

БОЛЬШОЙ ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ «О, ДА! ЕДА!» В ПЕТЕРБУРГЕ

«Гастрономический театр», «Кулинарная сцена», школа рестораторов «Экспрессо», мастер-классы по приготовлению блюд северных народов в детской кулинарной школе «Юный Локавор», минифестивали BBQ и «О, да! ЭкоЕда!», «ЙОГА на Масляном лугу», Фуд-стилистика, «Кухня будущего», Музыкальная сцена, Арт-стрелка, зона СКА «Настольный хоккей», Кубок «О, да! Еда!» по волейболу, настоящая рампа для экстремальных развлечений и многое другое — 23-24 июля на Елагином острове в ЦПКиО им. Кирова в формате пикника пройдет долгожданный Большой летний фестиваль «О, да! Еда!».

«Приготовлено в России» — тема Большого Летнего Фестиваля «О, да! Еда!» в этом году. Фермеры, создающие уникальные региональные продукты, шеф-повара и рестораторы, формирующие идеологию новой русской кухни, — главные герои «О, да! Еда!» 2016.

Тема выбрана совместно с партнером Большого летнего фестиваля — национальной платежной картой «Мир»¹, которая приготовила множество бонусов и других приятных сюрпризов для всех гостей фестиваля. Кроме того, на площадке предусмотрены особые привилегии для держателей карт «Мир»: для них вход на территорию фестиваля будет бесплатным, а при предъявлении российской платежной карты можно будет получить скидки у участников фестиваля.

На сцене «Гастрономического театра» развернется настоящее food представление. Каждый шеф приготовит по два блюда: первое — продемонстрирует яркую подачу и неповторимый стиль, второе — раскроет оригинальный вкус и будет подаваться в мини порциях для дегустации.

23 июля

- 13.00
Марина Наумова (Миндаль)
Традиционные грузинские закуски пхалеули и «Сорбет шоу» с жидким азотом
- 14.00
Илья Бурнасов (HITCH, Italy-Group)
Ribs BBQ и форшмак
- 15.00
Евгений Викентьев (Винный шкаф, Hamlet&Jacks)
Омульт/кукуруза/рак/травы, говядина/ревень/мед
- 16.00
Антон Исаков (Гастрономика)
- 17.00
Маттео Гуида (Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg)
- 18.00
Эван Ле Рой (Freedmen's, США) и Алексей Буров (Фарш&Бочка, Траппист и Форно Браво)
Брискет-сэндвич (традиционная копченая говяжья грудина с соусом барбекю на картофельной булочке с халапеньо) — классическое блюдо из Техаса
- 19.00 Сергей Альшевский (Абрау Дюрсо)
Приготовлено в России: Подкопченный черноморский калкан со сливочно-кукурузным кремом и мятно-базиликовым маслом. «Тушенка» из фермерской утки с запеченым инжиром и пюре из томленых груш с горной лавандой.

24 июля

- 13.00
Дмитрий Богачев (Мансарда)
Приготовлено в России: Мурманская треска в соусе из сыровотки с Ромейном. Арктический голец с лисичками и кускусом
- 14.00
Константин Клименков (Le Boat, Чайка)
Сугудай из сига. Оленина с печеной свеклой и ягодами.
- 15.00
Александр Белькович (Белка, Ginza Project)
Ризотто из всех круп с тефтельками. Гребешок чили
- 16.00
Чань Ю Со (Tse Fung)
Приготовлено в России: Брянская говядина со спаржей и перечным соусом WOK. Традиционное китайское блюдо — курица в сычуаньском соусе WOK
- 17.00
Игорь Гришечкин (KoKoKo)
Приготовлено в России: Ревень и клубника с ряженкой и гречневым медом
- 18.00
Сергей Фокин (Four Hands)
- 19.00
Валерио Андриасани и Хезрет Бердиев, победитель S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2016 по России, СНГ и странам Балтии (Percorso, Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg)

На «Кулинарной сцене» при участии рестораторов, фудблоггеров, известных спортсменов и телеведущих пройдут кулинарные баттлы, а победителей определят гости фестиваля — в слепых дегустациях.

23 июля

- 12.00-13.20
Команда «Миссис СПб» / Команда «Топ-моделей»: Гурьевская каша
- 13.30-14.50
Первый полуфинал: Ginza Project / Food retail Group: Русская уха
- 15.00-16.20
Команда «Ленинград Центр» / Команда «БДТ»: Русские щи

24 июля

- 12.00-13.20
Команда мюзикла «Мастер и Маргарита» / Команда «Театр Мюзик-холл» Ф.Мастранджело: Печенье «Фру-фру»
- 13.30-14.50
Команда «Фудблоггеры» / Команда «Рестораторы+Критики»: Ботвинья
- 15.00-16.20
Команда «Comedy Club Petersburg» / Команда «Театр Буфф»: Солянка

¹ Платежная система «Мир» — национальный проект, созданный для того, чтобы обеспечить надежное и безопасное проведение платежей по банковским картам в России вне зависимости от внешних политических и экономических факторов. Платежная система «Мир» начала работать в 2015 году. На сегодняшний день к ней присоединились 112 банков, часть которых уже выпускают и принимают карты «Мир» в своих банкоматах и терминалах. Планируется, что карта «Мир» получит максимальное распространение в России, также предусматривается выход карты за рубеж за счет ко-бейджинговых программ с международными платежными системами. Уже выпущены карты «Мир»-Maestro и «Мир»-JCB, подписано соглашение о выпуске ко-бейджинговых карт «Мир»-AmEx. Оператор платежной системы «Мир» — АО «Национальная система платежных карт». www.mironline.ru

- 16.30-17.50
Команда «Собака.ru» / Команда «Радио Energy»: Мясо по-строгановски
- 18.00-19.20
Второй полуфинал: Probka Group / Italy Group: Корюшка в белом соусе
- 19.30-20.50
Команда «Музейщиков» Т.Хмельницкая / Команда «Зрителей»: Форшмак
- 16.30-17.50
Команда «Фарш&Бочка» Э.Лероя / Команда «Шеф-повара»: Рассольник, гречанки, пышки
- 18.00-19.20
Команда «Гольфисты» / Команда «ТВЕда»: Гатчинская форель
- 19.30-20.50
Финал Кубка «О, да! Еда!»: Котлета по-киевски

23 и 24 июля на площадке Barilla шеф-повар Фабио Анчелотти проведет кулинарные мастер-классы по приготовлению итальянской пасты. Гости фестиваля смогут попробовать и приобрести готовые блюда и продукцию Barilla по специальной цене. Повара Harry's American Sandwich научат готовить необыкновенно вкусные сэндвичи, а посетители «О, да! Еда!» смогут принять участие в кулинарном конкурсе и получать подарки и призы от бренда.

В школе рестораторов «Экспрессо» ведущие эксперты поделятся своим опытом и знаниями, прочитав курс лекций для начинающих рестораторов и тех, кто планирует открыть свое дело в ресторанной индустрии.

23 июля

- 12.00
Алар Оясту (Эстония), консультант глобальной ресторанной сети Variano
ЛЕКЦИЯ: Как стать №1 в ресторанном справочнике
- 13.00
Виолетта Гвоздовская
ЛЕКЦИЯ: Как улучшить свой ресторан постоянно, а не «тушить пожары»
- 15.00
Денис Кузнецов, директор департамента HoReCa, Русский Винный Дом «Абрау-Дюрсо»
Дегустация вин «Абрау-Дюрсо»
- 16.30
Алексей Буров, соучредитель ГК «Пивная карта»
ЛЕКЦИЯ: BBQ: Адаптация американских концепций с учетом местной специфики
- 18.00
Арам Мнацаканов, ресторатор
ЛЕКЦИЯ: О любви к еде и вину, или Как открыть успешный ресторан сегодня
- 19.00
Яков Пак, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, эксперт Ассоциации предприятий общественного питания Санкт-Петербурга
КРУГЛЫЙ СТОЛ: Цифровой маркетинг ресторанного бизнеса

24 июля

- 12.00
Игорь Пращенко, генеральный директор ресторана «Ферма»; Игорь Гришечкин, шеф-повар ресторана новой кухни «КоКоКо»
КРУГЛЫЙ СТОЛ: Приготовлено в России
- 13.30
Антон Лялин, управляющий партнер сети ресторанов Torro Grill, совладелец ресторана Boston Seafood&Bar, совладелец компании Global Foods
ЛЕКЦИЯ: Влияние управления потоком посетителей на выручку ресторана
- Доминик Шпота, BB&Burgers; Дарья Жукова, Wava burgers
КРУГЛЫЙ СТОЛ: В поисках идеального бургера
- 16.30
Журналисты из Москвы
КРУГЛЫЙ СТОЛ: Дискуссия о ресторанном фестивале
- 18.00
Иван Шишкин, директор First Federation; Алексей Романенко, соучредитель пивоварни «Бакунин»; Николай Митчин, соучредитель Василеостровской пивоварни
КРУГЛЫЙ СТОЛ: Крафтовое пиво: мода или долгосрочный тренд?
- 19.00
Сэм Коняхин, Kabinet; Игорь Зернов, el Copitas; Артур Фролов, Madbaren
КРУГЛЫЙ СТОЛ: Как открыть модный бар

Научиться готовить фирменные блюда гости фестиваля смогут на Кухне «О, да! Еда!» под чутким дирижёрством именитых шеф-поваров:

23 июля

- 12.00
Владимир Павлов (Телеканал ЕДА)
Мастер-класс от самого небанального повара Телеканала ЕДА
- 13.00
Евгений Кочетков (БЛОК)
Летний салат с говяжьим мраморным беконом
- 14.00
Вячеслав Кузьмин (МЕЧТАТЕЛИ)
Перепелка с кремом из вишни и соусом из анчоусов
- 15.00
Семен Нечаев (КУХНЯ - кулинарное пространство)
Летний салат из корнеплодов с манго
- 16.00
Александр Исаков (PROSTOVINO)
Куриное филе с карамелизованной тыквой и чили
- 17.00
Максим Крылов (БЮРО)
Сиг с грибами и томатами конфи
- 18.00
Сергей Фокин (Four Hands)
Тартар из говядины с кремом из копченого сыра

24 июля

- 12.00
Роман Васильев (КУХНЯ - кулинарное пространство)
Салат с жареной грушей и суджуком
- 13.00
Петр Карасев (food-фотограф)
Ризотто для двоих
- 14.00
Соня Мусакова (званные ужины In Your Plate)
Летний салат со свекольной ботвой и жареным сыром
- 15.00
Мария Кубэ (Shantaram, северный Гоа)
Лапша из кабачков на азиатский манер с заправкой из пажитника и кинзы
- 16.00
Виталий Булгаков (Café Beirut)
Илчи Кёфте
- 17.00
Роман Васильев (КУХНЯ - кулинарное пространство)
Зеленая гречка с шампиньонами на манер ризотто
- 18.00
Анна Александрова (блоггер, автор кулинарной книги «Стол под яблоней», ведет серию мастер-классов «Кулинарное баловство»)

- 19.00
Роман Васильев (КУХНЯ - кулинарное пространство)
Бефстроганов с маринованной свеклой и домашней гречневой лепешкой

- Баклажанная икра по-губернаторски с брускеттами из ржаного хлеба
- 19.00
Марина Евтешина (основатель проекта LowFat Gourmet)
Низкокалорийные блинчики из клетчатки с начинкой из творога и ореховой пасты

А в это время самые маленькие повара вообразят себя именитыми шефами в школе «Юный локавор» и создадут свои первые гастрономические шедевры.

23, 24 июля

- 12.00
МАСТЕР-КЛАСС: Шаньга с картофельной начинкой
- 13.30
МАСТЕР-КЛАСС: Деревенские пирожки с капустой
- 15.00
МАСТЕР-КЛАСС: Печеная картошка с грибной начинкой
- 16.30
МАСТЕР-КЛАСС: Карельские калитки с рисом
- 18.00
МАСТЕР-КЛАСС: Вареники с творогом

Множество «чайных открытий» ждет любителей чая в зоне TESS. Здесь можно будет попробовать освежающие коктейли на основе листового чая TESS, приготовленные по инновационному методу заваривания чая Cold Brew, а также оценить последние новинки бренда – Limoncini Biscuit с лимоном и макадамией, Banana Split с манго, бананом и клубникой и Raspberry Fresh с лаймом и малиной.

В рамках Большого летнего фестиваля «О, да! Еда!» пройдут несколько минифестивалей. Фестиваль BBQ соберет рестораны, специализирующиеся на приготовлении стейков и BBQ. Здесь же пройдут мастер-классы техасских шеф-поваров – гости «О, да! Еда!» узнают секреты приготовления идеального маринада и выбора лучшего мяса.

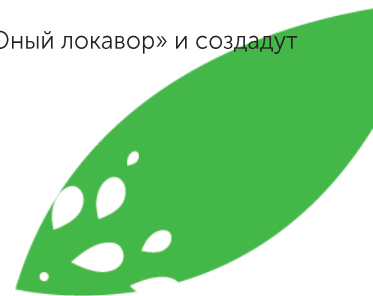
Минифестиваль «О, да! ЭкоЕда!», напротив, сделает акцент на здоровом образе жизни и снова собирает на одной сцене спикеров и энтузиастов культуры велнеса, спорта и здорового питания. Применить полученные знания на практике можно в лавках с продуктами правильного питания, расположенными по соседству.

23 июля

- 12.00
Никита Загайнов, со-основатель сети вегетарианских кафе «Укроп»
ЛЕКЦИЯ: О возможностях современного горожанина питаться экономично и полезно.
- 13.00
Gala, дипломированный инструктор по фитнесу, нутрициолог, кулинарный блоггер, победитель номинации Food-mama 2016
МАСТЕР-КЛАСС: Едим дома правильно и вкусно (совместно с кафе «Укроп»).
- 14.00
Марина Хромова (Мск), автор одного из самых масштабных фестивалей йоги в мире Free Spirit
ЛЕКЦИЯ: Как разобраться, какой стиль йоги мне подходит? Презентация разновидностей йоги.
- 15.00
Ангелина Пятницкая, эксперт в теме вегетарианства в современных городских условиях, журналист 4freshGuide, OrganicWoman, «Понедельник», организатор образовательных, развлекательных и ЗОЖ фестивалей и семинаров
МАСТЕР-КЛАСС: Приготовление нескольких блюд из одного овоща (совместно с кафе «Укроп»).
- 16.00
Юлианна Плискина, эксперт по здоровому питанию, автор книги «Мифоеды» и блога о вкусной и здоровой жизни pliskina.com, основатель и бренд-шеф линии натуральных продуктов EDIMcU, wellness coach, лауреат премии «ТОП 50 женщин Москвы и Петербурга» в номинациях «За вклад в здоровье нации» и «Лучший гастрономический проект года»
ЛЕКЦИЯ: Разоблачение 10 мифов о здоровом образе жизни. Как перестать питаться заблуждениями на голодный желудок и начать осознанную жизнь.
- 17.00
Галина Голованова, модель, режиссер фэшн-шоу. Обожают ЗОЖ и сладкое.
МАСТЕР-КЛАСС: Приготовление веганских сладостей (совместно с кафе «Укроп»).

24 июля

- 12.00
Михаил Иванов, основатель Ra-Wellness.
ЛЕКЦИЯ: Разница между вегетарианством, веганством, сыроедением и всеедением.
- 13.00
Константин Харьковский, руководитель и основатель Петербургской школы йоги «Поток странствий»
МАСТЕР-КЛАСС: Методы выхода из стресса: контроль над собственным дыханием (пранаямы) и доступные примеры медитации в городе.
- 14.00
Круглый стол с основателями Generation Yoga, I Love Running, RA Wellness, Studio Stretch Me, First Club Cup, Human 3000.
Что делать, чтобы тело сказало «Спасибо». Выбираем для себя современный фитнес или велнес проект.
- 15.00
Юлия Чай, создатель проекта Generation Yoga, преподаватель кундалини-йоги, главный редактор и со-основатель онлайн-журнала Kundalini Journal, внештатный журналист Yoga Journal
МАСТЕР-КЛАСС: Изготовление мандалы из еды.
- 16.00
Комова Марина, практикующий врач, доктор наук, член президиума СПб ассоциации перинатальной психологии и медицины, автор многих книг и оздоровительных программ, постоянный спикер Human 3000
ЛЕКЦИЯ: К чему может привести одержимость здоровым питанием.
- 17.00
Амрита Неополитанская (журнал Vegetarian), вегетарианка с 30-летним стажем, обучалась секретам кулинарного искусства в Индии, Таиланде, Китае и России. Приглашенный шеф-повар вегетарианской сети Джаганнат. Мастер в приготовлении вегетарианских, веганских и сыроедных блюд
МАСТЕР-КЛАСС: Представьте, что вы в Азии. Знакомимся с легкими традиционными блюдами Юго-Востока



- 18.00
Татьяна Екимова, владелица интернет-эко-магазина mygreenmarket.ru
ЛЕКЦИЯ: Учимся читать этикетки. Состав продуктов и их качество.

- 18.00
Саша Легкая, основатель движения Фудшеринг в России.
ЛЕКЦИЯ: Фудшеринг – обмен продуктами. Спасаем еду.

Также все выходные будут проходить классы по йоге для любого уровня подготовки от ведущих преподавателей из России, Индии и США. Просто приносите свой коврик и присоединяйтесь к массовой «ЙОГЕ на Масляном лугу».

23 июля

- 12.00
Руслан Клейтман (США), основатель интегрального стиля йоги Akhila Yoga
- 17.00
Вивек Тивари (Индия), магистр йоги, преподаватель йоги при Генеральном консульстве Индии в Санкт-Петербурге

24 июля

- 12.00
Михаил Моисеенко (СПб), аштанга-виньяс йога, обладатель сертификата «Книги рекордов Гиннеса»
- 17.00
Константин Харьковский (СПб), руководитель и основатель петербургской школы йоги «Поток странствий», YogaFlow System

Журнал «Собака.ru» представит на фестивале «О, да! Еда!» фермерский рынок с лучшими поставщиками качественной фермерской продукции из Ленинградской области, попытается создать диалог между конечным потребителем и фермером и сделает еще один шаг по внедрению культуры потребления локальных продуктов не только рестораторами, но и жителями Санкт-Петербурга.

В павильоне Фуд-стилистки от Cleverstudia талантливые художники и иллюстраторы проведут мастер-классы по украшению стола, фуд-иллюстрации и флористике.

23 июля

- 12.00
МАСТЕР-КЛАСС: Sweet art. Пряничные раскраски.
- 13.00
ЛЕКЦИЯ: Коммерческая food-иллюстрация: от скетчей к заработку.
- 14.00
МАСТЕР-КЛАСС: Food-иллюстрация от Cleverstudia. Рисуем летний базиликовый фреш.
- 16.20
МАСТЕР-КЛАСС: «Вкусная» типографика. Food-плакат.
- 17.30
ЛЕКЦИЯ: Ботаническая живопись. Лекция от Светланы Винниковой.
- 18.30
МАСТЕР-КЛАСС: Веселые фрукты! Роспись деревянных фигурок от Гоголь-shop.

24 июля

- 12.00
ЛЕКЦИЯ: Витражная роспись тарелок.
- 13.00
ПОКАЗАТЕЛЬНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС: Обаятельный редис. Первые букеты из овощей в России от «Очень хорошо».
- 14.00
ЛЕКЦИЯ: Ручная типография. Печатаем овощные линогравюры.
- 16.20
ФЛОРИСТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС: Рустикальный стиль.
- 17.30
ЛЕКЦИЯ: Кто работает — тот ест. Food-фотография от Петрова-Водкина до щелчка в Instagram.
- 18.30
МАСТЕР-КЛАСС: Food-фото.

В ресторане высокой кухни для кошек от GOURMET четвероногих гурманов побалуют настоящими деликатесами от бренда GOURMET, а хозяева смогут принять участие в интересной интерактивной программе: кулинарные мастер-классы со звездами, розыгрыши призов от бренда GOURMET, а также возможность получить на память магнит со своей фотографией.

23, 24 июля

- 13.00
МАСТЕР-КЛАСС: Кусочки в паштете «Террин» с уткой, морковью и шпинатом по-французски
- 15.00
МАСТЕР-КЛАСС: Кусочки в подливке с форелью и овощами
- 17.00
МАСТЕР-КЛАСС: Говядина à la Jardiniere с морковью, томатом и цукини

Будущее уже совсем рядом — необычные гаджеты, которые облегчат, ускорят и сделают процесс приготовления пищи высокотехнологичным, можно будет найти на Кухне будущего. А за собственным экземпляром издания о еде с подписью автора отправляйтесь в Библиотека «О, да! Еда!» — первый магазин книг с автографами.

Точкой притяжения фестиваля станет «Музыкальная сцена».

23 июля

- 14.00
Nanka
Интеллектуальный электронный поп
- 15.15
Malinen
Инди, фолк
- 16.30
Cats Park
Downtempo, гитарный трип-хоп
- 17.45
Шафиров & Sweet Hot Jazz Band

24 июля

- 14.00
Atlantic Beats
Инди-рок
- 15.15
Singapur
Инди-дэнс
- 16.30
Dedoox
Beatbox, livelooping, layering
- 17.45
Alina Os
Инди, поп-соул

- Поп-рок, поп-соул, джаз
19.00
Manizha
Этно-джаз, new-age, soul
- 20.00
Егор Сесарев
Фанк, соул (акустика)
- 19.00
The Hatters
Веселый поп-фолк
- 20.45
Пицца
Поп-соул, регги, фанк

Девятикратный лауреат премии «Золотая маска» театр «Тень», созданный Майей Краснопольской и Ильей Эпельбаумом, умещается в «Скорой театральной помощи» — небольшом микроавтобусе, переоборудованном под театральный зал. На Большой летний фестиваль на Елагином острове «Тень» приезжает с тремя спектаклями, которые смогут посетить все желающие бесплатно по предварительной записи.

Спортивная программа предложит бесплатные активности на любой вкус и разный уровень подготовки:

- Станции Sup Серфинг
Мастер-классы от тренеров школы Sup Spot
- СКА «Настольный хоккей»
Попробовать свои силы в этой игре смогут все желающие. Инструктаж проводят профессионалы.
- Зона экстремального спорта от FK – Ramps
Мастер-классы для гостей фестиваля, турнир среди профессионалов – скейтеры и самокатеры.
- Настольный теннис
- Гольфа от гольф-клуба «Gorki»
Мастер-класс от профессионального гольфисты — сертифицированного тренера, который научит всех удару swing.
- Станция необычных видов транспорта от Solodrive
Показательные выступления профессионалов и действующая станция с возможностью обучения новичков и проката моноколес, гироскутеров, мини-сегвеев.
Весь weekend у гостей фестиваля есть возможность сыграть в эту игру под присмотром профессионалов.
- Кубок «О, да! Еда!» по волейболу
Командные соревнования.
- Бокс
Мастер-классы от тренеров школы BackYard. Показательный бой от профессиональных спортсменов.
- Chefs Run (забег поваров) совместно с ILoveRunning. Забег на 4,5 км
14 июля, 11:00 – сбор и регистрация, 11:30 – разминка, 12:00 – старт
- Backstage crossfit

В «Летнем кинотеатре СТС» пройдет показ любимых фильмов о еде.

Семейные торговые центры МЕГА в рамках фестиваля приглашают всех на модный МЕГА Пикник, где каждый сможет найти себе занятие по душе и весело провести время со своими близкими. Для взрослых и детей будут организованы увлекательные мастер-классы, такие как изготовление воздушных змеев и роспись эко-сумок. Любители шопинга смогут послушать интересные лекции о моде и стиле.

Ярким гастрономическим событием в завершении Большого летнего фестиваля «О, да! Еда!» станет ужины в одном из лучших ресторанов Петербурга от приглашенного топ-шефа из Москвы.

Ждем Вас на Большом летнем фестивале «О, да! Еда!» 23-24 июля на Елагином острове!

Билеты: odaeda.me