

Кулинарные площадки:

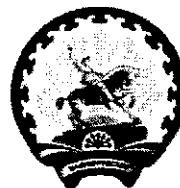
это школы, где шеф – повара учат посетителей, как правильно готовить региональные продукты.



Ярмарка «ПИР» 2013

Регионы, заявленные к участию:

- Республика Башкортостан



- Республика Саха (Якутия)



- Республика Северная Осетия – Алания



- Республика Дагестан



- Камчатский край



- Московская область



Пост-релиз Ярмарки «ПИР» 2012.

С 14 по 16 декабря в Москве («Крокус Экспо») прошел самый большой столичный гастрономический праздник Ярмарка «ПИР».

Ярмарку посетило огромное количество москвичей и гостей столицы, не равнодушных к еде – тех, кто ценит действительно качественные продукты и хочет научиться в них разбираться. Все три дня для них работал большой гастрономический рынок, где были собраны, пожалуй, лучшие продукты из разных уголков мира и России, самые яркие решения по декорированию кухни, разнообразная посуда и другая полезная утварь. Участие в Ярмарке приняли более 350 отечественных и мировых производителей. Все они не только продавали свою продукцию, но и давали ее попробовать, многие проводили мастер-классы на своих стендах, во время которых рассказывали об особенностях товаров и учили готовить.

Более 100 бесплатных мастер-классов от шеф-поваров и звезд гастрономического мира состоялось на тематических площадках Ярмарки.

Уникальные российские региональные продукты

Основной задачей Ярмарки организаторы (компания «ПИР Групп») назвали популяризацию и продвижение российских региональных продуктов. Впервые в одном месте были представлены характерные и уникальные региональные специалитеты. Свою особенную продукцию привезли 80 производителей из Дагестана, Башкирии, Алтайского края, Якутии, Приморского края и Московской области, а также более 20 независимых производителей из других регионов. Столько региональных продуктов Москва еще не видела: алтайские сыры, облепиховый сок, облепихово-кедровое масло и другая продукция из облепихи, копченый муксун, вяленая ряпушка, копчено-вареная жеребятина и оленина, башкирский мед и чай, катык и корот, красный творог, пряный казылык, дагестанская баранина, урбеч и многое-многое другое.

Экспертами и журналистами были выбраны 20 самых ярких специалитетов, которым на празднике было уделено особое внимание, на Арене кулинарных премьер прошли мастер-классы, в ходе которых профессиональные повара готовили авторские блюда с использованием региональных продуктов, а все желающие могли их попробовать.

В VIP-зоне московских рестораторов, представителей Правительства Москвы и регионов угощали региональными продуктами: дагестанской колбасой из говядины, башкирским вяленым гусем, а также пирогами с красным творогом, национальными башкирскими пельменями от ГК «Пышка» и другими специалитетами.

Рекорд Гиннеса – самая большая в мире карта России из продуктов

Самым ярким событием второй Ярмарки «ПИР» стало ее открытие 14 декабря, на котором был установлен рекорд Гиннеса! На глазах всех посетителей мероприятия и звездных гостей была создана самая большая в мире карта России из региональных продуктов. Представители регионов выложили карту привезенными на Ярмарку специалитетами, затем ее измерили (6х4 кв.м.), и генеральный директор Международного агентства регистрации рекордов «Интеррекорд» Влад Копылов вручил организаторам официальное свидетельство о зафиксированном рекорде. Но Россия щедра не только душой – все желающие могли попробовать съедобную «карту» на вкус, а таких было не мало – всего за несколько минут продукты разлетелись по тарелкам, и гости отправились искать то, что им понравилось более всего, уже на прилавках Ярмарки.

Первая всероссийская продуктовая лотерея

В выходные на празднике проходила Всероссийская продуктовая лотерея. Розыгрыш подарков от партнеров и организаторов Ярмарки был приурочен к 100-летию юбилею лотереи, состоявшейся на первой Нижегородской ярмарке в 1912 году. Абсолютно все гости праздника могли принять в нем участие и выиграть уникальные подарки из разных регионов России, европейские продукты от дистрибьюторов, лучшие товары от московских производителей и поставщиков, подписку на кулинарные журналы, сертификаты на посещение мастер-классов в профессиональных кулинарных школах, продуктовые наборы к новому году столу, шампанское, чай, кофе и многое-многое другое!

Конкурс «Сладкая жизнь»

Уже во второй раз на Ярмарке прошел конкурс «Сладкая жизнь» для любителей готовить сладости совершенно разных профессий. Главное, что их объединило – это увлечение кондитерским искусством и желание показать свой талант профессионалам и жителям города. За два дня конкурса на суд жюри было представлено 60 невероятно красивых лакомств. Конкурсанты продемонстрировали свои умения в изготовлении тортов, капкейков, пряничных домиков и печенья – все на новогоднюю и рождественскую тематику. 15 и 16 декабря посетители Ярмарки могли полюбоваться сладкими елочками, разноцветными пирожными и сложными композициями в виде сценки из фильма «Карнавальная ночь», Деда мороза, отдыхающего в своем доме, волхвов, принесших дары родившемуся Иисусу Христу, и многими другими оригинальными шедеврами.

Оценивало работы конкурсантов жюри, состоящее не только из профессиональных кондитеров, но и представителей прессы и звезд гастрономического мира: президент Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив Елена Шрамко, эксперт по качеству пекарни-кондитерской «Волконский» Лоран Бурсье, шеф-кондитер кондитерской «Колесо времени» Александр Илюхин, шеф-редактор журнала «Панорама вкуса» Станислав Комаров, ведущая одноименной с конкурсом телепередачи «Сладкая жизнь» на канале «Кухня ТВ» и известный блогер Елена Козырева, шеф-повар журнала «ХлебСоль» Антон Булыгин.

Выбрать лучшие работы было непросто, ведь все они были удивительно красивы и отличались интересными идеями. В итоге золотыми медалями в первый день в номинации «Капкейки» были отмечены Викторова Елена (Долгопрудный), Гаврюченкова Марина (Москва) и Сергеева Любовь (Москва). Золото за лучшие торты получили Евсеева Оксана (Красногорск), Простякова Екатерина (Орехово-Зуево), Сергеева Любовь (Москва), Линевиц-Яворская Мадина (Москва), Филатова Элеонора (Москва). Второй день отличился не меньшим количеством победителей. В номинации «Торт» золото получила Ухабина Анна (д. Шульгино, Московская обл.), Азарова Ольга (Жуковский), Кулютникова Кристина (Москва), Сенаторова Ольга (Москва). В остальных номинациях большое количество конкурсантов были отмечены серебряными и бронзовыми наградами – все они создали красивейшие кондитерские изделия, которые невозможно было оставить без внимания.

Конкурс расширяется, а его участники совершенствуются в своем мастерстве, поэтому призеров оказалось не мало, но жюри отметило по 2 работы-победителя в каждый день, которые оказались, по их мнению, лучшими из лучших. Создавшие их конкурсанты были награждены главными призами от организаторов – компании «ПИР Групп»: Линевиц-Яворская Мадина, Филатова Элеонора и Сенаторова Ольга получили электрический WOK BORK, а Кулютникова Кристина – высокотехнологичный чайник BORK K800. Один из участников Ярмарки, компания Röndell, выступила партнером конкурса и предоставила в качестве призов профессиональную посуду немецкого качества. Также своими подарками порадовали торговые марки Greenfield и Jardin. Собственную кулинарную книгу призерам презентовала председатель жюри Елена Шрамко, а

организаторы конкурса – ценные подарки. Абсолютно все участники «Сладкой жизни» получили памятные сувениры и дипломы.

Мастер-классы и лекции на тематических площадках

Арена кулинарных премьер

Эпицентром ярких гастрономических открытий Ярмарки «ПИР» стала Арена кулинарных премьер. 14 декабря на этой площадке прошли эксклюзивные мастер-классы от шеф-поваров из регионов России. Повар из Якутии приготовил шпигованную жеребятину и строганину из чира; Дагестан представил баранью ногу, запеченную в ржаном тесте с соусом барбекю; башкирский повар порадовал национальным пирогом Губадия; а на мастер-классе Московской области готовили перепелки, жаренные с гречкой и козьим сыром. Все желающие могли не только узнать рецепты блюд, но и познакомиться с историей региона и продегустировать лучшие региональные продукты. 15 и 16 декабря в поддержку региональных продуктов с мастер-классами на Арене выступили известные шеф-повара, кулинарные блогеры и звезды. Телеведущая и успешный продюсер, создательница кулинарного проекта Handmadefood Елена Усанова вместе с шеф-поваром ресторана «Хинкали Хаус» Русланом Гиоргберидзе под зажигательную музыку Dj Sander Zhukov готовили разноцветные хинкали. Алексей Зимин, совладелец и гл. редактор журнала «Афиша-Еда», создал очень вкусное блюдо из хариуса и свекольной ботвы, а виртуозные члены Артели кулинаров «Пировный» устроили настоящее шоу по приготовлению мороженого с помощью жидкого азота. Михаил Лиске провел мастер-класс по новогодним конфетам в праздничной обертке. Быть новогодними скарабеем и катать вкусные подарки для друзей и близких своими руками понравилось как взрослым, так и детям.

Кондитерская Академия

Искусные кондитеры во главе с Президентом Кулинарной Академии Эксклюзив Еленой Шрамко учили создавать украшения из марципана, сахарной пасты, шоколадной глазури и расписывать рождественские пряники. Вместе с профессионалами все пришедшие делали сладкие новогодние подарки и открытки для близких, разноцветные капкейки, а также шоколадную елку – героиню новогоднего стола! Все мастер-классы прошли в тесном кругу, и «учителя» смогли уделить внимание каждому без исключения – участники выходили вдохновленные новыми идеями и удивленными собственным талантам, которые им помогли раскрыть на площадке. Рядом с Академией расположилась восхитительная арт-композиция профессиональных кондитеров Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив – возле такой красоты фотографировался практически каждый пришедший. Необыкновенные праздничные торты, некоторые из которых возвышались более чем на метр, вкусные картины и фееричные украшения – всем этим гости Ярмарки восхищались три дня.

Академия Кофе и Чая

Николай Богославский, тренинг-менеджер компании Montana Coffee, познакомил гостей Ярмарки с рецептами кофе, используемыми на Ближнем Востоке: на сковородке он обжаривал кофе, а затем готовил его в турке на песке. Все присутствовавшие были в восторге от всевозможных вкусов и дегустировали новые сочетания снова и снова. Мастер-класс Елены Гушиной («Волконский») запомнился всем увлекательным рассказом о приготовлении кофе, а также гаданием на кофейной гуще – каждый узнал, что ждет его в будущем году. Чемпион мира по Латте-арт 2012 года

Виктория Каширцева показала, как рисовать красивые рисунки на поверхности кофе, а веселые бариста от сети кофеен «Шоколадница» Сергей Макаров и Вячеслав Ширматов научили различать кофе по вкусу и после наивкуснейшей дегустации разыграли призы. На мастер-классах от кофе Jardin гостей учили правильно готовить кофе и рисовать красивые рисунки на его поверхности, а зажигательный ведущий от компании Greenfield все 3 дня проводил чайную викторину, по результатам которой многочисленные призы получили не только взрослые, но и дети.

Академия Алкоголя

В Академии Алкоголя гости познакомились с самыми вкусными сочетаниями еды и хороших вин на мастер-классе от журнала Simple Wine News и ресторана Park House Club, узнали, как приготовить простой новогодний коктейль на основе йогуртового ликера BOLS, а также стали свидетелями яркого шоу по приготовлению молекулярных коктейлей, во время которого попробовали пенку со вкусом маракуйи и манго, коктейль на водке с яблоком в виде желе и другие интересные «блюда». Особый ажиотаж вызвал мастер-класс «Калифорнийские белые вина и американские устрицы» – он собрал большое количество желающих узнать о правильном употреблении устриц, их выборе и сочетании их с вином.

Академия Волшебства для детей

Все три дня эта площадка была заполнена детским смехом. Малыши с большим энтузиазмом участвовали во всех мастер-классах: учились рисовать песком, делали конфеты из шоколада и меда, красивые новогодние елки, участвовали в создании настоящих мультфильмов из продуктов, а также разрисовывали пряники и лепили съедобных снеговиков. Здесь же родители могли купить детям игрушки, творческие и научные наборы, а девочкам заплетали красивейшие косы.

Поварская школа Ragout

Поварская школа Ragout организовала на Ярмарке одноименную площадку. Много гостей на ней собрал мастер-класс по запеканию сочного ростбифа от Алексея Зимина (гл. редактора журнала «Афиша-Еда»). Но главенствовал здесь и раскрывал всевозможные секреты кухни все дни Ярмарки талантливый и трудолюбивый шеф-повар Денис Крупеня (директор школы Ragout) вместе с учениками и выпускниками школы. Они готовили яйцо пашот, торт Альхамбра, суп-крем Дюбари, кассуле из баранины и еще очень много вкусных и интересных блюд, которые теперь, наверняка, все присутствовавшие попробуют приготовить дома сами.

Салон Buona ITALIA

Мастер-классы салона Buona ITALIA были организованы журналом с одноименным названием и посвящены итальянской кухне. Шеф-повара демонстрировали мастерство приготовления национальных блюд, используя технику партнера площадки BORK. Вместе с гастрономической школой Casa Artusi гости постигали секреты приготовления настоящей домашней пасты, а шеф-повар ресторана «Черри Мио» Андреа Галли позволил нескольким участникам мастер-класса самим приготовить тортеллини, конечно, под его руководством. Шеф-повар ресторана «МоМо» Флавиано Бьязатти угостил участников приготовленным ризотто с ароматным трюфельным маслом, а также подобрал вместе с генеральным директором компании Casa Rinaldi и представителем образовательного проекта L-wine идеальные сочетания блюд и итальянских вин

высокой гаммы ГК «ЛУДИНГ». Финальным аккордом итальянской истории стало приготовленное Стефано Заффриани (шеф-повар ресторана G. Graf) ризотто с белыми грибами и колбасками котекино. Много участников собрали и мастер-классы других поваров: Сильвано Дзанивана, Андреа Гризоники, Лоренцо Страппато, Винченцо Мантии, Андрея Рыдзевского. Все они готовили на технике Zanussi.

Кухня журнала «Гастрономъ»

На площадке журнала «Гастрономъ» все желающие могли помочь ведущим приготовить множество праздничных блюд и напитков. Учить гостей взялись известные блогеры и сотрудники самого журнала: Сергей Кузнецов – повар журналов «Коллекция рецептов» и «Школа Гастронома»; Марианна Орлинкова – зам. главного редактора журнала «Гастрономъ»; Катя Цукер – восхитительный кондитер и многие другие. Ароматные и вкусные блюда готовили на технике и кухонных столах, предоставленных партнерами – BORK и мебельная фабрика «Форема-Кухни».

Школа звездных мастер-классов «ХлебСоль»

Все 3 дня на этой площадке желающие могли готовить вместе со звездами и профессиональными шеф-поварами. Всем особенно запомнился ароматный тыквенный суп автора кулинарных книг Эллы Мартино, а также мастер-класс фигуристки Анастасии Гребенкиной и шеф-повара Василия Емельяненко, на котором участники запекали перепелки с цикорием. Прейс Альбина и Черняховская Кристина из шоу «Два с половиной повара» пекли вкуснейшие имбирные печенья, а создательница Handmadefood Елена Усанова и фуд-блогер Наталия Долгих готовили шоколадные конфеты своими руками. Известный шеф-повар Марк Стаценко вместе с Василием Емельяненко порадовали блюдами по любимым рецептам звезд. А «закрывал» уроки школы шеф-повар ресторана «Тель-Авив» Марк Гельман, приготовивший со зрителями карпа и салат из курицы. Генеральным партнером выступила компания Korting, которая провела викторину с ценными призами, а также партнерами стали компании Kenwood, «Мистраль», Polaris и мебельная фабрика «Форема-Кухни».

Рождество на разных языках от Jamie Magazine

Все мастер-классы от Jamie Magazine собрали невероятное количество участников – гости с удовольствием готовили вместе с поварами и возвращались снова и снова. Особенно эффектным оказался мастер-класс шеф-повара Василия Емельянова «Односолодовая кухня» или Рождество по-шотландски», на котором все готовили бургеры и поджигали котлеты с помощью виски. Как самое вкусное блюдо многие отметили ризотто по-бразильски, приготовленное вместе с шеф-поваром ресторана «Река» Артемом Мартиросовым. Партнер площадки компания Korting разыгрывала среди участников тепловентиляторы, а компания La Ferme привезла на радость гостей живых цесарок.

«ПИР Групп» благодарит партнеров, оказавших неоценимую помощь в организации и проведении Ярмарки: официального партнера по бытовой технике BORK; официальных партнеров – компании Zanussi и Greenfield; компанию Amway за предоставленную посуду iCook; мебельную фабрику «Форема-Кухни», изготовившую мебель для Ярмарки, и компанию Röndell, предоставившую посуду.

Информационные партнеры: журналы «Гастрономъ», «ХлебСоль», Jamie, «Афиша-еда», Buona ITALIA, Simple Wine News; телеканал «Кухня ТВ»; порталы gastronom.ru, povarenok.ru.

Ярмарка ПИР

12-15 декабря 2013, Москва, МВЦ «Крокус-Экспо»

Суть

Самое крупное в Москве событие, посвященное высококачественным мировым и российским региональным продуктам, а также современным технологиям их домашнего приготовления.



Миссия ярмарки:

- ✦ содействие выходу на московский рынок лучших российских региональных продуктов и их популяризация среди гастрономической аудитории;
- ✦ Организация прямых контактов производителей натуральных продуктов с конечным потребителем;
- ✦ повышение культуры потребления качественных продуктов в России.

10 000 кв.м. площади
560 компаний-участников
более 200 мероприятий



Аудитория

Активные москвичи из числа любителей вкусной и полезной пищи, люди экспериментирующие, открытые ко всему новому, ценящие качество и здоровый образ жизни.

Представители московских торговых сетей и ресторанов, приехавшие на Ярмарку с целью познакомиться с производителями лучших российских региональных и импортных продуктов, договориться о возможном сотрудничестве.



25 000 посетителей

Предлагаем предприятиям принять участие в ярмарке ПИР- 2013

12-15 декабря, Москва

Зачем?

Выгодно представить свою продукцию оптовым компаниям, торговым сетям и ресторанам Москвы, заинтересованным в работе с высококачественным региональным продуктом.

Познакомить со своей продукцией жителей Москвы (25 000 посетителей) и понять для себя перспективность работы в московском регионе.

Продать москвичам к новогоднему столу свои вкусные продукты.

Получить возможность дальнейшего сотрудничества с ПИР Групп в рамках проекта РРП на 2014 год (сеть магазинов и рынков в Москве, торгующих исключительно российскими региональными продуктами высокого качества)

Каким образом?

Арендовать стенд (минимальный формат участия), привезти и показать на нем свою продукцию. Формат ярмарки подразумевает дегустации и продажи продукции посетителям прямо на стенде.

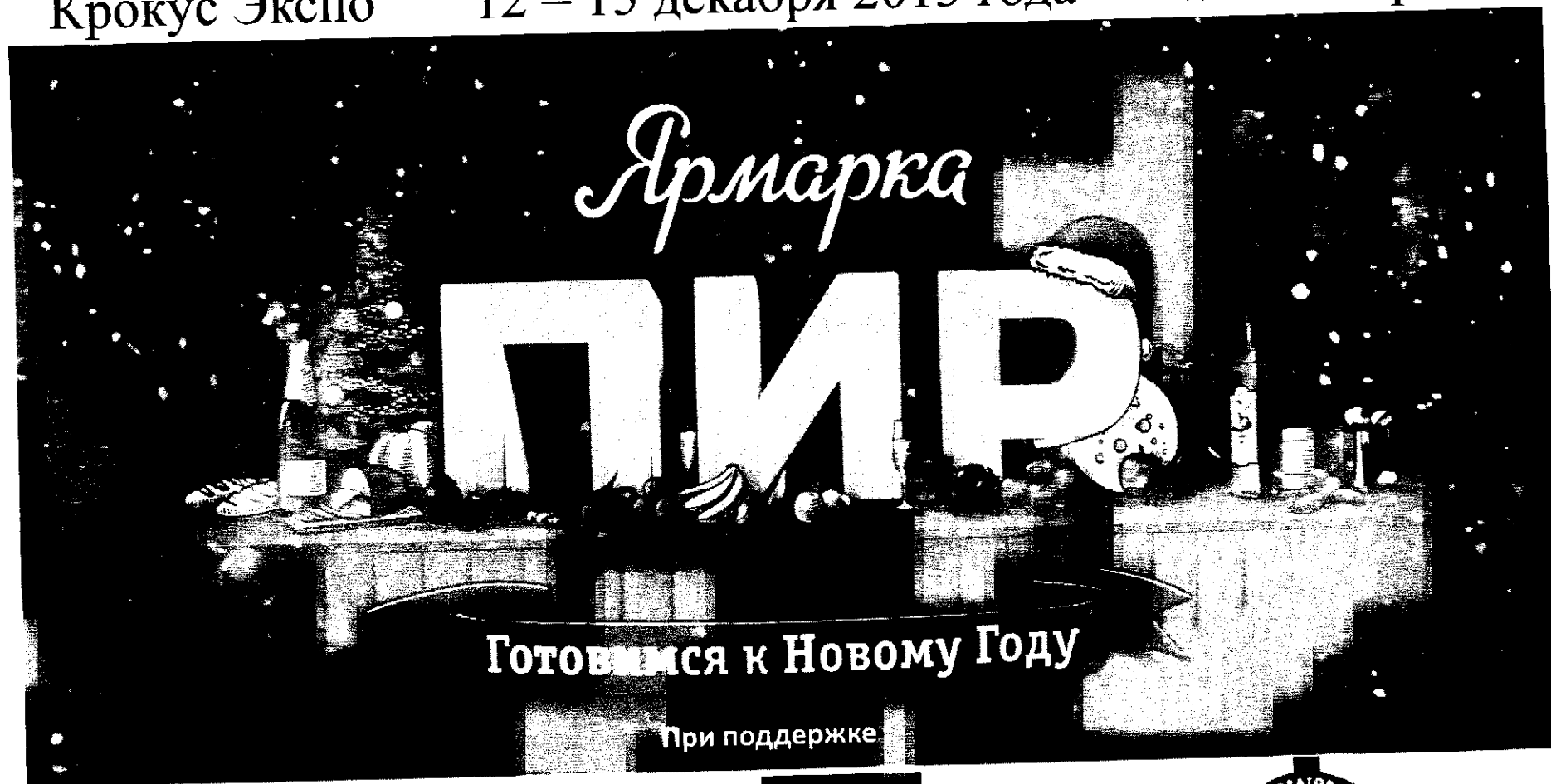
А также – поучаствовать в деловой программе (конференция), представить свою продукцию в магазине и ресторане ПИР Групп, провести промо-акции и дегустации своей продукции на тематических площадках

Новогодняя Ярмарка «ПИР»

Крокус Экспо

12 – 15 декабря 2013 года

www.fair.pir.ru



ПИР



Место проведения: Международный выставочный центр «Крокус Экспо»

МВЦ «Крокус Экспо» спроектирован и построен в соответствии с самыми высокими международными архитектурными стандартами с использованием современных строительных материалов.



Его основным предназначением является проведение крупных международных выставок различного профиля с участием российских и иностранных компаний.



ПРОДУКТОВЫЙ РЫНОК МОСКВЫ

население
11.5 млн человек

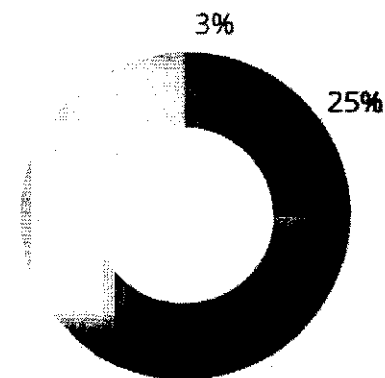
оборот в 2011 году
1 680 млрд руб = \$56 млрд

> \$235/человека в месяц



в 2012 году:

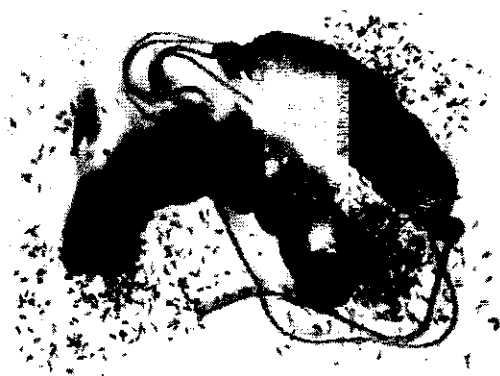
- Фермерские
 - ЭКО продукты
 - РПП с НМПТ
- < 3%



развитие до 25%
до \$14 млрд/год

Миссия

Представление и
популяризация лучших
российских
региональных продуктов
на Московский



Организация прямых
контактов
производителей
натуральных
продуктов с
конечным
потребителем



Эффективное
выстраивание деловых
отношений с Московскими
закупщиками продуктов
питания для розничных
сетей и предприятий
питания



Суть проекта

Главная цель Ярмарки «ПИР 2013» – организация продвижения на московский рынок лучших российских региональных сельскохозяйственных продуктов с наименованием места происхождения товара.

Ярмарка «ПИР» –
Гастрономический рынок, где
собраны, пожалуй, лучшие
продукты из разных уголков мира,
множество фермерских и редких
продуктов регионов России. Можно
познакомиться с производителями
региональных продуктов,
специально отобранных
организаторами в ходе экспедиций
в регионы



Ярмарка – это знакомство с
многообразием
гастрономической продукции.
Все можно попробовать и купить
прямо на стенде производителя
или поставщика.

Посетители

Более 25 тысяч жителей Москвы и области, приехавшие на ярмарку с целью найти и закупить к новогоднему столу продукты питания высшего качества. Посетители ярмарки довольны тем, что у них есть возможность приобрести продукцию напрямую у производителя.



Для фермеров и небольших производителей продажа 1,5 – 2 тонны гастрономической продукции за 4 дня