



III-й ФЕСТИВАЛЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД ЗИМА.ПРАЗДНИКИ.ЕДА.

14 февраля 2026года с 12:00 до 17:00.

Отель “Кантри Резорт”

Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки,

Проезд Дачный, дом 8, помещение 4.

https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura752

Посещение: *свободное, бесплатное.*

Категория: 3+

Ожидаемое к-во гостей: 1500+чел.

Организаторы фестиваля:

-АНО развития гастрономии «**Международный альянс кулинаров**».

-Отель “Кантри Резорт”.

При поддержке Российского Творческого Союза Работников Культуры.

Почетные приглашенные гости:

-**ЕЛИЗАВЕТА КАНАУЗОВА** - Оперная концертирующая певица. Обладательница самого высокого женского голоса — лирико-колоратурное сопрано;

-**МАРГАРИТА ЖЕЛЕЗНОВА** - Главный редактор Международного реестра достижений и рекордов «Достояние нации», продюсер, режиссер, Полномочный представитель «Российского творческого Союза работников культуры» по ЦФО, руководитель Оргкомитета Межрегионального творческого фестиваля славянского искусства «Русское поле»;

-**АЛЕКСЕЙ ВАУЛИН** - российский художник живописец и график. Автор абстрактных композиций;

Члены жюри:

-**ДМИТРИЙ ТАБАКОВ**--шеф-повар, почетный член Международного альянса кулинаров

-**АЛЕКСЕЙ ВИНОГРАДОВ**-Вице-президент Международного альянса кулинаров, экс-шеф-повар Олимпийской сборной РФ.

-**БАХРОМ ШАМСУТДИНОВ (Узбекистан)** - Президент Союза профессионалов кулинарии и сервиса Узбекистана.Член “Международного альянса кулинаров”.

-**ТОМ ТОНГСУК (Тайланд)**-концепт-шеф паназиатской кухни. Член “Международного альянса кулинаров”.

-**ТИГИН СЕРГЕЙ** - Президент Международного центра мастеров кулинарного искусства “Шеф-Делюкс”. Бренд-шеф и директор “R&D - 1й Кулинарный”. Кандидат политических наук.

-**ВАЛЕНТИН МАКСИМОВ** -Вице президент Международного альянса кулинаров.Старший технолог пищевого производства Свято-Троицкой Сергиевой Лавры.

Программа фестиваля.

В помещении:

II-й отборочный этап КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА “ЗОЛОТОЙ ФИЛИН”.

Конкурс профессионального мастерства “Лучшее праздничное блюдо национальной кухни”.

Участники: шеф-повара, технологи, су-шефы предприятий питания и пищевых производств.



III-й ФЕСТИВАЛЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД ЗИМА.ПРАЗДНИКИ.ЕДА.

14 февраля 2026года с 12:00 до 17:00.

Отель “Кантри Резорт”

Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки,

Проезд Дачный, дом 8, помещение 4.

https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kf1whbura752

- Презентация и автограф-сессия, книги Валентина Максимова и Ольги Войновой **“РУССКИЙ ХЛЕБ на закваске. Рецепты и история традиционных хлебов и выпечки”**.
- Выступление молодежной кавер-группы **“VENERA”**
- Дегустации, презентации продукции партнеров, розыгрыши и викторины.
- Конкурс среди кулинаров-любителей района **“Русский Холодец”**
- Фудкорт.

**Международный гастрономический рекорд !!!
САМЫЙ БОЛЬШОЙ В МИРЕ САЛАТ “МИМОЗА”.
ЗАЯВЛЕННЫЙ ВЕС 300КГ**

фиксацию рекорда осуществляет

Международный реестр достижений и рекордов «Достояние нации»

На свежем воздухе:

- Ярмарка народных ремёсел и фермерской продукции.
- Народные песни, выступления, анимация.
- Горячий сбитень.
- **Охотничья шурпа из дичи , приготовленная в казане на углях!!!**
- Зоопарк.
- Прогулки на лошадях и многое другое.

Официальные партнеры фестиваля и кулинарного чемпионата “ЗОЛОТОЙ ФИЛИН”.

- Компания **“Robotcoupe”**
- ООО **“Европродукт”** бренд **“Тамаки”**
- Компания **“Tupperware”**
- Компания **“Chekedout”**-производство униформы для ХоРеКа
- ООО **“САХАР РУ”**
- ООО **“ПК “Санни”** -производство униформы и трикотажных изделий.
- Компания **“Fito Times”**

Организаторы вправе вносить изменения в заявленную программу.



III-й ФЕСТИВАЛЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД **ЗИМА.ПРАЗДНИКИ.ЕДА.**

14 февраля 2026года с 12:00 до 17:00.

Отель “Кантри Резорт”

Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки,

Проезд Дачный, дом 8, помещение 4.

https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kf1whbura752

Приглашаем к сотрудничеству:

- ✓ Прессу и блогеров
- ✓ Производственные объединения и компании
- ✓ Фермерские хозяйства и ремесленников
- ✓ Шеф-поваров и су-шефов
- ✓ Рестораны и отели
- ✓ Производителей и поставщиков продукции для HoReCa
- ✓ Артистов и аниматоров

Сотрудничество/партнерство/участники:

Лобачев Валентин тел.+7 916 728 88 85

Аккредитация СМИ/ артисты/участники ярмарки

Алексей Корниенко тел.+7 925 847 00 28

Проект “Международного альянса кулинаров”.

www.chefsall.ru



**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
АЛИАНС КУЛИНАРОВ**