

## Гастрономический фестиваль MeGustro



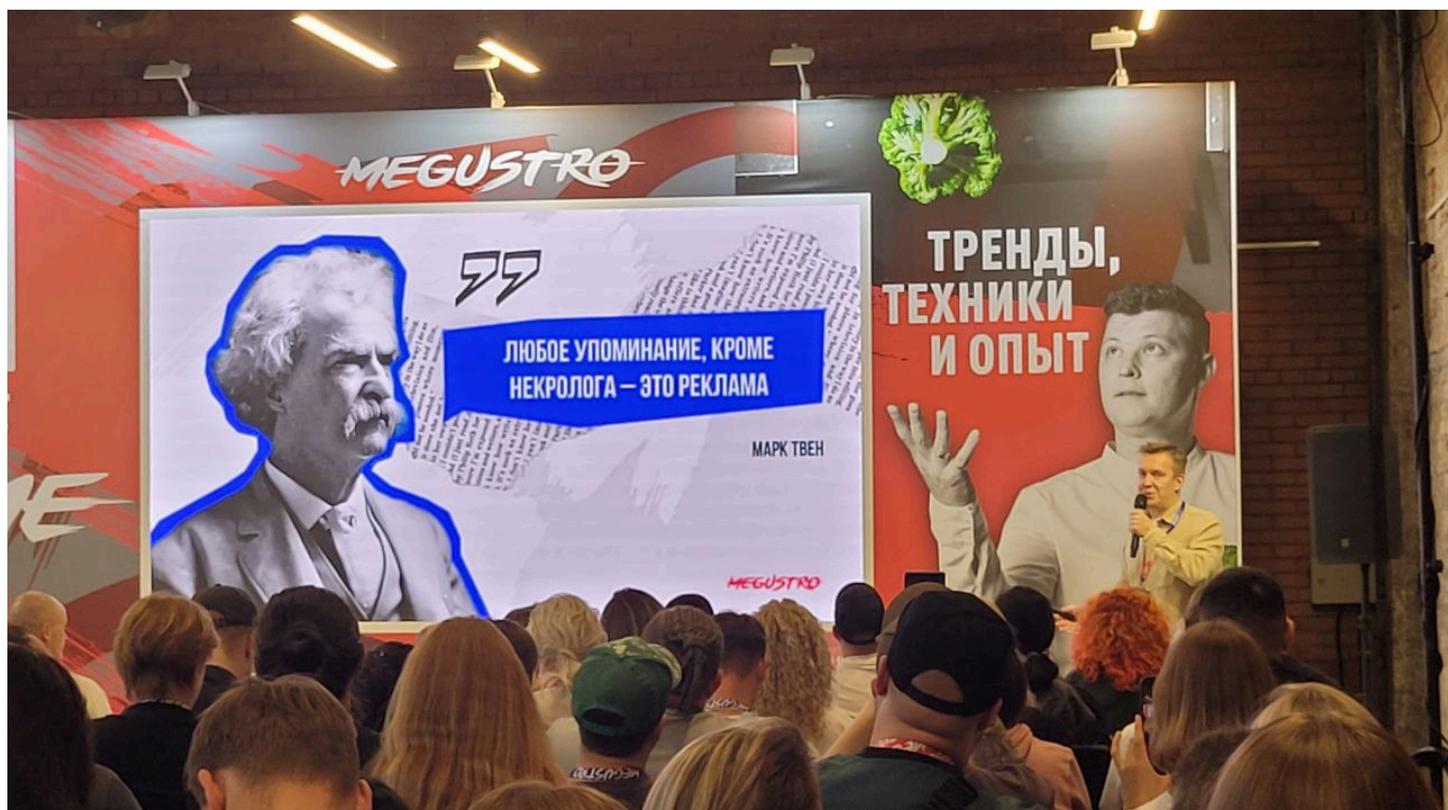
С 25 по 27 сентября 2024 года прошел ежегодный гастрономический фестиваль MeGustro, который собирал под своей крышей огромное количество специалистов ресторанного и гостиничного бизнеса. Студенты ВШБИПП также посетили это масштабное мероприятие.



В этом году фестиваль продемонстрировал, что наше отечественное производство может создавать интересные и качественные товары, не уступающие по уровню импортным, особенно в области гастрономии и алкоголя. На выставке можно было найти высококачественные сыры, мясную гастрономию и даже эскарго (улитки).



Кроме того, на фестивале был представлен широкий спектр образовательных мероприятий: традиционная зона «Chef's Challenge», более ста воркшопов, а также новые локации «BarMe» и «TrendsMe».



В зоне «Chef's Challenge» один из мастер-классов был посвящен искусству приготовления стейков: Мясной craft: от выбора отруба до идеальной прожарки by Pikador Pro. В этом батле

участвовали шеф-повара из Москвы Егор Макаров (Шеф-повар Vugo Tsum), и Евгений Матусевич (Бренд-шеф «Сеновал», г. Воронеж). Каждый из них приготовил свои варианты стейков.

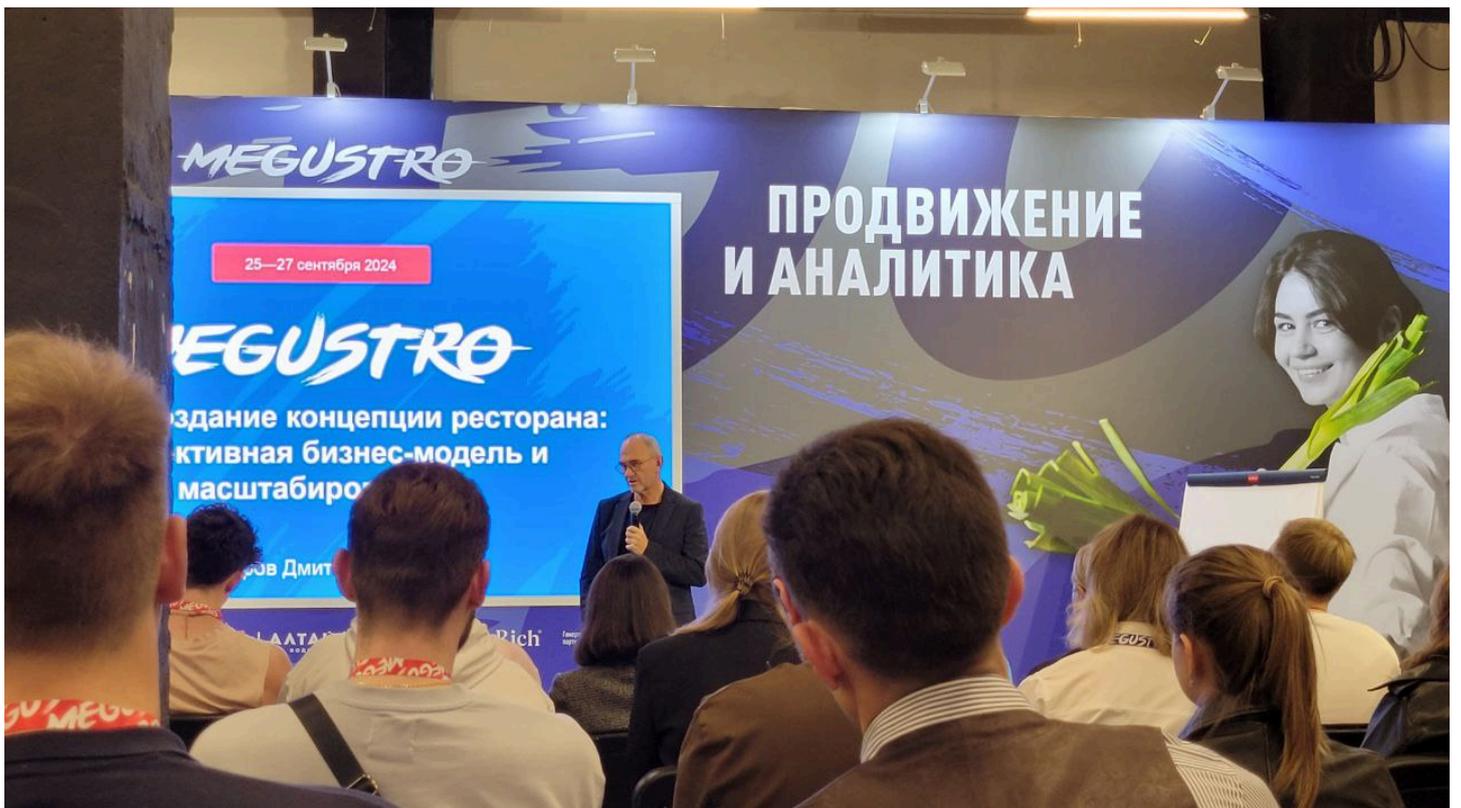
Егор приготовил два блюда, которые объединил выбор мяса, а именно стейк Нью Йорк. Первое блюдо включало в себя стейк, пюре из топинамбура, вешенки, жженую черную смородину, соус на основе лукового консоме, трюфельного масла и майонез кимчи. Второе блюдо - это стейк, пюре из краснокочанной капусты, грибы Ринге, фуагра и соус на основе лукового консоме и красного вина.



Евгений приготовил фланк-стейк с копченой сметаной, сальсой из печеных перцев и с копченым бэби картофелем с еловой солью. Вторым блюдом Евгения был рулет из вырезки лопатки, копченной в золе из сена. На гарнир крем из белых грибов и грибное рагу. Соус к блюду был на основе мясного демигляса с добавлением терияки и груши.



В локации «MarketingMe» было много спикеров, которые в своих выступлениях подняли тему создания и развития собственных концепций ресторанов. Ресторатор Дмитрий Азаров поделился своим опытом в открытии таких популярных заведений как «Сыроварня»



А вот какие впечатления остались у студентов от поездки на гастрономический фестиваль MeGustro:

«Очень порадовало, что на фестивале был представлен широкий спектр образовательных мероприятий в сфере гастрономии: более ста воркшопов и новые локации «BarMe» и «TrendsMe.» - отметил студент группы 4731904/20401 Карманов Иларион.

«Последний раз была на MeGustro 2 года назад. Что порадовало в этот раз — это разделение на лекционные зоны. Их было удобно находить, и не создавалось лишнего шума в основной зоне фестиваля. Как мне кажется, для проведения Chef's Challenge выделили маленькую зону, так как желающих посмотреть было больше, чем вмещало пространство. Немного разочаровало, что практически все приглашенные спикеры были из Москвы. Хотелось бы пообщаться с ведущими специалистами Санкт-Петербурга и наладить с ними контакт для будущего сотрудничества. Из полезных нововведений этого года — это организованный фудкорт. Гости фестиваля могли перекусить, не выходя за пределы площадки.» - поделилась эмоциями Певзнер Анастасия, студентка группы 4731904/10401.

Студенты выражают искреннюю благодарность организаторам за возможность ежегодно участвовать в этом замечательном событии и погружаться в профессиональное сообщество!

**Подготовлено студентами группы 4731904/10401 Певзнер Анастасией и Макаровой Екатериной**