

Деловая программа Гастрономический фестиваль северной кухни Москва, 10–11 декабря 2021 г.

10 декабря

Сессия

14:00–15:30

Гастрономия как ключевой аттрактив туризма в Арктике: лучшие международные практики

Темы для обсуждения: «Внедрение арктической кухни в туристическую инфраструктуру Мурманской области», «Популяризация мобильной арктической кухни в событийных мероприятиях», «Русский нордик работает. Везде», «Гастрокэмп UNDER ARCTIC как востребованный формат гастрономического туризма».

Модератор:

- **Екатерина Шаповалова**, Автор-методист федерального проекта «Гастрономическая карта России»

Выступающие:

- **Александр Елисеев**, Председатель комитета по туризму Мурманской области
- **Станислав Песоцкий**, Шеф-повар и популяризатор направления New Nordic (русский нордик)
- **Сергей Иванов**, Директор по маркетингу и PR московского ресторана скандинавской кухни MØS, соучредитель и продюсер гастрокэмп для шефов UNDER ARCTIC, гастрономический эксперт по Скандинавии
- **Михаил Ширвиндт**, Автор и ведущий ютуб-канала «Съедобное – Несъедобное»

10 декабря

Сессия

16:00–17:00

Презентации проекта Рабочей группы по устойчивому развитию Арктического совета ЕАЛЛУ «Молодежь коренных народов, культура питания и перемены в Арктике», отв. Минарктики РС(Я)

Темы для обсуждения: «Итоги работы в рамках реализации проекта ЕАЛЛУ».

Модератор:

- **Свейн Матисен**, Профессор, руководитель Института циркумполярного оленеводства Университета Арктики, Норвегия

Выступающие:

- **Николай Корчунов**, Посол по особым поручениям, председатель Комитета старших должностных лиц Арктического совета (**онлайн**)
- **Анна Отке**, Член Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации, вице-президент Ассоциации коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации
- **Анна Дегтева**, Исполнительный секретарь Секретариата коренных народов Арктического совета
- **Гарри Харрисон**, Вождь Арктического совета атабасков (**онлайн**)
- **Любовь Таян**, Председатель Общественной организации эскимосов Чукотского автономного округа «Инуитский приполярный совет Чукотка»
- **Ингер Анита Смук**, Председатель правления Ассоциации «Оленеводы Мира», Норвегия
- **Михаил Погодаев**, Специальный представитель в Арктическом совете, заместитель министра по развитию Арктики и делам народов Севера Республики Саха (Якутия)
- **Андерс Оскал**, Генеральный секретарь Ассоциации «Оленеводы Мира»
- **Дэвид Натчер**, Доцент Университета Саскачеван, Канада (**онлайн**)
- **Андрей Дубовцев**, Заместитель генерального директора ООО «Рейндир», саами

11 декабря

Сессия

14:00–15:00

Формирование бренда «Сделано в Арктике» как инструмент популяризации арктической кухни

Темы для обсуждения: «Брендинг как инструмент развития территорий», «Арктическая кухня как инструмент развития гастрономического туризма в Мурманской области: история, результаты и планы», «Практика внедрения арктической кухни в туристическую инфраструктуру региона, на примере Мурманской области», «Роль брендов Якутии в формировании бренда “Сделано в Арктике”».

Модератор:

- **Андрей Пуртов**, Куратор программ «Маркетинг и бренд-менеджмент» в БВШД и «Стратегия бизнеса и маркетинга» в МГУ им. Ломоносова, председатель экспертной группы и куратор акселератора Всероссийского проекта «Открой свою Россию»

Выступающие:

- **Анна Попова**, Руководитель проектного офиса Мурманского арктического государственного университета (МАГУ), доцент кафедры сервиса и туризма, общественный представитель АСИ по туризму Мурманской области (**онлайн**)
- **Екатерина Шаповалова**, Автор-методист и руководитель проекта «Гастрономическая карта России»
- **Ольга Григорьева**, Председатель Ассоциации предпринимателей Республики Саха (Якутия) «Сделано в Якутии»
- **Михаил Ширвиндт**, Автор и ведущий ютуб-канала «Съедобное — Несъедобное»
- **Алексей Жирухин**, Блогер, автор блога «Путешествия со смыслом»

11 декабря

Сессия

15:30–17:30

Семинар-практикум на тему: «Упаковка национальной кухни в формате стрит-фуд»

Темы для обсуждения: «Как сделать упаковку национальной кухни в стрит-фуд успешной и продаваемой», «Разбор успешных аналогичных примеров из мирового опыта», «Что нужно знать о покупателях, и какие факторы следует учесть, чтобы бизнес процветал». «Разработка прототипа food project и тестирование его по методологии дизайн-мышления».

Тренеры:

- **Ольга Алексеева**, Дизайн-мыслитель и сервис-дизайнер
- **Марина Старцева**, Сервис-дизайнер, исследователь

11 декабря

Деловой нетворкинг

17:30–19:00