

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
10 июня	12:00 - 13:30	Золотое кольцо России	<p>Праздник исконных русских вкусов в самом сердце Золотого кольца. Гостей ждет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дегустация настоек, ресторан-коллекция «Винокурня», Суздаль - Паштет с вишневым вареньем, лесным орехом на гренке - Пирожное «Владимирская Вишня» - Десерт «Наследие» посвящен древнерусскому белокаменному зодчеству на Владимирской земле 	Владимирская область	<p>Юлия Бояркина, министр предпринимательства и туризма Владимирской области</p> <p>Радмила Жихаревич, начальник отдела Туристского информационного центра Владимирской области</p> <p>Тимофей Ли, шеф-повар Кофейни «Фая», г. Владимир</p> <p>Ксения Спицина, управляющая пекарней «221В-Пекарня», г. Владимир</p> <p>Полина Межуева, управляющая кафе «Словно в мае», г. Владимир</p>

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
10 июня	13:30 - 14:30	Золотое кольцо России	Как превратить локальное блюдо в сильный туристический бренд? Секретами проектирования гастрономических маршрутов поделится автор проекта «Гастрономическая карта России» Екатерина Шаповалова. На примере знаменитого «Московского чаепития» эксперт покажет, как адаптировать аутентичную кухню под запросы современных туристов без потери ее культурного кода. Регистрация обязательна.	г. Москва	Екатерина Шаповалова, куратор Дома российской кухни и руководитель федерального проекта «Гастрономическая карта России»
10 июня	15:00 - 16:30	Золотое кольцо России	В программе: костромские зеленые щи, театрализованное представление «Костромские посиделки: сыр, калач и медовуха». А еще программа от Трактира-калачной «Сытый Бурый»: тельное из щуки с молодым картофелем, суворовский калач с осетровой икрой, дегустация костромских региональных продуктов: костромской сыр, квас Костромской, Кологривский гусь. Ведущий Дмитрий Фераго. Гостей ждут выступления коллектива рожечников и Костромская Снегурочка.	Костромская область	Олеся Шипова, шеф-повар ресторана «Гроза» Иван Власюк, су-шеф Константин Бараков, калачник Ирина Корж, трактирщица Василий Словен, коробейник Елена Маринко, основатель Наталья Смирнова, су-шеф трактира-калачной

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
10 июня	17:00 - 18:30	Золотое кольцо России	Презентация Яснополянского и Куликовского кластеров в рамках празднования юбилейных дат: 200-летия со дня рождения Л.Н. Толстого в 2028 году и 650-летия Куликовской битвы в 2030 году. В меню: томленая утка на полбяном сухаре, жамка и тульский печатный пряник, кухня «Ясной Поляны» и легендарные пирожки Левашники с вишней «Вздохи Николая», любимое блюдо детей Льва Николаевича Толстого.	Тульская область	Владимир Ломоносов, шеф-повар ресторана Wine & Whiskey by Simple Алена Зинич, кавист винотеки Елена Чипенко, «Пряничная Фея», кондитер, хранительница пряничных секретов Александр Морозов, автор тульской видовой кухни, кулинар в третьем поколении, основатель и шеф-повар кулинарного дома «Морозовский» Николай Румянцев, повар-флейтист
11 июня	12:00 - 12:40	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Презентация традиционной кухни Бурятии. В меню: главное национальное блюдо бурят - сочные буузы, а также традиционный десерт холисо на основе творога и ягод. Секреты аутентичной кухни кочевников раскроет Ангараг Чагдуров, управляющий известной сети ресторанов бурятской кухни «Орда» Инны и Дамдина Дашиевых.	Республика Бурятия	Ангараг Чагдуров, управляющий сети бурятской кухни Инны и Дамдина Дашиевых «Орда»

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
11 июня	13:00 - 14:00	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Знакомство с фестивалями Приморья. В меню: скобянка с минтаем и кальмаром, гребешок со спасской клубникой и лимонад «Бузина». Главные деликатесы представят шеф ресторана «Акватория» Павел Рудов и Саша Гуревич.	Приморский край	Павел Рудов, шеф-повар Панорамного ресторана «Акватория», Владивосток Александр Гуревич, помощник повара Виталий Станиславчук, заместитель директора туристско-информационного центра Приморского края, руководитель постоянно действующей экспозиции Национального центра «Россия» в Приморском крае
11 июня	14:30 - 15:30	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Погружение в колорит таежного маршрута «По следам красного дракона». Гостей угостят сытным нянем со свежей олениной и нальют ароматный сбитень из спелой брусники, клюквы и местных трав. Секреты этой кухни раскроют Даниил Смирнов и су-шеф Нурдин Урбаев.	Ханты-Мансийский АО - Югра	Даниил Смирнов, управляющий ресторана «У Камелька» отеля Cosmos Нурдин Урбаев, су-шеф
11 июня	16:00 - 17:00	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Погружение в кулинарную историю Самарской губернии через легендарную «Волжскую трапезу». Шеф Андрей и су-шеф Анастасия Пафикова приготовят сочную говядину с кашей из редкой пшеницы «Белотурка», прославившей этот край еще в девятнадцатом веке.	Самарская область	Андрей, шеф-повар мясного ресторана «Ваще Огонь» Анастасия Пафикова, су-шеф ресторана

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
11 июня	17:30 - 18:30	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Секреты мордовского застолья от самобытного проекта «Куйгорож». Василий и Раиса Курочкины удивят гостей сытными пшеничными блинами Пачат, предложат изысканную икру Эрзянь Икрась и подадут румяные пирожки Пидезь пряка.	Республика Мордовия	Василий и Раиса Курочкины, основатели проекта национальной уличной кухни «Куйгорож»
11 июня	19:00 - 20:00	Год единства народов России «От Дальнего Востока до Арктики»	Знакомство с арктической кухней, ставшей главной визитной карточкой Севера. Шеф-повар Вячеслав Горский раскроет нежный вкус краба Баренцева моря под таежные настойки, а его коллега Андрей Виноградов удивит гостей палтусом, запеченным в дыму и беломорской соли.	Мурманская область	Вячеслав Горский, шеф-повар гастробара «Ремарка» г. Заполярный, участник ежегодного фестиваля «Гастро Индастри Фест» г. Никель Андрей Виноградов, шеф-повар сети арктической кухни «Арктик Мун»
12 июня	12:00 - 13:00	День России	Знакомство с сибирской кухней и аутентичными вкусами Алтая. Основатель Дома сибирского чаепития Андрей Мытник приготовит нежное мясо марала, овсяную кашу с местным сыром и папоротником, а также нальет старинный сбитень на таежных травах и дикоросах.	Алтайский край	Андрей Мытник, основатель «Дома сибирского чаепития» в городе Бийске

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
12 июня	13:30 - 14:30	День России	Знакомство с традициями марийского застолья от основателей знаменитого трактира «Теплая речка» семьи Антроповых. Вместе с шефом Анатолием Гребневым они воссоздадут вкус многослойных блинов Коман мелна, подкоголей с дичью и пельменей с диким кабаном.	Республика Марий Эл	Иван и Юлия Антроповы с дочерью Дарьей Печеркиной, основатели ресторана-трактира русской и марийской кухни «Теплая речка» Анатолий Гребнев, шеф-повар Екатерина Макарова, управляющая трактиром
12 июня	15:00 - 16:00	День России	Знакомство с изысканными блюдами из дичи от парк-отеля «Олений». На площадке шеф-повар Никита Тарасов превратит дары природы в гастрономические хиты: гостей ждет сочное мясо лосося с лесными грибами.	Липецкая область	Никита Тарасов, шеф-повар парк-отеля «Олений»
12 июня	16:30 - 17:30	День России	Знакомство с традициями Дагестана через вкус и танец. Повар сети «Дагестанская лавка» Манфера Расулова приготовит сытный аварский и лезгинский хинкал с наваристым бульоном и говядиной халяль, а ансамбль республики закружит гостей в зажигательной лезгинке.	Республика Дагестан	Манфера Расулова, повар сети «Дагестанская лавка»

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
12 июня	18:00 - 18:30	День России	Секреты кавказских ароматов на вашей кухне. Представитель бренда Екатерина Бленегапце презентует аутентичную «Адыгейскую соль от Наны Миры» и раскроет уникальную технологию приправы, которая веками обогащает блюда юга.	Республика Адыгея	Екатерина Бленегапце, региональный менеджер
12 июня	19:00 - 19:30	День России	Легенды и вкусы старинной Смоленщины. Эксперт по местному туризму Аксинья Кошечкина раскроет секреты Вяземского подносного пряника, который когда-то поставляли к царскому двору, и угостит этим редким десертом.	Смоленская область	Аксинья Кошечкина, основатель туристической компании «Бюро путешествий «Апельсин», г. Смоленск
13 июня		80-летний Юбилей Калининградской области	Праздничное погружение в мир балтийских вкусов по случаю 80-летия Калининградской области. Гостей ждет знакомство с культурой самого западного региона России, где можно не только услышать приветствие от первых лиц, но и попробовать ту самую наваристую уху, легендарные закуски из балтийской кильки и знаменитый местный марципан.	Калининградская область	Андрей Ермак, министр культуры и туризма Калининградской области Максим Ткачев, автор идеи и организатор фестиваля «Балтийская Кухня»

ДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ

10-14 ИЮНЯ 2026
МОСКВА, ВДНХ

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
14 июня	11:00 - 12:30	Россия - Беларусь	Погружение в кофейную культуру закрытого города Сарова, где рождаются самые бодрящие идеи. Екатерина Никулина и Виктория Саар не просто презентуют книгу уникальных рецептов, но и заварят тот самый «Атомный» кофе, победивший в грантовом конкурсе Росатома.	Гостеприимные города «Росатома», Россия	Екатерина Никулина, автор проекта, руководитель кофейни «В моменте», г. Саров, победитель конкурса «Атомы вкуса. Кулинарное наследие городов «Росатома» Виктория Саар, руководитель программы «Гостеприимные города Росатома» Ирина Мельникова, оператор конкурса «Атомы вкуса. Кулинарное наследие городов Росатома»
14 июня	13:00 - 14:00	Россия - Беларусь	Погружение в традиции старообрядческой выпечки и секреты аутентичного Ветковского пряника. Известный этнограф Петр Цалко плавно перенесет гостей в прошлое, раскроет старинные рецепты Гомельщины и представит вкус этого легендарного десерта в Минске.	Республика Беларусь	Петр Цалко, магистр филологических наук, этнограф, сертифицированный экскурсовод, экс-директор «Ветковского музея старообрядчества и белорусских традиций имени Ф.Г.Шклярова». Основатель творческого пространства-кофейни «АРТ-ВЕТКА», Минск

ДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ

10-14 ИЮНЯ 2026
МОСКВА, ВДНХ

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
14 июня	14:30 -16:00	Россия - Беларусь	Ожившая история вкуса от проекта «Смоленская кулинария». Команда кулинарного дома Sawa приглашает разгадать секреты старинных десертов и попробовать знаменитые смоленские отлученцы, которые удивят вас ярким хрустом и глубокими традициями предков.	Смоленская область	Анастасия Жевлакова, шеф-повар кулинарного дома Sawa Савелий Космачев, представитель второго поколения семейного бизнеса кулинарного дома, победитель проекта «Надежды Бизнеса 2025» Инна Мишустина, су-шеф
14 июня	16:30 - 19:00	Россия - Беларусь	Кавказское кулинарное шоу, объединившее лучшие вкусы гор. Шеф Сослан Бритаев удивит сурфыхом из крапивы с овечьим сыром, Александр Кучерявенко закоптит на можжевельнике перепелку, а Антон Соломко раскроет секреты сочной баранины в специях.	Северный Кавказ	Сослан Бритаев, шеф-повар Кафе «63», г. Владикавказ Илья Крутов, шеф-повар ресторана «Дудукуш», г. Нальчик Владислав Стрельников, ресторан Uilliams, г. Москва Александр Кучерявенко, шеф-повар ресторана «Эверест», г. Пятигорск Вячеслав Немоляев Антон Соломко, основатель проекта «ПроОгонь», г. Пятигорск Мурад Арсланбеков, бренд-шеф компании «Хицунов», г. Махачкала

ДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ

10-14 ИЮНЯ 2026
МОСКВА, ВДНХ

Дата проведения	Время проведения	Название мероприятия	Описание	Организатор активности	Спикер
-----------------	------------------	----------------------	----------	------------------------	--------