



ВЛАДИМИР БУРКОВСКИЙ

АВТОР ПЕРВОГО СИБИРСКОГО
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТЕАТРА
«ПУППЕНХАУС»

ГЛАВНЫЙ АМБАССАДОР
СИБИРСКОЙ КУХНИ

ГЛАВА СИБИРСКОГО
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА
ФРИО РОССИИ

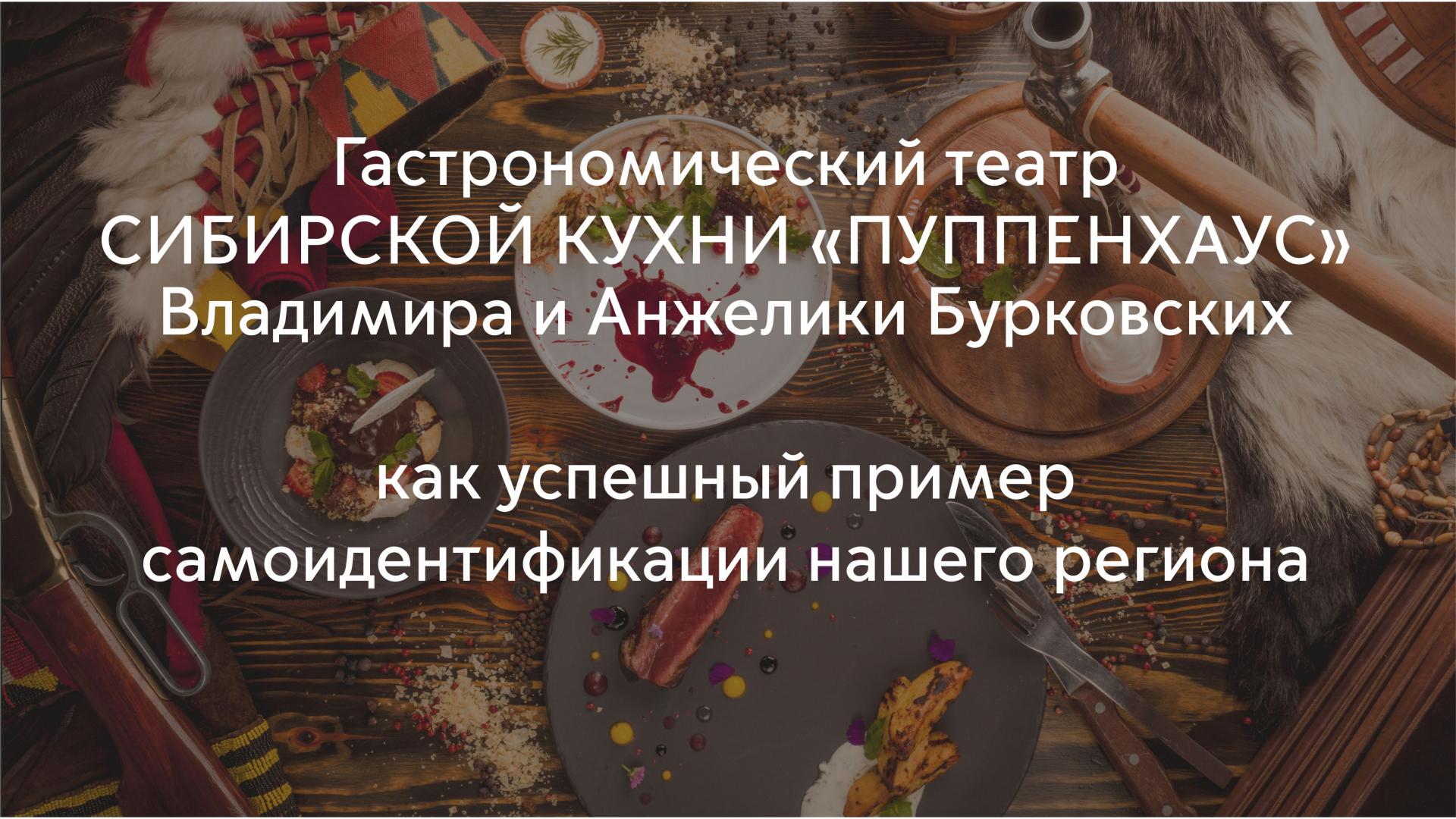




**БОЛЕЕ 35 ВИДОВ
ДИКОЙ ПРОМЫСЛОВОЙ РЫБЫ**

**БОЛЕЕ 200 ВИДОВ
ПРОМЫСЛОВОЙ ДИЧИ И ПТИЦЫ**

**БОЛЕЕ 380 ВИДОВ
ДИКОРОСОВ: ГРИБОВ, ОРЕХОВ, ЯГОД, ТРАВ**



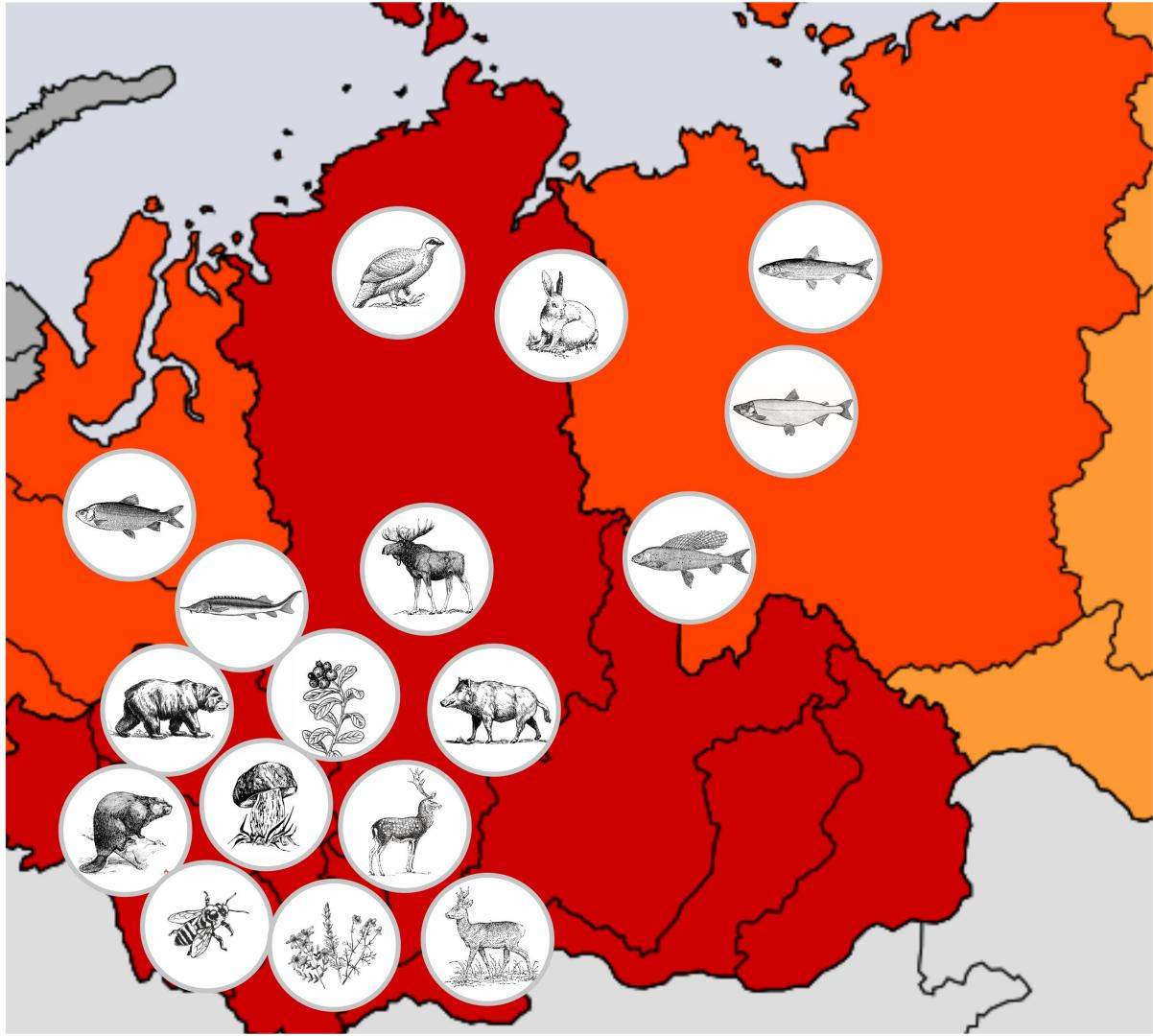
Гастрономический театр СИБИРСКОЙ КУХНИ «ПУППЕНХАУС» Владимира и Анжелики Бурковских

как успешный пример
самоидентификации нашего региона



ТУРИСТИЧЕСКИ
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ
ГАСТРОНОМИЯ
В ФОРМЕ
СПЕКТАКЛЕЙ
ИЗ СИБИРСКИХ
ПРОДУКТОВ
И ИХ ДЕГУСТАЦИЙ

ОХОТНИЧЬИ
ХОЗЯЙСТВА,
РЫБОЛОВЕЦКИЕ
АРТЕЛИ,
ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫЕ
КООПЕРАТИВЫ,
ФЕРМЕРЫ
И СЕЛЬХОЗ
ПРОДУКЦИЯ





СОБСТВЕННАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЫРЬЯ
С ПОЛНЫМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦИКЛОМ
КАК ОСНОВНОЙ ФАКТОР ПРИ РАБОТЕ
С ЛОКАЛЬНЫМ ПРОДУКТОМ

УМЕНИЕ РАБОТЫ С ПРОДУКТОМ

Норвежская академия
гостеприимства

Институт Поля Бокюза
(Франция, Лион)

IFSE-Italian food style education
(Италия, Турин)

New London Catering trends
(Великобритания, Лондон)

American Catering Experience
(США, Нью-Йорк)





ИДЕОЛОГИЯ СИБИРСКОЙ КУХНИ И ЕЁ ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ



МОСКВА, РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «УХВАТ»



MOCKBA,
PECTOPAH
LUCIANO
OT WHITE RABBIT FAMILY





САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РЕСТОРАН «ГАСТРОНОМИКА»



«РУССКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СЕЗОНЫ» В МОНТЕ-КАРЛО



ГАСТРОФЕСТ СЕВЕРНОЙ КУХНИ В КОПЕНГАГЕНЕ





В СИБИРИ-ЕСТЬ!

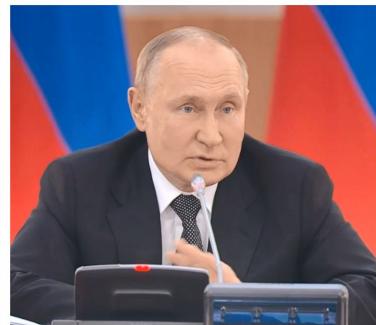
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ



КНИГА «РЕЦЕПТЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» К 100-ЛЕТИЮ ГлавУПДК ПРИ МИД РФ



ГОССОВЕТ ПО ТУРИЗМУ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РФ В РАМКАХ ВОСТОЧНОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО ФОРУМА 2022



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРТ-КЛАСТЕР КРЕАТИВНЫХ ИНДУСТРИЙ «ТАВРИДА» (ПРОЕКТ «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ»)



СОТРУДНИЧЕСТВО С РДШ В РАМКАХ ПРОЕКТА «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ»





ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ЦЕНТР СИБИРИ