

Белые ночи и разводные мосты - не единственная визитная карточка Петербурга



Автор статьи: внештатный корреспондент ряда петербургских изданий Марина Хуторова.

В Доме ученых на XXVI Форуме СМИ Северо-Запада вновь зашла речь о развитии северо-западного бренда «Серебряное ожерелье России». С самых высоких трибун города на Неве звучат призывы развивать и продвигать проект. Несмотря на немалое количество петербургских СМИ, "Ожерелье" и по сей день не получает должного информационного освещения.

Перспективы развития проекта напрямую зависят от вовлеченности участников.

По сравнению с маршрутом «Золотое кольцо», которому более 50-ти лет, "Ожерелье" - достаточно молод, ему нет и 4-х лет. Задача проекта, идею о создании которого сформулировал президент России Владимир Путин - объединение 11-ти уникальных культурных и исторических центров Северо-Запада, включая Санкт-Петербург.

Несмотря на возникающие сложности, Министерство культуры и Ростуризм постаралось объединить для работы над одним проектом различные ведомства и бизнес. Однако не все идет так гладко, как хотелось бы. По мнению экспертов, развивать новый проект без соответствующего маркетингового наполнения и поддержки невозможно.



Озаботившись данной проблемой, Федеральное агентство по туризму при поддержке Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга, экспертной поддержке Федерации рестораторов и отельеров РФ накануне организовало в мультимедийном историческом парке «Россия – моя история» в Петербурге круглый стол «Серебряное ожерелье России» – маршрут гастрономического путешествия», на котором обсуждались вопросы популяризации маршрута «Серебряное

ожерелье России» через его гастрономическую составляющую, а также **продвижения региональных гастрономических брендов и маркетинг гастрономического туризма**. В дискуссию были вовлечены представители федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере культуры и туризма, предприятий туристской отрасли, ведущие специалисты ресторанного бизнеса, экспертного сообщества.

По словам заместителя председателя Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга Наны Гвичии, «Серебряное ожерелье» подчёркивает уникальность северо-западных регионов страны с точки зрения культурного наследия. Однако, «одним из основных запоминающихся факторов всегда являются особенности местной кухни». Таким образом, гастрономическая составляющая становится одним из ключевых факторов продвижения маршрута, кроме того, будет способствовать повышению эффективности экономики регионов, уровня занятости населения, увеличению продолжительности туристского сезона и сокращению издержек сезонности. По сведениям предоставленным Комитетом, в первом полугодии 2018 года наш

город уже посетили 3,8 млн человек, из них 1,95 млн человек иностранцев и 1,85 млн человек – россиян. К 2025 году городу обещают более 10 миллионов туристов в год.

Советник руководителя Ростуризма Андрей Монаков обратил внимание, что по данным Всемирной туристской организации, **79%** туристов выстраивают маршруты, предварительно изучив гастрономические события и кулинарные особенности региона. Города «Ожерелья», обладающие уникальными кулинарными традициями и региональными продуктами, смогут значительно увеличить свой туристский потенциал через продвижение региональных кулинарных брендов.

В этой связи присутствующим был представлен проект Ростуризма «Гастрономическая карта России» на маршруте «Серебряное ожерелье» в Санкт-Петербурге, включающий **проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»**, реализуемый Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга (КВС).



Президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид Гарбар, акцентировал особое внимание на развитие регионального кулинарного бренда «Петербургская кухня», являющегося одним из векторов развития Петербургской гастрономии. "Понятие Петербургской кухни устойчиво, поскольку имеет под собой мощнейшую культурно-историческую базу, за ним стоит глубокое понимание истории города, его развития,

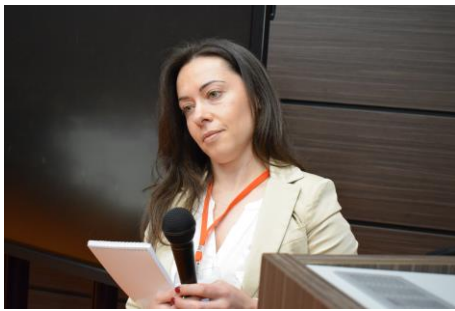
особенностей. История и традиции – это ресурс, который никто не отнимет и не сможет изменить. Однако приятно осознавать, что даже в рамках исторического контекста, всегда есть некая творческая свобода для самовыражения".

Именитый ресторатор также хотел бы особо отметить тренд современной авторской Петербургской кухни. Молодые петербургские шеф-повара, которые готовят из локальных продуктов, изобретая новые блюда, и есть представители новой Петербургской кухни.

По мнению экспертов, Петербургская кухня безусловно существует, и кухня эта яркая, она выделяется из общенациональной русской кухни, хотя не все это понимают. Русская кухня прошла длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след. Феномен столичной петербургской кухни, органично сочетавшей русскую и французскую традиции с разнообразным заимствованием из национальных блюд народов, проживающих в России, начал складываться в XVIII столетии и окончательно закрепился в первой четверти XIX века.

Напомним, что еще 4 года назад в рамках выставки PIR Expo в Москве был подписан *Меморандум о развитии и популяризации новой русской региональной кухни и аутентичных отечественных региональных продуктов*. В создании меморандума приняли участие: Национальная ассоциация производителей и поставщиков региональных продуктов, Федерация рестораторов и отельеров России, Национальная гильдия шеф-поваров России. Присоединившиеся к Меморандуму подчеркивают необходимость развития региональных кулинарных традиций, намерены изучать, развивать и переосмысливать русскую кухню. *Русский философ Н. Бердяев писал, что прошлое не умирает, оно живет вокруг нас, без прошлого нет будущего. Народ, который забывает свои традиции, погибает.* С этим трудно не согласиться.

Старший консьерж отеля "Астория" Ольга Молчанова отметила, что приезжая в наш город, гости хотят попробовать местную кухню. Но из-за насыщенности культурной программы, у них нет возможности провести обеденное время в ресторане.



По вечерам - выбирают что-то близлежащее к отелям, что исключает знакомство с региональной кухней. «На частый вопрос порекомендовать популярный у петербуржцев ресторан с Петербургской кухней, мы толком ничего и сказать не можем. Даже петербургские ресторанные обозреватели об этом зачастую ничего не знают. *Поэтому необходима популяризация проекта «Петербургская кухня» для самих жителей города», - добавила отельер.*

По мнению координатора проекта Ростуризма «Гастрономическая карта России» Екатерины Шаповаловой следует учитывать потребности современного туриста –реальность диктует нам необходимость формирования комплексного туристического продукта, в котором региональная кухня – это один из базовых элементов знакомства гостя с историей и культурой региона. Надо прежде всего сконцентрироваться на разработке таких опций, как «региональный завтрак» в средствах размещения, «дегустационный сет региональной кухни» в ресторанах. Важно, как можно скорее перейти из организационной плоскости в практическую.

Актуальность данного вопроса подчеркнул так же шеф-повар ресторана "Гуси-Лебеди" Константин Евтушенко: «Об этом проекте надо рассказывать в прессе. Туристы и горожане смогут попробовать уникальные блюда, которые останутся в душе, как незабываемый архитектурный ансамбль.



Конечно же, Петербургская кухня - это непревзойденная палитра блюд нашего любимого города. И я искренне верю, что именно этот проект вдохнет в профессиональный мир кулинарии Петербурга новые вкусы и яркие краски».

Константин Евтушенко также рассказал, что решили войти в проект, получив предложение от КВС включить в авторское меню блюда Петербургской кухни. Сейчас в меню около 40 % блюд Петербургской кухни. Каждое блюдо рассматривается экспертной комиссией от Комитета. Петербургская кухня продемонстрировала невысокую себестоимость, что экономически выгодно. Почти все продукты, используемые для приготовления блюд, региональные, с высоким качеством. В основном сырье закупают у местных производителей, в том числе у малого бизнеса, включая фермерские хозяйства Петербурга и Ленобласти, тем самым оказывая им существенную поддержку. Учитывая заинтересованность предприятий и малого бизнеса, которые производят местный продукт, а также отличную логистику, продукты доставляются в ресторан в течение суток.



Шеф-повар петербургского ресторана «Териберка Бар» Рустам Тангиров добавил, что разработанное меню региональной кухни из местной рыбы в открытых им ресторанах в Санкт-Петербурге и Мурманске не только получило большую популярность среди иностранцев и россиян, а также оказалось рентабельно. За 2 года ежемесячный оборот ресторана увеличился в 3 раза с 4 млн рублей до 12 млн рублей.



Для того, чтобы стать партнером проекта "Петербургская кухня", директор по развитию ресторанов «Абрикосовъ» и "Casa del Мясо" Татьяна Рудая советует рестораторам «очень подробно изучить положение, разработанное КВС, погрузиться в историю России и быть честными с самим собой. Предлагать блюда действительно Петербургской кухни, а не менять названия блюд уже имеющихся в ресторане. Участие в проекте не требует никаких финансовых вложений. Следует отметить партнерскую поддержку КВС, на сайте которого размещена информация о проекте «Петербургская кухня» и логотипы ресторанов-партнеров», - добавила она.



«Создание бренда «Петербургская кухня» - одно из приоритетных направлений в развитии сферы общественного питания», - считает председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга Эльгиз Качаев. По данным Комитета, сфера общественного питания - динамично развивающийся сегмент потребительского рынка Петербурга. В начале 2018 года - насчитывается более 8,0 тысяч объектов общепита, что на 6,7% больше, чем в начале 2016 года.

При подготовке материала, сложилось впечатление, что малый бизнес сферы общественного питания Петербурга недостаточно осведомлен о городском проекте "Петербургская кухня".



Генеральный директор Семейного кафе "Орленок" Сергей Локтионов подтвердил, что так же, как и многие предприниматели, пребывает в полном неведении. Однако, после изучения материалов, размещенных на сайте КВС считает, что эту идею должны поддержать все рестораны и кафе Петербурга и чаще устраивать недели Петербургской кухни. «Совершенно очевидно, что подрастающему поколению необходимо прививать культурные традиции нашего любимого города, ведь они наше будущее, наши последователи. Конечно же, надо серьезно отнестись к просветительской работе. Если КВС будут осуществляться образовательные проекты для заинтересованных творческих специалистов - это усилит мотивацию рестораторов и бизнес откликнется», - уверен Сергей Локтионов.



По словам члена экспертного совета проекта «Петербургская кухня», Татьяны Цветковой просветительская работа целевого профессионального сообщества уже начата и будет продолжена в виде просветительских ужинов на базе ресторанов-партнеров Комитета. Для персонала ресторанов запланировано знакомство с кулинарными книгами XIX века, являющимися базой для преемственности, а также отработка блюд по старинным рецептам с использованием современных технологий и местных продуктов. На базе ресторана "Палкинъ", прошла первая лекция. Накануне на площадке ресторана «CASA del МЯСО» в формате «Smart Dinner» петербуржцы и гости

Северной столицы познакомились с историческими основами феномена Петербургской кухни.



Как рассказал первый заместитель председателя КВС Сергей Марков, о проекте «Петербургская кухня», к сожалению, известно очень мало не только за пределами Петербурга, но и в самом городе. На протяжении четырех лет КВС при поддержке других исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, ведётся работа по формированию, поддержанию и развитию гастрономического бренда «Петербургская кухня».

Ключевая идея проекта - возрождение кулинарных традиций Санкт-Петербурга, продвижение нашего города не только как культурной, но и гастрономической столицы России, формирование положительного образа Северной столицы и страны в целом. В настоящее время в проекте «Петербургская кухня» принимают участие 33 достаточно известных ресторана города.

Значение национальной кухни трудно переоценить, именно она придаёт неповторимый колорит разным культурам. Региональная кухня может рассказать об истории региона, его прошлом и настоящем ничуть не меньше, чем музыка, архитектура, литература. Наряду с ними она выступает ярчайшей достопримечательностью. "У нас нет задачи копировать рецепты трехсотлетней давности, мы их восстанавливаем и знакомим с ними горожан в адаптированном современном виде", - объяснил Сергей Марков. - Изначально даже именитые шеф-повара говорили, что об этом им ничего не известно. Приходилось совместно с экспертами объяснять им, что кроме корюшки есть петербургские специалитеты, связанные с гатчинской форелью, ладожским сигом, традиционное петербургское блюдо "стерлядь в шампанском", - рассказывает Сергей Марков. - Настоящий хороший шеф-повар - всегда очень образованный человек. Для того чтобы разработать Петербургскую кухню, нужны люди с широким кругозором, профессионалы, историки города, этнографы, с которыми нужно совместно работать. К сожалению, многие наши рестораторы и повара поверхностно к этому относятся. Сейчас уже профессиональное сообщество признает, что Петербургская кухня существует, и это надо изучать и развивать. Таким образом, мы открыли страничку ресторанный бизнеса, связанную с историей прежде всего нашего города, потому что совершенно очевидно переплетение истории города в конкретных блюдах. *Посредством публикаций в СМИ нам необходимо получать обратную связь, чтобы понимать в каком направлении дальше идти*", - подчеркнул первый заместитель председателя КВС.

Следует отметить, что еда тесно связана с политикой. Известна фраза министра иностранных дел Франции Ш.Талейрана - "Лучший помощник дипломата - это повар". Недаром же во всем мире переговоры всегда сопровождаются рабочими обедами или ужинами. Политики в более неформальной обстановке обсуждают рабочие вопросы, что располагает к наиболее гибкому отношению, зачастую находят компромиссные решения. Поэтому в КВС на протяжении двух лет все рабочие обеды, ужины, приемы от имени Правительства города проходят с обязательным включением в меню блюд Петербургской кухни. «На дипломатических приемах мы стараемся удивлять иностранных гостей не банальной европейской кухней со стандартным набором блюд, а чем-то своим особенным, что останется в памяти. Желательно, чтобы официанты знали и, хотя бы кратко могли рассказать истории и легенды, связанные с блюдом Петербургской кухни, для закрепления положительных эмоций наших гостей», - добавил Сергей Марков.

Недавно в Будапеште (Венгрия) в рамках официального приёма от имени Губернатора Санкт-Петербурга в честь передачи эстафеты чемпионата Европы по профессиональному мастерству EuroSkills 2018 от Будапешта Санкт-Петербургу, *состоялась презентация проекта «Петербургская кухня»*. В торжественном мероприятии приняли участие почетные гости из **34** стран. Ведущие повара Северной столицы представили гостям специально разработанное меню, содержащее такие традиционные петербургские блюда, как «Каляя – рассольник с маринованной форелью по-гатчински», «Битки по-скобелевски с гурьевской кашей» и десерт «Петербургский триптих», в который вошли блинчики «Арины Родионовны а-ля Пушкин», десерт «Павлова», названный в честь балерины Анны Павловой, а также пирожное «Наполеон». *Классические блюда были приготовлены на основе традиционных рецептов из книг Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» (1862г.) и П.М.Зеленко «Поварское искусство» (1902г.) в современной авторской интерпретации петербургского шеф-повара Антона Исакова и шеф-кондитера Людмилы Жалниной.* Все блюда, получили наивысшую оценку иностранных гостей.

Разумеется, у бренда «Петербургская кухня» огромное будущее! Наш родной город — это уже бренд, и у него должна быть характерная кухня. Петербург прекрасен в любое время года. Белые ночи и разводные мосты - не единственная визитная карточка города, ради чего к нам едут со всего мира. Несомненно, и Петербургская кухня станет поводом посетить наш город - Северную столицу «Серебряного ожерелья России».

Автор статьи: Марина Хуторова

Фото: автора

25.11 2018