



В Петербурге впервые прошла Гастрономическая ассамблея "Санкт-Петербург – страны СНГ"

Марина ХУТОРОВА

В Петербурге впервые прошла Гастрономическая ассамблея "Санкт-Петербург – страны СНГ", на которой ведущие шеф-повара продемонстрировали свое мастерство в приготовлении национальных блюд. Особое внимание было уделено проекту Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня», органично сочетающей, еще со времен Петра I, русскую и французскую традиции с разнообразным заимствованием из национальных блюд народов, проживающих в России.

Проект реализуется Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга с 2014 года, и за время работы над ним удалось сформировать гастрономический бренд города, наладить партнёрские связи с профессиональным сообществом рестораторов и кулинаров, экспертов. Во многих ресторанах появилось меню с исключительно петербургской кухней, которую может отведать любой желающий.

В работе Ассамблеи приняли участие представители исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга в сфере внешних связей и туризма, ведущие специалисты делового, профессионального кулинарного сообщества Санкт-Петербурга и стран СНГ, преподаватели и студенты профильных учебных заведений Санкт-Петербурга, представители СМИ.

Важным событием стало подписание меморандума о сотрудничестве в реализации проекта «Петербургская кухня» между Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга и:

- Кулинарной студией CulinaryOn ;

- Ассоциацией кулинаров Санкт-Петербурга;

- Колледжем кулинарного мастерства.

Торжественное открытие в формате пресс-конференции состоялось на площадке кулинарной студии CulinaryOn. Открывая мероприятие, председатель Комитета по внешним связям **Евгений Григорьев** отметил, что несмотря ни на что, проект «Петербургская кухня» и соответственно Санкт-Петербург, накануне презентовали на дипломатическом приеме в Москве. Продвигая «Петербургскую кухню» за пределы нашей страны, тем самым мы продвигаем и Санкт-Петербург, с радушием принимающего гостей со всего мира», - рассказал Е.Григорьев. Также он подчеркнул, что по своей сути, кухни стран СНГ - это кулинария наших соседей, наших друзей, которая прижилась в Петербурге и неразрывно с ним связана.

При этом Евгений Григорьев зачитал приветствие Губернатора Санкт-Петербурга **Александра Беглова**: «Правительство города уделяет самое пристальное внимание развитию отношений со странами Содружества Независимых Государств. Традиционно мы укрепляем взаимодействие в культурной, торгово-экономической, гуманитарной сферах, а сегодня открываем новую страницу сотрудничества – в гастрономии».

Градоначальник выразил уверенность в том, что продвижение кулинарных брендов стран СНГ призвано раскрыть богатый потенциал регионов в сфере гастрономического туризма, что в свою очередь, позволит сформировать турпродукт каждого региона и укрепить его имидж на международной арене. Кроме того, это сделает привлекательнее и Северную столицу, поскольку регионы внесут разнообразие в кулинарные пристрастия петербуржцев и гостей нашего города. «Таким брендом в нашем городе стала «Петербургская кухня», - отметил Александр Беглов. «Проведение Гастрономической ассамблеи станет хорошей традицией, ежегодным мероприятием и послужит развитию дружеских и партнерских связей», - добавил он.

Заместитель председателя Комитета по развитию туризма **Нана Гвичия** убеждена, что Санкт-Петербург не только культурная столица, но и столица гастрономического туризма.

«Гастрономия стала неотъемлемой частью туристских маршрутов нашего города, – говорит она. – Как гастрономическая столица, мы будем участвовать в конкурсе ЮНЕСКО «Креативные города» в номинации «гастрономия». Поскольку развитие внутреннего туризма - наша основная цель, самое главное, чтобы наши туристские маршруты стали неотъемлемой частью новой туристской географии, которую мы создаем. А наши российские туристы смогли увидеть многообразие гастрономии в Санкт-Петербурге». Присутствие кухонь стран СНГ на нашем рынке привлекает многочисленных туристов, в том числе, россиян. За три месяца (август, сентябрь, октябрь) Санкт-Петербург стал самым посещаемым российскими туристами городом России, - добавила Нана Гвичия.

Не обошлось без презентаций с дегустацией национальных блюд стран СНГ. Грузинские блюда представил ресторан "Миндаль", армянскую кухню презентовал ресторан "Менуа", узбекскую – ресторан "Навруз", азербайджанскую – ресторан "Пахлава", и, наконец, блюдами петербургской кухни угощал ресторан "Северянин".

Лучшие повара, специализирующиеся на приготовлении традиционных блюд национальной кухни стран Содружества, провели мастер-классы как для опытных кулинаров, так и для начинающих кулинаров петербургских профильных колледжей. Но, как и во всем, в методах изготовления есть нюансы, которыми шефы делились, щедро раскрывая свои кулинарные секреты.

Мастер-классы параллельно проходили в четырех студиях: «Петербургская кухня» была представлена самым известным и знаковым блюдом «стерлядь в шампанском», а также десертом «Анна Павлова». Поваром «Славянской кухни» был раскрыт рецепт блюда «ложный заяц с пшенной кашей и тыквой», «суп юрма». Участников мастер-класса «кухни народов Центральной Азии» учили готовить «узбекский плов» и «манты по-узбекски». Желавшие познакомиться с «кухней народов Закавказья» наблюдали приготовление «сациви из курицы» и «пхали из шпината».

В рамках мероприятия также состоялась открытая лекция о Петербургской кухне «История Петербургской кухни и ее роль в выстраивании дипломатических отношений в XIX - XX веках». Лекцию провела Татьяна Цветкова – преподаватель истории Университетского политехнического колледжа СПб ПУ, руководитель Музея истории общественного питания Санкт-Петербурга.

Деловая программа включала в себя круглый стол на тему: *"Локальная кухня. Преимущества и успешные практики продвижения местного гастрономического бренда"*. Модератором выступил – Александр Марков, глава представительства Федерации Рестораторов и Отельеров России в Санкт-Петербурге. **Во время дискуссии затрагивались такие темы**, как продвижение гастрономического туризма в Санкт-Петербурге; локальная кухня и региональные продукты – базис, которым нельзя пренебрегать; практика и проблемы интеграции локальной кухни в образовательные процессы профессиональных учебных заведений; роль локальной кухни в региональном ресторанном бизнесе и сфере гостеприимства.

Правительством Санкт-Петербурга ведется большая работа по продвижению гастрономического туризма как в регионах РФ, так и за пределами нашей страны. Реализуются специальные проекты, проводятся уникальные мероприятия. **Основная цель - показать гастрономический потенциал нашего города, продемонстрировать привлекательность ресторанной жизни, которая очень насыщена.**

Рестораторы убедились, что ряд блюд из этой кухни имеет коммерческий успех. Сейчас проект объединяет 35 участников - рестораны нашего города, профессиональные сообщества, учебные заведения и даже музеи, - говорит Сергей Марков, заместитель председателя Комитета по внешним связям и руководитель проекта «Петербургская кухня».

Следующий важный этап – это взаимодействие с учебными заведениями, – продолжает Сергей Марков. – Наши выпускники сегодня уже знают, что есть такая локальная кухня со своими традициями. Они изучали рецепты книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» и поняли, что, применяя эти рецепты, можно создавать собственные авторские блюда.

Как рассказал **Сергей Марков**, в партнерстве с Пассажиравтотрансом на всех автобусных маршрутах Санкт-Петербурга, оснащенных мониторами, транслируется социальная реклама о проекте, что позволяет знакомить гостей и жителей Санкт-Петербурга с феноменом Петербургской кухни, а также привлекать посетителей в рестораны-партнёры проекта.

По словам заместителя председателя Комитета по развитию туризма Наны Гвичии, в преддверии Гастрономической Ассамблеи, в рамках Всемирного дня туризма прошел «Осенний петербургский ресторанный фестиваль», посвященный теме «Вокруг света». Вдохновившись кухнями разных стран, повара представили тематические блюда. Предложенное разнообразие национальных кухонь показало, что петербуржцы любят как Петербургскую кухню, так и национальные кухни, которые адаптировались в

Петербурге и стали неотъемлемой частью гастрономического восприятия нашего города.

Помимо этого, работает автобусный экскурсионный маршрут «История Петербургской кухни», который иллюстрирует развитие «Петербургской кухни» от основания города до наших дней. Маршрут начинается с Выборгской стороны от «Музея хлеба», проходит по историческому центру Санкт-Петербурга, и завершается у нового гастрономического пространства на Васильевском острове. В городе на Неве издавна существует культура гастрономии, сохранились уникальные производства, являющиеся гастрономическими брендами Петербурга. При изготовлении блюда «стерлядь в шампанском» сегодня используется шампанское, производимое в Северной столице Заводом игристых вин, - добавила она.

И продолжила: «Для того, чтобы ресторанам и бизнесу присоединиться к проекту «Петербургская кухня», вместе с QR-кодом им необходимо получить специальный знак безопасного и комфортного отдыха Safe Travels SPb, единый для сферы гостеприимства Санкт-Петербурга. Северная столица должна обеспечить туристу вкусное и безопасное пребывание. Городские антивирусные требования синхронизированы с международными стандартами безопасности. Информация о тех, кто прошел сертификацию, опубликована на официальном туристическом портале VisitPetersburg. Для туристов такой знак является гарантией того, что предоставляемые туристскими организациями услуги, отвечают требованиям санитарно-гигиенических норм и стандартам безопасности».

Следует отметить, что гастрономический компонент позволяет повысить привлекательность туристского продукта Санкт-Петербурга и стран СНГ, а также спрос на него, поскольку соответствует актуальным потребностям туристского рынка в аутентичности, эмоциональной насыщенности и креативности.

Вовлечение туристов в гастрономические процессы, использование развлечений и мероприятий усиливают эмоциональное воздействие на путешественников, делая опыт незабываемым, позволяет формировать позитивное восприятие нашей территории, что в свою очередь положительно сказывается на социально-экономическом развитии территории, повышении качества жизни населения, укреплении имиджа территории.

Текст: Новости Красносельского района Санкт-Петербурга

Фото: Новости Красносельского района Санкт-Петербурга

Разделы: [Администрация](#) [Новости и анонсы](#) [О районе](#)

Тэги: [гастрономическая ассамблея](#)

18+



НОВОСТИ
Красносельского района
Санкт-Петербурга

© При полном или частичном использовании материалов ссылка на портал обязательна.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации "Новости Красносельского района" Эл № ФС77-73063 от 09.06.2018 г. выдано Роскомнадзором

гл. редактор Иванов Михаил Владимирович, ivanovsmi@mail.ru, тел. (812) 670-25-96

Адрес редакции: СПб, Невский пр., 70, ivanovsmi@mail.ru, тел. (812) 670-25-96

Учредитель СМИ: АНО " Санкт-Петербургский центр информационной поддержки", тел. (812) 670-25-96

