



Форум профессионалов кулинарного искусства, ресторанного бизнеса, индустрии гостеприимства и туризма, направленный на возрождение нематериального наследия — русской кухни!

Ассамблеи бывают разные: в России прежде это были светские собрания-балы, которые ввел Петр I в начале VIII века по образцу европейских приемов и в ходе которых дворяне общались, танцевали, играли в игры, обсуждали новости. А еще петровские ассамблеи служили важным инструментом преобразования русского общества и строительства государства.

Именно этому аспекту особое внимание ежегодно уделяют организаторы Петербургской Гастроассамблеи – Комитет по внешним связям СПб при участии Комитета по развитию туризма СПб, Федерации Рестораторов и Отельеров России и Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров. В преддверии Дня Города на площадке участника проекта Правительства СПб «Петербургская кухня» отеля «Вавельберг» состоялась именно такая – деловая, называющая вещи своими именами, вскрывающая насущные проблемы – VI Гастрономическая ассамблея «Кулинарное наследие и современность: бизнес, туризм, культура, дипломатия».

VI ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ

Традиционно ассамблея началась с приветственного кофе-брейка в формате «Петербургский завтрак», который является важной составной частью проекта «Петербургская кухня». Непременным атрибутом таких завтраков, а их на протяжении месяца можно заказывать в сотнях петербургских ресторанов в ходе специальной акции, являются розовые блины по рецепту няни Саши Пушкина – Арины Родионовны. Были они и в шикарном отеле Вавельберг, наряду с прочими великолепными изделиями местных кулинаров.

И закипела работа! Гостей приветствовал первый заместитель председателя Комитета по внешним связям СПб, руководитель проекта «Петербургская кухня» Сергей Марков: «Сегодня мы открываем крупнейшее конгрессное мероприятие России в сфере гастрономического туризма — VI Гастрономическую ассамблею. Казалось бы, это сугубо

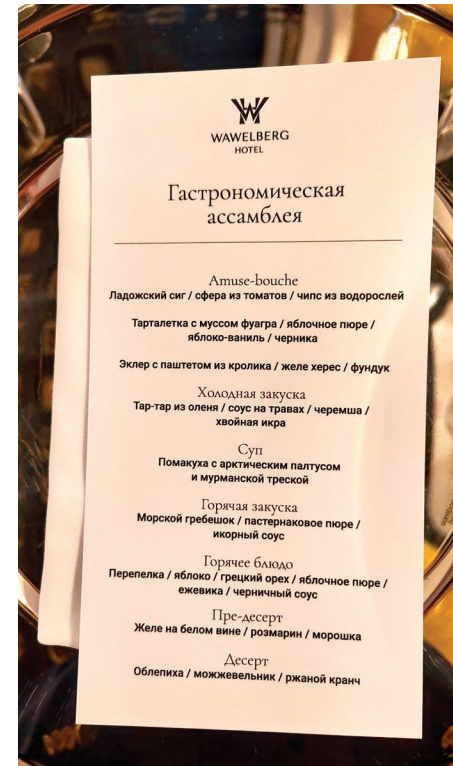
петербургское локальное мероприятие, но сегодня в нем участвуют представители тринадцати регионов Российской Федерации, а также двух зарубежных стран — Казахстана и Узбекистана, а значит, интерес к нашему городу и петербургской кухне выходит далеко за рамки Северной столицы и даже России. Кроме того, участники ведь приехали не только чтобы познакомиться с особенностями продвижения нашего гастрономического проекта, но и поделиться собственным опытом в этой сфере». Сергей Леонидович вручил свидетельства о вступлении в проект «Петербургская кухня» представителям пяти новых предприятий и учреждений сферы.

В своем обращении к коллегам Президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров заметил: «Возможно, пришло время переосмыслить накопленный опыт в развитии отечественной



гастрономии, оценить его и использовать на практике. Мы уже прошли большую путь в популяризации петербургской кухни, и процесс продолжается. Понятно, что у этого направления есть как сторонники, так и критики, но каждый вносит свой вклад. В итоге, формируется некий стержень, который и делает Санкт-Петербург уникальной кулинарной столицей».

Президент Национальной ассоциации кулинаров Узбекистана и Председатель Всемирного комитета Халяль при Всемирной платформе исламских кулинарных обществ Акбар Умаров обратился к участникам мероприятия: «Мне очень приятно впервые приехать в Санкт-Петербург, чтобы поделиться с коллегами опытом Узбекистана



в развитии гастрономического туризма. Это важный шаг в развитии гостродипломатии». Забегая вперед заметим, что господин Умаров и в ходе первой стратегической сессии и по окончании деловой программы поделился столькими полезными советами с рестораторами и фермерами, что у тех появились новые заботы, а главное – пути решения своих проблем.

Участником приветствовала председатель Саморегулируемой орга-



а также специальных гостей из Казахстана и Узбекистана состояла из двух стратсессий «Возрождение и продвижение кулинарных традиций стран и регионов» и «Серебряное

которое объединяет загородный клуб со СПА-комплексом, рестораном русской кухни с настоящей «печечной-матушкой» и открытой кухней, разнообразными обрядовы-



АССАМБЛЕЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

низации общественного питания Республики Казахстан Вероника Даугалиева: «Уверена, что взаимный обмен опытом принесет пользу всем участникам и станет важным шагом в развитии гастрономической культуры наших стран. Давайте вместе создавать новые возможности, укреплять профессиональные связи!»

С приветственным словом выступила генеральный директор отеля «Вавельберг» Мария Данилова: «Проект «Петербургская кухня» полностью соответствует концепции нашего бренда и его ценностям. Мы гордимся возможностью участвовать в нем и надеемся, что эта прекрасная традиция будет продолжаться из года в год».

Деловая программа с участием экспертов сферы гостеприимства тринадцати регионов России,

ожерелье России», а также панельной дискуссии «Кадры для ресторанного рынка, индустрии гостеприимства и туризма».

Отметим, что ни одно выступление не было «пустопорожним», зачастую вызвало вопросы и дискуссии. Вероника Даугалиева очень «вкусно» рассказала о 62 направлениях казахского общепита и четырех – степном, горном, южном, кочевом – климатических поясах молодого государства; о любопытных проектах, демонстрирующих достижения казахской кухни: о готовности к обмену с Петербургом коллективами ресторанов для «показательных выступлений».

Ренат Крутов — шеф русского ресторана «Любятино Хутор» (Новгородская область), соавтор проекта «Погружение в русскую кухню» ярко представил свое детище,

ми шоу-программами, выездами в разные регионы России.

Подробному и жаркому обсуждению подвергли участники VI Гастроассамблеи кадровую проблему, которая никуда не девается с годами не только в России, но и далеко за ее пределами. Не скрывая отчаяния, рассказал о проблемах «Кингисеппского колледжа технологии и сервиса» его директор, кандидат юридических наук Дмитрий Ворновский. Их он связывает, в том числе, с отставанием образовательных стандартов от современных требований и с тем, что, в отличие от врачей и учителей, у кулинаров никаких предпочтений не существует, несмотря на то, что профессия, насколько сложная, настолько и важная: «Мы же людей кормим!..»

Завершила дискуссию настоящим экскурсом в историю про-

фессор Высшей школы биотехнологий и пищевых производств СПб Политехнического университета Петра Великого Маргарита Николаевна Куткина, которая уже 71 год в профессии, долгое время трудилась под руководством выдающегося профессора Н.И.Ковалева, помнящая как нарком А.И. Микоян бросавших профессию повара называя «дезертирами трудового фронта» и знающая, как важно возрождать родные традиции и прекрасную петербургскую кухню!

А завершил ассамблею замечательный истинно гастрономический ужин, который вместе с шеф-поваром отеля-партнера Максимом Шаршовым готовили шеф-повар ресторана «Фаворит» (Ленинградская область), двухкратный победитель Кубка губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона» Сергей Карпов и шеф-повар арктической мобильной кухни «Арктик Мун» (Мурманская область) Андрей Виноградов. Винное сопровождение их блюдам представил известный ресторатор, ведущий преподаватель Школы вина Pro Sommelier, соавтор книги «PRO SOMMELIER. Учебник сомелье: дегустация, сервис, энogaстрономия, энoграфия Евгений Кожухов. Не только работники СМИ и других смежных сфер, но и представитель Губернатора СПб в Законодательном собрании города Константин Сухенко, и профессионалы-гастрономы аплодировали создателям ужина.

