



На Гребне![™]
Фестиваль
Дальневосточных
Гребешков

Итоги Фестиваля дальневосточных гребешков «На Гребне!»

Во втором фестивале, который прошел с 1 по 15 июля 2019, приняли участие порядка 50 ресторанов из 16 городов России: гости фестиваля съели более 40 тысяч живых гребешков, а это почти 10 тонн знаменитого дальневосточного деликатеса. Во Владивостоке гребешки подавались свежими из аквариума, а в остальных городах – в виде авторских блюд от шеф-поваров. Следующий фестиваль гребешков состоится в июле 2020 года и станет еще масштабней!

Впервые фестиваль прошел в 2018 году, в нем приняли участие восемь городов и порядка тридцати ресторанов. В этом году фестиваль вышел за границы Дальнего Востока, объединяя порядка пятидесяти морепродуктовых ресторанов страны в самых разных регионах: от Владивостока до Москвы, от Санкт-Петербурга до Красноярска, от Петропавловска-Камчатского до Новосибирска. Открыл фестиваль гастрольный ужин от московского шеф-повара Андрея Колодяжного, главного российского гастроботаника – 27 июня во Владивостоке он приготовил в Zuma дегустационное меню из местных трав, морепродуктов и, конечно, дальневосточных гребешков. Организатором фестиваля второй год подряд выступает Паназиатский ресторан Zuma, который с 2016 года проводит российский фестиваль камчатских крабов «Держи краба!», а также профессиональный конкурс для поваров Дальнего Востока Zuma Kitchen Profi.

А пока идет подготовка к следующему фестивалю гребешков, гостям стоит начинать бронировать места на ставший уже традиционным российский фестиваль камчатских крабов «Держи краба!», в этом году он пройдет по всей стране с 15 по 30 октября. Столицей и хедлайнером фестиваля, так же как и «На Гребне!», будет Владивосток, там в Zuma состоятся ужины открытия и закрытия фестиваля от лучших российских шеф-поваров.

Мария Иноземцева, генеральный директор Паназиатского ресторана Zuma:

«В этом году фестиваль вышел на федеральный уровень, участвовали рестораны из самых разных регионов, нам особенно приятно, что гости в далеких от моря городах наконец распробовали вкус настоящих дальневосточных гребешков, которые мы так любим и ценим во Владивостоке. Это демонстрирует и интерес к фестивалю со стороны рестораторов и статистика продаж: везде фестивальные блюда пользовались огромной популярностью. Мы очень рады, что шеф-повара со всей России подхватили нашу идею и разработали к фестивалю действительно авторские блюда, которые в некоторых местах превратились в настоящие «гребешковые сетсы» с тонко подобранными напитками – это не только развивает ресторанный культуру в стране, но и с радостью воспринимается гостями. Постараемся сделать программу следующего фестиваля еще насыщенной и интересней для всех сторон».

Страницы фестиваля в социальных сетях

www.facebook.com/primorskyscallopfest
www.instagram.com/scallopfest
www.scallopfest.ru

Контакты для СМИ

Алена Круппа-Анненкова (PR-директор Zuma)
E-mail: alenaAKA@zumavl.ru
WhatsApp: +7-919-956-85-21