



## **Итоги третьего фестиваля дальневосточных гребешков «На Гребне!»**

Во Владивостоке и в 12 других городах России завершился третий фестиваль Дальневосточных гребешков «На Гребне!» (12+). Гребешок — это любимый жителями Владивостока деликатес и символ дальневосточной кухни, которым так славится столица Приморского края. С 1 по 15 августа в 60 ресторанах по всей стране прошел двухнедельный гастрономический праздник, организатором которого является Паназиатский ресторан Zuma (Владивосток).

По традиции фестивальная программа была разделена на две части: дальневосточную и общероссийскую. В рамках фестиваля рестораны во Владивостоке подавали гребешок живым из аквариума по цене всего 300 рублей за сет из трёх гребешков. Многие жители и гости города успели за две недели фестиваля посетить несколько ресторанов-участников и оценить, как шеф-повара Владивостока подчеркивают нежный сладковатый вкус этого удивительного продукта авторскими соусами и подачами. В остальных городах гости пробовали авторские блюда из гребешков ценой до 500 рублей. Всего за две недели фестиваля было продано более 35 тысяч живых гребешков.

В развитии фестиваля очень важно, что из года в год его поддерживает все большее число рестораторов по всей стране. Для жителей Дальнего Востока гребешок — это известный и любимый продукт, но для остальных россиян это редкий деликатес. Расширение географии фестиваля позволяет знакомить всё большее число гостей с этим продуктом, а шеф-поварам обмениваться опытом и рецептами приготовления. Участниками фестиваля стали такие проекты, как Zuma (Владивосток), Супра (Владивосток), MOMO pan asian kitchen (Екатеринбург), OISHI (Москва), Grebeshki (Санкт-Петербург), Мамука (Ярославль) и многие другие.

Важной частью фестиваля стал гастрономический ужин 31 июля, который прошел на берегу одной из маленьких уютных бухт в пригороде Владивостока, в окружении густого леса. Егор Анисимов, бренд-шеф Паназиатского ресторана Zuma провел ужин в честь трехлетия фестиваля. Ужин состоял из 6 авторских подач, которые команда поваров приготовила под открытым небом. Выбор локации для проведения ужина на морском побережье очень символичен ведь в раковине моллюска — всё, за что так любят Приморье аромат и вкус океана, который отдает ему все свое богатство.

Приморский гребешок богат питательными элементами, витаминами, полиненасыщенными жирными кислотами и благодаря таким свойствам, он крайне полезен для здоровья. В странах Азии и его назначают как лекарство, особенно полезное при авитаминозе и хронической усталости, которые так распространены у жителей больших городов, ведущих активный и насыщенный образ жизни. Что особенно важно — в Приморском крае гребешок выращивается без использования каких-либо добавок и гормонов.

С каждым фестивалем интерес гостей, рестораторов и СМИ к дальневосточным морепродуктам, и, в частности, к приморскому гребешку, растет, привлекая внимание в этот период к Владивостоку и всему региону. Важной целью фестиваля является развитие гастрономического туризма. Впервые фестиваль «На Гребне!»



прошел во Владивостоке в 2018 году, он продлился две недели и стал самым заметным гастрономическим событием в жизни города. Сейчас фестиваль является ключевым событием, обязательным к посещению среди туристов. Пожелаем фестивалю Дальневосточных гребешков «На Гребне!» успехов и до встречи в следующем году!

Фестиваль проводится при поддержке [Администрации Приморского края](#), [Туристско-информационного центра Приморского края](#) и [Федерального проекта «Гастрономическая карта России»](#).

#### **Подробнее об организаторе фестиваля:**

Ресторан ZUMA, крупнейший паназиатский ресторан на Дальнем Востоке, занимает 14 место в рейтинге лучших ресторанов страны по версии Всероссийской ресторанной премии WHERE TO EAT RUSSIA. Обладатель премии «Лучший региональный ресторан 2017 по версии GQ» и ежегодный обладатель трех звезд 2017/1019 за винную карту независимой премии RWA (Russian Wine Awards).

Визитная карточка ресторана — свежайшие морепродукты, из которых бренд-шеф Егор Анисимов создает свою авторскую дальневосточную кухню. В главных ролях — крабы, гребешки, кальмары и другие обитатели морских глубин.

С 2016 года Zuma проводит ежегодный международный фестиваль живых камчатских крабов «Держи краба!», а с 2018 года — фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!».

#### **Страницы фестиваля в социальных сетях**

[www.scallopfest.ru](http://www.scallopfest.ru)

[www.instagram.com/scallopfest](https://www.instagram.com/scallopfest)

#### **Фотобанк:**

[https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Mpvw-52sxnfdJL7dU8-qqkpRAjeH\\_PuI](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Mpvw-52sxnfdJL7dU8-qqkpRAjeH_PuI)

#### **Playlist видео на сервисе YouTube:**

[https://www.youtube.com/playlist?list=PLJJuBDwoGqSyyk01nLVjCMgpO\\_LpvYotC](https://www.youtube.com/playlist?list=PLJJuBDwoGqSyyk01nLVjCMgpO_LpvYotC)

#### **Контакты для СМИ:**

Оргкомитет Фестиваля

Юлия Крутова  
(директор по маркетингу Zuma)  
WhatsApp: +79147906302  
E-mail: [org@scallopfest.ru](mailto:org@scallopfest.ru)