



www.rusgw.com

Москва
Пост-релиз

Российская гастрономическая неделя в Испании – новый формат сотрудничества.

С 1 по 6 октября в Мадриде проходили мероприятия Российской гастрономической недели, организованной Международным эногастрономическим центром (Москва) при активной поддержке посольства РФ в Испании, Федерального агентства по туризму (Ростуризм) и Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО).

Российская гастрономическая неделя стала первым столь масштабным событием, показавшим европейцам возможности гастрономического туризма в регионы России и продемонстрировавшим достоинства многогранной российской кухни.

Торжественная церемония открытия Российской гастрономической недели в посольстве РФ в Испании собрала порядка 180 гостей из числа испанских и российских официальных лиц, видных бизнесменов, деятелей культуры, а также многочисленных представителей СМИ.

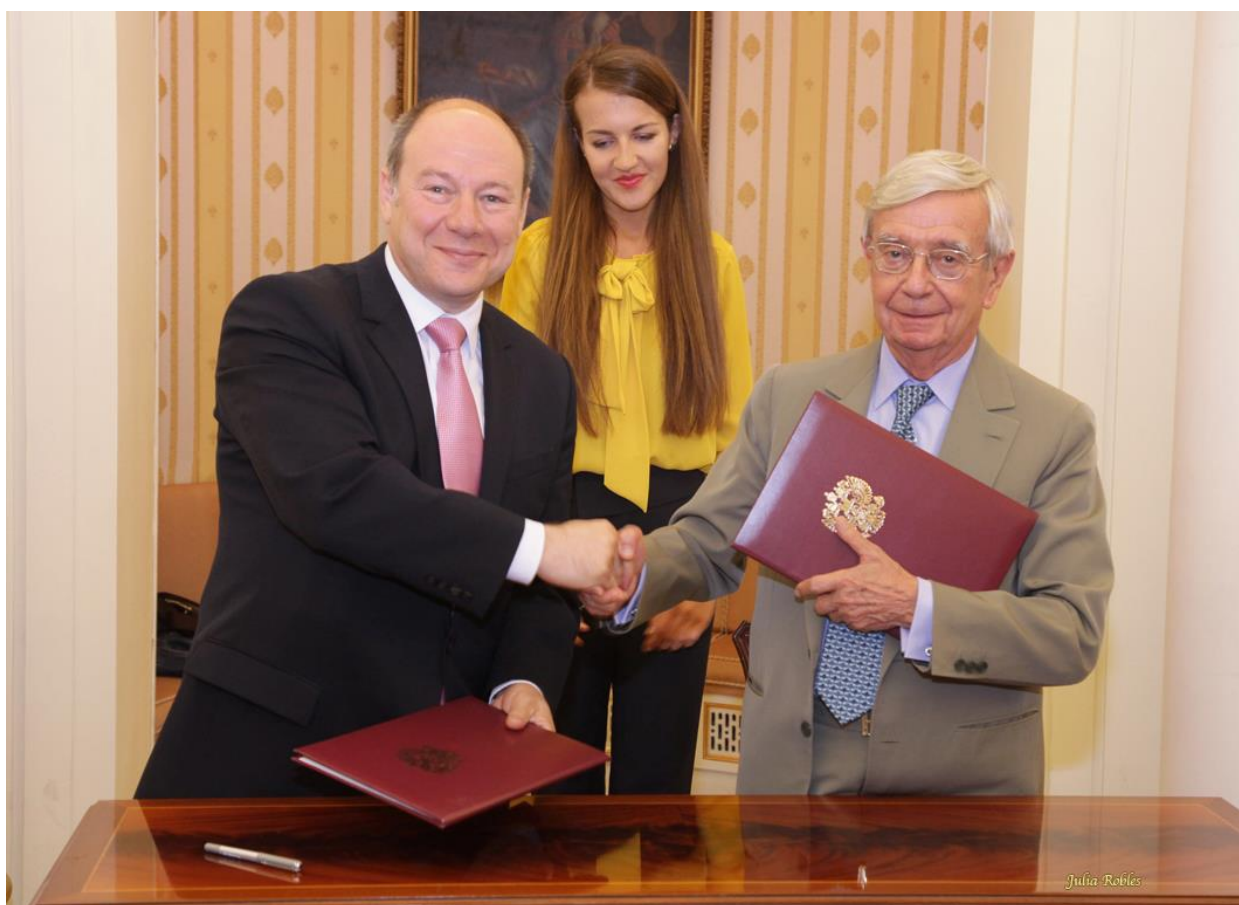
1



LENТА.RU

С приветственными речами к собравшейся публике обратились: Чрезвычайный и Полномочный Посол России в Испании Ю. Корчагин, Генеральный секретарь Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО) Т. Рифаи, заместитель руководителя Федерального агентства по туризму (Ростуризм) С. Корнеев, президент Международного эногастрономического центра Л. Гелибтерман. В ходе церемонии был подписан договор о сотрудничестве между Национальной ассоциацией хранителей гастрономического наследия и туризма «Очап» (Россия) и Ассоциацией друзей Королевской гастрономической академии (Испания). Виртуозное мастерство игры на музыкальных инструментах продемонстрировали юные музыканты, стипендиаты Международного благотворительного фонда Владимира Спивакова А. Покатилов и Д. Кутуев.

2



На протяжении недели команда российских шеф-поваров из разных регионов страны создавала гастрономические шедевры на кухне знаменитого мадридского ресторана L'Albufera в фешенебельном отеле Melia Castilla. Уральскую кухню представил шеф-повар В. Олькиницкий из города Екатеринбурга, кухню Юга России - шеф-повар А. Матюха и су-шеф С. Новиков из города Краснодара, специалитеты татарской кухни подготовили шеф-повара из Казани Р. Камалиев и Р. Хайбуллов. Обед для семей с детьми из блюд кухни Поволжья - дело рук шеф-повара А. Реука из Нижнего Новгорода, а с кухней европейского Севера России мадридцев познакомил шеф-повар М. Шишов из Великого Новгорода.



3

Среди блюд, вызвавших наибольший интерес, - паштет из куриной печени в глазури из северных ягод с пюре из печеного яблока; тельное из судака с крапивой, приготовленное в блинном тесте, с овощным гратеном и грибным соусом; горячая ветчина из свинины с прослойкой из белых грибов и шкварок, трюфель из картофеля и копчёной груши, ризотто из тыквы и моркови со сливочным сыром, мочёные яблоки и соус из кваса; десерт «сыр и колбаса» (тыква в винной карамели и шоколадная масса с орехами со сгущённым молоком, граните из кизила); зур балиш с полбой и бараниной; эчпочмаки; талкыш калеве; томлёный лосось с толчёным картофелем и раковыми шейками под соусом кокиль; щёчки телячьи тушённые с пюре и молодым горошком; и конечно, салат оливье. Сопровождали региональные гастрономические обеды и ужины природная вода «Жемчужина Байкала», Иван-чай и Устьянские соки из Архангельской области, водка Forty Degrees, а ужин татарской кухни - коллекция водок Татспиртпрома.



Значительную заинтересованность у испанцев вызвал мастер-класс по российским винам. Особая интрига заключалась в том, что комментировал продукцию российских виноделов лично Х. Пеньин, самый известный винный критик испаноязычного мира и автор авторитетного ежегодного «Гида Пеньина». С обзорной лекцией о положении дел в российской виноделии выступил Л. Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России (СВВР). А затем Х. Пеньин прокомментировал девять образцов российских вин из Краснодарского края и Ростовской области, которые он предварительно отобрал во время визита в Россию. На мастер-классе по российским водкам и дистиллятам международный судья по белым спиртам, президент МЭЦ, Л. Гелибтерман рассказал об истории и традициях крепкого алкоголя в России и продегустировал вместе с собравшимися журналистами, блоггерами и специалистами двенадцать образцов напитков. Тему российских водок продолжила вечеринка Vodka Night, прошедшая при большом наплыве гостей в самом центре Мадрида в историческом пабе La Fontana de Oro. Водка Forty Degrees, в виде разнообразных коктейлей и в чистом виде, в эту ночь правила балом.

В течение двух дней в отеле Meliá Castilla проходила Российско-испанская выставка гастрономических маршрутов, туризма, производителей продуктов питания и напитков. Среди её посетителей были как испанские официальные лица и специалисты, так и широкая публика. Презентационная сессия «Инвестиционные проекты в индустрии туризма и сервиса» представила европейским инвесторам российские региональные проекты «Викинг-парк» (Великий Новгород), «Невская рыба» (Санкт-Петербург), «Гастрономический тур: от царских палат до крестьянской избы» (Ленинградская область) и «Кухня русской классики» (Нижний



www.rusgw.com

Новгород). Модераторами сессии выступили Г.И. Курочкина, Торгпред РФ в Испании, и Е.Н. Чурина, председатель экспертного сообщества Агентства Инновационного Развития Регионов.



5

Гала ужин российской кухни стал финальным аккордом Российской гастрономической недели в Испании и начальной нотой в деле продолжения подобных российских проектов в других странах.

Подробная программа Недели представлена на сайте www.rusgw.com.

Справка об организаторе: «Международный эногастрономический центр» (МЭЦ) был основан в Москве в 2007 году. За время существования МЭЦ было организовано и проведено более 10 крупных международных фестивалей и форумов. Партнеры МЭЦ находятся в более чем 50 странах Европы, Северной и Южной Америки, Азии, Африки, Австралии и Океании, а также в 25 регионах России. МЭЦ является аффилированным членом ЮНВТО. Сайт www.icwag.ru

Дополнительная информация о Российской гастрономической неделе в Испании:

МЭЦ, pr.icwag@gmail.com, тел./факс: +7 (499) 729-7490.

