



**На Гребне!**<sup>™</sup>  
Фестиваль  
Дальневосточных  
Гребешков

## Фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!»

**С 1 по 15 июля** во Владивостоке и еще четырнадцати городах России пройдет второй фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!». Фестиваль посвящен одному из самых популярных дальневосточных морепродуктов – приморскому гребешку, настоящей жемчужине Японского моря. Гребешок издавна считался деликатесом, а в настоящее время стал одной из визитных карточек Дальнего Востока.

Фестиваль создан для развития гастрономического туризма на Дальнем Востоке, признанном в 2017 году международным сервисом для путешественников Booking.com «самым вкусным направлением» в России, и популяризации локальных российских продуктов. С первого года проведения фестиваль завоевал любовь не только местных жителей – попробовать свежайшие дары моря и блюда из гребешков по специальной цене приезжают не только россияне, но и туристы из Кореи и Китая.

В общей сложности **во Владивостоке** участвуют в фестивале порядка **тридцати ресторанов**, все они в это время объединены единой целью – познакомить гостей с настоящим вкусом приморских гребешков. Настоящий морепродуктовый рай в дни проведения фестиваля ждет гостей в следующих ресторанах: **Alaska, Billy`s Pub, Black Rabbit, Brugge Pub, Crust, Del Mar, Gastroli Grill, Ginza Izakaya, Gusto, Holy Grapes, Hunter Pub, Midia, Moloko&Med, Novik, Old Fashioned, Pazzo, Port café, Svoy fete, Tokyo Дальзавод, Tokyo Kawaii, Tokyo More, Zuma, Веранда бабушки Нино, Виноваты звезды, Китайские истории, Невинные радости, Огонек, Пятый океан, Супра Меоре, Тринити.**

Впервые фестиваль прошел в 2018 году, в нем приняли участие восемь городов и порядка тридцати ресторанов. В этом году фестиваль выходит за границы Дальнего Востока, объединяя порядка пятидесяти морепродуктовых ресторанов страны. Организатором фестиваля выступает Паназиатский ресторан Zuma, который с 2016 года также проводит российский **фестиваль камчатских крабов «Держи краба!»**, а также профессиональный конкурс для поваров Дальнего Востока Zuma Kitchen Profi.

Программа фестиваля делится на дальневосточную и российскую. Все рестораны-участники во Владивостоке, откуда родом фестиваль, сервируют гребешок прямо из аквариума по специальной цене всего **300 рублей за три штуки**, а в остальных городах шеф-повара предлагают гостям авторские блюда с гребешком, цену на блюда рестораны определяют самостоятельно, но не выше 700 рублей за блюдо.

Помимо Владивостока участниками фестиваля в этом году стали морепродуктовые рестораны Санкт-Петербурга, Москвы, Екатеринбурга, Новосибирска, Иркутска, Тюмени, Красноярска,



**На Гребне!**<sup>™</sup>

Фестиваль  
Дальневосточных  
Гребешков

Благовещенска, Петропавловска-Камчатского, Воронежа, Челябинска, Ярославля, Ижевска и других городов.

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.

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

[www.facebook.com/primorskyscallopfest](https://www.facebook.com/primorskyscallopfest)

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

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

#### **Контакты для СМИ**

Алена Круппа-Анненкова (PR-директор Zuma)

E-mail: [alenaAKA@zumavl.ru](mailto:alenaAKA@zumavl.ru)

WhatsApp: +7-919-956-85-21