



Итоги V всероссийского фестиваля дальневосточных гребешков «На Гребне!»

15 июля завершился V всероссийский фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!». В этом году событие прошло с особым размахом: в нем приняли участие 170 ресторанов из Москвы, Санкт-Петербурга, Владивостока, Сочи, Калининграда и других городов.

С каждым годом интерес гостей, рестораторов и СМИ к дальневосточному гребешку заметно растет. В этом году проекты-участники предложили своим гостям сет из трех свежих гребешков, а также три авторских блюда из гребешка. Организаторы фестиваля вдохновлялись идеей единства и взаимопомощи, когда рестораны со всех уголков страны — от Владивостока до Калининграда — идут рука об руку, вместе развивают гастрокультуру и экспериментируют со вкусами. Не случайно логотипом «На Гребне!»-2022 стали две руки, которые символизируют крепкие отношения между ресторанами и тесную связь, даже если их разделяют тысячи километров.

Основными целями фестиваля стали развитие внутреннего гастрономического туризма, привлечение новых гостей в рестораны, а также повышение профессионального уровня поваров и обмен ценным опытом между ними.

Организатором и создателем фестиваля выступает паназиатский ресторан Zuma. В этом году проект был реализован совместно с коммуникационным агентством «Аппетитный Маркетинг», Туристско-информационным центром Приморского края (Visit Primorye) при поддержке Правительства Приморского края. Фестиваль также поддержали ведущие гастрономические и лайфстайл-СМИ, блогеры и лидеры мнений. Информационными партнерами мероприятия выступили радио Business FM, гастрономический канал «Соль», сайты «Афиша-Рестораны», Chef.ru, Restorating.ru, журнал Bones, газета «Комсомольская правда». Среди партнеров фестиваля — проект «Гастрономическая карта России», который занимается развитием и продвижением региональной кухни по всей стране, а также такие крупные компании, как Яндекс Еда и 2GIS.

Торжественное открытие фестиваля состоялось во Владивостоке 2 и 3 июля. Во время празднования Дня города на центральной площади рестораны представили свои версии стрит-фуда из гребешка, бренд-шеф паназиатского



ресторана Zuma Егор Анисимов два дня подряд проводил гастрономические мастер-классы. Также за два дня команда Zuma приготовила для жителей и гостей города 2000 порций том-яма и 1000 порций плова с морепродуктами.

10 июля во Владивостоке отметили День рыбака — знаковый праздник для морского города. Шефы ресторанов-участников фестиваля провели увлекательные мастер-классы для всех желающих, а также поделились рецептами любимых блюд с гребешком.

Закрытие фестиваля ознаменовалось морской регатой от «Силы ветра» на набережной Тихоокеанского флота. Любой желающий, от новичка до профи, мог научиться управлять парусником и почувствовать себя «на гребне волны».

В паназиатском ресторане Zuma во время фестиваля прошли знаковые ужины. 5 и 6 июля свой сет представила команда на шумевшего ресторана перуанской кухни OLLUCO, кухню которого возглавляет Вирхилио Мартинес — один из самых титулованных шеф-поваров планеты. На кухне ресторана Olluco в Москве активно используются дальневосточные морепродукты — прежде всего, приморский гребешок и камчатский краб. Философия проекта предполагает хорошее «чувство места» происхождения ингредиентов. Если здесь готовят гребешок, но обязательно вдохновляются атмосферой побережья, на котором он вырос. Гости остались в восторге от ужинов в исполнении талантливой команды Olluco, а сами повара успели за три дня влюбиться во Владивосток. 10 июля состоялся Дальневосточный ужин с участием шести шеф-поваров ресторанов-участников фестиваля из Владивостока. Меню ужина было вдохновлено морем и конечно же был представлен приморский гребешок.

Фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!» дарит посетителям шанс попробовать необычные интерпретации морского гребешка или насладиться его чистым вкусом. Для ресторанов — это повод принимать еще больше гостей и видеть их довольные улыбки.

Подробнее об организаторе и хедлайнере фестиваля:

ZUMA — крупнейший паназиатский ресторан на Дальнем Востоке, который входит в топ-50 лучших ресторанов страны по версии Всероссийской ресторанной премии WHERETO EAT RUSSIA. Обладатель трёх звезд 2017/2021 за винную карту независимой премии RWA (Russian Wine Awards).



Участники фестиваля:

Во Владивостоке:

Zuma, Syndicate-Port cafe, Тбилиссимо, Rakushka seafood bar&kitchen, Невинные радости, Акватория, Пхали-Хинкали, Мега, IL Патио, Гастробар Южане, Дзень, Gusto gastrobar, PastaMore, Семейный ресторан «Ля Фамилия», Ирландский паб «Тринити», Виноваты Звезды, Токуо, Zumaoke, Супра, Crab House, Gastrolì Grill, Billy's Pub, Панорамное кафе Hunter, Michelle, Аквамарин, гастробар «Философия», Токио Kawaii, Токио, Coffee Machine, Супра Меоре, Супра, Grani, Gastro Wine Cantina, Crust Pizza&Wine, Молоко и Мёд, Singapura, Del Mar, Брюгге паб, Umami Ramen Club, Toyosu, Roof Top Lounge, Унесенные ветром, ресто-клуб, Городовой идзакая, Жуклевичь бар, Фермерский ресторан Ogonek, Лаффа.

В Москве:

Restauant №13, Пикник, Макото, Birds Moscow, Ruski, 15 Kitchen + bar, Stone Crab bar&restaurant, Fugu!, Гастробар «Аляска», Честная Рыба, Stoneside Bar, Avocado Queen, «Modus», Mercedes Bar, Shagal, Ботаника, Gem, Токуо Sushi, Black Thai, Менталитет, Atlantica seafood, Didi, Maroon, Bruxelles Gastronomic Pub.

В Санкт-Петербурге: F11, Monza, Мемо, Marius, Cafe Claret, Kuznyahouse, Chang, Flor, Cristal, Villa Verde, Sono Asia, Фюнамбюль.

В Екатеринбурге: Якитория, ЧаЩа, Scuba, Момо pan asian kitchen, Метис, Рыбалove, Sekta Organic Wine Bar, Троекуров, Pinzeria by Bontempi в Синара Центре, Pinzeria by Bontempi в Ельцин Центре, Gavi, Тасо Маго, Био Шмио, Carbonara, Ovo izakaya, Большой грузинский.

Фотоматериалы по ссылке:

<https://drive.google.com/drive/folders/1LqNRYNY5DIJYkkH3GsPt8ogHe0g7wmcS>

Полный список участников по ссылке: <https://scallopfest.ru/2022/>

Список партнеров: <https://scallopfest.ru/partners/>

Страницы фестиваля в социальных сетях:

<https://www.instagram.com/SCALLOPFEST/>

[#нагребне](#) [#scallopfest](#) [#фестивальгребешка2022](#)