



«На Гребне!»: фестиваль дальневосточного гребешка пройдет по всей России

С 1 по 15 июля в пятый раз пройдет фестиваль «На Гребне!», который поддержат десятки ресторанов по всей России. Впервые фестиваль состоялся в 2018 году: тогда его участниками стали 30 ресторанов из 8 городов. В 2021 году цифры заметно изменились: «На Гребне!» объединил уже более 100 проектов из 30 городов. В 2022 году участников будет 165 из 35 городов России.

Главным хитом фестиваля по традиции станет приморский гребешок — настоящий деликатес и визитная карточка Дальнего Востока, жемчужина Японского моря и любимый морепродукт всех гостей региона. Изысканный, сытный и вкусный он, как маяк, притягивает гостей со всех уголков России.

Основным поставщиком гребешка для фестиваля «На Гребне!» будет семейная ферма Василия Гребенникова, расположенная в живописной бухте Воевода в Хасанском районе Приморского края.

Рестораны-участники предложат три авторских блюда из гребешка по фиксированной цене. Среди городов, которые принимают фестиваль, — Москва, Санкт-Петербург, Владивосток, Хабаровск, Красноярск, Иваново, Ростов-на-Дону, Сочи и другие. В Москве свои сеты гостям предложат такие проекты, как Black Thai, Modus, «Ботаника», Restaurant №13, «Пикник», МАКОТО, Birds Moscow, DIDI, Ruski, 15 Kitchen + bar, Stone Crab bar & restaurant, Fugu!, гастробар «Аляска», «Честная рыба», Stoneside Bar, Avocado Queen, Mercedes Bar, Shagal, GEM, Tokyo Sushi, «Менталитет» и ATLANTICA seafood. В Санкт-Петербурге любителям гребешка стоит заглянуть в Memo, Marius, Cafe Claret, KUZNYAHOUSE, Chang, Flor, F11, MONZA, 9wines, Cristal, Villa Verde и SONO Asia. И, конечно, сеты подготовит большинство ресторанов Владивостока — города, откуда фестиваль родом. Среди них — Rakushka seafood bar&kitchen, «Супра», «Невинные радости», «Южане», Gusto и многие другие.

Основные цели фестиваля — развитие внутреннего гастрономического туризма, привлечение новых гостей в рестораны, а также повышение профессионального уровня поваров.

По случаю открытия фестиваля, 5 и 6 июля, в ресторане Zuma состоятся два специальных ужина, на которых будет готовить команда нашумевшего ресторана перуанской кухни OLLUCO Вирхилио Мартинеса — одного из самых титулованных шеф-поваров в мире. Проект славится уникальной кухней, безупречным сервисом и невероятной атмосферой в сочетании с адекватным ценообразованием и



На Гребне!

Фестиваль
Дальневосточных
Гребешков

доброжелательностью. Вирхилио подготовил специальный сет, посвященный природным ресурсам нашей планеты и осознанному потреблению.

Фестиваль «На Гребне!» объединит гастрономических энтузиастов со всей России и станет ярким мероприятием для любителей морепродуктов и ценителей ярких локальных вкусов.

Подробнее об организаторе:

ZUMA — крупнейший Паназиатский ресторан на Дальнем Востоке, который занимает 33 место в рейтинге лучших ресторанов страны по версии Всероссийской ресторанной премии WHERETO EAT. Обладатель премии «Лучший региональный ресторан 2017 по версии GQ и ежегодный обладатель трёх звезд 2017/2021 за винную карту независимой премии RWA (Russian Wine Awards).

Участники фестиваля:

Во Владивостоке:

Zuma , Лаффа, Жуклевич бар, Фермеский ресторан OGONĖK, Молоко и Мёд, Акватория, Городовой идзакая, Унесенные ветром, ресто-клуб, Roof Top Lounge, TOYOSU, Umami Ramen Club, Брюгге паб, Del Mar, Тбилиссимо, Singapura, Crust Pizza & Wine, Gastro Wine Cantina, Grani, Супра, Coffee Machine, Токио, Syndicate-Port cafe, гастробар "Философия", Аквамарин, Michelle, HUNTER, Billy's Pub, Gastroli Grill, Zumaoke, Crab House, Гастробар ЮЖАНЕ, Дзень, Пхали Хинкали, GUSTO gastrobar, Rakushka seafood bar&kitchen, Невинные радости, Мега, IL Патио, PastaMore, Итальянский ресторан "Ля Фамилия", Ирландский паб "Тринити", «Виноваты звёзды»

Фотоматериалы по ссылке:

<https://disk.yandex.ru/d/XLudZcEPPVtAw>

Список ресторанов-участников:

<https://scallopfest.ru/2022/>

Список партнеров:

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

Страницы фестиваля в социальных сетях:

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

#нагребне #scallopfest #фестивальгребешка2022