



Участники форума «Путешествие за вкусом».

Как вкусно поесть и чем можно накормить? На эти вопросы в Ярославле искали ответ 19 и 20 августа. Впервые в нашем городе при поддержке мэрии прошли два гастрономических мероприятия – международный форум «Путешествие за вкусом» и городской пикник «Пир на Волге».

Золотое кольцо: перезагрузка

Профессионалы от гастрономии, туризма, сельхозпроизводства собрались 19 и 20 августа на форум «Путешествие за вкусом». В числе гостей – представители всех районов Ярославской области, регионов России, гости из Испании, Исландии, Австрии, Перу.

Собравшимся предстояло обсудить важный вопрос – как и чем привлекать туристов. Процесс привлечения напомнил рыбалку: туриста надо прикормить, а потом на наживку поймать. Наживкой в данном случае выступают блюда местной кухни.

Специальный представитель генерального секретаря Всемирной туристской организации Алла Пересолова сообщила, что сфера туризма, несмотря на кризис в мировой экономике, продолжает развиваться. Так, в 2015 году в мире было зафиксировано 1,2 миллиарда международных путешествий, а это на 4 процента выше, чем в 2014 году. Туристы потратили порядка 1,5 триллиона долларов. Около 30 процентов всех трат пришлось на гастрономические удовольствия.



В России долгое время гастрономическому туризму не уделяли должного внимания. Но все изменилось недавно, когда после ввода санкций в стране был объявлен курс на импортозамещение. Появились отечественные бренды продуктов питания, которые вполне могут привлечь отечественных и зарубежных туристов, привыкших не только созерцать достопримечательности, но и «пробовать на вкус» ту территорию, куда приехали отдыхать.

– Ярославская область занимает активную позицию, здесь появляется много интересных проектов, – отметил замести-

Пир на весь мир

тель руководителя Федерального агентства по туризму Сергей Корнеев. – Российские кухни – это не только часть истории, культуры региона, но и один из мощных и перспективных брендов. На их основе можно создавать новые маршруты. Ярославлю, как столице Золотого кольца, туристического маршрута, 50-летие которого мы отметим в следующем году, удастся его оживить, наполнить новыми смыслами и содержанием. А это будет способствовать увеличению турпотока.

На форуме производители разных районов Ярославской области представили свою продукцию: сыры, молоко, творог, мед, колбасы-сосиски, шоколад и различные травяные чаи. Все бренды появились в последние годы, и качество продуктов профессионалы оценили высоко.

На открытии форума исполняющий обязанности мэра Ярославля Алексей Малютин отметил, что гастрономическому туризму, брендам продуктов питания уделяется все больше внимания, выиграют от этого и ярославцы. Такая конкурентная борьба за туриста заставит повысить уровень обслуживания в ярославских кафе и ресторанах, вывести качественные продукты местного производства на прилавки наших магазинов.

Чай по-новомодному

У гастрономического форума была не только теоретическая часть. Гостям мероприятия предложили и практику – участие в мастер-классах. И если 20 августа на алкогольный мастер-класс доступ ограничили, то на мастер-класс 19 августа, посвященный новомодной чайной церемонии, вход был свободен.

Новомодность чайной церемонии состояла в способе заварки и подачи традиционного безалкогольного напитка. Гость из Москвы, специалист по чаям Сергей Хорольский, заваривал



Мастерили куклы-обереги.



Повара из Якутии.



И жарим, и парим.



Полезное с приятным.



Чей поросенок симпатичнее?