



ФЕСТИВАЛЬ КАМЧАТСКИХ КРАБОВ «ДЕРЖИ КРАБА!» СТАНОВИТСЯ ОБЩЕРОССИЙСКИМ

С 25 октября по 5 ноября 2018 года пройдет третий фестиваль камчатских крабов «Держи Краба!», организованный Паназиатским рестораном Zuma. В фестивале примут участие рестораны из самых разных российских городов от Владивостока до Москвы. Фестиваль проводится при поддержке Федерального агентства по рыболовству, Администрации Приморского края и Туристско-информационного центра Приморского края.

На Дальнем Востоке камчатский краб будет продаваться по специальной цене – всего 1 200 рублей за килограмм, что гораздо ниже закупочной стоимости. Это стало возможным благодаря сотрудничеству с рыбаками Дальнего Востока. Важная особенность – краб подается к столу живым, взвешивается и затем готовится для гостя, все рестораны-участники оборудованы аквариумами. А в ресторанах России гостям предложат по фестивальной цене крабовые клешни с авторскими соусами от шеф-поваров, порция из 300 гр крабовых клешней с соусом будет также стоить 1 200 рублей.

Во время фестиваля рестораны готовят синего камчатского краба. По размерам он близок к камчатскому и равношипому крабам. Это один из немногих видов камчатского краба, промысел которого официально разрешен в этот период времени.

Среди всех дальневосточных морепродуктов краб занимает особое место. Но продуктом массового потребления его не назовешь даже на Дальнем Востоке. Краб всегда был символом роскоши и богатства, предметом национальной гордости и одним из самых популярных продуктов на экспорт. Познакомить россиян со вкусом главного российского деликатеса – одна из задач фестиваля.

Впервые фестиваль «Держи краба!» прошел во Владивостоке в 2016 году, он продлился всего неделю и стал самым заметным гастрономическим событием в жизни города – горожане и туристы съели за семь дней пару тонн краба. Из-за высокого спроса в ресторанах пришлось даже вводить ограничения на продажу краба – один краб на компанию до семи человек. В 2017 году фестиваль шел уже две недели, а к Владивостоку присоединился Хабаровск, Сахалин, Находка и Уссурийск. Высокий интерес фестиваль вызвал у туристов из Кореи и Китая — некоторые путешественники начали бронировать столы в ресторанах еще зимой.



Впервые на Дальнем Востоке появилось такое направление как «гастрономический туризм», а ведущие турагентства начали предлагать туры на период проведения фестиваля. В 2018 году раз фестиваль продлится десять дней и выйдет за пределы дальневосточного региона, в фестивале участвуют более 30 ресторанов из 10 российских городов и даже Казахстан.

Владивосток

- Zuma
- Огонек
- Old Fashioned
- Pazzo
- Svoy fete
- Moloko&Med
- Port Cafe
- Del Mar
- Gusto

Сахалин

- Bamboo
- Азия

Камчатка

- Local Камчатка

Москва

- Краббер
- Карлсон
- Владивосток-3000
- Честная кухня
- Ухват
- Нэко
- Corner cafe&kitchen

Санкт-Петербург

- Юнга

Екатеринбург

- Пряности
- Snasty
- Мистер Чанг и Кинг Конг Пицца

Сочи

- Магеллан
- Seazone
- Barceloneta

Уфа

- Sherlock Holmes

Челябинск

- Mizoysters

Ярославль

- Сказка

Алма-Ата (Казахстан)

- LABARCA FISH&WINE



Организатором фестиваля третий год подряд выступает Паназиатский ресторан Zuma. «Лучшему региональному ресторану России – 2017» по версии ресторанного рейтинга журнала GQ с первого года удалось привлечь к участию в проекте самые крупные и популярные рестораны.

Каждый год программа фестиваля становится все насыщенней, помимо предложения по меню добавляются мастер-классы, специальные мероприятия и гастрольные ужины. Так в этом году в рамках фестиваля состоятся три ужина – во Владивостоке и на Камчатке.

25 октября. Владивосток. Ресторан Zuma. Ужин-открытие фестиваля. Крабовый ужин от команды ресторана: Егора Анисимова (бренд-шеф), Дмитрия Трута (бренд-бармен) и Дмитрия Кирюшина (шеф-сомелье).

28 октября. Камчатка. Ресторан «Local Камчатка». Крабовый ужин от Егора Анисимова (Zuma) на родине камчатского краба.

5 ноября. Владивосток. Ресторан Zuma. Гастрольный ужин шеф-повара Дмитрия Шуршакова и шеф-бармена Василия Шварца (Castle Dish, Москва).

До встречи на фестивале! Держи краба!

Официальный сайт фестиваля

www.kingcrabrussia.ru

#KingCrabRussia #ДержиКраба #ФестивальКраба

Страницы фестиваля в соцсетях

www.facebook.com/kingcrabrussia

www.instagram.com/kingcrabrussia

При поддержке



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ



Администрация
Приморского края



Город

Информационные партнеры

гастрономь

The Village

VLAD NEWS 18+

PrimaMedia.ru