



Фестиваль камчатских крабов «Держи Краба!» выходит на новый уровень

Четвертый фестиваль камчатских крабов «Держи Краба!», который проводит Паназиатский ресторан Zuma, в этом году состоится с 15 по 30 октября. С прошлого года фестиваль стал общероссийским. К участию в фестивале приглашаются морепродуктовые рестораны со всей страны. По традиции, основные события фестиваля пройдут во Владивостоке: гостей ждет живой камчатский краб по специальной фестивальной цене и гастрольные ужины от лучших российских шеф-поваров.

Во Владивостоке в этом году камчатский краб будет продаваться по специальной цене – всего 1 400 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 (300 гр за 1 400 рублей), а также блюда из краба по цене не выше 700 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.

Егор Анисимов, амбассадор фестиваля, бренд-шеф Паназиатского ресторана Zuma:

«Когда четыре года тому назад мы начинали фестиваль, невозможно было представить, что краб станет настолько популярным за пределами Дальнего Востока, и что рестораны сами будут выстраиваться в очередь, чтобы поучаствовать в фестивале. Мы проделали большую работу за это время: рассказываем, как правильно готовить краба, чтобы сохранить вкус в лучшем виде, проводим стажировки для поваров со всей России, каждый месяц ездим на гастроли в другие российские города, проводим там крабовые ужины, знакомим гостей с нашим любимым продуктом. И теперь сами шеф-повара пишут мне с вопросом – а когда фестиваль, можно ли присоединиться? Я считаю, что это самая большая победа – возродить интерес к местным морепродуктам, сделать их доступными, подарить частичку Дальнего Востока всей стране».

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. 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 продлился десять дней и вышел за пределы дальневосточного региона, в фестивале приняли участие более 30 ресторанов из 10 российских городов.



Организатором фестиваля выступает Паназиатский ресторан Zuma, который также проводит российский фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!» и профессиональный конкурс для поваров Дальнего Востока Zuma Kitchen Profi.

Официальный сайт фестиваля

www.kingcrabrussia.ru
#KingCrabRussia #ДержиКраба #ФестивальКраба

Страницы фестиваля в соцсетях

www.facebook.com/kingcrabrussia
www.instagram.com/kingcrabrussia