



Привет! Дай пять! «Держи Краба!»

Четвертый фестиваль морских специалитетов «Держи Краба!», который проводит Паназиатский ресторан Zuma (Владивосток), в этом году состоится с 15 по 30 октября. С прошлого года фестиваль стал общероссийским и теперь попробовать краба по специальной цене можно от Москвы до Владивостока. 71 ресторана-участника более чем из 20 городов России!

Во Владивостоке в этом году камчатский краб будет продаваться по специальной цене – всего 1 400 рублей за килограмм. Важная особенность – краб подается к столу живым, взвешивается и затем готовится для гостя. 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. География фестиваля раскинулась по всей «необъятной», работа над блюдами ведется почти в 70 ресторанах - Zuma (Владивосток), «Паштет», MOMO pan asian kitchen (Екатеринбург), «Честная Кухня», «Рыба моя», Краbolove (Москва), KUZNYAHOUSE, Nama (Санкт-Петербург), Макао (Ростов-на-Дону), Barceloneta (Сочи) и другие. Во время фестиваля рестораны готовят синего камчатского краба. По размерам он близок к камчатскому и равношипному крабу. 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 назад мы начинали фестиваль, невозможно было представить, что краб станет настолько популярным за пределами Дальнего Востока. Мы проделали большую работу за это время: рассказываем, как правильно готовить краба, чтобы сохранить вкус, проводим стажировки для поваров со всей России, регулярно выезжаем на гастроли с «крабовыми ужинами» в другие российские города. Я считаю, что самая большая победа – популяризация российских морепродуктов».

Впервые фестиваль «Держи краба!» прошел во Владивостоке в 2016 году, он продлился всего неделю и стал самым заметным гастрономическим событием в жизни города. С 2017 года фестиваль является ключевым событием, обязательным к посещению среди туристов из Кореи, Китая и Японии. Некоторые путешественники начали бронировать столы в ресторанах-участниках еще зимой, а ведущие турагентства - предлагать специальные туры на период проведения фестиваля.

Развитие гастротуризма, недавно появившегося на Дальнем Востоке, является важной целью фестиваля «Держи Краба!».

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

Полный список участников

<https://kingcrabrussia.ru/rests2019/>

№	Город	Список участников
1	Астрахань	Вино и Крабы
2	Благовещенск	Иволга
3	Большой Камень	Сушка
4	Владивосток	Zuma, ALASKA, Black Rabbit, CRUST, Limoncello, MOLOKO&MED, PastaMore, Port Cafe, Svooy, Tokyo Kawaii, Tokyo More, Tokyo на Дальзаводе, Виноваты Звезды (Октябрьская), Виноваты Звезды (Светланская), Невинные радости, Огонек, Сезоны, Супра Меоре
5	Владимир	Кабуки 2.0
6	Вологда	Верещагинь, Инжир
7	Екатеринбург	CARBONARA, Double grill&bar, Grand Buffet Europe, MOMO pan asian kitchen, Pinzeria® by Bontempi (Пинцерия Бонтемпи), АГОНЬ BBQ Ratskeller, Паштет, Рыбалove, Стейк Хаус
8	Ижевск	BBQ, Gastrobar ОКНА, Луна и Черепаха, Пряный кролик,
9	Иркутск	Design bar
10	Краснодар	СанРемо
11	Красноярск	Булгаков
12	Москва	BIRDS, CornerCafe&Kitchen, Extra Virgin, Gastronomist, Molon Lave, Oishii, Stone Crab Bar & Restaurant, UMI Oysters, Краболоve, Русский Паб, Рыба моя (1-я Тверская-Ямская), Рыба моя (Цветной Бульвар) , Честная Кухня
13	Новосибирск	Хамовники
14	Орел	Отцы дети, Шари Вари
15	Пермь	Meduza
16	Петропавловск-Камчатский	Киото
17	Ростов-на-Дону	Макао
18	Санкт-Петербург	Gastrolì, GREBESHKI BISTRO&SHOP, KUZNYAHOUSE, NAMA, Ателье Tapas&Bar, Компания
19	Сочи	Barceloneta
20	Тюмень	Рыбный ресторан «Посейдон
21	Хабаровск	SOPKA
22	Череповец	Инжир
23	Ярославль	Сказка. Еда и вино