



Пост-релиз от 01.11.2018

РОССИЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НЕДЕЛЯ В ГРЕЦИИ-2018

В период с 22 по 27 октября 2018 года в Греческой Республике проходила Российская гастрономическая неделя (РГН-2018, www.rusgw.com). Организатором масштабного гастрономического проекта выступил Международный эногастрономический центр (МЭЦ, Москва, www.icwag.ru), присоединившийся член Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО, www.unwto.org), который возглавляет [Леонид Гелибтерман](#).

Поддержку проведения Российской гастрономической недели в Греции с российской стороны оказали Министерство иностранных дел РФ, Министерство культуры РФ, Россотрудничество, Федеральное агентство по туризму (Ростуризм), Федерация Рестораторов и Отельеров России (ФРиО), Национальная Ассоциация Кулинаров России (НАК). С греческой стороны проект официально поддержали Министерство по туризму Греции, Греческая Национальная Туристическая Организация (GNTO) и Муниципалитет острова Корфу. Проведению РГН в Греции оказала содействие Всемирная туристская организация ООН (ЮНВТО) и лично Генеральный секретарь ЮНВТО Зураб Пололикашвили.

Российская гастрономическая неделя была проведена за рубежом уже в четвёртый раз. Так, в 2015 году РГН принимал у себя Мадрид (Испания), в 2016 году — Мадрид и Барселона (Испания), в 2017 году — Никосия и Лимасол (Кипр).



**ПЕРЕКРЁСТНЫЙ
ГОД ТУРИЗМА
РОССИИ И ГРЕЦИИ**

В 2018 году Российская гастрономическая неделя состоялась в Греческой Республике, в городе Афины и на острове Корфу (Керкира), в официальных рамках Перекрёстного года туризма «Россия-Греция».

Программа Российской гастрономической недели в Греции стартовала 22 октября торжественным приёмом в историческом здании Посольства РФ в Афинах с участием высокопоставленных гостей и представителей СМИ. В церемонии открытия приняли личное участие и выступили с приветственными речами господин Олег Бредихин, советник-посланник Посольства РФ в Греции, господин Димитриос Веланис, специальный советник Премьер-министра Греции, госпожа Ангелики Хондроматиду, директор офиса Министра по туризму Греческой Республики и вице-президент Греческой национальной туристической организации (GNTO), Игорь Бухаров, президент Федерации Рестораторов и Отельеров России (ФРиО) и господин Деметриос Калаитзидакис, операционный директор сети отелей Grecotel.

Ведущий церемонии Леонид Гелибтерман, президент Международного эногастрономического центра и председатель Оргкомитета проекта «Российские гастрономические недели», зачитал приветственное обращение заместителя Министра культуры РФ Ольги Яриловой к участникам РГН, а также представил программу событий РГН в Греции и российские регионы-участники: Архангельскую область, Ненецкий автономный округ, Псковскую область и город Суздаль (Владимирская область). Команда российских шеф-поваров в составе Андрея Матюхи, Антона Сальникова, Владимира Минаева и Павла Кублицкого, приехавших в Афины для обеспечения гастрономического сопровождения приёма и подготовки авторских ужинов региональных кухонь, была встречена бурными овациями гостей церемонии.

Участникам церемонии открытия Российской гастрономической недели были представлены экспозиции продуктов питания, напитков и сувениров из Архангельской области и Ненецкого автономного округа, а также предложен изысканный фуршет, приготовленный командой шефов под руководством Антона Сальникова, шеф-повара ресторана «Булошная» (Москва), в сопровождении российского игристого вина «Абрау-Дюрсо», хлебного вина от компании «Чемерисов и Партнёры», а также греческих вин от виноделен «Агресо» и «Hilandar Winery».

Основные события Российской гастрономической недели в Греции прошли в Афинах в одном из отелей сети Grecotel S.A. — пятизвёздочном [Cape Sounio Grecotel Exclusive Resort 5*](#). В одном из ресторанов отеля 23 и 24 октября были даны авторские ужины шеф-поваров Андрея Матюхи (Краснодар) и Антона Сальникова (Москва). Многочисленные гости ужинов попробовали такие необычные для греков блюда, как пирожное из трески с тремя видами икры, говядину в пряном жиру с кизиловой аджикой, лисички с телятиной и перечным муссом, облепиховую панакотту... Выход российских шефов в зал по завершению ужинов сопровождался овациями и возгласами «браво!». В ходе деловой части ужина официальное партнёрство было закреплено между президентом ФРиО Игорем Бухаровым и президентом Клуба шеф-поваров Греции господином Анастасиосом Протопсалтисом. Леонид Гелибтерман, президент МЭЦ, также подписал соглашение о сотрудничестве с руководителем Клуба. Подписанные на Российской гастрономической неделе соглашения открыли новые возможности для профессионального взаимодействия специалистов индустрии гостеприимства двух стран.

24 октября в отеле Cape Sounio Grecotel Exclusive Resort состоялся кулинарный саммит «Россия-Афины», модератором которого выступил Игорь Бухаров, президент ФРиО. Участниками события стали рестораторы, СМИ, преподаватели и студенты греческих профильных кулинарных школ, профессиональные повара. В ходе саммита российский шеф Андрей Матюха представил более чем 100 гостям своё видение классического греческого блюда «рыба а-ля Специота с овощами», а господин Сакис Тзанетос, бренд-шеф сети Grecotel S.A., приготовил русские голубцы. Экспертная комиссия саммита из России и Греции подчеркнула, что старания шеф-поваров по изучению и воплощению блюд другой страны несомненно увенчались успехом. При этом, каждый из шефов сумел добавить свои яркие непривычные нюансы в традиционные рецепты.

В ходе кулинарного саммита «Россия-Афины» было подписано Соглашение о сотрудничестве между президентом МЭЦ Леонидом Гелибтерманом и президентом Greek Taste Beyond Borders господином Филипом Кутрасом.

События Российской гастрономической недели в Греции 25-27 октября переместились на остров Корфу. Ежедневно в пятизвёздочном отеле [Kontokali Bay Resort & Spa 5*](#) на берегу Ионического моря проходили гастрономические ужины. Шеф-повара Рашид Рахманов (Пермь) и Дмитрий Бугорчиков (Суздаль) представили 25 октября меню «Две великие реки». Сергей Евдокимов (Псков) познакомил островитян с кухней Псковщины 26 октября. Денис Карапетов (Архангельская область) и Александр Ермолин (Ненецкий автономный округ), предложили ужин Северной и Пустозёрской кухонь 27 октября. Своим присутствием гастрономические вечера из России почтили мэр Корфу господин Костас Николоузос, почётный консул РФ на острове Корфу и Ионических островах господин Никос Канулас и директор представительства Греческой национальной туристической организации в России и СНГ господин Поликарпос Эфстатиу. Жители Корфу в ходе трехдневного гастрономического знакомства с Россией получили возможность попробовать сагудай из уральской нельмы, мороженое из коми-пермяцкого пива сур, чудского копчёного леща, шатобриан «по-ненецки» из оленины, а также насладиться брусничной суздальской наливкой и клюквенно-брусничным пустозёрским пивом... Блюда российской кухни сопровождалась винами от монастыря Хиландар с Афона (Hilandar Winery). Свои экспозиции производителей продуктов питания, напитков и туристических достопримечательностей представили Центр поддержки экспорта Псковской области, Архангельская область и Ненецкий автономный округ.

Ещё одним знаменательным мероприятием насыщенной программы Российской гастрономической недели в Греции стал кулинарный саммит «Россия-Керкира», прошедший 26 октября в отеле Art Debono на площадке Института туризма Корфу. Модератором специального мастер-класса стал Виктор Беляев, президент Национальной Ассоциации Кулинаров России, а его участниками — шеф-повар Рашид Рахманов, приготовивший островной специалитет — рыбное блюдо «Бьянко», и Фотис Бурас, шеф-повар двух отелей в Керкире, выбравший для приготовления традиционный российский салат «Оливье». Гости саммита стали профессионалы индустрии гостеприимства, многочисленные журналисты, а также студенты кулинарных школ Корфу. Свои вина для сопровождения блюд мастер-класса представили винодельни Theotoky Estate и Hilandar Winery.

В заключительный день Российской гастрономической недели в Греции прошёл кулинарный мастер-класс для греческих детей, на котором президент НАК Виктор Беляев и шеф Рашид Рахманов обучали юных островитян готовить классические русские пельмени. Дети и взрослые с удовольствием повторяли движения за именитыми поварами, и в конце кулинарного урока по праву насладились результатами своего поварского труда.

События Российской гастрономической недели, проходившей в Греции с 22 по 27 октября, широко освещались в греческих и российских СМИ. В мероприятиях РГН приняли участие высокопоставленные политики, руководители профессиональных ассоциаций и объединений, эксперты, представители индустрии гостеприимства, производители продуктов питания и напитков, а также многочисленные любители гастрономических открытий.

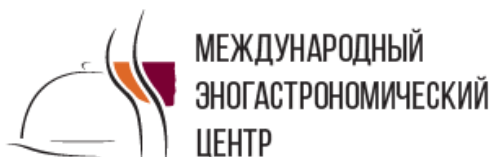
Российская гастрономическая неделя в Греции, организованная Международным эногастрономическим центром в рамках перекрёстного года туризма «Россия-Греция», внесла свой весомый вклад в дело укрепления дружбы между россиянами и греками.

«Ваша инициатива и личный вклад заслуживают высочайшей оценки греческой стороны, т.к. роль гастрономии в сближении и взаимопонимании наших культур сложно переоценить», — отметил господин Поликарпос Эфстатиу, директор представительства GNTO в России и СНГ в своём официальном отзыве о событии.

Партнёрами Российской гастрономической недели в Греции стали: Cape Sounio Grecotel Exclusive Resort, Kontokali Bay Resort & Spa, швейная фабрика Profi Dress (Самарская область), ТИЦ Архангельской области, АО «Центр развития бизнеса Ненецкого автономного округа», НП «Ассоциация туризма и гостеприимства города Суздаля», Центр поддержки экспорта Псковской области, русский винный дом «Абрау-Дюрсо», винодельни Hilandar Winery (Афон) и Theotoky Estate (Корфу), ресторан «Premiera» (Афины). Информационными партнёрами РГН выступили ИД «Комсомольская правда», МК «Афинский Курьер», журнал «Наша Греция», ИА «Двина Сегодня», журнал «Travelling in the Aegean» (Live to Travel and Taste), Псковское агентство информации и другие.

Подробные материалы о Российских гастрономических неделях доступны на официальном сайте Проекта: www.rusgw.com и в группе <http://www.facebook.com/rusgastroweek/> Подборка статей, фото и видеоматериалов будет представлена в разделе «[Публикации](#)» на сайте проекта. [Фотографии мероприятий доступны по данной ссылке](#) (фотограф Катерина Семашко ©, @semashko.pro_photo).

Организатор: «Международный эногастрономический центр» (www.icwag.ru)
тел: +7 (499) 707-20-94, e-mail: pr@rusgw.com, info@rusgw.com



г. Москва, Георгиевский проспект, корп. 1651, офис 315
Тел.: +7 (499) 707-2094
www.icwag.ru



Организатор мероприятия:



При поддержке и содействии:



Российские регионы-участники:



Партнеры:



Медиа:

