

НАЦИОНАЛЬНАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИДЕЯ О ФЕСТИВАЛЕ IKRA ЕГО ОРГАНИЗАТОРЫ



— Основатели
фестиваля Ikra
Борис Зарьков
и Ксения Тараканова



— Участник
фестиваля Ikra 2017
Хорхе Вайехо (Мекси-
ка) на мастер-классе



31 января на горнолыжном курорте «Роза Хутор» в Сочи стартует 2-й Российский международный фестиваль IKRA, который соберет ведущих шефов мира. Однако в 2018 году фестивалем дело не ограничится. Чего еще ждать в ближайшее время от проекта, рассказали его создатели — Борис Зарьков, основатель ресторанной компании White Rabbit Family, и Ксения Тараканова, партнер фандрайзингового агентства V-confession.

В будущем году «Икра» из фестиваля превращается в национальную гастрономическую платформу. Что это значит и для чего это нужно?

Ксения Тараканова: Это значит, что помимо зимнего фестиваля у «Икры» появляется еще ряд продуктов, которые мы развиваем и запускаем в 2018 году. Серия гастрономических направлений совместно с нашими партнерами, издательская деятельность и арт-проект. Делается это для того, чтобы институализировать платформу, сделать ее многогранной.

Борис Зарьков: И «Икра» не превращается, а была задумана как платформа. И это значит, что наша стратегия «Икры», основными целями и миссией которой является популяризация русской гастрономии на международной гастрономической арене, начинает входить в активную фазу.

Что самое сложное в организации гастрономического фестиваля?

К. Т.: Финансирование. Чтобы сделать хорошо, нужно сделать масштабно. Чтобы сделать масштабно, нужно продумать все детали финансирования и найти это финансирование.

Б. З.: Все сложно. Если по порядку, то, во-первых, создать продукт, который будет интересен как нашим потенциальным потребителям, так и партнерам-спонсорам, потому что без их участия «Икра» невозможна. Во-вторых, сложно и практически невозможно договориться с шефами и спикерами, которых мы приглашаем. Они чрезвычайно занятые люди, которым сложно иногда даже найти время на то, чтобы ответить на письмо, коммуникация с ними очень тяжелая и долгая. В-третьих, найти финансирование — как сказала Ксения, это один из ключевых в этом процессе этапов. И конечно, формирование команды и сама реализация.

Список шефов — участников зимнего фестиваля окончательно сформирован?

Б. З.: Да, и билеты на ужины уже продаются на сайте фестиваля. В этом году мы ждем трех шефов из первой десятки лучших ресторанов мира — Мауро Колагреко, Вирхилио Мартинеса, Гаггана Ананда. Мы впервые привозим в Россию великого бразильца Алекса Атала. И в то же время мы стараемся знакомить с новыми именами. Вот, например, Эсбен Холмбе Банг — молодой датчанин, который открывает всему миру природу и вкусы Скандинавии. Есть среди наших гостей и такие уникальные шефы, как Мэттью Канни — веган, пропагандист сыроедения, известный во всем мире.

Гастротуризм — это новое направление платформы «Икра». Как вы планируете его развивать?

К. Т.: Мы сейчас наблюдаем беспрецедентную ситуацию, когда открываются очень качественные туристические направления на внутреннем рынке. Чтобы прокачать гастрономическую карту России, мы с нашими партнерами организуем ряд экспедиций. Глобально мы договариваемся с партнерами во Владивостоке, Ростове-на-Дону, Абрау-Дюрсо и других регионах об организации туров гастрономической направленности, основным контентом которых были бы локальные российские продукты и местные традиции.