



— Участники фестиваля Ikra 2017 Джанкарло Морили (на заднем плане) и Норберт Нидеркофлер (справа) на мастер-классе



ции. Де-факто поездка в Сочи на курорт «Роза Хутор» на зимний фестиваль «Икра» — это тоже гастрономический туризм. В наших ближайших планах два путешествия — в Ростов-на-Дону и Владивосток, о датах и деталях которых мы скоро сообщим подробно.

Б. З.: Важно понимать, что это доступные поездки для тех, кто может потратить несколько десятков тысяч рублей. Мы не делаем закрытый клуб для VIP-персон, для профессионалов индустрии или горстки друзей. Купить билеты на «Икру» может любой, их стоимость — от 2,5 тыс. рублей. У нас запланирован ряд бесплатных мастер-классов по предварительной регистрации и гастромаркет на главной площади курорта «Роза Хутор», где можно будет попробовать необычный стрит-фуд. Это доступный опыт, который может позволить себе каждый. И гастротуризм мы будем развивать в том же ключе.

Начиная с 2018 года «Икра» будет существовать еще и в формате поп-ап-проектов. Как они будут выглядеть и что там будет происходить?

К. Т.: Это еще одно направление гастротуризма. В регионах будут открываться поп-ап-проекты в совершенно неожиданных местах, где гости, приезжающие туда, смогут получить уникальный гастрономический опыт. Это может быть тайга, может быть чистое поле — всегда что-то очень локальное, аутентичное. Есть мировой опыт, который нас вдохновляет. Например, ужин Noko! Vuh, который организовывал в Мексике на полуострове Юкатан Рене Редзепи вместе с ведущими поварами мира. Прежде чем он состоялся, шефы путешествовали по джунглям и собирали ингредиенты. Так что это и исследовательский опыт. Возможность открыть для себя что-то неизвестное, познакомиться с новым продуктом, погрузиться в атмосферу очень дикого, далекого от большого города места — это идея, над которой мы сейчас работаем.

Гастрономические экспедиции теперь тоже входят в ваши планы. Как вы планируете их организовывать и как обычные люди смогут в них попасть?

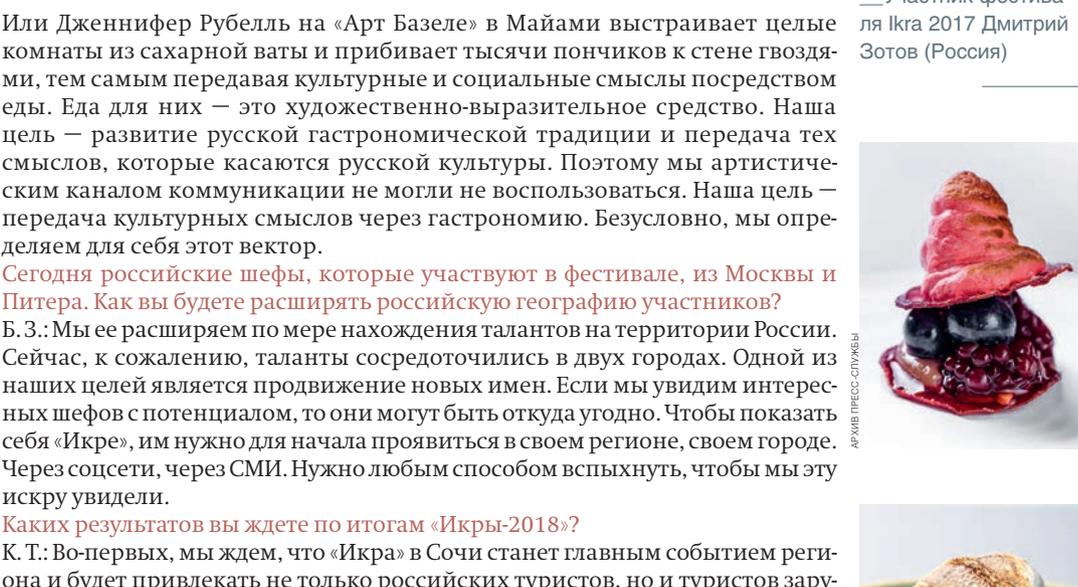
К. Т.: 2018 год — это Владивосток и Ростов-на-Дону. Самый амбициозный проект для нас в данный момент связан с Владивостоком, потому что он далеко. С одной стороны, это круто, это такая экзотика — как другая планета. Владивосток всегда был одним из самых продвинутых наших регионов, и сейчас он передовой. Там очень классный культурный центр «Заря», который развивают наши партнеры «Белуга групп». Это очень насыщенное с культурной и гастрономической точки зрения место, поэтому мы его выбрали. У нас на зимнем фестивале и группа выступает из Владивостока — «Мумий Тролль», так что очень много пересекающихся дорог у нас с этим прекрасным регионом. Б. З.: Сейчас мы ждем ответного интереса от регионов, которые бы этим горели и были бы готовы активно в этом участвовать. Мы энтузиасты, мы не берем государственных денег, а вкладываем свои и привлекаем партнеров. Поэтому нужна заинтересованная сторона, которая готова в своем бюджете выделить средства, чтобы развить свой регион, свой продукт, привлечь качественную аудиторию. Пока это еще не бизнес.

Расскажите о летней «Икре». Вы впервые решили «поженить» гастрономию и искусство, как это будет происходить?

К. Т.: Мы не впервые это решили.

Б. З.: Мы решали это раза три.

К. Т.: То, что гастрономия — это часть культуры, сказали вообще не мы. Давно известный факт, что огромное количество художников обращается к гастрономии в своем творчестве. Например, Риркрит Тиравания на открытии «Гаража» кормил всех пельменями из огромных жестяных кастрюль — вполне гастрономический партисипативный перформанс.



— Участник фестиваля Ikra 2017 Дмитрий Зотов (Россия)

Или Дженнифер Рубель на «Арт Базеле» в Майами выстраивает целые комнаты из сахарной ваты и прибавляет тысячи пончиков к стене гвоздями, тем самым передавая культурные и социальные смыслы посредством еды. Еда для них — это художественно-выразительное средство. Наша цель — развитие русской гастрономической традиции и передача тех смыслов, которые касаются русской культуры. Поэтому мы артистическим каналом коммуникации не могли не воспользоваться. Наша цель — передача культурных смыслов через гастрономию. Безусловно, мы определяем для себя этот вектор.

Сегодня российские шефы, которые участвуют в фестивале, из Москвы и Питера. Как вы будете расширять российскую географию участников?

Б. З.: Мы ее расширяем по мере нахождения талантов на территории России. Сейчас, к сожалению, таланты сосредоточились в двух городах. Одной из наших целей является продвижение новых имен. Если мы увидим интересных шефов с потенциалом, то они могут быть откуда угодно. Чтобы показать себя «Икре», им нужно для начала проявиться в своем регионе, своем городе. Через соцсети, через СМИ. Нужно любым способом вспыхнуть, чтобы мы эту искру увидели.

Каких результатов вы ждете по итогам «Икры-2018»?

К. Т.: Во-первых, мы ждем, что «Икра» в Сочи станет главным событием региона и будет привлекать не только российских туристов, но и туристов зарубежных. К нам едет большой десант зарубежной прессы, и мы рассчитываем поднять большой хайп на весь мир. Мы это делаем, чтобы Сочи и «Роза Хутор» стали интересны как регион для иностранных туристов.

Б. З.: Мы ждем, что приедет много народа, будет весело и мы классно проведем время. Послушаем интересных людей, вкусно поедим, напьемся, на лыжах покатаемся. Это в короткой перспективе. А в глобальном плане — чтобы к 2020 году наступил тренд российской кухни.

Одной из своих целей вы называете формирование тренда на российскую гастрономию. До сих пор ни в одной стране не удавалось сделать это без господдержки. Почему получится у вас?

Б. З.: Потому что мы любим свое дело и свою страну, безусловно. Хотя поддержка государства нам не помешала бы.

Беседовала Анна Эльт

