

влекательность на фоне геополитической обстановки, — сетует Елена Чубина. — Думаю, ее преемницей станет Армения, Абхазия или Азербайджан. Кухни народов весьма схожи, логистика так же проста, ценник все так же демократичен». По данным «Туту», гастропоездку по Армении в этом сезоне можно забронировать по цене от 3,1 тыс. рублей на человека в день. А комплексное семидневное путешествие по Грузии и Азербайджану можно найти за 40 тыс. рублей на человека.

Альтернативным вариантом бюджетного гастротура может стать путешествие по России. Гендиректор Центра винного туризма Абрау-Дюрсо Денис Заболотный считает, что интерес к гастрономическим поездкам по России постепенно начинается расти. «Ведь у нас, как, например, и в Италии, каждый регион обладает своей неповторимой кухней и национальным колоритом», — рассуждает он. В качестве интересных для путешественников винных регионов в Simple выделяют крымские «Массандру», винодельню Олега Репина, «Инкерман», «Новый Свет», «Золотую Балку», «Солнечную долину», «Коктебель» с его коньяками. В Краснодарском крае туристам советуют обратить внимание на усадьбы «Раевское», «Маркотх», «Мысхако», хозяйства «Фанагория», «Каракезиди», «Кубань-вино», «Лефкадия», «Саук-Дере», «Шато-Тамань», «Шато ле Гран Восток», «Абрау-Дюрсо», «Семигорье», «Винотеррия».

Господин Заболотный рассказывает, что гастрономический туризм, как правило, оказывается выгодным для бизнеса: лояльность к брендам повышается. «Туристы могут познакомиться с технологиями производства, посетить виноградники, попробовать вина в сочетании с лучшими локальными продуктами, научиться готовить самые известные местные блюда», — перечисляет он. По мнению экспертов, необязательно гастрономические путешествия по России должны ограничиваться посещением исключительно южных регионов. Авторы путешествий, например, активно предлагают рыбные поездки на Сахалин. Семидневная поездка туда может стоить 93 тыс. рублей с человека.

Секрет успеха

Елена Царева связывает растущую популярность гастрономических и энотуризм с общей увлеченностью многих россиян новыми кухнями и ресторанными концепциями. «Долгое время эти направления были для нас закрыты. Сейчас люди все больше задумываются, что именно мы едим, как это приготовлено, где растет», — объясняет она, добавляя, что хорошая кухня редко обходится без вина. Представитель Hedonism Travel Инна Гринько тоже связывает укрепляющуюся моду на гастротуризм с постоянным усилением культуры вина и гастрономии в России. «Все больше открывается качественных ресторанов, кулинарных студий, винных школ, проводятся мастер-классы, встречи с виноделами, гастрономические ужины и фестивали», — рассуждает она. По словам госпожи Гринько, ничего удивительного в этом нет: россияне всегда любили хорошо и вкусно поесть, а путешествия всегда были одним из самых желанных видов отдыха.

Денис Заболотный считает, что чаще всего гастротуры выбирают опытные путешественники и гурманы, которым недостаточно просто посетить новое место и сделать на своей карте путешествий новую отметку.

«Часто это семейные пары, но есть и доля индивидуальных туристов, среди них много профессионалов: сомелье, категорийных менеджеров, представителей ритейла, рестораторов», — перечисляет он. Елена Чубина, в свою очередь, уверена, что ключевая цель гастротуристов — изучить культуру и территорию народа, ее населяющего, через кухню. Хотя таких путешественников становится все больше, главный аналитик ПСБ Игорь Нуждин сомневается, что гастротуризму удастся стать по-настоящему массовым трендом. «Такие путешествия могут рассматриваться скорее как поездки выходного дня или в качестве дополнения к основному виду отдыха. Например, винодельни находятся в южных регионах, их посещение удобно сочетать с классическим пляжным туром», — рассуждает он.

(«Ъ-Деньги», № 32 от 28.08.2019)



АЛЕКСАНДР МИРЯНОВ

Чтение как повод для обеда

Клуб идей и знаний Anima Libera и ресторан авторской кухни «Вино&Вода» в отеле Hotel Indigo St.Petersburg — Tchaikovsky создали оригинальный литературно-гастрономический проект. Образовательный портал о русской литературе «Полка» разработал специально для отеля цикл из трех литературных вечеров с гастрономическим сопровождением. Тема первой встречи 28 сентября: «Мифология пьянства. Алкоголь как метафора и жизненная практика, закусочный стол как социальная скрепа, традиция литературного пьянства — от Чехова к Ерофееву». Литературовед и историк, профессор Оксфордского университета Андрей Зорин расскажет о застольном ритуале в русской культуре. Как возникает российская питейная традиция? Как водка становится инструментом политического контроля для власти — и формой освобождения и бунта для населения? Как в разные времена происходила борьба с алкоголизмом? Во встрече с Андреем Зориным примет участие руководитель проекта «Полка», журналист и культуролог Юрий Сапрыкин. После лекции — фуршет в ресторане «Вино&Вода», подготовленный на основе тематических цитат из русской литературы.

26 октября с лекцией «Анна Каренина. Русский и французский обеды» выступит Влад Пискунов — бренд-шеф ресторана «Матрешка», кулинарный писатель и телеведущий. У романа Толстого более 30 экранизаций, на его основе созданы многочисленные театральные постановки и мюзиклы. Далеко не во все из них вошла сцена обеда Левина с Облонским, но те, где можно ее увидеть, изобилуют всевозможными неточностями и просто ошибками с точки зрения гастронома. Влад Пискунов расскажет о том, что за блюда скрываются в ресторанном заказе Левина и Облонского. Лекцию будет сопровождать ужин, меню которого вдохновлено толстовскими цитатами. Завершит цикл вечеров 23 ноября лекция «Гоголь. Еда как полнота жизни». Ее прочтет Варвара Бабицкая, редактор образовательного портала о русской литературе «Полка». Лекция пройдет в сопровождении ужина по мотивам цитат из произведений Гоголя. Новый сезон в клубе идей и знаний Anima Libera в отеле Hotel Indigo St.Petersburg — Tchaikovsky будет еще более насыщенным. Психология и кинематограф, гастрономия и литература — увлекательные лекции проводятся каждую неделю. Диапазон впечатлений: от новейших открытий в космосе до секретов мультипликации.



ЛУКОВЫЙ СУП, СПЕЦИАЛИТЕТ ЮЖНОЙ ФРАНЦИИ — ХИТ РЕСТОРАНА LE MOUJIK

Рыба и сыр в «Мужике»

До конца октября в ресторане Le Moujik готовят свежую ладожскую рыбу.

У шеф-повара Руслана Агейченко есть давний друг-рыболов — его компания поставляет в Le Moujik рыбу, утром выловленную в Ладоге: форель, сига, щуку, судака. Рыбы ограниченное количество, и днем блюда с ней уже можно заказать. В ресторане решили не мудрить и поступать со свежей рыбой просто: коптить, готовить на пару или на гриле.

Еще одна находка — сыроварня «Менестрель» в Ленинградской области. По информации ресторана, на сыроварне делают сыры трех видов (два полутвердых и один мягкий) под началом французского сыровара Лео Пигго по его семейным рецептам, которые не разглашаются. Держится в секрете и порода коров, из молока которых делаются эти продукты. Коров такой породы искали целых два года. Теперь в «Мужике» сыр от «Менестреля» подают к вину и добавляют в луковый суп — хит вне зависимости от сезона.