

3-5

Путешественников
удивляют особой
Россией

6

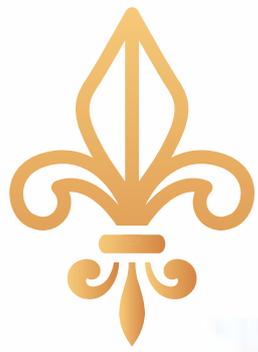
«Зрение» расширяет
границы

7

События и тренды:
куда едут туристы

10

Гастрономическая
карта Петербурга
меняется



СЕВЕРНАЯ КОРОНА

RESIDENCE KARPOVKA, 31



СДАЕМ В ЭТОМ ГОДУ

**КВАРТИРЫ-РЕЗИДЕНЦИИ В ИМПЕРСКОЙ ЧАСТИ
ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЫ**

(812) 640-65-65

РЕКЛАМА. ЗАСТРОЙЩИК: ООО «СЗ «КАРПОВКА, 31», САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, НАБЕРЕЖНАЯ РЕКИ КАРПОВКИ, Д. 31—Д. 39.
ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА САЙТЕ НАШ.ДОМ.РФ, РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЪЕКТА НЕДВИЖИМОСТИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ
НА ОСНОВАНИИ 214-ФЗ.

ПСК



ЛЕОНИД СЕРГЕЕВ,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
КОМПАНИИ «ВОЗДУШНЫЕ
ВОРОТА СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ»,
УПРАВЛЯЮЩЕЙ
АЭРОПОРТОМ Пулково

Пулково — микс людей и технологий

Всем известно: путешествие начинается с аэропорта. Сделать ожидание рейса комфортным, создать атмосферу спокойствия и уюта, предоставить пассажирам возможность отдохнуть перед полетом — настроиться на положительные эмоции — наша задача.

Ведь сервис Пулково «заточен» на оперативность. Сегодня в аэропорту работает 70 коммерческих объектов. Концепты соответствуют структуре пассажиропотока: 20% — премиальные, 40% — рациональные, 40% — бережливые клиенты. Таким образом, мы настраиваем матрицу арендаторов так, чтобы каждый пассажир мог найти что-то интересное и полезное для себя. Первое наше правило для резидентов — заметный дизайн. Поэтому у нас есть необычные объекты: и шале, и сакура, и винное дерево. За последние три года компании обновили свои концепты на 60%, вложив немалые средства, и процесс обновления не останавливается. Тревел-ритейл во многом «заточен» под особенности Петербурга, его оригинальные бренды, и мы всегда идем в партнерстве с сильными командами. Например, в сегменте F&V реализована современная концепция фуд-маркета с присутствием сильнейших ресторанных брендов.

У нас почти 69 городов — это вся страна. Мы постоянно должны учитывать вкусы и предпочтения жителей разных регионов, угадывать, как они мыслят, и обеспечивать баланс. Это диктует определенные требования к качеству сервиса и технологиям. Наше преимущество — это постоянный обмен информацией в формате, который позволяет правильно подбирать микс решений для каждого рейса. Принцип нашей работы — «бесшовное» обслуживание. Это достигается за счет объединения людей, технологий и инноваций. Мы стремимся быть самым комфортным аэропортом для пассажиров и авиакомпаний.

ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ УДИВЛЯЮТ ОСОБОЙ РОССИЕЙ

Переориентация с выездного туризма на внутренний стала одним из главных трендов 2022 года, и в 2023 году он будет только усиливаться.

Операторы ищут неочевидные альтернативы привычным маршрутам, делают акцент на аутентичность и мультиактивность, используют господдержку для повышения привлекательности регионов.

Вероника Зубанова |



НА ТЕРРИТОРИИ Южно-Камчатского федерального заказника имени Т. И. Шпиленка живут медведи. Вдали — вулкан Ильинская Сопка

Туда не знаю куда

По данным сервиса SuperJob, опросившего три тысячи представителей экономически активного населения из всех округов, отправиться в путешествие по родной стране в этом году планирует 21% россиян. Вице-президент Ассоциации туроператоров (АТОР) Сергей Ромашкин оценил рост летних бронирований по России в 30% по сравнению с тем же периодом прошлого года. Некоторые эксперты («Интурист», Fun & Sun, «Русский экспресс», АЛЕАН) фиксируют и более высокий рост интереса к турам по стране: 40–57%. Столь же велик и разброс предложений туроператоров, рынок, можно сказать, лихорадит: старые модели потребительского поведения уже не работают, а новые еще не сложились. → 4

МНОГИЕ новые продукты создаются в рамках реализации нацпроекта «Туризм и индустрия гостеприимства», который предполагает увеличение количества путешествий по России к 2030 году до 140 млн в год. В частности, рублем поддерживают операторов, организующих чартерные авиaperезовки внутри страны (в 2023 году и в 2024 году из бюджета будет выделено по 250 млн рублей). Однако колоссальные возможности, которые открылись перед российским турбизнесом, не у всех пока получается конвертировать в доходы.



ЕЛЕНА ФЕДОВА



GIRO
traditional mediterranean
restaurant



ЗРЕНИЕ
ОФТАЛЬМОЛОГИЯ
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ.
НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИ-
РОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

РЕКЛАМА

Мир удивительнее снов

Путешествие уже само по себе как праздник.

И все в нем прекрасно: планы и предвкушение, процесс и открытия. Путешествие побуждает смотреть на бытие другими глазами и замечать то, что постоянные жители уже не замечают. Постоянство вообще притупляет зрение. Вот, представьте, что в каком-то чудесном месте, в котором вы только что оказались, вам нужно будет осесть и жить неизвестно сколько в повседневной рутине. Краски сразу меркнут, а восторг улечивается. И как тут не сказать, что только Петербург дает возможность бесконечно им восхищаться и удивляться: при всей своей привычности для коренного жителя город наделен какой-то мистической способностью преображаться в разное время года и в разное время суток. А может, это так кажется только влюбленным в него.

Путешествие в наше непростое время становится привилегией. Особенно дальнее. Несмотря на стремительный рост предложений от туроператоров, появление новых маршрутов, не так просто решиться отправиться на другой конец страны. Далеко, дорого и с некоторыми рисками в сфере комфорта. Туристическая инфраструктура еще далеко не везде развита так, как хотелось бы. Но новые точки на карте появляются — это процесс неизбежный, что радует.

Сегодня активно развиваются разные концепции путешествий по России: гастро- и этнотуризм, речной и морской, экзотический, событийный, культурный и даже промышленный. Сегодня принимать туристов готовы около трехсот предприятий: гидроэлектростанции, фарфоровые заводы, сельскохозяйственные холдинги с их производством органических продуктов. Возможно, появятся другие неведомые пока направления и идеи. В любом случае, «лишь тот, кто странствует, открывает новые пути». Есть в этой пословице разные смыслы.



Горная Ингушетия поражает своими живописными видами

3 → Раньше все было понятно: зимой — в горы, летом — на море, в выходные и праздники — на экскурсии. Теперь привычные места для отдыха стали недоступны, многим путешественникам пришлось снизить и частоту поездок, — так что к выбору стали относиться еще привередливее, а новые маршруты и способы времяпрепровождения пока недостаточно комфортны.

Различные форумы туристической индустрии, которые традиционно проходят весной в разных регионах, продемонстрировали: Россия большая, а выбор не так велик. С одной стороны — нацпроект и мощная господдержка внутреннего туризма (в том числе — финансовая), распродажи билетов от авиакомпаний, отсутствие необходимости оформлять загранпаспорт и менять валюту, визовые запреты и ограничения, удорожание выездных туров. С другой — снижение платежеспособности населения, отсутствие инфраструктуры и проблемы с логистикой, при этом внутрироссийские турпродукты тоже растут в цене — но, по мнению экспертов, не в качестве. Тем не менее президент Российского союза туристической индустрии (РСТ) Илья Уманский уверен: рост количества туристов, которые выберут для отдыха Россию, неизбежен.

Куда едем

В АТОР назвали топ-5 направлений лета-2023: Краснодарский край (Сочи, Анапа, Геленджик), Абхазия (туроператоры считают ее «внутренней» дестинацией, поскольку туры рублевые и с прилетом в Сочи), Кавказские Минеральные Воды, Калининград и Дагестан. У некоторых операторов в число самых востребованных летних направлений входят также Камчатка («Веди групп» и Fun & Sun), Байкал и Алтай (PAC Group), Казань (Apex Tour и BSI Group).

Что касается Абхазии, то министр туризма республики Теймураз Хишбы рассказал о планах по принятию в 2023 году более 1,5 млн российских туристов: на май уже зафиксировано на 30%, а на июнь — на 50% больше бронирований, чем в аналогичные месяцы прошлого года.

В отсутствие авиасообщения с югом России операторы ожидают «прибавки» от РЖД количества составов в направлении курортов Краснодарского края и Крыма (которому, увы, и так приходится несладко), принимающая сторона очень рассчитывает на самостоятельных туристов, путешествующих на автомобиле. А тем, кого смущает близость к границам с Украиной, в качестве альтернативы предлагают побережье Каспийского моря. Сезон открывается в середине мая. К слову, Дагестан, показавший по итогам прошлого года максимальный прирост турпотока (40% по данным АТОР), кроме моря, может похвастаться еще и потрясающей природой, и древней цивилизацией. Но ни местная власть, ни бизнес не были готовы к такому наплыву туристов, поэтому были большие проблемы с размещением, пробки. Аналогичные проблемы испытывают Алтай и Байкал — в пик сезона найти места в отелях и на базах отдыха непросто.

Отсюда еще один тренд. Если раньше путешественники часто планировали поездки самостоятельно, то после ухода зарубежных систем бронирования предпочитают полагаться на местных профессионалов. Вообще, по данным Аналитической службы АТОР, организованный турпоток растет: общее количество туристов, путешествующих по России, в 2022 году увеличилось на 7%, а число тех, кто воспользовался услугами туроператоров, — на 16% в среднем по стране.

16+

тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, «стиль») | генеральный директор АО «Коммерсантъ», главный редактор *Владимир Желонкин* | автор дизайн-макета *Анатолий Гусев* | главный редактор спб страниц *Андрей Ершов* | бильд-редактор *Александр Коряков* | выпускающий редактор *Елена Федотова* | корректор *Марина Шевченко* | верстка *Василиса Сатирическая* | рекламная служба *Любовь Элконица* тел.: (812) 325-8596, (812) 324-6794, (812) 324-6949 | Адрес редакции и издателя: 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10 этаж 35. Тел. (495) 797-6970. Адрес редакции в Санкт-Петербурге: 191024, Харьковская ул., д. 8А, лит А. Тел. (812) 324-6949. Учредитель: АО «Коммерсантъ». Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ», зарегистрировано Роскомнадзором, регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации ПИ №ФС77-76923 от 11.10.2019 года. Типография: ООО «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4. Тираж: 9000. Распространяется бесплатно. На обложке: фото GettyImages.ru



«Дальний Восток — Зима открытий» министр РФ по развитию Дальнего Востока и Арктики Алексей Чекунков. По оценкам туроператоров, рекордный четырех-пятикратный рост показали продажи туров на Курилы (где активно развивают транспортную инфраструктуру, экологический туризм, строят глэмпинги и кемпинги), «выстрелили» Сахалин, Камчатка, Чукотка.

Из 11 регионов Дальнего Востока наиболее привлекательным, по данным исследования Аналитического центра НАФИ, для потенциальных путешественников является Камчатский край: туда хотели бы отправиться 37% жителей страны. Интересны также Забайкальский край (29%), Сахалин и Приморье (по 27%), Амурская область и Хабаровский край (по 16%), Якутия (15%). Туристов привлекают возможность посетить уникальные природные объекты (53%), охота и рыбалка (49%), отдых на природе (45%), посещение берега моря или океана (40%), посещение уникальных этнических поселений (40%), посещение исторических мест и достопримечательностей (39%), активный отдых со спортивной составляющей и гастрономический туризм (по 33%). Главными барьерами для путешествий являются дорогие билеты (45%), удаленность от текущего места жительства (41%) и сложности с транспортом на месте (30%).

Путешественники выбирают готовые и проработанные до мелочей путешествия, особенно по тем направлениям, где сложно самостоятельно организовать поездку, — например, в отдаленные регионы.

Ближний Дальний

Турпоток на Дальний Восток в 2022 году вырос на 25%, как заявил на форуме

Сейчас регионы активно пытаются повышать привлекательность — в том числе за счет транспортной доступности. На прошедшем в Петропавловске-Камчатском форуме «Дальний Восток — Зима открытий» вице-президент АТОР, заместитель генерального директора туроператора Fun & Sun Александр Сирченко рассказал о программах пакетных туров на рейсах «Аэрофлота» на Камчатку, Сахалин и во Владивосток, которые будут представлены полетами из Москвы (а возможно, и из регионов — Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Новосибирска, Новокузнецка). Отправиться на Камчатку можно будет с 9 июня по 15 сентября, на Сахалин и во Владивосток — с 16 июня по 25 августа еженедельно по пятницам (с прибытием в субботу).

По словам господина Чекункова, с ростом турпотока увеличивается и запрос инвесторов на меры господдержки для создания новых объектов инфраструктуры. Сейчас по таким программам в регионе реализуются 273 проекта с общим объемом инвестиций более 138 млрд рублей.

Еду в Магадан

Магадан, согласно опросу НАФИ, считаются привлекательным лишь 8% опрошенных. Однако туда тоже едут, несмотря на долгий и недешевый путь (восемь часов на самолете или восемь дней на автомо-

биле) и суровый климат. Петербуржцев ветром и влажностью не испугать (город лежит на одной широте с Северной столицей, хотя легкой шапочкой, как у местных жителей, стоит застаться), белыми ночами и корюшкой не удивить (разве что тем, что в столице Колымы ее фестиваль проводится зимой, а не весной). Зато в меню ресторанов круглый год масса другой рыбы, крабов и всяких морепродуктов — даже мясо и сало нерпы (в большинстве прибрежных регионов такие деликатесы запрещены). И еще экскурсии на катерах по островам: лежбище морских сивучей, птичьи базары, маяки; а в области — потрясающая природа (наледь попадает даже летом, но вокруг трава и цветы); ручей Неведомый, пик Аборигена остров Недоразумения (так и называется!); советская архитектура с остатками рудников ГУЛАГа. Время здесь можно почувствовать, а на магаданской набережной даже потрогать: скульптура мамонта из винтиков, гаек и шестеренок работы Юрия Руденко в прошлом году победила во всероссийском конкурсе самых необычных арт-объектов страны «Туту-арт».

Пакетных туров из европейской части России в этот суровый край не предлагается (что вполне объяснимо), зато можно найти интересные авторские предложения от тревел-экспертов и частных независимых гидов (например, на конец августа — начало сентября на маркетплейсе YouTravel.me).

Реклама

PUTIN TEAM RUSSIA

Для пассажиров Аэропорта Пулково

СКИДКА 1000р*

ПРОМОКОД - "2023"

при покупке в магазине Putin Team Russia только до 15 июня 2023
*данное предложение не суммируется с другими предложениями или скидками.

Российский бренд мужской и женской одежды для повседневной жизни и активного отдыха.

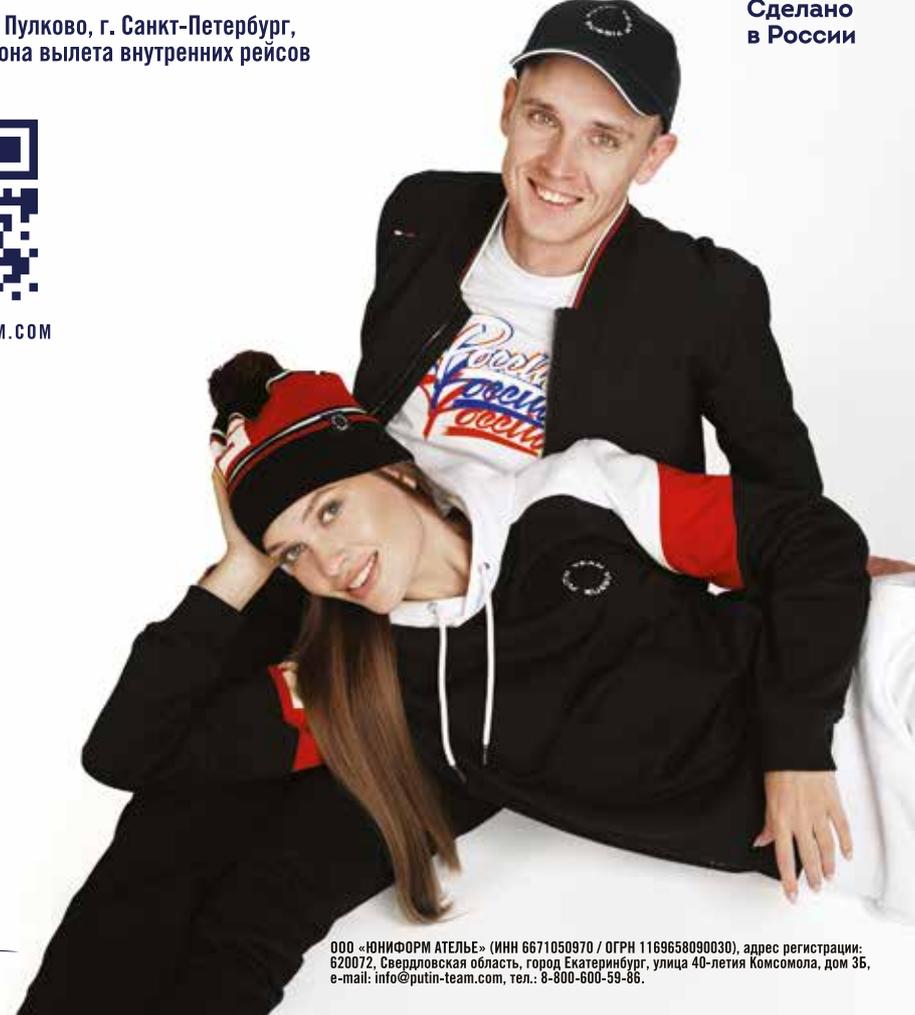
📍 Аэропорт Пулково, г. Санкт-Петербург,
2 этаж, зона вылета внутренних рейсов



WWW.PUTIN-TEAM.COM



Сделано в России



ООО «ЮНИФОРМ АТЕЛЬЕ» (ИНН 6671050970 / ОГРН 1169658090030), адрес регистрации: 620072, Свердловская область, город Екатеринбург, улица 40-летия Комсомола, дом 3Б, e-mail: info@putin-team.com, тел.: 8-800-600-59-86.

«ЗРЕНИЕ» РАСШИРЯЕТ ГРАНИЦЫ

Петербург заслуженно снискал славу центра культурного и событийного туризма, но здесь активно развиваются и иные туристические направления — в частности, медицинский туризм, и это не только санаторно-курортное лечение. А некоторые медицинские учреждения сами создают объекты туристической инфраструктуры и новые достопримечательности.

Вера Кочеткова |

МЕДИЦИНСКИХ туристов в Северную столицу привлекают первоклассные клиники, куда можно приехать на лечение или операцию. Клиники, оснащенные инновационным оборудованием, где опытные врачи применяют передовые медицинские технологии. Иногда и само учреждение, в котором турист или житель города решает свои вопросы со здоровьем, может стать достопримечательностью. В этом направлении движется центр «Зрение» — медицинский проект, в который интегрированы офтальмологическая клиника, центр обучения врачей, музей, кафе, отель и необычная арт-галерея.



НОМЕР ЛЮКС МИНИ-ОТЕЛЯ «ЗРЕНИЕ»



ЛАЗЕРНАЯ КОРРЕКЦИЯ ЗРЕНИЯ

Познать историю

Первый в России музей очков знакомит с историей оптического дела. В нем представлены оправы XVII–XIX веков из разных стран, солнцезащитные и корректирующие очки, сувенирные и забавные модели, очки для мотоциклистов, пенсне, лорнеты, театральные бинокли. Экспозиция — гордость Юлии Карбовской, члена Международного офтальмологического клуба коллекционеров (Ophthalmic Antiques Inetrnational Collector's Club).

Коллекция демонстрируется на постоянной основе в салоне оптики, где также можно пройти профессиональную диагностику зрения и заказать очки. Оптический стилист подберет оправу и посоветует брендовые аксессуары для индивидуального стиля.

Видеть и созерцать

Еще одно ноу-хау центра «Зрение» — интегрированный в многоуровневое пространство арт-проект. Интерьеры клиники превратили в необычную галерею — «культурный маршрут». В основе концепции проекта — осознание, что медицина и искусство ближе, чем кажется на первый взгляд.

«Врач-офтальмолог дарит человеку не просто хорошее зрение, но и целый мир,

способность видеть, созерцать, — говорит главный врач центра «Зрение» Никита Даль. — Художник же делится своим видением. Поэтому мы решили объединить офтальмологию и изобразительное искусство».

Первая выставка открылась в марте, смена экспозиций запланирована раз в два месяца.

Отдохнуть с комфортом

Отель при клинике — уже тренд: все чаще коммерческая деятельность лечебных учреждений связана со сферой гостиничного бизнеса. Однако отель центра «Зрение» доступен не только для пациентов: удачная локация рядом со станцией метро «Спортивная», уютные номера с видом на Неву и качественный сервис делают его востребованным у многих приезжающих ознакомиться с достопримечательностями Петербурга.

Завтрак можно заказать прямо в номер или же можно переместиться в кафе «Даль», из окон которого открывается панорама на малую Неву, Васильевский и Петровский острова, Тучков мост.

Прокачать скиллы

Услугами отеля часто пользуются иностранные офтальмологи и оптометристы,

приезжающие прокачать свои скиллы в центр «Зрение. Образование». Этот проект реализует актуальные программы профобучения и повышения квалификации медработников, разработанные на базе многолетнего опыта работающих в центре врачей. Программы сочетают теоретические занятия с приемом реальных пациентов в клинике.

Деятельность обучающего центра лицензирована: слушатели получают официальные документы (удостоверения и сертификаты гособразца), начисляются баллы НМО.

Проверить и подлечить

И все же в первую очередь «Зрение» — это частная клиника, оснащенная современным оборудованием, где на экспертном уровне организована помощь пациентам любого возраста. Врачи-офтальмологи и хирурги клиники имеют огромный опыт и владеют передовыми методиками лечения даже самых сложных заболеваний глаз.

Пациентам доступны все виды лазерной коррекции близорукости, дальнозоркости и астигматизма (ReLEX SMILE, Femto Lasik, ФРК); замена хрусталика при катаракте (операция длится около 10 минут под местным обезболиванием); ла-

зерное удаление новообразований в области века; кератопластика; помощь при различных редких заболеваниях. Есть и Центр детской офтальмологии, где детский психолог помогает маленьким пациентам избавиться от тревог и страхов.

Поменять фокус

По оценкам экспертов, в 2019–2021 годах офтальмологические услуги петербургских клиник были востребованы у туристов из Европы, сейчас идет перефокусировка на внутренний рынок, туристов из стран СНГ и Азии. Но самым медучреждениям не так уж важно, откуда именно приезжает пациент. Принять готовы всех.

«Гостям Петербурга, которым нужна квалифицированная медицинская помощь, мы обеспечим все удобства, — отмечает главный врач. — Пациента встретят в аэропорту или на вокзале и сопроводят в клинику, а маломобильному пациенту закажут специальное такси. Наш операционный консультант поможет с приобретением билетов, оформлением визы, переводом документов, организацией проживания. Также наши сотрудники помогут гостям организовать культурную программу».

СОБЫТИЯ И ТРЕНДЫ

В рамках нацпроекта «Туризм и индустрия гостеприимства» в феврале 2023 года жители России могли составить «Национальный календарь событий» года из тысячи с лишним предстоящих проектов семидесяти регионов страны.

Вероника Зубанова |

ПО ИТОГАМ голосования лучшими стали: межрегиональный фестиваль железа в Кировской области, «Казачий разгуляй на Хопре» в Саратовской, «Осада Азова 1641 года» в Ростовской, «Белгородская черта» и фестиваль «Вишневарово» в Тамбовской области.

Наряду с «Вишневарово» (на который, кстати, удобнее добираться через Пензу), Тамбовщина приглашает на всероссийский фестиваль «Кадетская симфония»,

«Осенние дары русской усадьбы», праздник пирога в Ржаксинском районе, «Семейный пикник» в Жердевке, 400-летие Моршанска, конноспортивный праздник в Шапкино и широкое празднование 150-летия Сергея Рахманинова. «Одно событие может повлечь за собой целую цепочку», — рассказала на презентации исполняющая обязанности министра туризма и молодежной политики Тамбовской области Ирина Чемерчева. — Люди сначала остаются на несколько дней, потом приезжают снова и привозят других гостей, могут съездить куда-то к соседям».

При разработке туров операторам приходится учитывать, в том числе, и современные тренды — такие как стремление

туристов поразить воображение подписчиков в соцсетях. Чтобы путешественник мог выложить оригинальный снимок в своем аккаунте, представители индустрии подбирают красивые локации и необычные объекты. Например, горячий источник минеральной воды с метаном около поселения Белиджи в Дагестане, где можно искупаться в огне и не обжечься (эксперты «Туту.ру» рекомендуют приезжать к нему ночью — на машине из Дербента). Или памятник природы регионального значения «Урочище Кордон» в Астраханской области, где в июне массово цветут кактусы. Или спортивно-стрелковый клуб «Союз» в Калужской области, где можно не только посмотреть стрелко-

вое оружие и военную технику в музеях, но и пострелять самому и прокатиться на бронемашине.

Любителям активного отдыха предлагают трекинг (озеро Треугольное в Карелии, Березовская балка близ Кисловодска, поселок Гуамка в Краснодарском крае, заповедник «Столбы» в Красноярске), рафтинг (Шуя и Кереть в Карелии, Ай, Чусовая, Вишера и Нугуш на Урале), дайвинг (Байкал, урочище Джангуль на Черном море, озеро Телецкое на Алтае), яхтинг (Новая Земля, Ладога, Архангельская область) и даже виндсерфинг — в июле и августе им можно заниматься не только в тропиках, но и на Плещеевом озере, озере Ильмень, в Тольятти.

ФИРМЕННЫЕ БЕЙСБОЛКИ SKA

СКИДКА -10%

ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ ЭТОГО НОМЕРА ИЗДАНИЯ КОММЕРСАНТЬ
МАГАЗИН «НОСKEY CLUB» АЭРОПОРТ «ПУЛКОВО-1», ТЕРМИНАЛ ВНУТРЕННИХ РЕЙСОВ

ПУЛКОВО
Аэропорт Санкт-Петербурга

У ГАСТРОТУРИЗМА НЕТ ВОЗРАСТА

Так утверждают эксперты Цифрового туристического сервиса Russpass. Сегодня большинство предложений туроператоров наряду с архитектурными, природными и историческими достопримечательностями включает в себя и гастрономическую составляющую.

Вероника Зубанова |

НАПРИМЕР, московская турфирма «Вокруг света» предлагает семейные однодневные путешествия. Автобусная экскурсия «Хлеб, икра, павлиний хвост» в два старинных русских города на берегах Оки (Серпухов и Алексин) знакомит не только с архитектурными памятниками, но и со вкусом черной икры и копченой осетрины, а заодно и чая с выпечкой в музее хлеба «Пекарня Попова».

А на территории Угличского сыродельно-молочного завода (УСМЗ), как было обещано на прошедшей в марте международной туристической выставке «Интурмаркет», скоро откроется музей сыроделия «СырКультПросвет». Здесь можно будет узнать историю сыроделия в России, понаблюдать за действующим производством через стеклянную стену галереи и поучаствовать в мастер-классах в фан-зоне.

Развивают гастротуризм и на Дальнем Востоке. К примеру, в рамках тура на Сахалин можно посетить озеро Буссе — выловить и попробовать гигантских устриц, гребешков, морских ежей, крабов, трепангов. На Камчатке проводится гастрономический фестиваль «ПапоротникРАБ» (проект-победитель конкурса «Мастера гостеприимства» платформы «Россия — страна возможностей»), посвященный трем местным продуктам — папоротнику, красной икре и

мясу краба. А в начале августа 2023 года, как рассказал на форуме «Дальний Восток — Зима открытий» председатель комитета по гастрономическому туризму Российского союза туриндустрии Леонид Гелибтерман, в Камчатском крае пройдет международный гастрокемп: запланирован приезд шеф-поваров из разных стран, которые будут готовить национальные блюда из локальных продуктов.

Для некоторых регионов одним из самых перспективных становится винный туризм. Например, в Краснодарском крае работает около 50 винодельческих хозяйств. По словам главы комиссии РСТ по винному туризму Бэллы Тарасовой, около 30 из них имеют свою инфраструктуру для проведения мероприятий (специальные ужины, пленэры, коллаборации с художниками), чтобы увеличить время, которое проводят у них туристы, ведь зимой спад посещаемости хозяйств составляет до 70%. И только девять виноделен имеют собственные отели или гостевые дома.

Экскурсии предлагаются на исторические винодельни (как «Абрау-Дюрсо»), советские («Фанагория»), небольшие семейные хозяйства и новые («Голубицкая» или «Скалистый берег»). Но число туристов резко упало после закрытия южных аэропортов. Поэтому совместно с администрацией края был создан маршрут



«Винные дороги Краснодарского края», который включает не только посещение винных хозяйств, но и знакомство с историческим наследием Кубани. А в Ростовской области разработан трех-четырехдневный винный маршрут «Долина Дона», который включает посещение пяти виноделен, завода «Семикаракорская керамика» и музея «Тихий Дон».



CRUISE BY KUZNYAHOUSE ОТКРЫВАЕТ СЕЗОН

29 апреля от причала на Английской набережной, 58, отправится в свой первый в этом сезоне рейс Cruise by Kuznyahouse — ресторан-лайнер со специальным меню от Руслана Закирова.

Альбина Самойлова |

АКЦЕНТ делается на сезонные продукты, локальную рыбу, овощи и зелень. Для круизных путешественников будут готовиться закуски в морской стилистике в формате comfort food.

Что касается музыкальных программ, салонных вечеров с роялем и танцевальными вечеринками, то в этом сезоне будет много новинок. Прежде всего увеличилось количество рейсов с живой музыкой: планируются выступления Sava Siiang, Katya Panteggra, Георгия Котунова (Long Arm), Андрея Артемьева (Alai Oli), специальные концерты классической музыки, гастрологи Glonti.Mak (Москва), Chamber Pop на воде от Adam Evald



(Швеция) и Lovvlovver (Kito Jempere Band). В ночных программах — городские вечеринки Hotline, Vibe Room, диджеи Timofey, Theo Dear и многие другие. По традиции намечены коллаборации с московскими проектами Strelka, «Flanel/Фонотека», а также специальные рейсы от музыкальных магазинов Петербурга: Kultura Record Store, Imagine Club.

Ежедневные рейсы будут курсировать по Неве с выходами в Финский залив. Продолжительность рейсов — два часа. С июня самый поздний рейс по пятницам и субботам будет длиться дольше на час, чтобы после швартовки на Английской набережной остаться и продолжить ночную вечеринку. Кстати, специально для гостей ночного рейса добавили швартовку на набережной Лейтенанта Шмидта, чтобы разводка мостов не помешала добраться домой.

Реклама



РЕСТОРАН
Green Garden

Ресторан - сад
с комфортными мягкими зонами
и гастрономическим меню.
Авторский дизайн - проект.
Романтический вид на летнее поле.

КОМПЛИМЕНТ*
БОКАЛ ВИНА
при заказе горячего блюда



QR-меню



Вылет международных рейсов
+7 (931) 276-44-46

*Комплимент - российское вино, произведенное из винограда, выращенного на территории РФ.
Специальное предложение действует до 31.05.2023г.



КАК МЕНЯЕТСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА ПЕТЕРБУРГА

О том, как удается реализовывать новые проекты в непростых условиях, рассказывает совладелец ресторанный холдинга Round Table Group (RTG) Дмитрий Петров.

Алла Михеенко |

— Что сегодня представляет собой Round Table Group?

— RTG присутствует на рынке HoReCa около 15 лет. Я и мой партнер Аскар Касимов — выходцы из крупных ресторанных холдингов. Я прошел путь от официанта до управляющего в Ginza Project, а он работал шеф-поваром в сети ресторанов Аркадия Новикова. Первый ресторан мы открыли в Тюмени, а далее расширяли географию по регионам. В 2010 году вышли на рынок Петербурга и Москвы. За время существования компании были открыты рестораны Каре, Penthouse, грузинский ресторан Kababi, сеть ресторанов быстрого питания MooMoo Burgers и MooMoo Burgers & Grill, trattoria Ponte, ресторан премиум-класса «МореМясо», расположенный в «Москва-Сити», рыбный ресторан Laggy & Krabs, а также пиццерия 4Pizza и летний проект «Бездельники» в Ижевске. Каждый ресторан имеет оригинальную концепцию.

На сегодняшний день холдинг насчитывает 11 ресторанов, четыре из которых расположены в Петербурге. В ближайшее время запланировано открытие двух ресторанов в Северной столице, к концу 2024 года планируем открыть заведения в Перми. А далее рассматриваем выход на рынок Объединенных Арабских Эмиратов. Сейчас это перспективное направление для многих бизнесов.

— Расскажите об открывающихся ресторанах.

— Сейчас открываем наш флагманский ресторан средиземноморской кухни Gigo в самом центре Петербурга, в Басковом переулке. Площадь ресторана — 300 кв. м, зал оформлен по эксклюзивному современному дизайну. Gigo — многозначное итальянское слово. Оно переводится как «круг общения». Мы вкладывали в концепцию ощущение домашнего круга, окружения друзей. Обстановка подразумевает, что посетители ресторана приходят в заведение как будто к своим друзьям. У нас открытая кухня, никак не отделенная от зала, и можно не только посмотреть, как готовят блюда, а буквально зайти туда. Это придает ощущение домашнего уюта. В интерьере — итальянская мебель, а сервировка включает европейский фарфор, приборы и инвентарь Sambonet. Этот старейший европейский бренд использовался еще в знаменитом поезде «Восточный экспресс». Большие открывающиеся окна добавляют простора и связывают пространство с летней террасой. На ней будут расположены столики с дизайнерскими зонтами и мебелью из Италии. В Петербурге важно иметь террасу. Острую потребность в открытых пространствах мы почувствовали во времена ковидных ограничений. Сейчас это эстетический интерес — обед в окружении прекрасной



АЛЕКСАНДР КОРЖАКОВ

архитектуры. Еще одно значение Gigo — это «тур, путешествие». Мы подразумеваем раскрытие концепции гастрономического тура. В ресторане будет представлена средиземноморская кухня — продукция из Италии, Испании, Франции, Греции.

В начале мая открываем итальянский ресторан Ponte на улице Рубинштейна. Первый ресторан этой сети на улице Пестеля начал функционировать год назад и очень хорошо себя показал в плане отзывов посетителей. Поэтому решили развивать направление и сейчас открываем заведение в 200 кв. м.

— Сегодня бизнес инвестирует в новые крупные проекты ресторанной сферы очень осторожно. Вас не пугают сложности?

— Безусловно, сегодня открывать новые проекты тяжело из-за действующих санкций. Закупка необходимого оборудования происходит из-за рубежа, а параллельный импорт играет на удорожание и удлиняет время доставки. Работа же с новыми поставщиками из дружественных стран требует времени, необходимо налаживать логистику, смотреть на качество. В данный момент мы реализуем проекты, работа над которыми велась задолго до событий февраля 2022 года. Так, проект флагманского ресторана появился еще в 2021 году, а его открытие планировалось в середине 2022-го, но коррективы внесла экономическая турбулентность, возникшая после внешнеполитических событий. Мы столкнулись с задержкой поставок оборудования, техники, приборов, посуды, в частности фарфора и мебели.

— Почему выбор при дальнейшем развитии пал на ОАЭ, в чем преимущество Арабских Эмиратов перед другими странами?

— В ОАЭ динамично развивается рынок, поэтому российский бизнес внимательно смотрит в эту сторону. Там применяется понятная и несложная система налогообложения, а ставки низкие. Легче проводить банковские операции, в отличие от Турции. В последнее время из-за внешнеполитической и экономической нестабильности постоянно меняются правила игры. Кроме того, за прошедший год в Эмираты переехало огромное количество обеспеченных россиян. Это очень удобный хаб между Европой, США и Азией. Все эти факторы выгодны для организации ресторанного бизнеса.

— С началом санкций ощутили ли вы проблемы с поставками продуктов? Сопоставимо ли качество альтернативных поставщиков из России или незападных стран?

— В условиях ограничения поставок определенных продуктов мы живем с 2014 года. За это время научились работать в условиях санкций. Кроме того, российское производство сильно подтянулось, продукты стали намного качественнее. Лет 15 назад я имел отношение к бизнесу в сфере продуктов глубокой заморозки. В то время 90% говядины ввозилось из-за границы: Парагвай, Уругвай, США. А сейчас львиную долю этого рынка занимает отечественная продукция. Также качественнее стало производство сыров и бакалеи. Конечно, есть некоторые отечественные позиции,

поставки которых хотелось бы улучшить. Это, например, рыба, свежемороженый краб, креветки. Но в принципе, в продуктовой сфере в России все достаточно стабильно и рестораны не испытывают дефицита, есть, конечно, определенная ценовая волатильность, но, как я уже говорил, мы все живем в этой реальности с 2014 года.

— Председатель координационного совета Федерации рестораторов и отельеров России Сергей Миронов в январе сообщал, что цены в ресторанах выросли в среднем на 20%. Как изменился средний чек?

— Безусловно, рост себестоимости продуктов отражается на чеке в ресторане. Нужно учитывать также и инфляционное повышение. Мы стараемся делать повышение ненавязчиво. Например, менять цены в меню не раз в год, но резко, а два-три раза в год, но плавно.

— Почувствовали ли вы снижение трафика? Уменьшилась ли аудитория за счет того, что пул постоянных клиентов релоцировался?

— Это действительно характерная тенденция для Петербурга и Москвы. Мы ощутили две волны спада посетителей — в феврале и в сентябре прошлого года. В регионах ситуация намного стабильнее. Но уже сейчас мы отмечаем, что многие возвращаются. Если не будет сильных потрясений, то трафик стабилизируется.

В этой ситуации настораживает не только факт уменьшения числа посетителей. Проблема в том, что релоцировался и персонал. Сейчас большая нехватка грамотных шеф-поваров, поваров и другого линейного персонала. Так как количество персонала на рынке труда снизилось, в условиях повышенного спроса начинается рост требований по заработным платам, что, в свою очередь, приводит к увеличению затрат ресторана. В целом в Петербурге хорошо развита ресторанная сфера: в плане дизайна, уровня обслуживания, компетенций поваров и шеф-поваров, так как бизнес работает в высококонкурентной среде.

— Кроме ресторанного бизнеса, вы развиваете направление гостиничных услуг. В Ижевске, например, у вас есть небольшой бутик-отель. Планируете открывать еще?

— Мы работаем над этим, но ведение гостиничного бизнеса существенно усложнилось, и пока наблюдаются трудности с долгосрочным планированием. Сейчас мы сосредоточены на открытии ресторанов. Ожидаем увеличение туристического потока. В краткосрочной перспективе делаем ставку на ежегодный Петербургский международный экономический форум. В настоящее время активно развиваются взаимоотношения с Китаем, и мы готовы принимать гостей из этой страны.

Летайте в Дубай бизнес-классом

Забронируйте свой следующий перелет в Дубай и наслаждайтесь незабываемым путешествием.

Оцените выбор изысканных блюд, современную развлекательную мультимедийную систему, возможность комфортно уделить время работе во время полета или просто приятно отдохнуть.

Забронируйте перелет с нами прямо сейчас на сайте flydubai.com

flydubai

flydubai.com

ПУЛКОВО
Аэропорт Санкт-Петербурга

ИТАЛЬЯНСКИЕ ПРИНЦИПЫ АУТЕНТИЧНОЙ КУХНИ

Итальянский ресторан Jerome на Большой Морской улице, которым управляют сомелье Екатерина Яценко и ресторатор Андрей Мусихин, обзавелся новым шеф-поваром.

Кухню возглавил уроженец Сардинии Алессандро Кариа. Он повар в третьем поколении, стажировался в мишленовских La Pergola в Риме и Le Calandre в Падуе, работал во многих заведениях Италии, Великобритании, Франции и Монголии. Алессандро рассказал о своем подходе к приготовлению блюд и поделился концепцией нового меню в Jerome.

Анна Коварская |

— Самая популярная кухня в Петербурге — итальянская. А вы — апологет аутентичной итальянской готовки. Какие блюда готовите по семейным рецептам? Кто был вашим первым кулинарным учителем?

— Готовка у итальянцев в крови, и каждый повар начинал свой путь познания кухни в своей семье. В моей семье лучше всех готовил мой папа, который в свою очередь учился у своего папы, то есть моего дедушки. И, конечно, моя бабушка. Одно из первых воспоминаний детства: мне пять лет, я что-то сделал не так, и в качестве наказания бабушка заставляет меня крутить *riscoli ravioli con ragù* — маленькие равиоли с мясом. Меня слегка это бесило, в пять лет хочется гоняться во дворе с друзьями, а не возиться на кухне со взрослыми. Это теперь я понимаю, каким был глупым, потому что мог бы еще больше времени проводить с близкими людьми и постигать свое будущее ремесло. И уже много лет я обожаю собственноручно готовить пасту, работать с мукой, когда стоишь вот в этом облаке, а к пальцам прилипает тесто. Для меня работа с продуктом — алхимия.

— Стиль вашей готовки — домашняя еда, что это значит? Немного ингредиентов на тарелке, не перегруженная подача?

— Я не ставлю себе какие-то рамки по количеству ингредиентов. В среднем четыре-пять, бывает и больше — если это имеет смысл, а не сделано для глянцевой картинки в соцсети. Я исповедую простую домашнюю подачу, которая, однако, эволюционирует, нельзя же сегодня подавать блюда в стиле 1980-х. Я никогда не пытался усложнить итальянскую кухню и считаю, что как никакая другая она придерживается корней и сохраняет свою идентичность — в отличие от той же французской. В свое время стажировался у Пьера Ганьера в парижском трехзвездочном ресторане, до сих пор много общаюсь со своими французскими коллегами. Мы отмечаем, что французская кухня в последнее время вбирает в себя много других направлений — японских, китайских, ближневосточных. А в Италии до сих пор главное — не красота подачи и не количество составляющих на тарелке, а баланс вкусов.

— Самые популярные блюда итальянской кухни в ресторанах города — это



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

салат «Цезарь», паста карбонара и пицца «Маргарита». Как вы их готовите?

— «Цезаря» в меню не будет, и точка. Карбонара будет, история этого блюда очень интересна. Кто-то считает, что рецепт родился в начале XX века, одни думают, что рецепт пришел из Штатов, другие — что впервые пасту приготовил американский повар близ Неаполя, который смешал яйцо, пасту и бекон. Мне кажется, классический рецепт карбонары установился в 1970-х: желток, зажаренные до хруста ломтики бекона гуанчале, овечий сыр пекорино или грана падано, паста спагетти, паккери или ригатони и много много любви. Вот так мы и будем готовить карбонару в Jerome. Про «Маргариту» — да, пицца будет.

— Многие шефы не скрывают, что ходят по ресторанам конкурентов, чтобы понять, чего хочет гость. Вы собираетесь адаптировать итальянские блюда ко вкусам петербуржцев или ориентируетесь только на свое видение?

— В Петербурге я хожу по разным ресторанам, конечно, мне же нужно почувствовать город. Некоторые мои товарищи говорят, что это такая известная практика — следовать запросам гостей и подстраивать свой вкус под некий универсальный. Многие, как я вижу, так и делают, и во многих ресторанах можно встретить одни и те же блюда. Для меня, пожалуй, такой компромисс невозможен, свою задачу я вижу именно в аутентичной готовке и планирую работать в своем привычном стиле. Невозможно угодить всем, если одному из десяти моя еда не понравится

— ничего страшного. Вряд ли я когда-нибудь буду копировать чьи-то блюда.

Конечно, существуют объективные обстоятельства, которые повлияют на мой стиль работы в Петербурге. Например, есть некоторые трудности с продуктами. Я родился на Сардинии, и тот самый островной овечий сыр пекорино здесь найти пока сложно. Возможно, у меня получится в ближайшем будущем наладить поставки этого сыра из Италии, также я мечтаю привезти свежее оливковое масло из деликатесных таджасских оливок. В Петербурге почти нет понятия сезонности — например, одни и те же помидоры можно купить двенадцать месяцев в году, а в Италии сезонность — это главный принцип создания меню. И в любом итальянском ресторане, большом или маленьком, я всегда менял меню раз в месяц, а то и чаще, в зависимости от сезонных фруктов и овощей. Но я уже постиг, что петербургским гостям это не нужно.

— Какие продукты вы используете на кухне?

— Молодые рассольные сыры, в том числе моцареллу, страчателлу и буратту, мы покупаем российские — из-за короткого срока жизни этих сыров срок их реализации меньше недели. К слову, в некоторых ресторанах не совсем правильно подают эти сыры — слишком холодными. Понятно, что они хранятся в холодильнике, но перед подачей их обязательно нужно довести до комнатной температуры, иначе сливочный вкус не раскроется. Если мы говорим про твердые выдержанные итальянские сыры, то покупаем аутентичные. Настоящий пармезан готовят только в одном месте

на земле — в Парме. Недавно я попробовал приготовить дома пасту с российским пармезаном, при всем уважении к производителю, идея не увенчалась успехом.

— В Италии двадцать регионов, каждый имеет свои кулинарные особенности, но пасту и пиццу едят повсеместно?

— Конечно, но итальянская кухня — не только эти два блюда, которые знает весь мир. Моя задача — показать кухню разных регионов Италии. Это блюда из утки, дичи, кролика, фазанов, много рыбы. Вряд ли получится скоро познакомить гостей Jerome с такой аутентичной, как апулийская конина или тосканский кабан, но я планирую готовить пасту с осьминогом по неаполитанскому рецепту — с соусом на основе цукини, оливкового масла и черри, и северное блюдо спеццатино из телятины, которую много часов томят на низком огне с овощами. Планируем включить в меню ягненка, утку и кролика. Что касается дичи, то я пробовал готовить оленину с вешенками, результат мне понравился. Еще одно блюдо, популярное в центральных регионах Италии — в Тоскане, Лацио, Умбрии, — возможно, будет в меню. Это поркетта — традиционная уличная еда — приправленная тимьяном, шалфеем и розмарином и жаренная до хрустящей корочки свинина. Из рыбы будем готовить сибаса, дораду, треску. Обязательно будет ризотто со спаржей.

— Ваша родина Сардиния — будут ли в меню блюда из этого региона?

— Во многих ресторанах, где я работал, пользовался популярностью сардинский ужин — возможно, у нас получится сделать что-то подобное. В список блюд часто входила закуска из южноитальянских колбас и сыров, включая мой любимый овечий пекорино, разновидность лазаньи на сухом хрустящем хлебе под мясным бульоном и запеченный целиком молодой поросенок. Это блюдо в Сардинии принято есть 15 августа, в праздник Вознесения Девы Марии. В моей семье папа разрезал поросенка напополам, фаршировал чесноком, розмарином, миртом и несколько часов запекал на решетке в углублении в земле. Мы собирались вместе в саду и долго ждали, пока приготовится поросенок. Конечно, в ресторане поросенка придется запекать в печи или готовить на вертеле. Завершить сардинский ужин можно жареными равиоли, фаршированными сыром качокавалло и медом.

Завтраки в Animals

В ресторане Animals вырастили свою экосистему, усовершенствовали меню и подготовились к новому фермерскому сезону.



Воздушная бриошь со спелой малиной

Завтраки здесь подают с 10 до 17 часов. В меню появился отдельный раздел своих сыров, хлеба и деликатесов лавки, которые можно съесть в ресторане и купить с собой. Шефы стали выпекать по утрам круассаны, их сервируют протертой клубникой и взбитым маслом. Есть блюда-находки, например, яйца пашот с овощами и греческой скордалией — хлебно-картофельным соусом-пюре из своего тартина и миндаля. Или фалафель в виде полноценного веганского завтрака с хумусом, фруктами, солеными лимонами и тартинком. «Мы проработали меню с учетом летнего урожая с нашей фермы, — говорит шеф-повар Борис Кондратьев. — В течение сезона будем по нарастающей включать в еду все больше урожая». Специально для сэндвичей (с моцареллой и томленным ягненком) собственная пекарня проекта выпустила новый вид хлеба — фокаччу. Александр Малютин, заведующий сыроварней, добавил к ассортименту сыров зерненный творог. Он подается на завтрак с пареной черникой или с тостом из тартина и медом в сотах.



Terrassa открыла летнюю веранду

Главная «фишка» этой веранды на 170 посадочных мест — вид на Казанский собор с высоты крыш исторического центра.

В меню ресторана Terrassa — сезонное обновление. Кроме свежих морепродуктов из огромного аквариума, здесь подают креветки с кремом из артишоков, гаспачо с крабом, пасту с гребешками и миндалем, ньокки «Четыре сыра» и фирменную окрошку на квасе. На десерт — фисташково-лимонный тарт и нежнейший баскский чизкейк с обожженной карамельной корочкой.

MACARONIKA – ВДОХНОВЕНИЕ ДЛЯ СЕБЯ И ЛЮБИМЫХ

Macaronika – первая в России фабрика нежных десертов – макарон. Мир Macaronika – это не только современное оборудование и залитые светом кондитерские цеха. Здесь работают с живым продуктом, который чутко реагирует на отношение к себе, поэтому команда холит и лелеет макароны, как редкие цветы. Тщательно выбирают качественные ингредиенты высшего качества, строго следят за соблюдением рецептуры и технологии приготовления. Мягкими кисточками, вручную расписывают каждую шапочку, бережно перекладывают в коробки.

Наборы Macaronika – это свежесть натуральных ингредиентов, яркие гастрономические сочетания и красивый дизайн. Такой подарок умножает радость на два: приятно получить и вкусно съесть самому.

Если вы хотите добавить в свой подарок фирменную стилистику вашей компании, то это тоже к команде Macaronika, ведь уже не первый год они создают корпоративные подарки с индивидуальным дизайном. Брендированная упаковка, использование сусального золота или перламутрового покрытия и даже новое сочетание вкусов позволяют сделать подарки абсолютно неповторимыми.



Премиальное качество шоколада



Безглютеновый продукт



Ротация вкусов и праздничные коллекции



Сертифицированное производство



Высокотехнологичная печать

13 корнеров в Санкт-Петербурге, 4 корнера в Москве
полный СПИСОК АДРЕСОВ НА САЙТЕ WWW.MACARONIKA.RU



Посетите корнер Macaronika в аэропорту Пулково (главный атриум у выхода на посадку 1, 2, 3) и ПОЛУЧИТЕ В ПОДАРОК ТРИ ЛЮБИМЫХ ВКУСА МАКАРОН, при предъявлении этого номера издания «Коммерсантъ».

ДИМА БИЛАН В ЛЕДОВОМ ДВОРЦЕ

Единственный победитель «Евровидения» от России, семикратный победитель ЕМА, обладатель 20 тарелок «Муз-ТВ», лидер чартов и музыкальных премий, заслуженный артист Российской Федерации Дима Билан отмечает 25 лет творчества большим сольным концертом.

25 МАЯ в «Ледовом дворце» состоится петербургская премьера концертной программы «Гладиатор. 25 лет для вас!». Первые концерты, посвященные юбилею, прошли с полным аншлагом в феврале в московском «Крокус

Сити Холл». В программу вошли все главные хиты певца. «Было много драйва, эмоций, сюрпризов и смысла. Я благодарен каждому зрителю, кто разделил со мной этот праздник», — поделился Дима Билан своими впечатлениями.



ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОРПОРАЦИИ РМ



МЮЗИК-ХОЛЛ

Мюзикл о формуле бессмертия

21 мая Музыкальный театр им. Ф. И. Шаляпина (театр «Мюзик-Холл») представит мюзикл «Средство Макропулоса» на сцене Дворца искусств Ленинградской области.

Литературная основа спектакля — пьеса Карела Чапека. В прошлом году произведение отметило столетний юбилей, но и спустя век сюжет не теряет актуальности. Интрига построена вокруг судебного процесса «Грегора против Пруса» о наследстве барона Йозефа. В дело вмешивается таинственная незнакомка — оперная дива Эмилия Марти, которая скрывает свой возраст и другие тайны. Но главным секретом спек-

такля — и настоящим испытанием для героев — станет рецепт вечной молодости. В мюзикле есть и остросюжетная детективная линия, и мистическая составляющая.

Над спектаклем работала многократный номинант «Золотой маски», режиссер Сусанна Цирюк, автор одного из хитов театра — мюзикла «Винил». Либретто написал драматург Константин Рубинский. Композитор — Владимир Баскин, хореограф — Антон Дорофеев. За вокальные партии отвечала музыкальный супервайзер Александра Чопик. Костюмы разработала художник Татьяна Королева. Художник-постановщик — Алексей Тарасов.

По мотивам героики прошлого

7, 8, 9 мая Театр музыкальной комедии представляет музыкальную фантазию «Раскинулось море широко» на темы самого знаменитого после Седьмой симфонии Шостаковича произведения, звучавшего в блокадном Ленинграде.

Героическая комедия «Раскинулось море широко», созданная в 1942 году группой авторов специально для Театра музыкальной комедии, стала абсолютным лидером репертуара: за первый год

было сыграно 100 спектаклей. Либретто и музыка были написаны меньше, чем за месяц, за двадцать дней артисты разучили материал, а премьера состоялась 7 ноября 1942 года. Ленинградцы, переживавшие второй год блокады, приняли оперетту восторженно.

Современный спектакль поставил народный артист России Александр Кузин. Остросюжетная фабула, в которой есть и героизм, и любовная линия, выстроена по всем законам настоящего саспенса.



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕАТР МУЗЫКАЛЬНОЙ КОМЕДИИ

МАКЕТ ДЕКОРАЦИОННОГО ОФОРМЛЕНИЯ СПЕКТАКЛЯ «РАСКИНУЛОСЬ МОРЕ ШИРОКО», ХУДОЖНИК КИРИЛЛ ПИСКУНОВ

РЕСТОРАНЫ

«Кремль»	Выборгская наб., 55 (БЦ Gregory's Palace)
Ресторан-гостиница «Штакеншнейдер»	Миллионная ул., 10
«Шляпин»	Тверская ул., 12/15
Таверна «Гролле»	Большой пр. В. О., 20
«Сказка Востока 1001 ночь»	Лесной пр., 48
Stroganoff Steak House	Конногвардейский б-р, 4
«Метаморфоз»	Литейный пр., 5/19
Бранч-бар FINCH	Некрасова ул., 14 Д
Ресторан русской кухни Siberika	Лейтенанта Шмидта наб., 43
Cafe Claret	Марата ул., 11
Marius	Марата ул., 11
Kontora	Орловская ул., 1

КАФЕ

Kroo cafe	Суворовский пр., 27 / 9-я Советская ул., 11
-----------	--

ГОСТИНИЦЫ

Отель «Индиго»	Чайковского ул., 17
Akuan Hotel	Восстания ул., 19
«Гранд Отель Эмеральд»	Суворовский пр., 18
M-hotel	Садовая ул., 22 (вход с переулка Крылова, 2, со двора)
Majestic Boutique Hotel Deluxe	Садовая ул., 22/2
The Gamma Hotel	наб. Обводного кан., 130
Grani Aparthotel	Большая Зеленина ул., 24
Trezzini Palace Hotel	Университетская наб., 21
Welton Club Hotel & Apartments	Малая Разночинная ул., 11
Four Seasons Hotel	Вознесенский пр., 1
Lion Palace St. Petersburg	
Crowne Plaza	Лиговский пр., 61
St. Petersburg — Ligovsky	
Официальная гостиница «Эрмитаж»	Правды ул., 10
Отель Rozenshteyn Hotel&Spa	Розенштейна ул., 36
Airportcity Plaza St. Petersburg	Стартовая ул., 6 А
Author Boutique Hotel	Владимирский пр., 9
Арт-отель «Карелия»	Маршала Тухачевского ул., 27 А
«Гранд Отель Мойка 22»	наб. реки Мойки, 22
«Cronwell Inn Стремянная»	Стремянная ул., 18 А
«Петрь Отель»	Адмиралтейский пр., 8
«А1 Отель Санкт-Петербург»	Кирпичный пер., 3

Бутик-отель «Северный цветок»	Марата ул., 40
Отель «Братья Карамазовы»	Социалистическая ул., 11 АВ
Отель «Гельвеция»	Марата ул., 11
«НашОТЕЛЬ»	11 линия В. О., 50
MoLo	Вс. Вишневого ул., 2/12, К
Екатерина	Миллионная ул., 10

ИНТЕРЬЕРНЫЕ МАГАЗИНЫ

Салон «Сентябрь»	Каменноостровский пр., 19
------------------	---------------------------

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Gregory`s Palace	Выборгская наб., 55
Gustaf	Средний пр. В. О., 36/40
Magnus	9-я линия В. О., 34
«Оскар»	наб. р. Фонтанки, 13 А
Деловой центр NEVKA	Гельсингфорсская ул., 3, к. 11 Д, вход с Выборгской наб., 45-47
Коворкинг «Пушкин»	Торжковская ул., 5

АВТОСАЛОНЫ

Автодом «Пулково»	Пулковское ш., 14 А
Gregory`s Cars	Выборгская наб., 55
Петровский на Софийской	Софийская ул., 87

АВИАКОМПАНИИ

ЦБА «Пулково-3»	
ГТК «Россия»	

РАЗНОЕ

Миграционный центр «Сапсан»	Красного Текстильщика ул., 10/12 бизнес-класс
-----------------------------	---



Узнайте подробную информацию о корпоративной подписке по телефону **8 800 600 0556** (звонок по России бесплатный) или электронной почте podpiska@kommersant.ru

www.kommersant.ru

YE'S
apart-hotel

Скажи YE'S комфортной жизни с ГОСТИНИЧНЫМ СЕРВИСОМ

Долгосрочная и краткосрочная аренда просторных апартаментов с кухней в шаговой доступности от метро. Идеально подойдет для коротких путешествий или станут комфортным аналогом квартиры.



Скидка на краткосрочную
аренду по промокоду **«ВОЯЖ»***

10%



8 800 222 65 95



yesapart.com

YE'S – ЕСТЕСТВЕННО ЖИТЬ ЗДЕСЬ!

*Промокод действует с 1.05.23 по 31.12.23 г.

Реклама