



РОССИЙСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ



ГЛАВНАЯ ТЕМА ДЕСЯТИЛЕТИЯ - РОССИЙСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ

- В РОССИИ 130 ТЫСЯЧ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ, МЕНЬШЕ 1% СПЕЦИАЛИЗИРУЮТСЯ НА РОССИЙСКОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ, Т.Е. ЯВЛЯЮТСЯ БАЗОВОЙ ЦЕННОСТЬЮ ДЛЯ ТУРИЗМА.
- ГЛАВНЫЕ ГЕРОИ – ЛЮДИ С ИДЕНТИЧНОСТЬЮ, ИДЕНТИЧНОСТЬ – ИХ ГЛАВНОЕ КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО
- РОССИЙСКАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ – ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ТУРИЗМА, БАЗОВЫЙ ЦЕННОСТНЫЙ КРИТЕРИЙ
- ПРЕЕМСТВЕННОСТЬ



КОМБИНАТ

Родина

КИЛЬКА

балтийская
неразделанная обжаренная
в томатном соусе

МАССА
НЕТТО
160
ГРАММ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ
Продукт стерилизованной
готов к употреблению.
Срок годности 24 месяца.
Срок хранения 24 месяца с даты
изготовления. Дата изготовления
указана на банке в левом углу.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ

УЗКОСПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ
НАПРАВЛЕНИЕ ТУРИЗМА

<2%

ПИТАНИЕ В ТУРИСТИЧЕСКОЙ ИНФРАСТРУКТУРЕ

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОБОВАТЬ
РОССИЙСКУЮ
РЕГИОНАЛЬНУЮ КУХНЮ -
ВЕЗДЕ

100%

питание

ежедневное
вне дома

- Возможность выбора любой кухни мира, не покидая пределы страны
- «смешанная кухня»
- обеспечение базовых потребностей
- получение удовольствия от еды, «гастрономическое удовольствие»
- демонстрация социального статуса

питание

в туристической
инфраструктуре

- базовая часть туристической инфраструктуры
- обязательная составляющая турпродукта
- невербальный инструмент знакомства с историей, культурой, кулинарными традициями и уникальными продуктами местности/региона/страны
- территория чистых понятий
- российская региональная идентичность
- российская региональная кухня
- пробуем впервые, пробуем «хотя бы раз в жизни», хотим повторить каждый раз

КУЛИНАРНЫЕ БРЕНД-ИДЕИ ТУРИСТИЧЕСКОЙ СТРАНЫ, ТУРИСТИЧЕСКИХ РЕГИОНОВ **РОССИЯ 2022 – СТРАНА «СМЕШАННОЙ» КУХНИ**

севиче



ПЕРУ

сугудай



РОССИЯ

ИНДУСТРИЯ

ПРОИЗВОДСТВА РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА И ГОТОВЫХ РЕШЕНИЙ
ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ «РОССИЙСКАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

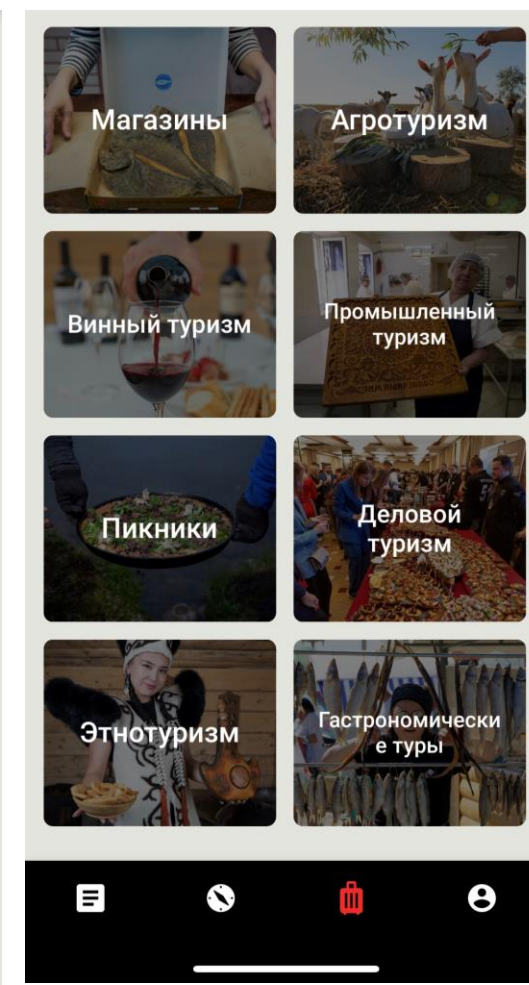
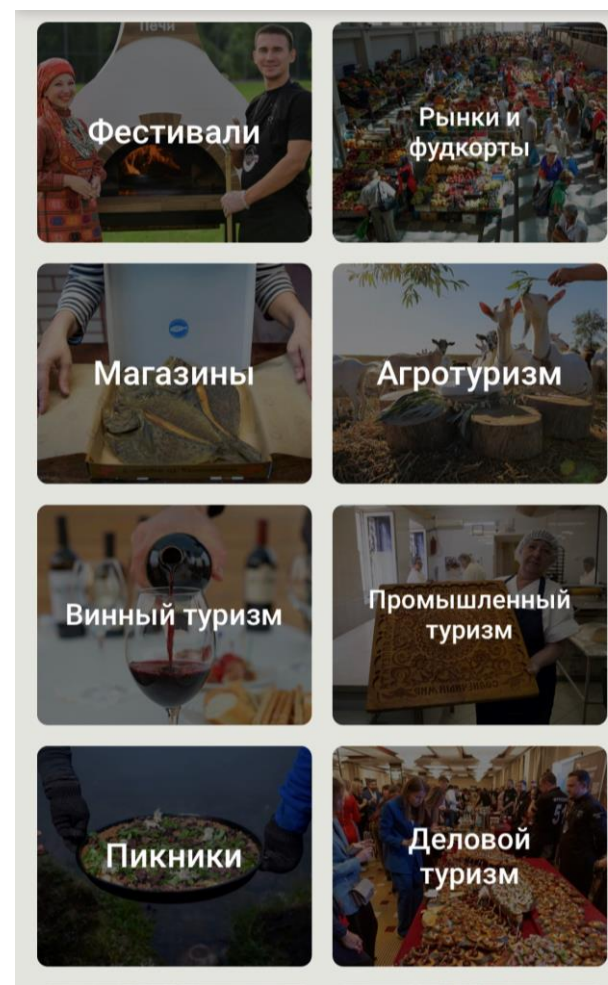
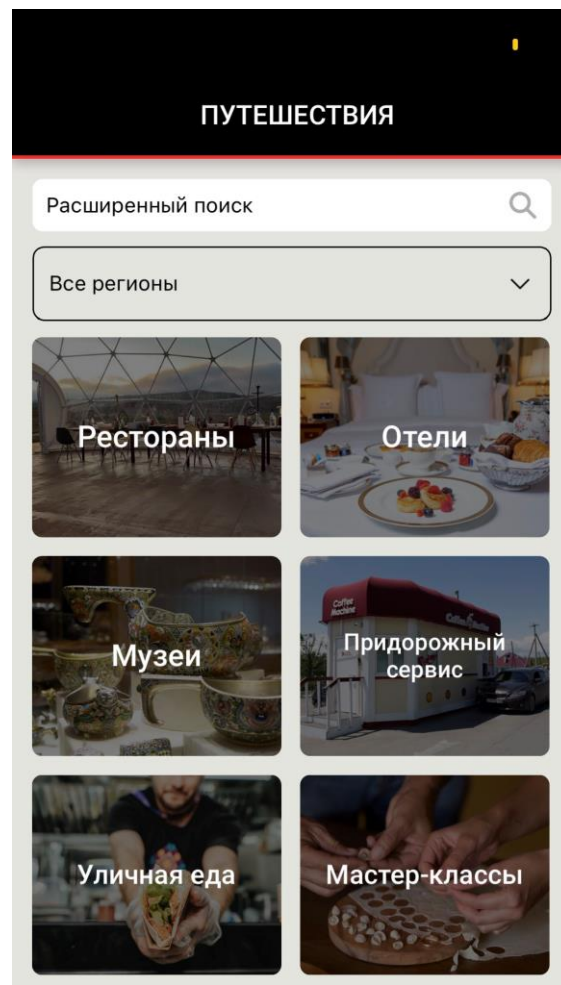
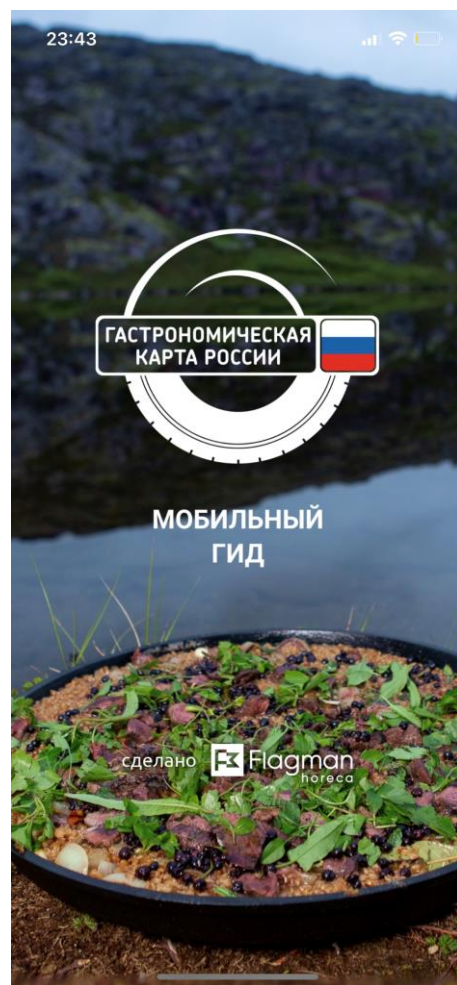
ОТСУТСТВУЕТ



РОССИЙСКАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ВО ВСЕХ СЕГМЕНТАХ ИНФРАСТРУКТУРЫ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОБЪЕКТОВ <https://www.gastromaprussia.ru/methodology>

система добровольной сертификации в сфере гастрономического туризма «Гастрономическая карта России»



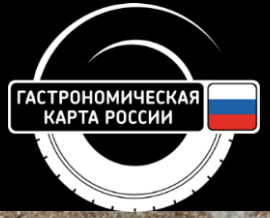
В 2018 году Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) была зарегистрирована первая в стране система добровольной сертификации в сфере гастрономического туризма «Гастрономическая карта России» (регистрационный номер РОСС RU.П1985.04ГКР0). Из главных критериев оценки объекта туризма и сферы гостеприимства, заявленного как предприятие питания, специализирующееся на российской региональной кухне: наличие постоянно **ДЕЙСТВУЮЩЕГО** меню региональной кухни, использование в приготовлении региональных продуктов и кулинарных техник российской региональной кухни.

ЛЮДИ ЕДУТ К ЛЮДЯМ





в туристической инфраструктуре
балтийская кухня





Мы посетили большое количество ресторанов, но больше всего мне понравился Seasons, а из специалитетов – литовский холодный борщ, шашлык из угря и, конечно же, строганина из пелакиды. Это деликатес из местной рыбы, который можно попробовать практически во всех заведениях Калининграда. Я удивился, как это блюдо северных народов оказалось в Калининграде. Кто-нибудь знает историю? Расскажите в комментариях – мне очень интересно!



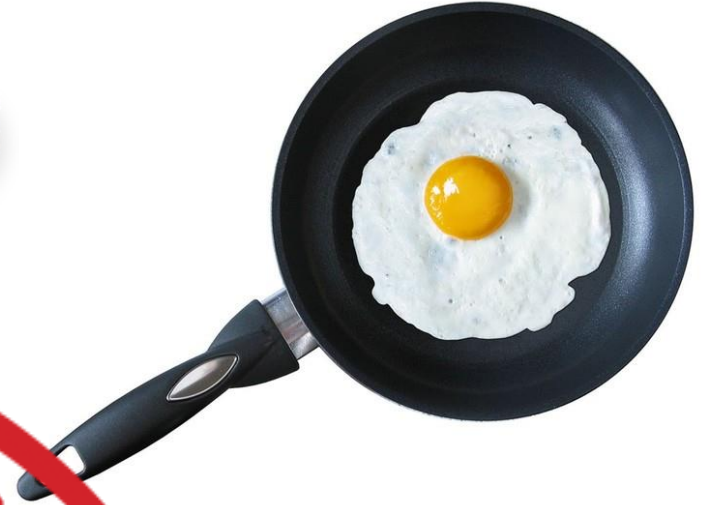
БАЛТИЙСКАЯ КУХНЯ











БАЛТИЙСКИЙ ЗАВТРАК

в отеле/туристическом комплексе/глемпинге/гостевом доме и пр.



MICE [деловые и протокольные мероприятия] арктическая кухня



МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

МЕНЮ АРКТИЧЕСКОЙ КУХНИ



БАРЕНЦЕВО МОРЕ

КРАБ, МОРОШКА, ГРЕБЕШОК, СЕВЕРНАЯ КРЕВЕТКА

Икра и Краб, **Ресторанный синдикат**
Ягельёж с деликатесами севера (северная креветка, гребешок, моршшка), **Ягельsky**
Гребешок с заливным и сердце оленя, **7 Небо**

КОВДОРСКИЙ ЛЕС

ЛОСЬ

Мясо лося на хлебе с икрой из баклажанов и мороженой брусникой, **Ягельsky**

ЛОВОЗЕРСКИЕ ТУНДРЫ

ОЛЕНЬ

Соломка из сыровяленой оленины и лосятины, **Ягельsky**
Вяленый олень на бородинском хлебе, **Ресторанный синдикат**
Солонина из оленя с мочёной брусникой и маслом из лесных грибов, **Меридиан**
Тар-тар из вырезки оленя с кремом из белых грибов, **7 Небо**
«Лесная закуска», **Френдшеф**
/рулет из оленины с брусникой, паштет из леченого чеснока, тар-тар из огурца на ржаном хлебе с семечками/
Перлов с олениной, **Френдшеф**
Олень с черникой на крафтовом хлебе с ягелем, **Ресторанный синдикат**

ДЕСЕРТЫ

МОРОШКА, ЯГЕЛЬ

«Моршшка и Кедр», **Ресторанный синдикат**
«Моршшка-проказница», **Френдшеф**
Десерт с моршшкой и малиной «Две сестры», **Ягельsky**
Чипсы из ягеля, вымоченные в соке из северных ягод (моршшки, брусники, черники), **Ягельsky**

НАСТОЙКИ

ЯГЕЛЬ, БЕРЕЗА, МОРОШКА, БРУСНИКА, КЛЮКВА

Настойка «Ягель», **Ягельsky**
Настойка «Береза», **Ягельsky**
Настойка «Облепиха», **7 Небо**
Настойка «Моршшка», **7 Небо**
Настойка «Джин на Клюкве», **7 Небо**
Настойка из моршшки «Настойчивый север», **Френдшеф**
Настойка из брусники «Настойчивый север», **Френдшеф**
Настойка «Брусника», **Ресторанный синдикат**

ЧАЙ

Иван-чай «Хибинский», **Френдшеф**
Чай лесной «Из Арктики», **Ягельsky**



ланч-бокс one-hand-food



**РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ
СЕРВИСНЫЕ ЗОНЫ ДЛЯ ПИКНИКОВ
ИНФРАСТРУКТУРНЫЕ РЕШЕНИЯ**





ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ

<2%



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СУВЕНИР «ручная кладь» ?



РЕСПУБЛИКА САХА (ЯКУТИЯ)

Николай Атласов, шеф-повар этнокомплекса
«Усадьба Атласовых» (Якутск)



РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ, Петрозаводск

Основатель и бренд-шеф Музея & Ресторана
«ВКарелииЕсть» Ольга Белоногова



РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ, Петрозаводск

Шеф-повар Музея & Ресторана «ВКарелииЕсть»
Иван Балин



МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

Мобильная Арктическая кухня «Френдшеф»

Владельцы: Екатерина и Георгий Мун



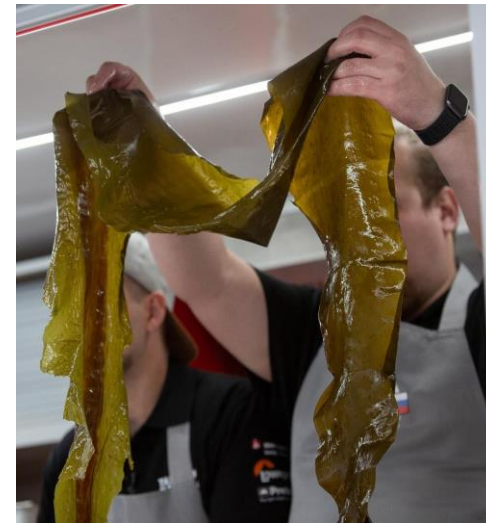


ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КАРТА РОССИИ

сбор и переработка, легализация

ДИКОРОСЫ





Архангельский водорослевый комбинат, беломорская ламинария

региональный продукт





ЕКАТЕРИНА ШАПОВАЛОВА, АВТОР-МЕТОДИСТ ПРОЕКТА «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ»