



Чем удивил гостей первый в Тюменской области гастрономический фестиваль «Сибирский разносол»

15 июля и 16 июля в Тобольске состоялся первый гастрономический фестиваль «Сибирский разносол».

На Красной площади Тобольского кремля собрались тюменские и тобольские рестораторы, местные производители и ремесленники, объединенные лозунгом фестиваля «Сибирский разносол» – будит аппетит и воображение!». Организаторами мероприятия выступает Торгово-промышленная палата Тюменской области при поддержке Правительства Тюменской области, Администрации города Тобольска и Тобольского района.



Гастрономический фестиваль «Сибирский разносол» проводится впервые в рамках благотворительной программы «Формула хороших дел» компании СИБУР, которая направлена

на создание комфортной и благоприятной для жителей городской среды. Такие мероприятия способствуют устойчивому развитию города и поддержке культурно-познавательного, гастрономического туризма.

Количество гостей фестиваля достигло 15 000 человек, два дня с самого утра на площади тюменцы, тоболяки и гости из других регионов и даже иностранцы угощались уникальными сибирскими блюдами и их современными интерпретациями.

На торжественном открытии фестиваля Губернатор Тюменской области Владимир Якушев поставил печать на Указе: «На Красной площади Тобольского Кремля учинить гастрономический фестиваль, название ему дать «Сибирский разносол». Далее официальная делегация в сопровождении гостей, журналистов и совсем юных корреспондентов направилась изучать площадку фестиваля. Владимир Якушев посетил каждого участника, где рестораторы, ремесленники, местные производители рассказали о том, какие «сибирские» сюрпризы они приготовили. Также в ремесленной мастерской Губернатор расписал ложку, а в поварской школе прошел мастер-класс, на котором Губернатор Тюменской области Владимир Якушев совместно с московским шеф-поваром Давидом Хачатряном приготовили уху и подарили рецепт Тобольску,

Площадка была наполнена ярмарочными торговыми рядами, где все гости приобретали вкусные, полезные, местные продукты. Так большинство участников уже к 15 часам первого дня пополняли витрины и столы, гостям пришлось по вкусу местные продукты: сыры, колбасы, яйца, молочные продукты, рыба, овощи, мясо, сладости – всего не перечислишь! Благо предприниматели были готовы к такому ажиотажу и запаслись нужным количеством сибирских угощений.

Ресторанная зона, на которой одновременно могли разместиться более 250 человек, была полна посетителями все выходные. Настоящий «разносол» попробовали жители города и туристы, рестораторы угощали сибирскими блюдами и их интерпретацией: от сибирских пирогов до мороженого с олениной!

Расширить свои знания в области кулинарии и открыть новые гастрономические горизонты посетители смогли на мастер-классах от известных поваров в лектории: расписывали пряники, готовили люля-кебаб из оленины и делали сибирское мороженое. В поварской школе всегда было полно людей, особенно интересно было попробовать себя в роли поваров детям. Удивили гостей и разнообразные ремесленные мастер-классы, где желающие могли изготовить куклу из лыка, расписать глиняные фигуры и даже изготовить крапивную нить.

Вся площадь Тобольского Кремля превратилась в большую интерактивную зону! Дети и взрослые могли посмотреть кукольный спектакль: «Сказки бабушки Совы», увидеть «Изготовление гигантской колбасы», поучаствовать в викторинах и выиграть призы, детская анимация и старинные игры «в городки» и многое другое радовало гостей на фестивале.

Первый гастрономический фестиваль удался на славу, организаторы благодарят партнеров, без которых фестиваль не смог бы пройти так масштабно и успешно.

Официальные партнеры: ГК «Евракор», ООО «Колибри Групп», РА «Лайф+», АО «Продо Тюменский бройлер», СПАО «Ингосстрах», ПАО «СУЭНКО».

Специальные партнеры: ЗАО «Птицефабрика Пышминская», АО «Золотые луга», ООО «Клякса», «Билайн».

Партнеры: РА «Дюжина», ООО «Тюменское центральное агентство воздушных сообщений», КА «Пионер», ООО «Тюменское брендинговое агентство», НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области», торговая марка «Барьево» Агрохолдинга «Юбилейный».