В Тюмени стартовал V гастрономический фестиваль

V Тюменский гастрономический фестиваль стартовал с дегустации сетов от ресторанов-участников в Garden hotel 18 октября. Шев-повара представили блюда из трех главных ингредиентов – говядины, репы и черники, сообщили в пресс-службе агентства туризма и продвижения Тюменской области.

Гостей мероприятия поприветствовала уполномоченный по защите прав предпринимателей в Тюменской области Лариса Невидайло, которая отметила рост интереса участников и горожан к событию. По ее словам, конкурс объединил тюменских рестораторов, отельеров и производителей продуктов для общего блага.

Как подчеркнула президент Ассоциации Гостеприимства Тюменской области Ольга Михайлова, основными целями фестиваля являются развитие гостеприимства и повышение

гастрономической культуры в Тюмени. Кроме того, участие в конкурсе – это возможность для шеф-поваров ресторанов обменяться идеями с коллегами и стать ближе к гостям.

«Мы хотим, чтобы посетители тюменских ресторанов знали шеф-поваров и чтобы их авторские блюда были для тюменцев одним из приятных поводов посетить заведение. В том числе и дегустация дала возможность гостям познакомиться с поварами, попробовать их блюда и определиться, какой ресторан они хотели бы посетить», – пояснила она.

Каждый год организаторы ставят перед участниками задачу – разработать уникальное меню с использованием определенных местных продуктов, ведь одна из целей фестиваля – популяризация исконно сибирских гастрономических традиций. В этом году повара искусно сочетали говядину, репу и чернику.

Гостям представили огромное разнообразие авторских блюд, включая закуски, основные блюда, десерты и напитки. Ростбиф с черничным взваром и глазированной репой в меду, панакота с черникой и лавандой, коктейль сауэр с настоянным на чернике джином, чипсы из репы, соус из овсяного стаута и перцем халапенья – участники подошли к испытанию творчески и, несомненно, смогут удивить тюменских гурманов.

Попробовать сеты смогут посетители 16 заведений в течение месяца, с 18 октября до 18 ноября, по привлекательной фиксированной цене – 900 рублей за три блюда.

«Посетители любят, когда в меню появляются новые блюда, особенно нестандартные, приготовленные с фантазией. В этот раз мы угостим посетителей необычным муссом из репы на бисквите со «взрывной» карамелью, в меню также говядина с пюре из репы и черники, плюс овощной осенний салат»,- рассказала постоянная участница фестиваля, шеф-повар ресторана «Александр» Диана Минуллина.

Впервые за пять лет проведения фестиваля в нем принимают участие заведения ресторанного холдинга «Ассорти Ресторантс». Например, ресторан «Чина» не отошел от собственной концепции заведения и органично вписал сибирские продукты в блюда китайской кухни.

Добавим, что в рамках фестиваля в ресторане «Дягилев» 7 ноября пройдет «Ужин шефов». В этом году организаторы предлагают повторить формат прошлого года и принять участие в данном мероприятии всем шефам фестиваля, вновь собравшись на одной кухне, чтобы приготовить ужин для гостей вечера.

27 октября и 3 ноября состоятся кулинарные поединки. На территории одного из крупных торговых центров города будет действовать выездная кулинарная студия, на которой будет проведено несколько поединков между шеф-поварами, участвующими в фестивале.

18 ноября пройдет десертный бал — финальное мероприятие фестиваля, тематикой которого станет национальный туристический проект «Императорский маршрут». На одной площадке соберутся лучшие кондитеры города, чтобы представить свои сладкие столы. Победителя выберут сами гости мероприятия, проголосовав рублем.

«Гастрономический фестиваль великолепно вписался в концепцию туристического бренда Тюменской области Visit Tyumen. К мероприятию проявляют живой интерес не только жители нашего региона, но и гости из Екатеринбурга, Кургана, Томска, Омска и других городов», –

отметила директор школы гостеприимства и сервиса в Тюменской области Ирина Косогорова.

Ознакомиться со списком заведений, участвующих в Пятом гастрономическом фестивале, а также следить за событиями можно в официальной группе в Фейсбуке https://www.facebook.com/TyumenFoodFest/.