Акционерное общество

«Российский Сельскохозяйственный банк»

(АО «Россельхозбанк»)

**Департамент маркетинга и коммуникаций**

Пресненская набережная д. 10, стр.2 тел.: (495) 221-51-25, 221-51-24 Е-mail: press@rshb.ru

17 апреля 2024 г.

**В Ростове-на-Дону стартовал гастрономический фестиваль «Своё в городе»**

*С 15 апреля по 5 мая* *Ростов-на-Дону будет одним из десятков городов-участников Гастрономического фестиваля «Своё в городе» от Россельхозбанка. Мероприятие объединит 12 000 фермеров и 500 ресторанов для популяризации локальных фермерских продуктов и сельского хозяйства, а также познакомит россиян с различными блюдами как русской, так и международной кухни.*

В течение 3 недель шеф-повара ведущих ресторанов предложат гостям «Своё сет-меню» из 3 или 4-5 блюд, приготовленных из локальных продуктов. Цена на фестивальные сеты будет фиксированной и будет зависеть от количества блюд в сете и статуса заведения. Попробовать «Своё меню» можно в ресторанах-участниках, отмеченных специальной наклейкой.

В Ростове-на-Дону в фестивале участвуют рестораны «Времена года», «Stars Coffee», «Абрау Дюрсо», «LUV» и «Ресторан № 39».

Цель фестиваля «Своё в городе» — укрепить сотрудничество между фермерскими хозяйствами и представителями сегмента HoReCa. Мероприятие объединит фермеров, рестораторов, владельцев бизнеса и ценителей вкусной и здоровой еды из местных продуктов.

«Фестиваль - это новые связи, идеи, контакты и новые вкусы для наших гостей. В фестивальном меню мы предлагаем то, что любим сами, чем кормим родных, чем гордимся в ростовской кухне: тартар из донской сельди с щучьей икрой и нерафинированным маслом на бородинском хлебе, сыровяленое филе ростовского фермерского утенка с жареным сыром камамбер от донского производителя и с медовыми яблоками, филе дикого донского судака, приготовленного по казачьему рецепту. Рыба подается с рубленым укропом, с овощами в сливках и местным автохтоном белым «Цимлянским». Завершает меню десерт: традиционная азовская сюзьма из фермерского творога и ряженки, медовая сота от донского пасечника, косточки дикого абрикоса, жерделы и узвар», — рассказал бренд-шеф Ресторана 39 и УК Sateen Group Максим Артюхов.

Использование в меню локальных продуктов – актуальный тренд в ресторанном бизнесе. Сотрудничество представителей сегмента HoReCa с производителями и агрохозяйствами своих регионов выгодно и фермерам, и рестораторам, и посетителям: свежие продукты (сыры, овощи, мясо, рыба, овощи, фрукты и ягоды) доставляются без лишних посредников и сложной логистики. Этот тренд также очень важен для обеспечения продовольственного суверенитета регионов и страны в целом.

«Фестиваль «Своё в городе» позволяет гостям ресторана попробовать блюда, приготовленные из локальных продуктов и помогает фермерами нарастить оборот своей продукции, которая во многом не то что не уступает, а даже превосходит по качеству многие импортные аналоги. В ходе фестиваля наш ресторан представит сет из четырёх блюд, приготовленных на основе фермерской продукции: тартар из говядины с костным мозгом, запеченный камамбер с мороженым из груши и муссом тыквы, судак с морепродуктами в соусе карри, грушевое мороженое с шоколадным бисквитом», — прокомментировал шеф-повар ресторана «LUV» в Ростове-на-Дону Алексей Матвеев.

География фестиваля охватит более 20 населённых пунктов России, в числе которых Москва, Санкт-Петербург, Новосибирск, Казань, Екатеринбург, Самара, Воронеж, Краснодар, Нижний Новгород, Сочи, Тюмень, Уфа, Ярославль, Геленджик, Ростов-на-Дону, Красноярск, Ставрополь.

Торжественное награждение победителей и закрытие фестиваля состоятся на бранче в одном из московских ресторанов, где участников также ждут встречи с именитыми шеф-поварами столицы. Мероприятие поддерживают ведущие фуд-блогеры городов-участников – 100 инфлюенсеров, гастрономических экспертов и амбассадоров будут пробовать и оценивать гастросеты, писать отзывы и публиковать их в СМИ и социальных сетях.