



Опыт Великого Новгорода по созданию и продвижению гастрономических брендов территории

Андрей Васильев,
«Центр развития туризма «Красная Изба»»







ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

Родина России





Продвижение гастрономических брендов Великого Новгорода



- Новгородский пряник-сувенир
- Вкусные медовые сувениры
- Новгородский квас «Никола» и напиток «Лесок»
 - Иван-чай
 - Старорусская соль





МЕЖДУНАРОДНЫЙ
Гурмэ-фестиваль
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД





Международный Гурмэ-фестиваль «Великий Новгород»

Проходит с 2012 года в ноябре (4 дня).

В фестивале приняли участие команды поваров из Австрии, Франции, Эстонии, Литвы, Германии, Туниса, Италии, Испании, Финляндии и России. В ресторанах города проходили «Дни национальной кухни стран-участниц», мастер-классы по приготовлению блюд традиционной кухни для воспитанников образовательных учреждений Великого Новгорода и профессионалов сферы гостеприимства города.



Кулинарный конкурс «Вкусные традиции» 2014 год

Более **100 оригинальных рецептов** прислали новгородцы на суд жюри. Прошло **8 мастер-классов** по приготовлению блюд новгородской кухни. В ходе конкурса жюри сформировало уникальное **«Новгородское меню»**, куда вошли **7 лучших блюд** от конкурсантов:

Суворовская каша, яишня по-крестецки, зразы картофельные с грибной подливкой, сульчины, щи из квашеной капусты с гусем и грибами, рыба, фаршированная квашеной капустой, и заяц в ягодах с лисичками.

Ознакомиться с «Новгородским меню», взять на заметку рецепты и узнать, в каком ресторане можно попробовать то или иное блюдо, можно на сайте:

www.visitnovgorod.ru





Лучшее новгородское блюдо 2016 - Бергский купеческий обед
Лучшее новгородское блюдо 2017 - Северный осётр



Дни Новгородской кухни в Австрии

С 7 по 10 сентября 2106 года Ассоциация туризма Великого Новгорода и МБУ «ЦРТ Красная Изба» представили новгородскую кухню в австрийском городе Винер-Нойштадт.

Торжественную церемонию открытия «Дней Новгородской кухни» 7 сентября посетил Президент Федерального совета Австрии Марио Линднер, Вице-президент Федерального совета Австрии Ингрид Винклер и Посол России в Австрии Дмитрий Евгеньевич Любинский, туроператоры, средства массовой информации Австрии.





Лучшие блюда новгородской кухни Best Novgorod Dishes

Вкусный маршрут по Великому Новгороду Culinary Guide to Veliky Novgorod



visitnovgorod.ru



БЕРГСКИЙ КУПЕЧЕСКИЙ ОБЕД

В доме, когда-то принадлежавшем купцу 2-й гильдии Эмилию Ивановичу Бергу, Вы сможете совершить кулинарное путешествие в Россию XIX века. Высокие потолки, обои с позолотой, зеркала в резных рамах, тяжёлые шторы в дверных проёмах, на стенах – фотографии, на століке – граммофон. С первой же минуты Вы словно отправляетесь на полтора столетия в прошлое. Да и потчуют гостей в строгом соответствии со старинными купеческими рецептами: мясо медведя нужно выморозить в течение трёх дней, замариновать в красном вине с пряностями и томить при температуре 80–85 градусов в течение 14 часов. На гарнир к нежной медвежатине подаются картофель и брусничный соус.

► Сезонное блюдо.

BERG'S MERCHANT MEAL

▼ Best Novgorod Dish – 2016
In a house that once belonged to Emil Berg, the merchant of the 2nd guild, you can make a culinary trip to Russia of the 19th century. High ceilings, wallpaper with gilding, mirrors in carved frames, heavy curtains in the doorways, photographs on the walls, a gramophone on the table. From the very first minute, you seem to be heading back a century and a half to the past. And the guests are treated here in strict accordance with the old merchant recipes: the bear meat should be freed for three days, marinated in red wine with spices and simmered at 80–85 degrees C for 14 hours. Potatoes and cowberry sauce are served as a side dish to the tender bear meat.

► Seasonal dish.



Улица Большая Московская, 24 / 24 Bolshaya Moskovskaya St.
+7 (8162) 94 88 38, domberga.ru

РЕСТОРАН Дом Берга

РАХМАНИНОВСКАЯ СИРЕНЬ

145 лет назад – 1 апреля 1873 года – на Новгородской земле родился выдающийся русский композитор, пианист и дирижёр Сергей Рахманинов. Его чарующая музыка стала продолжением детства, проведённого им под звон новгородских колоколов и колыбельные песни бабушки Софьи Александровны. Насладиться удивительной музыкой Сергея Рахманинова Вы можете в сквере Кремлёвского парка, у памятника, окружённого благоухающей сиренью, которую так любил гений. А завершить прогулку лучше всего в купеческом ресторане русской кухни «Дом Берга», где Вы сможете побаловать себя нежнейшим авторским десертом «Рахманиновская сирень», созданным Галиной Крымо в честь нашего великого земляка к его 145-летию.

RACHMANINOFF'S LILACS

▼ Special Award from the professional judges of Gourmet Festival Veliky Novgorod

145 years ago – April 1, 1873 – the famous Russian composer, pianist and conductor Sergei Rachmaninoff was born in Novgorod land. His enchanting music became the continuation of his childhood, which he had spent listening to sounds of Novgorod bells and cradle songs of his grandmother Sofia. You can enjoy Sergei Rachmaninoff's wonderful music in the garden square of the Kremlin park, at the monument surrounded by fragrant lilacs so liked by the genius. And it's a good idea to end your stroll at Berg's House, the merchant restaurant of Russian cuisine, where you can treat yourself with the original Rachmaninoff's Lilacs dessert. It was created by Galina Krymko in honor of our great townsman's 145th anniversary.



«КАЛЯ ПО-НОВГОРОДСКИ С ОСЕТРИНОЙ И СУДАКОМ»

Важным акцентом заводской гастрономии является томление разнообразных супов, вторых блюд и даже десертов в настоящей русской печи, в результате чего они приобретают невероятный вкус и аромат! Блюда из русской печи меняются каждый день на радость ценителям, а некоторые являются абсолютным эксклюзивом, и их приготовление возможно исключительно под заказ, как, например, знаменитая «Калья по-новгородски». Эта невероятно вкусная похлёбка с добавлением огурочного рассола, с осетриной и судаком получила специальный приз Гурмэ-фестиваля «Великий Новгород» и завоевала широкий круг почитателей!

► Калья можно заказать строго за 2 дня и только на дружную компанию от 10 человек!

NOVGOROD STYLE BRINE FISH SOUP

The important feature of Zavod gastronomy is that various soups, main courses and even desserts are cooked in the genuine Russian stove, which gives them the amazing taste and aroma! Dishes prepared in the Russian stove are changed every day to connoisseurs' delight, and some of them are absolutely exclusive and made only to order, like, for example, the famous Novgorod style brine fish soup. This incredibly delicious soup with cucumber brine, sturgeon and pike perch has won the special award from Adept Group – the General Partner of Gourmet Festival – and the broad audience!

► You can order the Novgorod style brine fish soup only 2 days in advance and for a group of at least 10 persons.



Улица Германа, 2 / 2 Gernana St.
+7 (8162) 603 309,
instagram.com/zavodbar



**КРАСНАЯ
ИЗБА**

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!