

«Не тот богат, кто много ест, а тот, кто угощает»

Эта высказывание из Устьянского народного словаря, как нельзя лучше выразило главную идею семинара по развитию гастрономического туризма, который прошёл в рамках фестиваля «Устьянская Ссыпчина».

Наша кухня

Как отметил один из ведущих семинара **Александр Сидоров**, специальный корреспондент и руководитель направления «Путешествия» портала «Лента.ру», сегодня гастрономический туризм - это общемировой и стремительно развивающийся тренд. Он широко развит в странах Европы, например в Италии, где существует несколько районов локальной кухни (Сицилия, Тоскана и другие) и успешно работают множество кафе и ресторанов с традиционным меню.

Перефразируя известные слова, путь к сердцу туриста лежит через его желудок. Президент международного Эногастрономического центра в Москве **Леонид Гелибтерман** привел показательную статистику. По данным Всемирной туристской организации, туристы тратят на еду до 25 % своих отпускных бюджетов, а каждый третий считает еду хорошей мотивацией к путешествиям.

По словам специалистов, в Архангельской области есть все условия для развития гастрономического туризма. Северная кухня, сохранившая традиционные рецепты приготовления из того, что даёт природа, уникальна. И то, что для её жителей обыденно и повседневно, для многих людей может оказаться невероятным открытием и праздником.

Об «особинках» северной кухни на семинаре рассказывали представители Устьянского, Пинежского, Шенкурского, Вельского, Коношского, Каргопольского районов и Архангельска. А о первых шагах и проектах на территории Архангельской области в сфере гастрономического туризма - директор туроператорской компании «Сказка странствий» (г. Архангельск) и организатор встречи **Татьяна Дьякова**.

Устьяны в этом смысле не совсем новичок. В районе уже разработаны и действуют несколько гастрономических туров - «Сытный сумерецник», «Устьянские сказания, пироги да гуляния», «Секрет мастерства малодорских пивоваров», в программе угощения традиционными блюдами северной, деревенской кухни - соленьями-вареньями, пирогами, напитками.

Потенциал района отметили и эксперты семинара. На территории есть все ресурсы для



Ирина Белькова из г. Карпогоры Пинежского района приехала на семинар за новыми знаниями, а ещё посмотреть, чем в Устьях потчуют гостей



Пекари вновь представили на ярмарке «Устьянский каравай» свои хлебные фантазии

формирования гастрономии и любой локальный, то есть, местный продукт, может быть интересен. Главное, придумать историю, которая продается.

Такой турпродукт, по словам заместителя директора Государственного музея истории Санкт-Петербурга **Юлии Демиденко**, помимо привычных составляющих должен включать в себя музейные выставки по истории кухни, посещение культурных объектов, ресторанов и сувенирных магазинов.

Для привлечения потока туристов необходимо разрабатывать необычные гастрономические программы с качественным сервисом, «обкатывать» их и активно продвигать свои предложения, чтобы об Устьях знали не только за преде-

лами района, но и в крупных городах страны.

Важный фактор привлечения туристов - наличие гастрономического бренда, вокруг которого живёт своя история, легенда. Например, бренд «Устьяны - столица северного мёда», который подтверждён официальными документами ещё десять лет назад. Эксперты, которые узнали о его существовании только в связи с приездом в Устьянский район, посоветовали обратить серьезное внимание на его потенциал, собрать воедино материалы и разработать вокруг бренда историю, подтверждающую исключительные качества северного мёда и право района на звание столицы. А затем разработать под его эгидой

несколько туристических маршрутов, в том числе и гастрономической направленности.

Участники семинара не только поговорили о еде, но и лично оценили вкус и богатство устьянской традиционной кухни на главном празднике фестиваля «Устьянская Ссыпчина» в п. Октябрьский. А **Леонид Гелибтерман** и **Александр Сидоров** приняли участие в работе жюри конкурса традиционных напитков. Отметив оригинальность и богатую вкусовую палитру мёдовух, квасов и сбитней эксперты предложили под эгидой бренда «Устьяны - столица северного мёда» провести в районе дегустационный конкурс кваса, или мёдовухи, или сбитня.

Алёна ГНЕВАШЕВА
Фото автора