

Этот праздник считается крупнейшим российским гастрономическим событием. В Санкт-Петербурге он проводился уже пять раз, очень полюбили его и жители Москвы, Екатеринбурга и Нижнего Новгорода. А в Эссентуках это вкусное мероприятие состоялось впервые.

ЧАСТИЧКА ГРАНДИОЗНОСТИ

На площадке у Эссентукского озера свою кухню презентовали популярные рестораны Ставрополя и опытные рестораторы соседних регионов. Основное условие участия - кухня должна соответствовать формату «street-food». Все блюда на фестивале готовились прямо в присутствии отдыхающих. Уик-энд объединил на одной площадке, как за одним общим столом, и туристов, и трудящихся в туристической сфере. Приятно, что среди отдыхающих были и те, кто специально приехал в Эссентуки на фестиваль. «О, да! Еда!» уже стал ярким представителем событийного туризма.

Именно событийный туризм дает возможность не только прекрасно отдохнуть, но и стать неотъемлемой частичкой чего-то грандиозного. Такой отдых привлекает молодежь, блогеров и заядлых путешественников. «Событийный туризм сейчас стоит на первом месте по привлечению отдыхающих в единовременном формате на одну территорию. Получить эффект от фестиваля



НА КАВМИНВОДАХ ПРОШЁЛ КУЛИНАРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ



намного быстрее, нежели развивать более системные виды туризма, которыми мы тоже, безусловно, занимаемся. «О да! Еда!» - наш пилотный проект. В следующем году в городе Эссентуки планируем провести восемь подобных событийных мероприятий», - рассказал нашей редакции заместитель министра культуры Ставропольского края Александр Владимирович Трухачев.

КУХОННАЯ КАРТА

Краевой минкульт выступил инициатором проведения фестиваля в нашем регионе. Перед тем как приступить к реализации проекта, Александр Владимирович лично изучил опыт коллег, побывав на фестивалях, проводимых в Москве, Санкт-Петербурге и Екатеринбурге. На Ставрополье «О, да! Еда!» пришел не просто в виде городского пикника, а был представлен целой кухонной картой.

«На фестивале восемь видов кухонь различных стран, тут блюда по рецептам из Мексики, Китая, Индонезии, США, Канады и т.д. Мы постарались комплексно подойти к организации мероприятия. Конечно, мы много внимания уделили нашим партнёрам. Слова благодарности хотелось бы сказать администрации го-

рода-курорта Эссентуки и организации «Молодежный фактор Ставрополя». Фестиваль проведен на высшем уровне», - отметил Александр Трухачев.

Главными участниками фестиваля, скорее всего, были не отдыхающие и даже не рестораторы, а непосредственно сами блюда. Шашлыки, стейки из мраморной говядины, хачапури на мангале, плов, бургеры, черноморские мидии, разнообразнейшие салаты... Продукция на любой вкус. А сладкоежек ждал мед из белой акации, липы, каштана, мёд с пергой, с кедровой живицей, с прополисом. Неподалеку и презентационная палатка с маффинами, яблочками в карамели и другими невероятно вкусными десертами.

Второй день фестиваля столкнул в конкурсном поединке шеф-поваров. За звание «лучший» они боролись в течение часа и готовили из секретных продуктов три разных блюда.

Помимо традиционных кулинарных мастер-классов и гастрономических поединков, гости пикника «О, да! Еда!» смогли принять участие в спортивных соревнованиях и узнать секреты рукоделия. Завершился праздник ярким зрелищем - свечением воздушных тепловых аэростатов над гладью озера.

Елена СОЛОВЬЕВА
Фото автора