

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ

Сахалинской области



Сахалин
и Курилы



Гастрономический фестиваль наваги и корюшки «НаВажный Fest»

 В течение месяца в преддверии Фестиваля «Сахалинский лед» (февраль)

Цель фестиваля: развитие гастрономического бренда региона и привлечения тур. потока.
Целевая аудитория – жители и гости региона.

В феврале островные заведения-участники предлагают гостям **специальное меню с уникальными блюдами из свежепойманной корюшки и наваги.**

Среди них: филе наваги с пюре из брокколи, сыром чеддер и мидиями под соусом биск, ароматная корюшка на луковой подушке с картофельным пюре и свежей зеленью, филе наваги с крабом в сливочном соусе или навага с луком в японском стиле, а также другие кулинарные шедевры.

Завершающие мероприятия:

Фестиваль гастрономии и рыбалки «Сахалинский лёд»

Организаторы фестиваля:

Сахалинский туристско-информационный центр совместно с региональной ассоциацией кулинаров и рестораторов «Сакура» при поддержке министерства туризма Сахалинской области.



Гастрономический марафон «Почувствуй вкус Сахалина»

📅 Третья декада июля

Цель фестиваля: развитие гастрономического бренда региона и привлечения тур. потока.

Целевая аудитория – жители и гости региона.

Заведения общепита - участники гастромарафона — предлагают гостям **специальное меню сахалинской кухни.**

Блюда готовятся из местных продуктов по традиционным рецептам островитян. Короли стола - краб, гребешок, креветка, палтус, осьминог, лососевые, красная икра и икра морского ежа. Дополняют кулинарные произведения островные дикоросы - папоротник, черемша, лопух, морская капуста, ким-чи.

Завершающие мероприятия:

Специальный гастроужин от лучших шеф-поваров региона.

Фестиваль приурочен к пику туристического сезона на островах.

Организаторы фестиваля:

Сахалинский туристско-информационный центр совместно с региональной ассоциацией кулинаров и рестораторов «Сакура» при поддержке министерства туризма Сахалинской области.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МАРАФОН
ПОЧУВСТВУЙ ВКУС
САХАЛИНА



Гастрономический марафон «Дары морей»

📅 В рамках Фестиваля «Остров Рыба» (август/сентябрь)

Предприятия общественного питания (участники гастрономического марафона) в течение месяца предлагают **фестивальные блюда/сети из морепродуктов (кальмар, лосось и камбала) по единой фиксированной цене.**

Завершающие мероприятия:

Поощрение участников и победителей гастрономического марафона за «Лучшую подачу фестивального блюда»

Организаторы фестиваля:
Администрация Южно-Сахалинска



Фестиваль «Остров Рыба»

📅 Ежегодно в рамках «Дня города» (сентябрь)

Цель Фестиваля — укрепление имиджа Сахалина как рыбного края, развитие гастрономического и событийного туризма.

Задачи Фестиваля: продвижение рыбной продукции региона на внутреннем и внешних рынках, популяризация рыбы и морепродуктов, обитающих в прибрежных водах Сахалина.

Фестиваль проводится в областном центре и предполагает участие поварского и студенческого сообществ, рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих предприятий Сахалинской области, предприятий общественного питания, горожан и гостей областной столицы.

В рамках Фестиваля проводятся:

- гастрономический марафон «Дары морей»;
- конкурс «Семейная кухня»;
- профессиональные кулинарные мастер-классы для студенческого сообщества;
- экскурсия на производство;
- интерактивное голосование за лучшего местного производителя рыбопромышленного комплекса.

Организаторы фестиваля:
Администрация Южно-Сахалинска



Фестиваль Кимчи

📅 Начало сентября

Цель фестиваля: развитие гастрономического бренда региона и привлечения тур. потока.

Целевая аудитория – жители и гости региона.

Одна из площадок в городском парке Южно-Сахалинска на несколько часов превращается в ресторан корейской кухни. На открытом воздухе сотни людей готовят одно из главных национальных блюд Кореи — кимчи.

Фестиваль стал важным звеном, соединяющим историю, культуру и гастрономические традиции народов. Очень символично для Сахалинской области, где русские и корейцы много лет живут вместе, а корейская диаспора острова отмечает один из главных календарных праздников — Чхусок, или праздник урожая.

На Сахалине практически каждый знает, что такое кимчи, однако существует более ста различных рецептов данного блюда.

Организаторы фестиваля:

Региональная общественная организация "Сахалинские корейцы" при поддержке Администрации города.



Областная ярмарка «Золотая осень Сахалина»

 Первая декада октября

Традиционно в ярмарке принимают участие сельскохозяйственные предприятия, крестьянские и личные подсобные хозяйства, садоводы, огородники, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, а также компании рыбопромышленного комплекса.

На ярмарке, как правило, представлен широкий ассортимент товаров островных производителей: овощей, мясных, молочных, хлебобулочных, кондитерских и других изделий.

На ярмарке можно приобрести все товары практически без наценок.

В программе:

Кулинарные мастер-классы от областных шеф-поваров. Дегустация пищевой продукции сахалинских товаропроизводителей. Выступления творческих коллективов районов области, конкурсы и розыгрыши от партнёров.

Закрывающие мероприятия:

Вручение благодарностей муниципальным образованиям и творческим коллективам области, а также вручение дипломов сельхозтоваропроизводителям в 11 специальных номинациях.

Организаторы фестиваля:
Администрация Южно-Сахалинска



Гастрономический марафон «Пельмень и его друзья»

📅 В преддверии Фестиваля «День пельменя» (ноябрь/декабрь)



Предприятия общественного питания (участники гастрономического марафона) **предлагают пельмени, ravioli, гёдза и т.д. по единой фиксированной цене за блюдо/сет.**

Цель Фестиваля:

Создание условий для реализации продукции предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания; сохранение и популяризация традиций национальных кухонь; развитие гастрономического и событийного туризма.

Организаторы фестиваля:
Администрация Южно-Сахалинска



Фестиваль «День пельменя»

📅 Третья декада декабря

Цель Фестиваля: создание условий для реализации продукции предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания; сохранение и популяризация традиций национальных кухонь; развитие гастрономического и событийного туризма.

Задачи Фестиваля: взаимодействие и сотрудничество предприятий по производству полуфабрикатов, ресторанов, кафе, торговых объектов города, повышение качества производимой продукции, расширение ассортимента и рынка сбыта.

В рамках Фестиваля проводятся:

- гастрономический марафон «Пельмень и его друзья»;
- экскурсии на производства;
- интерактивное голосование «Самые вкусные пельмени Сахалинского производителя»

Организаторы фестиваля:
Администрация Южно-Сахалинска

