



**НАЦИОНАЛНО ТУРИСТИЧЕСКО ПРЕДСТАВИТЕЛСТВО
НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ В РУСКАТА ФЕДЕРАЦИЯ**
Посолство на Република България в Руската федерация

ТУРИЗЪМ
ИНФОРМАЦИОНЕН БЮЛЕТИН – 12.01.2021

[TravelVesti.ru](http://travelvesti.ru)
<http://travelvesti.ru/>

ВЕСТИ ТУРИЗМ

Владимир Баканов: «Черноморская кухня войдет в топ 12-13 мировых кухонь»

Черноморская кухня уже сегодня хорошо структурирована и концептуально сформулирована

12 января 2021 года. Москва - Поморие. Вести Туризм. Константин Исааков.

*Президент Международного Исполнительного Транспобережного Комитета «Черноморской кухни», вице-президент Федерации рестораторов и отельеров России **Владимир Баканов** - о программе, которая реализуется в сотрудничестве с коллегами из Болгарии, Грузии, Молдавии, Румынии, Турции и Украины.*

«Вести Туризм». Черноморская кухня - что это? Мы знаем, например, про кухню средиземноморскую, про гастрономию того или иного региона. Но ведь вокруг Чёрного моря - такие разные страны с такими разными кулинарными традициями и предпочтениями. Что позволяет их объединить?

Владимир Баканов. Термин «Средиземноморская кухня» впервые появился в 50-х годах прошлого века. Но эта кухня не была четко сформулирована и детально описана, складывалась она весьма эволюционно и практически бессистемно. И хотя в ней и заложена здравая объединяющая идея, четкой структуры этой кухни и описания ее составляющих вы не найдете в сознании конечных потребителей.

В этом смысле у нашего проекта Черноморской кухни есть преимущество: она уже сегодня хорошо структурирована и концептуально сформулирована. Сама идея впервые была выдвинута Федерацией рестораторов и отельеров России (ФРИО) в августе 2007 года - когда МОК объявил Сочи столицей зимних Олимпийских Игр 2014 года. Сразу же по завершении Сочинской Олимпиады была создана экспертная группа ФРИО для изучения продуктов и блюд, характерных для стран Причерноморья.

Для практической реализации проекта Black Sea Cuisine была разработана Программа развития и продвижения Черноморской кухни, которая на международном уровне была

впервые представлена на форуме Gastronomist в Стамбуле 23 сентября 2017 года. Этот день мы отмечаем как День Рождения объединенной Черноморской кухни - Black Sea Cuisine.

ВТ. Но не выглядит ли она своего рода соединением несоединимого?

БВ. Почему же несоединимого? Историческое влияние на территорию, а соответственно, и на кухню Причерноморья оказали Древняя Греция и Римская империя, Византийская, Монгольская и Османская империи, Генуэзская и Венецианская республики, Российская и Австро-Венгерская империи. В результате, многие продукты и блюда причерноморских стран практически идентичны и зачастую даже носят почти одинаковые названия.

В каждой из стран Черноморского побережья есть своя национальная кухня, но, помимо этого, есть и своя региональная черноморская кухня в рамках национальной: например, турецкая черноморская кухня, болгарская черноморская кухня, украинская черноморская кухня, российская черноморская кухня и т. д. Шансы на международный успех каждой из таких региональных кухонь выглядят совершенно нереалистично или гораздо менее оптимистично, чем у общей Черноморской кухни, в которой объединяются наиболее востребованные блюда.

В качестве отдельной кулинарной категории Черноморскую кухню можно определить как совокупность блюд, ингредиентов, специй, а также рецептов, оборудования, техник и способов приготовления, наиболее типичных для всего Черноморского побережья в целом.

Ядро нашего проекта - объединение лучших компонентов этнических кухонь разных побережий Черного моря в одну общую кухню и ее правильное брендинг. Мы хотим обеспечить значительные экономические выгоды от бренда для широкого круга заинтересованных компаний и организаций в Черноморском регионе, а также на Европейском, Азиатском и мировом рынках.

Иными словами, это означает, что Черноморская кухня, которую мы создаем сейчас, это не совокупность всех блюд, типичных для побережья Черного моря, а очень тщательно отобранная, ограниченная совокупность блюд наиболее общих и наиболее приемлемых для продвижения, имеющих шансы на международный успех. Черноморская кухня должна быть простой, вкусной и недорогой.

Наша миссия состоит в том, чтобы разработать и предложить конечным потребителям, а также малым, средним и крупным предприятиям уникальный бренд - Black Sea Cuisine. И сделать его узнаваемым и предпочитаемым во всем мире. По нашим представлениям, потенциальная международная целевая аудитория потребителей Черноморской кухни превышает 500 миллионов человек.

Сейчас в реализации Программы участвуют представители из России, Болгарии, Грузии, Турции и Украины.

ВТ. Создание зонтичного бренда - штука многоэтапная.

БВ. Безусловно. Дорожная карта программы «Черноморская кухня» состоит из нескольких последовательных этапов, связанных с формированием архитектуры кухни и самого бренда, подготовкой специалистов и маркетинговым продвижением.

С первыми этапами программы мы уже справились. Многолетние исследования, направленные на идентификацию и описание всех типичных блюд и продуктов, и составление Единой общей Базы данных были завершены в марте 2020 года. Было идентифицировано более 650 наименований.

Работа была проделана колоссальная, нам до сих пор так и не удалось обнаружить Базы данных подобного масштаба ни у одной из самых известных национальных кухонь мира.

Вполне очевидно, что ни один конечный потребитель не способен распознать и запомнить большинство блюд из такой обширной Базы данных. Чтобы Черноморская кухня могла стать запоминающейся и пригодной для практического использования, она должна включать в себя очень ограниченное количество блюд.

Именно поэтому Программа находится сейчас на следующем этапе реализации, направленном на сокращение Единой базы данных блюд до ограниченного числа наиболее оригинальных и маркетингового пригодных. Задача - сформировать Краткое Объединенное Меню, в которое войдут не более 50 блюд. В марте 2021 эта работа будет завершена и Краткое Объединенное Меню станет основой для будущей архитектуры бренда Black Sea Cuisine и инструментом для развития бизнеса.

Следующий глобальный рубеж - к 2025 году, в результате интенсивных маркетинговых усилий, Черноморская кухня должна войти в топ 12-13 мировых кухонь по узнаваемости и потребительским предпочтениям.

Мы приступили к разработке концепций разноформатных промомероприятий: фестивалей, ярмарок, выставок, гала-ужинов, кулинарных мастер-классов и др., направленных на продвижение Черноморской кухни. Мы, кстати, надеемся, что эти мероприятия помогут улучшить качество турпотока и, как следствие, снизить антропогенное воздействие на прибрежные зоны.

Сформулированы основные принципы формирования Международного Кластера Черноморской кухни для представителей бизнеса - рестораторов, отельеров, производителей региональных продуктов, фермеров, виноградарей, виноделов, рыбаков и других заинтересованных участников рынка. Кластер уже формируется и должен стать эффективной платформой не только для развития существующего, но и для создания нового бизнеса в Причерноморской зоне.

Впереди следующие этапы реализации Дорожной карты нашей программы:

- составление рецептурного справочника;
- селекция существующих и перспективных региональных продуктов с географическим указанием;
- описание причерноморских вин, иных напитков и их сочетаемости с блюдами объединенного меню и региональными продуктами;
- разработка учебных программ для подготовки специалистов;
- создание «Академии Черноморской кухни» для обучения специалистов.

ВТ. Как в нынешних реалиях жизни удастся проводить оффлайн международную презентацию результатов реализации Программы?

БВ. Практически никак. Программа ушла в онлайн подполье. Только по ВКС презентуем результаты на международном уровне.

Последняя оффлайн презентация состоялась в позапрошлом году. 25-30 ноября 2019 года Совет директоров Международного исполнительного комитета (Black Sea Cuisine International Transcoastal Executive Committee - BSC ITEC), в укороченном составе: Владимир Баканов от России - президент и исполнительный директор, Желязко Атанасов от Болгарии - вице-президент, а также Борис Новожилов от Украины - вице-президент, приняли участие в заседании Рабочей группы по культурному и туристическому сотрудничеству Организации

Черноморского экономического сотрудничества (ОЧЭС) в Стамбуле и в работе Четвертого Международного форума «Шелковый путь» в турецком городе Трабзон.

26 ноября в штаб-квартире ОЧЭС в Стамбуле мы сделали доклад для членов Рабочей группы ОЧЭС о текущих результатах реализации Международной программы развития и продвижения Черноморской кухни и о предстоящих этапах программы.

Аналогичный доклад был сделан 28 ноября в Трабзоне, на Четвертом Международном форуме «Шелковый путь», где он также был хорошо принят и горячо поддержан.

Фильм, посвященный Черноморской кухне, был показан на International Tour Film Fest Bulgaria 2019 в болгарском городе Велико Тырново и получил награду фестиваля за продвижение туристических продуктов в категории Турсервис / Турпродукт.

А в декабре 2020 года проект «Черноморская кухня» был награжден авторитетной болгарской премией Tourist Awards 2020 в номинации «Кулинария и рестораны».

ВТ. Россия и Болгария - две основные движущие силы проекта «Черноморская кухня». Но ведь российская и болгарская кулинария заметно отличаются друг от друга. Что именно их объединило в программе? Может быть, какие-то продукты, сочетания, приправы?

БВ. Россия и Болгария действительно были первыми движущими силами проекта. Объединила их, в первую очередь, любовь к Черному морю и желание реализовать программу. Чуть позже к нам присоединились энтузиасты из Турции, Украины и Грузии.

На самом деле, нет огромных отличий в продуктовой базе Краснодарского края и, например, Бургаса или Одессы, Констанцы или западного побережья Турции. При том, что имеются, конечно же, и особенности: например, в Аджарии или в районе турецкого Трабзона.

Но у нас уже есть, повторяю, то, чего нет ни в одной кухне мира - Единая база данных по всем блюдам: она охватывает всю прибрежную зону Чёрного моря и содержит 662 наименования! Мы закончили вчерне эту работу в марте прошлого года, доработали её летом и августе она была полностью готова, что позволило перейти к следующим этапам реализации Программы.

ВТ. Черноморская кухня предполагает, помимо морепродуктов, использование мяса? Есть ли в ней блюда, совершенно не связанные с морем?

БВ. Конечно. Многие побережья Черного моря имеют прекрасные пастбища. Мясные блюда в Черноморской кухне уникальны потому что, например, баранина в некоторых районах имеет особенный вкус благодаря травам, которыми кормят скот. Этот потрясающий вкус вы обнаружите в Черноморской кюфтэ, блюде из Турции. Или, скажем, никак не связан с морем Черноморский миш-маш из Болгарии - омлет с помидорами и красным перцем. Но он тоже особенный! Потому что овощи выращены на горячем солнце.

ВТ. Черноморская кухня и вина. Как они сочетаются?

БВ. Эта тема очень увлекательная по отношению к любой кухне и особенно Черноморской, ведь виноделие прекрасно развито во всех причерноморских странах.

Знаете такую поговорку: «Прием пищи без вина называется завтрак»? А к обеду и к ужину обязательно должны быть вина - и при том хорошие. Там, где религиозные ограничения не

позволяют пить вино, мы рекомендуем сопровождать блюда Black Sea Cuisine другими напитками - например, Черноморским айраном.

В нашем Международном Кластере уже есть партнеры-виноделы из России, Болгарии и Молдавии...

*К нашему разговору присоединился еще один участник - вице-президент Международного исполнительного трансобережного комитета «Черноморской кухни» **Желязко Атанасов** из Болгарии.*

Желязко Атанасов. В Болгарии мы тоже нашли хороших региональных производителей вин. Причем совсем не обязательно прямо на побережье - есть даже расположенные в 400 километрах от моря: это неважно. Вино всегда возили издалека.

В одном таком маленьком болгарском городке Ново село на границе с Румынией мы, например, обнаружили замечательный рислинг, а ведь рислинг далеко не у всех виноделов получается. В их варианте это алкоголь 11,6% и 25-летние виноградники, которые растут в 130 метрах над уровнем моря. Урожай здесь собирают вручную в начале сентября, ферментация - прямо «по учебнику». В результате, у вина очень плотное тело, хороший аромат и большой потенциал хранения. Больше 10 лет.

Или малоизвестной винодельне «Видинская Гымза» (Ново село) всего 10 лет, а в Болгарии вообще-то сейчас больше 300 виноделен, и некоторым из них - за 50 лет. Но там такой «Пино нуар»! Тоже «как по учебнику». Подобное вино, на мой взгляд, очень подходит ко многим блюдам Черноморской кухни - к тем, в которых много пряностей и приправ.

ВТ. Черноморская кухня и пиво? Такое возможно?

ЖА. Открытая тема. Среди наших единомышленников нет любителей пива. Ищите их, скорее, в северных странах. Но, заметьте, сейчас даже там стали больше пить вина.

Пиво наверняка найдет свое место в форматах «стрит фуд». Но мы этот вопрос прорабатывать еще не начали.

ВТ. 2020-й год резко ограничил возможности проведения мероприятий - фестивалей, тематических конференций, праздников. Какие надежды на 2021-й в рамках проекта «Черноморская кухня»?

ЖА. Возможно, вас это удивит, но кухню делают далеко не только повара. На этапе создания любой кухни должны работать стратегически мыслящие люди, хорошие управленцы и администраторы, эксперты, которые создают базу данных, маркетологи, которые базу данных анализируют. Когда мы приступили к формированию Единой Базы данных, то предполагали, что в ней окажется максимум 250 блюд, а получилось больше 650.

При этом необходимо учитывать много внекулинарных, вневкусовых факторов. Например, ограниченность ресурсов ингредиентов. Мы, в частности, исключили из списка потенциальных ингредиентов калкана - черноморскую камбалу. Его запасы катастрофически иссякают, и, если продолжать улов этой рыбы ещё и в рамках нашей программы, то через несколько лет калкана в Чёрном море просто не будет. А вот с запасами черноморской хамсы дела обстоят хорошо, и блюда из нее уже вошли в состав Объединенного Меню.

Опыт - сын ошибок трудных. Но он - уже история проекта. В 2021 году планируем идти дальше. К середине апреля будет в черновике готово «Меню Черноморской кухни». Проведём осенью, если ничего не помешает, большой международный гала-ужин Black Sea Cuisine. И продолжим работу по продвижению Черноморской кухни.

ВТ. Обрисуйте ближайшие перспективы Черноморской кухни.

ЖА. В пост-ковидном мире люди будут подбирать направления путешествий по двум основным признакам: безопасно и вкусно. По вкусной, недорогой, способной надолго запомниться еде люди сегодня очень соскучились, чем мы и намерены воспользоваться. У нас для этого есть подходящий инструментарий и продуманная маркетинговая стратегия. Ведь Black Sea Cuisine - это простая, вкусная и недорогая кухня.

Беседовал

Константин Исааков