

«Вам всё равно что есть? Это лукавство»

Игорь Бухаров специально для «ОГ» об уральской кухне, фастфуде и внутреннем гастрономическом туризме

Наталья ШАДРИНА

В этом году на форуме «Большой Урал» серьёзное внимание уделялось гастрономическому туризму. Мы побеседовали с одним из главных экспертов по этой теме — президентом Федерации рестораторов и отельеров России Игорем БУХАРОВЫМ, возглавляющим комбинат питания «Кремлёвский» Управления делами Президента, а ныне — ведущим передачу «Тили-Теле» вместе с женой Ларисой Гузеевой.

Демократичный обед для Меркель и Медведева

— Игорь Олегович, на форуме вы обмолвились, что у вас давние связи с Екатеринбургом...

— Если вы придёте в музей Екатеринбургского театра оперы и балета, то увидите, что в 1911–1913 годах Доминик Антонович Дома — мой двоюродный прадед — ставил здесь спектакль вместе с Сильвией Бербини. А в 1942 году — мой дед, который играл первую флейту в Большом театре, тоже работал там — у меня даже сохранились его ноты, где написано: «Свердловск, 1942 год».

— Вам же довелось поработать в столице Урала во время саммита ШОС в 2009 году?

— Мы выезжали с протоколом президента Дмитрия Анатольевича Медведева, пресс-службой — полностью отвечали и за питание журналистов в «Атриуме», и за питание официальных лиц в Доме Севастьянова. На ШОСе мы тогда всё довольно задорно сделали. Екатеринбург оставил очень приятное впечатление. С тех пор со многими поварами из Екатеринбурга мы дружим, до сих пор общаемся.

— Мы помним, что встреча Ангелы Меркель и Дмитрия Медведева проходила в ресторане «Троекуров», кто тогда выбирал место?

— Это было их требование (Меркель и Медведев — Прим. «ОГ»), чтобы мероприятие прошло именно в городском ресторане, дабы подчеркнуть демократичность встречи. Понятно, что этот самый городской ресторан сначала прошерстили Роспотребнадзор, потом ФСО, потом санитарная служба ФСО (смеётся). Какой мне показала Меркель? Очень простой. Она из ГДР, я тоже там жил, поскольку папа у меня военный... Самое сложное в таких встречах — чётко регламентировать время. Если заявлено, что ужину уделяется час — так и будет. Коллеги из «Троекурова» тогда сказали, что будут делать всё сами, мы согласились. Но накормить нужно было большое количество человек, к чему они не привыкли, поэтому нам пришлось вмешаться и помогать.

— За вашу карьеру кто оказался самым оригинальным в выборе блюд?

— Так как обычно всё согласовывается с протоколами официальных лиц, то чего-то очень необычного не припомню. Но вот однажды в Москву приехал Сильвио Берлускони, после обеда он встал из-за стола и сказал: «В России меня кормят лучше, чем в Америке». Это был приятный комплимент.

Индустрия гостеприимства

— Вы впервые на «Большом Урале», как оцениваете форум?

— Ну что сказать, организовано всё хорошо, с размахом, на уровне. Здесь обсуждаются болезненные темы для многих. Раньше у нас было так: ту-

ризм вроде как сам по себе, отели отдельно, рестораторы отдельно, конгрессно-выставочная деятельность тоже. А тут вдруг всё соединилось. Проблемы-то у всех одинаковые. Теперь есть возможность прийти к какому-то общему выводу в вопросе организации индустрии гостеприимства страны.

— Посмотреть нашим туристам есть что — и на природу, и на достопримечательности. А вот вкусно поесть в маленьких городах — до сих пор большая проблема.

— Гастрономическая составляющая присутствует в любом случае. Даже если вы говорите — «мне всё равно что есть», это лукавство. Потому что поесть всегда хочется вкусно. И пообедать хорошо, и поужинать замечательно и попить чайку или кофею в промежутке. Вот сходили вы в замечательный музей, а потом поели — и еда была невкусная. И настроение у вас уже не очень хорошее. Ну правда же? Это очень важная составляющая гостеприимства. Нельзя недооценивать и другие аспекты: например, человеку важно, чтобы можно было сидеть в уютной, чистой туалетной комнате, чистый вылез из унитаза. А то один мой коллега выразился про наши обычные туалеты очень метко, назвав их «сооружениями прямого падения» — смешно и грустно одновременно.

«Талицулю молочку взяли на карандаш»

— На форуме очень много говорили о региональной кухне. Так уральская кухня всё-таки существует?

— Русская кухня, национальная, уральская — это слишком широко. Есть кухня Северного, Среднего и Южного Урала. Везде разные географические-климатические условия,



Впервые на «Большом Урале» серьёзное внимание было уделено гастрономической составляющей путешествия. После того как выступил Игорь Бухаров, за советами к нему потянулись вереница представителей сферы питания и образования

ДОСЬЕ «ОГ»

Игорь БУХАРОВ, президент Федерации рестораторов и отельеров с 1997 года.

● В 2007 году создал Академию управления Федерации рестораторов и отельеров России — учебный центр, где готовят менеджеров-управленцев для ресторанного и гостиничного бизнеса.

● С 2008 по 2012 год был генеральным директором комбината питания «Кремлёвский» Управления делами Президента РФ.

● С 2014 года — декан факультета гостиничного и ресторанного бизнеса Института отраслевого менеджмента РАНХиГС при Президенте РФ.

разное выращивают. Нужно посмотреть, что едят люди в деревне. Пельмени лепят? Лепят. «Уральские пельмени» сделали вам бренд на всю страну. Так уж договорились между собой, какой конкретный стандарт у этих пельменей. Есть понятие «осетинский пирог» — а по сути-то — просто закрытый пирог, который готовили в каждой семье на Кавказе — ингуши, дагестанцы... Но осетины смогли сделать это своим брендом — хороший пример. В вашей области продукт, который мы могли бы назвать региональным, искала целая группа наших товарищей. Пока не нашли. Но после форума кое-что мы взяли на карандаш, например, талицулю молочную продукцию.

— Скоро мы принимаем чемпионат мира по футболу, это может стать прекрасной возможностью показать нам свою региональную кухню...

— Нет, потому что специфика другая. За короткий промежуток времени надо будет массово накормить огромное количество людей. И закончить всё чем? Правильно, фастфудом. И это не плохо. Если у вас есть хороший хлеб, рукола, помидоры или солёные огурцы, всё это прекрасно запакановано — это же замечательно. Вы разве бутерброды дома не едите?

Вопрос только в качестве продукта.

— Но при этом вы сказали, что к таким массовым мероприятиям в России не готовы — зарабатывать на этом у нас не умеют. Поясните?

— Не умеет, потому что у нас стадион считается спортивным сооружением. Вот антракт в театре, к примеру, для чего был придуман? Чтобы дать людям отдохнуть от спектакля, а театру — заработать. Со стадионам та же история, ведь по сути я бы не назвал профессиональный спорт спортом. Спорт — это дома приседать, подтягиваться. А то, о чём мы говорим — шоу. И нет разницы — с меч-

ЖИЗНЬ «ВСЁ ВРЕМЯ ПРОБОВАТЬ»

Разговор с Игорем Олеговичем неминуемо вышел за рамки форума — разумеется, мы не могли не спросить о карьере телеведущего и любимых блюдах.

— Как решились участвовать в передаче на Первом канале «ТилиТелеТесто»?

— Это популяризация, во-первых, профессии, во-вторых, хороших рецептов. Ведь, как сказал Гете, если бог дал нам возможность есть, так давайте есть вкусно. Сегодня вообще на телевидении тренд — негативные новости: кто кого сбил, взорвал. И если в такой ситуации кулинарных программ будет больше, это только плюс. А как решился... На Первом канале сказали, что хотят меня в качестве эксперта пригласить. Для меня это было довольно сложно, в том плане, что раньше я судил специалистов высочайшего уровня, а тут просто обычные люди готовят. Мне сказали — ты просто опиши, что пробуешь, и всё. А ведь порой то, что там готовят, есть невозможно (смеётся). И потом я абсолютно не телевизионный человек — у меня всё время говорят «выпрыги спиной», мысль свою нужно формулировать максимально полно — просто «блюдо супер!» там не скажешь. Но для меня это, безусловно, интересный опыт.

— Какое у вас любимое блюдо?

— У меня жизнь — «всё время пробовать», поэтому любимого блюда уже и назвать не смогу. Но вот сегодня с удовольствием съел бы домашнюю котлету с макаронами.

— Так просто? От поваров ждут чего-то сверхъестественного...

— Как-то разговаривали с Аркадием Новиковым (первый российский ресторатор. — Прим. «ОГ»), он говорит — всю жизнь ели бутерброды, ну и сейчас продолжаем. Так и есть. Дома я ничего не готовлю. Один раз с женой на день рождения сына жарили стейки для его друзей, ну, яичницу могу себе дома приготовить — и всё, пожалуй.

— В силу профессии дома уже нет желания готовить?

— Нет, просто времени не хватает. Во время форума в одном из ваших ресторанов мы проводили мастер-класс, там было тридцать поваров, мы делали пирог из местных продуктов. Я быстрее всех приготовил пирог со свёклой, клюквой и мёдом. Сказали, что у меня получилось не только быстрее, но и вкуснее (смеётся).

— Если говорить о кулинарной карте мира, какая кухня самая близкая вам?

— Много чего нравится — среднеазиатская, грузинская, армянская, минимализм скандинавов. Но что бы мы ни говорили, Франция — баски, каталонцы, ну и итальянцы — номер один в мире.

мни бьются на арене гладиаторы или с кожаным мячом. Это всё зрелище, за которое платят деньги. И почему на этом нельзя заработать стадиону? Весь мир так зарабатывает, а мы — нет. Если вы приедете на стадион мадридского «Реала» — там открыт шикарный панорамный ресторан высшей категории. Ты смотришь матч хоть в ресторане за столом, хоть на трибунах — никаких проблем. У нас такого нет. У нас и в театрах кучные, засохшие бутерброды, которые ещё Булгаков выискивал. Всё это надо менять.

«Туристический Иннопром»

Наталья ШАДРИНА

В этом году Международный туристский форум «Большой Урал» прошёл в юбилейный, пятый, раз. Итоги мероприятия мы подводим вместе с его организатором, директором Центра развития туризма Свердловской области Эльмирой ТУКАНОВОЙ.

— Гости мероприятия отметили, что с каждым годом, в том числе благодаря форуму, наш регион делает значительные шаги в развитии туристической отрасли. Как этому способствует именно «Большой Урал»?

— Думаю, самый ощутимый результат — это рост туристического потока в Свердловскую область, который произошёл как раз в первую очередь за счёт наших соседей — из регионов «Большого Урала». Благодаря форуму нам удаётся ярко продемонстрировать свои возможности и доказать, что наши туристические маршруты реально интересны и заслуживают того, чтобы тратить на них время и деньги. Форум стал толчком к разработке и продвижению межрегиональных туристических маршрутов Свердловской области с Тюменской, Челябинской областями, Пермским краем и Республикой Башкортостан.

Заметьте, на форуме также в этом году было заявлено о старте нового межрегионального проекта в сфере промышленного и военно-патриотического туризма, с которым мы сможем стать участниками федеральной целевой программы. Ещё один результат — продвижение Свердловской области среди федерального экспертного сообщества. И создание крупного регионального делового мероприятия, которое в перспективе можно доработать до уровня Иннопрома.

— На форуме были затронуты очень важные вопросы — обучение специалистов туристической сферы, проблема безопасности, проблема организа-



Эльмира Туканова, директор Центра развития туризма Свердловской области

ции мероприятий событийного туризма, в том числе связанных с ЧМ по футболу. Всегда остаётся вопрос — от разговоров до реальных предложений дело доходит?

— Я бы сказала, что форум становится всё более узкоспециализированным, и в то же время он ориентирован на все сегменты турбизнеса. То, что на Форуме проводится большое количество семинаров и мастер-классов, которые востребованы всеми, кто работает в туристической отрасли — показатель, что мы всё больше стали уделять внимания качеству сервиса. Так, при поддержке министерства инвестиций и развития Свердловской области мы включили в обучающую программу по подготовке персонала гостиниц к приёму иностранных гостей более 500 человек в рамках мероприятий мирового масштаба.

Другой важный итог — это те соглашения о сотрудничестве в сфере туризма, которые мы подписываем на «Большом Урале». И это не «пустые бумаги», а очень конкретные и продуктивные истории. Например, наше соглашение с Тюменской областью трансформировалось в создание очень востребованного туристического маршрута «Тобольск — Верхотурье» и открытие в Тюмени нашей информационной стойки. Такой же «мини-туристический офис Свердловской области» сегодня работает и в Уфе. А недавнее соглашение, подписанное на площадке «Большого Урала» с Федерацией рестораторов

БОЛЬШОЙ УРАЛ

V Международный туристский форум «Большой Урал-2017» ежегодно проводится на территории нашего региона, организован Центром развития туризма Свердловской области при поддержке Министерства инвестиций и развития Свердловской области.

- Цель форума — развитие и укрепление межрегиональных и международных связей в сфере туризма России, продвижение туристического бренда «GREAT URAL / Большой Урал».
- В мероприятии приняли участие более 2 000 человек из 22 регионов РФ и 15 стран. На площадке «Большого Урала» в этом году состоялось 24 деловых мероприятия и мастер-классов, в том числе I Съезд Союза туристических агентств России.
- На форуме обсуждались вопросы развития событийного, экологического, делового туризма, а также интеграции сферы туризма и гостеприимства в систему профессионального образования.

и отельеров России, позволит нам разработать гастрономический путеводитель по Свердловской области. И это лишь несколько примеров «монетизации» тех вопросов и деловых контактов, которые происходят на «Большом Урале».

— Внимание гостей форума привлекла презентация ирбитского проекта «Сказочная карта России». Теперь возникает вопрос, как это будет «встроено» в наши туристические маршруты?

— Проект очень яркий, необычный и в то же время понятный каждому. Тем более Средний Урал, в первую очередь благодаря Павлу Бажову — по-настоящему сказочное место. Первое событие, которое пройдёт в рамках проекта — зимние сказочные игры. По задумкам авторов идеи, на Урал уже следующей зимой придут сказочные герои и персонажи со всей страны, они на протяжении 2-3 дней будут соревноваться в необычных видах спорта, которые будут напрямую ассоциироваться с русскими сказками. Такой событийный фестиваль способен привлечь туристов в Свердловскую область со всех регионов страны. Поэтому наша задача — увлечь этой идеей туроператоров, которые смогут привезти туристов на эти игры, кроме того, мы обязательно поддержим это мероприятие ресурсами Центра развития туризма.

— В этом году на «Большом Урале» была масса очень интересных мероприятий, которые были бы популярны не только у сотрудников туристической сферы, но и у потребителей этих услуг — простых жителей. Планируете ли приглашать на форум и потенциальных клиентов?

— Считаю, что форум «Большой Урал» — это, в первую очередь, отраслевое мероприятие. Безусловно, мы ежегодно увеличиваем его аудиторию за счёт расширения круга обсуждаемых вопросов. Так, например, в этом году на форуме много говорили о гастрономическом туризме, о формировании регионального гастрономического продукта. И поняли, что в следующий раз обязательно пригласим производителей продуктов питания. Каждая наша тема становится точкой притяжения не только для профессионалов турбизнеса, но иногда, казалось бы, людей, от него далеких: музыкантов, художников, спортсменов, экологов, представителей общественных организаций. Вход на мероприятия форума и сейчас открыт для всех желающих, но уровень обсуждаемых на них вопросов всё же требует определённой подготовки, вовлечённости в тематику. Хотя, зарекаюсь не стоит: возможно, в следующем году мы придуем что-нибудь эдакое, что будет интересно абсолютно каждому.

Уральский сувенир

Мячик берестяной, а внутри фасоль, чечевица и горох

Наталья ШАДРИНА

Впервые в Екатеринбурге на площадке «Большого Урала» прошёл региональный этап Всероссийского конкурса «Туристический сувенир», где было представлено 450 изделий из 9 регионов страны. Среди победителей — и умельцы из Свердловской области. Также организаторами конкурса принято решение сделать «Большой Урал» постоянной площадкой этого мероприятия.

В МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО» на «Большом Урале» была организована настоящая ярмарка, где 120 ремесленников из нашего региона и соседних территорий показывали и, конечно, продавали свои сувениры. Умельцы Свердловской области представили на конкурс 72 изделия, часть из которых высоко оценили жюри. Победителей выбирали в номинациях: «Сувенир региона», «Сувенир города», «Сувенир туристического маршрута», «Гастрономический сувенир», «Этнографический сувенир», «Сувенир события», «Сувенир музея», «Сувенир игрушки», «Идея сувенира».

Среди лауреатов из Свердловской области — Евгений Кушкин с монетами «Наклонная банша Демидовых», Сергей Веселов с расписным подносом «Две ящерки», Галина Ильина с фигуркой «Уральский пельмень» и другие. Сувениры на самый разный вкус: подороже — некоторые берестяные изделия Сергея Коротченко из Нижнего Тагила стоят по несколько тысяч, подешевле — но не менее интересные — мини-скульптуры «Уральчики» от ещё одной тагильчанки Елены Прошко, выполненные в необычной технологии. Кажется, что перед нами не глина, а металл. — Я работаю с красной глиной, — рассказывает Елена. —



Берестяница Вера Пушкарева представляет Каменск-Уральский. Пожалуй, это был самый яркий и громкий стенд «Туристического сувенира»

Дальше идёт двойной обжиг и молочение. Дело в том, что раньше не было глазури, а нашим предкам хотелось, чтобы глиняные изделия не пропала влага. Как раз за счёт молочения на глине и закрываются все поры. Помимо «уральской» фасолью у меня пользуются маленькие собольята — тоже бренд области, и обереги. Обереги — это знаки, которые оставляли наши предки на берегах Нейвы и Тагила.

Члены жюри на форуме отметили возросшее мастерство ремесленников, даже по сравнению с прошлым годом. Многие учли рекомендации, обратили большое внимание на упаковку, поработали над ценностью изделия. Некоторые даже подготовили презентации. Так, пройти мимо стенда берестяного мастера из Каменска-Уральского Веры Пушкаревой было просто невозможно — оттуда раздавался звук рожка, то толпились народ за игрой в берестяной мячик, то, словно маракасы, брэнчали погремушки. — Эти сувениры — мой

хлебушек, — говорит Вера Ивановна. — Спрос есть, ещё я и с детскими занимаюсь, передаю им эти умения. Изделия у меня необычные, расписные — мы работаем вместе с художницей Еленой Макашиной, поэтому получается оригинально, не как у других берестяничков. Колокола — символ нашего города, а мячик берестяной — из глубокой старины, раньше дети такими в салочки играли: мягкий, шумит, никогда не потеряешь — внутри там фасоль, чечевица, горох — всё, что есть на огороде. Я же в прошлом учитель физкультуры, так вот делала такие мячики для учеников, развивали ловкость.

За эти необычные сувениры Вера Пушкарева признана в числе лауреатов регионального этапа конкурса. Теперь лучшие уральские ремесленники отправятся в Киров для участия в финале Всероссийского фестиваля конкурса «Туристический сувенир».



Мини-скульптура «Уральчики», Нижний Тагил



Сувенир из оленьей шкуры «Шаман», Нягань



Краеведческое лото, Пермь