



ЯРПИВО

Пресс-релиз

18.08.2017

5000 человек посетили площадку Пивзавода «Ярпиво» во время гастрономического фестиваля «Пир на Волге»

17 августа «Пивзавод «Ярпиво» представил на фестивале «Пир на Волге» яркую насыщенную программу. Во время мастер-классов и увлекательных бег-викторин пивовары раскрыли секреты производства качественного пива и правила его употребления, а также вместе с партнерами организовали кулинарные шоу от именитых шеф-поваров.

Гастрономический фестиваль в формате городского пикника «Пир на Волге» проходит в Ярославле четвертый год подряд. Необычное кулинарное событие постепенно становится визитной карточкой города и привлекает внимание жителей ближайших регионов: в этом году фестиваль посетили более 60 000 ярославцев и гостей города. «Пир на Волге» - это площадка, где собираются рестораторы, кулинары, повара, производители продуктов питания, журналисты, артисты, художники и музыканты. Все гости фестиваля находят себе занятие по душе.

На площадке «Пивзавода «Ярпиво» было многолюдно. Занимательные мастер-классы об особенностях производства янтарного напитка, правилах дегустации и возможность задать вопросы пивоварам привлекли тысячи совершеннолетних посетителей. **Александр Куртев**, пивовар филиала «Пивзавод «Ярпиво» рассказал интересные факты о пивоварении и разрушил популярные мифы. Одним из таких мифов стало заблуждение о роли фитоэстрогенов – растительных гормонов, содержащихся в хмеле. Многие считают, что фитоэстрогены, как и созвучные им эстрогены, женские гормоны, могут повлиять на организм человека, «превратив» мужчину в женщину, но это не так. Чтобы почувствовать влияние фитоэстрогена на организм, нужно выпить одновременно примерно 20 тонн пива.

Елена Баранова, руководитель производственной лаборатории «Пивзавода «Ярпиво», поделилась секретами правильной дегустации янтарного напитка и рассказала о подходах к качеству. *«Все ингредиенты, используемые для производства пива на «Пивзаводе «Ярпиво», проходят строгий отбор. Перед тем, как попасть в производственные цеха, все составляющие тестируются по многочисленным параметрам и проходят испытания в производственной лаборатории филиала. Сотрудники лаборатории следят не только за качеством сырья, но и за соблюдением санитарного и технологического режимов на предприятии».*

Владислав Большаков, директор филиала «Пивзавод «Ярпиво»: *«Пивзавод «Ярпиво» активно поддерживает социально значимые события города и области, и гастрономический фестиваль «Пир на Волге» - не исключение. Сегодня сотрудники завода рассказали гостям мероприятия о богатой истории напитка, высококачественных ингредиентах, используемых для его производства и развеяли популярные мифы. Во всем мире, в том числе и в России, растет интерес к пиву как части гастрономической культуры. Мы рады возможности показать, как правильно дегустировать этот напиток и с какими закусками лучше сочетать те или иные сорта».*

После лекционной части вместе с партнерами торговая сеть «Пятерочка» и АО «Ярославский бройлер» был организован мастер-класс по приготовлению курочки в пиве. Нежное филе было замариновано шеф-поваром в светлом сорте «Ярпиво Оригинальное», бедрышки хорошо сочетались с соусом, выполненном с добавлением новинки этого года Zhatecky Gus Rubinovy, а куриные сердечки были приготовлены с использованием темного сорта Zhatecky Gus Cerny.

Александр Сахаров, шеф-повар ресторана «La Brasserie «Модерн»: *«Для приготовления мяса и курицы я периодически использую пиво. Во-первых, пиво придает мясу особый насыщенный*



ЯРПИВО

вкус, во-вторых, мясо становится очень нежным. Недавно с удивлением узнал, что использование пива для приготовления еды еще и полезно: это доказали португальские ученые. Оказывается, замаринованное в пиве мясо содержит на 90% меньше канцерогенов, чем мясо, не прошедшее такую обработку».

По окончании мастер-класса появились желающие предложить свои рецепты маринада для приготовления курочки в пиве. Объединившись в команды, гости фестиваля устроили настоящий кулинарный баттл. Музыканты группы Fairway Дмитрий Измалков и Александр Баруздин предпочитают курицу долго не мариновать и обязательно добавлять одну столовую ложку дижонской горчицы, а журналисты телеканала «Первый Ярославский» Сергей Воронин и Владимир Летуновский всегда используют для маринада чеснок, лавровый лист и паприку.

Дмитрий Измалков, солист группы Fairway: *«Наш кулинарный поединок привлек огромное количество зрителей, которые болели за участников и даже помогали советами. Мы впервые на таком мастер-классе и переживали, что сделаем что-то не так. Но курочка наша понравилась, завоевали приз зрительских симпатий. Получили море позитивных эмоций!»*

Пивзавод «Ярпиво» — один из известнейших заводов страны, основанный в декабре 1974 года. В 2019 году завод отмечает 45-летие предприятия. Сегодня предприятие специализируется на производстве разнообразных сортов пива. Среди них и «визитная карточка» города – бренд «Ярпиво». Высокое качество «Ярпиво» в 2008 году отмечено золотой наградой одного из самых престижных международных конкурсов Monde Selection (Бельгия) и серебряной медалью конкурса Superior Taste Award (Бельгия), который ежегодно проводится Международным институтом вкуса и качества (iTQi). В 2018 году бренды «Ярпиво» подтвердили свое качество Золотым Знаком лауреата конкурса «Всероссийская марка. Знак качества XXI века».

Четвертый городской пикник «Пир на Волге». Ароматные блины, сочные стейки, русская пицца, травяные чаи, пряная медовуха, мастер-классы народных ремесел, фитнес-тренировки, игры, квесты, конкурсы, кулинарные битвы, бургерные бои, живая музыка нон-стоп — все это на самом вкусном гастрономическом событии лета! Городской пикник «Пир на Волге» — это яркий, вкусный гастрономический праздник для туристов и ярославцев. На него собираются кулинары, рестораторы, производители продуктов питания, фермеры, журналисты, артисты, художники, представители творческих мастерских. Количество участников Пира в прошлом году превысило 50 000 человек: жители Ярославля и около 10 000 туристов!

За дополнительной информацией просьба обращаться к Ворониной Светлане

+ 7 903 825 23 63

www.baltika.ru

voronina_ss@baltika.com