

**Пресс-релиз**  
**16.12.2019**

**Гастрономический ужин от «Балтики» в Cubby Resto Bar стал предновогодним подарком для новосибирских гурманов**

**Вечер декабрьской пятницы 13-го выдался для новосибирских гурманов теплым, вкусным и познавательным! Новосибирцы, интересующиеся новыми трендами в области кулинарии, собрались в Cubby Resto Bar, что на Коммунистической, 35, на экспериментальную вкусовую сессию в рамках культурно-образовательного проекта «Балтики» «Пивной сомелье». Эксперты «Балтики» представили участникам гастрономического ужина нестандартные, но яркие и гармоничные сочетания пива и еды.**

Гастрономический ужин, который провели новосибирская «Балтика» и Cubby Resto Bar, расширил диапазон сочетаний пива и еды для новосибирских гурманов. В пятницу, 13-го, в самом центре Новосибирска, на Коммунистической, 35, собрались те, кто интересуется новыми трендами в области кулинарии. Здесь развернулись настоящие дебаты на тему фудпейринга — искусства сочетать пиво и еду. Гостям предложили попробовать три сета блюд в сочетании с тремя сортами пива.

Эксперт «Балтики» Михаил Юматов не только поделился с участниками мероприятия своими знаниями по теме фудпейринга, но и ответил на массу вопросов. Как определить, какие блюда больше всего подходят к тому или иному сорту пива? Что нужно учитывать в первую очередь, чтобы правильно сочетать еду и напитки? Можно ли в качестве закуски к пиву использовать десерты? Какое пиво изящнее подчеркнет вкус морепродуктов? Пиво и мороженое — это изысканная или неуместная пара? Три сета пива и еды, два часа дегустации и череда вопросов и ответов — именно в таком динамичном режиме прошел гастрономический ужин в Cubby Resto Bar.

Первой парой выступил немецкий пилснер Einsiedler и брутальный вкус брочеты из свинины с дублинским соусом. Это сочетание почти не вызвало вопросов — ведь классический светлый пилснер многовариативен: к нему в качестве закуски подойдут и соленые, и острые, и пряные. Пшеничный Kronenbourg 1664 Blanc мягко оттенил энсаладу с креветками. Настоящей звездой этого гастрономического вечера стало нежное сочетание Cherry Night с шоколадным брауни. Кстати, именно последний сет вызвал наибольшее количество вопросов к эксперту. Но после того как гости попробовали и сполна насладились блюдом, вопросы исчезли сами собой.

**Михаил Юматов, дивизиональный менеджер по обучению и развитию ООО «Пивоваренная компания «Балтика»:**

*«2019 год мы завершаем ставшим уже традиционным для «Балтики» гастрономическим ужином. И останавливаться на этом не собираемся, обязательно будем продолжать и в следующем году. Для нас очень важно повышать культуру потребления производимой компанией продукции, а для этого мы должны проводить интересные, обучающие мероприятия для наших потребителей. Ведь пиво — это натуральный напиток с богатой историей, насчитывающей более пяти тысячелетий. Напиток имеет устоявшуюся культуру потребления в Европе и мире. Знания об истории пива и особенностях его производства помогают проникнуться уважением к пивной культуре. Но помимо образовательного аспекта есть и еще один — не менее важный! Наши гастроужины дарят участникам вечера новизну вкусов, ощущение радости и полной вкусовой гармонии. Именно в этом состоит основная идея фудпейринга. А разнообразие сортов пива, производимых на «Балтике», дает массу возможностей для вкусных открытий.*

## **Наталья Позёмина, директор Cubby Resto Bar:**

*«Кого в нашем современном мегаполисе можно удивить вкусным пивом и необычной едой? Особенно сейчас, когда у нас с вами есть абсолютно всё и даже больше. На совместном гастрономическом ужине с «Балтикой» мы не пытались удивлять, мы просто хотели избежать стандартных сочетаний и пойти по пути расширения традиционных рамок восприятия вкусов. Ведь пиво и еда — это интереснейшая тема! Практически в каждом заведении, где подают пиво, предлагают и закуски к нему. У нас тоже есть такой набор закусок. Если идти по шаблону — это чипсы, гренки, острые крылышки и максимум ещё — сосиски или колбаски. Но ведь видов и типов пива существует огромное количество, поэтому мы и предложили своим гостям разнообразить свои гастрономические предпочтения и всегда выбирать к разному пиву совершенно разные блюда! Например, наши гости по достоинству оценили сочетание бархатного вишнёвого аромата Cherry Night с нежнейшим послевкусием шоколадного брауни. Но вряд ли кто-то из гостей сам догадался бы составить именно такую композицию! После нашего гастроужина так сделают многие. И я очень рада, что именно мы поспособствовали расширению палитры вкусов!»*

Подробную информацию о проекте «Пивной сомелье» можно найти в группах [vk.com/bieresommelier](http://vk.com/bieresommelier) и [facebook.com/bieresommelier](https://www.facebook.com/bieresommelier).

#пивнойсомелье #bieresommelier

\*\*\*

Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group — лидер российского рынка пива, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно [на сайте](#) или на [официальной странице](#) компании ВКонтакте.

Образовательный проект «Пивной сомелье» проводится пивоваренной компанией «Балтика» для совершеннолетних слушателей с 2011 года. Занятия проходят в необычном формате edutainment (обучение + развлечение). Слушатели получают знания об истории и культуре пивоварения, о правилах подачи и сочетания пива с разнообразными блюдами, совмещая теоретические занятия с практическим обучением основам дегустации. Это позволяет расширить культурный кругозор участников образовательной программы и по-новому взглянуть на пиво, как на благородный напиток с многовековой историей и традициями, а также особой культурой потребления. Подробнее о проекте «Пивной сомелье» можно узнать <http://vk.com/bieresommelier> и <https://www.facebook.com/bieresommelier>.

### **За дополнительной информацией просьба обращаться:**

Анастасия Малетина

+ 7 (913) 373 65 00

[maletina\\_av@baltika.com](mailto:maletina_av@baltika.com)

[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru) [Baltika company@baltika.com](mailto:Baltika_company@baltika.com)