



«Балтика» угостила гостей «Пира на Волге»

Пресс-релиз

23.08.25

23-24 августа на девятом гастрономическом фестивале «Пир на Волге» в Ярославле «Балтика» рассказала о секретах создания качественного российского пива и познакомила гостей мероприятия с основами фудпейринга и принципами подбора блюд к пиву. Теперь каждый участник образовательного курса «Пивной сомелье» сможет создавать интересные сочетания у себя дома и делиться этими знаниями со своими друзьями и близкими.

Мастер-классы «Пивного сомелье» в зоне «Балтика бар» провела **Евгения Аксенова, бренд амбассадор компании «Балтика»**. Эксперт научила ярославцев правильно сочетать пиво с едой, раскрывая гастрономические нюансы феерии вкусов различных блюд и сортов российского пива.

«Основной принцип сочетания пива и еды — это создание баланса или контраста между вкусами. Выбирайте блюда, которые либо дополняют, либо контрастируют, усиливая вкус и аромат пива. Стоит учитывать также и интенсивность вкусов: легкое пиво подходит к легкой еде, а крепкое — к насыщенной. Так, вы можете оттенить вкус десерта темным пивом, блюда из мяса подать с сильно охмеленными сортами, а сыры дополнить фруктовыми нотками пива. Российские производители, такие как «Балтика» создают пиво разных стилей и вкусов, поэтому каждый сможет найти свой идеальный гастрономический дуэт.» - поделилась Евгения Аксёнова.

Наряду с познавательными гастрономическими лекциями «Пивного сомелье», на малой кулинарной сцене «Пира на Волге» прошел мастер-класс от шеф-повара хоккейной команды "Локомотив" Александра Марценюка. Вместе с ассистентом, Мариной Ефремовой, руководителем по развитию локальных брендов компании «Балтика», Александр поделился рецептом приготовления томленых свиных ребрышек в глазури из «Ярославского пива», созданного по уникальному рецепту ярославских пивоваров, и научил готовить вкуснейшие деруны со свиной грудинкой.

Марина Ефремова, руководитель по развитию локальных бендов компании «Балтика»: «Наследие ярославского пивоварения насчитывает вековую историю, а ярославский солод ценился и до сих пор ценится в России. Именно благодаря солоду и повышенной плотности Ярославского пива, этот напиток как никакой другой подходит для создания интересных традиционных блюд и карамелизации. У каждого региона своя специфика и традиционная вкусовая палитра – локальные сорта пива в аккомпанементе с региональными блюдами могут уникально сочетаться, раскрывая и дополняя вкусовую палитру. Важно, что такие сочетания можно повторить и в домашних условиях».

«Оказывается, правильно подобранное пиво способно раскрыть вкус блюда совершенно иначе — словно художник, который рисует новые оттенки привычного пейзажа. Теперь понимаю, почему выбор напитка важен не меньше, чем подбор ингредиентов», - отметил участник «Пивного сомелье» Алексей Скрынников.



Помимо гастрономического образования в шатре «Балтика бар» каждый гость мог стать героем своей истории благодаря современной фотозоне с искусственным интеллектом, позволяющей примерять разнообразные виртуальные образы. Оба дня фестиваля работа и специальная зона бренда «Ярпиво» - она предлагала гостям отдохнуть в приятной атмосфере, поучаствовать в различных конкурсах, продегустировать свежее ароматное пиво и получить подарки от ярославского бренда с полувековой историей.

ООО «Пивоваренная компания «Балтика» — один из крупнейших производителей товаров повседневного спроса в России. Портфель включает в себя более 50 брендов («Балтика», «Невское», «Арсенальное», «Ярпиво», «Дон» и другие), энергетический напиток Flash Up, минеральную воду «Skala» и питьевую воду «Хрустальная». Компания управляет 8 заводами, 2 солодовнями и реализует собственную агропрограмму. Благодаря качеству мирового уровня бренды компании удостоены более 700 российских и международных наград на профессиональных и потребительских конкурсах.

За дополнительной информацией просьба обращаться:

ru_pr@baltika.com, corporate.baltika.ru