

06.10.2016

Гастрономический фестиваль "Золотая осень", организованный столичными властями вместе с Минсельхозом России, завершается "Рыбной неделей".

Стартовала она еще в понедельник, но на площадках фестиваля с утра до позднего вечера по-прежнему ажиотажный спрос на морскую и речную продукцию. Всего в городе открылось 14 площадок - все расположены в центре города. Самые большие - на Кузнецком Мосту, Новом Арбате, Манежной площади и площади Революции. "Мы из Астрахани приехали, - рассказала "РГ" Ирина Зьянгирова, замдиректора по сбыту астраханской рыболовной компании. - Там у нас своя ферма, где мы одновременно выращиваем до тысячи рыб осетровых пород. Есть большие белуги, от которых получаем икру. Вся наша рыба питается только мелкой рыбешкой, а не синтетическими кормами, поэтому за высокое качество отвечаем. Сами рыбу и коптим, и солим, делаем консервы, заготовливаем икру. Продаем и свежую рыбу, но только дома, в Астрахани. В Москву не повезли: дорога долгая, а рыбу нужно продавать и есть сразу после вылова". По словам Зьянгировой, москвичи особенно охотно покупают икру. Причем довольно высокие цены (минимум за баночку красной 990 руб, а за 100 граммов черной - максимум 18 тысяч) покупателей не смущают. А за развесной икрой кеты и кижуча по 3200 руб за кг даже выстроилась внушительная очередь.

Еще большая очередь стояла вчера на площади Революции за сельдью иваси. Когда-то не сходявшая с прилавков магазинов, эта сельдка сейчас воспринимается как настоящий деликатес, хотя и стоит по сравнению с икрой и, например, крабами (от 2,5 тысячи за килограмм) вполне демократично - 370 руб за кило. Дело в том, что в начале 90-х прошлого века из-за особенностей, связанных с циклом миграции, иваси ушла из акватории российского Дальнего Востока. Вновь ее вылов начался только минувшим летом. Эта рыбка очень полезная, благодаря высокому содержанию жирных кислот ее употребление в пищу стимулирует работу сердечно-сосудистой системы. "Спасает от инфаркта", - уверяли меня дамы из очереди. "Рыба постоянно заканчивается, приходится ждать, пока новую партию подвезут, - вздыхали женщины. - А что делать? В магазине такой рыбы нет".

Нынешний рыбный фестиваль, напомнил глава столичного департамента торговли и услуг Алексей Немерюк, уже третий по счету. "На него привезли свою продукцию 20 предприятий из ведущих рыбопромысловых регионов России - от Дальнего Востока и Камчатки до Астрахани и Крыма, - рассказал он. - Всего продается свыше 100 сортов рыбы самого разного приготовления - свежая, копченая, соленая, вяленая, консервированная. Планируется реализовать более 200 тонн продукции". Но, скорее всего, как было на "Сырных днях", которые радовали москвичей на прошлой неделе, придется заказывать и подвозить еще продукцию. Так, сыровары сначала планировали продать 50 тонн сыра, но этих запасов хватило лишь на три дня. Пришлось еще десять тонн привозить. "Москвичи любят рыбу, - говорит Немерюк. - Однако в магазинах, действительно, представлен ограниченный набор сортов. Будем с помощью таких фестивалей расширять ассортимент".

Источник - ["Российская газета"](#)

---

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/media-about/detail/3902277.html>

---

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)