

На фестивале «Сыр! Пир! Мир!» выбрали лучший сыр России

Более 132 т фермерской продукции реализовали на Всероссийском гастрономическом фестивале «Сыр! Пир! Мир!», который проходил в деревне Дубровское Истринского района на сыроварне Олега Сироты. Ярмарку посетили более 140 тыс. человек. Это уже седьмой по счету фестиваль.

В рамках фестиваля прошел шестой по счету конкурс «Лучший сыр России». Организатором мероприятия, как и всегда, выступила Федеральная сеть сырных лавок «Сырный сомелье» во главе со своим идейным вдохновителем Александром Крупецковым. Отраслевым партнером мероприятия в этом году стала компания «Током-Элит» — поставщик заквасочных культур и ферментов «Lactoferm».

На фестивале были представлены фермерская продукция и товары народных промыслов от 350 производителей из 54 регионов России. Покупатели смогли пообщаться с фермерами, а также попробовать и приобрести более 500 видов сыра, фермерские колбасы, конфеты ручной работы, мед, пиво, вино. За три дня ярмарки фермеры реализовали 60 т сыра и молочной продукции.



Фестиваль посетил губернатор Московской области Андрей Воробьев. Во время своего визита он пообщался с фермерами и обсудил перспективы развития сыроделия в Подмосковье. Была организована деловая программа для малого и среднего бизнеса. В ней приняли участие представители Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ и Россельхозбанка. Также состоялась выставка сельскохозяйственной техники.

В этом году конкурс «Лучший сыр России 2022» собрал рекордное количество участников: 172 сыроварни представило на суд жюри 962 образца сыра в 13 категориях. Сыры массового потребления были заявлены новой категорией этого года.

Комментирует **Ольга Анатольевна Матвеева**, руководитель отдела маркетинга компании «Током-Элит»: «Сыры на конкурсе были представлены со всей России, а жюри включало сотню признанных экспертов: от ученых и практикующих специалистов молочной отрасли до известных дегустаторов, закупщиков торговых сетей и представителей HoReCa. Среди членов жюри отметим известных в области сыроделия специалистов, в том числе, заведующую отделом сыроделия ВНИИМС В.А. Мордвинову, лучшего сырного сомелье 2021 г. и одного из авторов книги «Лучшие сыры России» О.А.Шевчук, члена Международной гильдии сыроделов А.В. Андреева.

Как всегда, конкурс проходил в три этапа, в ходе которых последовательно отбирались лучшие образцы сыра. Сначала в каждой из категорий, а на финальном открытом этапе конкурса — из отобранных лучших сыров путем голосования жюри из восьми экспертов высшего класса определило «Лучший сыр России 2022».

Все без исключения эксперты конкурса отметили, что качество сыров в нашей стране за последние несколько лет значительно выросло, причем, как и у небольших производителей, так и у крупных предприятий. Многие подчеркивали, что выбор лучших образцов был по-настоящему не простым.

Вместе с производством сыра развивается и культура сыроделия. Сыровары не боятся экспериментировать и предлагать новые авторские сыры с необычными органолептическими свойствами. Конкурс «Лучший сыр России» — индикатор развития российского сыроделия».

По мнению большинства экспертов, качество сыров, представленных на конкурс, соответствовало международному уровню.



Победителем конкурса был признан сыр «Горгонзола» с голубой плесенью от семейной сыроварни Four Kings из Томска и удостоен звания «Лучший сыр России–2022».

Победители в номинациях:

- «Свежие сыры» (срок созревания до 7 дней) – ООО «Юг-Агро-Медика» (Краснодарский край) за сыр «Моцарелла»;
- «Полутвердые сыры» (срок созревания до 6 мес) – сыроварня «Ворона и лисица» (Московская область) за сыр «Летний луг»;
- «Сыры с мытой корочкой» – сыроварня «Сырный край» (Москва) за сыр «Лангр»;
- «Выдержанные сыры» (срок созревания от 6 мес) – КФХ «Храмов В.А» (Нижегородская область) за сыр «Канестрато»;
- «Козьи твердые сыры» – частное хозяйство «Эко-Град проект» (Московская область) за сыр «Винтаж Акатовский»;
- «Козьи мягкие сыры» – Алексеевская сыроварня (Московская область) за сыр «Бюш»;
- «Сыры с добавками» (сыры с различными вкусовыми добавками: грецкий орех, тмин, песто) – «АТОН Молочные продукты» (Краснодарский край) за сыр «Камамбер Атон с трюфелем»;
- «Прочие сыры» – сыроварня «Велеми» (Московская область) за сыр «Шараповский»;
- «Сыры массового потребления» – компания «Староминский сыродел» (Краснодарский край) за сыр «Манчестер».

(С полным списком обладателей Гран-при и медалей можно ознакомиться на сайте конкурса.)



Комментирует **Валентина Александровна Мордвинова**, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия и переработке сыворотки **ВНИИМС**, член супер-жюри конкурса: «На конкурс были представлены в основном сыры фермерского производства, но некоторые крупные производители сыров тоже приняли участие. Сыры ручного производства отличались большим разнообразием ассортиментных наименований. Такое впечатление, что наши сыроделы захотели освоить технологии всех оригинальных европейских сыров. И многим из них это удалось! Награды различного достоинства получили около 50 % всех участвующих в конкурсе сыров. Это очень высокий уровень, так как члены жюри были абсолютно беспристрастны и даже строги. Ну а те производители, чьи сыры не были отмечены наградами, получили возможность побеседовать со специалистами, узнать что-то полезное для себя и стремиться к улучшению качества своей продукции.

Сыры промышленного изготовления оценивались в специальной категории «Сыры массового потребления», их ассортимент также был разнообразен, но были и традиционные полутвердые сыры, например, сыры «Костромской» и «Российский» производства ООО «Воскресенский сыродел» (Костромская область) получили золотые награды.

Проведенный конкурс показал, что, не смотря на существующие трудности, сыроделие в нашей стране развивается весьма успешно. Есть надежда, что и на международных конкурсах сыры российского производства будут завоевывать высшие награды.

«Что дает победа производителям? Прежде всего статус, подтвержденный на экспертном уровне, узнаваемость бренда и возможности дальнейшего развития. Например, продажи прошлогодних победителей конкурса «Лучший сыр России» выросли в десятки раз», — подчеркнул Александр Крупецков, председатель жюри и организатор конкурса «Лучший сыр России».