**Таёжные истории: фестиваль «Сделано в Приморье» откроется 19 сентября**

**«Сделано в Приморье: фестиваль тайги 2020» на подходе. На протяжении двух недель жители и гости Приморья смогут приобрести мёд, дикоросы и другие продукты тайги на площадке между улицами Адмирала Фокина и Семёновской.**

Таежная ярмарка интегрируется в цикл проекта «Сделано в Приморье», откроется она 19 сентября и продлится до 3 октября. В этот раз роль ключевого продукта отведена приморскому меду. Специальной зоной ярмарки станет «медовое» пространство, где при поддержке «Союза пчеловодов Приморского края» пройдут научно-популярные лекции, дегустации, гастрономические мастер-классы.

Около двадцати производителей меда и дикоросов из разных уголков Приморья представят на фестивале свою продукцию. Гости смогут приобрести более 40 наименований чая, натуральных сиропов и разнообразной медовой продукции — от меда, прополиса до медовой косметики и украшений для дома.

«Поддержка производителей меда — это наша стратегическая задача. Мы каждый раз приглашаем их на фестиваль «Сделано в Приморье». В четвертом, осеннем фестивале решили сделать акцент именно на полезных свойствах этой продукции. Жители и гости края как раз перед наступлением непогоды и первых холодов смогут приобрести качественный продукт. Центр «Мой бизнес» в свою очередь помогает предпринимателям развиваться не только на внутреннем рынке, но и выходить на внешние. Медопроизводители могут получить целый комплекс мер поддержки для выхода на зарубежные рынки. Например, мы возьмем на себя часть расходов по дорогостоящей и необходимой процедуре, такой как сертификация медовой продукции на экспорт», — сказал генеральный директор центра «Мой бизнес» Евгений Никифоров.

Фестиваль «Сделано в Приморье» с самого начала его существования поддерживает правительство Приморского края.

«Мы идем по нашему намеченному плану. По итогам прошедшего мероприятия мы получили хороший отзыв не только от жителей Приморья, которые приобретали представленную на фестивале продукцию, но и от фермеров и предпринимателей, которые представляли свои товары. Производители сыров и крестьянско-фермерские хозяйства, занимающиеся выращиванием ягод, получили максимальный эффект от своего участия. В этот раз мы сделали акцент на таёжных продуктах — это дикоросы, мёд. Уверен, что и эта тема будет очень любопытна и для гостей, и для жителей края. На этом фестивале мы ждем и гостей из других регионов России, которые в сентябрьские дни будут присутствовать во Владивостоке», — говорит заместитель председателя Правительства Приморского края Константин Шестаков.

В этот раз фестиваль «Сделано в Приморье» проходит совместно с фестивалем Taigafest (12+). Миссия фестиваля — обратить внимание жителей и гостей Дальнего Востока на уникальность и разнообразие Уссурийской тайги, побудить задуматься о взаимоотношениях человека и природы, стимулировать ответственное отношение к лесным ресурсам.

Taigafest 2020 делится на два основных блока: ресторанный фестиваль и таёжную ярмарку. Ресторанный фестиваль продлится с 17 по 27 сентября 2020 года. Шеф-повара ресторанов-участников разрабатывают блюда, сочетают вкусовые нюансы, дополняют сеты напитками, чтобы познакомить гостей со вкусами и ароматами тайги. Таёжный сет традиционно стоит 888 рублей.

«Зачем поддерживать людей, занимающихся таёжным промыслом — пчеловодов, собирателей, охотников? Причин несколько. Во-первых, они ответственно используют ресурсы тайги — урон несравнимо меньший, чем от вырубки лесов или добычи полезных ископаемых. Эти люди используют возобновляемые ресурсы, не нанося никакого вреда природе. Соответственно, они сохраняют биоразнообразие, что, в свою очередь, позволяет сохранять ареал обитания наших редких леопардов и тигров, а это важно. Поэтому нас и поддерживает Фонд дикой природы. Вторая причина: одна из миссий дальневосточной кухни — это обогащение диеты как местного населения, так и приезжих. Например, во Владивостоке люди больше ориентированы на рыбу и морепродукты, а наша актуальность заключается в сочетании даров моря и даров тайги. Мы доносим знания о таёжных продуктах до людей с помощью кухни в ресторанах и образовательного маркетинга», — рассказала руководитель проекта развития дальневосточной кухни Pacific Russia Food Татьяна Заречнева.

Фестиваль проводится центром «Мой бизнес» и проектом развития дальневосточной кухни Pacific Russia Food при поддержке союза «Приморская торгово-промышленная палата» и Правительства Приморского края.