



Новгородский крокодил

в свете развития локальной
гастрономии



От «диких продуктов» к выращиванию всего

В современном мире завершается переход от «диких продуктов» к массовому выращиванию еды. Все, что может быть выращено в неволе – будет выращено.

Крокодилы – не исключение.

tu locus esse pretio hinc quide ad forma nam uoce loquētū



sonos emulat.

Crocodyllus
est croce
colore des quatuor
in nyle flumie
rial quadrupes
in terra et iac
ualens magni
tudie plerique
viginti cubitoz

dentiu et unguu inuicem amantur trahuntur et de

3

Исторические корни новгородского крокодилства

Запись о крокодилах в Псковской летописи за 1582 год. «В лета 7090 поставиша город Земляной в Новгороде. Того же лета изыдоша коркодили лютии зверии из реки, и путь затвориша; людей много поядоша, и ужасошася людие и молиши бога по всей земли; и паки спряташася, а иних избиша»



4

Крокодилы и развитие местного фермерства

Разведение крокодилов на небольших фермерских хозяйствах распространено во многих странах мира. Кроме производства продукции, такие фермы активно привлекают туристов.



5

Крокодиловодство в современной России

«Крокодилвиль» в Екатеринбурге

Ферма в Анапе

Крокодиляриум в Ялте



6

Крокодил – это не только мясо

Но и дорогостоящее сырье для современной индустрии моды



7

Крокодил как основа событийного туризма

Праздник крокодила может органично дополнить собой событийный календарь региона



8

Крокодил как объект трофейной охоты

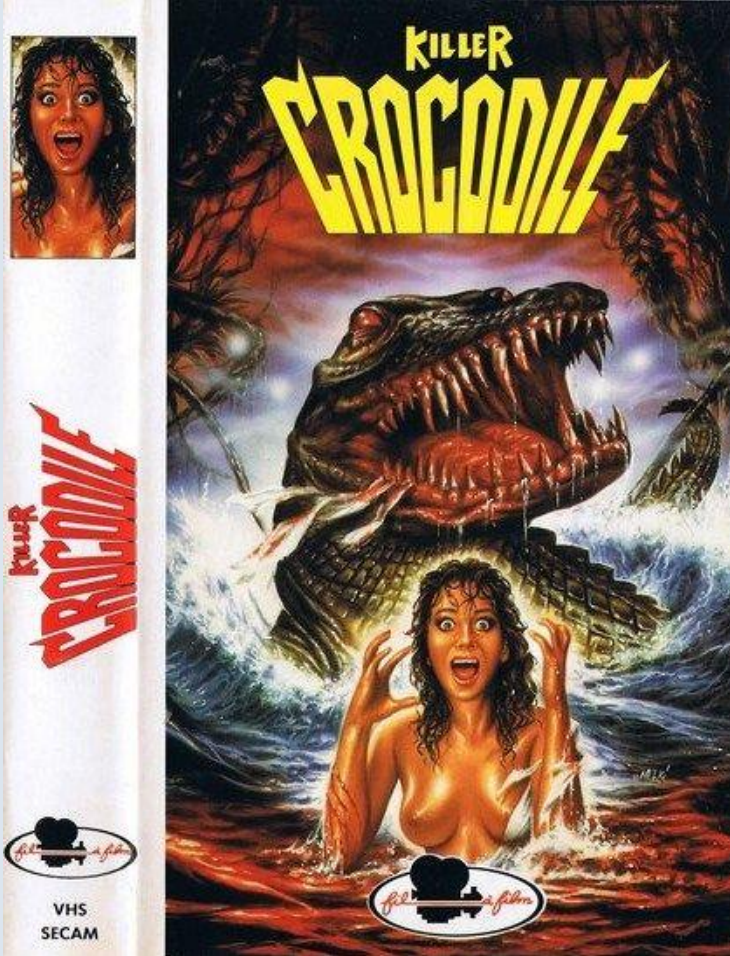
Во Флориде крокодил – объект охотничьего туризма.



9

Крокодиловые сувениры

Войлок, береста, керамика и так далее



10

Крокодил как инструмент развития искусства

Крокодил является неизменно успешной основой фильмов ужасов, живописи, городских легенд.



11

Крокодилы и урбанистика

Образ крокодила часто встречается в ландшафтном дизайне и городской среде.



12

Васюганский кальмар – лучший друг новгородского крокодила

Шутка из Томска, чуть было не ставшая реальностью.

Два направления развития локального крокодиловодства

13

Внутреннее потребление

- Объект внутреннего туризма
- Развитие сегмента HoReCa
- Развитие сельского хозяйства
- Предмет гордости



**Создание уникальностей
для собственного
потребления**

Внешний рынок

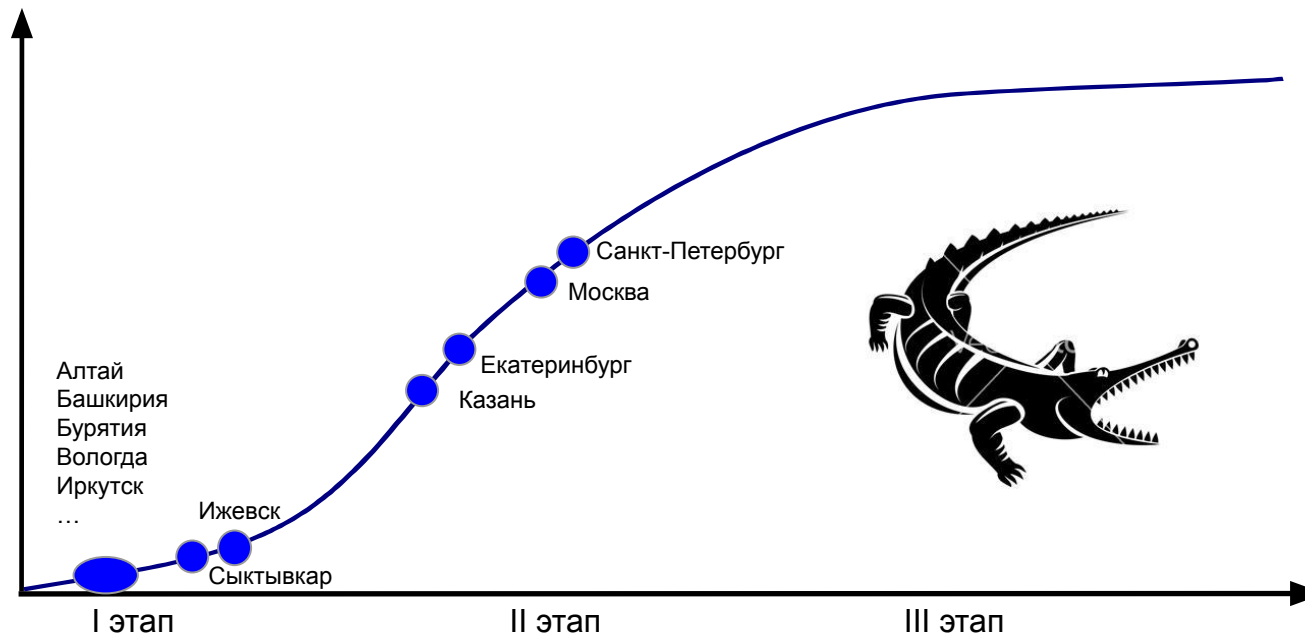
- Импортозамещение
- Часть бренда территории
- Развитие местной кухни
- Уникальность на стыке культур



**Крокодилогастрономия
как приключение**

Крокодилогастрономия в тренде

14



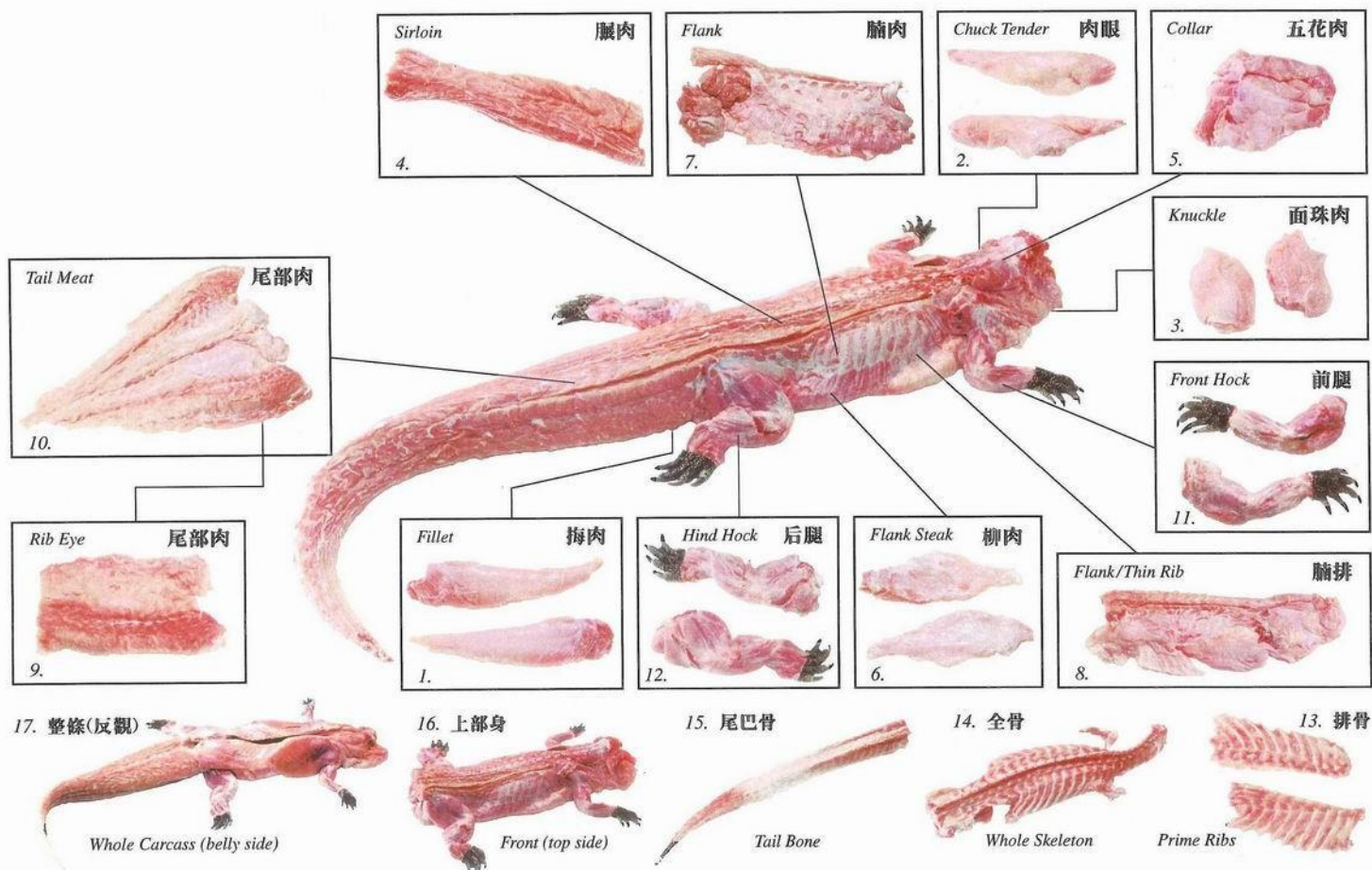
Еда как культурный проект.
Унаследованная гастрономическая мифология.
Гастротуризм «по местам былой славы»
«Все есть, но ничего не купить».

Еда как модный рынок.
Развитие местных производств, поиск местных продуктов.
Интернет-магазины, магазины и рестораны фермерских продуктов. Фермерские рынки.
От «рынка продавца» к «рынку покупателя».
Гастротуризм «за свежим и аутентичным»
«Купить можно, но все одинаковое»

Еда как приключение.
Конструирование местной кухни.
Встраивание местной еды в HoReCa
Местные специалитеты и бренды.
Гастротуризм «за приключениями вкуса»
«Вкусная местная еда – не роскошь, а норма»

Крокодилы вкусны и полезны

15



Капитализация крокодилогастрономии

16



От 2000 р. / кг



**От 1500 р.
за порцию**



17

Крокодилогастрономия в магазинах

В США – в свободной продаже в супермаркетах.



18

Ресторанная крокодилогастрономия

Стейки, бургеры и т.д.



19

Уличная крокодилогастрономия

Крокодил может разнообразить собой ассортимент уличной еды в городах России. Например, в качестве основы для шавермы.



20

Традиционный новгородский пирог

Также – кулебяка с крокодилом



21

Суп из крокодила

Бульон из крокодила может выступать основной многих блюд – в том числе, в версии «ухи из петуха».



22

Крокодил на гриле

Отличный вариант для загородного пикника



23

Севиче из крокодила

Также из крокодила получается отличный тартар.



24

Строганина из крокодила

Любимое блюдо жителей северных регионов страны

Стратегия новгородской крокодилогастрономии

25



Покупайте наших крокодилов!

26

