

На Тверской прошла первая дегустация лучших кандидатов на звание фирменного торта Москвы

19.09.2015



18 сентября на Тверской площади прошла первая дегустация пяти видов тортов, отобранных лучшими столичными кондитерами для общемосковского голосования по выбору фирменного московского десерта. Торт-победитель станет кулинарным символом столицы и будет носить гордое название «Москва».

На дегустации побывал руководитель Департамента торговли и услуг Алексей Немерюк. «Мы долго это обсуждали, кондитеры предлагали много различных вариантов ингредиентов для фирменного торта «Москва», но мы нацеливали их на то, чтобы делать его из исконных для России продуктов», - подчеркнул Алексей Немерюк. По словам главы ведомства, это должен быть традиционный, хорошо узнаваемый десерт, напоминающий о столице и ассоциирующийся с Москвой.

«Мы рассчитываем, что торт «Москва» станет фирменным десертом в каждой московской семье, а не только в магазинах, кафе и кондитерских, - добавил Александр Селезнев, председатель экспертной комиссии по выбору торта «Москва», известный московский кондитер. В нем не должно быть сложного декора и малораспространенных ингредиентов».



Чем Москва хуже других крупных европейских городов? Ничем не хуже! На весь мир известны такие европейские десерты, как берлинское печенье, будапештский «Эстерхази» и т.д., именные торты есть у Петербурга, Киева, Бостона, Нью-Йорка и других мегаполисов. Посещая эти места, турист в первую очередь пробует легендарные местные сладости, чтобы в полной мере погрузиться в быт незнакомого города. Как оказалось, почти за 9 веков московской истории так и не был выбран столичный десерт, который бы ярко вписался в её самобытную и богатую культуру, став символом города. Именно поэтому встал вопрос о выборе фирменного столичного торта. Напомним, что голосование ведется на сайте проекта (tortmoskva.ru) а также на портале «Активный гражданин». На сегодняшний день по голосам лидирует торт «Ореховый со сгущенкой». Согласно описанию, он состоит из четырех белково-сбивных коржей, прослоенных кремом на основе вареной сгущенки с

добавлением ореха фундука. Поверхность торта декорирована красной блестящей глазурью на основе белого шоколада. Однако картина еще вполне может измениться. Итоги голосования будут подведены в октябре этого года.

Адрес страницы: <http://horoshevo-mnevniki.mos.ru/presscenter/news/detail/2167723.html>

[Управа района Хорошево-Мневники](#)