Міністерство освіти і науки України

Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу

Інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму

Дудина Діана Олегівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

УДК 338.48

(індекс)

БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

«Особливості розвитку гастрономічного туризму в Карпатському Єврорегіоні»

(назва роботи)

ОПП «Міжнародний готельно-туристичний бізнес» спеціальності 242 «Туризм»

(назва освітньої програми)

МГТз-20-1

(шифр і назва спеціальності)

Робота містить результати власних досліджень, використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело:

Здобувач освітнього ступеня

Дудина Д.О_____

(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Науковий керівник Казюка Наталія Петрівна

кандидат економічних наук,доцент _____

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання керівника)

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

_____

(посада) (підпис) (дата) (ініціали та прізвище)

м. Івано-Франківськ - 2024 рік

Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу

Кафедра Туризму

Дисципліна Світовий ринок туристичних послуг

Освітня програма Міжнародний готельно-туристичний бізнес

Спеціальність Туризм

Курс 4 Група МГТ-з-20-1 Семестр 2

ЗАВДАННЯ

НА БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ

Студентці Дудиній Діані Олегівні

(прізвище, ім.'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): «Особливості розвитку гастрономічного туризму в Карпатському Єврорегіоні»
2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи): 26.06.2024
3. Вихідні дані до проекту (роботи); літературні джерела, методичні вказівки для розробки курсового проекту, Інтернет - джерела.
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити): Опрацювати та визначити ключові дефініції та терміни, пов'язані з гастрономічним туризмом. Проаналізувати історію розвитку гастрономічного туризму, його види та особливості. Дослідити головні світові тенденції та визначити провідні центри гастрономічного туризму. Вивчити особливості розвитку гастрономічного туризму у країнах Європи. Розкрити потенціал гастрономічних ресурсів країн Азії. Охарактеризувати особливості гастрономічного туризму в країнах Північної та Південної Америки. Виявити та проаналізувати основні проблеми, з якими стикається гастрономічний туризм в Україні. Дослідити поточні тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Розробити концепцію гастрономічного туру.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): Гастронічні карти наступних країн: Італія, Франція, Іспанія, Японія, Сингапур, Південна Корея, Мексика, США, гастрономічна мапа Південної Америки, маршрут розробленого туру
6. Дата видачі завдання: 15.02.2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Номер і назва етапів курсового проекту (роботи)	Термін виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
Вступ	02.02-04.02.2024	Виконано
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	15.02-25.02.2024	Виконано
1.1. Гастрономічний туризм: дефініції та терміни 1.2. Історія розвитку, види та особливості гастрономічного туризму	15.02-25.02.2024	Виконано
1.3. Світові тенденції та центри гастрономічного туризму	15.02-25.02.2024	Виконано
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ ПРОВІДНИХ СВІТОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЦЕНТРІВ	02.03-28.03.2024	Виконано
2.1. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Карпатського Єврорегіону	02.03-28.03.2024	Виконано
2.2. Гастрономічні ресурси країн Азії 2.3. Особливості гастрономічного туризму країн Північної та Південної Америки *	02.03-28.03.2024	Виконано
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	01.04-30.04.2024	Виконано
3.1. Проблеми організації та розвитку гастрономічного туризму України 3.2. Тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні	01.04-30.04.2024	Виконано
3.3. Розробка гастрономічного туру «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції»	01.05-30.05.2024	Виконано
Висновок	02.02-04.02.2024	Виконано

Студент _____

(Особистий підпис) (Розшифровка підпису)

Керівник _____

(Особистий підпис) (Розшифровка підпису)

«___»_____ р.

АНОТАЦІЯ

Дудина Д.О. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Карпатському Єврорегіоні – Бакалаврська робота.

Представлена робота зосереджена на глибокому аналізі гастрономічного туризму, спрямована на вивчення його стану, розвитку, видів та особливостей. У першому розділі досліджено визначення та терміни, пов'язані з гастрономічним туризмом, розкриваються основні концепції та взаємозв'язки між готелями та іншими складовими туризму. Також досліджується структура глобального гастрономічного туризму, визначаються ключові аспекти та компоненти цієї індустрії. У другому розділі проведено аналіз розвитку гастрономічного туризму в різних регіонах світу. Досліджуються гастрономічні ресурси Карпатського Єврорегіону, інших Європи, Азії, Північної та Південної Америки, а також розкриваються особливості гастрономічного туризму цих регіонів.

У третьому розділі розглядаються проблеми організації та розвитку гастрономічного туризму в Україні. Особлива увага приділяється тенденціям та перспективам розвитку гастрономічного туризму в Україні, а також розробляється новий туристичний продукт – гастрономічний тур «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції». Ця робота має на меті продемонструвати, як гастрономічний туризм може впливати на загальний розвиток туристичної галузі, сприяючи залученню та задоволенню як міжнародних, так і місцевих туристів.

Бакалаврська робота викладена на 79 сторінках загального тексту роботи, містить 11 таблиць, 12 рисунків.

Ключові слова: туризм, готельно-туристичний бізнес, гастрономічний туризм, гастрономічні ресурси, світові тенденції.

SUMMARY

Dudina D.O. Features of the Development of Gastronomic Tourism in the Carpathian Euroregion – Bachelor's Thesis.

This work focuses on an in-depth analysis of gastronomic tourism, aiming to study its current state, development, types, and characteristics. The first chapter explores definitions and terms related to gastronomic tourism, unveiling key concepts and interconnections between hotels and other tourism components. It also examines the structure of global gastronomic tourism, identifying key aspects and components of this industry. The second chapter analyzes the development of gastronomic tourism in various regions of the world. It investigates the gastronomic resources of countries in Europe, Asia, North and South America, and reveals the unique features of gastronomic tourism in these regions.

The third chapter addresses the issues of organizing and developing gastronomic tourism in Ukraine, particularly in the Carpathian Euroregion. Special attention is given to the trends and prospects of gastronomic tourism development in Ukraine, along with the development of a new tourist product – the gastronomic tour "Culinary Wonders Route: From Italian Flavors to Hutsul Traditions." This work aims to demonstrate how gastronomic tourism can impact the overall development of the tourism industry, contributing to the attraction and satisfaction of both international and local tourists.

The bachelor’s thesis is presented on 79 pages of general text, contains 11 tables, and 12 figures.

Key words: tourism, hotel and tourist business, gastronomic tourism, gastronomic resources, global trends.

ЗМІСТ

ВСТУП……..... 7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ …… 9
1.1. Гастрономічний туризм: дефініції та терміни ……... 9
1.2. Історія розвитку, види та особливості гастрономічного туризму…… 12
1.3. Світові тенденції та центри гастрономічного туризму…….. 17
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ ПРОВІДНИХ СВІТОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЦЕНТРІВ …… 25
2.1. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Карпатського Єврорегіону……. 25
2.2. Гастрономічні ресурси країн Азії …….. 35
2.3. Особливості гастрономічного туризму країн Північної та Південної Америки… 46
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ…… 56
3.1. Проблеми організації та розвитку гастрономічного туризму України……..... 56
3.2. Тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні…… 62
3.3. Розробка гастрономічного туру «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції»……. 69
ВИСНОВОК …… 75
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……... 77

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасному світі гастрономічний туризм займає все більше місця у структурі світового туристичного ринку. Це пов’язано не лише з прагненням мандрівників розширити свої смакові горизонти, а й з визнанням кулінарії як важливої частини культурного досвіду. Гастрономічні враження стають ключовим елементом відпочинку, а ресторани і місцеві страви перетворюються на головні визначні пам’ятки, нарівні з музеями та історичними місцями. Основою актуальності дослідження є вплив гастрономічного туризму на глобальний ринок, зокрема на тенденції у споживанні, туристичні потоки та маркетингові стратегії. Цей вид туризму не лише сприяє економічному зростанню, але й спонукає до створення нових продуктів і послуг, що відповідають змінам у смаках та перевагах споживачів на міжнародному рівні. Таким чином, розуміння специфіки розвитку гастрономічного туризму та його впливу на глобальні ринки стає ключовим елементом у стратегічному плануванні для бізнес-структур та органів управління туризмом.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм як форма подорожі, спрямована на відкриття кулінарних традицій та страв різних культур.

Предмет дослідження – специфіка розвитку гастрономічного туризму та його вплив на глобальний туристичний ринок.

Мета дослідження – проаналізувати особливості розвитку гастрономічного туризму, визначити його вплив на глобальний ринок та розкрити потенціал цього напрямку для подальшого розвитку туристичної індустрії.

Досягнення поставленої мети зумовлює необхідність вирішити наступні **завдання**:

– опрацювати та визначити ключові дефініції та терміни, пов’язані з гастрономічним туризмом.

– проаналізувати історію розвитку гастрономічного туризму, його види та особливості.

– дослідити головні світові тенденції та визначити провідні центри гастрономічного туризму.

– вивчити особливості розвитку гастрономічного туризму у країнах Європи.

– розкрити потенціал гастрономічних ресурсів країн Азії.

– охарактеризувати особливості гастрономічного туризму в країнах північної та Південної Америки.

– виявити та проаналізувати основні проблеми, з якими стикається гастрономічний туризм в Україні.

– дослідити поточні тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

– розробити концепцію гастрономічного туру

Наукова новизна дослідження полягає у комплексному аналізі гастрономічного туризму, його історії, розвитку та культурного впливу на глобальний ринок, включаючи детальний огляд регіональних особливостей та ресурсів. Також, значною новизною є розробка інноваційних гастрономічних маршрутів, що інтегрують кулінарні та культурні особливості різних регіонів, сприяючи культурному обміну та розвитку туризму.

Методи наукового аналізу: використано аналітичний, компаративний, кейс-стаді, метод експертних оцінок та статистичний методи для всебічного аналізу розвитку гастрономічного туризму, його регіональних особливостей та впливу на економіку.

Структура бакалаврської роботи: Основний текст бакалаврської роботи містить вступ, три розділи відповідно до завдань, висновки та список використаних джерел. Загальний обсяг роботи становить 79 сторінок, включаючи 11 таблиць та 12 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Гастрономічний туризм: дефініції та терміни

Гастрономічний туризм є відносно молодим напрямком в туристичній сфері, адже його бурхливий розвиток почався лише в XXI ст. Через це єдиного визначення поняття «гастрономічного туризму» поки ще не існує. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [31].

За визначенням засновника Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, Е. Вульфа, гастрономічний туризм полягає у пошуку і задоволенні смаку унікальною, незабутньою їжею та напоями як на віддалених географічно точках, так і в місцевих закладах. Це означає, що, крім подорожей у власній країні або за її межами, гастрономічні туристи можуть насолоджуватися кулінарними враженнями у своєму регіоні, місті або навіть у певному районі [31].

Х. Ридван визначає термін «гастрономічний туризм» як сферу туризму, спрямовану на розвиток сільського господарства через місцеві ініціативи [9].

За визначенням Д. Дасілви, термін «гастрономічний туризм» охоплює будь-який вид туристичної діяльності, де особлива увага приділяється вживанню їжі та напоїв, що відображають локальні, регіональні чи національні кулінарні традиції, культуру та методи приготування [10].

Брокеж трактує поняття «гастрономічний туризм» як «новий досвід, який шукають туристи, а саме – гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії» [28].

Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють під цим терміном «повну або часткову поїздку для того, щоб спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов’язані з гастрономією» [31].

Українські науковці, зокрема Д. Басюк, С. Саламатіна, С.Ю. Гатаулінова, Є.С. Соколов, Т.Т. Христовий, О.Л. Драчева, В.С. Ковешніков, та Т.С. Кукліна, зробили істотний внесок у дослідження феномена гастрономічного туризму. Ця сфера туризму виходить за межі звичайних подорожей, перетворюючись на комплексно організовану діяльність. Вона охоплює заходи, такі як дегустації страв, які є характерними для певних регіонів, а також використання унікальних інгредієнтів, які відрізняються неповторним смаком і рідко зустрічаються в інших регіонах світу [9].

Серед академічних досліджень у галузі гастрономічного туризму істотне місце займає його класифікація. Науковці С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макарчук виділяють два основних типи гастрономічного туризму: міський та сільський. Основною характеристикою сільського гастрономічного туризму є прагнення туристів споживати продукти, які є екологічно чистими та «зеленими», що є менш типовим для міського середовища [9].

С.Є. Саламатіна систематизує гастрономічний туризм, виділяючи декілька основних форм спеціалізації, до яких належать: винний туризм, рибальський туризм, сирний туризм, кавовий туризм, медовий туризм, фруктово-ягідний туризм, туризм з акцентом на виробництво тютюнових виробів, чайний туризм, шоколадний туризм, агротуризм та змішані форми гастрономічного туризму [2].

Г.Г. Вишневська та А.П. Бусигін розробили класифікацію гастрономічного туризму, засновану на декількох ключових критеріях. Вони розрізняють гастрономічний туризм на основі специфіки місцевості, поділяючи його на сільський «зелений» та міський типи. Крім того, класифікація включає розділення за метою поїздки, зокрема бажанням спробувати специфічні напої чи страви, такі як винний, пивний, сирний, та шоколадний туризм [5].

Д.О. Стешенко та А.Ю. Парфіненко пропонують альтернативний підхід до класифікації гастрономічного туризму, виділяючи чотири основні типи:

– Сільський гастрономічний туризм характеризується дегустацією місцевих кулінарних продуктів і страв, які вироблені у даному регіоні, з акцентом на їхню автентичність і традиційність.

– Ресторанний гастрономічний туризм включає відвідування відомих і популярних ресторанів, які пропонують високоякісну кухню з ексклюзивними та національно орієнтованими стравами.

– Освітній гастрономічний туризм базується на навчанні у кулінарних освітніх установах, включаючи курси та майстер-класи, що дозволяють глибше зануритися в кулінарні традиції і техніки.

– Подієвий гастрономічний туризм орієнтований на відвідування місцевості в певний час для участі в заходах з гастрономічною складовою, які можуть включати фестивалі, ярмарки або тематичні виставки [5].

З аналізу можна вивести, що ключові параметри для класифікації гастрономічного туризму включають географічне розташування туристичних місць, асортимент продукції (включаючи їжу та напої), а також основну мету подорожі. Гастрономічний туризм часто інтегрує елементи різних видів туризму, таких як освітній, подієвий та діловий туризм. Згідно з думками експертів у кулінарній та ресторанній індустрії, гастрономічний туризм часто переплітається з іншими видами туризму, оскільки національна кухня інтегрована в ширший культурний контекст [13].

Ключовим фактором у розвитку гастрономічного туризму є сам турист, який обирає цей вид подорожей. За визначенням Сайні С. Шеной, гастрономічний турист є особою, яка регулярно вживає їжу, випробовує місцеві страви та напої, переважно віддаючи перевагу закладам вищого класу і майже ніколи не обирає заклади швидкого харчування, які використовують франчайзингову систему [2]. Демографічні характеристики гастрономічних туристів показують, що середній вік таких мандрівників становить 34 роки, при цьому інтерес до гастрономічних поїздок проявляють як чоловіки, так і жінки у рівній мірі.

Гастрономічних туристів можна умовно класифікувати на п’ять типів, проте до цільової аудиторії гастрономічного туризму відносяться лише перші два з них [5].

Гастрономічні туристи можуть бути поділені на п’ять основних типів (табл.1.1.):

Таблиця 1.1. **Різновиди гастрономічний відвідувачів** [2]

Категорія	Опис
Гастроексперти	Прагнуть глибокого занурення у кулінарну культуру, розуміння контексту та значення їжі в культурному ландшафті країни.
Фудіс	Ентузіасти високоякісної їжі, цікавляться місцевими продуктами і сезонністю, підтримують місцевих виробників.
Зацікавлені споживачі	Розглядають їжу як додаткове задоволення під час відпочинку, спробують місцеву кухню, але без значного ентуазіазму.
Нейтральні відвідувачі	Для них кулінарія не є основним пріоритетом у подорожі, не мають вираженої негативної чи позитивної думки про місцеву їжу.
Пасивні споживачі	Відвідують інші країни, але не проявляють інтересу до нових кулінарних вражень під час своїх подорожей.

Перші дві категорії є основною цільовою аудиторією для гастрономічного туризму, оскільки їх мета не лише куштувати екзотичні страви, але й глибше зрозуміти кулінарні традиції і цінності країни, що відвідують [2]. Гастрономічний туризм, як порівняно нова галузь у туристичній індустрії, привертає значну увагу наукових досліджень, оскільки залишає багато питань без відповідей та вимагає систематизації. Цей інтерес зумовлений великим обсягом неопрацьованого матеріалу та відсутністю уніфікованого визначення, що спонукає багатьох дослідників пропонувати свої інтерпретації поняття «гастрономічний туризм». Ці численні визначення зрештою призводять до різноманітності термінології в цій галузі. Підсумовуючи різноманітні підходи, можна констатувати, що гастрономічний туризм є видом туристичної активності, спрямованим на задоволення культурних та кулінарних потреб туристів через знайомство з національною кухнею, традиціями, повсякденним життям і виробничими технологіями регіонів відвідування.

1.2. Історія розвитку, види та особливості гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм, який розглядається як автономний напрям у туристичній індустрії, почав своє формування відносно нещодавно. Поняття «кулінарний туризм» було офіційно введене у 1998 році Люсі Лонг, доцентом кафедри народної культури в Bowling Green State University, Огайо, США. Лонг запропонувала цей термін для опису процесу пізнання різних культур через особливості їхньої місцевої кухні, від чого й походить альтернативна назва – кулінарний туризм.

Це нове визначення подібності культур через кулінарію відродило інтерес до гастрономічних мандрівок, хоча історичні приклади таких подорожей існували задовго до формалізації терміну. Значний інтерес до вивчення та дегустації місцевих продуктів проявляли мандрівники та дослідники нових земель у минулому, такі як Афанасій Нікітін чи Марко Поло, а також купці, які відправлялися в далекі краї за екзотичними продуктами, спеціями та напоями. Їхні записи і звіти, які описують народні традиції через кулінарію, можна розглядати як ранні форми гастрономічного туризму, проте лише у XX столітті ця активність набула офіційного визнання і почала формуватися як окрема галузь наукового дослідження та практичної діяльності [25].

У науковій літературі часто використовуються терміни «кулінарний туризм», «продовольчий туризм» та «гастрономічний туризм», які охоплюють різні аспекти туристичної діяльності, пов’язані з харчуванням. Ці терміни включають дегустаційний туризм, винний та пивний туризм, кожен з яких спеціалізується на певних напрямках кулінарного відкриття та дослідження. В період з 1998 по 2001 рік відбулись численні міжнародні дослідження в галузі кулінарного туризму. Ерік Вульф, який пізніше став президентом Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, зробив значний внесок у вивчення цього напряму. У 2001 році він опублікував першу в світі статтю, присвячену кулінарному туризму, а згодом і книгу «Кулінарний туризм: прихований урожай» (Culinary Tourism: The Hidden Harvest), в якій документально підтвердив зростаючий інтерес до кулінарії та винного туризму. Вульф аналізує, як попит на кулінарні тури спонукає місцевих виробників та рестораторів розробляти відповідні пропозиції для задоволення потреб туристів [30].

Ерік Вульф сформулював визначення гастрономічного туризму як процес пошуку та насолоди унікальними та запам’ятовуючимися кулінарними враженнями та напоями, незалежно від географічної віддаленості – чи то за кордоном, чи в сусідньому районі. Згідно з Вульфом, гастрономічний туризм не обмежується масштабними міжнародними поїздками, а також включає локальні кулінарні дослідження в межах власної країни, регіону чи навіть міста. Ця концепція передбачає, що пересування може бути як глобальним, так і локальним, і ключовим є сам факт постійного дослідження. Вульф акцентує на універсальності

гастрономічного туризму, аргументуючи, що кожна особа, яка виявляє інтерес до вивчення нових смаків і кулінарних традицій, може вважатися гастрономічним туристом. [30]

У 2003 році Ерік Вульф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму, метою якої було популяризувати та розвивати гастрономічний туризм у світі. Згодом, у 2006 році, було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму, який займався розробкою освітніх та навчальних програм під егідою цієї асоціації. Цей період характеризувався значним ростом кулінарного туризму, який стимулював створення спеціалізованих туристичних компаній, як-от Gourmet on Tour у США, The International Kitchen у Великій Британії, та Gourmet Getaways в Італії.

У 2012 році асоціація була перейменована на Всесвітню асоціацію продовольчих подорожей. Причиною цього стало дослідження, що виявило неправильне розуміння терміну «кулінарний туризм» серед носіїв англійської мови, які сприймали його як елітарний напрямок. Водночас, реальні дані свідчили, що лише 18% гастротуристів обирали такі поїздки заради високої кухні. Велика частина, 46%, обирала гастротуризм через можливість відчути автентичну кухню, доступну для всіх верств населення, тоді як 35% віддавали перевагу місцевим продуктам. Крім того, 22% опитаних вважали, що гастротуризм дає можливість відпочити з обмеженим бюджетом, свідчачи про його доступність та популярність серед різних груп населення [13].

World Food Travel Association (WFTA) є неприбутковою та недержавною організацією, яка відіграє провідну роль на ринку гастрономічного туризму. Зі своїми сучасними ресурсами, асоціація активно сприяє розвитку туризму, орієнтованого на культуру харчування та напоїв, а також послуг у сфері гостинності. Протягом перших десяти років своєї діяльності асоціація організувала численні міжнародні конференції та регіональні заходи у Сполучених Штатах.

У 2007 році WFTA провела перше у світі дослідження, присвячене аналізу поведінки гастрономічних мандрівників, яке пізніше було оновлено в 2010, 2013 та 2016 роках. У 2014 році асоціація випустила науково-практичний посібник «Have Fork Will Travel», який охоплює понад 50 взаємопов’язаних аспектів галузі. Цей

ресурс допомагає професіоналам глибше зрозуміти особливості туризму в сфері продуктів харчування та напоїв і залучати вигоду з участі в гастрономічних заходах. З часом асоціація значно зросла як за кількістю членів, так і за обсягом діяльності. На сьогоднішній день спільнота налічує понад 50 000 професіоналів із 139 країн, що свідчить про її вплив і визнання в міжнародних колах, пов'язаних з харчуванням, напоями, туризмом і гостинністю [30].

У 2015 році Всесвітна туристична організація визначила гастрономічний туризм як окрему галузь. Гастрономія була офіційно визнана ключовим аспектом культури та нематеріальної спадщини. У цьому ж році з'явився термін «food tourism» як аналогія до гастрономічного туризму.

Туристичне співтовариство 2015 року вирішило включати до поняття «гастрономічний туризм» різноманітні активності, пов'язані з гастрономією, такі як відвідування виробників продуктів, гастрономічні фестивалі, фермерські ринки і продовольчі ярмарки, включаючи подорожі до сусідніх регіонів. Фактично, гастрономічний тур сьогодні може бути будь-якою поїздкою, метою якої є вивчення гастрономії та її історії. Це призвело до того, що на Заході гастротуризм стали називати просто «food tourism», що перекладається як «туризм для їжі» [29].

Засоби масової інформації відіграли важливу роль у популяризації гастрономічного туризму, зокрема, телеканал Фуд Нетворк, який активно поєднує теми подорожей та харчування. Цей канал забезпечує цілодобове висвітлення подорожей, які включають елементи гастрономії, що важко одразу класифікувати як чисто гастрономічні або туристичні [26].

За версією World Food Travel Association [31] виділяють 12 категорій гастротуризму (рис.1.1):

Кулінарні школи та майстер-класи	Кулінарні розваги	Кулінарні напрями
Кулінарні події	Кулінарні медіа	Гастрономічні магазини
Фермерські ринки	Кулінарні заготівлі	Гастрономічні тури від агенцій
Гастрономічні заклади	Гастрономічні клуби	Виробництво харчових продуктів

Рис.1.1. 12 категорій гастротуризму [31]

Гастрономічний туризм класифікується на сільський, часто називаний «зеленим», та міський. Основна відмінність між ними полягає в типі споживаних продуктів: у сільській місцевості акцент робиться на екологічно чисті продукти без додавання штучних компонентів. «Зелені» тури можуть включати активності такі як збір ягід, фруктів, овочів, полювання на трюфелі, а також відвідування виноробств. У міському контексті гастрономічний тур може охоплювати відвідування кондитерських фабрик, ковбасних цехів чи ресторанів, де готують делікатеси.

Кожна країна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму, що робить його універсальним. Туристи мають можливість відвідувати різні виробничі об’єкти, включно з виноробнями та пивоварнями, дегустувати національні продукти та напої. Гастрономічний туризм не обмежується сезонністю, дозволяючи організовувати тури протягом усього року. Ціновий діапазон гастрономічних турів також є дуже широким, від бюджетних до ексклюзивних, що відповідає можливостям різних категорій туристів.

Гастрономічний туризм забезпечує глибше занурення в повсякденне життя та культуру населення країни, ніж традиційні культурно-пізнавальні подорожі, та пропонує унікальну можливість взаємодії з місцевим населенням через участь у

кулінарних майстер-класах та відвідування місцевих ринків. Також доступні спеціалізовані тури, які можуть включати в себе участь у гастрономічних фестивалях і шоу. Тривалість таких турів може коливатися від коротких вікендів до повноцінних двотижневих подорожей.

1.3. Світові тенденції та центри гастрономічного туризму

Етногастрономія займає значуще місце в процесі формування та репрезентації національної ідентичності через культурний аспект. Можна стверджувати, що сучасна кулінарія представляє собою комплексну інтеграцію найкращих елементів світових кухонь. Такі страви, як український борщ, японські суші, в'єтнамські фо-бо, американські гамбургери і хот-доги, вірменська долма, азербайджанська пахлава, грузинські шашлики, італійські спагеті та піца, здобули міжнародне визнання завдяки їх унікальності і смаковим характеристикам.

Динаміка розвитку міжнародного туризму спонукає до глибшого дослідження етногастрономічних особливостей різноманітних культур. Держави, які активно розвивають галузь міжнародного туризму, використовують свої унікальні кулінарні традиції як один з привабливих аспектів для туристів. Південна Європа, зокрема Франція, Іспанія, Італія та Греція, є провідними центрами гастрономічного туризму, де кухня середземноморського типу є основою гастрономічного приваблення.

У контексті Франції, країна відома своєю ролью у розвитку винного туризму. Туристичні агентства пропонують спеціалізовані програми, що включають перебування у замках Бордо, Шампані, долини Луари та Бургундії. Французька кухня славиться особливим підходом до приготування овочів і морепродуктів, що лягає в основу здорового харчування.

Італія, зі своєю культурою кулінарії, приваблює гурманів з усього світу. Туристи вибирають Італію не тільки для дегустації делікатесів, але й для ознайомлення з техніками приготування від кулінарних майстрів. За даними Національного управління туризму Італії, близько 5% туристів вибирають країну саме через інтерес до гастрономії. Італія має 20 областей, кожна з яких вирізняється власними кулінарними традиціями, такими як перевага рису і вершкового масла на

півночі та різноманітність макаронних страв та оливкової олії на півдні. Розвиток гастрономічного туризму в Італії активно підтримується через організацію кулінарних шкіл та фестивалів, що сприяють росту цього сектору і збільшенню доходів до державного бюджету.

Дослідження, проведене організацією «Coldiretti», засвідчило значущість традиційної італійської кухні, зібравши дані про регіони, де автентичні страви збереглися протягом літа 2016 року. Згідно з отриманими даними, приблизно кожен третій респондент в Італії підкреслив вплив якості та смаку їжі на свій відпочинок, вважаючи за краще відсутність монотонності при дегустації локальних страв і вин.

Італійська кухня виявилася поширеною на міжнародному рівні, причому її кулінарні вироби, такі як піца та напої еспресо та капучіно, здобули популярність серед мільйонів людей у всьому світі. Найбільшу цінність, проте, представляє не стільки широка відомість страв, скільки глибока культурна прихильність до процесу їх приготування і подання.

У контексті Німеччини, винний туризм займає істотну нішу в загальній структурі туристичної привабливості країни. Значні обсяги виробництва вина, яке більшою частиною становлять продукти з сорту винограду Рислінг, характеризуються високою якістю та унікальністю смаку. Більше 88% винограду в Німеччині призначене для виробництва білого вина, у той час як лише 12% йде на виробництво червоних і рожевих сортів. Серед популярних сортів винограду, які культивуються в регіоні – Мюллер-Тургау, Сильванер, а також ряд інших, включаючи Кернер і Бахус.

Аналіз провідних винних регіонів Німеччини, таких як Пфальц і Саксонія, показує, що винні маршрути, такі як «Німецька винна дорога» та «Саксонський винний шлях», мають велике значення для просування винної культури. «Німецька винна дорога», що простягається на 85 кілометрів, пропонує унікальний досвід через зустріч з історичними пам’ятками і мальовничими пейзажами. Також «Саксонський винний шлях», довжиною в 55 кілометрів, інтегрує пішохідні та велосипедні маршрути вздовж річки Ельби, підсилюючи туристичну привабливість регіону.

У кожній нації, розташованій у басейні Середземного моря, існує свій неповторний кулінарний вираз. Іспанія, зокрема, знаменита своєю паельєю, хамоном, тапасами, а також сирами та винами. Найбільше гастрономічне задоволення можна отримати в таких регіонах, як Андалусія, Валенсія і Каталонія.

Грецька кулінарія вирізняється завдяки унікальним сирам, які виробляються за давніми рецептами, притаманними різним регіонам країни. Типові смаки включають страви з риби, морських продуктів, баранини та козлятини. На острові Крит популярними є листкові пиріжки, начинені сиром і зеленню.

Турецька кухня демонструє велике розмаїття, яке пояснюється географічним положенням країни на стику двох континентів. Особливе місце в турецькій кухні займає культура приготування кави, що включає різноманітні рецепти, спеціальний посуд та методи подачі, вибір кавових зерен та їх якість. У 2013 році турецька кава була визнана нематеріальною культурною спадщиною людства.

Середземноморська дієта базується на великій різноманітності рослинних продуктів, таких як фрукти, овочі, хліб, злаки, бобові, горіхи і насіння, із обмеженим вживанням риби, птиці, сиру, йогурту, помірним споживанням червоного вина та використанням оливкової олії. У 2010 році ця дієта була включена до Списку нематеріальної культурної спадщини людства.

У Центральній та Східній Європі важливими напрямками гастрономічного туризму є Польща, країни Балтії та Румунія. Польська кухня прославлена своєю різноманітністю м’ясних страв, включаючи такі популярні інгредієнти як квашена капуста, огірки, сметана, кольрабі, гриби та різні види ковбас.

Румунська кухня домінується м’ясними стравами, включаючи яловичину, телятину та птицю, які є улюбленими делікатесами серед місцевих жителів. Тушковані овочі є невід’ємною частиною багатьох кулінарних страв, таких як голубці у виноградних листях, м’ясо на грилі, токану з курки, телятини або свинини, а також чаламу (гуляш) з телятини у білому соусі.

Азійська кухня славиться своєю великою різноманітністю та кулінарними шедеврами, особливо з морепродуктів, риби, рису, м’яса та гострих соусів. Китайська кухня пропонує широкий спектр інгредієнтів, таких як овочі, злаки, м'ясо, водорості,

домашня птиця, морські безхребетні та ніжні пагони бамбука. Серед визначних страв Китаю можна відзначити качку по-пекінськи, смажений рис та столітнє яйце. Тайська кухня відома використанням рису та локшини як основних інгредієнтів, з якими подають гострі страви, включаючи «кхао-нио-мамуанг» – підсолоджений рис з кокосовим молоком та манго, а також «Кхао Пхат» – смажений рис з рибою, крабами, овочами та яйцями.

Японська кухня характеризується використанням високоякісних свіжих інгредієнтів, включаючи рис, морепродукти, сою, квасолю та м'ясо. В 2013 році традиційна кухня Японії була також включена до Списку нематеріальної культурної спадщини людства.

У сучасному світі гастрономічні аспекти стають надзвичайно важливими для розвитку міжнародного туризму. Ця тенденція особливо актуальна для численних країн Євразії, які розглядають гастрономічний туризм як засіб привернути увагу і зацікавленість туристів. Такі країни, як Іспанія, Італія, Франція, Китай, Корея, Таїланд та Японія, відзначаються своїми унікальними гастрономічними традиціями.

Для збільшення своєї привабливості у гастрономічному контексті, ці країни активно використовують різні ініціативи, спрямовані на включення національних продуктів та технологій їх виготовлення до Списку нематеріальної культурної спадщини людства. Вже увійшли до цього списку видатні елементи, такі як середземноморська дієта, французька гастрономічна культура, вірменський лаваш, турецька кава та унікальний метод виготовлення вина у великих глиняних глечиках в Грузії.

По всьому світу проводяться різноманітні гастрономічні фестивалі, присвячені різним продуктам та напоям. Ці заходи включають у себе фестивалі фруктів і овочів, а також унікальні свята, присвячені, наприклад, цибулі, що проводяться у різних країнах світу. Фестивалі, як «Цибулевий ринок» в Берні (Швейцарія), цибульний ярмарок в Веймарі (Німеччина) і цибульний фестиваль в Вальсі (Іспанія), набирають популярності завдяки своїм унікальним подіям.

Навіть такий звичайний продукт, як часник, вперше відзначив свято, таке як «Фестиваль часнику» в Гілрой (США), який триває більше тридцяти років і

представляє унікальні рецепти з цього продукту. Щорічно на острові Уайт (Велика Британія) проводиться «Isle of Wight Garlic Festival», який поєднує музичні заходи, театралізовані вистави та сільський ярмарок, і був ініційований фермером Коліном Босуеллом.

Крім того, фестивалі, присвячені пиву, вину та іншим напоям, користуються особливою популярністю. Серед них виділяється відомий та вражаючий «Oktoberfest» в Німеччині, який відзначається з 1810 року і проходить у центрі Мюнхена на лузі Терези, ставши найбільшим народним святкуванням у світі. Ще одним визначним фестивалем є винний фестиваль, який регулярно відбувається кожного третього четверга листопада в Бургундії (Франція) і відомий як фестиваль «Божоле нуво».

Сучасний світ також свідчить про зростання популярності рибних фестивалів. У графстві Уельс (Велика Британія) щороку в жовтні відзначається «Тиждень молюсків і креветок». У Нідерландах на першу суботу червня традиційно відзначається «Свято оселедця», коли перший улов оселедця нового сезону привозиться в порт. За прибуток від продажу цього продукту проводяться благодійні заходи. Фестивалі також надають можливість відвідати сучасні океанські судна та старовинні вітрильники, які демонструють історичні методи риболовлі.

Таким чином, гастрономічний туризм набуває нових вимірів і відкриває безліч можливостей для розвитку та популяризації культурних та історичних особливостей різних націй.

Гастрономічні підприємства можуть слугувати автономними центрами привабливості для туристів-гурманів, зокрема ті з них, що відзначені рейтингом Michelin, підтверджують високий рівень оригінальності кухні, унікальність приготування та подачі страв. Цей рейтинг передбачає наступні категорії:

Одна зірка Michelin означає, що ресторан надає дуже добру кухню у своєму класі, причому акцент робиться саме на кулінарній майстерності;

Дві зірки Michelin свідчать про виняткову якість страв, що є достатньою причиною для коригування запланованих туристичних маршрутів з метою відвідування цього закладу;

Три зірки Michelin вказують на вищий рівень кулінарного мистецтва шеф-кухаря, що обґрунтовує рішення про організацію окремої подорожі з метою відвідування ресторану.

Така система оцінювання підкреслює значення гастрономічних підприємств у формуванні туристичних потоків та впливає на вибір місць відвідування гурманами та любителями вишуканої кухні (табл.1.2.).

Таблиця 1.2. **Світові ресторани відзначені зіркою Мішлен** [19]

Місто	***	**	*	**Всього**	**Частка,%**	**Загальна кількість ресторанів**
Бангкок	0	3	14	17	14,8	115
Вашингтон	0	3	11	14	13,7	102
Гонконг та Макао	5	13	51	69	25,4	272
Інші столиці Європи	15	55	271	341	19,9	1715
Кіото, Осака, Кобе, Нара	15	61	224	300	60,5	496
Лас-Вегас	1	3	13	17	13,4	127
Лос-Анджелес	0	4	16	20	7,6	263
Лондон	2	7	46	55	12,2	450
Нью-Йорк	6	10	61	77	9,0	857
Париж	10	17	50	77	17,0	453
Ріо-де-Жанейро і Сан Пауло	0	1	18	19	5,5	345
Сан-Франциско	6	7	41	54	10,5	513
Сеул	2	4	18	24	13,8	174
Сінгапур	1	7	30	38	21,6	176
Тайбей	1	2	17	20	15,9	126
Токіо, Йокахома та Шонан	17	57	219	293	74,7	392
Чикаго	2	5	19	26	6,5	400
Шанхай	1	7	18	26	18,8	138

У регіоні Азіатсько-Тихоокеанського поясу виявлено міста, які відзначаються великою концентрацією визнаних ресторанів порівняно з загальною кількістю гастрономічних закладів, а також тими, що отримали визнання у вигляді трьох зірок від Мішлен. Ці міста є ключовими для проведення окремих гастрономічних подорожей, зокрема: Кіото, Осака, Кобе, Нара, Токіо, Йокахама та Шонан (Японія), Сеул (Південна Корея), Гонконг, Макао, Шанхай, Тайбей (Китай), Сінгапур.

Згідно з даними ЮНЕСКО, у світі налічується 21 об’єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини. Основні об’єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини з розподілом за регіонами представлено у таблиці 1.3.

При регіональному аналізі виділяється найбільша кількість об’єктів гастрономічної та кулінарної спадщини в Азії – 10 об’єктів, а також у Європі – 9. Кількість об’єктів трошки менше у Африці та Америці – по 1 об’єкту в кожному з цих регіонів (табл.1.3.).

Таблиця 1.3. **Головні об’єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини** [22]

Туристичний субрегіон світу	**Країна**	**Особливості культури та традиції**
Південна Європа	Греція	Культура харчування: Середземноморська дієта
	Іспанія	
	Італія	Мистецтво приготування традиційної неаполітанської піци
	Хорватія	Традиції випічки пряників у Північній Хорватії
Західна Європа	Чехія	Обряд масляного ходіння по домівках у Глинецькій області
	Швейцарія	Святкування виноробства у місті Вева
	Франція	Основи традиційної французької кухні
	Бельгія	Герардсбергенське свято хліба та вогню
	Бельгія	Кінний промисел креветок у м. Остюнкерке
	Бельгія	Культура вживання пива в Бельгії
Центральна Азія	Таджикистан	Традиції приготування та споживання оши-палав
	Узбекистан	Культура приготування плову
	Азербайджан	Мистецтво приготування долми
	Казахстан	Традиції приготування хлібних коржиків
	Киргизія	
Західна Азія	Туреччина	Традиції приготування турецької кави
	Вірменія	Мистецтво приготування та подачі лавашу
	Грузія	Виноробство з використанням глечиків «квеврі»
	Катар	Традиції приготування арабської кави
	Оман	
	Саудівська Аравія	
	Об’єднані Арабські Емірати	
Східна Азія	Японія	Вашоку: Традиційна японська кухня
Східна Азія	Північна і Південна Корея	Техніка приготування кімчі
Північна Африка	Марокко	Культура харчових ринків та вуличної їжі на площі Джамаа-ель-Фна
Північна Америка	Мексика	Різноманітність традиційної мексиканської кухні

Для ефективного розвитку етногастрономічного туризму важлива активна участь різноманітних зацікавлених сторін, включно з шеф-кухарями, виробниками продуктів харчування, рестораторами, фермерами, рибалками, готельєрами та державними адміністраторами. Ці учасники мають спільно працювати над

створенням і розробкою продуктів етногастрономічного туризму. Міжнародне об'єднання Delice, що включає понад 20 регіональних столиць та туристичних центрів, вирізняється унікальними кулінарними традиціями та звичаями, є прикладом успішної співпраці в даній сфері, організовуючи етногастрономічні фестивалі.

Члени цієї організації поділяють переконання, що громадське харчування слугує фундаментом самобутності та ідентичності регіону, істотно впливає на формування високоякісного життя та туристичного бренду, а також сприяє підтриманню здоров'я населення.

Іншим ефективним прикладом міжнародної співпраці є організація Euro-toques, заснована у Бельгії в 1986 році, яка об'єднує понад 3500 шеф-кухарів з 18 країн Європейського контингенту. Європейський Союз визнає Euro-toques організацією, що сприяє захисту та збереженню високої якості продуктів харчування і кулінарної спадщини Європейського контингенту.

Серед країн, що виділяються за кількістю гастрономічних об'єктів та привабливістю, належать Франція (Європа, субрегіон – Західна Європа), Японія (Азія, субрегіон – Східна Азія) та США (Північна Америка). Італія та Іспанія (Європа, субрегіон – Південна Європа), а також Таїланд (Азія, субрегіон – Південно-Східна Азія) також мають перспективу стати популярними напрямками гастрономічного туризму.

Загалом, гастрономічний туризм є перспективним напрямком розвитку туристичної галузі, заснованим на ознайомленні з культурними традиціями та дегустації унікальних страв. Цей вид туризму характеризується всесезонністю та спрямований на дослідження культури через кулінарні традиції, що формуються на основі географічного положення, економічних умов, релігійних переконань та інших культурних факторів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ ПРОВІДНИХ СВІТОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЦЕНТРІВ

2.1. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Карпатського Єврорегіону

Італія відома своєю різноманітною кухнею, яка має унікальні особливості в кожному з 20 регіонів. У різних частинах країни ви зможете спробувати різноманітні версії піци, пасти, салатів та супів, а також смакувати абсолютно автентичні страви. Ця різноманітність частково обумовлена кліматичними умовами: на півночі переважають м'ясні та молочні продукти, тоді як на півдні – овочі та морепродукти.

Італійська кухня має глибокі історичні корені, які відстежуються ще з 4 століття до нашої ери. Незважаючи на те, що сучасна Італія сформувалася тільки у XIX столітті, її кулінарна традиція має довгу історію. Харчування та культура відігравали важливу роль в давні часи, що підтверджується наявністю античних кулінарних книг, створених у цей період. Протягом століть розвиток національної кухні був суттєво вплинутий сусідніми регіонами, завойовниками, відомими кулінарами, політичними змінами та відкриттям Нового світу.

Історія становлення італійської кухні розпочалася після розпаду Римської імперії, коли різні міста розпочали формувати власні традиції. У цей період було винайдено багато різних видів хліба та макаронних виробів, а також з'явилися нові способи приготування їжі (рис.2.1.)

Рис.2.1. Гастрономічна мапа Італії

Регіональна кухня Італії представлена такими містами як:

- Мілан (північ Італії), відомий своїми різноманітними варіантами різотто;
- Болонья (центральна і середня Італія), яка славиться своїми стравами;
- Неаполь (на півдні), відомий своєю піцою та спагетті.

В кулінарній сфері Північної Італії існує значна різноманітність страв, зокрема, макаронних. Лігурійська кухня вирізняється використанням риби та морепродуктів, базиліка (який є ключовим інгредієнтом песто), горіхів та оливкової олії. В Емілії-Романьї широко використовуються прошутто, котехіно, різноманітні види салямі, трюфелі, пармезан і помідори, які стають основою для соусів, таких як болоньєзе.

Центральна частина Італії використовує в своїх традиційних стравах помідори, м'ясо, рибу та сир пекоріно. У Тоскані традиційно вживаються страви з м'ясним соусом. У Південній Італії помідори використовуються як у свіжому вигляді, так і у вигляді соусів. Також тут популярні перець, оливки, оливкова олія, часник, артишоки, апельсини, сир рікотта, баклажани, кабачки, а також такі види риби, як анчоуси, сардини та тунець, і каперси.

Кулінарні традиції кожної області Італії часто визначаються доступністю місцевих продуктів, які не просто входять у склад національних страв, а й стають їхнім символом. Італія асоціюється з овочами, рибою, оливками, морепродуктами, яловичиною, сиром, бобами, рисом, фруктами та ягодами.

В Італії оливки можна побачити не лише в піці чи салатах, а й на оливкових деревах, що ростуть вздовж вулиць. М'який клімат сприяє поступовому дозріванню плодів, що набувають особливого смаку. Оливки також використовуються для виробництва оливкової олії, яка є важливим елементом італійської кухні та використовується в якості заправки до страв та в косметиці. Нестиглі оливки італійці маринують та вживають як закуску.

Серед італійських сирів особливе місце займає пармезан, твердий сир, який дозріває два роки перед тим, як потрапити на стіл. Горгонзола також користується популярністю серед італійських сирів. Мигдаль використовується для виробництва шоколаду і лікеру Амаретто, а також є інгредієнтом багатьох страв.

В Італії традиційно завершують їжу келихом якісного червоного вина, яке є невід'ємною частиною італійської культури, а вранці перевагу віддають чашці капучіно.

У Італії існують різноманітні напої, які відображають культурні та гастрономічні особливості країни. Кава (Caffe) відіграє важливу роль у італійському культурному житті. Слово «Caffe» використовується для позначення еспресо – міцної кави, яка готується за допомогою спеціального апарату, що пропускає перегріту пару через мелену каву. Еспресо подається у невеликих чашках з щільною пінкою карамельного кольору. Ще одним популярним напоєм є cappuccino – еспресо зі збитим та підігрітим молоком, часто приправлене корицею, мускатним горіхом або какао. Cappuccino зазвичай п'ють тільки на сніданок.

У порівнянні з вином, в Італії споживають менше пива, особливо серед молоді. Італійське пиво зазвичай є світлим, безалкогольним та гірким, і часто воно поєднується з піцою.

Аперитиви в Італії можуть бути на основі вина (наприклад, вермути) або спирту. Вермути – це кріплені вина з вмістом алкоголю від 18 до 20%, які мають виражений трав'яний смак. До них відносяться такі відомі бренди, як Martini та Cinzano.

Італія славиться своїм вином, що обумовлено різноманіттям кліматичних та грунтових умов. Країну можна поділити на три винні зони: північну, центральну і південну. У північних регіонах переважають легкі білі вина, в той час як в центральних регіонах, таких як Тоскана, виробляються найкращі вина. На півдні переважають міцні солодкі вина, зокрема червоні. Це багатство вина, пов'язане з локальними особливостями, можна порівняти з іншими вишуканими кухнями Європи.

На контрасті з італійською виноробною майстерністю, французька кухня справедливо вважається зразком світової кулінарії, еталоном вишуканості та витонченості. Її велич побудовано на вмілому підборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів, а також скрупульозною увагою до найдрібніших деталей. (рис.2.2.)

Рис.2.2. Гастрономічна мапа Франції

Кулінарна культура Франції займає місце національної гордості, настільки значиме, що спонукає організацію спеціалізованих гастрономічних та винних турів. Для гурманів ці подорожі перетворюються на незабутні пригоди, які включають відвідування провідних ресторанів, кулінарних академій та провінційних маєтків, де традиційно виробляються вишукані делікатеси, такі як фуа-гра, відомі сири та ароматична оливкова олія.

У програму таких турів часто включені майстер-класи, дозволяючи туристам вражати своїх друзів і знайомих вдома елементами справжнього французького гастрономічного шику. Туризм у Франції нерозривно пов’язаний із її знаменитою кухнею, яка перетворила країну на гастрономічний центр Європи.

Кулінарні традиції Франції дозволяють теоретикам проводити класифікацію на три основні види, хоча мистецтво кулінарії за своєю суттю не визнає строгих границь або рамок. Перший вид – це регіональна кухня, де кожна провінція, включаючи Нормандію, Бургундію, Бретань, Гасконь, Лотарингію, Шампань та Прованс, внесла свій унікальний внесок у формування загальнонаціональної гастрономічної ідентичності. Другий тип – це загальнопоширена кухня, що включає страви, відомі і популярні по всій країні та далеко за її межами. Третій – це вишукана кухня, що

уособлює спадщину королівського двору, який завжди цінував вишукані смаки і високу кулінарну майстерність.

З розвитком часу кордони між цими видами стерлися, перетворюючи страви на загальносвітове надбання. Паризькі ресторани, як і багато інших у Франції, приймають тисячі гостей, бажаючих дослідити це багатство. Гастрономічний туризм у Франції виступає як самостійний напрям, спрямований на знайомство відвідувачів з місцевими кулінарними традиціями.

Кухня Франції відома своїм розмаїттям традицій, серед яких винні напої відіграють ключову роль. Вино становить невід'ємну частину до 80% страв, починаючи від других страв і закінчуючи десертами. Французькі кухарі використовують вино для приготування бульйонів, маринування м'яса і риби, а також для створення різноманітних соусів, яких у Франції існує нещеренно.

Соуси мають особливе місце в французькій кулінарії, особливо відомий соус з Провансу, також відомий як майонез, та соус бешамель. В країні існує більше трьох тисяч різних соусів, що стали невід'ємною частиною багатьох страв.

Напої, такі як мускатні вина, коньяк і лікери, також користуються великою популярністю. Французькі кухарі часто поливають страви коньяком перед подачею, щоб надати їм особливий смак і аромат.

Ще однією відмінною особливістю французької гастрономії є використання різноманітних спецій, таких як розмарин, селера, естрагон, цибуля-порей, кріп, петрушка, перець і лавровий лист.

У перші страви входять різні супи, від традиційного цибульного до супів-пюре і м'ясних бульйонів. Другі страви можуть бути з м'яса яловичини, телятини або риби, приготовані з соусом. Біфштекс з кров'ю, як і інші м'ясні страви, є популярним обіднім варіантом.

У французькій кухні значною мірою враховуються десерти, які виготовляються з використанням тіста, фруктів, лікерів, вершкових кремів, морозива, шоколаду та печива. Еклери є одними з найвідоміших десертів.

Сири є невід'ємною частиною французької кухні і подаються як закуска або використовуються в різних стравах. Вони є обов'язковим елементом французького столу і використовуються в багатьох стравах.

Загалом, французька кухня відома своїм розмаїттям, використанням якісних продуктів і великим асортиментом страв. Відпочинок у Франції є чудовою можливістю насолодитися всіма цими кулінарними насолодами.

Зазначено, що у кожній провінції Франції існують страви, які можна назвати «коронними». Так, Бургундія та Нормандія відомі своїми сироварнями, поряд з якими зазвичай функціонують ресторани. В областях Бретань та Прованс гастрономічний акцент зроблено на «морську» кухню, що славиться відмінним приготуванням морепродуктів. Бордо ж славиться своїми винами, що робить регіон визначною точкою винного туризму.

Серед провідних виноробних регіонів Франції варто виділити Бордо, Бургундію, долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон і Прованс. Кожен із цих регіонів має свої субрегіони та апелясьйони, що свідчить про багатоманітність та унікальність виробництва вин.

Регіон Медок у Бордо є одним із найвідоміших, де щороку виробляється понад 112 мільйонів пляшок вина, зокрема в апелласьйонах О-Медок та Медок. Тут розташовані чотири найпрестижніші виноробні Франції, включно із шато Латур, шато Марго, Мутон Ротшильд і шато Лафіт. Більшість виноградників та виноробних підприємств відкриті для відвідування, що сприяє розвитку винного туризму та винотерапії.

Бургундія є регіоном, що також приваблює туристів, проте не всі господарства доступні для відвідування. Відомість регіону підсилюється численними шато, такими як Шаблі, Кот-де-Бон та Божоле. Щорічне свято Божоле Нуво, що проходить у третій четвер листопада, залучає численних туристів з усього світу.

У Долині Луари майже всі виноградники відкриті для туристів, де винний туризм часто поєднується із відвідуванням чисельних замків. Виноробні регіони Ельзасу, як наприклад Трімбах, Крайденвайсс, Ботт-Гайл, пропонують туристам екскурсії, ресторани та розміщення у готелях, а також відомі завдяки виробництву

біовин та вин із заморожених ягід винограду. Щорічно в серпні в Ельзасі проводиться регіональна виставка вин.

Шампань є одним із найбільш продуктивних виноробних регіонів, реалізуючи 300 мільйонів пляшок шампанського щороку. Популярні туристичні об'єкти включають екскурсії та дегустації у Реймсі, де відкриті для відвідування такі винзаводи, як «Поммері», «Теттінгер», «Руінар» і «Піппер-Хайдсік».

Комбіновані винні тури зазвичай охоплюють Прованс, Лангедок-Русільйон і долину Рони, де щороку виробляється 65 мільйонів дал вина, з яких 23 мільйони споживаються або закуповуються туристами. Винно-гастрономічний туризм в міських умовах стає наслідком зростання добробуту населення, а ресторанні візити перестають бути ексклюзивними подіями, враховуючи зростаючі вимоги та освіченість споживачів у сфері кулінарії.

На сьогоднішній день одним із найвпливовіших та відомих рейтингів ресторанів є «Червоний путівник», відомий також як «Червоний гід Мішлен», який оцінює заклади за тризірковою системою. За звітами цього путівника, на 2014 рік більшість ресторанів з тризірковим статусом розташовувалися у Парижі. Також ресторани цієї категорії були представлені у таких містах як Жуаньї, Солье, Ежені-ле-Бен, Ліон, Вайрьє-дю-Лак, Шаньї, Руан, Сен-Бонне-ле-Фруа, Ілльхаузерн, Баренталь, Лагіолі, Померол та Канк.

У французькому суспільстві їжа відіграє значну роль, незалежно від матеріального та соціального становища. Традиційна французька кухня відома своїм використанням тільки найсвіжіших інгредієнтів, що дозволяє зберегти всі смакові якості продуктів після обробки.

У французькій кухні майже не використовуються молочні продукти, за винятком сирів, що виробляються з козячого, коров'ячого та овечого молока. Також варто відзначити, що крупи в раціоні французів зустрічаються дуже рідко.

Однією з особливостей французької кухні є вишукані вина, такі як бордо, бургундське, шампанське та коньяк, які відомі своїм унікальним смаком та ароматом.

У французькому ритуалі сніданку часто зустрічаються омлети з грибами, шинкою, сиром та зеленню, а також апельсиновий сік, свіжий багет, масло, джем,

зернові пластівці, йогурт, гарячий шоколад та кава. Французи вважають каву обов'язковим елементом сніданку, без якої вони не уявляють початку дня.

Незважаючи на загальний стереотип, круасани у французькому сніданку зустрічаються не так часто, оскільки вони вважаються дуже калорійними. У сучасному французькому суспільстві обід за частою відбувається поза домом і складається з першої та другої страви, а також сиру або фруктів на десерт.

Незважаючи на загальний стереотип, круасани у французькому сніданку зустрічаються не так часто, оскільки вони вважаються дуже калорійними. У сучасному французькому суспільстві обід за частою відбувається поза домом і складається з першої та другої страви, а також сиру або фруктів на десерт.

Національні страви іспанської кухні відрізняються багатим набором інгредієнтів, але при цьому прості. Основні компоненти, які використовуються вже багато століть, – часник, цибуля, спеції, багато зелені, оливкова олія. Що стосується способів приготування, переважно це обсмажування, запікання або гасіння. Проте, розглядати страви іспанської кухні як щось єдине було б неправильно, адже в Іспанії кулінарні традиції формувалися в різних регіонах з урахуванням кліматичних умов, звичаїв. Тому традиційна іспанська кухня унікальна і різноманітна. На кулінарні національні традиції впливали греки і римляни, маври і араби, італійці, історичні аспекти і кліматичні особливості (рис.2.3).

Рис.2.3. Гастрономічна мапа Іспанії

У кулінарній практиці Іспанії існує висока цінність рибних та морських продуктів, проте у більш традиційно іспанських регіонах також переважає велика кількість м’ясних страв. Характерною рисою іспанської кухні є мінімальне використання молочних продуктів. Загальноприйнятим є застосування оливкової олії в кулінарії, тоді як вершкове масло зазвичай не використовується, що підкреслює унікальність іспанських кулінарних звичаїв.

Типові іспанські страви, хоч і прості у своїй основі, вирізняються завдяки використанню ароматних прянощів, таких як шафран, які надають їм особливого смакового багатства. Оливкова олія, високо оцінена дієтологами, є стандартною заправкою для супів та салатів. Часто готують страви з риби та морепродуктів, а також використовують стручкові рослини та рис. До інгредієнтів також належать помідори, перець, картопля, яйця, часник, цибуля, оливки, мигдаль та вино.

Цікаво, що іспанська кухня має певні спільні риси з кухнями інших народів: спільне з італійською кухнею є використання оливкової олії у приготуванні страв, а з німецькою кухнею – присутність у меню страв зі свинини, що підкреслює крос-культурні взаємовпливи у формуванні національних кулінарних ідентичностей.

Традиційна іспанська кухня, що є частиною більшої середземноморської кулінарної традиції, характеризується використанням рису, овочів та риби, які вважаються корисними для здоров’я. Ця кухня також широко використовує часник, що є типовим для багатьох іспанських несолодких страв.

Тапас – це типова іспанська закуска, що представляє собою невеликі порції їжі, які можуть бути подані гарячими або холодними. Вони можуть бути представлені в різних формах: як багатошарові сендвічі, нарізані на шматочки багета або тости, у вигляді розеток з несолодкого тіста, тарталетки або нанизані на зубочистку шматочки м’яса, морепродуктів або овочів.

Однією з ключових страв у іспанській кухні є омлет або картопляна тортилья, що є повсюдним явищем як у домашній, так і у ресторанній кулінарії. Рецептура тортильї варіюється в залежності від регіону, де деякі кухарі замінюють традиційну картоплю на картопляні чіпси і додають різноманітну зелень та цибулю.

Гаспачо, гострий томатний суп, є національною стравою Іспанії, що є особливо популярним під час літніх місяців як засіб боротьби зі спекою. Рецепт гаспачо традиційно включає стиглі томати, ріпчасту цибулю, червоний перець, часник та оливкову олію. Вважається, що гострий суп був вигаданий мандрівниками, які мали доступ до доступних інгредієнтів і використовували гаспачо для полегшення умов спекотного клімату через його властивість сприяти потовиділенню і тим самим охолоджувати тіло.

Ці страви не тільки підкреслюють різноманіття іспанської кухні, але й є свідченням культурних і географічних особливостей Іспанії.

Паелья є традиційною стравою іспанської кухні, що складається переважно з рису. Існує безліч варіантів рецептів цієї страви, кожен з яких має свої особливості. У класичному рецепті використовуються рис, курка або кролятина, а також різноманітні бобові та овочеві інгредієнти. Однак у сучасних версіях паельї часто можна зустріти додавання креветок, мідій або м’яса каракатиці.

Страва «Каракатиця в чорнилі» є ще одним популярним представником іспанської кухні. Це морепродукт, який часто подається з цибулею, часником, зеленню та перцем, супроводжуючись келихом вина.

«Ставрида під білим вином Чаколі» є смачною рибною стравою, в якій головні інгредієнти – морська риба, вино, томати, цибуля, морква, порей та часник. Ця страва відома своїм оригінальним смаком та широко популярна серед місцевих жителів та туристів.

«Теруельський мігас» – це проста страва, яка складається з хліба, замоченого в підсоленій воді, після чого його обсмажують у олії та приправляють часником, зеленню та спеціями. Цей кулінарний шедевр є популярним і ситним додатком до столу, часто подаючись з копченою ковбасою або шматочками свинини.

«Запечені баклажани» – це традиційна страва, походження якої має корені в Каталонії. Баклажани запікаються на грилі разом із червоним перцем і подаються як соковитий супровід до тостів, змочених у томатному соусі, а також з анчоусами або тунцем.

«Мадридське рагу» є ще однією популярною стравою, в якій використовуються турецькі та зелені боби, м’ясо, копченості, овочі та спеції. Всі інгредієнти тушкуються разом у глиняному горщику, що створює ситний і смачний рагу.

Торт «Сантьяго» – це десерт, який відзначається оригінальним горіховим смаком, отриманим завдяки подрібненому мигдалю, а також складається з борошна, вершкового масла, цукру та яєць. Цей традиційний десерт часто подається з червоним десертним вином.

Гастрономічний туризм являє собою значний сектор в рамках туристичної індустрії Європи, сприяючи культурному обміну та економічному розвитку регіонів. Європейська кухня, з її різноманітністю та унікальністю, приваблює туристів з усього світу, що шукають автентичних смакових вражень. Країни, такі як Іспанія, Франція, Італія, та інші, використовують свою кулінарну спадщину як інструмент для просування туризму, пропонуючи не лише традиційні страви, а й комплексні гастрономічні заходи, як-от фестивалі їжі та винні тури. Розвиток гастрономічного туризму не тільки дозволяє підтримувати місцеві економіки за рахунок створення робочих місць та збільшення доходів, але й зберігає культурні традиції та сприяє сталому використанню місцевих ресурсів. Такий підхід демонструє взаємозв’язок між культурою, історією та сучасністю, що є ключовим елементом у розвитку туристичної привабливості Європи.

2.2. Гастрономічні ресурси країн Азії

Проблема харчування є однією з найбільш актуальних у всі часи, відіграючи ключову роль у стратегії людського буття. Представники різних культур віддають перевагу корисному та свідомому харчуванню, що суттєво впливає на якість їхнього життя. Сучасним трендом у харчуванні в Україні є популяризація японської кухні, що відбувається протягом останніх кількох років.

Однією з особливостей японської кухні є цікава диференціація за порами року та географічними регіонами. Зміни у складі страв відбуваються із зміною сезонів, відображаючи характеристики кожного часу року через використання відповідних інгредієнтів та декору. Головні риси японської кухні включають сезонність у

харчуванні, використання свіжих продуктів, обмежене застосування спецій, збереження природного смаку та вигляду страв, а також увагу до зовнішнього оформлення страви та посуду (рис.2.4).

Рис.2.4. Гастрономічна мапа Японії

Типова їжа японців містить складові як з гір, так і з моря, що відображається у використанні різноманітних овочів, рису та соєвих продуктів разом з морепродуктами у стравах. Риба відіграє важливу роль у японському харчуванні, яку зазвичай споживають сирою або жареною. Основними стравами у японській кухні є варений рис, суп та рисова настойка саке, які часто поєднуються з морепродуктами та іншими стравами як закуски.

Крім того, японські гастрономічні традиції тісно пов’язані з саке – рисовим вином, яке відрізняється за смаком, ароматом та якістю залежно від місцевих умов вирощування рису та води. У споживанні саке використовуються спеціальні посудини, такі як порцелянові чаші чи скляні келихи, що додає особливого колориту цьому аспекту японської культури.

Проблематика харчування залишається важливою у всі епохи. Стратегія існування людини значною мірою обумовлена особливостями харчування. Перехід до здорового та обдуманого харчування робить революційні зміни у житті

особистостей. В останні роки в Україні спостерігається зростання популярності японської кухні, яка відрізняється як за географічними, так і сезонними характеристиками. Японська кухня демонструє особливу увагу до сезонності: інгредієнти та страви відображають пору року, як наприклад, прикрашення супів морквяними скибочками у формі осіннього листя чи весняні аналоги, що нагадують про квітучу сакуру.

Основні принципи японської кухні включають високу цінність свіжості продуктів, мінімальну обробку приправами, збереження первісних характеристик продуктів та естетику подачі страви та посуду. Для японців характерне включення елементів з гір та моря у кожну страву, де гірські компоненти представлені овочами, рисом, соєвими бобами та їх похідними, а морська частина включає різноманітність морської риби, китоподібних, молюсків та водоростей.

Основні страви японської кухні – це варений рис, суп та рисовий алкогольний напій саке. Інші страви, як правило, подаються як закуски до основних і часто готуються з морських продуктів. Саке, залежно від місцевості, може варіюватися за смаком, ароматом і прозорістю і питися з різного типу посуду.

Рис і суп є невід'ємною частиною японського харчування, оскільки вони можуть вживатися на сніданок, обід і вечерю. Рис у японській культурі має значення, подібне до значення картоплі у слов'ян або м'яса у монголів. Важливим є також і підготовка: рис зазвичай готують на парі, не перемішуючи і подають із різноманітними приправами. Більшість японських страв готується з використанням рослинних олій або риб'ячого жиру.

В останні роки з'явилася тенденція «суші-мозаїка», яка набула популярності в соцмережах та стала популярною завдяки її естетиці, яка нагадує роботи символістів та кубістів. Цікавою новинкою стало також поєднання круасанів та суші, відомих як «каліфорнійські круасани» – унікальна кулінарна інновація від американського шеф-кухаря.

Таким чином, японська кухня представляє собою унікальне поєднання традиційних знань, інновацій та естетичного сприйняття, яке відображає індивідуальність і культурну ідентичність нації.

Сінгапур посідає провідні позиції серед світових туристичних напрямків, заслуживши визнання як видатна дестинація за версією ресурсу «Lonely Planet» у 2015 році. Ця країна відзначається не тільки стрімким економічним розвитком, а й високими темпами зростання в туристичній індустрії. Зокрема, з 1964 по 2017 рік кількість міжнародних відвідувачів Сінгапуру зросла з 90 тисяч до 17,4 мільйонів.

Рис.2.5. Гастрономічна мапа Сингапуру

Багато іноземних туристів прибувають до Сінгапуру не лише для насолоди мальовничими пейзажами та огляду історичних пам’яток, але й для занурення у місцеву культуру через гастрономічні враження. Сінгапур конкурує з Гонконгом за звання гастрономічної столиці Азії. Сінгапурська кухня, яка представляє собою унікальне поєднання кулінарних традицій Китаю, Індії, Малайзії та Європи, створює різноманітність смаків, доступних як у вуличних кіосках, так і в ресторанах вищого класу.

Відвідування вуличних лоточників в Сінгапурі є обов’язковим пунктом у списку будь-якого гурмана. Ці ринкові майданчики наповнені кіосками, де можна купити екзотичні страви за доступною ціною, а аромати спецій і місцевих продуктів створюють неповторну атмосферу. Важливо спробувати такі страви, як лакша – кокосовий суп на основі каррі з рисовою локшиною. Крім того, гастрономічний тур «Makansutra Food Safari» дозволяє глибше пізнати кулінарні традиції країни.

Центри гастрономічного туризму, такі як Hawker Centre, пропонують можливість скуштувати різноманітні місцеві страви за мінімальну плату. Ці майданчики включають сотні кіосків, де подається свіжа їжа на відкритому повітрі. Крім того, популярність серед туристів та місцевих жителів здобула Smith Street, яка ввечері перетворюється на вулицю китайської та малайської кухонь, а також Food Street і набережна Clarke Quay, які є важливими пунктами на карті кожного гастрономічного туриста.

Сінгапурська кулінарна сцена в значній мірі визначається китайською кухнею, яка надає переважаючий вплив на гастрономічне розмаїття країни. На вулицях Сінгапуру можна зустріти такі популярні страви китайської кухні як Chili Crab (свіжий краб в пікантному соусі), Hainanese Chicken Rice (курка з рисом по-хайнанськи), Dim Sum (різноманітність китайських пельменів), та Kaya (солодкий кокосовий джем). (рис.2.5).

Індійська кухня також має значне представництво в Сінгапурі, пропонуючи широкий вибір страв з північної і південної частини Індійського субконтиненту. Серед найбільш відомих страв – Fish Head Curry (голова риби, приготована в гострому карі), Roti Prata (індійський хлібець), та Tandoori (м’ясо, мариноване в йогурті зі спеціями).

Малайська кухня в Сінгапурі славиться своїм використанням численних трав і спецій, а також кокосовими соусами та пастою з земляного горіха. Популярні страви включають Nasi Lemak (рис зі смаженими шматочками риби) і Satay (маленькі шашлички на бамбукових паличках).

Перанаканська кухня, що є гібридом китайських, малайських та індонезійських кулінарних традицій, відома своїм багатством ароматних трав і спецій. У Сінгапурі серед перанаканських страв можна спробувати Ayam Buah Keluak (курча), Otak-Otak (риба, загорнута в бананове листя), а також насолодитися Teh Halia Tarik (імбирний чай з молоком).

Окремої уваги заслуговує гастрономічний фестиваль Savour, який проводиться щорічно навесні в Сінгапурі. Фестиваль займає площу близько 20 тисяч квадратних

метрів і залучає понад 150 ресторанів з усього світу, забезпечуючи доступність для широкої публіки за вартістю квитка від 20 доларів США.

На курортному острові Сентоза, розташованому в Сінгапурі, щоосені проводиться значний гастрономічний фестиваль під назвою «The Great Food". Ділянка, де відбувається захід, організована на п’ять ключових зон. Одна з них – «Star Chef Arena», де відвідувачі можуть скуштувати понад 50 страв від відомих міжнародних шеф-кухарів, взяти участь у майстер-класах, отримати збірники рецептів та зустрітися з улюбленими кулінарами.

Друга зона, «Heritage Lane», відображає кулінарне різноманіття культур, представляючи страви іспанської, французької, тайської, ісландської, мексиканської, італійської та інших національних кухонь. «Rolling ’Sweet Times», третя зона, зосереджена на десертах Південно-Східної Азії і включає в себе понад 300 видів популярних солодощів. «Feast of Kings», четверта зона, присвячена королівській кухні з різних куточків світу. Остання, п’ята зона – «Connoisseur Collection», де відомі шеф-кухарі з усього світу представляють свої унікальні авторські страви.

Крім того, Сінгапур щороку є господарем Світового гастрономічного саміту, який збирає видатних шеф-кухарів з усього світу, подальше засвідчуючи роль Сінгапуру як провідного центру гастрономічного туризму в Південно-Східній Азії. Отже, Сінгапур справедливо можна вважати одним з головних гастрономічних хабів регіону.

Не менш активно розвивається і інший азійський гастрономічний центр – Південна Корея, де все частіше туристи їздять заради спеціальних гастрономічних турів. На цих турах вони мають можливість не тільки скуштувати екзотичні національні страви, але й навчитися кулінарним хитрощам під час майстер-класів (рис.2.6).

Рис.2.6. Гастрономічна мапа Південної Кореї

Корейська кухня, що формувалася протягом століть, відображає спосіб життя народу. Її основу складають рис, локшина, овочі, супи та м’ясо. Загалом, національні страви в країні менш жирні та корисніші, ніж, наприклад, китайські, а також вони більш приправлені спеціями і прянощами порівняно з японськими стравами.

Корейська кулінарія базується на використанні рису, який готують за різними рецептами та техніками. Рис слугує основою харчування, а інші страви виступають як доповнення до нього. Серед численних рисових страв виділяються: «паб» (спресована рисова каша), «Тток» або «чхальток» (ризові відбивні хлібці), «Пібімпаб» (ризовий плов), «Кімпаб» (рисовий сендвіч із омлетом та овочами) та простий рис, поданий з яєчнею, холодними овочами та іншими добавками. До рису подають також різноманітні закуски, звані «панчхан», які розміщуються навколо основної миски з рисом для додавання смакових ноток.

Супи також займають важливе місце у корейській кухні, з використанням інгредієнтів як м’ясо, риба та морепродукти, включаючи ламінарію, і часто мають виразний гострий смак. Морепродукти, включаючи кальмари, водорості, морські раковини, краби та морські огірки, є незамінними у корейській кухні. Основними видами м’яса є свинина та яловичина, з яких готують популярні страви, такі як «пульгогі» (шашлики) та «Кальбі» (підсмажені реберця).

Що стосується напоїв, у корейській культурі популярні трав’яні настоянки, які локально називаються чаєм (Чха). Серед алкогольних напоїв вживаються «нончжу» або «маккорі» – традиційне корейське рисове вино, а також рисовий лікер «Сочжу», що має схожість до горілки. Виноградні вина не є характерними для регіону, хоча місцеве пиво, що виробляється із рису, має унікальний смак, але водночас у продажу також доступні звичайні іноземні пива.

У контексті розвитку гастрономічного туризму Південна Корея вирізняється кількома значущими центрами, серед яких особливе місце займає місто Чонджу. Визнане ЮНЕСКО у 2012 році як світовий центр гастрономічного туризму, Чонджу пропонує широкий спектр кулінарних вражень, які підкреслюють багатство корейської кухні. Серед найвідоміших страв, які можна спробувати в Чонджу, – кимчи та пібімпаб. Ці страви традиційно подаються з різноманітними гарнірами, такими як фарширована риба, желе з куркумою та суфле, приготовлене на пару, що дозволяє гостям міста зануритися у палітру смаків корейської кухні.

Експерти зазначають, що однією з кулінарних перлин регіону є тофу, яке, згідно з відгуками гурманів, найкраще готується на південному сході країни, особливо в районі озера Бомун. Тут м’якість місцевих водних ресурсів сприяє формуванню неповторного, багатого смаку тофу, відомого своєю кремовою текстурою та делікатністю.

Ці особливості роблять Чонджу не тільки важливим центром національної кухні, але й визначальним пунктом на карті світового гастрономічного туризму.

2. м. Сеул, де в місцевих закладах харчування можна про дегустувати страви національної кухні, які найбільш повно передають культуру корейців. Крім того, в наприкінці осені в столиці проходить гастрономічний фестиваль корейських

солоностей кимчхи (які віднесені до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО). А також в ресторанах Сеула проходять кулінарні майстер-класи та інші навчальні заходи. Найулюбленішим об'єктом туристів в Сеулі є нічний ринок Bamdokkaebi. Він розташований в п'яти зонах корейської столиці – на території міського парку Ханган в районі Йоідо і в районі Панпхо, а також у будівлі Dongdaemun Design Plaza, біля струмка Чхонгечхон (Cheonggyecheon) і в громадському парку Oil Tank Culture Park. На ринку можна купити незвичайні дизайнерські вироби ручної роботи, прикраси для дому, аксесуари, сувеніри, а також спробувати вуличну їжу різних країн.

Сеул як столиця Південної Кореї слугує важливим осередком для вивчення та досвіду корейської кулінарної культури, оскільки місцеві заклади харчування пропонують аутентичний досвід національної кухні. Ці кулінарні зразки не тільки смакові, але й культурно значущі, оскільки вони передають глибину і багатство корейських традицій. Важливою подією у кулінарному календарі міста є щорічний гастрономічний фестиваль корейських солоностей кимчі, який визнаний ЮНЕСКО як нематеріальна культурна спадщина. Цей фестиваль є майданчиком для демонстрації та вивчення традиційних методів приготування кимчі, а також способів його вживання.

Крім того, в ресторанах Сеула проводяться різноманітні кулінарні майстер-класи, які дозволяють глибше зануритися в кулінарні техніки і традиції Кореї, що забезпечує відвідувачам унікальний освітній досвід.

Одним із найпопулярніших місць серед туристів у Сеулі є нічний ринок Bamdokkaebi. Цей ринок є унікальним, оскільки розташований у п'яти різних зонах міста, включаючи міський парк Ханган у районі Йоідо, район Панпхо, будівлю Dongdaemun Design Plaza, біля струмка Cheonggyecheon і в громадському парку Oil Tank Culture Park. На ринку представлено широкий асортимент товарів, зокрема дизайнерські вироби ручної роботи, декоративні предмети для дому, аксесуари та сувеніри. Також відвідувачі мають можливість скуштувати різноманітну вуличну їжу з різних країн, що дозволяє їм насолодитися гастрономічним різноманіттям у неформальній атмосфері.

Портове місто Пусан, відоме своїми морськими делікатесами, пропонує відвідувачам унікальну можливість скуштувати морепродукти, приготовані на грилі з додаванням цибулі, соусу чилі, кимчи та тертого сиру. Ця комбінація інгредієнтів створює гармонійний і насичений смак, що відображає місцеві кулінарні традиції.

Крім того, Пусан також славиться виробництвом традиційних корейських алкогольних напоїв. Серед них особливо популярними є імбирний ель, рисове вино та соджу. Ці напої мають глибоке коріння в корейській культурі. Імбирний ель відзначається своїми теплими, пряними нотами, тоді як рисове вино має м'який, солодкуватий смак. Соджу, який традиційно виготовляється з солодкої картоплі та зерна, є одним з найпопулярніших спиртних напоїв у Кореї, пропонуючи чистий, майже нейтральний смак, що чудово доповнює багатий асортимент корейських страв.

На плантаціях чаю в Посоні, що є значущим місцем для гастрономічного та культурного туризму, відвідувачі мають можливість оглядати плантації у період активного росту чаю, який триває з травня по жовтень. Пік сезону припадає на середину травня, коли тут відбувається щорічний фестиваль чаю, що стає кульмінацією агрокультурного календаря регіону.

У рамках фестивалю проводиться ярмарок, на якому пропонується дегустація та можливість придбати різноманітні сорти чаю. Цей захід привертає чаювників і любителів чаю, бажаючих зануритися у світ чайної культури. Крім того, відвідувачі мають унікальну можливість не тільки спостерігати за процесом збору чайного листя, а й взяти участь у цьому ритуальному занятті. Подальше залучення відвідувачів до чайної церемонії, проведеної в національному одязі корейців, дозволяє глибше зрозуміти традиційні корейські культурні практики та вшанувати історичні звичаї, пов'язані з виробництвом і споживанням чаю.

На острові Чеджудо розташований унікальний в Азії музей шоколаду, який є значущим культурним об'єктом, присвяченим традиціям виробництва та вживання продуктів із какао-бобів. Відвідувачі мають змогу глибоко зануритися в історію та культурне значення шоколаду, спираючись на багату експозицію музею, яка охоплює різні аспекти його використання.

Окрему увагу в музеї приділено організації дегустаційних сесій, де відвідувачі мають можливість спробувати не лише шоколад, але й різноманітні чайні суміші, спеціально підібрані для того, аби максимально розкрити та підкреслити смак шоколадних виробів. Ці дегустації допомагають відчути унікальність і багатогранність шоколаду як продукту.

Архітектура музею також заслуговує окремої уваги. Будівля зведена з вулканічної породи, що надає їй особливого вигляду та символізму, оскільки її зовнішній вигляд нагадує шоколад. Цей архітектурний прийом не тільки привертає увагу, але й підкреслює культурну спадщину острова Чеджудо, що додає загальному враженню від музею.

У Південній Кореї регулярно проводяться численні гастрономічні фестивалі, які відіграють важливу роль у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Зокрема, у провінції Канвон, у містечку Хвачон, наприкінці січня відбувається фестиваль гірської риби. Це подія дозволяє глибше зануритися в місцеві кулінарні традиції та спробувати унікальні страви.

Додатково, у лютому на озері Соянхо, що в районі Наммен, проходить фестиваль риби-льодянки Індже, який також притягує численних туристів та гурманів. В кінці березня місто Кенджу славиться своїм фестивалем лікерів та традиційних рисових тістечок, що відкриває нові аспекти корейської кулінарії. Не залишається без уваги і фестиваль дикоростучого зеленого чаю, який проходить в околицях храму Сангеса в Хадоні.

Ці події не лише сприяють популяризації традиційних корейських страв і напоїв, але й дають можливість відвідувачам зануритися у культурне середовище регіону та навчитися кулінарній майстерності через участь у майстер-класах. Таким чином, через гастрономічні фестивалі можна відчути національну культуру та самобутність Південної Кореї.

2.3. Особливості гастрономічного туризму країн Північної та Південної Америки

Гастрономічний туризм у країнах Північної та Південної Америки відзначається значною унікальністю та різноманіттям, що є предметом численних досліджень у цій сфері. Північна Америка є місцем злиття кулінарних традицій мігрантів з локальними інгредієнтами, що сприяло формуванню таких фьюжн-кухонь, як мексиканська, канадська та американська. У контексті Південної Америки кулінарні традиції характеризуються глибоким корінням і акцентом на використанні свіжих продуктів та аутентичних методів приготування, які ілюструють перуанська та бразильська кухні. Широка гамма кліматичних умов на обох континентах забезпечує доступ до різноманітних інгредієнтів, що сприяє створенню широкого спектру кулінарних шедеврів. Це дозволяє кухням цих регіонів розкрити всю свою кулінарну витонченість та унікальність.

Кухня Мексики дивує різноманіттям ароматів (рис.2.7). Елементи індіанської кухні чудово переплітаються з ароматами і спеціями іспанської, азіатській і східної кухні. Різноманітні соуси сальса і молі знову і знову запалюють вулкан на мові, кукурудза приймає найцікавіші обличчя, від звичайної тортільї до «твердого пива», від освіжаючого шоколадного напою атоле допарового кнедлики тамале спікантной або солодкою начинкою.

Рис.2.7. Гастрономічна мапа Мексики

Чилі, багаті вітамінами, вносять значний вклад у дієтичні властивості численних страв, що благотворно впливає на функції травлення та зір. Ринки регіону представляють широкий асортимент тропічних фруктів та незвичайних овочів, що свідчить про біорізноманіття цих географічних зон. Традиційні методи приготування їжі, такі як використання листя та глиняних посудин, виявляються ефективними для підготовки м'ясних страв, що сприяє збереженню їхніх корисних властивостей. Локальні водойми забезпечують різноманітність риби та морепродуктів, розширюючи кулінарні горизонти. Мексиканська кухня, характеризуючись своєю простотою і необмеженими можливостями комбінацій, виступає як майданчик для кулінарної інтеграції різних культур, що зумовлює її унікальність і привабливість у дослідженні традиційних та сучасних кулінарних процесів.

Справді, страви мексиканської кухні є настільки смаково апетитними та високо цінуються на міжнародному рівні, що у листопаді 2010 року ЮНЕСКО офіційно визнало їх як частину нематеріальної культурної спадщини людства.

Які ж особливості роблять мексиканську гастрономію винятковою? Однією з характеристичних рис мексиканської кулінарії є її специфічність смаків, описуваних місцевим населенням як «пряні» або «гострі».

Різноманіття страв є однією з основних характеристик мексиканської кухні, де кожен штат пропонує свої гастрономічні традиції та рецептури. Проте, кукурудза, квасоля, чилі та помідори є універсальними компонентами більшості місцевих страв. Ще одною значущою особливістю мексиканської кухні є відсутність чіткого розмежування між побутовою та вишуканою кулінарією.

Зазвичай мексиканська кухня включає страви, які традиційно вважаються святковими, такі як тамале, крот і тако, але їх можна зустріти та споживати протягом усього року.

Кулінарні традиції Мексики є втіленням культурного синтезу, що дозволяє досліджувати світогляд мексиканців через їхній гастрономічний досвід.

Основні інгредієнти мексиканської кухні, такі як перець чилі, квасоля та кукурудза, є повсякденними компонентами, які забезпечують унікальний кулінарний

досвід для іноземців. Різноманітність соусів і кулінарних технік, що базуються на цих інгредієнтах, підкреслює гастрономічну інновацію в мексиканській кухні.

Мексиканська кухня відома своїми характерними стравами, такими як мексиканське барбекю, карнітас та курячі тако, які вважаються визначними для регіональної гастрономії. Ці кулінарні вироби базуються на кукурудзяному коржику, який є основою для різноманітних начинок, включаючи м'ясо, різні соуси та інші доповнення. Подача таких страв зазвичай відбувається на плоских тарілках, причому рецептура може варіюватися в залежності від культурних особливостей різних мексиканських штатів.

Chilaquiles – це страва, виготовлена з чіпсів тортилії, покритих соусом чилі та доповнених інгредієнтами, такими як цибуля, сир, хорізо або курка. Вона часто функціонує як традиційний сніданок в мексиканському щоденному раціоні.

Pozole представляє собою суп, основу якого складають кукурудзяні зерна, доповнені свининою або куркою. Композиція додаткових інгредієнтів може істотно варіюватися в залежності від регіону, включаючи такі складові, як салат, цибуля, капуста, сир, авокадо, чилі, орегано. Подача цього супу зазвичай здійснюється у глибоких мисках.

Топлений торт є традиційною стравою з Халіско, рекомендованою як засіб проти похмілля. Його основою є біроте – хрусткий, золотистий і запечений хліб, який наповнюється м'ясом і обробляється гострим соусом чилі, а також доповнюється

Чонгос походять з монастирів віце-королівства в Саморі (Ідальго, Мічоакан) і представляють собою смачний десерт, що готується із кориці, сиру та цукру.

Радість, інший звичний мексиканський десерт, колись був невід'ємною складовою раціону корінних народів і використовувався як обрядовий десерт та предмет обміну. Його склад включає насіння амаранту, родзинки та мед.

Ломи арахісові також відомі у мексиканській кухні і готуються з цукру, подрібненого арахісу, води, маргарину та рослинної олії.

Мексиканська гастрономія відома своєю великою варіативністю текстур, кольорів та ароматів, які особливо проявляються у широкому асортименті

традиційних напоїв. Ці напої не тільки підкреслюють культурну ідентичність регіону, але й служать як індикатори соціальних та культурних змін протягом часу.

Текіла, яка визнана одним з найвідоміших мексиканських напоїв, є важливим культурним символом та виражає місцеву ідентичність. Її виробництво, що розпочалося у середині XVII століття, засноване на бродінні та дистиляції соку блакитної агави, який потім витримується в дерев'яних бочках. З більш ніж 160 торговими марками та 12 виробничими фермами, текіла стала важливим експортним товаром. Ландшафт агави в Халіско, що був включений до списку об'єктів всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, сприяв створенню «Текільного маршруту», що включає населені пункти, в яких виробляється текіла, а також музеї, присвячені її історії, еволюції та виробництву.

Мікелада, ще один популярний мексиканський напій, являє собою унікальне поєднання крижаного пива з сіллю, табаско, лимонним соком та іншими інгредієнтами. Цей напій широко розповсюджений в Латинській Америці та часто виготовляється з місцевих сортів пива, служачи яскравим прикладом адаптації традиційних напоїв до місцевих умов і смаків.

Проаналізувавши мексиканську кухню як прояв культурної ідентичності через її традиційні напої та методи їх виробництва, важливо відзначити, що гастрономічні звичаї в інших регіонах також відображають національний характер і соціокультурні тенденції. Переходячи до кухні Сполучених Штатів Америки, ми бачимо контрастний підхід до гастрономії.

Американська кухня характеризується як вираз менталітету американської нації і відзначається своєю раціоналістичністю, стандартизованістю та масовістю. (рис.2.8). У цій кухні домінують консервовані продукти, презерви, ковбасні вироби, бутерброди та різноманітні напої, зокрема холодні, такі як віскі, пиво, коктейлі та соки, які підкреслюють практичність та доступність, що є ключовими в гастрономічних перевагах нації.

Рис.2.8. Гастрономічна мапа США

Стандартний сніданок у Сполучених Штатах Америки часто включає яєчні страви, такі як яєшня або омлет, що супроводжуються беконом, шинкою, сосисками та картоплею, яка піддається смаженню. Меню готелів і ресторанів може включати великий вибір яєчних страв та омлетів, а також салатів, соків та кави, роблячи акцент на різноманітність і доступність. Однак у виборі основних страв перевага віддається швидким і стандартизованим виробам, таким як стейки, бургери та сосиски, сприяючи простоті в приготуванні та сервіруванні. Необхідність забезпечення стабільності якості та цінової конкурентоспроможності, як правило, призводить до відсутності в меню більш складних страв, таких як чай, які вимагають специфічних умов обробки. Проте, різноманітність національних кухонь, що зберігаються та культивуються в США, сприяє появі альтернативних варіантів страв, які можуть здійснювати конкуренцію стандартним позиціям у меню за ціною та якістю.

Обід, також відомий як другий сніданок, зазвичай призначається на інтервал між 12 та 14 годинами і стандартно включає в себе суп та гамбургер, доступний у різноманітних варіаціях, таких як чизбургер або папабургер. Замовлення обідів через телефонні дзвінки є досить поширеною практикою, особливо у корпоративному середовищі, де зазвичай менш ніж за чверть години споживачу доставляється гарячий обід, належно упакований у спеціальні контейнери. Такий сервіс дозволяє включати в меню страви з різних міжнародних кухонь, включаючи японську та китайську.

Вечеря, як правило, організована за моделлю класичного обіду та містить асортимент супів, основних страв та салатів, аналогічно до традиційних обідів в багатьох країнах.

Гамбургер як символ американської кулінарної культури виступає в різноманітних формах, як і інші продукти індустрії швидкого харчування, що традиційно супроводжуються напоями на кшталт кока-коли. Проте, асортимент харчових виробів у Сполучених Штатах не обмежується лише фаст-фудом.

Спостерігається значна пристрасть мешканців до ресторанного харчування, де велика увага приділяється національним кухням. У будь-якому мегаполісі присутні ресторани, які пропонують страви китайської, японської, іспанської, мексиканської, ірландської, індійської, грецької, а також єврейської кухонь. Ресторани займають значне місце у щоденному житті американців, а регулярні візити в заклади харчування вважаються звичайною справою, на відміну від країн Східної Європи. Більшість мешканців мають власні улюблені ресторани, куди вони ходять щонайменше кілька разів на тиждень.

Індичка, яка є традиційною стравою на американський День подяки, має історичні витоки, які ведуть до 11 грудня 1620 року. Тоді перші англійські колоністи з корабля Mayflower прибули на американський континент. Їхнє перше перебування взимку характеризувалося великими випробуваннями і масовими втратами життів, оскільки вижило лише трохи більше половини колоністів. У відповідь на ці тяжкі обставини, губернатор Уільям Бредфорд ініціював проведення першого Дня подяки у 1621 році, щоб підняти моральний дух колоністів. Мисливці були відправлені в ліс, звідки вони принесли чотири птахи для святкового столу, хоча існують дискусії стосовно того, чи були це індички або гуси. З часом індичка, зазвичай подавана з журавлинним соусом, стала неодмінною частиною святкування Дня подяки у США, що свідчить про її значущість у американській кулінарній традиції.

Методи приготування м’яса на відкритому вогні, які включають використання вугілля, газу чи електричних нагрівачів, представляють собою важливий аспект кулінарної практики, відомий як барбекю. Приготування м’яса зазвичай супроводжується застосуванням різноманітних спецій, від сухих до рідких соусів, і включає різні методи маринування. Ця кулінарна практика є розповсюдженою у

багатьох штатах США, де популярність різних видів м’яса, таких як свинина, яловичина, курка, ковбаси та риба, відображає регіональні переваги.

Стейки, вважаються значущим елементом американської кулінарної традиції, хоча історія їх виникнення походить ще з 15 століття, як це задокументовано у кулінарних книгах Великобританії. Масштабний імпорт м’ясних порід худоби в Америку, започаткований після відкриття континенту Христофором Колумбом, сприяв швидкому розвитку тваринництва та м’ясної промисловості. Внаслідок цього, стейк не лише став символом американської їжі, але й частиною культурної ідентичності, акцентуючи увагу на якості м’яса та умінні його правильно приготувати. Ця кулінарна практика трансформувалася в унікальну американську традицію, що поєднує ремесло та культурну значимість.

Суп «чаудер» з Нової Англії, відомий також як New England Clam Chowder, представляє собою кулінарну традицію, що базується на використанні молюсків, з виключенням мідій та устриць. Він характеризується використанням молока та вершків як основи, на відміну від Манхеттенського чаудера, де використовуються помідори. Інгредієнти сучасної версії включають бекон, різноманітні овочі, такі як цибуля, селера та часник, а також картоплю. Історія цього супу сягає XVI століття в американській кулінарній традиції.

Яблучний пиріг, який символізує американську кулінарну ідентичність, має коріння в штаті Вірджинія. Випічка з яблуками історично використовувала хлібні крихти або пухке яєчне тісто, підсолоджене кленовим сиропом. Цей десерт, який часто приправляється корицею, відомий під різними назвами, що відображають його історичний розвиток в американській культурі.

М’ясний пиріг, або Old-Fashioned Meat Loaf, є ще одним прикладом регіональної адаптації в американській кулінарії. Запіканка включає компоненти, такі як хлібні крихти, рис або булгур, та може бути приготовлена з або без яєць. Співвідношення м’яса часто становить рівні частини телятини, свинини та яловичини, завершується страва покриттям глазур’ю.

Піца, яка була завезена до Сполучених Штатів італійськими емігрантами, зазнала значних трансформацій, перетворившись на поширену страву фаст-фуду, яка

значно відрізняється від свого традиційного італійського аналога. Серед основних модифікацій – зміна товщини коржа, яка адаптується до індивідуальних переваг споживачів, використання рафінованої рослинної олії замість оливкової та адаптація складу начинок. Ці зміни не поширюються на малі сімейні італійські ресторани, де дотримуються класичних рецептур.

Відмінні варіації піци в США включають Нью-Йоркську піцу, яка є адаптацією Неаполітанської з тонким коржем, помірною кількістю сиру та соусу, Нью-Хевенську піцу з середньою товщиною коржа і «соусом» на основі сиру і часнику, а також Грецьку піцу, яка представляє собою варіацію від грецьких емігрантів і запікається у пательні в печі.

Однією з відомих американських варіацій є Чикагська піца, створена Айком Сьюеллом та Ріком Ріккардо, яка характеризується високою товщиною коржа і об'ємною начинкою, зі складенням інгредієнтів у послідовності: корж, сир, начинка, зверху соус. Цей вид піци вперше був представлений у 1943 році у піцерії Pizzeria Uno, що продовжує свою діяльність і сьогодні.

З іншого боку, аналізуючи кулінарні зміни, що відбуваються на глобальному рівні, важливо згадати і про інші регіони, де кухня також переживає значні трансформації та інтеграції. Південна Америка – це плавильний котел культур і кулінарних традицій, що робить її чудовим місцем для гастрономічного туризму. Ось деякі з найпопулярніших напрямків (рис.2.9):

Ліма, Перу, славиться своїм кулінарним розмаїттям і вважається гастрономічною столицею Південної Америки. Тут доступні як вишукані ресторани, що пропонують сучасну перуанську кухню, так і вуличні кіоски, де можна скуштувати традиційні страви. Серед найпопулярніших локальних делікатесів – севіче, свіжа риба, маринована у лаймовому соку з додаванням цибулі, кінзи та чилі. Ще одна визначна страва – lomo saltado, смажена яловичина з помідорами, цибулею та спеціями, подається з рисом та картоплею фрі. Ці страви відображають багатство та різноманітність перуанської кухні, яка поєднує в собі традиційні техніки приготування з сучасними впливами.

Рис.2.9. Гастрономічна мапа Південної Америки

Куско, Перу, також славиться як відмінне місце для відчуття аутентичної перуанської кухні. Тут розташовані багато ресторанів, які пропонують страви, приготовані з місцевих інгредієнтів, таких як кукурудза, картопля та кіноа. Відвідувачі можуть скуштувати такі делікатеси, як папас а ла уанкайна, страва з відвареної картоплі у пікантному соусі з сиру, або суп чупе де камаронес, що містить свіжих річкових раків. Кухня Куско чудово демонструє, як давні кулінарні традиції можуть гармонійно поєднуватися з новітніми кулінарними трендами, створюючи незабутні гастрономічні враження.

Ріо-де-Жанейро, Бразилія, знаний своїми пляжами, карнавалом і кулінарною різноманітністю. Місто пропонує широкий спектр кулінарних варіантів, від стейк-хаусів churrascaria до ресторанів, які подають фейжоаду, яка є національною стравою країни. Окрім того, Ріо-де-Жанейро відоме своїми морепродуктами та екзотичними фруктами, які використовуються в традиційних десертах, таких як «квіндім», популярний бразильський пудинг. Різноманіття закусок також широке, серед яких

особливе місце займають пастиші – пиріжки з різними начинками, що є зручним варіантом для швидкого перекусу в умовах активного денного відпочинку на пляжі або під час святкування карнавалу.

Буенос-Айрес, столиця Аргентини, відома своїми європейськими впливами, які помітні у різноманітті кулінарних традицій, представлених у місті. Локальна гастрономічна сцена міста відрізняється наявністю численних ресторанів, які спеціалізуються на італійській, іспанській та французькій кухні, відображаючи культурну інтеграцію, характерну для регіону. Це розмаїття в кулінарних впливах допомагає формувати унікальний культурний пейзаж, який відіграє ключову роль у кулінарній ідентичності міста. Аргентинська кухня з її класичними стравами, такими як асадо (аргентинський стейк), емпанадас (пиріжки з різними начинками) і дульче де лече (карамелізоване молочне згущене молоко), надає особливого шарму місцевій гастрономії, доповнюючи європейські традиції своєю унікальною аргентинською ноткою.

Сантьяго, столиця Чилі, славиться своїм кулінарним різноманіттям, яке відображає глобальну та місцеву гастрономічну сцену. Місто пропонує широкий вибір ресторанів, де можна скуштувати як страви світової кухні, так і національні чилійські делікатеси. Серед традиційних чилійських страв, що подаються у Сантьяго, особливої уваги заслуговують куранто і cazuela. Куранто – це ситний горщик з м’яса, морепродуктів і овочів, який традиційно готують, закопуючи інгредієнти у землю на гарячих каменях. Cazuela, з іншого боку, є популярним чилійським супом, який включає м’ясо, картоплю, гарбуз, кукурудзу та інші овочі, створюючи багатий і поживний бульйон. Ці страви не лише демонструють місцеву кулінарну традицію, але й підкреслюють зв’язок чилійської кухні з її аграрними коренями і культурною історією.

Ці локації становлять лише частину з багатьох відомих гастрономічних точок у Південній Америці, де завдяки широкому спектру культур і кулінарних традицій кожен зможе знайти страву до свого смаку.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

3.1. Проблеми організації та розвитку гастрономічного туризму України

Туризм є важливим соціально-економічним явищем у світовому масштабі, оскільки він сприяє розвитку не тільки прямої, але й опосередкованої інфраструктури. В Україні, країні з величезними можливостями у сфері туризму, ця галузь все ще не досягла повної реалізації свого потенціалу. З огляду на різноманітність туристичних ресурсів, Україна має усі передумови для розвитку різних напрямків і видів туризму, що може значно підвищити її привабливість як туристичного напрямку на міжнародній арені.

Гастрономічний туризм в Україні тільки починає свій розвиток, і на це впливають кілька факторів:

1. Недорозвинена туристична інфраструктура – існує потреба у поліпшенні об’єктів та послуг, призначених для туристів.

2. Економічна та політична нестабільність – загальна ситуація в країні впливає на інвестиції та розвиток туризму.

3. Неефективне впровадження державної політики – слабке забезпечення та реалізація заходів, спрямованих на підтримку експорту туристичних послуг.

4. Відсутність комплексної стратегії просування – країна не має чіткої візії своєї ролі на міжнародному туристичному ринку.

5. Недосконаліть зовнішньої реклами – недостатній рівень і якість промоції українських туристичних центрів за кордоном.

Хоча Україна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму, наразі цей сегмент туристичного ринку перебуває на етапі попереднього розвитку. Це пов’язано з рядом проблем, що ускладнюють успішну реалізацію гастрономічного туризму в країні. Окремі з цих проблем охарактеризовано у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1. **Причини проблемного розвитку гастрономічного туризму в Україні**

Причина	Опис
Недосконале законодавство туристичної галузі	Закони та нормативні акти, що регулюють туристичну діяльність, не відповідають сучасним потребам та стандартам, спричиняючи бюрократію та недобросовісну конкуренцію.
Складна економічна ситуація	Економічні кризи, інфляція, девальвація валюти, та інші фінансові ускладнення можуть знижувати купівельну спроможність та бажання туристів подорожувати.
Складна політична ситуація	Політична нестабільність, конфлікти та терористичні загрози можуть робити країну менш привабливою для міжнародних відвідувачів.
Неякісна інфраструктура	Недостатньо розвинена транспортна мережа, поганий стан доріг, обмеженість у розміщенні та сервісах негативно впливають на досвід туристів.
Пандемія COVID-19	Глобальні обмеження, пов’язані з пандемією, вплинули на здатність людей подорожувати, значно знизивши туристичні потоки.
Проблеми розвитку гастрономічного туризму	Недостатньо розвинена мережа ресторанів та кафе, які б відображали національну кухню, а також обмежений вибір страв та напоїв.
Недостача кваліфікованих кадрів	Нестача фахівців у сфері туризму, таких як екскурсоводи, гіди та готельні працівники, може призвести до низького рівня обслуговування.
Недостатнє інформаційно-маркетингове забезпечення	Слабка інформаційна підтримка та маркетинг, які не промотують країну як привабливий туристичний напрямок.
Невелика кількість ресторанів національної кухні	Обмежена кількість закладів, що пропонують традиційні страви, ускладнює можливість туристам відчути кулінарну культуру країни.
Однотипність і невелика кількість гастрономічних маршрутів	Відсутність різноманітності у гастрономічних маршрутах та їх однотипність можуть зменшити інтерес туристів до вивчення місцевої кухні.

Виклики, які стоять перед розвитком гастрономічного туризму в Україні, можна аналізувати в контексті складних соціально-економічних умов країни. До основних факторів, що стримують інвестиції в туристичну інфраструктуру, належать нестабільність національної економіки та відсутність узгодженої політики у сфері туризму, яка б враховувала потреби як місцевих, так і національних рівнів. Ці обмеження не лише впливають на туристичний сектор, але й мають більш широкі наслідки для загальноекономічної стратегії України та її позицій на міжнародному ринку.

У законодавчому плані, розвиток туризму, зокрема у сфері гастрономії,

обмежується неповністю та неефективністю наявної нормативно-правової бази. Відсутність спеціалізованого законодавства, що регламентує гастрономічний туризм, спричиняє правову невизначеність та знижує інвестиційну привабливість цього сегмента.

Політична нестабільність, особливо воєнні конфлікти на Сході країни та анексія Криму, серйозно підірвали імідж України як безпечного туристичного напрямку. Перцепція України як країни, де триває війна, значно знижує інтерес потенційних туристів. Раніше Крим виступав як центр туристичної привабливості завдяки своїм виноробним традиціям та унікальній кухні, однак нинішні політичні обставини майже повністю припинили туристичні потоки до цього регіону.

Таким чином, загальна ситуація в галузі гастрономічного туризму в Україні характеризується рядом стримуючих факторів, що вимагають уваги з боку держави для створення сприятливих умов для розвитку цієї індустрії.

Пандемія COVID-19 стала значним викликом для глобального туризму, включно з Україною, що вже відчувала натиск військових дій та повільний економічний розвиток. Впроваджені обмеження на міжнародні подорожі спричинили тимчасове призупинення міжнародного туристичного руху, переорієнтовуючи увагу на розвиток внутрішнього туризму.

Пандемічна криза ускладнилася інфляцією, зростанням безробіття, зниженням доходів населення та скороченням бюджетних асигнувань на розвиток туризму. Ці фактори зумовили можливість кризових явищ у галузі.

Значні недоліки туристичної інфраструктури, недостатня задоволеність як іноземних, так і внутрішніх туристів станом послуг відображають загальний рівень якості туристичних послуг у країні. Особливі проблеми спостерігаються у гастрономічних дестинаціях, розташованих у віддалених або гірських районах, де доступність обмежена через неадекватну транспортну інфраструктуру та відсутність достатніх засобів розміщення.

Додатково, стан транспортної інфраструктури України, включаючи дороги та транспортні зв’язки, а також інформаційне забезпечення (вказівники, інформаційні знаки), потребує суттєвого вдосконалення для забезпечення ефективності

туристичної галузі та підвищення її конкурентоспроможності.

Україна стикається з недостатнім рівнем готельної і ресторанної інфраструктури, особливо на периферійних територіях. Згідно з даними Державної служби статистики за 2020 рік, у країні функціонує лише 1793 готельних заклади, в той час як попит на них значно перевищує пропозицію. Багато з цих підприємств розташовані у застарілих будівлях і потребують серйозного ремонту та оновлення.

У сфері ресторанного бізнесу, хоча спостерігається певний зростання кількості закладів харчування, ринок залишається недостатньо насиченим. Наприклад, у порівнянні з Європою, де на одного мешканця припадає в середньому 8 ресторанів, у Києві цей показник становить 35, у Львові – 25, а в Дніпропетровську – 40. Також, як і у сфері готельного господарства, ресторани переважно концентруються у великих містах, і якість обслуговування може варіюватися від закладу до закладу.

Для розвитку гастрономічного туризму у периферійних областях України, де значна частина кулінарних призначень розташована віддалено від великих міст, недостатньою є кількість закладів тимчасового розміщення та харчування.

Поміж інших викликів у розвитку гастрономічного туризму слід відзначити дефіцит кваліфікованого персоналу. Даний вид туризму вимагає фахівців у сфері туризму, готельно-ресторанного бізнесу, сільського господарства та харчової промисловості. Україна має велику кількість вищих навчальних закладів, закладів середньої спеціальної освіти та професійних училищ, які забезпечують підготовку необхідних кадрів.

Проте, представники навчальних закладів та державних структур управління не завжди мають чітке уявлення про потреби ринку праці. Також відсутній діалог між навчальними закладами та роботодавцями, що призводить до відкриття нових спеціальностей без аналізу потреб бізнесу та промисловості. На підприємствах харчової галузі, туристичних фірмах та інших сферах проводиться навчання та перекваліфікація працівників, що може вимагати додаткових фінансових та ресурсних зусиль і не завжди є ефективним.

Таким чином, це впливає на якість обслуговування клієнтів та організацію заходів. Кількість навчальних закладів, що готують спеціалістів в галузі туризму та

харчової промисловості вказано в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 **Кількість навчальних закладів, що готують спеціалістів в галузі туризму та харчової промисловості** [17]

Область	ВНЗ Харчова промисловість	ВНЗ Туризм	ВНЗ Готельно-ресторанна справа	ВНЗ Сільське господарство	Коледжі Туризм та Готельно-ресторанна справа	Коледжі галузь харчової промисловості	Коледжі Сільське господарство
Всього	37	111	46	24	166	391	222
Вінницька	2	3	3	1	4	23	13
Волинська	1	4	2	1	4	11	6
Дніпропетровська	4	8	4	1	11	28	11
Донецька	-	4	2	-	22	40	13
Житомирська	-	2	1	1	5	9	10
Закарпатська	1	3	2	-	8	7	4
Запорізька	1	6	6	1	13	27	11
Івано- Франківська	-	4	1	1	7	12	7
м. Київ	5	21	10	1	14	8	1
Київська	1	1	2	1	4	5	9
Кіровоградська	-	2	2	1	2	17	5
Луганська	1	1	1	2	3	5	4
Львівська	4	7	4	1	17	28	8
Миколаївська	-	6	5	1	5	22	9
Одеська	1	5	5	1	7	15	12
Полтавська	2	5	3	1	6	22	15
Рівненська	-	2	2	1	4	10	8
Сумська	-	2	1	1	3	22	17
Тернопільська	-	2	4	-	4	16	13
Харківська	5	8	8	1	9	30	17
Херсонська	1	1	1	1	4	11	4
Хмельницька	-	4	3	1	3	11	11
Черкаська	3	5	5	1	4	3	4
Чернівецька	2	3	2	1	1	6	6
Чернігівська	1	2	1	2	2	3	5

В сучасному бізнес-середовищі реклама є ключовим фактором розвитку різноманітних видів діяльності, включаючи гастрономічний туризм. Однак, аналіз рекламних ініціатив у сфері гастрономічного туризму в Україні виявляє ряд проблем. Зокрема, проведення рекламних кампаній, що спрямовані на просування унікальних кулінарних продуктів регіонів, відбувається нерегулярно та без врахування потреб цільової аудиторії та об’єктивних умов.

На міжнародному рівні гастрономічний туризм є важливою складовою індустрії туризму, але Україна поки що не здобула репутацію країни з визначним

гастрономічним потенціалом. Відсутність цілеспрямованої та ефективної промоції призводить до того, що інформація про унікальні особливості української національної кухні не доходить до міжнародних туристів.

Внутрішньо, інформаційний вакуум щодо можливостей гастрономічного туризму також позначається на відомостях, доступних для мешканців країни. Наявність концептуальних ресторанів, кулінарних фестивалів, свят і маршрутів залишається маловідомою не тільки для гостей з-за кордону, але й для самої української громадськості. Це свідчить про необхідність покращення стратегій в галузі реклами та маркетингу у сфері гастрономічного туризму.

Рекламні агентства та туристичні компанії часто зустрічаються з проблемою недостатнього проведення маркетингових досліджень у сфері гастрономічного туризму, відсутністю єдиної інформаційної стратегії та централізованої системи інформації. Аналізуючи ринок ресторанів України, можна зазначити, що лише 36,8% закладів спеціалізуються на українській кухні, що є значною проблемою, враховуючи багатство та різноманіття національних страв, які за смаковими якостями не поступаються таким відомим світовим кухням, як італійська чи французька.

Ресторатори в Україні з побоюванням ставляться до відкриття національних ресторанів, віддаючи перевагу кухням інших країн через перспективу більших прибутків. Внаслідок цього, іноземні туристи та навіть місцеві мешканці мають обмежені можливості для знайомства з українськими кулінарними традиціями. Існує також стереотипне уявлення про українські ресторани як про заклади, що асоціюються з сільськими мотивами, хоча сучасні тенденції демонструють появу ресторанів з сучасною українською кухнею, що відповідає європейським стандартам.

На жаль, чітке розуміння, яким повинен бути гастрономічний тур, все ще відсутнє серед багатьох операторів у цій ніші, а гастрономічні заходи, які проводяться в регіонах, не завжди відповідають основній ідеї гастротуризму.

Більшість туроператорів в Україні не включають гастрономічні тури до своїх основних пропозицій. Екзистуючі гастрономічні подорожі здебільшого обмежені постійними регіонами відвідування. За результатами аналізу, проведеного нашою командою, більшість гастрономічних маршрутів зосереджено в таких областях як

Закарпаття, Івано-Франківська, Львівська та Одеська, зі спорадичними маршрутами, що пролягають через Полтавську, Київську, Херсонську та Тернопільську області. Обмежений розвиток нових гастрономічних напрямків та слабка рекламна підтримка з боку туроператорів спричиняють низький рівень популярності цього виду туризму серед національної аудиторії.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні зустрічає низку суттєвих перешкод, які включають застарілі законодавчі норми в туристичній галузі, складні політичні та економічні умови, вплив пандемії COVID-19, недостатню інфраструктуру, обмежену кількість закладів розміщення та харчування, брак кваліфікованих фахівців, недостатнє інформаційне та маркетингове забезпечення, монотонність і обмежену кількість гастрономічних маршрутів, а також низьку представленість ресторанів національної кухні. Ці обмежувальні фактори сповільнюють загальний розвиток туризму та особливо гастрономічного туризму, який представляє нову перспективу для країни.

3.2. Тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

Гастрономічний туризм у Україні є одним з недостатньо вивчених напрямків, який залишається малодослідженим як серед академічних кіл, так і серед практиків галузі. Особлива увага цьому виду туризму почала приділятися лише у недавні роки, що підтверджує необхідність його подальшого дослідження в рамках культурної, історичної та географічної специфіки.

Паралельно з активним розвитком гастрономічної інфраструктури, наприклад, значне зростання кількості ресторанів у столичному регіоні, де у 2018 році відкрилось 195 нових закладів, гастрономічний ринок України все ще виявляється недостатньо дослідженим. Співвідношення кількості ресторанних місць на душу населення в Києві становить приблизно 30 осіб на одне місце, тоді як у багатьох європейських країнах цей показник складає всього 8 осіб.

Пандемія COVID-19 внесла свої корективи в розвиток гастрономічної сфери, змусивши багато закладів адаптуватися до нових робочих умов та вимог карантину. Однак, з послабленням обмежень, велика кількість туристів швидко повернулася до

відвідування ресторанів, що свідчить про високий потенціал гастрономічного туризму в регіоні.

Ці зміни та спостереження підкреслюють актуальність подальших досліджень гастрономічного туризму в Україні, з особливим акцентом на його можливості в постпандемічний період та вплив на розвиток місцевої економіки та культури.

На основі аналізу даних, оприлюднених Державною службою статистики України за 2018 рік, в Україні функціонувало понад 50,000 об'єктів громадського харчування, що охоплюють кафе, ресторани, пересувні їдальні та доставку готових страв (див. рис. 3.1). Сектор громадського харчування в цей період демонстрував загальний обсяг ринку приблизно в 25 мільярдів гривень. З цих даних можна зробити висновок, що на зазначений час гастрономічний бізнес в Україні знаходився на етапі інтенсивного розвитку, а можливості для розширення сфери гастротуризму були значними.

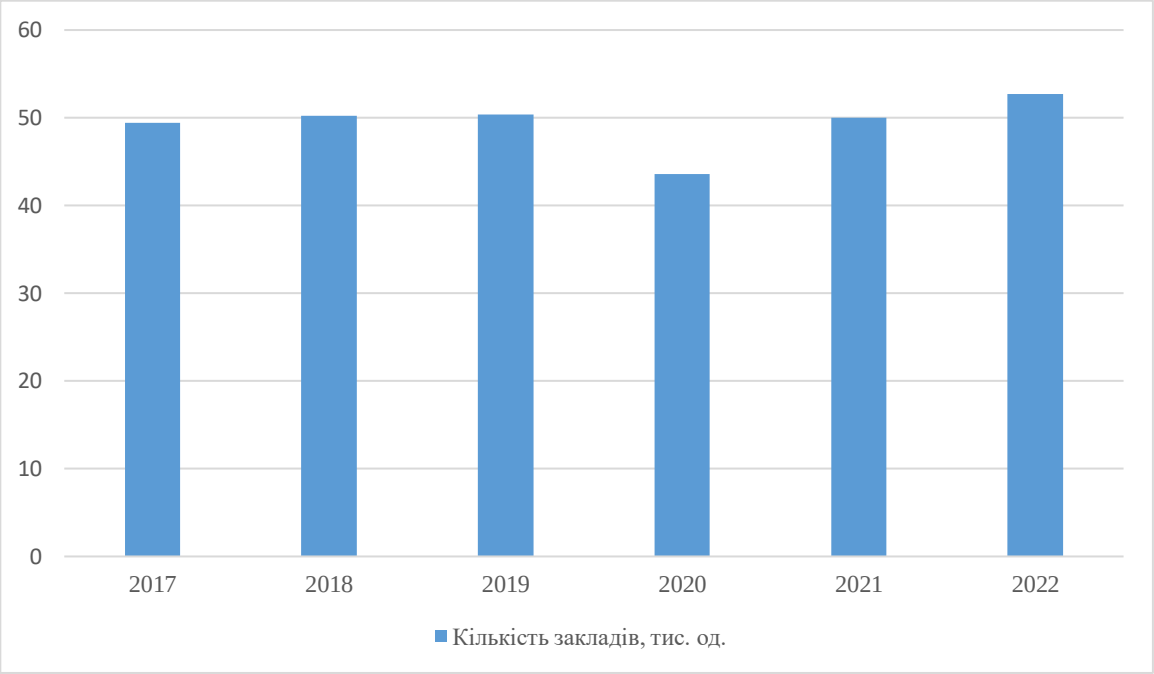

Рис. 3.1. Актуальна кількість закладів харчування в Україні в 2017 – 2022 [18]

Розвиток гастротуризму в Україні не обмежується лише розширенням мережі ресторанів. Українська кухня, яка відома своєю багатством і різноманітністю, сформувалася протягом століть, адаптуючи іноземні кулінарні впливи і вдосконалюючи кулінарні техніки, які тепер можуть бути представлені на світовому рівні. Історично, українські страви знаходили відображення у творах літераторів і

поетів, що свідчить про їхнє значення в культурному контексті. Сучасні шеф-кухарі з різних країн світу активно включають українські страви до меню престижних закладів.

Перспективи розвитку гастротуристичної галузі в Україні залежать від кількох факторів: наявність туристичних ресурсів, створення умов для приваблення іноземних інвестицій, розвиток внутрішнього споживчого ринку, а також забезпечення ринку високоякісними туристичними послугами і продуктами. Окрім цього, існує необхідність у гармонізації національного законодавства у сфері туризму з нормами Європейського Союзу. Це забезпечить створення сприятливого правового середовища, яке буде сприяти розвитку туризму на національному та міжнародному рівнях, підкреслюючи роль туризму як пріоритетної галузі в економіці України.

Значним напрямком у правовому регулюванні є модифікація та доповнення до чинних законів України, зокрема «Про туризм» та «Про курорти», а також до інших нормативно-правових актів, що впливають на туристичну індустрію. Наразі важливо внести до законодавства спеціалізовані положення, які б регламентували особливості гастрономічного туризму, адже окремого закону, що б визначав правила цієї сфери, не існує. Це сприятиме формуванню стабільного правового поля, яке залучить інвестиції та сприятиме розвитку туристичного бізнесу.

Крім того, для ефективної популяризації гастрономічного туризму в Україні, підтримуваної Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, а також Департаментом туризму та курортів і професійними асоціаціями, слід започаткувати національний проект. В рамках цього проекту має бути створена єдина інформаційна платформа. Така платформа включатиме деталі про заклади громадського харчування, календар гастрономічних заходів (фестивалів, майстер-класів, конференцій), інформацію про гастромузеї, харчові виробництва з екскурсійними послугами, гастрономічні центри, маршрути та послуги туристичних організацій.

Розвиток цього ресурсу повинен також передбачати створення гастрономічної карти України, яка забезпечує огляд місцевих кулінарних особливостей по регіонах та містах. Також актуальним є розроблення мобільного додатку, що надаватиме

зручний доступ до всієї необхідної інформації користувачам смартфонів і планшетів [15].

Репозиціонування України як провідної гастрономічної дестинації на світовій арені передбачає формування нового покоління кваліфікованих фахівців у сфері туризму та суміжних галузях. Важливим аспектом є підтримання та розвиток українських традицій гостинності, що включає надання послуг на високому рівні, відповідному сучасним міжнародним стандартам. Необхідною умовою для цього є гармонізація освітніх програм з реальними потребами ринку праці, що охоплює всі рівні кваліфікації – від молодшого спеціаліста до магістра. Також важливим є підвищення престижу професій, які задіяні у гастрономічному туризмі, та адаптація освітніх стандартів до міжнародних вимог, що дозволить фахівцям починати роботу без додаткової перепідготовки.

Забезпечення розвитку гастрономічного туризму також вимагає удосконалення туристичної інфраструктури. Це означає створення умов, які б відповідали міжнародним стандартам і забезпечували потреби як вітчизняних, так і зарубіжних туристів, в той же час сприяючи зростанню доходів місцевих та державного бюджетів. Вирішенням логістичних питань, як-от покращення залізничних і автомобільних з’єднань, стане критичним аспектом у розвитку гастрономічних регіонів. Крім створення та підтримки автодоріг високої якості, суттєвою є розробка мережі сільських доріг та удосконалення туристично-інформаційних систем, які б сприяли зростанню туристичних потоків і підвищенню безпеки дорожнього руху [21].

Кожен адміністративний регіон України пропонує власний набір унікальних кулінарних виробів, які забезпечують різноманітність національної гастрономії. Українська кухня є знаковою в світовому масштабі, зокрема завдяки такій страві, як борщ, який може змагатися за визнання з відомими кулінарними шедеврами, такими як французькі соуси, італійські паста і японські суші. Особливістю борщу є його регіональні варіації, такі як закарпатський або одеський, кожен з яких має свої характерні особливості. Євген Клопотенко, знаний популяризатор української кухні, сприяє міжнародному визнанню борщу як символу кулінарної спадщини країни, а зусиллями ЮНВТО це блюдо може отримати статус національного скарбу.

Важливу роль у гастротуризмі грають традиційні українські напої, які включають квас, мед, пиво та спиртні напої, включаючи самогон та різноманітні настоянки, такі як хреновуха або настоянка на журавлині. Особливий інтерес викликає феномен мікропивоваріння, який стає все популярнішим серед київських ресторацій.

Національна виноробна індустрія також заслуговує на увагу з більше ніж 75 виробниками вина та значними площами виноградників, які займають близько 25,600 гектарів. За даними «Винного Гіду України 2019», країна має 48 виноробних господарств та 183 відомих винороба, що підкреслює значення галузі в аграрному секторі.

Мед виробляється у значних обсягах і вважається важливим експортним продуктом, з рекордними обсягами експорту в 69,8 тисячі тонн на суму 117,5 мільйонів доларів США в 2020 році. Такий успіх українського меду на міжнародному ринку свідчить про його високу якість і популярність за кордоном.

В Україні бджільництво активно розвивається, зокрема в південних та східних регіонах країни, де зосереджено основну масу пасік у 13 областях. Лідером серед регіонів за кількістю сертифікованих органічних пасік є Миколаївська область, де функціонує 23 таких пасіки, нараховуючи приблизно 7,5 тисяч сімей бджіл. Одеська область займає друге місце з 11 пасіками, які обслуговують 2,5 тисячі бджолиних сімей, а третє місце посідала Луганська область.

Крім того, гастрономічний туризм в Україні розширюється за рахунок включення таких елементів як ферми з вирощування равликів. За останні п’ять років у країні було створено приблизно 200 таких ферм, розташованих у різноманітних регіонах, включаючи Львівську, Луганську, Київську, Миколаївську та Донецьку області. Виробництво живих равликів на цих фермах склало близько 800 тонн, з яких 30 тонн було експортовано у 2019 році.Розглядаючи гастрономічний туризм в Україні, варто зазначити, що він забезпечує різноманітні смакові враження, пропонуючи унікальні страви у кожному регіоні. Хоча кулінарні доробки регіонів відрізняються, гастрофестивалі, згадані в статистичній мапі додатку Б, відображають

потенціал для розвитку гастрономічного туризму на території України. Серед усього різноманіття найбільшою популярністю користуються тури,представлені у табл. 3.3.

Таблиця 3.3. **Рейтинг популярних гастрономічних турів України** [9; 22]

№	Назва гастротуру	Тривалість	Туристична локація
1	До Бойків на сир + SPA	1	Бориня, Замкова, Ужок, Ясениця (Львівщина та Закарпаття)
2	Рибки, пташки і кізоньки	1	Біла Церква (Київщина)
3	Сало, сир і пиво	1	Біла Церква (Київщина)
4	Сирно-винний тур по Закарпаттю	2	Берегове, Мукачеве (Закарпаття)
5	Закарпаття на смак	2	Косино, Лумшори, Перечин (Закарпаття)
6	Полтавські галушки	2	Полтавщина

У контексті підвищення привабливості України для потенційних туристів, заслуговує уваги ініціатива запровадження першого офіційно зареєстрованого еногастрономічного маршруту під назвою «Дорога вина і смаку Української Бессарабії». Цей маршрут інтегрує кілька населених пунктів Одеської області, включаючи Фрумушику-Нова, Шабо, Делжилер-Татарбунари-Струмок, Приморське-Вилкове, Ізмаїл-Криничне-Болград. Зазначений проєкт залучає виробників вина, сироварів, фермерів, туроператорів, рестораторів та власників готелів регіону Бессарабії, що спільно працюють над просуванням своїх послуг і регіону. Аналогічна ініціатива реалізується також в Закарпатті, під назвою «Дорога вина та смаку Закарпаття». Обидва проекти підтримуються Європейським Союзом в рамках програми, що спрямована на розвиток системи Географічних зазначень в Україні.

Вибір Одеської області та Закарпаття для реалізації цих проектів є логічним, оскільки ці регіони володіють необхідними атрибутами для розвитку гастрономічного туризму, включаючи історично значущі локації, розвинуту туристичну інфраструктуру (готелі, ресторани) та ефективну транспортну мережу. Для успішної імплементації зазначених проектів були створені спеціалізовані громадські організації, що займаються контролем якості на всіх етапах надання послуг туристам.

Науковець Басюк Д. І. зазначає, що регіони, де активно розвиваються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, фестивалі та свята, спостерігають зростання туристичних потоків. Проте, через пандемію COVID-19 у 2020 році багато

гастрономічних фестивалів було скасовано або переформатовано, що внесло певні корективи в розвиток сектору. Серед найпопулярніших подієвих заходів в Україні виділяють наступні (див. табл. 3.4):

Таблиця 3.4.**Рейтинг популярних гастрономічних фестивалів України** [27]

№	**Назва та місце заходу**	**Сезон проведення**
1	Свято полуниці (Одеська область)	травень
2	Національний Сорочинський Ярмарок (Полтавська область)	серпень
3	Фестиваль вуличної їжі (Київ)	серпень
4	Фестиваль кави (Львів)	вересень
5	Фестиваль національної кухні (Луцьк)	сересень
6	Гуцульська бринза (Буркут, Закарпатська область)	вересень
7	Фестиваль дерунів у Коростені (Житомирська область)	вересень
8	Фестиваль сиру і вина (Львівська область)	жовтень
9	Kyiv Food and Wine (Київ)	жовтень
10	Закарпатське божоле (Закарпатська область)	листопад

Гастрономічний туризм в Україні знаходиться у фазі ініціального розвитку, при цьому вже сформовано значний обсяг досвіду щодо організації гастрономічних турів на внутрішньому рівні, що може слугувати основою для подальшого прогресу сфери. Примітно, що найбільш динамічне зростання гастротуризму спостерігається в західних областях України, а також у окремих локаціях на півдні країни та в Київській області. Водночас, на сході країни поки що фіксується менший рівень активності у цій сфері. Однак кулінарні традиції та наявна інфраструктура гостинності, особливо в Харківській, Дніпропетровській та Запорізькій областях, створюють умови, які можуть сприяти ефективному розвитку гастрономічного туризму в цих регіонах на рівні з західними аналогами.

3.3. Розробка гастрономічного туру «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції»

Назва туру – «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції».

«Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції» – це захоплююча кулінарна подорож, яка відкриє для вас вишукані італійські страви в серці Івано-Франківська та занурить у глибокі традиції гуцульської кухні в Яремче. Відвідайте затишні куточки України, де кожен ресторан пропонує унікальне поєднання місцевих інгредієнтів і культурних традицій.

Вид туризму: гастономічний

Форма організації – груповий

Тривалість – 2 дні/ 1 ніч

Сезонність – весь сезон

Цільова група – груповий тур до 20 осіб

Клас обслуговування – другий

Маршрут – Івано-Франківськ-Яремча-Буковель-Печечин-Івано-Франківськ.

Протяжність – 375 км

Транспорт – комфортабельний автобус єврокласу

Схема маршруту – комбінований

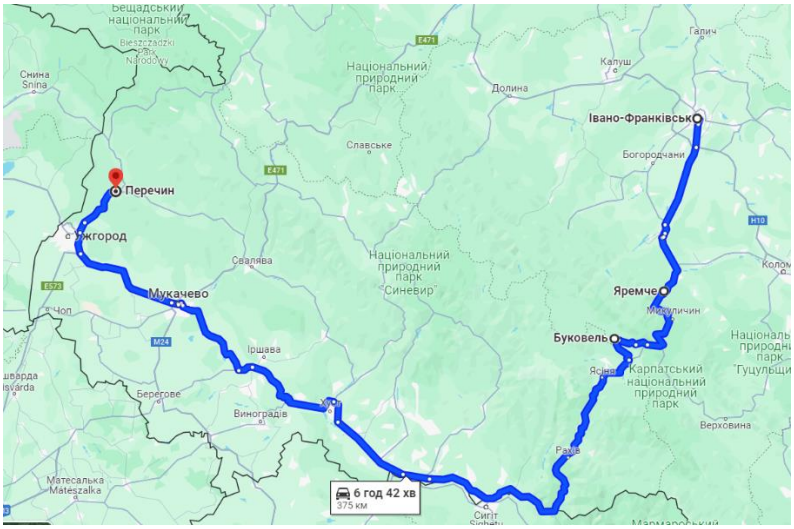

Рис. 3.2. Схема маршруту

Таблиця 3.5. **Параметри маршруту**

Відрізок шляху	**Відстань, км**	**Спосіб пересування (вид транспорту)**	**Час перебування у дорозі (год.)**
Івано-Франківськ-Яремча	58 км	Автобус євро-класу	60 хв.
Яремча-Буковель	41 км	Автобус євро-класу	50 хв.
Буковель - Яремче	41 км	Автобус євро-класу	50 хв.
Яремче - Перечин	317 км	Автобус євро-класу	5 год 7 хв
Перечин-Івано-Франківськ	258 км	Автобус євро-класу	4 год 17 хв

Найважливіші об’єкти відвідування

1. Ресторан «Fabbrica» в Івано-Франківську.

Ресторан «Fabbrica», розташований у Івано-Франківську, вирізняється унікальним поєднанням італійських кулінарних традицій і використанням місцевих українських продуктів, таких як горгондзола, полента та моцарела. Цей молодіжний ресторан керується фіналісткою кулінарного шоу «Пекельна кухня», що свідчить про високий рівень майстерності і креативності у приготуванні страв. Інтерактивний аспект ресторану проявляється у вечірніх танцювальних заходах щоп’ятниці, де офіціанти та відвідувачі активно залучаються до розважальної програми, створюючи дружню атмосферу спілкування.

2. «Гуцульщина» в Яремче

Ресторан «Гуцульщина», розташований у Карпатах, відомий своєю унікальністю та оригінальністю. Його будівлю, зведену у 1965 році з дерева без використання цвяхів, можна порівняти з традиційними церковними конструкціями, що зберігаються у музеях Прикарпаття та Закарпаття. Такий архітектурний підхід викликає значний інтерес серед відвідувачів. Інтер’єр ресторану прикрашений численними гуцульськими атрибутами, включаючи карпатські сокири та дров’яні печі зі старовинними орнаментами, створюючи автентичну атмосферу.

У ресторані пропонують традиційні страви прикарпатської кухні, такі як форель у сметанному соусі, курка в медовому соусі та деруни з білими грибами, які подають у ручно виготовленому керамічному посуді. Це підкреслює зобов’язання закладу до збереження культурної спадщини та високої якості подачі.

3. Ресторан «MontBlanc» у Буковелі.

Ресторан «MontBlanc» відомий як символ швейцарської гостинності на території України, пропонує відвідувачам асортимент європейських страв, приготованих з високоякісних місцевих продуктів. Особливою популярністю користується форель із грибами, страва, що поєднує в собі кулінарну насолоду та можливість приємного спілкування у колі друзів на фоні мальовничих гірських ландшафтів Буковелю, створюючи атмосферу розкоші та елегантності.

4. «Підкова» в Перечині

Ресторан «Підкова», розташований у місті Перечин, Закарпатської області, відомий як один з культових закладів регіону, зокрема завдяки подачі таких делікатесів як жаб'ячі лапки, що є традиційним французьким деликатесом. Відвідувачам також пропонуються місцеві страви, зокрема банош із шкварками та бринзою, а також страпачки з грибною омачкою, що являють собою картопляні галушки з грибною підливкою. Ресторан славиться великими порціями та багатим вибором страв, що гарантує нові кулінарні враження.

Міні-готель «У Мар'яни і Назара» у Яремче представляє собою варіант розміщення, що відповідає потребам середнього та вищого середнього класу, пропонуючи комфортабельне та атмосферне проживання з широким спектром послуг. Готель забезпечує безкоштовне приватне паркування, доступ до сауни та розташований недалеко від Музею етнографії та екології Карпатського краю. З місця розташування легко дістатися до Вольєру за 5 хвилин їзди та до міні-зоопарку за 20 хвилин.

Розташування готелю на відстані 1 км від центру Яремчі та 60 км від міжнародного аеропорту Івано-Франківськ, поруч з монастирем Святого пророка Іллі, робить його зручним для туристів. Кожен з номерів оснащений багатоканальним телебаченням, балконом і детекторами диму, а у ванних кімнатах є душ, фен і рушники.

В ресторані готелю щоденно подається континентальний сніданок, а за додаткову плату в 180 гривень з людини можна замовити повний сніданок. Додаткові

обідні варіанти доступні у таких ресторанах, як Pizzeria Virtuoso та Festa, розташованих недалеко від готелю.

Wi-Fi доступний у всьому готелі безкоштовно, що забезпечує зручний доступ до Інтернету для гостей. Загалом, готель має 24 номери, що робить його ідеальним місцем для затишного проживання в умовах неперевершеної карпатської природи.

Готель «Едельвейс», розташований у місті Яремче, займає відстань у 500 метрів від річки Прут та 32,9 кілометрів від гірськолижного курорту Буковель, пропонуючи тим самим зручне розташування для любителів природи та активного відпочинку. Готель має у своєму розпорядженні 59 номерів різних категорій: стандарт, напівлюкс і люкс, кожен з яких оснащений сучасними меблями, телевізійними апаратами та ванними кімнатами, що включають душові кабіни з усіма необхідними зручностями для комфортного проживання.

Комплекс «Едельвейс» також забезпечений приватною стоянкою, безкоштовним доступом до Wi-Fi та рестораном «Мангалиця», де подаються страви української та карпатської кухні. Для відпочинку та дозвілля гостей в готелі облаштовано камінний зал і лобі-лаундж з каміном, що створює особливу атмосферу затишку.

З позиції туристичної привабливості, готель має перевагу завдяки своєму розташуванню поруч із відомими природними об’єктами: водоспад «Пробій» розташований на відстані 1,1 кілометра, скелі Довбуша – у 3 кілометрах, а гора Маковиця – у 5,6 кілометрах. Логістичні зручності також є важливим аспектом, адже відстань до автостанції становить 3,2 кілометри, до залізничного вокзалу – 2,5 кілометри, а до аеропорту міста Івано-Франківськ – 58,6 кілометра.

Таким чином, готель «Едельвейс» у Яремче виступає як атрактивний варіант для проживання, забезпечуючи відвідувачам доступ до різноманітних природних ландшафтів Карпат, комфортабельне розміщення та якісні послуги, що можуть значно покращити загальний досвід перебування в регіоні.

Таблиця 3.6. **Характеристика засобів розміщення**

Місце розташування	Назва готелю	Категорія	Номерний фонд	Ціна

м. Яремче	Гостинний двір У Мар'яни і Назара	Приватна садиба	24 номери, 8 типів номерів	Від 600 до 5000 грн на добу
м. Яремче	Едельвейс	3*	30 номерів, 7 типів номерів	Від 1430 до 2640

Таблиця 3.7 **Програма перебування туристів**

День	**Година**	**Програмні заходи**
1	13:00-15:00 15:20-16:40 17:00-17:20 17:30-18:40 19:30-20:00	- Відвідання ресторану «Fabbrica» в Івано-Франківську - Прибуття в Яремче, обід в ресторані «Гуцульщина» - поселення в готель - Прибуття в Буковель Вечеря у ресторані «MontBlanc» -Повернення в готель
2	8:30-9:00 14:30-17:00 18:30-12:00	- Сніданок в готелі. Виселення з готелю - Прибуття в Перечин, обід в ресторані «Перечин» - Повернення в Івано-Франківськ

Отримавши необхідну інформацію, було проведено аналіз та складено калькуляцію туру (табл.3.8.).

Таблиця 3.8 **Калькуляція туру**

№ з/п	**Назва статті**	**Вартість за одиницю (у.о./грн.)**	**Кількість (од./ діб)**	**Загальна вартість (грн.)**
1.	Вартість проживання (за умовами розміщення):			
	– У Мар'яни і Назара (24 номери)	600 - 5000	1 ніч	600 - 5000
	– Едельвейс (30 номерів, 7 типів номерів)	1430 - 2640	1 ніч	1430 - 2640
2.	Вартість харчування:			
	- сніданок в готелі	Входить у вартість проживання	1	-
	- обід в ресторані «Fabbrica»	500 - 2500	1	500 - 2500
	- обід в ресторані «Гуцульщина»	650 - 1800	1	650 - 1800
	- вечеря в ресторані «MontBlanc»	1100 - 2000	1	1100 - 2000
	- обід в ресторані «Підкова»	500 - 1500	1	500 - 1500
3.	Вартість проїзду			7500
4.	Собівартість автотранспортного маршруту			7500
5.	Екскурсійна програма:			2000
5.1	Екскурсія в Яремче	500	1	500
5.2	Екскурсія в Буковель	500	1	500

5.3	Екскурсія в Перечин	500	1	500
5.4	Екскурсія в Івано-Франківську	500	1	500
6.	Страхування	30	20 осіб	600
7.	Послуги гіда-перекладача (керівника групи)	1000	2 дні	1000
8.	Інші види затрат:			
8.1	Додаткові витрати на сувеніри	500	1	500
8.2	Додаткові витрати на воду	200	1	200
8.3	Інші непередбачені витрати	300	1	300
	Загальна собівартість туру:			
	за умов різних варіантів розміщення			14680 - 27640
	Прибуток	2000		2000
	Загальна вартість туру (на групу)			16680 - 29640
	Загальна вартість туру (на особу)			834 - 1482

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм у сучасному світі визнається не просто як елемент відпочинку, а як важлива складова культурної самобутності націй, яка сприяє економічному розвитку та культурному обміну між країнами і регіонами. Цей напрямок туризму включає в себе не тільки смакування страв, а й занурення у кулінарні традиції, що дозволяє мандрівникам глибше пізнати історію та культуру різних регіонів. В контексті глобалізації та зростання міжкультурного діалогу, гастрономічний туризм набуває особливої актуальності, оскільки він виступає одним з ефективних інструментів просування національної кухні та туристичного потенціалу країн.

У контексті даного дослідження, яке охоплює теоретичні аспекти, аналіз провідних світових гастрономічних центрів, а також визначає проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні, можна зробити кілька ключових висновків щодо ролі та важливості гастрономічного туризму у світовому та національному контекстах.

Гастрономічний туризм як напрямок відіграє суттєву роль у розвитку туристичної індустрії. Його зв’язок з культурною ідентичністю регіонів та країн робить цей напрямок особливо привабливим для мандрівників, які шукають унікальний досвід. Аналіз історії, видів і особливостей гастрономічного туризму, а також світових тенденцій і центрів цього напрямку виявив, що сталість і інноваційність є ключовими факторами його успіху.

Зокрема, дослідження гастрономічних центрів Європи, Азії, а також Північної і Південної Америки показало, що кожен регіон має свої унікальні особливості, які можуть бути використані для розвитку гастрономічного туризму. Розуміння специфіки культурних та кулінарних особливостей кожного регіону відкриває широкі можливості для створення цікавих та залучаючих гастрономічних турів.

Україна, зі своєю багатою кулінарною традицією та культурною ідентичністю, має всі шанси стати визначним гастрономічним центром. Проте, аналіз проблем і перспектив розвитку цього напряму в Україні показує, що існує низка викликів, які потрібно долати, включаючи питання організації, маркетингу та стандартизації

послуг. Однак тенденції, що вказують на зростаючий інтерес до автентичних кулінарних досвідів серед туристів, разом з розробкою нових інноваційних гастрономічних маршрутів, таких як «Маршрут Кулінарних Чудес: Від Італійських Смаків до Гуцульської Традиції», відкривають значні можливості для розвитку.

Гастрономічний туризм, як могутній інструмент розвитку туризму, не лише привертає увагу до смаків і ароматів різних культур, але й має значний потенціал для стимулювання економічного зростання, збереження культурної спадщини та підвищення культурного розуміння. Цей вид туризму дозволяє подорожуючим не лише насолоджуватися стравами, а й глибше зануритися в культурний контекст країни, де вони подорожують, пізнаючи традиції, історію та спосіб життя місцевих жителів через кухню.

Розвиток гастрономічного туризму сприяє зростанню популярності певних регіонів як туристичних напрямків, що стимулює інвестиції у готельно-ресторанний бізнес та інфраструктуру. Крім того, цей вид туризму сприяє розвитку малих місцевих підприємств, які пропонують страви та продукти місцевого виробництва, що сприяє збереженню культурних традицій та стимулює розвиток сільських господарств.

Одним з ключових аспектів гастрономічного туризму є підвищення культурного розуміння та міжкультурного діалогу. Подорожі з метою відвідування місцевих ресторанів, ринків та фермерських господарств дозволяють туристам взаємодіяти з місцевими жителями, вивчати їхні традиції та звичаї через кулінарні враження. Такий обмін культурним досвідом сприяє підвищенню взаєморозуміння та толерантності між людьми з різних країн та культур.

Отже, підтримка та розвиток гастрономічного туризму має велике значення для розвитку туристичної галузі, зокрема для стимулювання економічного зростання, збереження культурної спадщини та підвищення культурного розуміння. Це потужний інструмент, який сприяє гармонійному розвитку туризму та міжкультурному взаєморозумінню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Александрова А. Ю. Географія туризму / А. Ю. Александрова. – М.: Кнорус, 2015. – 592 с.

2. Архипов В. Особливості культури і традицій харчування народів світу. Київ, 2005

3. Асоціація традиційних продуктів та національних кухонь України. URL: www.tradyciyne.com.ua (дата звернення: 19.03.2024)

4. Базюк Д. Етногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку / Д. Базюк // Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». – Кам'янець-Подільський : Медобори 2006, 2016. – С. 121-123.

5. Басюк Д.І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. С. 324-325.

6. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm. (дата звернення: 09.03.2021) . (дата звернення: 23.01.2024)

7. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжн. наук.-практ. конференції (28-29 квітня 2011 р., м. Луганськ). – Том 2. – Луганськ, 2011. – Вип. 6. – С.171-177.

8. Брич. В. Я. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. – 440 с.

9. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. – Вип. 14. – 2011. – С. 100-115.

10. Гастрономічний туризм: країни для смачного гастротуру. URL: https://ukr.media/world/383444/ (дата звернення: 20.02.2024)

11. Гастрономічний туризм. Сайт про смачні подорожі. URL: http://www.gastrotur.ua/ (дата звернення: 20.02.2024)

12. Гастрономічний туристичний шлях. URL: http://ykarpatah.com.ua/article02.htm (дата звернення: 10.04.2024)

13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2011. 224 с

14. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2017/9.pdf. (дата звернення: 20.02.2024)

15. Конішева Н. Й. Удосконалення системи підготовки та підвищення кваліфікації кадрів сфери туризму та курортів. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/konischeva5.htm. (дата звернення: 15.03.2024)

16. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Запорізький національний технічний університет. – 2013. – 6 с.

17. Марценюк Л. В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні. URL:http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf. (дата звернення: 17.01.2024)

18. Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку туризму»: Збірник тез доповідей. – Миколаїв: ВП «МФ КНУКІМ», 2019. – 47 с.

19. Омельницька В.О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України/ Омельницька В.О.// Економічні студії, 2018 – С. 121-126.

20. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. 2014. URL: http://www.worldfoodtravel.org (дата звернення: 20.02.2024)

21. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економічна наука. – 2015. – URL: http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf. (дата звернення: 07.02.2024)

22. Сотнікова О. І. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті / О. І. Сотнікова, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська // Modern scientific researches.

23. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку гастрономічної сфери України: URL http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/12527/2/Turbiz_HNU_konf_nojab_2012-240-242.pdf. (дата звернення: 12.01.2024)

24. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. URL:

https://tourlib.net/statti_ukr/komilova.htm (дата звернення: 17.01.2024)

25. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. – К. : Знання, 2013. – 334 с.

26. Alternative tourism in Turkey. URL: https://www.researchgate.net/project/Alternative-tourism-in-Turkey. (дата звернення: 20.02.2024)

27. Via Regia – культурний шлях Європи. URL: www.via-regia.org/ukr (дата звернення: 02.04.2024)

28. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258

29. Gastronomic Tourism: A Theoretical Construct. URL: https://www.researchgate.net/publication/355792568_Gastronomic_Tourism_A_Theoretical_Construct (дата звернення: 20.02.2024)

30. Impact of Restaurants in the Development of Gastronomic Tourism. URL: https://www.researchgate.net/publication/342256478_Impact_of_Restaurants_in_the_Development_of_Gastronomic_Tourism (дата звернення: 20.02.2024)

31. World Food Travel Association. URL: http://www.worldfoodtravel.org(дата звернення: 20.02.2024)

32. UNWTO – URL: Режим доступу: http://www2.unwto.org/en (дата звернення: 20.02.2024)