# ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1. **Історія виникнення гастрономічного туризму.**

**2. Сутність гастрономічного туризму та фактори, які впливають на його розвиток.**

**3. Види та класифікація гастрономічних турів.**

## **1. Історія виникнення гастрономічного туризму**

**Кулінарний або ж гастрономічний туризм** – особливий різновид відпочинку, який, в першу чергу, пов‘язаний не з оглядом місцевих архітектурних пам‘яток або музеїв, не з пошуком краєвидів для цікавих фотографій, а з різноманітними дегустаціями та знайомством з національними кулінарними традиціями.

Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм здійснює вплив крім зору і слуху також на інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах. Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо.

Гастротури зовсім не пов’язані з «філософією набитого черева». Це навіть не легковажна розвага, що має урізноманітнити проведення часу затятого мандрівника. Це насправді – серйозний захід, пов’язаний з вивченням світової культури і самобутності народу через національну кухню.

Першими гастрономічними туристами були вже перші мандрівники. Підкоряючись чуттю, дослідники нових земель, такі як Марко Поло чи Афанасій Нікітін, приділяли значну увагу пробам місцевих страв у диковинних поселеннях. Враженні від них ставали одним із методів опису народних традицій. Звичайно, в окрему науку і галузь це оформилось набагато пізніше.

Офіційно датою виникнення гастрономічного туризму вважається 1998 рік. Тоді в державному університеті США «Боулінг Грін» на кафедрі народної культури було зареєстровано новий термін «кулінарний туризм». Це поклало початок широким дослідженням науковців по всьому світу.

Однак для такого американського прориву в цьому питанні ґрунт підготували італійці, що просто не встигли оформити свої напрацювання в науку. Вони першими придумали залучати потоки туристів у свою країну, створюючи різноманітні співтовариства за інтересами під знаком смачної їжі.

Гастрономія як обслуговуючий напрям, що забезпечував туриста харчуванням під час основної подорожі та є необхідним елементом будь-якої тривалої рекреації, до сучасного періоду розглядалася як супутня сфера до основного завдання та змісту туристичної діяльності. Проте уже в кінці ХІХ ст. у Європі, окрім використання мінеральної води, як основного продукту та ресурсу оздоровчо-лікувальних турів, почав розвиватися винний туризм та подорожі до місць виробництва окремих видів продовольчої продукції, які були основним об’єктом пізнання у таких турах.

Так у цей період досить часто практикувалися подорожі до місць виробництва швейцарського сиру та італійських макаронів (пасти), швейцарського шоколаду, французьких круасанів тощо, які викликали пізнавально-гастрономічний інтерес. На початку ХХ ст. поширювався також гастрономічно-видовищний туризм культурно-пізнавального напряму, який був приурочений до місцевих свят, календарно-обрядових подій та етно-релігійних традицій (постів, двунадесятих свят тощо) та інших подій пов’язаних із традиціями приготування і споживання місцевої їжі та збором врожаю тих чи інших сільськогосподарських культур та приготування з них традиційних страв.

Наприклад, збір винограду та винних урочистостей – у Франції, Італії, Іспанії тощо; збір врожаю зернових (обжинки, дожинки) у Чехії та Польщі; збір томатів та «томатні вистави» (бої) в Іспанії та Португалії; торжества на честь відлову риби після нересту в Скандинавських країнах; масляниця в християнських країнах Східної Європи тощо, де відбувалися видовищно-масові заходи із залученням гастрономічних практик. Тобто сама традиційна кухня країни, її національні страви та технологія виробництва продуктів харчування є на сучасному етапі розвитку туризму об’єктом туристичної зацікавленості і може притягувати значні потоки іноземних відпочивальників і валюти в країну.

У 2001 р. Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм в світі, пізніше він розвинув цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 р. Ерік Вульф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка надає широкий спектр переваг для своїх членів: навчання, розвиток і просування. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії». Асоціація пропонує наступні докази на підтримку зростання популярності кулінарного туризму:

– число споживчих запитів, отриманих через веб-сайт асоціації кулінарного туризму, продовжує зростати і фактично зрівнялося з кількістю, досягнутій у 2008 р;

– число веб-сайтів, орієнтованих на залучення туристів у ресторани, зросло від дюжини, зафіксованої в 2003 р., до 173 на сьогоднішній день;

– кількість туроператорів кулінарного туризму виросла від декількох в 2003 р. до 150 на сьогоднішній день;

– понад 16000 вишуканих екзотичних страв було зафіксовано асоціацією, починаючи з 2003 р.

У 2006 р. був створений Міжнародний інститут кулінарного туризму, який курирує освітні та навчальні компоненти програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму.

У 2012 році термін кулінарний туризм був замінений на термін гастрономічний туризм через те, що дослідження, яке провела Міжнародна асоціація гастрономічного туризму, показало, що більшість американців, серед яких проводилося дослідження, вважали, що кулінарний туризм для еліти. Тому вирішено було замінити його на більш доступний для більшості жителів термін, який би продовольчі магазини, вуличних торговців, паби для місцевих жителів, винні заводи, єдині в своєму роді ресторани в одне поняття.

Широкий розвиток кулінарного туризму привів до створення турфірм, що спеціалізуються на міжнародному кулінарному туризмі, наприклад «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія), незважаючи на те, що Міжнародна асоціація кулінарного туризму з’явилася в США, законодавцями в генеруванні ідеї гастрономічних турів все-таки вважаються італійці, які вдало поєднали торговельні і технологічні виробництва із залученням туристів під знаком смачної і здорової їжі.

Наприклад липнева програма кулінарних заходів у найменшому регіоні країни – мальовничій області Валле Д’Аоста виглядає так свято підсмаженого на вертелі молочного поросяти в Іссонь (11-12 липня), свято дичини у Сен-Нікола (18-20 липня), ярмарок Exposition du Jambon de Bosses (11-13 липня в Бос), присвячений сиров’яленій шинці; свято чорного хліба в Перлоце (20 липня).

Випечений у дров'яній печі хліб подають з підсмаженим на решітці м'ясом, асорті з ковбас і м'ясних виробів, полентою з козлятиною і сирами. З 18 по 20 липня в Олломоні проходить свято Feta a l’Ano, на якому готують різноманітні страви з м'яса осла. З 25 по 27 липня в Вальпелліне проводиться свято традиційної страви «Сеппа а ла Вапелененце» – селянського супу з хліба і сиру фонтіна (нарізані скибочками хліб і сир шарами викладають на деко, пропитують бульйоном і готують у печі).

Гастрономічний туризм набирає швидких обертів в Україні у ХХІ столітті після відкриття кордонів, вибору євроінтеграції, приділення уваги туризму як джерелу надходження додаткових коштів. У 2006 році в Україні створена профільна Асоціація сприяння гастрономічного та винного туризму.

У 2011 р. Інститут світової політики провів дослідження щодо вияву асоціацій з Україною в найближчих країнах, як найбільш ймовірних постачальників іноземних туристів. Отримані результати з опитування респондентів показали, що Україна асоціюється з гостинним народом, а отже і з українською кухнею, самобутністю народу, шануванням гостей. У 2012 р. було оголошено улюблені страви українців з їх національної кухні: український борщ, запорізький капусняк, сало з часником, холодець, деруни традиційні, домашня ковбаса, налисники з сиром, запечене порося з гречаною кашею, вареники з капустою і грибами, пиріг з яблуками.

Таке різноманіття на столі українців склалося порівняно нещодавно протягом якихось 100 років XVIII – першої пол. XIX ст.ст. До цього часу українська кухня була схожа зі спорідненими їй польською і білоруською кухнями, що пояснюється особливостями історичного розвитку української нації.

Розглянемо цей процес в аспекті формування гастрономічних пристрастей українців. Так, монголо-татарські набіги спричинюють втрату зв’язку з давньоруською кухнею. Внаслідок феодальних агресій різні частини сучасної України входять до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії), відбувається тривале роз’єднання українських територій, що спричинює повільне формування національної кухні. Значно пізніше освоюються південні та східні території, в основному переселенцями, що вносить асиміляцію в національну кухню.

Об’єднання українських територій значно сприяло формуванню характерних особливостей національних страв, хоча відмінності між ними в різних регіонах збереглися. Таким чином, можна казати про автентичність регіональної кухні в Україні, а відтак, і про значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Етнографічні дослідження показали, що постійно присутні в українському меню різноманітні страви з м’яса, особливо свинини, з риби, овочів, яєць, молочних продуктів. Для більшості блюд характерний складний набір компонентів, комбінування декількох способів приготування.

Як для кожної країни зі складним історичним минулим, для України характерні регіональні особливості кухні, основані на інтегруючих кулінарних традиціях населення, природних умовах, соціокультурних утвореннях.

Україна – країна у східній Європі зі сприятливим кліматом, переважаючим рівнинним рельєфом, родючими землями, працьовитим народом, який радісно зустрічав завжди гостей та смачно їх нагодовував.

Майже вся територія України зайнята низовинами і окремими височинами, що є сприятливим для сільськогосподарського освоєння території, а гірські області вносять додаткові можливості для розвитку специфічних галузей сільського господарства, насамперед, тваринництва, і відповідно додаткові регіональні особливості гастрономії.

Агрокліматичні ресурси оцінюються як сприятливі для ведення сільського господарства з певними зональними відмінностями. Рівнинні території України визначаються як сприятливі для вирощування більшості культур помірного поясу. Середньо- і пізньостиглі сорти соняшнику, кукурудзи, винограду можуть дозрівати лише в південних районах України і на Закарпатті. Полісся і більшість лісостепової зони досить зволожена і сприятлива для вирощування льону, картоплі, цукрового буряка. Саме агрокліматичні умови ідентифікують різноманітність інгредієнтів та можливості їх комбінування.

Ґрунти України переважно родючі та дуже родючі. Це зумовило велику питому вагу сільськогосподарських угідь, яка є однією з найвищих у світі. Це ж стосується і розораності території. Найвища розораність сільськогосподарських угідь у лісостеповій і степовій зоні – 80-90 %, найменша – на Поліссі, в Карпатах, де значні площі зайняті під природними пасовищами. Значні площі пасовищ є і в південних та південно-східних посушливих степах. Таким чином, споконвіку на столі українців були продукти рослинництва і тваринництва.

Сприятливість природних умов, насамперед кліматичних, сприяли різноманітності рослинних продуктів, що споживалися на Україні: зернових, бобових, овочевих, фруктів, ягід, грибів. На початку XX ст. розвиток тваринництва сприяло збільшенню споживання м’ясопродуктів, в основному у вигляді сала і смальцю. Відповідно до цього, переважаючими стравами національної кухні є різні страви з борошна і круп, овочеві, мед, сало та м’ясо. З фруктів найчастіше в національній кухні вживають яблука, груші, сливи, вишні, порічки. При цьому продукти землеробства переважають.

Особливу роль у харчовому раціоні відіграє хліб, який відрізняється за видами борошна, умовами приготування, рецептурою тіста, формою. Крім хліба, з муки виготовляли перепічки, пампушки, пироги, млинці, оладки та ін. Улюбленою стравою українців були і залишаються пироги – з картоплею, капустою, горохом, квасолею, свіжими фруктами, сиром в залежності від природних особливостей території.

До складу меню української кухні входило чимало страв із прісного тіста, звареного в окропі. Однією з них є національна страва українців – вареники з сиром, картоплею, капустою, квасолею, вишнями та іншими фруктами. Вареники вважаються однією з найхарактерніших для української кухні страв.

У традиційному харчуванні українців значне місце відводилося овочевим стравам (з картоплі, капусти, буряка, цибулі, часнику, огірків, моркви, гарбуза, томатів) і бобовим (квасоля, горох, а в карпатських селах – ще й біб), які готуються як гарнір або у вигляді самостійного блюда з салом. Найпопулярнішими овочевими першими стравами є борщ (буряковий, зелений, холодний) і капусняк. Різноманітними були страви з картоплі, до якої додавали молоко, масло, сало, м’ясо, зелень, інші овочі. Також традиційними вважаються – тушкована капуста, сиченики, салати з буряка, капусти, моркви, зрази, драники.

Серед прянощів і приправ, що використовуються в національній українській кухні: цибуля, червоний перець, кріп, аніс, м’ята, часник, кмин, любисток, дудник, чабрець, лавровий лист і кориця (для десертів). Нерідко український народ надмірно використовує у вигляді приправи до різних блюд оцет. Головна особливість, яку має національна кухня України, – приготування блюд лише зі свіжих продуктів. Крім того, національна кухня України і

## **2. Сутність гастрономічного туризму та фактори, які впливають на його розвиток**

Важливість гастрономічного туризму полягає у здатності розмежувати ціннісно-смисловий універсум культури окремих народів, і в такому ракурсі він постає як один із засобів активізації крос-культурної комунікації, є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв’язків. Внаслідок різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загально-цивілізаційному рівнях.

Слід відзначити, що в українській туризмології відсутнє єдине термінологічне визначення цього виду туризму. Є терміни «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм». Аналогічна тенденція спостерігається у закордонній літературі. Зокрема, автори Г. Аллента К. Албала, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел оперують поняттями «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism».

**Гастрономічний туризм** – різновид туризму, взаємопов’язаний із пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями.

**Гастрономічний туризм** є похідним від терміну гастрономія (грецькою – шлунок) – науки, що вивчає зв’язок між харчуванням та культурою, належить до галузі соціальних дисциплін.

Одне з найпоширеніших визначень гастрономічного туризму, яке використовується в закордонній літературі, було запропоноване Холлом і Шарплсом в 2003 р. Згідно нього **продовольчий туризм** є досвідною поїздкою до гастрономічного регіону для відпочинку й розваг, що включає в себе відвідування первинних та вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічні фестивалі, продовольчі ярмарки, події, фермерські ринки, кулінарні шоу та демонстрації, дегустації якісних продуктів харчування або будь-якої туристичної діяльності, пов’язаної з харчовими продуктами.

Крім того, ця подорож пов’язана з певним способом життя, який включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, пов’язаних з туристичними продуктами, так і гастрономічні вироби даного регіону (спеціалітети) через їх споживання. Таким чином, гастрономічний туризм передбачає, що все вищезазначене має бути основною причиною або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації.

Засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Е. Вульф дає таке визначення: «**Гастрономічний туризм** – це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі».

Так, Х. Ридван під терміном «**гастрономічний туризм**» розуміє туризм, який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства. Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють під цим терміном «повну або часткову поїздку для того, щоби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов’язані з гастрономією». Брокеж трактує поняття «**гастрономічний туризм**» як «новий досвід, який шукають туристи, а саме – гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії».

Д. Дасілва під зазначеним терміном розуміє «будь-який досвід туризму, в якому високо цінується і/або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи». Д. Басюк розглядає його як «спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва». С. Саламатіна дає таке визначення цього виду туризму: «гастрономічний туризм – вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії».

**Гастрономічний туризм** – вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій.

**Гастрономічний туризм** – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт.

**Мета гастрономічних турів** – насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі.

**Гастрономічний туризм** – подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які обирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості.

**Гастрономічний туризм** – туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов’язані з гастрономією, відвідують певні дестинації».

Гастрономічний туризм обєднує спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об’єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі тощо.

У своїх останніх публікаціях Ф.Ф. Шандор і М.П. Кляп розглядають гастрономічний туризм як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі Т.С. Кукліна вважає, що гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні.

Головна **мета відпочивальників**, які обирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково цій місцевості, а **гастрономічні тури** – спеціально розроблені тематичні програми, що можуть включати як дегустації вишуканої їжі, так і навчання в гастрономічних школах будь-якої спрямованості.

Тоді як кулінарія (лат. κουζίνα – кухня) – галузь прикладної діяльності, пов’язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії.

Отже, гастрономічний туризм – це подорожі в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки для цієї країни або місцевості.

З нашої точки зору, найбільш вичерпним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну гастрономія – наука, що вивчає зв’язок між харчуванням та культурою, відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія – галузь прикладної діяльності, пов’язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії.

Тобто, гастрономічний туризм – вид туризму, пов’язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

**Цільовою аудиторією гастрономічних турів** виступають:

1) туристи, які прагнуть одержати якнайбільше вражень, вибираючи при цьому економічний відпочинок (екскурсійні тури, програма яких включає дегустацію регіональних блюд і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробствах);

2) туристи, які бажають відкрити вже відвідувану ними раніше країну з “гастрономічної” точки зору (тематичні групові тури підвищеної комфортності й розширеної програми поїздки);

3) вибагливі туристи-гурмани (індивідуальні винні й гастрономічні тури для професіоналів VIP-класу).

Як окремий вид туризму, **гастрономічний туризм має і свої особливі риси**:

– умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму;

– гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур;

– гастрономічний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі.

– просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливо визначити фактори, які впливають на його розвиток.

**До факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму** в регіонах, слід віднести:

– розвинене сільське господарство і можливість перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в фермерських господарствах;

– можливість відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом;

– наявність на території регіону корінних народів, або нащадків, які підтримують традиції (євреї. татари, поляки, чехи, німці), кухня яких може стати основою для розробки унікальних гастрономічних турів;

– можливість збору дикоросів (гриби, ягоди);можливість створення нових робочих місць і залучення місцевих жителів в робочий процес;

– наявність різноманітного природно-рекреаційного потенціалу;

– багатої культурно-історичної спадщини;

– близькість цільових споживачів туристських ресурсів (в межах 2-3-х годинний доступності) до об’єкту мандрівки;зростання популярності телевізійних кулінарних програм і шоу;

– пропагування здорового способу життя.

Гастрономічний туризм має ряд переваг, які суттєво вирізняють його серед інших видів (рис. 1).

1. Є головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі, хоча є складовим елементом будь-яких турів

ПЕРЕВАГИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

6. Умови для розвитку мають абсолютно всі країни та регіони

5. Популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції

4. Сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування)

3. Не зазнає сезонних коливань

2. Сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо)

Рис. 1. Переваги гастрономічного туризму

Є декілька факторів, що визначають можливості розробки гастрономічних маршрутів в країні.

1. Висока різноманітність, можливості поєднання декількох кухонь в одному маршруті, створюють благодатний ґрунт для створення незвичайних гастрономічних турпродуктів.

2. Високопродуктивне і багатогалузеве сільське господарство. Розвинений АПК дозволяє проводити не тільки різноманітну, а й екологічної чисту сільгосппродукцію. У краї є потенціал стати лідером з виробництва біопродуктів. Одночасно давні традиції заняттям сільським господарством служать основою для розвитку подієвого туризму гастронома.

3. Сприятливі природні умови, в першу чергу, ґрунтово-кліматичні, визначили можливості вирощування винограду. Енотурізм може зайняти чільне місце в туристично-рекреаційній сфері краю.

Отже, гастрономічний туризм – це подорожі в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки для цієї країни або місцевості.

## **3. Види та класифікація гастрономічних турів**

У кулінарному туризмі існують різні напрями, що сформувалися для задоволення побажань туриста. Наведемо класифікацію кулінарних турів за кількома ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певний напій або страви. Всі ці особливості повинні враховуватися при складанні гастрономічного туру, щоб найкращим чином відповідати очікуванням цільової аудиторії.

Зараз існує значна кількість досліджень, які присвячено класифікації видів гастрономічного туризму.

С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макарчук поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський («зелений») і міський. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт.

За Т. Трададенко гастрономічний туризм класифікується за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виділяє івентивний гастрономічний туризм.

С.Є. Саламатіна до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний.

Г.Г. Вишневська, А.П. Бусигін класифікують гастрономічний туризм за ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості – сільський «зелений» та міський, мета поїздки або бажання спробувати певний напій або страви: винний, пивний, сирний, шоколадний.

Дещо іншої думки притримуються Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко та визначають сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський – дегустацію місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні; ресторанний – відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній – навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий – відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою.

Таким чином, гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі (таблиця 1).

Таблиця 1

Класифікація кулінарних турів

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ознака класифікації | Підвид | Особливості | Вид туристської діяльності, характер відвідуваних підприємств | Країна |
| Спрямовані на сільське або міське середовище | Сільський або «зелений» | Вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чисті продукти, що не мають ніяких добавок | збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства | Всі країни, де є кулінарний туризм |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Міський | Відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних і фірмових страв | Відвідування промислових або сервісних підприємств – кондитерських фабрик, маленьких ковбасних цехів та ресторанчиків при них | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| За видом конкретного продукту або напою | Винні | Під час туру турист знайомиться з різними сортами одного і того самого продукту в різних регіонах місцевості | Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин | Франція, Італія, Іспанія, Кіпр, Греція, Португалія, Австрія, Україна, Грузія, Угорщина, Швейцарія |
| Пивні | Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації | Німеччина, Австрія, Чехія, Бельгія, Україна (Чернігів, Київ, Запорі-жжя, Дніпропетровськ) |
| Сирні | Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації | Голландія, Швейцарія, Італія, Україна (Закарпаття) |
| Шоколадні | Відвідування шоколадних фабрик, дегустації | Іспанія, Франція, Італія, Англія, Бельгія, Швей-царія, Україна (Львів, Київ) |
|  | Чайні |  | Відвідування чайних плантацій, фабрик з розфасовування продуктів збирання | Японія, Китай, Шри Ланка, Грузія, Абхазія, Україна (Харків) |
| Кавові | Відвідування кавових плантацій, фабрик з розфасовування продуктів збирання | Бразилія, Індія, Італія, В’єтнам, Колумбія, Перу, Гватемала, Ефіопія |
| За ціллю подорожі | Культурно-пізнавальні | Туристи їдуть з пізнавальною і розважальною метою | Відвідування різних екскурсій і дегустацій | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| Оздоров-чий | Дегустація чайних зборів з цілющих трав; меду в поєднанні з апі-терапією; винотерапія | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| Фестива-льний | Відвідування та участь у гастро-фестивалях | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| За напрямом подо­рожі | Святковий | Туристи їдуть з розважальною метою | Відвідування та участь у гастросвятах | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| Фестивальний | Відвідування та участь у гастрофестивалях | Всі країни, де є кулінарний туризм |
| Особливі | Гастроди-пломатія | Туристи їдуть по робочим питанням | Організація диплома-тичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливо-стей країн гостей та країни-організатора | Країни де розвинений діловий та кулінарний туризм |

За кордоном користуються попитом послуги на кулінарні-тури як індивідуальні, так і групові. Залежно від виду заявки туриста і від способу організації продажу тури можуть бути індивідуальні (замовлені), пакетні і інклюзив – тури.

Індивідуальний тур формується туристичними підприємствами на індивідуальній основі з урахуванням персональних запитів клієнта і за безпосередньої його участі.

Пакетний тур – серійний тур, який пропонує в широкий продаж за нижчою ціною і включає в себе тільки чотири обов’язкові базові елементи: туристичний центр, транспорт, послуги розміщення, трансфер.

Інклюзив-тур – жорсткий, заздалегідь спланований набір послуг, зорієнтований на певний вид туризму. Відрізняється єдиною для всіх програмою, єдиним графіком подорожі.

Індивідуальні тури надають туристу більше незалежності і самостійності, але вони дорожчі, тому що такі види послуг як внутрішні транспортні маршрути, послуги гіда і деякі інші послуги турист оплачує повністю, на відміну від групових турів, де ціна розбивається на всіх членів групи. Це багатоваріантний тур.

Кулінарний туризм не можна віднести до масового, оскільки цей вид туризму відносно молодий і нерозвинений, тому більша частина поїздок представлена у форматі саме індивідуальних турів, що впливає на ціноутворення.

Організація індивідуального гастрономічного туру має ряд особливостей, пов’язаних зі специфікою даного виду туризму. При організації кулінарного туру потрібні детальне вивчення ресторанного ринку приймаючої країни та ретельний відбір закладів громадського харчування, що надають оптимальний набір якісних послуг харчування і певне меню за адекватною для кожної категорії споживачів ціною. Важливим є зовнішнє оформлення меню, більше того, слід передбачити, що зразок меню може бути обов’язковим сувеніром відвіданого ресторану. При вивченні меню такого ресторану необхідно приділити особливу увагу тому, щоб у ресторанах з національною кухнею були блюда саме національної кухні, а це вимагає наявності меню, що включає в себе традиційні страви та напої, високої якості їх приготування, і передбачає, що обслуговуючий персонал ресторанів, включених в проект кулінарного туру, повинен володіти іноземними мовами та необхідною інформацією про страви, напої і продукти, з яких вони приготовлені. Офіціанти практично повинні виконувати додаткову роль кулінарних екскурсоводів. Також необхідно виділити місця, де туристи могли б придбати гастрономічні сувеніри та продукти, якими славиться дана місцевість.

Отже, **кулінарний туризм** включає в себе наступні **види**:

– ресторанний тур – подорож, яка складається з відвідування найвідоміших та популярних .ресторанів, які відрізняються високою якістю ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням;

– тур сільською місцевістю – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації її кухні та продуктів, які виробляють у даному регіоні. Може також включати в себе сільськогосподарські роботи;

– гастрономічна тематика (виставки, ярмарки, шоу тощо), наприклад відвідання «Томатіни» в Іспанії – тур, який містить відвідання екологічно чистих господарств та виробництв, ознайомлення з продуктами та їх виробництвом (Франція, Німеччина, Великобританія, США, Швейцарія). В Україні – це Фестивалі «борщу», «сала» (Слобожанщина, Закарпаття);

– освітній тур, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю відвідування курсів та майстер-класів;

– комбінований тур – поєднує риси попередніх кулінарних турів.

Потрапивши в іншу країну, варто пам’ятати, що їжа з використанням певних приправ, продуктів, які є досить безпечними для здоров’я місцевого населення, може погано вплинути на самопочуття туриста (наприклад надлишок спецій порушує роботу шлунку, велика кількість солі – підвищити артеріальний тиск тощо).

Щоб уникнути неприємних ситуацій, варто замовити спеціалізований тур.

Під час кулінарних турів турист може: відвідати ресторани національної кухні; взяти участь у кулінарних фестивалях; ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів; взяти участь у приготуванні національних страв.

Кулінарний туризм має специфічні риси, а саме: умови для розвитку кулінарного туризму, які мають абсолютно всі країни, що є унікальною відмінною рисою даного виду туризму; не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур; тою чи іншою мірою є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом кулінарної подорожі; просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів – невід’ємна складова будь-якого кулінарного туру.

Отже, можна підсумувати, що кулінарний туризм надає змогу не тільки ознайомитися з кулінарними традиціями певної країни, з укладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційними способами виробництва продуктів харчування, а й доторкнутися до її історичного минулого.