

УДК 338.48

Цюх О.О.

студент гр. МТЕ-112м

Національний університет «Запорізька політехніка»

м. Запоріжжя, Україна

наук. кер. – к.е.н., доцент Гресь-Євреїнова С.В.

ТРЕНДИ ГАСТРОТУРИЗМУ В ЄВРОПІ

Гастрономічний туризм – це подорожі різними країнами з метою ознайомлення з їхньою національною кухнею. Екскурсії в таких турах включають: дегустацію національних напоїв та страв; відвідування ферм, сироварень, виноробень; кулінарні лекції та майстер-класи; відвідування ресторанів з автентичною кухнею; знайомство з відомими кухарями; гастрономічний шопінг.

Гастрономічний туризм стає все більш популярним, особливо серед молодого покоління, оскільки ця демографічна група формує те, як ми подорожуємо через вплив соціальних мереж. Ринок гастрономічного туризму не сповільнюється, та очікується, що до 2027 року він зросте до 1796,5 мільярдів доларів, що демонструє важливість кулінарного туризму для економіки. 70% людей витрачають більше грошей на їжу за кордоном, ніж удома, що свідчить про важливість унікального досвіду їжі під час подорожей.

Близько 35% гастрономічного туризму припадає на Європу, за нею йдуть Північна Америка, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Південна Америка та Близький Східний Африка. Відповідно до індустрії гастрономічного туризму, Європа займає найбільшу частку ринку їжі та напоїв [1].

Тенденції харчових подорожей показують, що органічно вирощені та автентичні страви стають все більш важливими для мандрівників. 63%

мілленіалів люблять їсти в місцях, які демонструють соціальну відповідальність.

Дізнатися про їжу та культуру важливо для мандрівників, тому туроператори, які поєднують їжу з культурою, мають перевагу перед конкурентами. Гастрономічні заходи стають все більш популярними, оскільки це дає туристам привід відвідати місце призначення. Кулінарним туристам дуже цікаво поласувати домашніми стравами з місцевими жителями. Європейські гастрономічні мандрівники цінують автентичну їжу місцевого виробництва та прагнуть нових кулінарних вражень. Італія, Німеччина та Австрія пропонують чудові можливості, якщо турист цікавиться класичним гастрономічним туризмом і знає, як поєднати їжу, її історію та її переплетення з культурою.

Красива на вигляд їжа, яку можна опублікувати в Instagram, є дуже популярною тенденцією кулінарного туризму, оскільки вона спонукає інших відвідувати цей напрямок. Різноманітність важлива для гастрономічних туристів і є одним із головних критеріїв того, щоб їхнє харчування вважалось незабутнім досвідом. Віскі-тор, винокурні та виноробні заводи приваблюють все більше туристів [2].

У 2022 році туристична індустрія відновилася в порівнянні з 2021 та 2020 роками, оскільки країни почали пом'якшувати обмеження. Незважаючи на нові глобальні виклики, які з'явилися протягом 2022 року та тривають у 2023 році, включаючи російсько-українську війну та глобальні економічні наслідки, найважливішою тенденцією є те, що люди все ще хочуть подорожувати і навіть планують подорожі більше.

Незважаючи на все, що відбувається у світі, у 2023 році галузь продовжує відчувати зростання прибутків. Travel Pulse зазначає, що «хоча 2022 рік був роком відновлення (відновлено майже 60% рівня до пандемії), 2023 рік є роком відновлення і може стати роком переосмислення» [1]. Дослідження Booking.com підштовхнули назвати 2023 рік роком «творчої уяви подорожей». У звіті Skyscanner Travel Trends зроблено висновок, що «після обмежень, пов'язаних з COVID-19, мандрівники продовжують віддавати перевагу пригодам за кордоном і із задоволенням сприймають свободу подорожей».

Як найпопулярніший туристичний напрямок у всьому світі, Європа приваблює туристів зі всього світу не лише своєю багатою історією, різноманітною культурою та прекрасною природою, але й своєю кулінарною чарівністю. Трійку найкращих європейські напрямків для поціновувачів смачної їжі та гастрономічних делікатесів складає:

1. Іспанія. Барселона є найбільш гурманським туристичним напрямком у ЄС, який схвалюється більшістю мандрівників у всьому світі на Booking.com. Регіони Іспанії відрізняються різноманітністю кулінарних особливостей, і готують смачні гребінці та восьминога. Андалусія подарувала світу ситний холодний суп гаспачо. М'ясними регіонами вважаються Мадрид і північні провінції, де люблять готувати ситні білкові страви, наприклад, фабаду – квасолевий суп на бульйоні. Найкращий хамон, кулінарний символ Іспанії, також виробляють на півночі Іспанії, найкращий зимовий більше підходить для відвідування цих місць. Відомі іспанські страви: паелья; тапас; pulpo a la gallega (ніжне варене м'ясо восьминога); хамон; чуррос. Щороку в серпні в Карбалліно (Галісія) проходить фестиваль восьминогів, а в останні вихідні травня в Леріді (Каталонія) фестиваль равликів. У січні та лютому в Мадриді проходить один із найбільших у Європі гастрономічних фестивалів;

2. Франція. Важко уявити європейський кулінарний туризм без Франції, оскільки французька кухня вважається найкращою в світі. У Парижі можна знайти найсмачніші багети та круасани. Кухня південних провінцій багата стравами з курки і баранини, приготованими з використанням легендарних прованських трав. А північ країни – рай для любителів картоплі, в тому числі і смаженої у фритюрі. Відомі страви французької кухні: кіш; цибулевий суп; буйабес; жаб'ячі лапки; круасани. Фестивалі їжі відбуваються протягом року. В кінці червня в Бордо проходить фестиваль вина, а в кінці березня вся країна святкує національний День сиру;

3. Італія. Візитною карткою Італії є макарони з твердих сортів пшениці. Другим за значимістю інгредієнтом італійської кухні є сир. Харчування в Італії відрізняється від регіону до регіону. На півночі люди звикли їсти ситні страви з

великою кількістю м'яса і масла. У південних регіонах переважає середземноморська кухня з великою різноманітністю овочів, фруктів, круп і бобових. Скрізь використовується оливкова олія і спеції. Гастрономічний туризм в Італії процвітає в будь-який час року. Відомі страви італійської кухні: макарони; панакота; лазанья; піца з різноманітними начинками; пармезан. У Неаполі в середині вересня проходить Фестиваль піци, а в жовтні – Міжнародний день пасти. Італійці завжди влаштовують фестивалі на честь риби, лісових трюфелів, ягід і фруктів, шоколаду, місцевих традиційних страв [2].

Отже, сучасний тренд розвитку туризму полягає в тому, що формується індустрія вражень. В цьому контексті гастрономічний туризм набирає значних переваг в організації туристичної пропозиції, а також має значний потенціал зменшення негативного впливу сезонності.

Література:

1. World tourism Barometer. URL : <http://surl.li/vino> (дата звернення: 28.09.2023).
2. The Top 5 Trends Shaping the European. URL : <http://surl.li/apycv> (дата звернення: 28.09.2023).