

УДК 338.48

Прусс В.Л.

старший викладач НУ «Запорізька політехніка»

ПЕРЕВАГИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Для багатьох туристичних напрямків виробництво їжі, а також виноробство є невід'ємною частиною їхньої історії та ідентичності та стали ключовим елементом іміджу бренду нації. Гастрономічний та винний туризм представляють собою можливість відродити та диверсифікувати туризм, сприяти місцевому економічному розвитку, залучати багато різних професійних секторів та створювати нові способи використання в первинному секторі. Отже, гастрономічний та винний туризм сприяють просуванню та брендингу туристичних напрямків, підтримці та збереженню місцевих традицій та різноманітності, а також використанню та винагородженню автентичності.

Комітет з туризму та конкурентоспроможності (КТК) Міністерства ООН з туризму визначає гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності, який характеризується досвідом відвідувача, пов'язаним з їжею та супутніми продуктами та діяльністю під час подорожі. Поряд з автентичним, традиційним та/або інноваційним кулінарним досвідом, гастрономічний туризм може також включати інші супутні види діяльності, такі як відвідування місцевих виробників, участь у кулінарних фестивалях та відвідування кулінарних майстер-класів.

Кулінарний туризм та гастрономічний туризм часто використовуються як взаємозамінні для опису сучасних туристичних вражень, зосереджених на кулінарних заняттях. Однак ці два терміни мають незначні відмінності, які варто зазначити.

Кулінарний туризм більше зосереджений на кулінарних аспектах місцевої кухні, включаючи різноманітність страв, техніки приготування, фестивалі їжі та події, пов'язані з їжею. І навпаки, гастрономічний туризм підкреслює ширший контекст культури харчування, включаючи історію, традиції, сільськогосподарські практики та загальний гастрономічний досвід.

По суті, кулінарний туризм зосереджений на самій їжі, включаючи її смак, презентацію та кулінарні техніки, тоді як гастрономічний туризм наголошує на кулінарних виразах як засобі розуміння культури та способу життя. Наприклад, вживання голландської їжі – це спосіб зануритися в культуру Амстердама, або дегустація берлінських делікатесів – це метод глибшого пізнання Німеччини.

Традиційна їжа є невід'ємною частиною культурної ідентичності. Сама їжа та пов'язані з нею методи приготування й соціальні звичаї служать нагадуванням про минуле та забезпечують зв'язок з історичним та культурним корінням.

Наприклад, в Італії їжа – це не лише прожиток, а й про сім'ю, громаду та традиції. Італійці мають багату кулінарну історію, яка сягає давніх часів, з такими важливими традиційними стравами, як паста та піца. Італійський гастрономічний досвід зосереджений не лише на смаку, а й на спільному споживанні їжі з близькими, задоволенні від приготування їжі та гордості за свою кулінарну спадщину.

Так само, в Японії їжа та культурна ідентичність тісно пов'язані. Японська кухня відома своєю простотою, елегантністю та увагою до деталей. Приготування та подання традиційних японських страв, таких як суші, темпура та рамен, вважається формою мистецтва. Японська культура їжі приділяє увагу естетиці та символіці їжі, а також шанує культурно вкорінену повагу до природи та традицій.

Культура країн також може визначатися певною їжею – національною стравою. Національна страва – це кулінарна страва, яка широко вважається найрепрезентативнішою або найкультовішою їжею країни. Вона тісно пов'язана з певною країною та її культурою, і часто має довгу історію та глибоке культурне значення. Національні страви можуть мати регіональні відмінності, але загалом

визнаються та користуються популярністю по всій країні. Прикладами національних страв є суші в Японії, паелья в Іспанії, піца в Італії та гамбургери в Сполучених Штатах. Таким чином, їжа може визначати та увічнювати культуру.

Гастрономічний туризм пропонує низку переваг для туристичної галузі, громад та мандрівників, зокрема:

1. Унікальний культурний досвід. Відвідуючи заклади харчування, місцеві ринки та пивоварні, а також куштуючи різноманітні страви, мандрівники отримують уявлення про унікальні місцеві культури через їжу, отримуючи уявлення про культурні традиції, цінності, історію та спосіб життя.

2. Сприяння інноваціям у сфері харчування. Гастрономічний туризм заохочує виробників продуктів харчування та шеф-кухарів експериментувати з місцевими стравами, що стимулює попит на нові, смачніші та здоровіші страви, що призводить до поєднання нових кулінарних тенденцій у враженнях галузі.

3. Захопливий досвід. Гастрономічний туризм занурює мандрівників у динамічний досвід, що виходить за рамки типових туристичних визначних пам'яток. Вони можуть досліджувати приховані перлини, куштувати місцеві інгредієнти та брати участь у місцевих кулінарних ритуалах, покращуючи загальний досвід подорожі.

4. Економічний внесок. Гастрономічний туризм зміцнює фінансову основу місця призначення, надаючи можливості дрібним виробникам продуктів харчування, фермерам, ремісникам, ресторанам та підприємствам, пов'язаним з харчовою діяльністю.

5. Збереження кулінарної спадщини. Завдяки підвищенню інтересу до традиційних страв, місцевої кухні та рецептів, гастрономічний туризм відіграє вирішальну роль у збереженні світової кулінарної спадщини для нащадків. Він сприяє передачі кулінарних знань та навичок між поколіннями, оберігаючи традиційні кухні від зникнення.

Список використаних джерел

1. Gastronomy and wine. URL : <https://www.untourism.int/gastronomy-wine-tourism> (дата звернення: 11.10.2025).

2. Food as culture: cuisine, food customs, and cultural identity. URL : <https://slofoodbank.org/en/food-as-culture/> (дата звернення: 11.10.2025).

3. What is gastronomic tourism? URL : <https://www.cataloniahotels.com/en/blog/what-is-gastronomic-tourism/> (дата звернення: 11.10.2025).