

УДК 338.48:641.5

Семенов М.О.¹, Кюрчева Л.М.²

¹ аспірант, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

² канд. с.-г. наук, доцент, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ЧЕРЕЗ

ПОПУЛЯРИЗАЦІЮ ЛОКАЛЬНИХ КРАФТОВИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Сучасні виклики, зумовлені війною проти України, обумовили глибокі структурні зміни в туристичній індустрії та сфері гостинності. Водночас післявоєнне відновлення створює нові можливості для внутрішнього туризму, зокрема гастрономічного, який поєднує культурну ідентичність, економічну доцільність і сталий розвиток територій. У цьому контексті локальні крафтові м'ясні вироби — сушене м'ясо, бастурма, фермерські ковбаси — стають важливою складовою туристичного продукту, що формує унікальну пропозицію дестинацій і підсилює бренд регіону [1].

Гастрономічний туризм визначають як вид подорожей, мотивованих прагненням до нових смаків, культурних практик та участі у кулінарних подіях. Дослідження демонструють, що гастрономічний компонент збільшує тривалість перебування туристів, середній чек і рівень задоволення мандрівників, а також стимулює розвиток малого підприємництва в громаді [2]. В Україні ця модель реалізується через фестивалі локальних продуктів, еногастрономічні маршрути, співпрацю крафтових виробників із закладами HoReCa, розбудову дегустаційних залів та інтеграцію майстер-класів у туристичні програми [3].

Крафтове виробництво м'ясних виробів відповідає глобальній тенденції «clean label» і фокусу на природних інгредієнтах. Малі виробники акцентують прозорість походження сировини, ручну працю та використання локальних спецій, що створює унікальний сенсорний профіль. З технологічного погляду ключовим завданням є забезпечення стабільної якості та безпечності: контроль активності води (aw), рН маринадів, мікробіологічні критерії, належні гігієнічні практики. Наукові огляди підтверджують ефективність інфрачервоного, сублімаційного та комбінованого сушіння для збереження білкового складу та органолептичних характеристик м'яса [4].

У післявоєнний період релевантними є інструменти кластеризації: поєднання крафтових виробників, фермерів, ресторанів, туристичних

операторів та громад. Такі кластери формують цілісні продукти — гастромаршрути, дегустаційні тури, кулінарні фестивалі, навчальні події. Цифрові платформи дозволяють відображати маршрути на інтерактивних мапах, бронювати дегустації й події онлайн, збирати зворотній зв'язок і відстежувати попит [5]. Практики «Доріг вина та смаку України» демонструють, що системний брендинг і кооперація підвищують впізнаваність DESTINATIONS і збільшують туристичні потоки [3].

Розвиток гастрономічного туризму через популяризацію крафтових м'ясних виробів має мультиплікативний ефект: створює робочі місця, підвищує доходи від сільського господарства та переробки, зменшує сезонність турпотоків, сприяє експорту. Важливою умовою є дотримання міжнародних стандартів безпечності (ISO 22000, HACCP), що підвищує довіру споживачів і партнерів, а також підтримка з боку держави та місцевого самоврядування через грантові програми, промоційні кампанії та інфраструктурні проєкти [5].

Гастрономічний туризм, заснований на унікальній пропозиції локальних крафтових м'ясних виробів, є перспективним інструментом післявоєнного відновлення туристичної сфери України. Поєднання культурної спадщини з інноваційними технологіями виробництва й сучасним маркетингом формує конкурентні туристичні продукти, що здатні підвищити привабливість регіонів та зміцнити позитивний міжнародний імідж держави [1; 2; 4; 5].

Список використаних джерел:

1. Hall C. M., Sharples L. Food tourism around the world: Development, management and markets. Routledge, 2020. DOI: 10.4324/9780080521145.
2. Richards G. Gastronomy and tourism: The evolving relationship. Journal of Gastronomy and Tourism. 2021. 6(1):5–18. DOI: 10.3727/216929721X16125314356234.
3. Державне агентство розвитку туризму України. Дороги вина та смаку України. URL: <https://tourism.gov.ua/>
4. Mediani A., Abas F., Maulidiani M. et al. A comprehensive review of drying

meat products and the associated effects and changes. Food Reviews International. 2022. DOI: 10.1080/87559129.2022.2156983.

5. Polese F., Troisi O., Carrubbo L. Tourism management in post-conflict destinations: Sustainable recovery strategies. Sustainability. 2023. 15(3). DOI: 10.3390/su15032498.