

УДК: 338.48-6:641/642(520)

Латиш В.О.<sup>1</sup>, Зацепіна Н.О.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> студент, НУ «Запорізька політехніка»

<sup>2</sup> канд. пед. наук, доцент, НУ «Запорізька політехніка»

## **ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ШВЕЙЦАРІЇ**

Швейцарія є однією з найрозвинутіших туристичних країн Європи. Попри компактні розміри, вона щорічно приваблює мільйони туристів завдяки своїм природним ресурсам, високому рівню сервісу, зокрема ресторанного, та безпеці. Сучасний гастрономічний туризм по всьому світу стає мультиформатним, гнучким і глибоко культурним. Він виходить за межі «смачно поїсти» – це спосіб зрозуміти націю, підтримати сталі практики, подорожувати відповідально й відкривати нове через кулінарне мистецтво.

Сучасні туристи все частіше шукають справжні локальні кулінарні враження, а не комерціалізовані ресторани. Їх цікавлять страви, які готують місцеві жителі: вулична їжа, фермерські ринки, домашні кухні, традиційні рецепти, які передаються поколіннями. Зростає попит на гастрономічні тури, які підтримують екологічно чисті продукти, локальних виробників і zero waste

філософію. Туристи все частіше вибирають ресторани з органічними продуктами, дегустації на фермах, а також гастрономічні події без одноразового пластику.

Гастрономічний туризм, за визначенням Всесвітньої туристичної організації (UNWTO) – це подорожі з метою ознайомлення з місцевою кухнею, продуктами, методами приготування їжі та гастрономічною культурою. Він охоплює такі види діяльності, як відвідування ресторанів, дегустації, участь у кулінарних фестивалях, екскурсії на виноробні та ферми, кулінарні майстер-класи тощо. Цей напрям є багатофункціональним, поєднуючи пізнавальний, естетичний, сенсорний, соціальний та розважальний компоненти. Гастротуризм формує новий тип мандрівника – не лише споживача, а й учасника процесу, дослідника іншої культури. Окрім того, гастрономічний туризм сприяє сталому розвитку регіонів, підтримці локального виробництва та збереженню кулінарної спадщини.

Однією з головних особливостей гастрономічного туризму у Швейцарії є багатомовність країни, яка формує різноманіття кулінарних традицій. Франкомовні регіони (наприклад, кантон Во) пропонують класичне сирне фондю, німецькомовні – такі страви, як рьощті, а італійськомовне Тічино славиться полентою та ризотто. Ще один ключовий елемент гастрономії Швейцарії – велика кількість місцевих сирів і шоколаду. Країна виробляє понад 450 видів сиру, найвідоміші з яких – грюер, ементаль, аппенцеллер. Сироварні пропонують туристам екскурсії, дегустації та можливість побачити процес виготовлення продукту. Аналогічно, шоколадні фабрики (наприклад, Maison Cailler чи Lindt Home of Chocolate) перетворюються на повноцінні туристичні об'єкти з інтерактивними музеями та дегустаційними залами.

Швейцарія також активно розвиває гастрономічні маршрути, які охоплюють традиційні ресторани, виноробні, фермерські господарства. Серед найвідоміших – «Шлях швейцарського сиру» в регіоні Емменталь, «Шоколадний маршрут» у Цюриху, а також винні дороги Лаво – регіону, що входить до списку спадщини ЮНЕСКО. Особливої популярності набуває

поєднання гастрономії з екологічним туризмом: туристи проживають на еко-фермах, споживають локальну їжу, беруть участь у приготуванні страв. Це відповідає сучасним трендам сталого туризму, де важлива не лише страва, а й походження її інгредієнтів та спосіб їх виробництва. Також слід відзначити високий рівень гастрономічної культури: у Швейцарії багато ресторанів мають зірки Michelin та високу оцінку від Gault&Millau, що приваблює гурманів з усього світу. Туристи можуть не тільки скуштувати вишукані страви, а й пройти кулінарні майстер-класи з відомими шеф-кухарями.

Таким чином, гастрономічний туризм у Швейцарії – це унікальне поєднання кулінарної спадщини, регіонального розмаїття, екологічної відповідальності та високих стандартів якості. Швейцарія є унікальним прикладом країни з високим рівнем туристичного сервісу та різноманітною пропозицією для туристів будь-якого типу. Кухня країни – це не просто набір страв, а жива культурна мозаїка, яка передається через сири, шоколад, вина, фондю, поленту, трав'яні чаї. Розвинена інфраструктура, кулінарні маршрути, фестивалі, відкритість до туристів і збереження автентичності роблять гастротуризм у Швейцарії одним із провідних напрямів. Цей напрям не лише збагачує економіку, а й сприяє збереженню культурної ідентичності. Турист, який відвідує Швейцарію, отримує комплексний досвід: смаковий, культурний, візуальний та емоційний. Саме тому гастрономічний туризм продовжує розвиватися як стратегічно важлива сфера національного туризму Швейцарії.

#### **Список використаних джерел:**

1. Getz D. Developing a Typology of Wine Tourism. *Tourism Management*, 21(3). 2000. 333-342 с.
2. Richards G. Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. In *Tourism and Gastronomy*. 2002. 3-20 с.
3. Sonnino, R., & Marsden, T. Beyond the Divide: Rethinking the Relationship Between Alternative and Conventional Food Networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2). 2006. 181-199 с.

4. Schmitt, J. Swiss Wine and Food Culture: A Historical Perspective. *Swiss Cultural Studies Journal*, 11(1). 2018 45-63 c.