

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В ЄВРОПЕЙСЬКИХ КРАЇНАХ

Ольга Жданова, Надія Кравченко

Politechnika Opolska, Polska

Анотація. У статті аналізується поняття «гастрономічний туризм», його стан у Франції, Італії, Німеччині, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Ключові слова: гастрономічний туризм, Франція, Італія, Німеччина, Україна

Abstract. The article analyzes the concept of "gastronomic tourism", its state in France, Italy, Germany and prospects of development of "gastronomic tourism" in Ukraine.

Key words: "gastronomic tourism", France, Italy, Germany, Ukraine

Актуальність. В умовах сьогодення важливою ланкою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з історичними пам'ятками міста чи країни, туристи одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Для багатьох подорожуючих національна кухня є надзвичайно цікавим елементом програми туру. Саме тому виникло нове поняття – гастрономічний туризм [4]. Це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії.

В туризмі харчування розглядається як важливий елемент розваги і пізнання місцевої культури, тому останнім часом все більшою популярністю користуються гастрономічні тури.

За даними Всесвітньої туристської організації, 79% мандрівників вибудовують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову частину мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30% загальних витрат у подорожі [3].

У своїх публікаціях Ф. Ф. Шандор і М. П. Кляп розглядають гастрономічний туризм як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі. На думку Д. І. Басюка, найбільш вичерпним є визначення гастрономічного туризму як похідного від терміну гастрономія (грецькою – шлунок) – науки, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою, належить до галузі соціальних дисциплін [1,4,5].

Отже, у загальному вигляді гастрономічний туризм – це різновид туризму, що пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних

традицій країн світу. Гастрономічні тури значно розвинуті та організовані у Європейських країнах. Саме тому аналіз стану гастрономічного туризму в окремих Європейських країнах є актуальним.

Метою дослідження є вивчення особливостей гастрономічного туризму у Франції, Італії, Німеччині та Україні.

Методами дослідження, які було застосовано в науковому пошуку є: аналіз, синтез, порівняння інформації з літературних та інтернет-джерел.

Проведений аналіз дозволив встановити, що вищеназвані країни вважаються лідерами розвитку названого напрямку туризму.

Франція. Французька кухня справедливо вважається зразком світової кулінарії, еталоном вишуканості та витонченості. Її велич побудовано на вмлому підборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів. Туризм і відпочинок у Франції неможливі без її знаменитих страв, які зробили країну гастрономічним центром Європи [2,3].

Одним із різновидів гастрономічного туризму Франції називають сільський туризм, який передбачає, що основна частина подорожі проходить у провінційній місцевості, де туристи можуть спостерігати й брати участь у процесі збору врожаю, виготовленні того чи іншого продукту, дегустації, просто влитися в «екологічний», «зелений» спосіб життя. Найчастіше сюди відносять і винний туризм, оскільки головним його принципом є дегустація вина в місці виробництва [2].

Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс.

Експерсії на фабрики та інші виробництва є одним із найпоширеніших видів гастрономічного туризму. Найпопулярніші експерсії на підприємства з виробництва меду, сиру та фуа-гра. Вони розміщені по всій території країни. Проте більшість популярних серед туристів сироварень сконцентровані на південному сході (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі. Більшість же «туристичних» ферм фуа-гра розміщена в регіонах Аквітанія та Південь-Піреней.

Трюфельні ферми поширені в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-де-Франс, безпосередньо навколо Парижу – основного споживача трюфельів, та регіоні Шампань-Арденни.

Ферми з вирощування спеціального виду жаб для приготування славновісних «жаб'ячих лапок» розміщені по всій країні. Проте масової популярності серед туристів власне ферми не здобули, незважаючи на феноменальний попит на цей продукт у ресторанах країни [3].

Таким чином, сільський та міський винно-гастрономічний туризм представлений майже у всіх регіонах Франції. При цьому кожен регіон залишається самобутнім та має свою спеціалізацію.

Італія. Національні блюда Італії відомі на весь світ. Зі всього світу до цієї країни з'їжджаються гурмани, щоб скуштувати національні страви та навчитися їх готувати у місцевих майстрів.

За даними Національного управління Італії з туризму – 5% туристів приїжджають в країну саме з метою гастрономічного туризму. Італія складається із 20 областей і кожна з них має унікальні кулінарні традиції. Так, на півночі країни віддають перевагу рису і вершковому маслу, а на півдні не уявляють життя без всіляких макаронних виробів і оливкового масла. Італійці розвивають напрямок гастрономічного туризму в країні відкриваючи кулінарні школи та проводячи фестивалі.

З 2012 року в Італії гастрономічний туризм користується все більшим попитом. Ця галузь туризму приносить близько 5 мільярдів прибутку до державного бюджету [2].

Організація «Coldiretti» склала спеціальний перелік регіонів, в яких було збережено від зникнення традиційні страви, якими можна насолоджуватися протягом літа 2016 року. За даними «Coldiretti» кожен третій італієць стверджує, що від якості та смаку їжі залежить успіх його відпочинку, ідеальним буде такий, коли не доведеться нудьгувати під час дегустації місцевих страв і вин [3].

Дійсно, італійська кухня стала по істині міжнародною – складно знайти місто, де б не було італійського ресторану з традиційними пастою і ризотто. Піца давно стала «своєю» для американців, її із задоволенням їдять по всій Європі і навіть в Азії. Капучіно і еспресо – напої без яких не може уявити життя безліч людей по всьому світу, але ж їх батьківщина – так само Італія.

Однак особливості національної італійської кухні полягають не тільки у всесвітньо відомих та «брендових» стравах і продуктах. Родзинка Італії та її кулінарії в самому ставленні до їжі, до процесу приготування їжі та культурі трапези.

Німеччина. У цій країні добре розвинутий винний туризм. Німеччина в середньому виробляє 9 млн галонів вина на рік. Більша частина винограду країни належить до сорту Ріслінг, саме з нього виготовляють знамените біле вино з тонким і ніжним смаком. 88% винограду, що вирощується, належить до білих сортів, і лише 12% – червоні або рожеві. З найбільш поширених сортів винограду варто відмітити: Мюллер-Тургау (26% від усієї території виноградників), Ріслінг (20%), Сильванер (8%). Також вирощуються: Кернер, Шойребе, Бахус, Рулендер, Моріо-Мускат, Фабер, Хуксельребе, Гутедель, Ортега та Елблінг [3].

У плані розвитку винного туризму Німеччини можна виділити три головних винних регіони, які і складають славу і гордість виноробства країни. У двох з них проходять знамениті винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) в Пфальці та «Саксонський винний шлях».

«Німецька винна дорога» простягається на 85 км розпочинаються на півдні у містечка Швайген-Рехтенбах (Schweigen – Rechtenbach) і закінчується біля містечка Бокенхайм (Bockenheim). Це неймовірно красивий шлях, удовж якого давньоримські поселення, руїни фортець і старовинні замки чергуються з пагорбами, порослими мигдалевими деревами, уздовж плантацій інжиру, ківі, лимонів та виноградників [2].

Туристичний маршрут «Саксонський винний шлях» простягнувся на 55 км. між містечками Пірна, Дисбар- Зойсліц і Мейсен долиною річки Ельби з її м'яким, сонячним кліматом. На його шляху лежать ще два інших не менш цікавих маршрути – «Саксонський пішохідний винний шлях» та інтернаціональний велосипедний маршрут уздовж Ельби.

Україна, маючи глибокі культурні традиції, зокрема у харчуванні, може запропонувати численні цікаві гастрономічні тури як для закордонних, так і вітчизняних громадян. Експерти вважають, що гастрономічний туризм використовує лише 20 % потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому [5].

Послуги закладів ресторанного господарства як однієї із основних складових туристичної інфраструктури, що забезпечує близько 20% доходів від реалізованого туру, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

На жаль, жоден із закладів України не входить до відомих світових ресторанних рейтингів. Позитивним зрушенням у цьому напрямі є проведення «Шоу високої кухні», вперше організованого київським клубом «Маріо». У ньому брали участь кухарі зі світовим іменем, 6 з яких є володарями зірок Мішлен. Серед пропозицій вітчизняних туроператорів можна відзначити, чи не єдиний, ресторанний тур Львовом, програма якого передбачає відвідування з дегустацією у закладах мережі ресторанів «ФЕСТ» («Гасова лямп», «Мазох», «Криївка», «Найдорожча ресторація Галичини», «Дім легенд»).

Для залучення туристів до даного виду туризму необхідно проводити ярмарки, виставки, на яких туристам будуть пропонуватися місцеві страви, а також участь у їх приготуванні. Ці заходи необхідно перетворити на свята, або приурочити до свят – супроводжувати театралізованими діями, музичним акомпанементом, концертами.

Висновок. Гастрономічний туризм у країнах Європи, які було піддано аналізу, знаходиться на високому рівні розвитку. Туристам пропонуються різноманітні маршрути, які включають відвідування закладів харчування, знайомство з національною кухнею, участь у приготуванні страв, фестивалів, святах та ін. Україна має значний потенціал щодо розвитку названого різновиду туризму, який на сьогодні використано далеко не повною мірою.

Список використаних джерел:

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Басюк Д. І. // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Via Regia – культурний шлях Європи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <www.via-regia.org/ukr>.
3. Гастрономический туризм. Сайт о вкусных путешествиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.gastrotur.ru>>
4. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. – Київ : Знання, 2011. – 334 с.
5. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. – Київ : Знання, 2013. – 334 с.