

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра психології і туризму**

**Кваліфікаційна робота**  
**на тему: «Гастрономічний туризм як тренд сучасної культури»**

*Допущено до захисту*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 року

здобувача вищої освіти групи Т 01-19  
факультету туризму, бізнесу і психології  
освітньої програми Туристичне  
обслуговування  
за спеціальністю 242 Туризм  
Ляховської Д.М.

Завідувач кафедри психології і  
туризму  
доктор психологічних наук,  
професор  
Бондаренко О.Ф.

Науковий керівник:  
доктор історичних наук,  
професор  
Васильчук В.М.

Національна шкала \_\_\_\_\_  
Кількість балів \_\_\_\_\_  
Оцінка ЄКТС \_\_\_\_\_

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. СУТНІСТЬ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО МІСЦЕ В СТРУКТУРІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ .....	5
1.1 Теоретичні основи поняття гастрономічного туризму .....	5
1.2 Історія розвитку та види гастрономічного туризму .....	12
1.3 Методи дослідження гастрономічного туризму.....	18
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ.....	23
2.1 Роль гастрономічного туризму у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів.....	23
2.2 Винний туризм як найпопулярніший вид гастрономічного туризму.....	28
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В СТРУКТУРІ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНИХ ТУРИСТИЧНИХ РИНКІВ .....	41
3.1. Дослідження гастрономічного потенціалу Грузії.....	41
3.2 Перспективи та шляхи покращення розвитку гастрономічного туризму в Грузії .....	45
ВИСНОВКИ .....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	54
ДОДАТКИ .....	56

## ВСТУП

**Актуальність дослідження.** У сучасних умовах харчування туристів є важливою частиною туристичної індустрії. Туристи не тільки хочуть досліджувати цікаві історичні пам'ятки, міста та країни, вони також хочуть знати, що робить кухню тієї чи іншої країни унікальною. Гастрономічний туризм, тобто подорожі з метою задоволення гастрономічних бажань і смаків, є одним з найбільш прогресивних і перспективних напрямків у туристичній індустрії сьогодні. Цей вид туризму досить інтенсивно розвивається і набув значної популярності у світі, особливо в Європі. Можливості вдосконалення цього виду туризму в Грузії та в усьому світі стимулюватимуть розвиток багатьох регіонів, особливо через приплив коштів до місцевих бюджетів, що робить цю тему особливо актуальною сьогодні. Досвід Грузії та інших гастрономічних країн світу набуває особливого значення для розвитку потенціалу України в цьому ж напрямку.

Важливість гастрономічного туризму проявляється в можливості розрізняти культурні особливості тієї чи іншої країни. З цієї точки зору він є засобом зміцнення міжкультурної комунікації, проявом міжнародних відносин та сприяє встановленню інклюзивних контактів. Розмаїття культурних контактів призводить до інтеграції духовних, матеріальних і матеріальних цінностей і досягнень, від національного до міжособистісного рівня.

Вивчення стану напрямків розвитку гастрономічного туризму має важливу роль для виявлення перспектив розвитку гастрономічного туризму в Грузії .

**Метою** дослідження є визначення стану, проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму у світі та Грузії.

Для досягнення поставленої мети були встановлені наступні **завдання**:

1. проаналізувати поняття гастрономічного туризму та історію його виникнення і розвитку

2. розглянути класифікацію гастрономічного туризму;
3. скласти та проаналізувати перелік найвідоміших гастрономічних туристичних дестинацій світу
4. дослідити причини та умови розвитку гастрономічного туризму у світі
5. визначити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Грузії.

**Об'єктом** дослідження даної теми є гастрономічний туризм, а **предметом** – сучасний стан та перспективи гастрономічного туризму в світі та Грузії.

Вивченням теорії та практики розробки гастрономічних турів, визначенням змісту та аналізом окремих предметів, що входять до складу гастрономічних турів, займалися такі зарубіжні вчені, як К. Холл, Д. Гілмор, П. Пін, М. Мітчелл, Д. Хендерсон, Я. Лін, Т. Пірсон: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Л. Пірсон, Л. Пірсон. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л.

Кей та ін.

Аналіз сучасної літератури свідчить, що питання гастрономічного туризму активно вивчається в Україні: див. А. Бусигін, Є. Маслов, І. Комарницький, В. Федорченко, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук; Т. Шпарага, В. Бойко, О. Любіцева, Ф. Шандор, Г. Волкова, М. Баштова акцентують увагу на історико-культурних передумовах розвитку цього виду туризму, особливостях формування локального туристичного продукту на основі кулінарних традицій країни.

Крім вивчення теорії, в роботі були використані наступні методи дослідження: спостереження, польова перевірка, аналіз та систематизація.

Результати дослідження можуть бути використані для подальшого поглибленого вивчення питань розвитку гастротуризму в Грузії.

# РОЗДІЛ 1. СУТНІСТЬ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО МІСЦЕ В СТРУКТУРІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ

## 1.1 Теоретичні основи поняття гастрономічного туризму

Слово "гастрономія" походить з грецької мови і складається з двох слів: "gastro" - шлунок і "gnomos" - закон. Загалом, гастрономія - це наука про взаємозв'язок між культурою та харчуванням.

Їжа - це більше, ніж просто фізіологічна потреба. З розвитком харчової промисловості споживання їжі також стало частиною дозвілля. Крім того, сучасні люди хочуть витратити менше часу на приготування їжі, щоб займатися більш продуктивною діяльністю. Як наслідок, збільшилася кількість закладів громадського харчування. Розвиток туризму також сприяв розширенню харчової промисловості. За оцінками, 30% вартості подорожі витрачається на їжу. Ці фактори призвели до появи поняття "гастрономічного туризму". [10].

У літературі зустрічаються такі терміни, як гастрономічний туризм, кулінарний туризм, фуд-туризм і фуд-туризм. Хоча всі ці терміни можна вважати синонімами, дослідники дотримуються терміну "гастрономічний туризм".

Термін "кулінарний туризм" вперше використала американська професорка Люсі Лонг у 1998 році. Згодом була створена Всесвітня асоціація гастрономічного туризму, яка запропонувала використовувати термін "гастрономічний туризм" замість "кулінарний туризм", визначивши це поняття як "подорож, спрямовану на отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі та напоїв, дослідження унікальних місць і культур через кухню країни [4].

Е. Вольф, засновник Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, визначає поняття "гастрономічний туризм" як пошук і насолоду унікальними та незабутніми стравами та напоями, будь то на іншому кінці світу чи у

власному місті. Це пояснюється тим, що, окрім подорожей у віддалені куточки світу, гастрономічним туристом можна стати і у власному регіоні [6].

Вітчизняні та міжнародні науковці, які займаються цією темою, по-різному трактують поняття "гастрономічний туризм".

<b>Х. Ридван</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•це туризму, створений місцевими громадами для підтримки АПК</li></ul>
<b>Г. Жеорґхе</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•подорож для того, щоб спробувати місцеві продукти чи прийняти участь у гастрономічних заходах</li></ul>
<b>М. Брокеж</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•гастрономічний туризм» як «інноваційний гастрономічний досвід турів садівництва та дегустації</li></ul>
<b>Т. Кукліна</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•це поїздки в різні куточки світу для ознайомлення з кулінарними звичаями регіональної кухні; а головною метою є дегустація унікальних страв</li></ul>
<b>В. Кошевніков</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•гастрономічний туризм як «особливі винні та гастрономічні тури; відвідування спеціалізованих музеїв, винокурень, сироварень тощо; відвідування місцевих ресторанів, кулінарних курсів, фермерських господарств, ярмарок, фестивалів тощо</li></ul>
<b>С. Саламатіна</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•вид діяльності, що ставить за мету ознайомлення з етнічною кухнею, базовими продуктами, технологіями приготування, а також здобуття нових знань в галузі кулінарії</li></ul>
<b>С. Гатауліна</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•це вид туризму, метою якого є ознайомлення з кулінарними особливостями тієї чи іншої країни. Дослідниця вважає, що гастротуризм є дуже перспективним напрямком, який сприятиме відновленню національних кулінарних традицій.</li></ul>
<b>Д. Басюк</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•спеціалізований вид туризму, що здійснює ознайомлення з національними кулінарними традиціями різних країн, що є поєднанням екології, культури і виробництва</li></ul>
<b>Д. Дасіла</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•досвід туризму, в якому цінуються і споживаються їжа та напої, що відображають місцеву чи національну кухню, культуру споживання, кулінарні методи</li></ul>

Рисунок 1.1 – тлумачення поняття «гастрономічний туризм» різними науковцями [11], [3], [7]

Отже, проаналізувавши визначення різних науковців, можна сформулювати загальне трактування поняття "гастрономічний туризм". Це вид туризму, метою якого є ознайомлення людей зі способами приготування та

дегустації їжі та напоїв, а також з кулінарними традиціями території, регіону чи країни. Оскільки національна кухня є одним з елементів, що відображає традиції, світогляд і спосіб життя людей, які проживають у певному регіоні, цей вид туризму можна розглядати як інструмент пізнання культурної спадщини регіону [4].

Об'єктами гастрономічного туризму є:

- Країни зі специфічними особливостями національного харчування;
- Окремі регіони, що виробляють продукт, яким славиться регіон;
- Ресторани, які привертають увагу своєю оригінальною кухнею;
- Організації, що займаються освітніми програмами для розвитку гастрономічного туризму;
- Підприємства (фабрики, заводи, майстерні), що виробляють конкретні кулінарні продукти;
- Гастрономічні події: конференції, дегустації, ярмарки, фестивалі тощо.

Гастрономічний туризм, як і інші види туризму, має свої певні особливості:

Кожна країна має потенціал для розвитку цього виду туризму. Кожен регіон світу має свої цікаві кулінарні особливості, специфічні продукти, кліматичні умови і традиції споживання їжі та напоїв, що й зумовлює світове кулінарне розмаїття.

Гастротуризм більшою чи меншою мірою є елементом будь-якої подорожі, що зумовлено фізіологічними потребами. Однак сам по собі гастрономічний туризм має на меті познайомити туристів з кухнею певної країни.

Цей вид туризму не залежить від сезону чи пори року. Адже продукти та кухню певного регіону можна вживати в їжу цілий рік, і для кожного сезону можна підібрати відповідний гастрономічний тур.

Популяризація місцевих виробників продуктів харчування є важливою частиною будь-якого туру.

Гастрономічний туризм є підвидом пізнавального туризму і, на відміну від інших підвидів пізнавального туризму, впливає не лише на зір і звук, а й на смакові та нюхові відчуття.

Гастрономічні тури не є "гарячими" і не асоціюються з поняттям "найнижча ціна" [3].



Рис. 1.2. Переваги гастрономічного туризму

Джерело: [3]

На розвиток гастрономічного туризму впливають соціально-економічні, політичні та релігійні чинники.

Соціально-економічні фактори включають такі елементи:

- Економічна ситуація в країні;
- Нормативно-правова база туристичного сектору;
- Ресурсний потенціал;
- Екологічний стан території;
- Стан розвитку агропромислового комплексу та харчової промисловості;
- Статевий, віковий, професійний склад та чисельність населення;
- Розвиток культури, дотримання національних традицій;



- Розвиток інфраструктури.

Політичні фактори включають:

- Стабільність політичної ситуації;
- Відсутність етнічних конфліктів; та
- Політична культура країни;
- Ставлення населення до іноземних туристів.

Релігійні фактори включають:

- Різні релігійні переконання та конфесії;
- Релігійні звички і традиції;
- Повага та толеранте відношення до учасників інших релігій.

Гастрономічний турист - це людина, яка подорожує в межах своєї країни або за кордон більше 24 годин, щоб познайомитися з місцевими продуктами, їжею та напоями, їх приготуванням та технологіями виробництва. Це мандрівники, які вивчають місцеву історію через їжу. Ці мандрівники цікавляться походженням продуктів і цінують гастрономію як можливість спілкування та набуття досвіду [4].

Гастрономічні туристи поділяють на різні групи (рис.1.3)

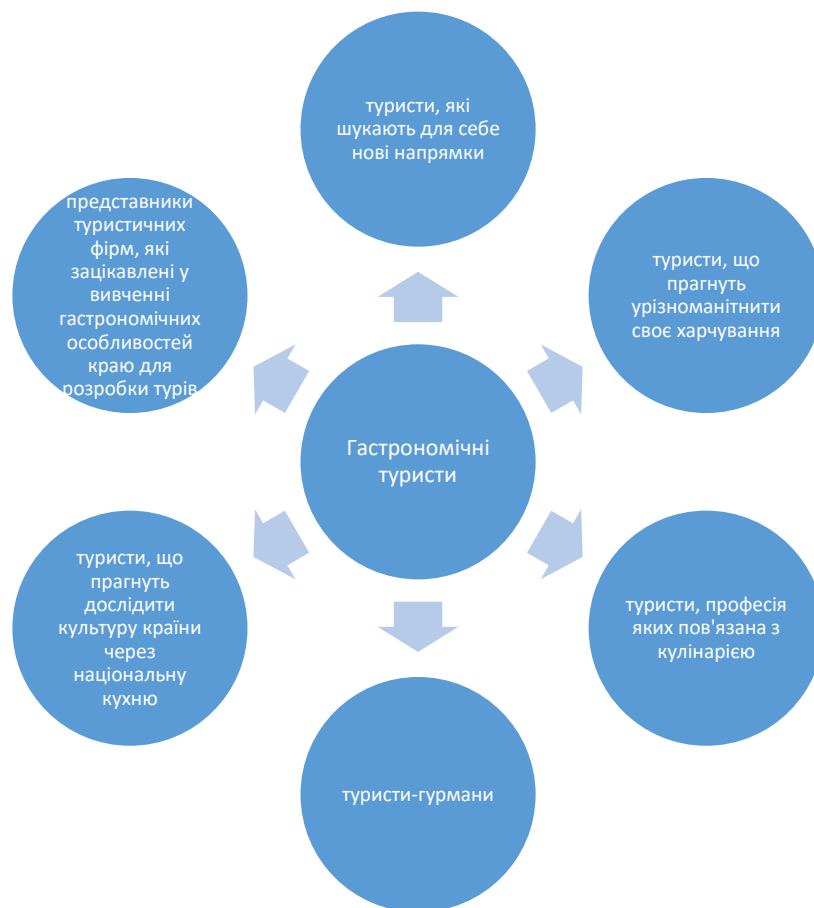


Рисунок 1.3 - групи гастрономічних туристів[5].

Гастрономічний туризм характеризується сталістю, якістю, зв'язком та співпрацею.

Сталість означає відповідність кулінарного продукту, який приваблює туристів, стравам, продуктам, виробництву, послугам і видам діяльності, які вже існують у певному регіоні, а не штучне створення туристичного продукту для залучення туристів.

Якість пояснюється як необхідність виробляти тільки якісну продукцію і здобувати хорошу репутацію з метою захисту споживачів.

Комунікація характеризується постійним зв'язком усіх сегментів гастрономічного туризму, починаючи з достовірного опису туристичної дестинації і закінчуючи підбором бажаного туру на основі доступної туристу інформації та обміном враженнями через соціальні мережі.

Спільна праця означає, що всі учасники розробки кулінарних продуктів (шеф-кухарі, виробники продуктів харчування, готельєри, ресторатори тощо) залучені до створення гастрономічних туристичних продуктів [4].

Також, розглянемо цільову аудиторію та охарактеризуємо туриста цього напрямку:

1. професійні кухарі, люди, чия робота безпосередньо пов'язана з приготуванням та споживанням їжі: ресторатори, сомельє, дегустатори, ресторанны критики. Ці люди беруть участь у гастрономічних турах, щоб поглибити свої професійні знання, дізнатися щось нове і набратися досвіду. Крім того, багато програм гастрономічних турів включають майстер-класи від кращих шеф-кухарів, які з радістю навчать вас готувати ті чи інші страви.

2. корпоративні клієнти. Такі поїздки ідеально підходять для тимблдіingu, і все більше компаній оцінюють потенціал гастрономічних турів у цьому контексті.

3. сім'ї з дітьми. За бажанням гастрономічну програму можна поєднати з розважальними заходами.

4. для гастрономів хороша їжа - це більше, ніж просто їжа.

5. представники туристичних агентств, які хочуть розширити свій бізнес за рахунок продажу гастрономічних турів.

Це досвідчені, допитливі та активні мандрівники, які хочуть урізноманітнити свої подорожі, спробувати країну через її традиційну кухню та зрозуміти її характер і культуру. Вони є основою і головною рушійною силою гастрономічного туризму в усьому світі, в тому числі і в Росії.

Гастрономічний туризм - досить молодий напрямок, що розвивається. Однак вже сьогодні є велика кількість людей, які хочуть подорожувати в інші країни не тільки для того, щоб полежати на пляжі і пройтися по магазинах, але

і для того, щоб дізнатися про харчові звички і традиції того чи іншого суспільства.

Таким чином, гастрономічний туризм - це вид туризму, спрямований на ознайомлення людей з кулінарними традиціями території, регіону або країни, включаючи способи приготування та дегустації їжі та напоїв. Об'єктами цього виду туризму можуть бути країни зі специфічними особливостями національної кухні, регіони, відомі виробництвом певних продуктів, ресторани, що пропонують унікальні та оригінальні страви, організації, що мають на меті розвиток гастрономічного туризму, компанії-виробники кулінарної продукції, гастрономічні фестивалі, ярмарки та інші заходи тощо. Нижче наведено приклади гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм характеризується: сталістю, якістю, комунікацією та співпрацею.

## **1.2 Історія розвитку та види гастрономічного туризму**

Гастрономічний туризм як галузь туризму з'явився відносно недавно. Проте дослідники стверджують, що перші мандрівники у світі вже були гастрономами. Відомі мандрівники, такі як Марко Поло, Льюїс і Кларк та Афанасій Нікітін, описували свої подорожі з великим інтересом до досвіду дегустації місцевої кухні. Середньовічні купці здійснювали довгі, небезпечні подорожі, щоб знайти, спожити і привезти додому незвичайні товари, такі як фрукти, спеції, горіхи, вино та олію. Їхні враження від цих товарів лягли в основу їхніх вражень про країну, її людей та звичаї. Згодом, однак, ця галузь стала самостійною наукою. [6].

У 1998 році було введено поняття "кулінарний туризм". Цей рік вважається роком зародження гастрономічного туризму як самостійного туристичного напрямку. У той час Л. Лонг, доцент кафедри народної культури Державного університету Боулінг-Грін, запропонував термін "кулінарний туризм", щоб підтвердити ідею пізнання різних культур через дегустацію місцевої кухні.

Перша стаття на цю тему була опублікована

Ерік Вольф у 2001 році опублікував першу статтю на цю тему, а пізніше на її основі вийшла перша книга; Е. Вольф являється засновником Міжнародної асоціації гастрономічного туризму (2003), яка у 2012 році змінила назву на Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму. Місією організації є підтримка розвитку людей, громад та бізнесу шляхом створення й вдосконалення взаємовигідних відносин, заснованих на спільному інтересі до їжі та напоїв. Організація наполягає на використанні терміну "гастрономічний туризм", а не "кулінарний туризм" як спосіб кращого вираження досліджуваної концепції. Асоціація нараховує більше 50 000 членів, які представляють 139 країн світу [9].

У 2006 році була створена Міжнародна асоціація кулінарного туризму, яка займається реалізацією освітніх та навчальних програм під егідою Міжнародної асоціації гастрономічного туризму [7].

Це стало передумовою для створення туроператорів, що спеціалізуються на кулінарному туризмі (GourmetonTour у США, The International kitchen у Великобританії, Gourmet Getaways в Італії тощо).

Американські вчені першими ввели і визначили поняття "гастрономічний туризм", але вважається, що основу для цих досліджень заклали італійці. Саме вони першими почали заохочувати людей до подорожей у пошуках смачної їжі та напоїв.

Створення Міжнародного союзу гастрономічних міст Delice свідчить про те, що гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку в усьому світі. До спілки входять близько 20 міст і столиць, які мають власні гастрономічні традиції та організують різноманітні фестивалі. Члени організації стверджують, що гастрономічна індустрія є важливою частиною ідентичності регіону та впливає на формування його туристичного іміджу [4].

У 2013 році в Україні було створено громадське об'єднання "Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму". До цього

добровільного об'єднання увійшли вищі навчальні заклади, установи та організації, а також підприємства, пов'язані з туризмом, харчовою та виноробною промисловістю, готельно-ресторанним бізнесом.

Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму має наступні цілі

- Об'єднати зусилля всіх організацій, що працюють у сферах туризму, готельно-ресторанного бізнесу, виноробства та харчової промисловості для розвитку гастрономії в Україні;

- ознайомлення зі світовим досвідом у цій сфері та налагодження міжнародного співробітництва

- Професійний розвиток тих, хто працює в секторі: навчання, тренінги, курси, конкурси для визначення кращих працівників та кращих компаній;

- Дослідження ринку в регіонах України щодо розвитку винного та гастрономічного туризму;

- Надання пропозицій щодо вдосконалення нормативно-правової бази;

- Організація екскурсій, турів, конференцій та фестивалів в Україні

Також у 2015 році за ініціативи Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму було започатковано Всесвітню конференцію гастрономічного туризму. Вперше вона відбулася в Чикаго, США, того ж року. Конференція об'єднує всі зацікавлені сторони в секторі, включаючи власників бізнесу, допоміжний персонал, представників туристичного бізнесу, власників готелів і ресторанів, а також покупців з усього світу. Відтоді вона проводиться щорічно і відіграє важливу роль у розвитку гастрономічного туризму [4].

З 10 червня 2017 року міжнародна спільнота відзначає Національні дні гурмана (National Foodie Days), демонструючи, що гастрономічний туризм є важливим сектором туризму [4].

Існує багато досліджень щодо класифікації видів гастрономічного туризму: на думку С. Гатауліної та В. Шикеринця, гастротуризм можна умовно поділити на два види: сільський та міський. Різниця між ними полягає в тому, що туристи, які подорожують до сільської місцевості, хочуть спробувати екологічно чисті продукти та страви з них. [9].

Т. Трададенко вважає, що у класифікації видів гастрономічного туризму необхідно враховувати не лише географічні чинники, але й мету поїздки і її програму (кулінарні свята, фестивалі), також, дослідники вважають, що подієвий гастротуризм - це релігійний або національний підвид подієвого туризму, пов'язаний зі святами, а кулінарні традиції (Масляна, Великдень, Різдво тощо) є ключовими моментами [9].

С. Саламатіна поділяє гастротуризм на різні види (рис.1.4). Згідно з цією класифікацією стає зрозуміло, що кожен вид гастрономічного туризму передбачає ознайомлення та дегустацію умов і технологій виробництва певного продукту. [11].

Кавовий туризм	<ul style="list-style-type: none"> <li>це туризм, який передбачає поїздки центрами кавового виробництва. Подорожуючі пізнають історію цієї справи, дегустують напої, знайомляться з процесами обсмаження, способами заварювання кави тощо.</li> </ul>
Шоколадний туризм	<ul style="list-style-type: none"> <li>поїздки екзотичними країнами, що відомі масштабним виробництвом какао бобів, а також країнами, які славляться виготовленням шоколадних виробів.</li> </ul>
Пивний туризм	<ul style="list-style-type: none"> <li>екскурсії до країн, відомих своїми пивоварнями, задля того, аби познайомитися з сортами пива, відвідати пивоварні, пивні фестивалі.</li> </ul>
Винний туризм (енотуризм)	<ul style="list-style-type: none"> <li>це один з найпопулярніших видів гастрономічного туризму, який передбачає екскурсії на виноградники, до винних підвалів, дегустацію вин та винної продукції.</li> </ul>
Рибний туризм	<ul style="list-style-type: none"> <li>подорож з метою дегустації рибних страв та морепродуктів, а також відвадання водних угідь, рибних ферм та заводів з залученням до процесу вилову риби та ознайомлення з технологіями її приготування.</li> </ul>
Медовий туризм (апітуризм, бджолиний туризм)	<ul style="list-style-type: none"> <li>різновид туризму, метою якого є дегустація, купівля продуктів бджільництва (мед, віск, пилок тощо) безпосередньо на місці виробництва.</li> </ul>
Фруктово-ягідний туризм	<ul style="list-style-type: none"> <li>вид гостротуризму, який передбачає збирання і споживання фруктів та ягід, а також ознайомлення з різноманітними технологіями їх переробки.</li> </ul>
Сирний	<ul style="list-style-type: none"> <li>поїздки в центри виробництва і споживання сиру, відвідування приватних сироварень, огляд професійного обладнання, знайомство зі стародавніми рецептами, зустріч з сирним «сомельє» і вивченням відтінків смаку сирів.</li> </ul>

Рисунок 1.4 – класифікація гостротуризму за С. Саламатіною

Більша частина науковців у цій сфері погоджуються з цією класифікацією. У тому числі, Є. Обухов називає ці види гастрономічного туризму гастрономічним монотуризмом. Він вважає, що гастрономічний монотуризм - це особливий вид кулінарного туризму, присвячений одному продукту [9].

У роботі Г. Вишневіської гастрономічний туризм розділяє на сільський зелений туризм, під час якого туристи збирають дикі, чи домашні ягоди, овочі та фрукти на фермерських грядках або гуляють виноградними грядками, та міський туризм, де туристи відвідують ресторани, кафе, кондитерські та ковбасні цехи. Метою подорожі виступає дегустація одного або кількох регіональних страв, таких як сир, шоколад, вино, пиво, чай і кава, тощо [5].

Інакше вважають Д. Стешенко і А. Парфіненко. Вони виділяють інші види гостротуризму:



- Сільська місцевість – передбачає відвідування села та містечка і куштування місцевої їжі та напоїв;
- Ресторани – включають поїздки з метою відвідування всесвітньо відомих ресторанів та насолодитися вишуканою та якісною кухнею; та
- Освіта - подорожі, основною метою яких є навчання у професійних закладах, що спеціалізуються на кулінарному мистецтві, а також відвідування майстер-класів та курсів з кулінарного мистецтва;
- Події - поїздки до певних регіонів у відповідні пори року, пов'язані з участю в релігійних, національних і кулінарних святах, а також у спеціальних фестивалях і ярмарках [12].

В. Омельницька наводить певні характеристики, які вклучають мету та напрямок поїздки. За метою подорожі вона поділяє гастрономічний туризм на:

- культурно-пізнавальний - участь у різноманітних кулінарних та виробничих екскурсіях;
- wellness - оздоровчі процедури (апітерапія, винотерапія, дієтотерапія) паралельно зі споживанням лікарських трав, чаю та меду;
- для гурманів - дегустації вишуканих страв та напоїв від експертів (сомельє, дегустаторів);

Залежно від місця призначення гастротуризм можна поділити на святковий і туризм святкувань, який передбачає відвідування або участь у гастрономічних ярмарках і фестивалях.

В. Омельницька також розглядає гастродипломатію (організацію дипломатичних прийомів) як особливий вид гастрономічного туризму з урахуванням гастрономічних особливостей гостей та приймаючих країн.

Таким чином, спираючись на дослідження науковців у сфері гастрономічного туризму, зрозуміло, що ознаками класифікації видів

гастрономічного туризму є: за дестинацією, за метою подорожі, за типом специфічного продукту, за призначенням та за особливістю. Класифікація гастрономічного туризму представлена в Додатку А.

Іншими словами, "гастрономічний туризм" є досить новим явищем, і його дослідження розпочалися лише після того, як у 1998 році було введено поняття "кулінарний туризм".

Е. Вольф є одним з перших науковців, який досліджував цей вид туризму, і в 2003 році заснував Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму, що є важливою організацією і на сьогоднішній день. Подібна асоціація була створена і в Україні для просування гастрономічного туризму. Вона називається Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму і була створена у 2013 році на базі Національного університету харчових технологій. [4].

### **1.3 Методи дослідження гастрономічного туризму**

Метод дослідження гастрономічного туризму відповідає загальнонауковому методу дослідження.

Наукове дослідження - це цілеспрямоване вивчення предмета або явища. Воно використовує різні методи науки. Шляхом виявлення закономірностей розвитку об'єкта або явища формуються нові знання про нього, пояснюються закони його функціонування, показуються або прогнозуються методи і форми використання отриманих знань на благо суспільства. [13].

Емпіричні дослідження ґрунтуються на безпосередніх об'єктах дослідження, даних спостережень та експериментів. Теоретичні дослідження пов'язані з удосконаленням і розвитком понятійного апарату наукової дисципліни і спрямовані на пізнання об'єктивної реальності в її зв'язках і закономірностях.

Науково-дослідницька діяльність у сфері туризму ґрунтується на сукупності принципів, тобто загальних, основоположних положень, на основі

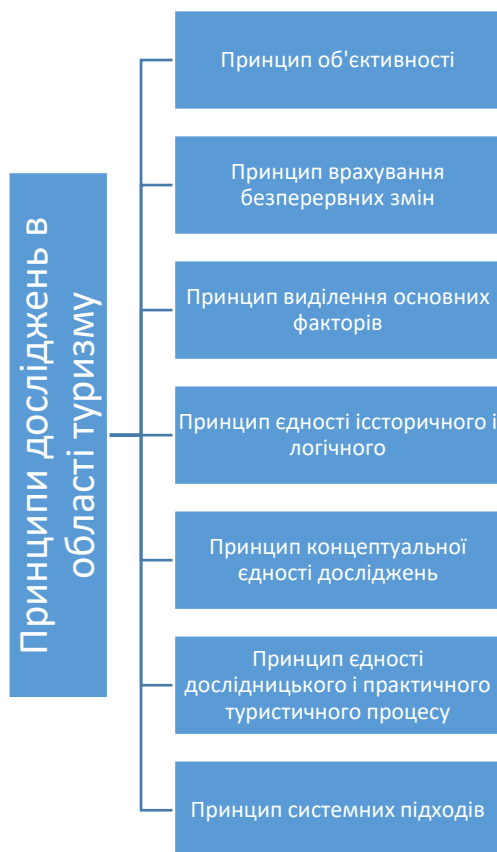
яких формуються вимоги, що забезпечують успішне досягнення поставлених цілей, базуючись на знанні наукових законів. Основними принципами наукових досліджень у сфері туризму, тобто гастрономії, є наступні (рис. 1.5)

1. принцип об'єктивності. Принцип об'єктивності вимагає, щоб при відборі та оцінці фактів використовувалися методи і процедури, вільні від однобічності, суб'єктивності та упередженості, і щоб було отримано найбільш достовірне знання про предмет дослідження.

Реалізація принципу об'єктивності передбачає

- Чітке обґрунтування вихідної позиції;
- Дотримання логіки та обраного інструментарію дослідження
- Забезпечення наукової обґрунтованості зроблених висновків та узагальнень.

Першою умовою обґрунтованості висновків дослідження є достовірність фактів і те, що вони охоплюють максимальну кількість елементів, включених до сфери дослідження туризму.



## Рисунок 1.5 – принципи досліджень у туризмі

2. принцип врахування постійної зміни та розвитку досліджуваного явища. Цей принцип обумовлений діалектичним характером ринкових процесів і безперервним розвитком досліджуваного явища від одного стану до іншого.

3. принцип виявлення основних факторів, що визначають кінцевий результат. У гастрономічній та туристичній діяльності необхідно зі значної кількості факторів, що впливають на процес, виявити та відібрати головні, визначальні.

4. принцип історичної та логічної відповідності. Цей принцип полягає у врахуванні історії предмета (процесу), його сучасного стану та перспектив подальшого розвитку. Для реалізації цього принципу дослідникам необхідно бути послідовними у своїй дослідницькій діяльності та враховувати накопичений досвід і стан теоретичних розробок.

5. принцип концептуальної єдності досліджень у туризмознавстві. Дослідники повинні пояснювати досліджуване явище на основі єдиної позиції і розуміння сутності та закономірностей туристичних процесів.

6. принцип відповідності між рівнями, моделями та досягнутими цілями. Результати дослідження оцінюються з точки зору цілей, ідеалів і перспектив розвитку туристичного проекту (процесу).

7. принцип інтеграції дослідницького процесу і туристичної практики. Дослідження гастрономічного туризму завжди повинні бути інтегровані в практичний процес туристичної діяльності, сприяти її вдосконаленню та уникненню негативних наслідків.

8. принцип системного підходу. Процеси і явища, що відбуваються в туризмі, завжди носять системний характер. Специфіка системи не обмежується характеристиками її компонентів, а в основному пов'язана з

характером їх взаємодії один з одним. Дослідники намагаються вивчити природу і механізми цих зв'язків і відносин [16].

При плануванні та проведенні наукових досліджень у сфері гастрономії та туризму необхідно уникати наступних недоліків

1. низький науково-методичний рівень досліджень
2. відсутність глибокого теоретичного та практичного осмислення етапів розвитку суспільства та майбутніх змін у національній туристичній політиці
3. поверхневий і некритичний аналіз історії розвитку, наукової літератури та ринкової практики досліджуваної проблеми
4. використання методів, які не забезпечують необхідної об'єктивності та достовірності отриманих емпіричних даних
5. некоректне використання статистичних методів для обробки результатів дослідження.
6. дублювання тем досліджень.

Досягнення високого методичного та наукового рівня дослідження гостротуризму передбачає:

- Вибір найбільш актуальних питань;
- Конкретне та вмотивоване обґрунтування для визначення стратегії.
- Дослідження, його мета, завдання та предмет;
- Методологія та організаційна спрямованість дослідження, спрямована на розкриття нових наукових фактів, закономірностей туристичних явищ та пошук шляхів оптимізації практичної туристичної діяльності;
- Правильна організація та поетапне виконання науково-дослідної роботи, що ґрунтується на системно-структурному підході та

використанні відповідного методологічного аналітичного інструментарію;

- визначеність у виборі та застосуванні понятійно-категоріального апарату дослідження;
- планування розвитку туристичних процесів, туристичних ринків тощо. [16].

Основними етапами проведення дослідження гастрономічного туризму є: отримання інформації про гастрономічні тури, обробка отриманої інформації та узагальнення результатів.

Отже, гастрономічний туризм - це вид туризму, пов'язаний з вивченням та дегустацією кулінарних традицій різних країн світу. Однак такий туризм - це продумана низка заходів, які передбачають не просто подорож до країни чи континенту з метою ознайомлення з особливостями її місцевої кухні та кулінарних традицій і дегустації власних страв та продуктів, а й куштування традиційних страв певного регіону та окремих інгредієнтів з особливими смаковими якостями, які не зустрічаються більше ніде в світі [7]. ] · Слід т а  
к о ж зазначити, що практично кожна країна має потенціал для розвитку гастротуризму, оскільки кожна країна має свою національну кухню та традиції гостинності.

## РОЗДІЛ 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ

### 2.1 Роль гастрономічного туризму у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів

Гастрономічний туризм - це вид туризму, який можна пов'язати з виробництвом, технікою приготування і дегустацією національних страв і напоїв різних народів світу [2].

Гастрономічний туризм можна трактувати як різновид культурного туризму, оскільки гастрономія визнана елементом культури. Гастрономічний туризм також тісно пов'язаний з іншими видами туризму, такими як подієвий туризм, етнічний туризм та агротуризм. Важливим аспектом у розвитку гастрономічного туризму є можливість його поєднання з ресторанним бізнесом (рис.2.1).

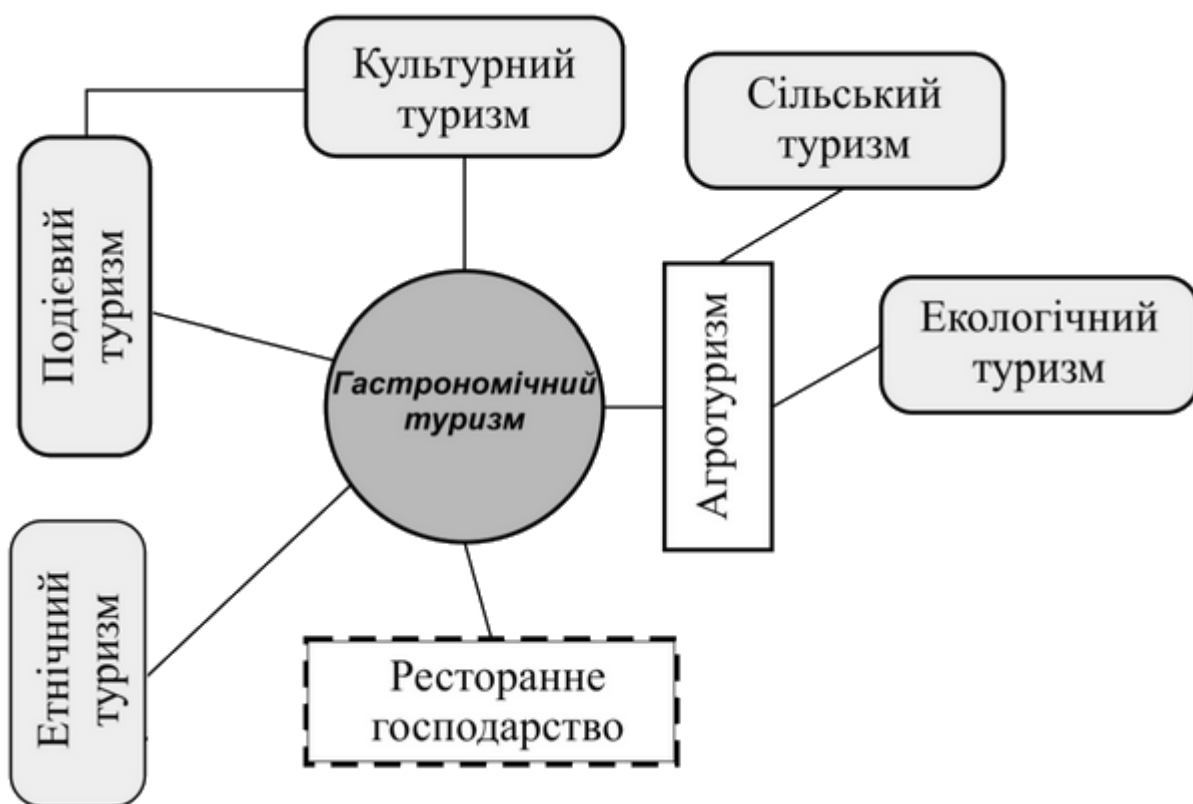


Рисунок 2.1 – зв'язок гастрономічного туризму з іншими видами та ресторанним бізнесом

Оскільки етнічна кухня є одним з елементів, що відображає спосіб життя, світогляд і традиції народу, гастрономічний туризм можна розглядати як допоміжний інструмент пізнання культурної спадщини країн і регіонів світу.

За даними Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, туристи витрачають на свої подорожі в середньому 1200 доларів США. З них 425 доларів, або 36%, витрачають на гастрономію. Туристи, які обирають саме кулінарні тури, або для яких дегустація їжі є основним компонентом подорожі, витрачають близько 50% своїх загальних витрат під час подорожі, або приблизно 600 доларів США [9].

Цілі гастрономічного туризму:

- Популярність кухні і страв у країні;
- "Ресторанні міста";
- Компанії, відомі своєю кухнею
- Території, відомі завдяки продуктам, що виробляються в регіоні;
- Ресторанні заклади;
- Кулінарні події
- Заклади, що пропонують освітні послуги, пов'язані з кухнею та гастрономією;
- Професійні виставки, конференції та салони
- Рекреаційні зони, відомі завдяки продуктам, що пропонуються в регіоні.

На думку В. Антоненка, цілі та методи гастрономічного туризму є важливими елементами "діалогу культур", поваги до загальнолюдських культурних цінностей, способу життя, світогляду і толерантності до традицій, оскільки національна кухня є невід'ємною частиною культурної спадщини будь-якої країни і самобутнім надбанням будь-якого народу і тому повністю відповідає соціальній та гуманітарній місії туризму. Пропозиція національних страв і напоїв є основою гостинності і сприяє культурному контакту,



взаємному пізнанню і розумінню та налагодженню широкомасштабного спілкування між громадянами різних країн [11].

Гастрономічна культура, яку охоплює гастрономічний туризм, включає кулінарні традиції, культуру харчування, звичаї та обряди, пов'язані з гастрономією. Рецепти, що передаються з покоління в покоління, також є важливим елементом і часто є особливою принадою закладу або туристичної дестинації.

Саме тому гастрономічний туризм можна розглядати як додатковий інструмент для знайомства з культурною спадщиною країни або регіону світу. Це пов'язано з тим, що етнічна кухня є одним з елементів, які відображають спосіб життя, світогляд і традиції народу [5].

Гастрономічні та кулінарні тури класифікуються за низкою важливих критеріїв, таких як особливості регіону, мета поїздки і бажання спробувати певні напої та страви. При організації гастрономічного туру слід враховувати всі ці характеристики, щоб він якнайкраще відповідав очікуванням цільової аудиторії.

Гастрономічний туризм має низку переваг, які суттєво відрізняють його від інших видів туризму:

- Більшою чи меншою мірою гастрономія є невід'ємною частиною всіх турів. Однак, на відміну від інших видів туризму, знайомство з кухнею країни є основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму;
- Сприяння місцевим фермерам, виробникам продуктів харчування та підприємствам туристичної інфраструктури (готелям, закладам харчування тощо);
- Не має характеру сезонного відпочинку, що дозволяє обирати відповідні тури у будь-яку пору року;
- Популяризація національних (регіональних) кулінарних традицій;

- Абсолютно кожна країна або регіон має умови для його розвитку, що є унікальною і характерною особливістю цього виду туризму [4].

Оскільки кухня є одним з елементів, що відображають спосіб життя, світогляд і традиції народу, гастрономічні тури можна розглядати як допоміжний інструмент для ознайомлення з культурною спадщиною країн і регіонів світу.

Гастрономічні тури надають туристам хороші можливості для того, щоб

- 1) Відвідати ресторани та інші національні гастрономічні заклади
- 2) взяти участь у гастрономічних фестивалях; і
- 3) дізнатися про історію та рецепти національної кухні відповідно до пори року; та
- 4) спробувати свої сили у приготуванні національної страви.

Гастрономічні тури можна розділити на два типи: сільські (так звані "зелені") та міські. Основна відмінність полягає в тому, що, подорожуючи сільською місцевістю, туристи хочуть скуштувати екологічно чисті продукти.

Ці продукти не містять жодних добавок. Наприклад, зелені тури дозволяють відвідувачам долучитися до збору дикорослих ягід, овочів та фруктів, "Збір трюфелів або прогулянка виноградною стежкою.

Гастрономічні тури по місту включають відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху та ресторани, де подають делікатеси власного виробництва. Крім того, існують екскурсії, які представляють одну кухню різних регіонів, а не різні кухні одного регіону. Так звані винні тури пропонують прогулянки виноградниками, збір винограду, дегустацію вин та кавові тури. Гастрономія для туристів (але не тільки) проводять гастрономічні фестивалі [1].

Гастрономічний туризм має різні сектори, сформовані для задоволення потреб туристів.

Існує класифікація гастрономічних та кулінарних турів, що базується на кількох ключових критеріях, таких як регіон, мета подорожі або бажання спробувати певний напій чи страву. Всі ці характеристики необхідно враховувати очікування, і їх важливість потрібно визнати при розробці гастрономічних турів [3].

Гастрономічні тури користуються попитом як серед індивідуальних туристів, так і серед груп. Залежно від типу туристичного попиту та методів продажу, тури можна поділити на індивідуальні (кастомізовані), пакетні та інклюзивні.

Мета гастрономічних турів - насолодитися кулінарними особливостями тієї чи іншої країни. Водночас, ця мета не обмежується куштуванням якоїсь незвичної екзотичної страви чи знайомством з незліченною кількістю кухонь. Йдеться про насолоду місцевими рецептами, які ввібрали в себе традиції, звичаї та кулінарну культуру місцевого населення протягом століть.

Національна кухня є одним з найважливіших факторів, що приваблюють іноземних гостей. Це зрозуміло, адже кулінарне мистецтво має добре збережені національні особливості і традиції, які завжди викликають інтерес у представників інших країн.

Відомі гастрономічні напрями відображені на рисунку 2.5.



Рисунок 2.5 – гастрономічні напрями світу [3].

Безумовно, що туристи, які відвідують Україну, також зацікавлені в тому, щоб спробувати традиційну місцеву кухню. Тому одним з найважливіших аспектів розвитку туристичних послуг є ознайомлення туристів з особливостями традиційної кухні та розвиток сфери послуг у цій галузі.

Українська народна кухня є такою ж частиною культурної спадщини українців, як мова, література та мистецтво. Це безцінне надбання, яким ми повинні пишатися і не забувати. Українська кухня, яка створювалася протягом століть, відображає не лише історичний розвиток українського народу, а й його звичаї, традиції та культуру.

## **2.2 Винний туризм як найпопулярніший вид гастрономічного туризму**

Гастрономічні тури, які знайомлять подорожуючих із продуктами чи стравами, досить широко представлені на ринку. Напої – це найбільша група гастрономічних об'єктів, яка зараз не дуже активно використовується в туризмі.

Класифікація напоїв є досить складною. Найпростіше ділити напої на безалкогольні та алкогольні. Найбільш цікавою для туризму категорією напоїв є алкоголь, оскільки багато алкогольних напоїв мають сувору виробничу територіальну прив'язку і є, по суті, унікальними автентичними продуктами. Кожен алкогольний напій має особливості виробництва, зберігання, споживання, свою історію, сучасні тенденції розвитку. Отже, географічні особливості виробництва алкогольних напоїв можуть стати основою розробки турів.

У науковій літературі мало висвітлюються питання регіональних традицій виробництва та споживання алкогольної продукції. Вино - найвідоміший алкогольний напій, що входить до групи так званих харчових продуктів. Вино одержують за допомогою повного або часткового зброджування виноградного соку.

Винний туризм на сьогоднішній день є найцікавішим та найперспективнішим підвидом гастрономічного туризму. Географічні особливості винних туристських поїздок докладно не вивчені.

Головними світовими регіонами виноградарства і, отже, виноробства є території, розташовані відповідно між 30 і 50° північної та південної широти. Виноробні країни північного пояса розташовані у північній півкулі, південного – відповідно у південній. Найбільшими виробниками вин північного поясу є Франція, Португалія, Іспанія, Італія, Німеччина, Росія, Грузія. У південному поясі виділяються Аргентина, Чилі, ПАР, Австралія та Нова Зеландія. Для виробництва білих, червоних та рожевих вин використовують білі та червоні технічні сорти культурного винограду (*Vitis vinifera*) [6].

Усі перелічені країни сьогодні є одночасно провідними центрами світового винного туризму. Вони розвиваються різноманітні напрями останнього залежно від цілей, із якими турист приїжджає у конкретну країну.

Модель екскурсійного винного туризму вирізняється серед інших моделей, оскільки є універсальною. Вона включає і відвідування виноробних підприємств, і знайомство з природою, історичною та художньою спадщиною, і навіть активний відпочинок. Така модель поширена у всіх країнах світу, де розвинене виноробство.

Приватним випадком екскурсійної моделі винного туризму є спеціально-тематична (дегустаційна), яка має на увазі знайомство винних туристів із конкретними видами, стилями, зразками вин. Організація спеціально-тематичного винного туризму досить складна через різноманітність видів вин, часто вона вимагає співучасті спеціаліста зі спеціальною освітою.

Усі вина мають різноманітні технології виробництва та поділяються на тихі натуральні, тихі спеціальні, тихі ароматизовані та насичені вуглекислим газом (табл. 1). В основі даної класифікації лежать два фундаментальні показники: кількість цукру та етилового спирту.

Таблиця 1

#### Види виноградних вин

Група вин	Типи вин	
Тихі натуральні	Сухі, напівсухі, солодкі , напівсолодкі	
Тихі спеціальні	Кріплені	
	Солодкі	
	Напівдесертні	
	Десертні	Напівсолодкі
		Солодкі
		Лікерні
Лікерні		
сухі		
Тихі ароматизовані	Сухі	
	Десертні	
Насичені вуглекислим газом	Ігристі	
	Газовані	

Часто спеціальна технологія має сувору прив'язку до певної країни чи регіону або навіть апелласьону. Однак світова торгівля сприяла тому, що технології запозичувалися, і тепер енотуристи можуть познайомитися зі схожими технологіями та винами поза їхніми історичними зонами виробництва.

Технологія виробництва спеціальних виноградних вин відрізняється від технології виробництва тихих вин. Спеціальні вина отримують неповним зброджуванням виноградного суслу з подальшим додаванням етилового спирту – mutage. Раннє спиртування припиняє процес бродіння і зберігає в напої цукор, пізніше - підвищує міцність сухого суслу, в якому практично не залишилося цукру.

Вина, що містять вуглекислий газ, поділяються на два типи: ігристі та газовані (шипучі). Вуглекислота утворюється в ігристому вині природним чином, у процесі бродіння. Газовані (шипучі) вина насичуються вуглекислою штучно. Однак і в технології виробництва ігристих вин є деякі особливості.

Шампань – єдиний винний регіон Франції, призначений для вирощування сортів винограду, придатних для виробництва вина Champagne. Ця територія знаходиться на північному сході Франції, це найпівнічніша зона росту винограду в північній півкулі [14].

Сьогодні регіон користується надзвичайною популярністю у винних туристів. Погреби Шампані, що є мережею галерей, що тягнуться на 200–250 км, відкриті для відвідування. Туристам показують спеціальні пристрої для виробництва шампанського – пюпітри, ремюажні контейнери, жиропалети, дегіржажні установки. Надзвичайний інтерес для туристів-гурманів являють собою вінтажні (мілезимні) шампанські вина. На відміну від купажованих (змішаних) вин, мілезимні вина виробляються з винограду, зібраного в тому самому році.

Винний (енологічний) туризм – досить цікавий, популярний та перспективний вид гастрономічного туризму. Уявлення про класифікацію та моделі винного туризму може допомогти організаторам подорожей професійно скласти необхідну технологічну документацію, а також задовольнити потреби та переваги всіх категорій туристів.

Традиційні особливості виробництва вин – невід'ємна частина гастрономічної культури території. Безпосередньо для практики туристського бізнесу ці особливості можуть бути досить ефективним інструментом маркетингових комунікацій. Виноробні господарства, які виробляють вина незвичайними способами, – це досить вагомі центри розвитку дегустаційного винного туризму.

У світі існує досить велика кількість регіонів, які є унікальними та часом єдиними центрами виробництва унікальних видів вин. Однак ці райони не використовуються у практичному туропереїтингу. Зростанню їхньої популярності у світі може сприяти створення та розповсюдження унікальних путівників, довідників, картосхем, брендбуків тощо. Можливо, саме спеціально-тематичний (дегустаційний) винний туризм сприятиме розвитку дестинацій, які не задіяні в турбізнесі, але мають великий потенціал.

Розвиток гастрономічного туризму є останнім трендом у всьому світі. Попит на різноманітні послуги гастрономічного туризму залежить від наявності туристичних ресурсів, характерних для певної країни чи регіону. Такими ресурсами можуть бути заклади ресторанного господарства, гастрономічні події та заходи, гастрономічна та кулінарна спадщина тощо. У 2019 році Всесвітня туристична організація UNWTO опублікувала рейтинг найпривабливіших напрямків гастрономічного туризму. Перше місце в рейтингу посідають ресторани заклади, друге - місцеві продуктові магазини, а третє - гастрономічні події та фестивалі.

Рейтинг закладів гастрономічного туризму, які користуються попитом у туристів, наведено на рисунку нижче.



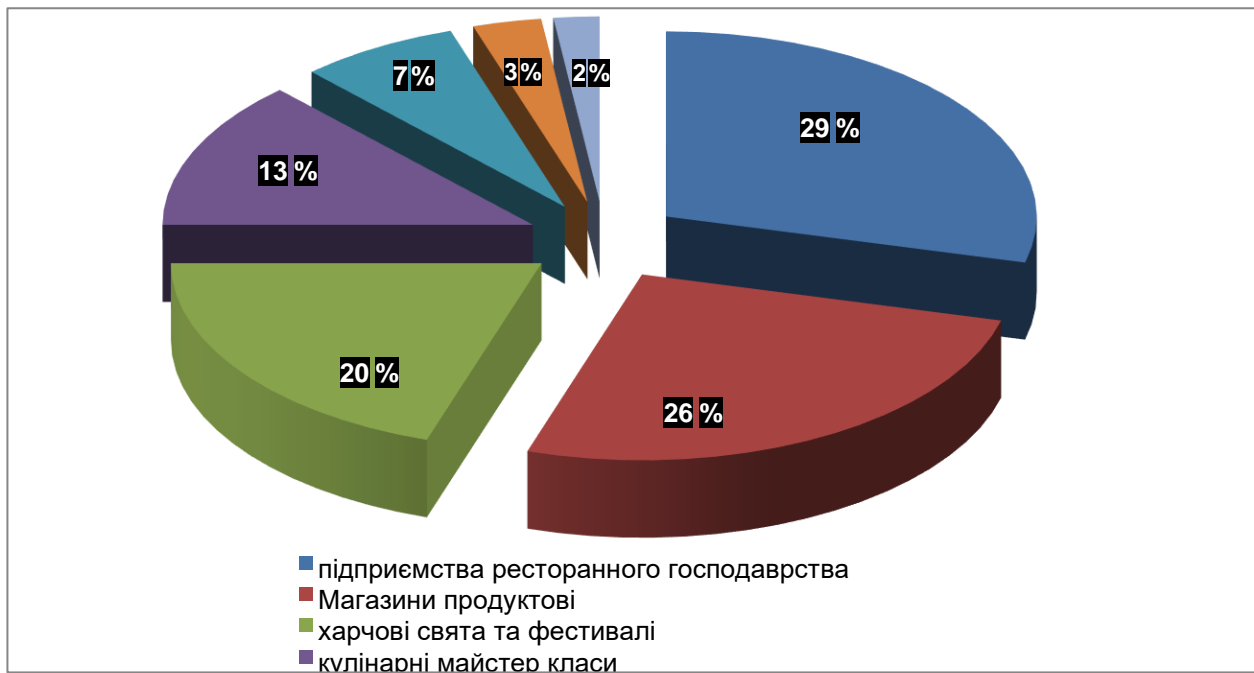


Рис. 2.2. Об'єкти гастрономічного туризму, які користуються попитом у туристів

Джерело: розроблено автором за [8]

Розвиток гастрономічного туризму в країні або регіоні залежить від наявності або відсутності закладів харчування на базі ресторанів Червоний гід Мішлен, найвпливовіший і найвідоміший ресторанний рейтинг, публікується з 1900 року. Зірка Мішлен є найвищою нагородою для рестораторів і шеф-кухарів. Щороку присуджується лише дуже невелика кількість зірок Мішлен, і їх легко забирають. Одна зірка означає, що ресторан дуже хороший у своїй категорії. Дві зірки - кухня вважається витвором мистецтва. Три зірки отримують ресторани з типовою кухнею і неперевершеною роботою шеф-кухаря, який є генієм у своїй галузі.

Наразі понад 15 000 ресторанів занесені до путівника Мішлен, але потрапляння до нього означає, що кухня вже відповідає високим стандартам, і не всі ресторани отримують зірку. Міста з найбільшою кількістю зірок Мішлен Токіо - 225 ресторанів; Париж і Кіото - по 167 ресторанів у кожному місті; Осака - 139 ресторанів; Нью-Йорк - 65 ресторанів. Рейтинг міст світу за кількістю ресторанів із зірками Мішлен. Зірки Мішлен відмічено у табл.2

## Рейтинг міст світу за кількістю ресторанів відмічених зірками Мішлен

Токіо	Три зірки-12; Дві зірки-53; Одна зірка-160.
Париж	Три зірки-10; Дві зірки-16; Одна зірка-141.
Кіото	Три зірки-7; Дві зірки-25; Одна зірка-135.
Осака	Три зірки-3; Дві зірки-20; Одна зірка-116.
Нью-Йорк	Три зірки-5; Дві зірки-5; Одна зірка-55.
Гонконг	Три зірки-6; Дві зірки-14; Одна зірка-44.
Лондон	Три зірки-3; Дві зірки-9; Одна зірка-60.
Сан-Франциско	Три зірки-3; Дві зірки-6; Одна зірка-23.
Сінгапур	Три зірки-1; Дві зірки-7; Одна зірка-29.
Чикаго	Три зірки-2; Дві зірки-5; Одна зірка-19.

Джерело: розроблено автором за [8]

До найкращих ресторанів, відзначених зірками Мішлен, належать Mirazur (Франція), Noma (Данія), Gagan (Таїланд), Central (Перу), Disfrutar (Іспанія), Piazza Duomo (Італія), Clove Club (Великобританія), Narizawa (Японія) та Odette (Сінгапур).

Прийнято вважати, що до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО входять лише об'єкти культурної та природної спадщини, які охороняються та популяризуються серед туристів. Однак до списку також входять і гастрономічні туристичні атракції. Це можуть бути як окремі страви та кулінарні традиції їх приготування, так і національна кухня країни чи певної етнічної групи в цілому.

Наприклад, хорватські пряники, що випікаються за рецептом, який практично не змінився з 16 століття, квашена капуста, яку готують у Північній і Південній Кореї, узбецький і таджицький плов, який вважається справжнім ритуалом, азербайджанська долма та італійська неаполітанська піца включені до Списку всесвітньої спадщини.

Французька, мексиканська, японська та малавійська кухні, як правило, включені до списку ЮНЕСКО. Греція, Іспанія, Італія та Марокко також входять до списку, а середземноморська кухня оголошена культурною спадщиною. Французька кулінарна культура має традиції відбору свіжих інгредієнтів, вибору правильного вина до кожної страви, суворого порядку подачі страв, а також довгих вечерів і вишуканої сервіровки в домашніх умовах. Цінність мексиканської кухні полягає в тому, що більшість рецептів мають давнє походження і готуються нетрадиційним способом.

Японська кухня готується з мінімальною термічною обробкою, щоб поважати природу і традиції, а також розкрити природний смак інгредієнтів, саме тому ЮНЕСКО зареєструвала японську кухню. Малавійська кухня відома своїм традиційним використанням кукурудзяного борошна, а жителі країни не їдять м'яса і хліба.

Страви Середземномор'я спрямовані на здоровий спосіб життя, та передбачають переважне споживання свіжих овочів і фруктів, оливкової олії та червоного вина, і низьким споживанням м'яса.

Включення їх до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО сприяло розвитку гастрономічного туризму в цих країнах. Карту гастрономічних фестивалів світу відображено в рисунку 2.3:



Рис.2.3. Карта гастрономічних фестивалів світу

Інтерес до гастрономії призвів до організації гастрономічних свят і фестивалів. Гастрономічні фестивалі по всьому світу приваблюють тисячі відвідувачів, які хочуть скуштувати гастрономічні шедеври та дізнатися секрети їхнього приготування. Найкращі шеф-кухарі вважають за честь відвідувати такі заходи і демонструвати гостям свої творіння. [2].

Кількість гастрономічних фестивалів, організованих в Україні, останнім часом стрімко зростає. Основними об'єктами українських гастрономічних фестивалів є вареники, борщ, сало, пампушки, пиво і вино, шоколад і кава, морепродукти та інші відомі кулінарні бренди, які формують туристичний

імідж регіонів України. Більшість гастрономічних фестивалів в Україні проводяться в західних і центральних регіонах. Найвідомішими туристичними та гастрономічними destinations є Львів, Ужгород, Мукачево, Київ, Житомир, Одеса та Полтава. Серед популярних фестивалів: "Червене вино", "Ужгородська паланчина", "Фестиваль крафтового пива та вінілової музики", "На каву до Львова", "Київський фестиваль їжі та вина", "Best Food Fest", "SWEETS Fest", "Київське свято кави", "Гастро-місто в Житомирі".

Інші Октоберфести також дуже відомі, такі як Портленд (США), Таллінн (Естонія), Філзен-Дюркен (Німеччина), Сіетл (США) і Сінгапур. Ці фестивалі пропонують від 100 до 250 сортів пива.

Найвідомішим винним фестивалем є фестиваль «Божоле Нуво», який з середини 20 століття проводиться в Бургундії (Франція). Фестиваль – це дегустація молодих вин Божоле в поєднанні з французькою ковбасою та смаженою птицею[3].

В Італії щороку проводиться гастрономічний фестиваль «Канеллі – місто вина». Головна мета фестивалю – не лише продегустувати вишукані італійські вина, а й познайомитися з найкращими стравами італійської гастрономії.

Також популярні фестивалі їжі, присвячені рибі та м'ясу. У Великобританії щороку проводяться тижні моллюсків і креветок, у Південній Африці – фестиваль устриць, у Нідерландах – фестиваль оселедця, у Франції – фестиваль гребінців Fete de la Coquille, у Фінляндії – фестиваль оселедця.

Фестиваль вуличної їжі в Брюсселі, Бельгія. Це найбільший у Європі фестиваль, присвячений демонстрації вуличної їжі з усього світу. Протягом трьох днів святкування 100 фуд-траків нагодували та розважили понад 150 000 відвідувачів. Будуть запропоновані страви японської, китайської, французької, бельгійської та мексиканської кухонь. Наприкінці фестивалю буде обрано та нагороджено фуд-трак, який подасть найсмачніші страви. У Неаполі (Італія),

на батьківщині піци, фестиваль Pizza Fest проводиться з 1997 року, збираючи найкращих піцайоло з Італії та всього світу. Крім дегустації різних видів піци, організовуються майстер-класи зі створення цієї страви, проводяться конкурси та змагання [2].

У всьому світі набирають популярності фестивалі на тему овочів і фруктів. Наприклад, на острові Вайт (Великобританія) щорічно проходить фестиваль часнику. Окрім традиційних часникових страв, відвідувачі можуть скуштувати смачні часникові пироги, пиво та навіть часникове морозиво. Фестиваль також відомий своєю музичною традицією.

Фестиваль La Tomatina був заснований у 1945 році та проводиться у Валенсії, Іспанія. Що робить цей фестиваль таким особливим, так це те, що він приваблює 30 000 відвідувачів з усього світу, які не тільки можуть насолодитися місцевою кухнею з помідорів, але й беруть участь у масштабній зйомці помідорів. На фестиваль було використано понад 100 тонн перезрілих помідорів [8].

У місті Ментон (Франція) з 1930-х років щороку проводиться Фестиваль лимонів. З лимонів зроблені величезні фігури казкових героїв. Відвідувачі можуть скуштувати різноманітні страви з лимонів, апельсинів та грейпфрутів.

У світі є багато місць і регіонів, які відомі виробництвом певних продуктів або створенням унікальних страв і напоїв. Поціновувачі сиру відвідують Францію, Італію, Німеччину, Нідерланди, Швейцарію та Іспанію, мабуть, найбільш технологічно передові регіони виробництва сиру. Найвідоміші французькі «сирні» регіони - Нормандія і Бургундія. Виробляють камамбер, брі, канталь, рокфор і брес. У французьких Альпах є музей сиру, де можна скуштувати типові сорти та дізнатися про процес виробництва.

У Швейцарії існує понад 400 видів сиру. Типовими прикладами є Vacheron d'Or, Gruyere, Bern і Emmentaler. У цій країні так званий «сирний потяг», який курсує між Монтре та замком Екс, пропонує подорож, де

скуштувати сир, дізнатися про процес виготовлення сиру та помилуватися швейцарським краєвидом [1].

Кава – один із найпопулярніших напоїв у світі. Кавові тури користуються великим попитом серед гурманів. Більше 50 країн світу вирощують каву, утворюючи чотири географічні регіони для розвитку кавового туризму: Південна Америка (Бразилія, Колумбія, Венесуела, Перу та Еквадор), Центральна Америка (Домініканська Республіка, Мексика, Гватемала, Нікарагуа, Сальвадор, Ямайка), Коста-Ріка, Куба), Африка (Кенія, Ефіопія, Танзанія, Конго, Камерун), Азіатсько-Тихоокеанський регіон (Китай, Індія, Лаос, Індонезія, Австралія, Ємен, Папуа-Нова Гвінея)[1].

Бразилія є найпопулярнішою країною кавового туризму у світі. Кавові плантації займають половину території країни. Бразилія щороку вирощує понад 3 мільярди кілограмів кавових зерен. У країні є 14 регіонів, які мають найкращі плантації кави. Найкраща кавова плантація Бразилії – Fazenda Recreio в регіоні Vale da Grama.

Кава з цієї плантації неодноразово отримувала високі оцінки на різних професійних кавових конкурсах. Загальна площа маєтку становить 605,6 га, з яких 240 га - кавові поля [3].

Особливо цінна для цього виду туризму Колумбія. Колумбія є другим за величиною експортером кави у світі. У країні 600 тисяч виробників кави. Туризм на кавові плантації Колумбії стає все більш популярним. Найкращі плантації кави знаходяться в провінціях Антіокія, Кальдас і Кіндія. Кавовий туризм також дуже популярний в Індії. Карнатака, Керала і Таміл Наду є основними регіонами. Наприклад, у Карнатаці є кавовий курорт під назвою Coffee Village Retreat.

Останнім часом стали популярні тури, присвячені виноградникам, виноробням і, звичайно ж, дегустації вин. Винний туризм і винний туризм

практикуються в таких країнах, як Італія, Франція, Іспанія, Португалія, Кіпр, Греція, США, Аргентина та Австралія.

Згідно з легендою, виноробство почалося в Європі приблизно в 3500 році до нашої ери. винайшли. на острові Кіпр. З початку виноробства і донині найвідоміші вина острова Кіпр виробляються під брендами «КЕО» і «ЕТКО». Інші популярні кіпрські вина:

Шардоне, Совіньйон Блан, Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Каріньян Нуар. На Кіпрі розроблений спеціальний винний маршрут, який в основному проходить через околиці міста Лімасол, найбільшого центру виноробства на острові. В Елімі на Кіпрі є музей вина, де можна скуштувати всі види кіпрських вин. Ще одна країна з особливим зв'язком між вином і культурою свого народу - Італія. Країна лідирує в світі за сортами вина. В Італії 20 виноробних регіонів, де вирощують понад 300 сортів винограду. Найвідоміший виноробний регіон - Тоскана. Vin Santo – найдорожче вино в регіоні. Це солодке десертне вино з сушеного винограду з горіховим, абрикосовим смаком. Найвідомішим вином в цьому регіоні і по всій Італії є сухе червоне вино К'янті.

Ломбардія та Емілія-Романья - найвідоміші виноробні регіони на півночі Італії. Тут виробляють ігристі вина, такі як Мерло, Шардоне та Піно Блан. Найвідомішим ігристим вином регіону є Ламбруско.

Таким чином, у світі існує безліч країн і напрямків гастрономічного туризму. Цей вид туризму добре розвинений у таких країнах: Франція, Італія, Іспанія, Сінгапур, Китай, Японія, Індія, США, Перу та Мексика. Туристів приваблюють різноманітні гастрономічні фестивалі, тури в регіони, що спеціалізуються на виробництві певних продуктів, відвідування ресторанів з особливою кухнею та дегустації страв, включених до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.



## **РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В СТРУКТУРІ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНИХ ТУРИСТИЧНИХ РИНКІВ**

### **3.1. Дослідження гастрономічного потенціалу Грузії**

Грузія здавна славиться своєю гостинністю та масштабом застіль. Грузини називають гуляння «супра». Супра – це не тільки про їжу, це ціла культура трапези, що поєднує в собі їжу, вино, тости та пісні. У 2017 році супра була внесена до списку всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО [1].

Стіл грузинського застілля - це насолода всіх органів чуття. Це різноманітність уподобань, запахів і навіть звуків.

подача страв під час гуляння також має свою черговість. Як правило, спочатку подають холодні закуски (пхали, асорті з сирів), хліб, кукурудзяні коржики (мчаді), різні салати, потім настає черга хачапурі, а потім уже м'ясні страви.

Кухня Грузії має давню історію і практично не змінювалася багато століть. Майже кожному регіону притаманні свої особливості приготування тих чи інших страв. У цілому нині прийнято ділити країну східну і західну частини, географічно Сурамський перевал зумовив такий поділ.

Одна з найвідоміших страв грузинської кухні хінкалі вважається стравою горян. Традиційна начинка хинкалі м'ясо із зеленню. Хінкалі можна скуштувати по всій Грузії. Однак, якщо ви опинитеся в гірських регіонах Казбегі, Хевусреті, Пшаті або Тушетії, спробувати хінкалі однозначно варто[11].

У дивовижній країні існує окремий вид кафе – Сахинкле, хинкальня. У сучасній Грузії у хінкальній можна замовити й інші національні страви, історично ж у хінкальних готували лише хінкалі.

Хачапурі в Грузії можна скуштувати практично скрізь.

Виділяють основні 4 види цієї страви, залежно від регіонів: імеритинські (круглої форми), мегрельські (круглі, посипані сиром), гурійські схожі на чебурек і, звичайно ж, аджарські (ті самі, у формі човника з яйцем) [11].

Аджарська кухня особливо яскрава. У приготуванні Аджарських страв використовують велику кількість молочних продуктів та їх похідних. Потрапивши до Аджарії, обов'язково варто скуштувати хачапурі по-аджарськи, борано (сирний омлет), іахні (яловича грудка із прянощами) та аджарський сир.

Кахетія – край виноробства. Саме тут у містах Телаві та Сігнахі не пропустіть нагоди спробувати томлене хашлама людо хашлама (відварена яловичина із зеленню), пряний чакапулі (м'ясо, приготовлене із зеленими сливами, білим вином та зеленню) [18].

Кахетія – батьківщина грузинського шашлику мцваді. Смажать його на вугіллі виноградної лози і не маринують, поливаючи вином під час приготування. До шашлику обов'язково подається свіжа зелень та традиційні соуси. Спробувати мцваді можна скрізь, проте кахетинський шашлик вважається взірцем смаку.

Імеретія (Кутаїсі, Ткебулі) славиться овочевими стравами. Пхалі подають як і самостійну закуску, так і як гарнір до основних страв. У пхали безліч різновидів, тому що приготувати овочеву котлетку можна з будь-якого овочу або навіть бадилля. В Імеретії варто спробувати пхали зі шпинату та горіхів.

Один із найзнаменитіших грузинських сирів-імерулі квелі (імеритинський сир) також готують у цьому регіоні. Сир цей м'який розсольний і за смаком схожий на бринзу.

Основою для приготування знаменитого грузинського сиру сулугуні служить саме імерулі Квелі[18].

Традиційні страви Сванетії, гірського регіону, неможливо уявити без їхньої головної кулінарної родзинки – сванської солі. Сіль тут змішують із гірськими травами та спеціями і вона надає всім стравам регіону особливий смак. Звани готують дуже смачний смажений кукурудзяний хліб (чвіштарі) та коржики з м'ясом (кубдарі).

Рача, регіон на північному сході Грузії, славиться особливим способом приготування лобіані (пиріг із квасолею). Тут його випікають у глиняній печі.

Мегрельська кухня славиться стравами із кукурудзяного борошна. Мамалига або гомі – каша з кукурудзи, мабуть, найвідоміша страва мегрельської кухні. Існує кілька варіацій її приготування. Також мегрели додають в кашу велику кількість сиру сулугуні. Така страва називається еларджі.

На заході Грузії, в Гурії вас обов'язково пригостять гурулі гвезелі, закритим пирогом із сиром та вареними яйцями. У приготуванні страв часто використовують горіхи, переважно волоські. Гурійці, запікаючи рибу або птицю, вистилають дно кеци (глиняна маленька сковорода) виноградним листям. Завдяки цьому прийому страва має особливий аромат [18].

Історична область Картлі, частиною якої є Тбілісі, відома різноманітністю супів. Кизилловий суп із приправами, суп-харчо, кисломолочний суп пахта характерні для регіону Картлі. Тут також варто скуштувати місцеве чакапулі. Переважно весняне блюдо, приготоване з м'яса ягняти і приправлене різними травами.

Національна кухня Грузії неможлива без сиру. Крім знаменитих аджарського, імеритинського та сулугуні, в країні існує величезна кількість видів сиру. У віддалених гірських селищах жінки зберігають рецепти сиру, який їхні предки готували багато століть.

Так сир «тінілі» було внесено до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Його батьківщиною вважається регіон Самцхе-

Джавахеті. Сир тінили дуже жирний та волокнистий. Історично тіні подавався тільки на великі застілля і вважався ознакою багатства[11].

Сир «калті», що нагадує пармезан, характерний для гірської місцевості, в Кахетії виробляють «тибаанурі», схожий на сулугуні та витриманий бри одночасно. Також для Кахетії характерна витримка сиру в чачі, вині чи меді.

Окреме місце у Грузії займає хліб. Пурі – загальна назва хліба. Різновидів пурі в Грузії безліч. Унікальність грузинського хліба починається з технології його випікання. Залежно від регіону хліб смажать у глиняній кеці або випікають у великій глиняній печі – тоне. Хліб із тоне буває кількох форм: круглий «дедіс пурі» та ромбоподібний «шоті».

З кукурудзяної муки готують коржички «мчаді», найчастіше відразу з сиром. Мчаді із сиром називається «чвіштари». Традиційно мчаді не дбають, а смажаться в кеці (глиняній сковороді).

Назуки – солодкий хліб, його також випікають у тоні. Назуки-смачна булочка з родзинками, вершковим маслом, корицею.

Серед інших солодоців Грузії особливої популярності користується чурчхела. Основа чурчхели – горіхи нанизані на нитку, їх опускають у виноградний сік, згущений мукою, а потім залишають сушити. У результаті ласощі є ковбаскою на ниточці. Спробувати чурчхелу можна у будь-якому регіоні Грузії [18].

Отже, Грузія повна гастрономічного потенціалу та активно його використовує, тому гастротуризм у цій країні є одним із провідних видів подорожей. Побачивши розкіш грузинських страв, чи то ароматний суп-харчо, різнокольорові пхалі чи пишні хачапурі, неможливо залишитися байдужим. Грузини завжди залишають місце за столом для гостя, адже він, згідно з повір'ями, посланий самим Богом. Будь-яка трапеза навіть у маленькому кафе подарує справжній калейдоскоп смаків та запахів.

### **3.2 Перспективи та шляхи покращення розвитку гастрономічного туризму в Грузії**

Гастрономія стала одним з найважливіших сегментів туристичного ринку як об'єкт, що використовується для розваг. Вона також є важливим інструментом маркетингу туристичних destinations і стратегічним елементом їхнього іміджу. Оскільки їжа тісно пов'язана зі своїм походженням, такий фокус дозволяє туристичним destinations презентувати та продавати себе як справді унікальні та приваблювати мандрівників, які хочуть відчувати себе частиною destination через її смаки.

Однією з важливих тенденцій є прив'язка споживання місцевих продуктів до їхнього походження. Іншими словами, ідея полягає в тому, що певні продукти харчування і вина можна повністю насолодитися і зрозуміти лише тоді, коли вони приготовані в місці їх походження, людьми з цього регіону і з місцевих інгредієнтів. Крім того, дегустації вин часто проводяться в регіоні походження, що дає можливість отримати більше знань про технології, які використовуються у виробництві та приготуванні [1, 15].

Етнічне розмаїття автоматично створює унікальну національну кухню. Грузинська кухня є яскравим проявом давньої та багатой культури країни. Кожен історико-етнічний регіон має свої природні та сільськогосподарські особливості, які визначають особливості харчування етнічного населення (типи продуктів, способи приготування, частоту прийому їжі). Історично автентичність кожного регіону виражалася в одязі, архітектурі та гастрономічному стилі, але сьогодні найкраще збереглася гастрономія.

Кожен грузин знає, що смачний горіховий соус можна знайти в Самегрело, вино і хліб - в Кахетії, найкращий хачапури можна спробувати в Імереті, а найсмачніший лобіані печуть в Рачі і т. д. Туристи куштують не тільки звичні страви у відомих туристичних закладах. але мільйони з них подорожують, щоб відкрити для себе нові унікальні кулінарні відчуття.

Великий грузинський історик і вчений І. Джавах-Ішвілі стверджував, що грузини створили різноманітність їжі та напоїв на основі природного різноманіття, щоб вони берегли своє здоров'я як а також задовольняти свої харчові потреби [2, 227]. Більшість іноземних туристів, які вперше пробують грузинські традиційні страви, відразу відчують їх найкращий смак і аромат.

Сьогодні багато туристичних напрямків встановлюють свою маркетингову стратегію на основі гастрономічного туризму. Більшість експертів вважають, що туристичні місця можуть значно просунутися в межах міжнародного ринку за допомогою винних місць і національної кухні. Грузія є унікальною країною в обох пріоритетних напрямках – як батьківщина вина, так і як країна, яка відрізняється великою кількістю етнографічних регіонів.

Відхід від традиційних економічних секторів є особливо важливим для сільських громад, багато з яких зазнали труднощів. в умовах швидкої урбанізації. Через близькість до сільськогосподарських угідь сільські громади часто користуються порівняльною перевагою, коли йдеться про традиційні страви. Туризм, зокрема гастрономічний, дозволяє цим громадам отримувати прибуток і можливості для працевлаштування на місцевому рівні, надаючи робочі місця для екскурсоводів по виноградниках або для місцевих кухарів, водночас стимулюючи інші сектори місцевої економіки, такі як сільське господарство.

Ряд проектів, створених на користь відродження старих грузинських гастрономічних традицій, сприяє популяризації культурної спадщини. Наприклад, будь-який бажаючий матиме можливість отримати досвід випічки в «Хлібному домі» - в Сатоне (зал з грузинською пекарнею). Проект «Скарби грузинського свята» – традиція, добре збережена в кухні Грузії, яка є історичним колоритом, повернутим до грузинського свята в результаті пошукової експедиції, проведеної M/Group.

У Грузії часто проводяться фестивалі вина, пива, хліба, сиру, меду. Слід зазначити, що більшість із них ґрунтовно зафіксовані у щорічних заходах

країни, а також окремих регіонів, а деякі з них ще не розроблені. Причиною цього є відсутність досвіду, а не відсутність інтересу.

Східна Грузія вітає відвідувачів, які зацікавлені в спробі найкращого кахетинського вина з найстаріших підвалів, які зберігаються в традиційному квеврі (великі яйцеподібні глиняні посудини, які використовуються для бродіння, зберігання та витримка традиційного грузинського вина). Археологічні докази їх використання сягають 8000 років тому [3]. Зазвичай їх ховають у підлозі підвалу або Марані, напівсвященного місця для більшості грузин, яке можна знайти майже в кожному будинку. Спосіб виготовлення вина Qvevri внесений до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО.

Грузинська технологія виготовлення сиру внесена до Реєстру нематеріальної культурної спадщини Грузії. Виробництво сиру в Грузії має багатовікову історію. Кожен регіон має свій власний сир, який виділяється особливим смаком і текстурою. Головне, що об'єднує всі сорти грузинських сирів, це те, що вони органічні та надзвичайно смачні.

Грузинське гастрономічне різноманіття є чудовим ресурсом для розвитку гастрономічного туризму в країні, особливо якщо ми розглядаємо наступні дані за 2021 рік, опубліковані Національною адміністрацією туризму Грузії [4], наведені в Таблиці 3.

Таблиця 3

Міжнародні гастротуристи (Топ відвідувачів) в Грузії

№	Країна	2021	2022	Різниця %
1	росія	1.109.706	1.205.974	8.7%
2	Азербайджан	1.094.847	1.169.831	6.8%
3	Арменія	956.076	993.144	3.9%
4	Турція	891.751	907.350	1.7%

5	Грузія (внутрішні туристи)	363.766	371.702	2.2%
6	Україна	141.181	164.825	16.7%
7	Ізраїль	121.548	150.997	24.2%
8	Іран	242.739	109.102	-55.1%
9	Казахстан	47.813	74.794	56.4%
10	Германія	52.288	72.074	37.8%
11	Польща	55.142	69.924	26.8%
12	Саудівська арабія	47.431	69.074	45.6%
13	Білорусь	51.088	56.098	59.8%
14	Індія	37.936	39.995	5.4%
15	США	32.951	36.966	12.2%

*Джерело: Міністерство внутрішніх справ Грузії, Інформаційно-аналітичний департамент [1]*

Ці дані також частково зумовлені подіями червня 2019 року, коли президент Росії В. Путін заборонив в'їзд з Росії до Грузії в рамках санкцій, викликаних громадянськими протестами в Грузії проти спроб Росії посилити свій вплив.

У Грузії група молодих підприємців запустила онлайн-кампанію у Facebook під назвою «Проведи своє літо в Грузії», яка одразу стала вірусною та залучила значну кількість іноземних відвідувачів країни. Наразі проводиться нова акція «Проведи 4 сезони в Грузії», і всі охочі можуть відвідати цю надзвичайно унікальну країну з її різноманітною природою, історією, культурою та кухнею. Грузія в змозі і рада організувати та приймати рядові туристи з їхньою схильністю до різноманітності їжі, визначені як ті, хто часто обідає та купує місцеву їжу в пункті призначення, споживає місцеві напої та рідко їсть у ресторанах із франшизою. Крім того, досліджено, що сегмент кулінарних туристів є більш освіченим, з вищим доходом, ніж два інших сегменти, і характеризується схильністю до різноманітності їжі.



Отже, кулінарія та різнобарвність страв в країні досить розвинені і це створює значущий потенціал для розвитку досліджуваної теми. Перспективним напрямками розвитку гастрономічного туризму в Грузії є створення нових туристичних маршрутів для внутрішніх та іноземних туристів.

Перспективи гастрономічного туризму в Грузії в найближчі 5-10 років також включають високий потенціал пропонування нових туристичних вражень: жителі СНД оцінюють різноманітність грузинської кухні та гастрономічних подій вище середнього з точки зору задоволеності, але нижче середнього з точки зору важливості. З іншого боку, туристи з Європи оцінюють гастрономічну культуру як більш важливу, але нижчу за середню з точки зору задоволеності та ступеня новизни.

Таким чином, було зроблено висновок, що гастрономічні послуги необхідно вдосконалювати, урізноманітнювати та впроваджувати нові форми цього виду туризму. Це можна зробити шляхом поєднання гастрономічного туризму з іншими видами рекреаційної діяльності. Прикладом може бути створення турів, які включають політ на повітряній кулі з дегустацією місцевої кухні Тбілісі. Поєднання одразу кількох видів туризму призвело б до збільшення кількості гастрономічних туристів, популяризації місцевої кухні в сільській місцевості та більш інтенсивного розвитку галузі в країні в цілому.

Маркетинг є важливою частиною гастрономічного туризму, пояснюючи все, що буде зроблено, і які продукти та послуги мають переваги та недоліки. Маркетинг є успішним, коли маркетологи можуть все добре просувати. Якщо продукт, його ціна і процес дистрибуції є якісними і доступними для споживачів, то потреби як споживачів, так і маркетологів можуть бути добре задоволені. Тому поєднання цих якостей є надзвичайно важливим [3].

Однією з найперспективніших форм гастрономічного маркетингу в Грузії є географічне зазначення, тобто маркування продукту, що асоціюється

з регіоном, місцевістю, місцевістю або країною з характеристиками, репутацією або іншими ознаками походження.

Загальновідомо, що реєстрація географічних зазначень має важливе значення для захисту продукції, захисту прав споживачів та захисту національних і культурних цінностей. У світі існує багато географічних зазначень: килими в Індії, вино у Франції, оливкова олія з Тоскани в Італії тощо. Грузія також має низку продуктів з географічними зазначеннями, таких як вино, сир, кондитерські вироби та виноград.

Вулична їжа - це ціла культура, яка привертає увагу гастрономів і стимулює розвиток гастрономічного туризму. Тому, відроджуючи старі традиції, залучаючи поновлювані продукти, які зникли або вже не використовуються, а також сільську місцевість і недоступні закриті приміщення, вулична їжа є альтернативою глобалізації, інструментом соціалізації, засобом ведення бізнесу та комунікації з цільовими аудиторіями йти різними шляхами зі спільною метою пошуку нових способів ведення бізнесу.

Наразі вулична їжа в Грузії є скоріше сучасним трендом, оскільки споживачі є частиною культури минулих поколінь, і існує потреба заощаджувати час у чергах, шукати дешевшу їжу, скорочувати час споживання та відкривати нові смаки, усвідомлюючи при цьому свою етнічну приналежність. Однак слід також визнати, що вулична їжа несе в собі потенційну небезпеку, яка може негативно вплинути як на здоров'я людини, так і на прибутки ресторану від цього виду туризму.

Реалізація вищезазначених перспектив розвитку гастрономічного туризму в найближчі 5-7 років призведе до швидкого збільшення прибуттів з цією метою, покращення якості обслуговування, залучення багатьох досвідчених мандрівників-гурманів і зробить значний внесок у поточну модель грузинської економіки.

## ВИСНОВКИ

За результатами опитування всі поставлені цілі досягнуті. Термін «гастрономічний туризм» визначається як вид туризму, спрямований на навчання людей способам приготування та смаку їжі та напоїв, а також місцевим, регіональним або національним кулінарним традиціям. Як тут. Туризм для гурманів має відносно коротку історію. Термін «кулінарний туризм» вперше використав у 1998 році американський професор Л. Лонг, а першою статтею на цю тему була Е. Тоді, у 2003 році, автори перших статей і книг про гастрономічний туризм заснували провідну сьогодні організацію Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму.

Проаналізовано та завершено таксономію гастрономічного туризму. Тому в залежності від місця призначення цей вид туризму поділяють на сільський і міський. Залежно від мети поїздки - культурно-освітня, оздоровча та гастрономічна; за видом конкретної продукції - вино, пиво, сир, чай, кава, шоколад, фрукти та ягоди, риба, мед і суміші, подорож буває поділяється на свята та фестивалі відповідно до напрямку фестивалю. Особливий гастрономічний тур - гастрономічна дипломатія.

Дослідження стану гастрономічного туризму в світі визначило країни-лідери з розвитку цього виду туризму: Франція, Італія, Іспанія, Сінгапур, Китай, Японія, Індія, США та Мексика. Найпопулярнішими гастрономічними destinations є: ресторани, місцеві заклади харчування, гастрономічні свята, фестивалі та ярмарки, кулінарні майстер-класи, фермерські господарства. Інтерес туристів до відвідування цих destinations підвищують престижні світові рейтинги, такі як Мішлен для ресторанів, кухонь і кухні країни в цілому, а також включення до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Гастрономічний туризм можна трактувати як різновид культурного туризму, оскільки гастрономія визнана елементом культури. Гастрономічний туризм також тісно пов'язаний з іншими видами туризму, такими як подієвий туризм, етнічний туризм та агротуризм. Важливим аспектом у розвитку

гастрономічного туризму є можливість його поєднання з ресторанным бізнесом.

Грузія – країна з великим гастрономічним потенціалом. Вона здавна славиться своєю гостинністю та масштабом застіль. Грузини називають гуляння «супра». У 2017 році супра була внесена до списку всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО.

Стіл грузинського застілля - це насолода всіх органів чуття. Це різноманітність уподобань, запахів і навіть звуків.

Подача страв під час гуляння також має свою черговість. Як правило, спочатку подають холодні закуски (пхали, асорті з сирів), хліб, кукурудзяні коржики (мчаді), різні салати, потім настає черга хачапурі, а потім уже м'ясні страви.

Кухня Грузії має давню історію і практично не змінювалася багато століть. Майже кожному регіону притаманні свої особливості приготування тих чи інших страв. У цілому нині прийнято ділити країну східну і західну частини, географічно Сурамський перевал зумовив такий поділ.

Перспективними напрямками вдосконалення гастрономічного туризму у країні є:

- високий потенціал для надання нового туристичного досвіду, створення нових маршрутів.
- покращення сервісу гастрономічного обслуговування, його урізноманітнення та введення нових форм даного виду туризму, поєднання з іншими видами туризму.
- реєстрація географічних ознак.
- розвиток вуличної їжі
- вдосконалення та посилення маркетингу регіонів країни.

Запровадження у життях перерахованих перспектив розвитку гастрономічного туризму вже в найближчі 5-7 років призведе до стрімкого зросту показників прибуттів з цією метою, покращення якості сервісу, приверне увагу великої кількості досвідчених гурманів-мандрівників та внесе суттєвий вклад у сучасну модель економіки Грузії.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Georgian gastronomic diversity to promote cultural heritage and sustainable development of tourism in the country URL:[https://www.researchgate.net/publication/338333940\\_GEORGIAN\\_GASTRONOMIC\\_DIVERSITY\\_TO\\_PROMOTE\\_CULTURAL\\_HERITAGE\\_AND\\_SUSTAINABLE\\_DEVELOPMENT\\_OF\\_TOURISM\\_IN\\_THE\\_COUNTRY](https://www.researchgate.net/publication/338333940_GEORGIAN_GASTRONOMIC_DIVERSITY_TO_PROMOTE_CULTURAL_HERITAGE_AND_SUSTAINABLE_DEVELOPMENT_OF_TOURISM_IN_THE_COUNTRY) (дата звернення: 12.02.2023).
2. Global Report on Food Tourism. UNWTO. – Madrid: 2012, - 63 p
3. The importance of the role of local food in georgian tourism URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/236406447.pdf> (дата звернення: 12.02.2023).
4. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. К., 2005. С. 223-233.
5. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі закарпатської області) Туристична індустрія: Сучасний стан та перспективи розвитку. Матеріали 6 міжнар. наук.-практ. конф. (28-29 квітня 2011 р.) Вип. 6, Том 2, С. 171-177.
6. Вишневецька Г. Г. потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. 2011. № 14. С. 100-115.
7. Вишневецька Г.Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. Географія та туризм. 18-те вид. 2012. С. 30-36
8. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація Торгівля і ринок України. 2016
9. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2011. 224 с
10. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки URL: [http://www.investplan.com.ua/pdf/4\\_2017/9.pdf](http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2017/9.pdf). (дата звернення: 12.02.2023).
11. Коцан Н. Н. *Основні особливості сучасного розвитку туризму в Грузії* УДК 911.3:796.5(479.22)
12. Культурний шлях Європи. Via Regia. URL: <http://www.viaregia.com.ua> (дата звернення: 12.02.2023).

13. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник К. : Знання, 2008. –664 с
14. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму Приазовський економічний вісник. 2018 URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnycka2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm). (дата звернення: 12.02.2023).
15. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. 2014. URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення: 12.02.2023).
16. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2014
17. Стельмах О.А., Агєєнко О.Г., Коваленко К.Ю. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. Розвиток туристичного бізнесу. Міжнар. наук-практ. конф. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. С.160-161.
18. Туристичний потенціал Грузії URL: <http://rep.knlu.edu.ua/xmlui/handle/787878787/684> (дата звернення: 12.02.2023).
19. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. Київ. 2013. 334 с.

## ДОДАТКИ

Додаток А

### Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид	Характеристика туристичної діяльності
За місцем розташування дестинації	Сільський	Куштування екологічно чистих продуктів; збір овочів, фруктів та ягід; прогулянки по виноградникам.
	Міський	Відвідування промислових або сервісних підприємств (кондитерських фабрик, ковбасних заводів); відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних страв.
За метою подорожі	Культурнопізнавальний	Відвідування різноманітних екскурсій
	Оздоровчий	Винотерапія; дієтотерапія; терапія цілющими травами та чайними зборами;
	Гурман	Дегустація вишуканих страв та напоїв спеціалістами гастрономічної сфери (дегустаторами, сомельє)
За видом конкретного продукту	Винний	Дегустація вин; прогулянки виноградниками; екскурсія по виноробні.
	Пивний	Дегустація пива; відвідування пивоварень та пивних заводів.
	Сирний	Дегустація сирів; Відвідування сирних погребів; Відвідування екскурсій на сирних заводах та невеликих сироварнях
	Чайний	Дегустація чаю; участь у чайних церимоніях; відвідування чайних плантацій; відвідування фабрик розфасовування та упакування чаю.
	Кавовий	Дегустація кави; відвідування кавових плантацій; відвідування фабрик розфасування та упакування кави.
	Шоколадний	Дегустація шоколаду; відвідування шоколадних фабрик, заводів та майстерень; відвідування плантацій какао.
	Фруктовоягідний	Дегустація фруктів та ягід, а також фруктово-ягідної продукції; збирання фруктового чи ягідного урожаю; відвідування фруктових садів; відвідування заводів з переробки фруктів та ягід.
	Рибний	Дегустація рибної продукції; відвідування рибних ферм та водойм; відвідування заводів з переробки риби.
	Медовий	Дегустація меду; відвідування пасіки; проходження косметичних процедур з використанням меду та медової продукції; відвідування екскурсій на медових заводах.
	Змішаний	Поєднання декількох спеціалізацій
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування гастрономічних свят
	Фестивальний	Відвідування гастрономічних фестивалів
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів з урахуванням гастрономічних особливостей держав-гостей та держав-організаторів