

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

**Кафедра психології і туризму**

**Кваліфікаційна робота**  
**на тему: «Гастрономічний туризм в Італії»**

Допущено до захисту

«\_\_\_» листопада 2023 року

здобувача вищої освіти групи Т01-22  
факультету туризму, бізнесу і психології  
освітньої програми Туризмознавство  
за спеціальністю 242 Туризм  
Хмаріної А.О.

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 \_\_\_\_\_

КИЇВ – 2023

## ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Гастрономічний туризм як спеціальний вид туризму.....	6
1.2. Класифікація та види гастрономічного туризму.....	12
1.3. Методи дослідження.....	19
РОЗДІЛ 2. ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІТАЛІЇ.....	23
2.1. Кулінарні традиції Італії як фактор розвитку гастрономічного туризму.....	23
2.2. Гастрономічні фестивалі в країні.....	32
РОЗДІЛ 3. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІТАЛІЇ.....	40
3.1. Аналіз тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії... ..	40
3.2. Регіональні особливості гастрономічного туризму в Італії.....	45
3.3. Розробка туру «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» (українською та англійською мовами).....	51
ВИСНОВКИ.....	71
РЕЗЮМЕ.....	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	75
ДОДАТКИ.....	80

## ВСТУП

**Актуальність теми дослідження.** На сьогоднішній день одним із перспективних напрямів, пов'язаним з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, є гастрономічний туризм.

Італійська кухня була сформована довгою історією політичних, соціальних та економічних впливів. Від початку свого існування як скромна селянська кухня до своєї недавньої ролі однієї з найпопулярніших та провідних гастрономічних напрямів для туристів з усього світу. На сьогодні кухня цієї країни це не лише втамування голоду, а відображення регіональної культури та традицій Італії.

Також всі регіони Італії відрізняються між собою унікальними смаками та кулінарними традиціями, у тому числі відомими та улюбленими у всьому світі. Кожен з регіонів налічує багато традиційних продуктів і страв, приготованих за рецептами, що передаються від покоління до покоління.

Нині Італія відома на весь світ своїми архітектурними місцями та національними стравами, а також країна щороку приймає мільйони туристів з усього світу. Легка доступність місцевої їжі та напоїв у кафе та ресторанах сприяє розвитку індустрій гастрономічного туризму в Італії. Саме тому дослідження аналізу тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії є **актуальним** та насамперед чудовою можливістю для подальшого просування цього виду туризму.

Проведене дослідження спирається на праці таких науковців, як: Гатауліна С. [14], Вишневська Г. [5], Басюк Д. [2], Кукліна Т. [7], Нестерчук І. [14], Шикеринець В. [20], Стешенко Д. [18], Макарчук С. [9], Саламатіна С. [17], Парфіненко А. [18], Хялагер А. [24], Еверетт С. [21], Мітчелл Е. [22], Холл М. [23], Ністоряну Б. [26] та інші.

**Мета кваліфікаційної роботи** – розкрити особливості гастрономічного туризму в Італії, визначити проблеми та перспективи його розвитку.

Для досягнення поставленої мети сформульовані наступні **завдання**:

- розкрити теоретико-методологічні основи дослідження гастрономічного туризму;
- охарактеризувати передумови розвитку гастрономічного туризму в Італії;
- проаналізувати сучасний стан та визначити перспективи розвитку гастрономічного туризму в Італії;
- розробити тур «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» (українською та англійською мовами).

**Об'єктом дослідження** є гастрономічний туризм в Італії.

**Предметом дослідження** є передумови, особливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Італії.

В ході роботи було використано такі **методи дослідження**:

- метод аналізу та синтезу: використаний для виявлення тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії;
- історичний метод: став основою для дослідження розвитку гастрономічного туризму в Італії за визначений період;
- метод обробки статистичних даних: застосований для аналізу основних показників розвитку гастрономічного туризму в Італії;
- графічний метод: використаний для візуалізації результатів аналізу динаміки основних статистичних показників, що демонструють тенденції розвитку гастрономічного туризму в Італії;
- порівняльний метод: застосований для аналізу розвитку гастрономічного туризму в Італії та в інших країнах, а також для виявлення внутрішньо регіональних відмінностей гастрономічної індустрії Італії.

Кваліфікаційна робота написана на основі аналізу наукових джерел з гастрономічного туризму. У якості **інформаційної бази** дослідження використовувалися наукові праці українських та зарубіжних учених з питань формування, розвитку та регулювання ринку гастрономічних послуг, а також статистичні дані іноземних збірників з питань стану ринку гастрономічного туризму в Італії.

**Наукова новизна** кваліфікаційної роботи полягає у комплексному дослідженні аналізу тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії та розробці авторського туру «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» двома мовами.

**Практичне значення** полягає в тому, що результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані для подальшого аналізу та дослідження гастрономічного туризму в Італії, формування нових турпродуктів туристичними підприємствами та реалізація розробленого туру «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» в майбутньому.

**Апробація результатів роботи та публікації.** Результати кваліфікаційної роботи представлено на «Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт на спеціальність “Туризм”» у 2023 році.

Основні положення та результати кваліфікаційної роботи обговорювалися на Міжнародній науково-практичній відеоконференції «AD ORBEM PER LINGUAS. ДО СВІТУ ЧЕРЕЗ МОВИ» (доповідь на тему: Кулінарні традиції Італії як фактор розвитку гастрономічного туризму) та опубліковані у Збірнику матеріалів вказаної конференції у 2023 році.

**Кваліфікаційна робота** складається зі вступу, 3-х розділів, висновків, списку використаних джерел, резюме та додатків. Основний обсяг роботи становить 72 сторінки друкованого тексту. Робота містить 10 таблиць, 3 схеми, 2 гістограми. Список використаних джерел налічує 57 найменувань, у т. ч. 37 – іноземною мовою. Основний текст роботи доповнений додатками, в яких представлені ілюстрації за темою роботи.

## **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

### **1.1. Гастрономічний туризм як спеціальний вид туризму**

У сучасному світі туризм – це багатогранне явище, що тісно пов'язано з економікою, історією, географією, архітектурою, медициною, культурою, спортом та іншими науками. Туристичну галузь закономірно вважають однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки XXI ст. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішим напрямком доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки.

На сьогоднішній день одним із перспективних напрямів, пов'язаним з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, є гастрономічний туризм.

Гастрономічний туризм став незамінним ресурсом, який додає цінність і забезпечує вирішення дедалі гострішої проблеми, а саме щоб туристичні напрями виділялися серед однорідних пропозицій, пропонуючи автентичні продукти. Вирішуючи відвідати місце призначення та спробувати місцеву їжу, туристи шукають досвід, який не обмежується лише смаком, а залучає всі їхні почуття. Кожна страва має свою історію, а кожен інгредієнт відображає історію місця призначення. Туристи – допитливі дослідники, і, незважаючи на те, що їм пропонують велику кількість заходів і пропозицій, багато хто віддає перевагу подорожувати згідно своїх харчових вподобань та використовувати гастрономію та її унікальні пропозиції як інструмент для відкриття місцевих і автентичних смаків, що існують у гармонії з культурною спадщиною тієї чи іншої країни.

На думку більшості експертів, першими мандрівниками світу були гастрономічні туристи. Дослідники нових земель, такі як Марко Поло чи Америго Віспулчі, приділяли велику увагу куштуванню місцевих страв у

незнайомих поселеннях. Купці йшли на милі, щоб знайти, спробувати та привезти ніколи раніше не бачені страви: дивовижні фрукти, горіхи, вина та спеції. Враження від них стали одним із прийомів опису народних традицій. Звичайно, як окрема наука і галузь вона сформувалася значно пізніше.

До кінця XVIII століття французи перетворили гастрономію на науку. Антельм Брійя-Саварен, французький громадський діяч, депутат, мер і суддя, описав основи харчування, розробив правила гастрономії та запровадив у повсякденне використання поняття «смак». Його сучасник Антонім Карем вперше вказав на роль хімії в кулінарії та ввів настільки природну на сьогоднішній день річ як точне дозування ваги в рецептах.

Саме поняття «гастрономічний туризм» з'явилося відносно недавно, а саме в 1998 році, у вигляді терміну «кулінарний туризм», який ввела Люсі Лонг – професорка кафедри національної культури Державного університету Боулінг Грін, штат Огайо, США. Щоб висловити своє уявлення про те, як люди сприймають різні культури через їжу, вона зазначила: «Я визначаю кулінарний туризм як навмисну дослідницьку участь у смакових уподобаннях іншого – участь, що включає споживання, приготування та презентацію харчового продукту, певної кухні, системи харчування або стилю харчування, який, як вважається, належить до кулінарної системи, яка не є вашою власною. Це визначення підкреслює важливість людини як активного учасника процесу набуття туристичного досвіду, оскільки їжа, як частина цього досвіду, викликає у нього естетичну реакцію» [52].

Інтенсивні та публічні дискусії про гастрономічний туризм як нову тенденцію почались в 2001 році, коли Ерік Вольф, відомий американський вчений, економіст, антрополог і письменник, представив першу статтю про концепцію кулінарного туризму. Пізніше ця концепція у формі дослідження була представлена в його книзі, де він описав тенденції зростання кулінарного туризму та його значення. Також в 2003 році Ерік Вульф заснував Міжнародну асоціацію кулінарного туризму, мета якої відображає здатність людини

пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характер та історія» [52].

У 2006 році, був створений Міжнародний інститут кулінарного туризму, який курирує освітні та тренінгові компоненти програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. Широкий розвиток кулінарного туризму призвів до утворення туристичних компаній, що спеціалізуються на міжнародному гастрономічному туризмі, прикладами яких є такі національні компанії: «Gourmeton Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія) [52].

Пізніше, у 2012 році Всесвітня туристична організація опублікувала «Глобальний звіт про гастрономічний туризм», в якому пояснила важливість їжі для туристичних напрямів, а у 2017 році ЮНВТО випустила друге видання, де з культурної точки зору вказали на важливість розвитку гастрономічного туризму для захисту нематеріальної культурної спадщини та автентичності життя громади.

Крім того одним із найбільш використовуваних у літературі понять гастрономічного туризму є визначення, запропоноване Холлом М. і Шарпісом Г., згідно з яким гастрономічний туризм – це подорож до гастрономічного регіону з рекреаційною або розважальною метою, яка включає відвідування первинних і вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічні фестивалі, продовольчі ярмарки, заходи, фермерські ринки, кулінарні шоу та демонстрації, дегустації якісних харчових продуктів або будь-яка туристична діяльність, пов'язана з їжею [40].

Дуглас А. зазначив, що одним із основних факторів, які туристи враховують при виборі місця призначення, є харчування, а саме: «кожен турист є гурманом, який вуайєрує». Для визначення поняття гастрономія він розглядав наступні три підходи:

- Гастрономія – це вишукана кухня, надбання, створене поколіннями кухарів і результат делікатних процесів.



- Гастрономія вивчає фізичні характеристики харчових продуктів (наприклад, якість) та прагне покращити їх розуміючи процеси, що відбуваються під час споживання їжі.
- Їжа – це джерело натхнення та задоволення.

Натомість Ністоряну П. охарактеризував гастрономічний туризм як нішеву подорож, яка намагається досягти ідеального балансу між корисним і приємним, між щоденними потребами в їжі та кулінарними враженнями, які можуть позитивно оцінити туристи. Він стверджував також, що споживання є невід’ємною частиною туристичного досвіду та включає в себе:

- Відвідування місць;
- Прихильність до різних традицій і звичаїв;
- Споживання місцевої їжі [27].

Генеральний секретар ЮНВТО Таліб Ріфаї пропонує таке визначення гастрономічному туризму: «Це модна тенденція, одна з головних причин подорожі багатьох туристів. Люди прагнуть відчутти їжу так само, як вони шукають інші елементи різних культур, наприклад: мистецтво, музика чи архітектура» [28].

Він зазначив, що поєднання гастрономії та туризму також забезпечує платформу для просування культур через їхню кухню. Це не тільки сприяє брендуванню туристичних напрямів, але й забезпечує просування сталого туризму через збереження цінної культурної спадщини, розширення можливостей і виховання гордості серед громад, а також покращення міжкультурного розуміння. Відвідавши кулінарні фестивалі, майстер-класи, ресторани «з ферми до столу», туристи краще усвідомлюють місцеві цінності та традиції.

Багато вчених зі Східної Азії визначають поняття «гастрономічний туризм» з точки зору культури харчування, який ґрунтується на спадщині і стилі міста та є невід’ємною частиною місцевої культури. Фу Веньвей стверджує, що гастрономічний туризм – це особлива туристична діяльність,

головним змістом якої є краса та їжа туристичного місця призначення. Завдяки різноманітним способам поєднання огляду визначних пам'яток та споживання місцевої їжі, туристи отримують необхідні знання і навички про культуру, історію та кулінарію, а участь у майстер-класах підвищує зацікавленість та сприяє досягненню великого матеріального і духовного задоволення [32]. Чжу Сяоян визначає поняття «гастрономічний туризм», як спеціальну модель туризму, яка поєднує культуру харчування та туристичну діяльність, в центрі уваги якої знаходиться дегустація їжі та розуміння місцевої культури харчування, доповнені природними та культурними ландшафтами [33].

Також на сьогоднішній день вчені зі Східної Азії в основному зосереджені на вивченні взаємозв'язку між «харчуванням» і «туризмом», їх думки розділились на два типи:

Перший тип дослідження визначає їжу як фактор підтримки туризму, підкреслюючи функції їжі як одного з елементів в туристичному процесі. Тобто вказують на важливість їжі для туризму з точки зору окремих елементів туристичної діяльності.

Другий тип дослідження визначає роль їжі як важливої частини культури туристичної дестинації та підкреслює необхідність досягти гармонійного поєднання їжі, культури та туризму.

Але більшість вчених стверджують, що з розвитком гастрономічного туризму їжа стала не лише елементом чи допоміжним ресурсом у індустрії туризму, але й перетворилася на новий вид туризму та стала сферою, що активно сприяє розвитку індустрії туризму [34].

Дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, включених до складу «гастрономічних турів», займалися такі американські вчені, як Хялагер А. [24], Еверетт С. [21], Мітчелл Е. [22], Холл М. [23], Ністоряну Б. [26], Нікодім Л. [26].

На сьогоднішній день в Україні існує велика різноманітність тлумачення поняття гастрономічний туризм, причому відмінність підходів у трактуванні цього терміну показують багато видатних науковці таких як: Басюк Д. [2], Вишневська Г. [5], Кукліна Т. [7] та Нестерчук І. [14].

Слід зазначити, що в українській туризмології відсутнє єдине термінологічне визначення цього виду туризму. Є терміни «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм» та інші.

*Таблиця 1.1*

Підходи до визначення поняття «гастрономічний туризм»  
українськими науковцями [3]

<b>Науковець</b>	<b>Визначення</b>
Басюк Д.	Гастрономічний туризм – наука, яка вивчає зв'язок між харчуванням та культурою і відноситься до галузі соціальних дисциплін.
Вишневська Г.	Гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування і дегустацією національних блюд і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу.
Кукліна Т.	Гастрономічний туризм – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням по різних країнах з метою ознайомлення з національними блюдами, продуктами та напоями.
Нестерчук І.	Гастрономічний туризм є одним із перспективних напрямків етнокультурного відродження народів світу, що визначає його сутність і суспільнозначущу роль у світовому розвитку туризму й суспільства в цілому

Також Кукліна Т. зазначає, що гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів [7].

Отже, гастрономічний туризм є відносно новою галуззю туристичної сфери. Саме це привертає увагу великої кількості науковців до цієї теми, адже є великий обсяг неопрацьованого матеріалу, що потребує певної класифікації. Більшість з дослідників наводять своє особисте визначення поняття «гастрономічний туризм», що призвело до відсутності єдиного стійкого терміну.

Але підводячи підсумок думки всіх науковців, можна узагальнити те, що гастрономічний туризм – це вид туристичної діяльності, де туристи задовольняють свої культурні та гастрономічні потреби за допомогою ознайомлення з кухнею певної країни, з її звичаями та традиціями, побутом конкретних дестинацій і технологіями виробництва.

## **1.2. Класифікація та види гастрономічного туризму**

На сьогоднішній день існує велика різноманітність досліджень про класифікацію та види гастрономічного туризму, причому відмінність підходів показують багато видатних українських науковці таких як: Гатауліна С. [20], Шикеринець В. [20], Макарчук С. [9], Саламатіна С. [17], Вишневська Г. [5], Стешенко Д. [18], Парфіненко А. [18] та інші.

Гатауліна С., Шикеринець В., та Макарчук С. поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський («зелений») та міський. Важлива відмінність полягає в тому, що, подорожуючи в сільську місцевість, турист прагне випробувати екологічно чистий продукт (рис. 1.1).

Але, якщо вже й поділяти гастрономічний туризм за місцевістю, то варто враховувати й ті об'єкти кулінарного туризму, які знаходяться поза межею

міста або села. До них можна віднести заклади харчування, які розташовані в горах, у природних умовах чи на виробничих об'єктах. Необхідно згадати і про туристичні маршрути, програма яких включає відвідування міст та селищ різних регіонів, що не дає змогу характеризувати гастрономічний тур сільським, або міським.



Рис. 1.1. Види гастрономічного туризму  
(побудовано за даними [20])

Трададенко Т. також поділяє гастрономічний туризм на сільський та міський, проте, акцентує увагу, що ознаковою має бути не лише географічна характеристика, а й мета подорожі. Вона також зазначає, що доцільно класифікувати гастрономі тури виходячи з його програмного забезпечення. Наприклад, поєднання гастрономічного з елементами івентивного чітко прослідковується під час проведення святкових заходів таких як Різдво, Пасха та ін.

Саламатіна С. до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить: рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовো-ягідний, шоколадний та пивний (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Види гастрономічного туризму

(побудовано за даними [17])

Вишнеvsька Г. класифікує гастрономічний туризм за ключовими критеріями які було розглянуто вище, а саме, такими як специфіка місцевості – сільський «зелений» або міський та мета поїздки або бажання спробувати певний напій чи страву: винний, пивний, сирний, шоколадний та інші [5].

Децо іншої думки дотримуються Стешенко Д. та Парфіненко А., вони класифікують гастрономічний туризм на сільський, ресторанний та подієвий.

Таблиця 1.2

Класифікація гастрономічного туризму за визначенням Стешенко Д. та Парфіненко А. [18]

<b>Вид</b>	<b>Опис</b>
Сільський	дегустація місцевої кухні та продуктів, вироблених у даному регіоні
Ресторанний	відвідування найбільш відомих та популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю
Освітній	навчання в спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціальністю, а також курсів та майстер-класів
Подієвий	відвідування місцевості у певний час з метою участі у заходах з гастрономічною тематикою

Підсумовуючи роботи українських науковців гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, видом конкретного продукту або напою та метою подорожі.

Таблиця 1.3

Класифікація гастрономічного туризму [15]

<b>Ознака класифікації</b>	<b>Підвид турів</b>	<b>Вид туристичної діяльності</b>
За розташуванням туристичного місця	Сільський «зелений»	Збір овочів, фруктів та лісних ягід, «полювання» на трюфелі або прогулянка дорогами виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних та фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсій на виноробні з дегустацією вин

## Продовження таблиці 1.3

За видом конкретного продукту або напою	Пивні	Відвідування пивоварень з дегустацією
	Сирні	Відвідування заводів та сирних льохів з дегустацією
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик з дегустацією
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, збирання та дегустації
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, збирання та дегустації
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів та овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях

Багато зарубіжних науковців також проводять дослідження в галузі гастрономічного туризму та пропонують різноманітні підходи для визначення видів та класифікацій саме цього виду туризму.

Одні з найвідоміших науковців, а саме Холл М. та Шарпіс Г., поділяють гастрономічний туризм на два основні види за рівнем інтересу та кількістю туристів [22].



Перший вид має найбільше зацікавлених і відданих гастрономічних туристів, саме тому майже вся туристична діяльність пов'язана з харчуванням. Його можна вважати нішевим продуктом, оскільки лише невелика кількість туристів подорожує до місця призначення з метою пообідати в певному ресторані або відвідати продуктовий ринок чи виноробню. Також Холл М. та Шарпіс Г. визначають цей вид як тип гастрономічного туризму, який включає відвідування саме дорогих ресторанів або виноробень. Головний аспект, який відрізняє вишукані ресторани від інших сегментів, є очікування клієнтів щодо індивідуальності та унікальності їжі, вина та атмосфери.

Другий вид, має помірну кількість зацікавлених туристів. Подорожуючі цінують їжу як частину необхідного досвіду, але акцент не на їжі, також вони кушують блюда у місцевих, сільських та традиційних ресторанах за помірними цінами та надають перевагу хорошій якості та кількості. Передбачається, що туристи які відносяться до другого виду, їх легше задовольнити та вони більш «приземлені».

Ністоряну Б. та Дяконеску Д. класифікують гастрономічних туристів за чотирьома типами:

1. Гастрономія займає дуже важливу роль у відпочинку цього туриста, він постійно шукає нові місця з багатою гастрономічною спадщиною.
2. Гастрономія важлива, але турист повинен мати необхідний доступ до інформації на кулінарні теми, щоб зацікавитися ними. Цей тип туриста не виявляє свого інтересу так чітко, як перший тип, він не шукає інформацію про гастрономічні пропозиції, але має позитивну реакцію, якщо раптово стикається з можливістю спробувати нові страви або отримати інформацію про гастрономію в місцевості яку відвідує.
3. Туристи не надають значення гастрономії як частині відпустки, проте можуть змінити свою думку, якщо отримають хороший кулінарний досвід під час подорожі.

4. Туристи не цікавляться гастрономією і залишаються байдужими, незалежно від смаку страв чи винахідливості рекламних матеріалів в тій чи іншій місцевості [26].

Натомість Хялагер А. запропонувала більш детальну класифікую гастрономічних туристів (рис. 1.3).

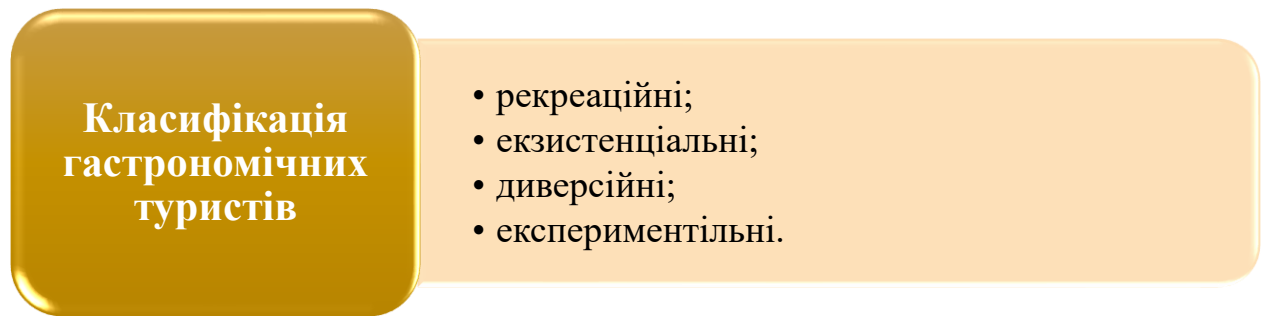


Рис. 1.3. Класифікація гастрономічних туристів  
(побудовано за даними [24])

- 1) Рекреаційні гастрономічні туристи: вони, як правило, віддають перевагу знайомій їжі, щоб почуватися безпечно та комфортно в місці призначення. Звичайний турист-рекреатор може шукати мережі фаст-фудів, ресторани з класичними стравами або ті які пропонують їжу з рідної країни туриста.
- 2) Екзистенціальні гастрономічні туристи: вони, як правило, шукають місцеву або регіональну кухню та їдять там, де це роблять місцеві жителі. Туристи віддають перевагу простим і сільським ресторанам, а не шикарним пропозиціям високого класу. У пошуках гастрономічних вражень на етапі перед подорожжю екзистенціальні туристи використовують автентичні джерела інформації, такі як особисті туристичні блоги, написані місцевими блогерами або читають спеціалізовану туристичну літературу та путівники. Вони також мотивовані освітнім досвідом і зацікавлені в кулінарних школах, курсах, поїздках на риболовлю, дегустацій вин та фестивалів їжі.

- 3) Диверсійні гастрономічні туристи: вони віддають перевагу розважальним та соціальним місцям призначення, але не надто занепокоєні тим, де саме відбувається відпустка чи подорож. Для таких туристів їжі та напої мають бути легкими та доступними, і їх має бути багато, щоб вони відчували, що отримують хороший сервіс. Для них важлива кількість, а не вишуканість страви.
- 4) Експериментальні гастрономічні туристи: вони, як правило, вважаються модними та зацікавленими у найновіших технологіях приготування їжі, а також шукають ресторани з інноваційним меню та іншими ексклюзивними гастрономічними враженнями. Ці туристи подорожують заради особистого задоволення та відчуття розкоші з вишуканою кухнею та враженнями, які є унікальними завдяки дорогим преміум-послугам. [24].

Отже, гастрономічний туризм є важливою і різноманітною галуззю туристичної індустрії, яка привертає увагу дослідників та практиків з усього світу. Різні науковці пропонують різні підходи до визначення видів та класифікацій гастрономічного туризму, це вказує на складність і багатогранність цього виду туризму.

### **1.3. Методи дослідження**

Важливою складовою початкової частини роботи є визначення методів дослідження, за допомогою яких буде здійснюватися пошук та обробка фактичного матеріалу.

Дослідження – це ретельне й детальне вивчення певної проблеми або теми за допомогою наукових методів. Це запит, за допомогою якого дослідник описує, прогнозує, пояснює та спостерігає певну проблему чи явище.

Наукові дослідження мають системний підхід. Вони спрямовані на отримання нової інформації, яка доповнює наявні знання в галузі досліджень.

Методика – це система методів та прийомів дослідження, включаючи порядок їх застосування та способи інтерпретації отриманих за їх допомогою результатів.

Усі дослідження передбачають використання наукових методів – сукупності правил, способів, прийомів дослідження об'єктів дійсності, явищ, їх закономірностей розвитку.

В ході роботи було використано такі методи дослідження:

- метод аналізу та синтезу;
- історичний метод;
- метод обробки статистичних даних;
- графічний метод;
- порівняльний метод.

Методи аналізу і синтезу є важливими компонентами під час написання кваліфікаційної роботи. Аналіз передбачає детальне вивчення зібраних даних, інформації або результатів для виявлення закономірностей, тем і зв'язків. Синтез, з іншого боку, передбачає інтеграцію та організацію проаналізованих даних або висновків для створення узгодженого та всебічного розуміння досліджуваної теми чи проблеми.

Методи аналізу та синтезу є важливими з кількох причин:

- *Інтерпретація даних.* Метод аналізу допомагає зрозуміти необроблені дані, упорядковуючи, класифікуючи та інтерпретуючи їх. Це дозволяє визначати тенденції, закономірності та зв'язки в даних, забезпечуючи глибше розуміння теми дослідження.
- *Генерація розуміння.* Метод аналізу і синтезу допомагають генерувати значущі ідеї на основі результатів дослідження. Упорядковуючи та об'єднуючи дані, можна визначити головні теми, отримати ключові висновки, які сприяють знанням і розумінням в цій галузі.
- *Повідомлення результатів дослідження.* Аналіз і синтез мають вирішальне значення для ефективного донесення результатів

дослідження до різних зацікавлених сторін. Концентруючи складні дані в чіткі та лаконічні речення, дослідники можуть ділитися своїми результатами у спосіб, який є доступним і значущим для цільової аудиторії.

Метод аналізу та синтезу був використаний задля дослідження окремих складових гастрономічної індустрії туризму в Італії, застосований для виявлення тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії як в цілому, так і окремих його напрямів.

Історичний метод дослідження – це процес збору й інтерпретації даних про минулі події чи ідеї, щоб з'ясувати їх вплив на сьогоднішній день. Цей метод може допомогти не тільки з'ясувати зв'язки між минулими та теперішніми подіями, але також може надати інформацію щодо можливих майбутніх подій.

Під час використання історичного методу дослідження в основному треба спиратись на джерела інформації з перших рук, такі як історичні записи, книги, фотографії, листи, свідчення, які належать до часу, на якому зосереджено дослідження. Простіше кажучи, ці джерела написані кимось, хто був учасником або безпосереднім свідком події. Вторинні джерела – книги та статті, написані через деякий час після подій, також можуть певною мірою сприяти використанню цього методу. Однак слід пам'ятати, що вторинні джерела інформації можуть бути більш упередженими, оскільки зазвичай містять дані, написані авторами з кількох джерел.

Цей метод став основою для дослідження кулінарних традицій Італії в період з Римської імперії до епохи Відродження, а також розвитку гастрономічного туризму в Італії з 2018 по 2023 р.

Метод обробки статистичних даних – це процес збору та аналізу даних з метою виявлення закономірностей і тенденцій. Цей метод використовується для усунення упередженості в оцінюванні даних за допомогою чисельного аналізу, а також корисний для збору інтерпретацій досліджень, розробки

статистичних моделей і планування опитувань і досліджень. Простими словами, метод обробки статистичних даних – це інструмент аналізу даних, який допомагає зробити важливі висновки з необроблених і неструктурованих даних. За темою роботи було здійснено аналіз різних баз статистичних даних, обробку, систематизацію та узагальнення отриманої інформації.

Графічний метод широко використовується при будь-якому статистичному дослідженні. Графічним відображенням називають наочне зображення відносних величин (статистичних показників) за допомогою геометричних ліній і фігур (діаграм) або географічних картосхем (картограм).

Графічний метод дослідження має кілька переваг, зокрема:

- Візуалізація: графічний метод дозволяє візуально представити дані, полегшуючи розуміння та інтерпретацію даних. За допомогою графіків і діаграм можна легко визначити тенденції, закономірності та зв'язки.
- Комунікація: графічні методи можна використовувати для ефективної передачі складних даних широкому колу аудиторій, включаючи тих, хто не має достатнього досвіду в статистиці чи аналізі даних.

Графічний метод використаний для візуалізації результатів аналізу динаміки основних статистичних показників, що демонструють тенденції розвитку гастрономічного туризму в Італії (побудовані схеми та діаграми).

Порівняльний метод полягає у розгляді об'єкта дослідження у зв'язку з іншими. Цей метод може бути якісним та кількісним. Часто існує компроміс: чим більше випадків для порівняння, тим менше доступних порівнюваних змінних, і навпаки. Порівняльний метод також часто застосовують, коли шукають моделі подібності та відмінності, пояснюючи безперервність і зміни. У роботі цей метод застосований для аналізу розвитку гастрономічного туризму в Італії та інших країнах, а також для виявлення внутрішньо регіональних відмінностей гастрономічної індустрії Італії.

Використання перерахованих методів дослідження дозволило комплексно дослідити гастрономічний туризм в Італії.

## **РОЗДІЛ 2. ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІТАЛІЇ**

### **2.1. Кулінарні традиції Італії як фактор розвитку гастрономічного туризму**

Італійська кухня була сформована довгою історією політичних, соціальних та економічних впливів. Від початку свого існування як скромна селянська кухня до своєї недавньої ролі однієї з найпопулярніших та провідних гастрономічних напрямів для туристів з усього світу. На сьогоднішній день кухня цієї країни це не лише втамування голоду, а відображення регіональної культури та традицій Італії. Розвиток кулінарних традицій Італії можна відстежити в епохи: Римської імперії, Середньовіччя та Відродження.

Найдавніший вплив на сучасну італійську кухню можна простежити під час епохи Римської імперії, яка робила наголос на свіжості та сезонності інгредієнтів і популяризувала страви з оливками, морепродуктами, сирами та іншими смачними продуктами. Незважаючи на те, що з часом ці технології розвивалися, вони все ще залишаються основою кулінарних страв на сьогоднішній день. Такі інгредієнти, як помідори, перець і баклажани, не тільки змінили презентацію страв, а також додали унікальний смак [45].

Середньовіччя було неймовірно впливовим періодом у розвитку регіональних кухонь. Це пов'язано як з соціально-економічними умовами, що склалися в Європі, так і змішуванням різних культур через торгівлю, міграцію та нищівні рухи того часу. Як наслідок, у цей період в Італії відбулися значні зміни в популярних смаках і традиціях, наприклад, в приготуванні страв з м'яса та риби почали додавати більше спецій та інгредієнтів, таких як оливки, лимон та розмарин. Це також відображається в широкому розмаїтті традиційних страв, які популярні й сьогодні, а саме паста та ризотто. Крім того,

у період Середньовіччя в Італії з'явилися різні десерти, такі як паннакотта та каннолі. Вони стали популярними впродовж століть і залишаються улюбленими італійськими солодощами.

Епоха Відродження була часом надзвичайного зростання та творчості в Італії, коли з'явилося багато великих умів, які зробили тривалий внесок у розвиток світу. У цей період італійські кухарі створили нову інтерпретацію традиційних страв, додаючи нові інгредієнти та комбінації для створення кулінарних шедеврів, які добре відомі й сьогодні, а саме паста равіолі, фетуччіне та лазанья. Також у цю епоху з'явилися такі десерти, як тірамісу та панеттоне. [45].

На сьогоднішній день коли мова йде про італійську кухню, традиції – це все. Італійці дуже пишаються своєю кулінарною спадщиною та відчують глибоку пристрасть до її збереження. Від способу приготування їжі до інгредієнтів, які вони використовують в своїх стравах. Однією з найважливіших традицій італійської кухні є використання свіжих високоякісних інгредієнтів, вони вважають, що якість інгредієнтів так само важлива, як і майстерність кухаря. Саме тому туристи з усього світу можуть побачити, що багато страв готуються з простих свіжих інгредієнтів, таких як помідори, базилік, оливкова олія та часник.

Ще одна важлива традиція італійської кухні – це спосіб подачі страв. Італійці вірять, що їжа призначена для того, щоб нею ділитися з родиною та друзями. Ось чому багато страв подають у сімейному стилі: у центрі столу ставлять великі тарілки, щоб гості могли усе скуштувати. Окрім способу подачі страв, італійці також мають особливі традиції, коли мова йде про різновид блюд, які подаються на свята. Наприклад, на Святвечір традиційно подають страви з морепродуктів, відомі як «Свято семи риб». На Великдень готують баранину, а на Новий рік – сочевицю, яка символізує щастя на наступний рік [39].



Для того щоб більше поринути у кулінарні традиції Італії, важливо розглянути найпопулярніші італійські страви, дізнатися про традиції, історію та спосіб їх приготування.

Таблиця 2.1

## Традиційні італійські страви [42]

Назва	Фото	
Піца		
Лазанья		
Паста		
Песто		
Равіолі, Тортелліні та Аньолотті		
Фокачча		

## Продовження таблиці 2.1

Назва	Фото	
Різотто		
Полента		
Ріболітта		
Оссобуко		
Салат «Капрезе»		
Аранчіні		
Боттарга		

Говорячи про культуру італійського харчування і не згадуючи про **піцу**, практично неможливо. Ця страва була на Італійському півострові протягом століть, але саме в 1889 році, коли королева Маргарита Савойська відвідала місто Неаполь, з'явилася відома піца «Маргарита». Історія свідчить, що королева втомилася від французької кухні, тому викликала Раффаеля Еспозіто, відомого виробника піци, щоб він приготував для неї цю оригінальну страву. Королева Маргарита схвалила піцу з томатним соусом, моцарелою та базиліком. Відразу після цього Раффаеле Еспозіто назвав свою піцу «Маргарита» і попросив у королеви її схвалення.

В Італії піца свіжа, проста та має стандартний розмір, завдяки чому кожен інгредієнт виділяється сам по собі. Існує два типи італійської піци: неаполітанська піца «pizza Napoletana», вона товща та менша, також відома як піца в неаполітанському стилі, і римська піца «pizza Romana», яка походить із Риму та є тоншою, хрусткішою та більшою.

**Лазанья** – це традиційна страва італійської кухні, особливо міста Болонья, яка складається з шарів пасти, м'яса, сиру та томатного соусу. Існує також вегетаріанська версія, де м'ясо замінюють овочами, таким чином кожен має можливість спробувати дивовижну італійську страву. Лазанья походить із регіону Неаполя, і спочатку її готували з соусом бешамель, рагу та сиром, але з роками, коли стало доступно більше інгредієнтів, страва перетворилася на сучасний варіант.

По всій Італії можна знайти різноманітні види лазаньї. На півночі країни цю страву готують з яєчною пастою, класичним соусом болоньезе і сиром «Парміджано Реджано», що створює густе і кремове блюдо. З іншого боку, у Неаполі лазанья, як правило, набагато м'якшіша, з сиром рикотта, провола та пекоріно [43].

**Паста** та Італія – це нерозривне поєднання в колективній уяві кожного туриста з усього світу, цю страву готують на всіх континентах та запитують знову і знову всі подорожуючі, які відвідують країну. Сушені макарони

вперше згадав географ короля Роджера Аль Ідрісі приблизно в 1100 році, коли він описав довгі нитки макаронів, розтягнутих на сонці для сушіння поблизу Трабії на Сицилії. Століттями неаполітанці та палермітці називали один одного листоїдами та макаронідами, але немає сумніву, що паста, яку всі вважали неаполітанською, народилася на Сицилії, а потім розширила територію виробництва до тих приморських регіонів, де на той час були порти та ідеальний клімат для сушіння продукту.

На сьогоднішній день одними з найпопулярніших видів пасти є фетучіні, спагетті, пенне та тальятелле. Кожен регіон Італії має свій фірмовий стиль: у Тоскані готують найкращі паппарделле, а в Римі – фетучіні. Також пасту можна приготувати різними способами: з вершками, песто або свіжим томатним соусом. Але, безумовно, одна з найпопулярніших страв з пасти в Італії, особливо в Римі, – спагетті «Карбонара», яка готується з беконом, яєчним жовтком, молочними вершками та сиром пекоріно.

Від Ніцци до Чінкве-Терре соус **песто** на основі базилика та кількох інших інгредієнтів є справжнім гастрономічним прапором регіону. Як майже будь-який рецепт, навіть відомий, походження песто є невизначеним і заплутаним, лише наприкінці дев'ятнадцятого століття були знайдені деякі письмові свідчення, але соус, безумовно, походить набагато раніше. Найбільш прийнятною гіпотезою була б еволюція соусу на основі йогурту, часнику та сухофруктів, походження якого із Близького Сходу. Проте згодом цей соус з'явився з базиликом, який прийшов до Італії з Індії.

**Равіолі, тортелліні та аньолотті** з'явилися десь приблизно в 14 столітті, коли люди вперше вирішили доповнити скромну пасту старої Італії начинками та додатковими смаками. Оскільки спочатку це була здебільшоно вегетаріанська страва, вона швидко стала улюбленою напередодні Різдва, і навісь на сьогоднішній день деякі сім'ї зберігли цю традицію.

Італійське тісто настільки гарне, що для його вшанування потрібен був особливий хліб. **Фокачча** – це італійський хліб, що випікається в духовці,

залежно від регіону він може виглядати по-різному, мати різні інгредієнти, начинку та навіть іншу назву:

- Генуезька фокачча – це просте тісто, збагачене крупною сіллю та олією на поверхні.
- Лігурійська фокачча – це тісто на поверхню якого викладають ніжно тушкована цибуля.
- Флорентійська фокачча – тісто тонше та більш розсипчасте, ніж лігурійська.
- Фокачча з Барі – тісто посипане свіжими помідорами чері та маслинами.

**Полента** – це смачне і ситне блюдо яке є дуже важливим елементом італійської традиційної кухні. Завдяки своїй універсальності вона є головним героєм багатьох рецептів і є ідеальною як доповнення до смачних соусів, м'яса та риби. Полента, яка являє собою просте поєднання кукурудзяного борошна та води, завжди була однією з головних страв «бідної» кухні. Проте, на сьогоднішній день, ця страва подобається багатьом туристам, тому що неймовірно поєднанням ніжного смаку кукурудзяної каші з чудовими добавками, такими як холодне м'ясо, овочі, риба, морепродукти та сири, які потім розкладають на дерев'яну дошку або тарілку з приготовленою полентою [43].

Оскільки рис сам по собі нудний, італійці знайшли спосіб зробити його надзвичайно цікавим і смачним, вони створили **різотто**. Вважається, що його витоки походять із північного міста, яке охопило моду: Мілана. Саме тут в далекому 1809 році з'являється перший рецепт страви. Але насправді історія свідчить, що учень складува з Північної Європи приготував рисову страву з шафрану для гостей на весілля, і після того вона з'явилась.

Найпопулярнішим рецептом в Італії та світі є різотто по-міланськи з шафраном, яловичим або курячим бульйоном, сиром та салом, усе перемішується з вершковим соусом з додаванням масла та спецій. В інших

регіонах ризотто подають з різними соусами, що надає цій страві різний колір, але однаковий смак.

**Ріболітта**, що означає «відварена», є ще однією ситною італійською стравою зі скромним початком і глибокими традиціями. Існує багато різновидів цього смачного супу, але основними інгредієнтами завжди є каннелліні, капуста, морква, картопля та цибуля. Крім того, найважливіший інгредієнт: залишки хліба.

Ця частина італійської традиції харчування бере свій початок із часів слуг і панів, коли слуги варили будь-які залишки їжі в киплячій воді та загущували суп хлібом. Згодом цей ароматний суп потрапив у все більше сімейних домівок і став улюбленою їжею для всіх класів. Щоразу, коли хтось був голодний, суп просто кип'ятили знову, створюючи щоразу густішу і смачнішу страву. Ріболіту можна знайти в меню як першу страву, особливо у Флоренції. Восени смак страви найкращий, коли врожай у розпалі та в суп додається велика кількість овочів.

**Оссобуко** – це міланська страва, яка є найкращим прикладом вишуканої італійської кухні. Вона готується повільно та протягом трьох годин, але в результаті м'ясо виходить настільки смачним і ніжним, що очікування того варте. Оссобуко – це телячі гомілки з червоним або білим винним соусом, овочами, часником, лимонною цедрою та іншими спеціями. Найкраща частина страви – це коли вона вже готова і можна спробувати кістковий мозок. Саме звідси походить його назва «Ossobuco», що означає «порожниста кістка».

**Салат «Капрезе»** – це проста класична страва, приготовлена з помідорів, моцарелли, базиліка та оливкової олії, вона освіжаюча, смачна та відносно поживна. Ніхто точно не знає, коли вперше з'явився цей салат, але його назва вказує на те, що він походить з острова Капрі поблизу Неаполя. Вважається, що вперше цей салат був винайдений, щоб відзначити кольори італійського прапора, із зеленим, білим і червоним інгредієнтами в повному обсязі. На сьогоднішній день по всій Італії цю страву зазвичай подають як

закуску, а не як гарнір, і її можна їсти в будь-який час доби та в будь-яку пору року.

«Капрезе» також не обов'язково має бути просто салатом. По всій Італії туристи також можуть знайти піцу «Капрезе», пасту та сендвічі – усі ці страви зроблені з чотирьох ключових інгредієнтів. Крім того, в салат іноді замість оливкової олії використовують песто, а щоб зробити його більш схожим на салат, додають рукколу або салат ромен, щоб збільшити вагу страви [43].

**Аранчіні** – це традиційна італійська закуска, всередині якої поєднується ризотто, змішане з вершковим маслом і пармезаном, які потім занурюють у борошно, яйце та панірувальні сухарі, а далі злегка обсмажують у фритюрі з оливковою олією. Результат – ідеально хрустке зовні та ароматне, м'яке ризотто всередині.

Окрім класичних кульок із начинкою ризотто, в Італії можна знайти цю страву з соусом рагу, шинкою та моцарелою, різні суміші овочів і сиру, а також нові варіанти цієї класики, наприклад аранчіні з начинкою карбонара. Сама назва походить від італійського слова «маленькі апельсини», і вважається, що страва походить з Сардинії, де ці кульки трохи більші, ніж сам фрукт.

Боттарга – це ікра кефалі або тунця, яку посолили, віджали та залишили сушитися на повітрі протягом шести місяців. Готовий продукт – це темно-помаранчевий твердий шматочок яйця, який можна нарізати або натерти на страву. Найпоширенішим способом споживання боттарги в Італії є класичні спагетті з натертою зверху ікрою.

Отже, італійська кухня була сформована довгою та різноманітною історією, від Римської імперії до епохи Відродження. Італійські страви – це свіжі овочі, макарони, хліб і сири, приготовані різними та смачними способами. Вони також мають сильний середземноморський вплив, зосереджуючись на свіжих інгредієнтах, травах і оливковій олії. Натомість культура італійської кухні полягає в тому, щоб насолоджуватися часом із родиною та друзями за смачною їжею.

## 2.2. Гастрономічні фестивалі в країні

Італія – це одне з найкращих місць для любителів їжі з багатими кулінарними традиціями, які відзначаються по всій країні. Від свіжої пасти та піци до морепродуктів і морозива, в Італії не бракує смачної їжі. Щоб відчуті найкращі страви італійської кухні, протягом року проводяться численні фестивалі їжі. Під час фестивалю кожен турист та місцевий житель може скуштувати свіжоприготовлені традиційні страви, дізнатися ексклюзивні рецепти та технології їх приготування, а також прийняти участь у місцевих розвагах. Протягом століть в Італії народжувалися численні фестивалі, що поширювалися від Альп до Сицилії, тому на сьогоднішній день в різних містах країни, щодня проходять фестивалі, які в основному присвячені просуванню продуктів харчування та вина.

В табл. 2.2 наведено декілька популярних та масштабних гастрономічних фестивалів в Італії, які має відвідати кожен турист під час своєї подорожі.

*Таблиця 2.2*

Найпопулярніші гастрономічні фестивалі в Італії [25]

Назва фестивалю	Дата проведення	Місце	Фото
Фестиваль трюфелів (Sagra del Tartufo)	3 жовтень – 27 листопада	Альба, П'ємонт	
Фестиваль піци (Pizzafest)	з 13 по 23 вересня	Неаполь, Кампанія	



## Продовження таблиці 2.2

Назва фестивалю	Дата проведення	Місце	Фото
Фестиваль сиру (Festival del Formaggio)	вересень	П'ємонт Тоскана Умбрія Сицилія	
Фестиваль шоколаду або Єврошоколад	середина жовтня	Перуджа, Умбрія	
Фестиваль морозива (Gelato Festival)	червень – серпень	Флоренція, Тоскана	
Фестиваль каштанів (Festa delle Castagne)	вересень – листопад	Арчідоссо Тарзо Маррадї Аріцо	
Фестиваль кальмарів (Sagra del calamaro)	З 27 по 29 жовтня, з 1 по 5 листопада	острів Капрія	
Фестиваль перцю чилї (Peperoncino)	вересень – жовтень	Калабрія, Діаманте	

**Міжнародний фестиваль білого трюфеля в Альбі** – це щорічна подія, яку відвідують туристи з усього світу, що прагнуть насолодитися відомим білим трюфелем. Цей гриб, відомий своїм характерним ароматом і насиченим земляним смаком, є одним із найбільш цінних і затребуваних у світі. Фестиваль зазвичай триває з початку жовтня до кінця листопада та включає в себе безліч заходів, які відзначають багаті кулінарні традиції цього регіону.

Заходи на фестивалі включають демонстрації полювання на трюфелі, кулінарні майстер-класи та дегустації вин. Однією з найважливіших подій під час цього заходу є Всесвітній аукціон булого трюфеля, де міжнародні поціновувачі виставляють ставки на зразки найвищої якості, часто досягаючи значних цін. Рекорд був встановлений на аукціоні у 2009 році, коли білий трюфель вагою понад кілограм був куплений за 330 000 доларів. Кошти від аукціону сприяють збереженню та популяризації місцевих кулінарних та культурних традицій [55].

Загалом Фестиваль трюфелів в Альбі – це не просто кулінарна подія, а культурне свято. Це можливість для місцевих жителів і туристів зібратися разом, щоб оцінити унікальні смаки регіону та взяти участь у яскравих громадських традиціях. Свято оживляє вулиці Альби своїм характерним ароматом, цікавими людьми та спільною вдячністю за одну з найцінніших гастрономічних насолод у світі.

Щороку у вересні вулиці Неаполя наповнюються ароматами базилика, моцарелли, спецій і свіжої випічки – це **Фестиваль піци**. Святкування фестивалю триває 11 днів. У цей час до міста приїжджають найвідоміші у світі піцайоли, щоб провести майстер-класи та поділитися своїми рецептами з молодшими майстрами. Також вони беруть участь у змаганнях один з одним на швидкість і якість приготування цієї страви.

Але багато гостей приїжджають до Неаполя у вересні заради величезної кількості піци, яку можна з'їсти, просто заплативши за вхідний квиток на фестиваль. Відомі кухарі готують свої страви за авторськими рецептами і

пропонують спробувати їх усім. Саме протягом цих 11 днів відвідувачі відкривають для себе раніше невідомі смаки цієї страви.

Кінець фестивалю ознаменується головною подією – вибором найкращої піци, протягом усього свята гості мають можливість проголосувати за найкращу страву. А найголовніший конкурс проводиться серед кращих кухарів, для відбору переможців в різних номінаціях встановлено спеціальне обладнання, яке за допомогою підрахунку голосів допомагає вибрати кращих.

За середнім підрахунком, щороку захід відвідує близько 100 тис. осіб. Досвід Італії настільки сподобався багатьом країнам, що вони також приймали подібний «Піцафест». У 2014 році такі заходи можна було відвідати в Брюсселі, Мадриді, Гамбурзі, Монреалі, Кавасакі та Монтерреї

**Фестивалі сиру** в Італії є частиною культури П'ємонт, Тоскани, Умбрії та Сицилії. Країна виробляє сир більше 3000 років, коли етруски вперше оселилися в центральній Італії і виготовляли цей продукт з овечого молока. Основні особливості проведення фестивалів сиру за регіонами:

- Найвідоміший і найбільший фестиваль сиру в Італії проходить в регіоні П'ємонт у місті Бра, кожні два роки у вересні. Під час свята гості відвідують сироварні, приймають участь у майстер-класах, а також дегустують багато сортів сиру.
- Щороку в першу неділю вересня місто П'єнца в Тоскані приймає Фестиваль сиру Пекоріно. Основною розвагою під час цього свята є перекочування сирного колеса до мішені на головній площі Пьяцца Піо.
- Великодній понеділок стає днем святкування сиру в маленькому містечку Панікале на вершині пагорба в Умбрії. Під час свята можна дізнатися старовинну технологію «згортання сиру», відому місцевим жителям як Руццолоне. На фестивалі кожен гість також може прийняти участь у розвагах, а саме запустити через шкіряний ремінець дев'ятифунтовий сир пекоріно, який обертається навколо нього.

Перемагає той, хто докотить свій сир до фінішу з найменшою кількістю ударів.

- Між містами Кальтаджіроне і Сіракузи знаходиться, рідне місто письменника Джованні Верга. Щороку в останні вихідні квітня у Віцціні святкують Фестиваль сиру Рікотта. Під час святкування місцеві сицилійці вдягнуті у стародавні тутешні костюми, граючи на музичних інструментах і маршируючи центром міста. Також кидання прапорів є частиною великої події, і, звичайно, всі чекають їжі. Виробники Рікотти роблять майстер-класи на вулиці, щоб усі могли спостерігати за процесом виготовлення сиру та, звісно, скуштувати солодкий теплий молочний продукт. Доступні всі види солодоців із сиром рікотта, включаючи каннолі, тарти, аранчіні, чізкейки та багато інших страв та десертів [37].

**Єврошоколад** – це найбільший і найвідоміший фестиваль шоколаду в Італії, кожного жовтня це свято приваблює більше мільйона відвідувачів до містечка Перуджі на горах Умбрії та наповнює цю зазвичай спокійну столицю натовпами туристів з усього світу. Місто Перуджа асоціюється з шоколадом відтоді, як у 1907 році там було засновано компанію Perugina, яка на сьогоднішній день продовжує виробляти відомі цукерки Васіо з лісовими горіхами та шоколадом [38].

Під час фестивалю гості можуть взяти участь у різних кулінарних майстер-класах, дегустаціях, а також виставках і шоу, які безпосередньо пов'язані з шоколадом. Однією з головних атракцій цього свята є шоколадні скульптури. Талановиті художники створюють приголомшливі скульптури повністю з шоколаду, демонструючи свою творчість і майстерність. Відвідувачі також можуть взяти участь в іграх та заходах на тему шоколаду, таких як пошуки шоколадних скарбів і змагання з виготовлення шоколаду.

Отже, Фестиваль шоколаду – це подія, яка справді пропонує щось для кожного, заходи та цікаві місця на будь-який вік і смак. Незалежно від того,

чи є гість зятим шанувальником шоколаду чи просто шукає веселих і унікальних вражень, цю подію не можна пропустити.

**Фестиваль морозива** – це свято, яке проходить у місті Флоренція, в регіоні Тоскана, протягом літніх місяців. Фестиваль відзначає італійське мистецтво приготування морозива, де виробники продають різноманітні смаки, від класичного шоколаду та ванілі до більш незвичайних варіантів.

На фестивалі кожен гість зможе крок за кроком простежити за технологією приготування морозива та насолодитися його особливим і вишуканим смаком. Інтерв'ю, демонстрації та розповіді дозволять всім охочим відкрити для себе роботу та пристрась деяких із найвидатніших італійських майстрів морозива, дізнатися про їхні техніки та все, що відбувається за лаштунками солодко світу цього десерту.

У вересні та жовтні по всій Італії проводять популярні **фестивалі каштанів**. На багатьох заходах відзначають місцеві сорти горіха та використовують їх у всіх видах страв. Основний різновид проведення фестивалю каштанів за регіонами:

- *Фестиваль каштанів в Арчідоссо*. Це свято проходить в районі Сієни в Італії та вшановує не лише каштани та страви з нього, а й місто Арчідоссо. У цьому місті та на його околицях можна знайти багато історичних пам'яток, і фестиваль є чудовою нагодою для туристів побачити їх. Відвідувачі свята можуть навіть відвідати екскурсії по сусідньому каштановому лісу.
- *Фестиваль каштанів у Комбаї* відомий тим, що триває протягом тижня, а у вихідні дні, часто закінчується опівночі. Комбаї знаходиться в провінції Тревизо, яка особливо відома своїми каштанами. Грунт у цьому районі особливо підходить для вирощування цього горіху. Фестиваль пропонує дегустацію незліченних страв на основі каштанів, у тому числі навіть морозиво, а також представляє багато місцевих художників.

- *Фестиваль каштанів в Маррадді*, проходить в італійському районі Муджелло. Для приготування страв використовують каштани Марроні, які вирощують навколо Маррадді та в районі Муджелло. Деякі страви, які можна побачити під час цього свята, включають різноманітну випічку, зокрема канноло з каштановою начинкою та сиром рікотта, а також смачні макарони на основі каштанів.
- *Фестиваль каштанів в Арецо*, включає в себе велику різноманітність страв з цього горіху, а також можливість відвідати художні виставки та послухати музичні виступи місцевих груп. Під час дегустації страв з каштанів, кожному гостю пропонують скуштувати лимонний сорбент, який часто використовують для очищення смаку між дегустаціями [35].

**Фестиваль кальмарів в Італії** – це щорічна подія, яку неможливо пропустити на острові Капрая, а також чудова можливість скуштувати смачних та свіжих кальмарів в атмосфері народного свята. Фестиваль складається з двох частин:

1. Змагання з лову кальмарів розпочинаються в перший день у другій половині дня і включають різні категорії учасників, на вітрильних і моторних човнах, а також риболовлю з суші. Під час свята важливо не пропустити момент відпливу майже 100 човнів, а також зважування кальмарів та визначення переможця.
2. Наступні дні присвячені власне фестивалю і проходять в порту Капрая. Сотні людей висаджуються на острові, щоб скуштувати фірмові страви з кальмарів на прилавках встановлених уздовж гавані, а саме: кальмари з рисом, кускусом, картоплею та зеленню. Є також багато супутніх заходів, таких як походи або екскурсії на човні навколо острова, конкурси малюнків та караоке.

**Фестиваль перцю чилі** проводиться вже більше 30 років з 1992 року і завжди проходить в середині вересня. На фестивалі зазвичай представлено понад 500 сортів перцю чилі, але захід також спрямований на те, щоб

зосередитись на мистецтві, культурі та делікатесах, пов'язаних із перцем чилі, тому це не лише дегустація їжі, але й «пікантні шоу», «міжнародний фестиваль пікантного кіно», а також нагородження за найкращу поезію на тему присвячену цьому відомому овочу [50].

Оскільки Діаманте є містом муралів, під час фестивалю художники малюють нові картини на честь фестивалю. Також під час свята проходять різноманітні освітні та культурні семінари, які присвячені користі перця чилі для здоров'я.

Крім того, протягом усього фестивалю проводяться кулінарні майстер-класи, у яких виступають видатні італійські та міжнародні шеф-кухарі, вони готують свої фірмові страви за індивідуальними рецептами, а учасники під час цього дізнаються, як правильно додавати перець в різних рецептах.

Отже, гастрономічні фестивалі в Італії є унікальними і збагачують досвідом як любителів італійських страв, так і туристів, які відвідують країну з культурно-пізнавальною метою. Вони пропонують зазирнути в багаті кулінарні традиції Італії та надають можливість спробувати і відчутти різноманітні смаки інгредієнтів італійської кухні. Незалежно від того, відвідують туристи Фестиваль трюфелів в Альбі чи Фестиваль Єврошоколаду в Перуджі, вони обов'язково будуть зачаровані видовищними шоу-програмами, музикою та смаками цих яскравих і барвистих заходів. Тож одним із важливих чинників розвитку гастрономічного туризму в Італії є саме гастрономічні фестивалі, які регулярно відбуваються в усіх регіонах цієї країни.

## РОЗДІЛ 3. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІТАЛІЇ

### 3.1. Аналіз тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії

Гастрономічний туризм є швидкозростаючим сектором світової індустрії туризму. З кожним роком він стає все більш популярним, оскільки багато людей шукають унікальних вражень і захоплюючих культурних заходів під час подорожей.

Всесвітня туристична організація прогнозує, що наприкінці 2023 року вартість ринку гастрономічного туризму становитиме 9 92 059,4 мільйонів доларів США, а надалі очікується, що за десять років ринок вражаюче підніметься із середньорічним зростанням на 17,1% та до 2033 року досягне 48 20 308,2 мільйонів доларів США. Це пов'язано з тим, що попит на автентичність серед гурманів не вщухає, а туристичні компанії, в свою чергу, розширюють сферу подорожей, проводячи рекламні кампанії для раніше незвіданих країн [28].

Італія одна з найпопулярніших країн у світі, яка щороку приймає мільйони туристів. Вона відома своїми культовими архітектурними місцями та національними стравами. Легка доступність місцевої їжі та напоїв у кафе та ресторанах сприяє розвитку індустрії гастрономічного туризму в Італії. Високий попит на вуличний харчовий туризм через зростаючу потребу в більшій кількості знань про місцеву їжу, доступну в країні серед туристів, є ще одним вирішальним фактором, який сприяє зростанню.

У зв'язку з цим велика кількість ресторанів і кафе працюють над тим, щоб надати туристам страви, доступні лише в певному регіоні Італії. Уряд також вживає різноманітні ініціативи щодо сприяння кулінарних майстер-класів та фестивалів, що призводить до розширення індустрії гастрономічного туризму в Італії та попиту серед туристів з різних країн світу.



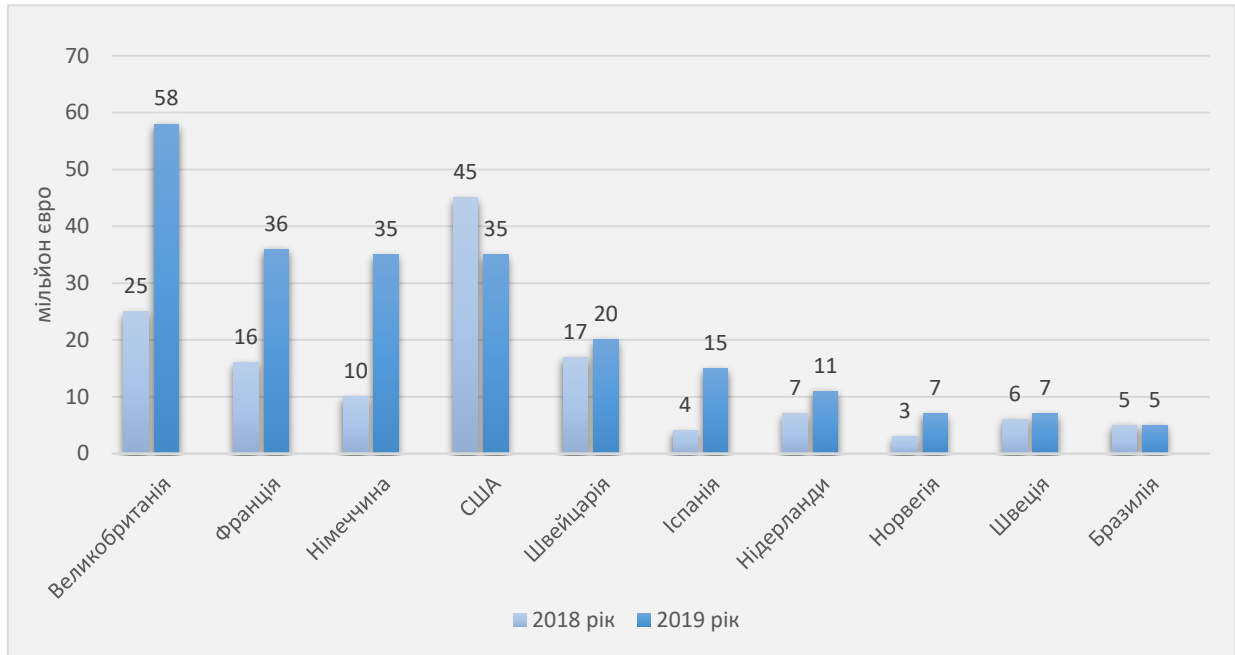


Рис. 3.1. Витрати іноземних туристів на гастрономічний туризм в Італії у 2018 та 2019 роках (побудовано за даними [47])

За даними Банку Італії у 2018 році американці витратили 45 мільйонів євро під час подорожі по країні з метою гастрономічного туризму і це найвищий показник. На другому місці – туристи з Великобританії, розходи яких становили 25 мільйонів євро, і на третьому місці – швейцарці, їхні витрати протягом року сягнули 17 мільйонів євро. Туристи з таких країн, як Іспанія, Нідерланди, Норвегія, Швеція та Бразилія, витратили в Італії від 3 до 7 мільйонів євро у 2018 році.

Натомість у 2019 році британці витратили 58 мільйонів євро з метою гастрономічного туризму в Італії, цей показник вдвічі перевищився порівняно з 2018 роком. Друге місце посіли туристи з Франції, їх розходи становили 36 мільйонів євро. Третє місце поділили між собою такі країни як Німеччина та Америка, 35 мільйонів євро витратили туристи в Італії з метою гастрономічного туризму. Такі країни, як Нідерланди, Норвегія, Швеція та Бразилія, у 2019 році витратили в Італії більше коштів, а саме від 5 до 11 мільйонів євро, порівняно з 2018 роком.

Також щоб визначити аналіз тенденцій розвитку гастрономічного туризму в Італії потрібно дослідити попит серед іноземних туристів саме за регіонами країни. Найпопулярнішими гастрономічними регіонами Італії є Тоскана, Ломбардія, П'ємонт, Венето, Лаціо, Фріулі-Венеція-Джулія, Сардинія, Емілія-Романья, Лігурія та Сицилія.

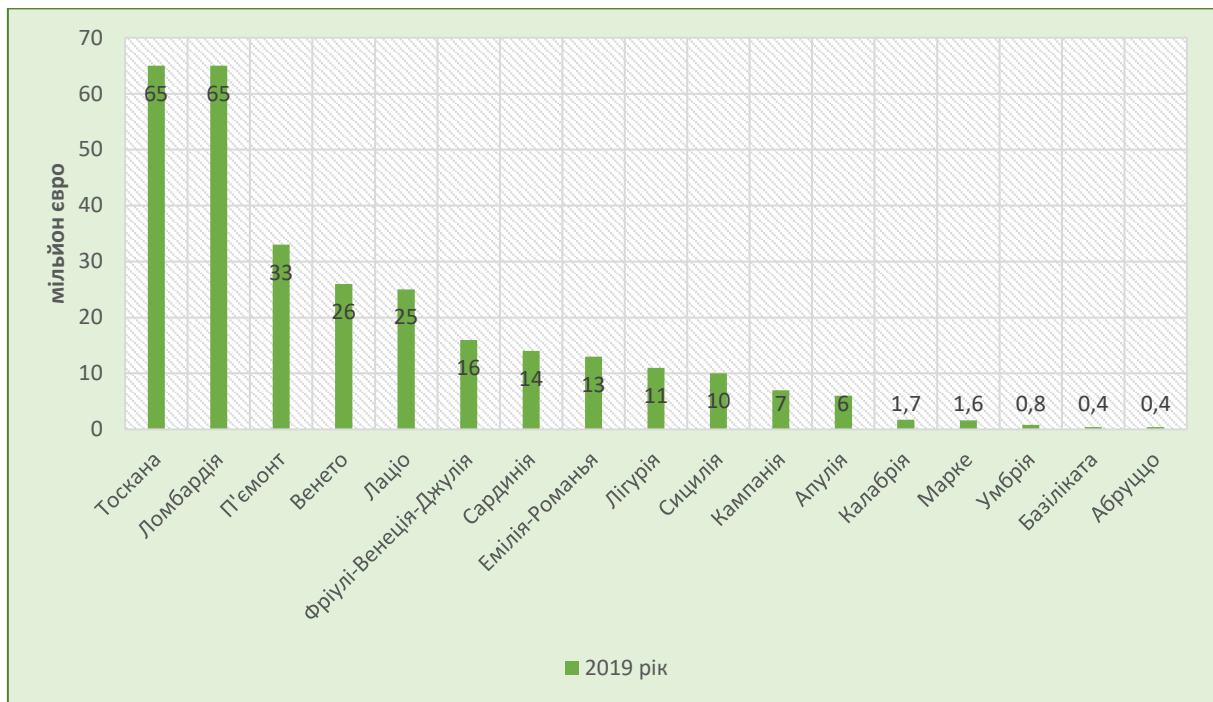


Рис. 3.2. Витрати іноземних туристів на гастрономічний туризм в Італії за регіонами (побудовано за даними [46])

За аналізом вказаної діаграми (рис. 3.2) можна побачити, що такі регіони Італії як Тоскана і Ломбардія особливо користуються попитом серед туристів з усього світу, які відвідують країну з метою гастрономічного туризму, у 2019 році розходи сягнули 65 мільйонів євро. П'ємонт посідає друге місце серед любителів гастрономічного туризму, проте в цьому регіоні туристи витратили вдвічі мене, а саме 33 мільйона євро. Третє місце за розходами від туристів, на суму 25-26 мільйонів євро, поділяють між собою два регіони: Венето та Лаціо. Такі регіони, як Фріулі-Венеція-Джулія, Сардинія, Емілія-Романья, Лігурія, Сицилія, Кампанія та Апулія, мають середній показник витрат іноземних туристів, а точніше від 6 до 16 мільйонів євро у 2019 році.

Незважаючи на дворічну кризу в туристичному секторі через пандемію Covid-19, на сьогоднішній день статистика показує, що туристи все частіше подорожують до Італії, щоб насолодитися враженнями, пов'язаними з гастрономічним туризмом. Згідно з дослідженнями Всесвітньої харчової туристичної асоціації приблизно 92% туристів брали участь у заходах пов'язаних з їжею та напоями з 2022 по 2023 роки. Загалом приблизно для 21% мандрівників основною метою подорожі є гастрономічний туризм [49].

Крім того, 58% туристів у 2022-23 роках вважають їжу та вино важливим фактором під час подорожі, а 69% подорожуючих розглядають гастрономічний туризм як стимул відвідати певний регіон Італії.

На сьогоднішній день гастрономічний туризм в Італії стрімко розвивається та приваблює все більше туристів з усього світу, це пов'язано з тим, що регіональні органи влади запроваджують нові тенденції, а саме:

1. **Локальне – це нове глобальне.** Італія підтвердила своє лідерство в Європі за сертифікованою продукцією, 814 у листопаді 2021 року (315 агропродовольчих товарів та 526 вин), з додаванням трьох нових продуктів. Саме така кулінарна спадщина відіграє важливу роль під час формування гастрономічних турів. Тому на сьогоднішній день багато туристичних компаній приділяють увагу саме місцевим пропозиціям, усвідомлюючи, що оцінка якості місцевої сировини та продуктів походження є важливим аспектом розвитку гастрономічного туризму.
2. **Відкриття доріг для туристів на велосипедах.** Важливим етапом розвитку гастрономічного туризму є створення нових та зручних маршрутів, що проходять по всій території Італії. Відомі як «чотириколісні атракціони», такі маршрути мають величезний потенціал для розвитку нової стійкої мобільності, яку Італія досягне в найближчі часи завдяки державним інвестиціям у створенні велодоріжок, які проведуть туристів до гастрономічних дестинацій. Подорожуючи на велосипеді туристи зможуть побачити найбільш

захоплюючі реалії місцевості, а також виноробні, гірські хатини, ферми та місця відпочинку і ночівлі.

3. **Розвиток об'єктів ЮНЕСКО.** Наприкінці 2021 року «полювання та видобуток трюфелю в Італії» стало частиною Світової спадщини ЮНЕСКО. З моменту визнання середземноморської дієти в 2013 році список розширився, і тепер складається з двох матеріальних і чотирьох нематеріальних активів, пов'язаних з гастрономічним туризмом. Такий рекорд підтверджується зусиллями докладеними на національному та регіональному рівнях, тому що отримане визнання матеріальних і нематеріальних об'єктів ЮНЕСКО передбачає впізнаваність і сильну туристичну привабливість, а також усвідомлення охорони того, що за всіма намірами та цілями, представляє себе як спадщину суцільного інтересу.

Також важливо розуміти, що попит серед туристів з кожним роком зростає все більше і більше. Саме тому щоб задовольнити нові потреби туристів, важливо розвивати наступні сторони:

- **Збільшення регіонального багатства їжі та вина.** Постійне зростання інтересу до гастрономічного туризму є стимулом для подальшої валоризації. Національна спадщина Італії багата, і всі регіони мають досконалість і специфіку з точки зору продуктів, рецептів і типових страв. Тоскана, Ломбардія та П'ємонт є найпопулярнішими регіонами для туристів з точки зору гастрономії, а Неаполь, Болонья та Рим серед міст. Деякі регіони країни на сьогоднішній день, мають низький рівень розвитку туристичної інфраструктури, проте, велику гастрономічну спадщину.
- **Зростання уваги до здорового харчування.** На сьогоднішній день гастрономічний туризм стрімко набирає популярність серед туристів, проте поряд з цим спостерігається збільшення уваги до здорової їжі. З іншого боку, ця тенденція входить у ширший контекст, а саме турботу

про своє тіло та здоров'я, яке ґрунтується не лише на більш активному способі життя, але й, перш за все, на правильній культурі харчування. Їжу все частіше обирають, виходячи з її користі для тіла та розуму.

Згідно з даними, які з'явилися під час біореволюції у 2021 році, в Італії споживання органічних та корисних продуктів зросло лише на 5%, що на сьогоднішній день є низьким показником.

Отже, уряд Італії вживає низку ініціатив щодо розвитку гастрономічного туризму в країні. Він прагне популяризувати Італію як кулінарний напрямок, створюючи музеї їжі, впроваджуючи маркетингові стратегії, а також проводячи кулінарні майстер-класи та фестивалі вуличної їжі.

### **3.2. Регіональні особливості гастрономічного туризму в Італії**

Традиційна італійська їжа відома у всьому світі, однак будь-яка частина Італії може порадувати мандрівників унікальними смаками та кулінарними традиціями, у тому числі відомими та улюбленими у всьому світі. Зокрема, деякі туристи вважають, що регіони Сицилія, Емілія-Романья та Кампанія пропонують найкращу їжу та вино, а найпопулярнішими містами є Неаполь, Болонья та Рим. Проте, неможливо забути всі інші регіони, у кожному з яких є багато традиційних продуктів і страв, приготованих за рецептами, що передаються від покоління до покоління. Від Тоскани до Апулії, від П'ємонту до Калабрії, від Венето до Лігурії, від Марке до Абруццо, до Фріулі-Венеції-Джулії та Трентіно-Альто-Адідже: кожна частина Італії може похвалитися чудовими продуктами, які варто спробувати [51].

Також важливим є те, що територіальна різноманітність Італії вирішальним чином вплинула на різноманітність типових регіональних продуктів, які надходять з рівнин, пагорбів, гір та моря. Ці природні та географічні елементи є основною причиною багатства традиційної італійської кухні.

Серед головних традиційних страв різних регіонів Італії варто згадати наступні:

*Регіональна кухня Абруццо.* Diavolicchio (червоний перець чилі) широко використовується в багатьох традиційних рецептах по всьому Абруццо. Гордістю регіону є Zafferano dell'Aquila (аквільський шафран), спеція найвищої якості, яка вирощується виключно в долині Навеллі поблизу Л'Аквіли.

Регіональна фірмова страва Scrippelle – смачні маленькі омлети/млинці з перцем чилі та копченою панчеттою.

Іншою типовою стравою є Minestrone delle Virtú – різновид супу, який готується з усіх огородніх овочів (бобів, гороху, квасолі, нуту, сочевиці), а також сала та свинини.

Туристам в Абруццо обов'язково потрібно спробувати Panarda. Панарда в цьому регіоні – це не страва, а вибір із 35-40 місцевих фірмових страв, які подаються за один прийом їжі.

*Регіональна кухня Валле-д'Аоста.* Найхарактернішим інгредієнтом долини Аоста є сир фонтіна. Цей вид сиру використовується в багатьох типових регіональних рецептах, у тому числі відома страва Fonduta Valdostana, горщик плавленого сиру з грінками або хлібом. Ще одна типова страва з фонтіни – Polenta Concia – оболонка з вареного борошна поленти та сирною начинкою. Зазвичай його подають до рагу з яловичини або оленини.

Туристам, які відають перевагу м'ясним стравам, обов'язково потрібно спробувати Costoletta alla Valdostana – панірована та невелика смажена котлета з телятини, покрита сиром фонтіна та шинкою.

*Регіональна кухня Апулії.* У цьому регіоні туристам обов'язково потрібно спробувати Orecchiette con Cime di Rapa (домашня паста з соусом листя ріпи), Incapriata (суп із бобів та гіркового салату з цикорії) або Pasta sa'Muddica (домашня вермішель у панірувальних сухарях, обсмажена в оливковій олії та зелені).

Friselle – типова італійська закуска з хліба, яку дуже люблять в Апулії. Це бісквітне печиво зі свіжими помідорами та оливковою олією.

Le Tielle – популярна місцева страва в духовці, яку готують із суміші інгредієнтів, доступних під рукою. До цієї запіканки в духовці додається картопля, різні овочі та тертий сир. Овочі поливають оливковою олією та приправляють м'ятою, базиліком і розмарином.

*Регіональна кухня Базилікати.* Свинина та баранина є основою гастрономії цього регіону. Туристам потрібно обов'язково спробувати Spezzatino di Agnello (тушкована баранина) та Lucanica Salsiccia (довгі та тонкі свіжі ковбаски).

Основні макаронні вироби цього регіону – Лагане (широкі макарони) і Странголапреті (короткі, згорнуті вручну макарони, трохи схожі на ньоккі).

Типовим тортом у цьому регіоні є Scardetta (пісочне тісто з начинкою з сиру рікотта та зварених круто яєць). Його традиційно їдять на Великдень. Легенда свідчить, що тому, кому дістанеться шматочок з яйцем, буде забезпечена удача на наступний рік.

*Регіональні страви Калабрії.* Основним інгредієнтом регіону є свинина. Найбільш типовою стравою є Soffritto di maiale (тушковане рагу з печінкою, рубцем, шматочками свинини, помідорами та чилі, яке подається на хрусткому хлібі). Його їдять як у горах, так і на узбережжі.

Також часто в стравах використовують рибу – форель з гірських озер, тунець, риба-меч та ін. Типовою стравою є Sarde a Scapese (сардини, посипані сухарями, обсмажені та подані з м'ятою, оцтом і оливковою олією).

*Традиційні страви в Кампанії.* Жодна подорож до цього регіону не буде повною, якщо не скуштувати піци. Також обов'язково потрібно спробувати місцеву пасту Spaghetti aglio e olio (спагетті з чилі, часником і оливковою олією) або Spaghetti alla puttanesca (спагетті з помідорами, каперсами, анчоусами, чилі і базиліковим соусом).

У Кампанії також є дивовижна вулична їжа, наприклад, моцарелла в каррозці (смажений у фритюрі бутерброд з моцарелою, помідорами та базиліком) або паста фрітата (смажена на сковороді паста зі збитими яйцями та сиром).

*Фірмові страви Емілії-Романьї.* У цьому регіоні більша частина рівнинної території відведена під розведення великої рогатої худоби, яка в основному вирощується для отримання молока, з якого виготовляють популярний сир Парміджано Реджано. Також відома на весь світ лазанья Bolognese теж виникла тут.

Іншою перлиною цього регіону є Aceto Balsamico – бальзамічний оцет. Особливо в регіоні Модена це більше, ніж просто заправка. Aceto Balsamico di Modena – дорогоцінна есенція, секрет якої передається з поколінь століттями. Оцет отримують із вареного вина, витриманого щонайменше 14 років у маленьких дерев'яних курганах під назвою Карателлі.

*Регіональна кухня Лаціо.* В'ялена свинина, приготована на оливкової олії, використовується для приготування соусів для макаронних виробів, таких як Карбонара (м'ясо гуанчіале, яєчний жовток та пармезан) і Аматрічіана (гуансіале, зварене з цибулею, перцем чилі, томатним соусом).

Інші страви Лаціо, які витримали випробування часом: Coda alla vaccinara (тушковане рагу з бичачого хвоста, що готується довго) та Saltimbosca alla Romana (тонкі шматочки телятини, покриті шавлією і прошутто в соусі з білого вина).

*Традиційна кухня Лігурії.* Лігурія відома найкращим базиліком у світі. Яскраво-зелені дрібні солодкі листочки базиліка Genovese мають неперевершений аромат. Ця дивовижна трава використовується для приготування Pesto alla Genovese – макаронів з додаванням базиліка, оливкової олії, кедрових горіхів, часнику та сиру пекріно.



Porcini fritti – ще одна популярна страва в Лігурії, але більше всередині країни, ніж на узбережжі. Скибочки білих грибів панірують і обсмажують до хрусткої скоринки. Це смачна закуска, яку часто готують і вдома.

*Регіональні страви Ломбардії.* Цей регіон славиться своїми сирами, такими як Grana Padano, Robiola, Taleggio, Gorgonzola Tipico Lodigiano. Для їх приготування використовують багато масла та вершків. Насправді оливкова олія не часто використовується в регіональній кухні; скоріш масло або сало.

Рис набагато популярніший, ніж макарони. Найхарактернішою стравою є Risotto alla Milanese – ризотто, приготовлене на шафрановому бульйоні з кістковим мозком.

Місто Вальтелліна на півночі цього регіону добре відоме Bresaola della Valtellina – солоне яловиче філе, витримане протягом кількох місяців.

*Регіональна кухня П'ємонту.* Кожен турист обов'язково повинен скуштувати три основні страви, притаманні цьому регіону. Vagna cáuda – це гострий соус з анчоусами та часником. Подається як соус до сирних овочів. Finanzièra – це ситне рагу з субпродуктів і нутрощів різних тварин. Ця старовинна п'ємонтська страва раніше була стравою для бідняків, а тепер вважається делікатесом. Bollito misto – ще одне типове для цього регіону рагу, яке готується з курки, яловичини, свинини, свинячої ковбаси та подається з Bagnet Piemontese (зелений соус) і Bagnet Ross (червоний соус).

*Традиційні страви Сардинії.* Багато страв на острові виготовляють з риби та морепродуктів. Але найхарактернішою стравою Сардинії є Porcheddu – смажене молочне поросся, яке повільно готується на рожні з використанням ароматної деревини та листя мирта для посилення смаку.

На Сардинії хліб є важливою частиною раціону, і його часто печуть вдома. Pane Carasau (або Carta da Musica) – найтипівіший коржик, який можна знайти у цьому регіоні.

*Традиційна кухня Сицилії.* Відома сицилійська тверда пшениця широко використовується для виробництва хліба та макаронних виробів у регіоні.

Pasta alla Norma (помідори, смажені баклажани з базиліком та запеченою рикоттою), яку можна знайти по всій Італії, насправді походить із Сицилії.

Інші місцеві фаворити – це Pasta ‘ncasciata (випічка з макаронами та великою кількістю сиру; на Сицилії – із сардинами, диким фенхелем, кедровими горіхами та сультанами) і Spaghetti alla siracusana (з в’яленою рибною ікрою, копченими оселедцями та оливковою олією).

*Традиційна кухня в Умбрії.* Цей регіон відомий своєю любов’ю до м’яса. Тут виробляють prosciutto (в’ялена шинка), capocollo (свиняча шийка) та salami (ковбаса). Але найпопулярнішим м’ясом в Умбрії є Porchetta, яка тепер відома у всьому світі.

Також в Умбрії поширені чорні трюфелі, які широко використовуються в місцевих стравах. Їх не натирають на блюдо, а нарізають шматочками і варять, наприклад, з макаронами.

*Регіональні страви Венето.* Існують загальні інгредієнти, які використовують у всьому регіоні, а саме polenta (кукурудзяне борошно), жовтий та білий рис. Традиційною стравою є Risi e Bisi (рис та горох), а також Risotto дуже популярне і готується з овочами, квасолею, м’ясом, рибою, морепродуктами. Зазвичай це дуже ситна та поживна повноцінна страва.

Отже, в кожному регіоні Італії є свої традиційні страви. Так, на півночі Італії найбільш поширеними інгредієнтами є риба, картопля, рис, ковбаси, свинина і різні види сирів. На півдні в страви додають помідори, які подаються як в свіжому, так і у вареному соусі, а також каперси, перець, маслини і оливкову олію, часник, артишоки, баклажани і сир Рікотта. Регіональні кулінарні особливості та традиції стали головним чинником розвитку гастрономічного туризму в Італії.

### **3.3. Розробка туру «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» (українською та англійською мовами)**

*Україномовна програма туру.* Гастрономічний тур – це не тільки про їжу. Це про звичаї народу, його менталітет і спосіб життя. Саме тому під час подорожі туристам варто приділити особливу увагу гастрономічній культурі країни. Особливо, якщо це подорож по Італії.

Апулія, це місце, яке приховує в собі, вишукану природу, багату історію та стародавні традиції пов'язані з їжею. Це смуга землі, яка простягається в море з чудовими пляжами, від піщаних Торре-дель-Орсо і Порто-Чезарео до скелястих берегів Отранто і Санта-Марія-ді-Леука. Цей регіон також відомий своїми побіленими традиційними будинками-куполами труййо, столітніми фермерськими будинками та сотнями кілометрів узбережжя Середземного моря. Апулію однозначно варто відвідати поціновувачам смачної та місцевої їжі. Серед страв, які найбільше визначають традиційну апулійську кухню, можна назвати орек'етте з броколі рабе, фокаччу, пюре з квасолі та зеленню цикорію.

Окрім пляжів і чудових морських селищ, Апулія також має багату археологічну спадщину та може похвалитися трьома об'єктами Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО: Кастель-дель-Монте, Альберобелло та святилищем Сан-Мікеле-Аркаджело.

Розроблений тур розрахований на любителів кулінарних традицій та стародавньої архітектури та має назву «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері». В основній програмі туру туристам пропонуються оглядові екскурсії такими містами Італії:

- *Барі* – чарівне місто з видом на Адріатичне море, його не можна пропустити під час подорожі до Апулії через його багату історичну, архітектурну та гастрономічну спадщину. Тепле, привітне та справді характерне, Барі – це місто, яке знає, як підкорити всіх своїх

відвідувачів, оскільки йому вдалося зберегти свою автентичність (додаток А.1).

- *Альтамура* – це місто старовинних палаців, церков і монастирів відоме по всій Італії та за її межами, славиться також своїм хлібом: приготовленим у дров'яних печах відповідно до давніх традицій, він має смак і аромат, який неможливо забути, саме тому він став першим хлібобулочним продуктом у Європі (додаток А.2).
- *Матера* – це місце, багате на пейзажі, унікальні архітектурні витвори та краєвиди незрівнянної чарівності, місто підкорило багатьох художників, зокрема Карло Леві та Джованні Пасколі, і продовжує зачаровувати своїм Сассі, об'єктом Всесвітньої спадщини (додаток А.3).
- *Мандурія* – це захоплююче місто, яке протягом своєї історії зазнавало різних руйнувань, але завжди відбудовувалося. Його охоплюють найкрасивіші пляжі Саленто та узбережжя Іонічного моря Апулії з природними заповідниками та сторожовими вежами, а на околицях можна дістатися до Монако Міранте, Сан-П'єтро-ін-Беванья, Пунта-Прошутто та Кампомаріно-ді-Маруджо (додаток А.4).




У таблиці 3.1, продемонстровано кулінарні об'єкти, які включено в маршрут «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»

Таблиця 3.1

Гастрономічні об'єкти у турі [51]

Об'єкт	Місце розташування	Фото
Ресторан «Osteria Pico» в Матері	Барі	

## Продовження таблиці 3.1

Об'єкт	Місце розташування	Фото
Виноробня «Consorzio Produttori Vini»	Матера	
Молочна ферма «Azienda casearia pugliese»	Отранто	
Оливкова ферма «Oleificio Cooperativo»	Остуні	

Таблиця 3.2

Загальна інформація про тур  
«Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»

Тривалість туру	8 днів/7 ночей
Вартість	1 142 € (41 385 UAH)
У вартість туру входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>• страхування;</li> <li>• трансфер по всьому маршруту;</li> <li>• розміщення в готелях 4*;</li> <li>• україномовний помічник;</li> </ul>

## Продовження таблиці 3.2

У вартість туру входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оглядова екскурсія по Барі;</li> <li>• екскурсія по традиційній пекарні в Альтамурі та дегустація;</li> <li>• оглядова екскурсія у Матері;</li> <li>• вечеря з дегустаційного меню в ресторані «Osteria Pico» в Матері;</li> <li>• оглядова екскурсія по Галліполі;</li> <li>• відвідування виноробні «Consorzio Produttori Vini» в Мандурії з дегустацією;</li> <li>• відвідування молочної ферми «Azienda casearia pugliese» в Отранто та дегустація;</li> <li>• відвідування оливкової ферми в Остуні;</li> <li>• харчування – сніданки.</li> </ul>
У вартість туру не входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>• авіапереліт.</li> </ul>

Також у таблиці 3.3, надано приблизно розраховану вартість туру на момент його розробки.

Таблиця 3.3

## Калькуляція вартості туру

Показники	На всю групу, грн	На одного туриста, грн	Примітка
Проживання	159130	15913	
Транспортне обслуговування	42000	4200	
Екскурсії	56400	5640	
Страхування	11000	1100	
Послуги гіда-перекладача	40000	4000	

## Продовження таблиці 3.3

Інші витрати	5000	500	
Собівартість	313530	31353	Сума всіх попередніх витрат
Прибуток	31353	3135,3	10% від собівартості
Податок на прибуток	5643,54	564,35	18% від прибутку
ПДВ	68976	6897,66	20%
Ціна туроператора	413859	41385,96	

**Інформаційний лист про тур****«Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»**

*День 1 (Барі).* Виліт о 09:00 з аеропорту Краків-Балиці, прибуття о 13:20 (за місцевим часом) до аеропорту ім. Кароля Войтили (Барі). Зустріч з україномовним представником. Трансфер та розміщення у готелі Imago Plus Hotel, який розташований за 850 метрів від Університету Барі та за 2 км від Торгово-виставкового центру Fiera del Levante. О 17:00 вечірня прогулянка та екскурсія по таким місцям: Базиліка Святого Миколая, Собор Святого Сабіна, набережна, Барі-Мураттіана, Площа Альдо Моро, Палац Акведука, П'яцца Феррарезе та Замок Барі (додаток Б.1). Також під час екскурсії, туристи скуштують типові страви цього регіону, а саме фокачча, панцеротті, орекьєтте, попїцце та сгальоцце. Повернення о 20:00 у готель.

*День 2 (Альтамура, Матера).* Сніданок у готелі Imago Plus Hotel (входить у вартість туру). Виїзд з Барі о 10:00, прибуття до Матери о 13:30. Переїзд здійснюється із зупинкою та відвідуванням традиційної пекарні Antico Forno Santa Caterina dal 1391 в Альтамурі (2 години). Під час екскурсії туристи зможуть побачити найстарішу піч в Італії, яка з'явилась в 1391 році, а також ознайомитись з технологіями приготування традиційного хлібу та дізнатись

про секретний інгредієнт цього виробу. Після екскурсії запланована дегустація багатьох виробів цієї пекарні. Детальний маршрут зображено на рис. 3.3.

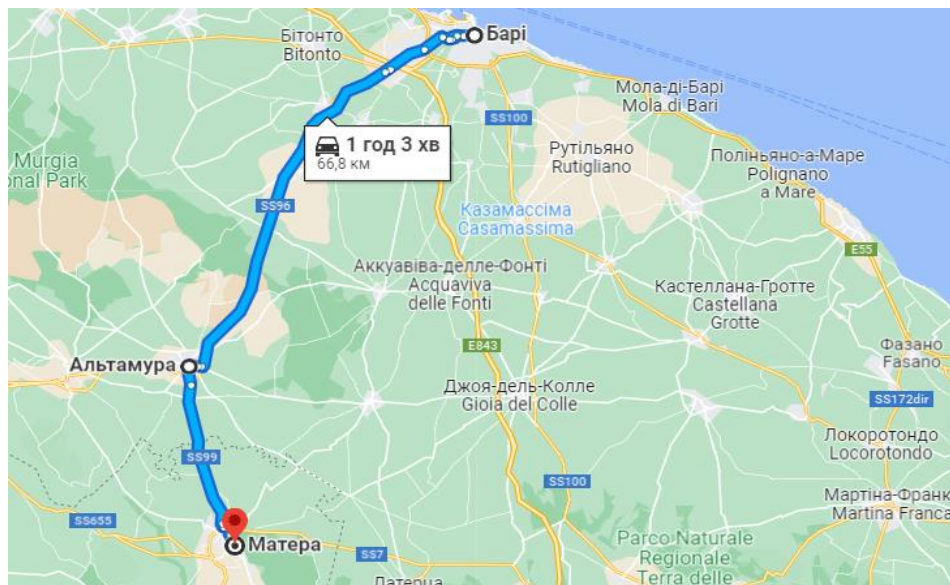


Рис. 3.3. Маршрут з Барі до Матери (складено автором)

Тривалість маршруту: 1 год. (без урахування часу на зупинки та екскурсії). Протяжність – 66,8 км.

Прибуття до Матери та розміщення в готелі Hotel San Domenico Al PIANO. З 15:00 до 17:00 оглядова екскурсія по місту, а саме: Церква Сан П'єтро Барізано, Монастир Мадонна делла Вірту Сан Нікола делла Гречі, Собор Матери, Церква Санта Лючія але Мальве та Монастир Святого Августина (додаток В.1). Після екскурсії на туристів чекає вечеря з дегустаційного меню в ресторані Osteria Pico, який розташований у самому центрі Сассі-ді-Матера, а також повністю вкопаний у туфі та складається з трьох рівнів. Повернення у готель о 19:00.

*День 3 (Мандурія, Галліполі).* Сніданок у готелі Hotel San Domenico Al PIANO (входить у вартість туру). Виїзд з Матери о 09:00, прибуття до Галліполі о 13:00. Переїзд здійснюється із зупинкою та відвідуванням виноробні виноробні Consorzio Produttori Vini в Мандурії (1 година). Відвідування льоху виробників Manduria – це подорож у серце традицій Consorzio Produttori Vini, яка допоможе туристам детально дізнатись технологію створення вин різних



сортів. На сьогоднішній день виноробня налічує 1000 гектарів виноградників, половину з яких все ще вирощують за старою традицією з часів відкриття. Детальний маршрут зображено на рис. 3.4.

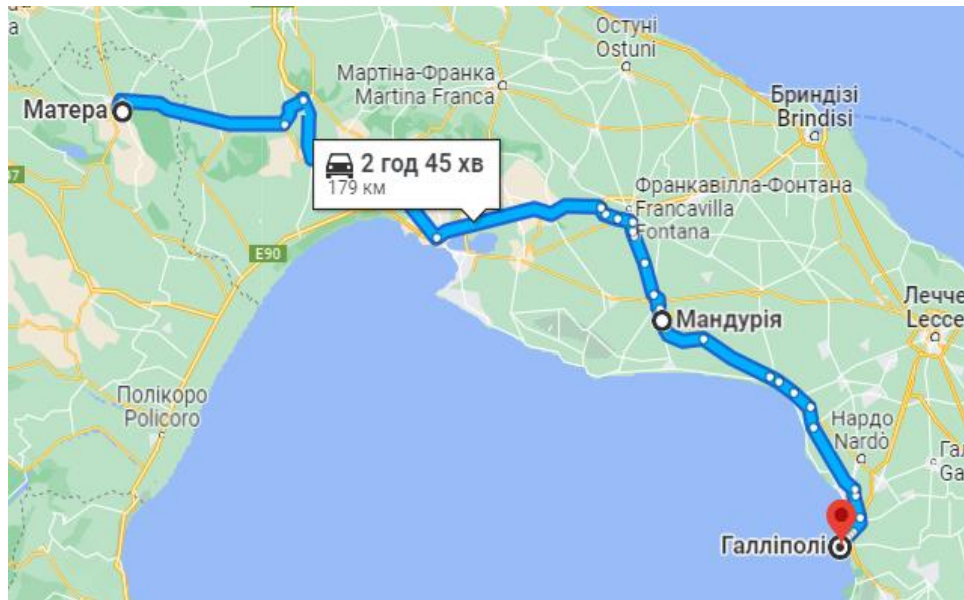


Рис. 3.4. Маршрут з Матери до Галліполі (складено автором)

Тривалість маршруту: 1 год. 45 хв. (без урахування часу на зупинки та екскурсії). Протяжність – 179 км.

Прибуття до Галліполі та розміщення в готелі Hotel 33 Baroni. З 16:00 до 18:30 оглядова екскурсія по місту, на якій туристи зможуть відвідати: Кафедральний Собор Святої Агати, Замок Анжуйсько-Арганський та старе місто (додаток Г.1). Також, щоб відчутти сутність міста, туристи відвідають порт, в якому розташовані кіоски з рибними делікатесами. Повернення у готель о 19:00.

*День 4 (Копертіно, Отранто).* Сніданок в готелі Hotel 33 Baroni (входить у вартість туру). Виїзд з галліполі о 10:00, прибуття до Отранто о 13:00. Переїзд здійснюється із зупинкою та відвідуванням молочної ферми «Azienda casearia pugliese» в Отранто (2 години). Під час екскурсії туристи зможуть спостерігати за всім процесом виробництва молочної продукції, а також прийняти участь у майстер-класі та приготувати власноруч сир

моцарелла і буррата. Експерсія завершиться смачною дегустацією, яка задовольнить бажання скуштувати свіжі та натуральні апулійські сири, такі як: моцарелла та буррата, а також приправлені сири. Ці делікатеси будуть подаватися з місцевими хлібобулочними виробами (пане, фрізе та тараллі) та апулійським вином. Туристи зможуть замінити дегустацію на традиційний апулійський обід: до страв з дегустацією додають фокаччу та смачні орек'єтті з відбивними в томатному соусі. Детальний маршрут зображено на рис. 3.5.

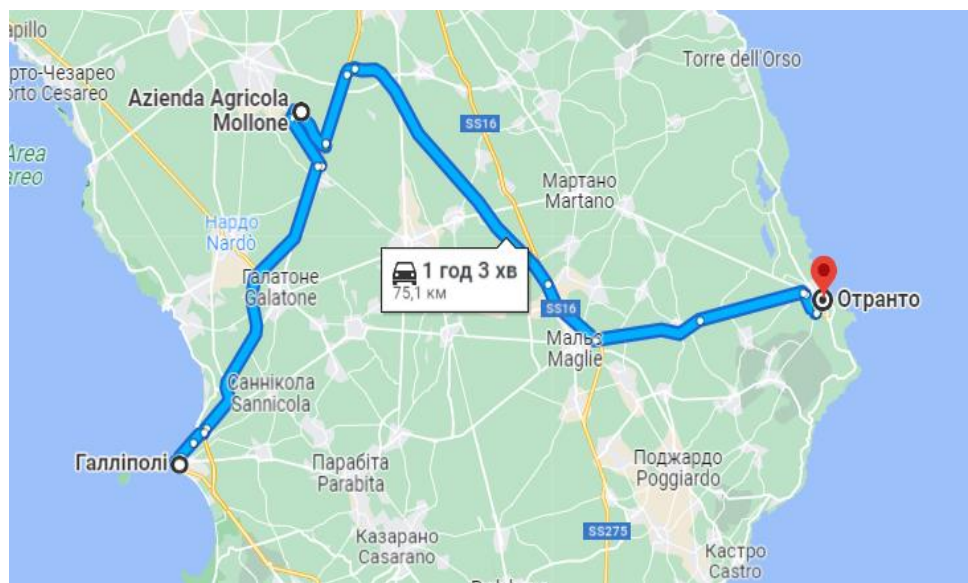


Рис. 3.5. Маршрут з Галліполі до Отранто (складено автором)

Тривалість маршруту: 1 год. (без урахування часу на зупинки та експерсії). Протяжність – 75 км.

Прибуття до Отранто та розміщення в готелі IL Monastero. З 15:00 до 18:00 на туристів чекає оглядова експерсія по місту, вони відвідають: Собор Отранто, історичний центр, Маяк Пунта Паласія, Церква Сан-П'єтро, Ароганський Замок та Мура-Торре Матта або Дель Сельсо. Повернення у готель IL Monastero о 18:00.

*День 5 (Лечче, Остуні).* Сніданок у готелі IL Monastero (входить у вартість туру). Виїзд з Отранто о 10:30, прибуття до Остуні о 14:00. Переїзд здійснюється з зупинкою та оглядовою експерсією у місті Лечче (2 години). Туристи відвідають: церкву Санта-Кроче, Пьяцца дель Дуомо, Санті Нікольте

Катальдо, Пьяцца Сант'Оронзо, Римський амфітеатр, Кастелло, церкву Сан Маттео та Галліполі. Також подорожуючим обов'язково варто спробувати вуличну їжу, а саме: Руссія (типовий хліб з оливками), Rustico (медальйон з листового тіста, наповнений соусом бешамель і томатами), або Calzone (складена піца з соусом бешамель і томатами) Pasticciotto (пісочне тісто з кремом). Детальний маршрут зображено на рис. 3.6.

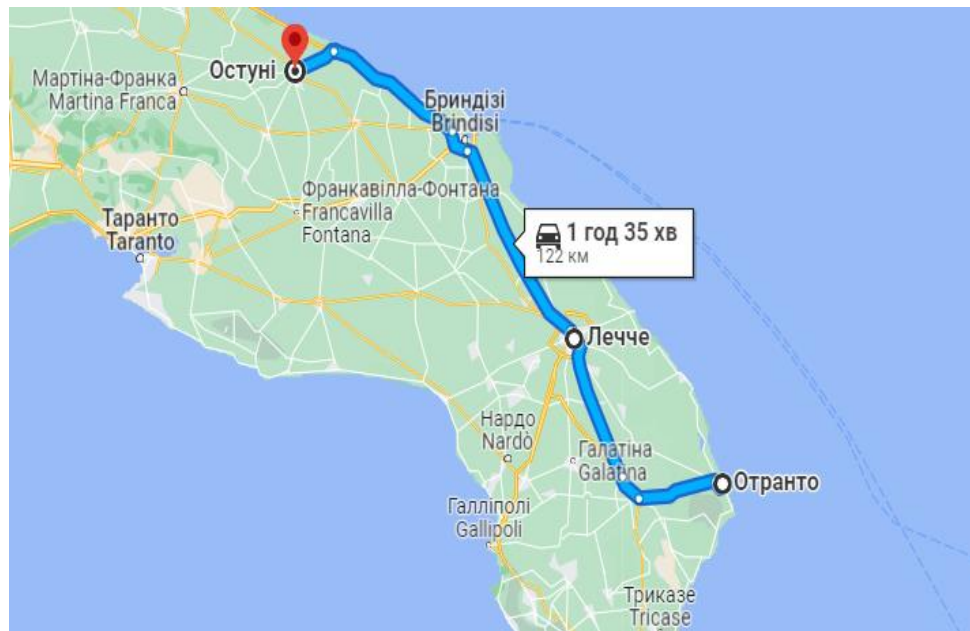


Рис. 3.6. Маршрут з Галліполі до Отранто (складено автором)

Тривалість маршруту: 1 год. 35 хв. (без урахування часу на зупинки та екскурсії). Протяжність – 122 км.

Прибуття до Остуні та розміщення в готелі Centro di Spiritualità Madonna della Nova. З 16:00 до 18:00 відвідування оливкової ферми Oleificio Cooperativo di Ostuni. Під час екскурсії туристи побачать 3800 гектарів, які присвячені вирощуванню багатовікових оливкових дерев та ознайомляться з технологією збору. Після цього подорожуючі відвідають олійницю, де відбуваються всі основні етапи обробки. Повернення у готель о 18:30.

*День 6 (Чістерніно, Альберобелло, Монополі).* Сніданок у готелі у готелі Centro di Spiritualità Madonna della Nova (входить у вартість туру). Виїзд з Остуні об 11:00, прибуття до Монополі о 17:00. Переїзд здійснюється із двома

зупинками: перша зупинка передбачає оглядову екскурсію по місту Чістерніно (2 години), а також обід з дегустаційного меню в ресторані Trattoria Vère Vecchie, який розташований в самому центрі міста (1 година). Друга зупинка – це Труллі Альберобелло, традиційні сухі кам’яні хатини з дахом із сухих плит, які є об’єктами Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Труллі зазвичай служили тимчасовим притулком або постійним будинком для дрібних землевласників чи сільськогосподарських робітників, але сьогодні це одна з найкращих пам’яток Італії. Детальний маршрут зображено на рис. 3.7.

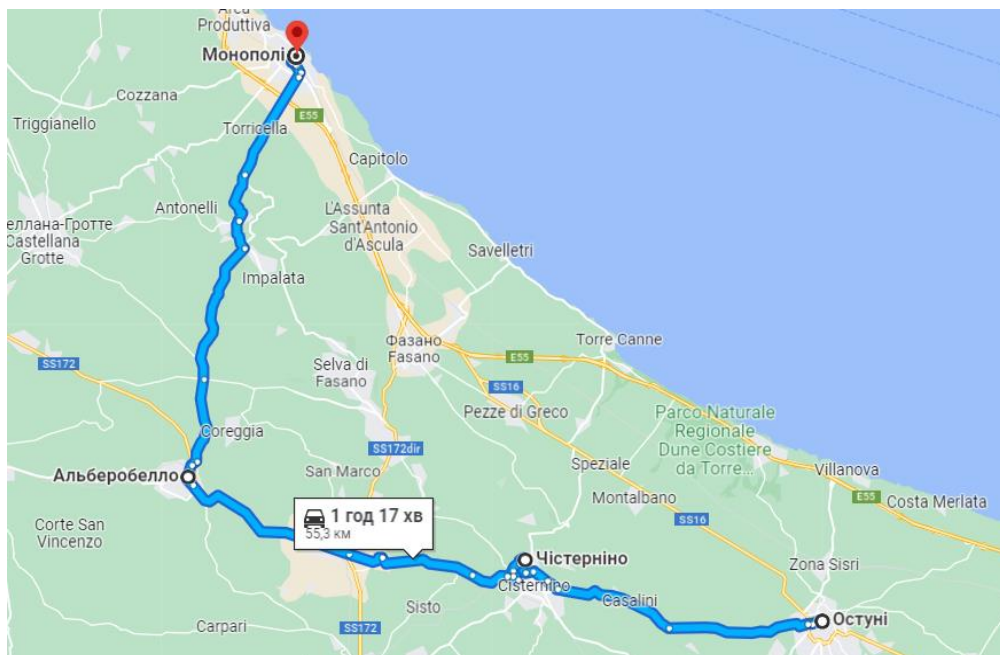


Рис. 3.7. Маршрут з Остуні до Монополі (складено автором)

Тривалість маршруту: 1 год. 17 хв. (без урахування часу на зупинки та екскурсії). Протяжність – 55,3 км.

Прибуття до Монополі о 17:00 та розміщення в готелі Casa Monopoli.

*День 7 (Поліньяно-а-Маре, Барі).* Сніданок у готелі Casa Monopoli (входить у вартість туру). Виїзд з Монополі о 10:00, прибуття до Барі о 13:00. Переїзд здійснюється із зупинкою та оглядовою екскурсією по місту Поліньяно-а-Маре (2 години). Детальний маршрут зображено на рис. 3.8.

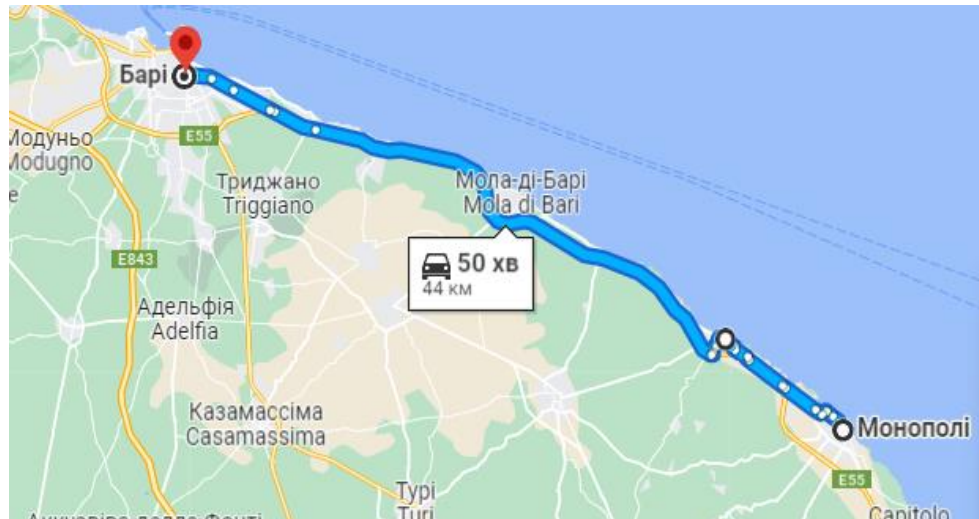


Рис. 3.8. Маршрут з Монополі до Барі (складено автором)

Тривалість маршруту: 50 хв. (без урахування часу на зупинки та екскурсії). Протяжність – 44 км.

Прибуття до Барі о 13:00 та розміщення в готелі Imago Plus Hotel.

*День 8.* Сніданок у готелі Imago Plus Hotel (входить у вартість туру). Виліт о 13:00 з аеропорту ім. Кароля Войтили (Барі), прибуття о 17:20 (за місцевим часом) в аеропорт Краків-Балиці.

Отже, музеї, палаци, собори, унікальні пейзажі та галереї – все це можна побачити в турі «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері», Також туристи відвідають традиційну пекарню в Альтамі, виноробню в Мандурії, молочну ферму в Отранто та оливкову ферму в Остуні. Також програма туру включає екскурсії по Барі, Матері, Галліполі, Отранто, Лечче, Честерніно та Поліньяно-а-Маре.

*Англомова версія програми туру.* A gastronomic tour is not only about food. It is about the customs of the people, their mentality and way of life. That is why, during the trip, tourists should pay special attention to the country's gastronomic culture. Especially if it is a trip to Italy.

Apulia is a place that hides exquisite nature, rich history and ancient traditions related to food. It is a strip of land that stretches into the sea with wonderful beaches, from the sandy Torre del Orso and Porto Cesareo to the rocky shores of Otranto and

Santa Maria di Leuca. The region is also known for its whitewashed traditional domed trujillo houses, century-old farmhouses and hundreds of kilometers of Mediterranean coastline. Apulia is definitely worth visiting for connoisseurs of delicious and local food. Among the dishes that most define traditional Apulian cuisine are orecchiette with broccoli rabe, focaccia, mashed beans and green chicory.

Apart from its beaches and lovely seaside villages, Puglia also has a rich archaeological heritage and boasts three UNESCO World Heritage Sites: Castel del Monte, Alberobello and the Sanctuary of San Michele Arcangelo.

The developed tour is designed for lovers of culinary traditions and ancient architecture and is called «Gastronomic journey through Apulia and Motherland». In the main program of the tour, tourists are offered sightseeing tours of the following cities in Italy:

- *Bari* is a charming town overlooking the Adriatic Sea and not to be missed on a trip to Puglia for its rich historical, architectural and gastronomic heritage. Warm, welcoming and truly characterful, Bari is a city that knows how to conquer all its visitors because it has managed to preserve its authenticity (appendix A.1).
- *Altamura* is a city of ancient palaces, churches and monasteries known throughout Italy and beyond, also famous for its bread: cooked in wood-fired ovens according to ancient traditions, it has a taste and aroma that cannot be forgotten, which is why it became the first bakery product in Europe (appendix A.2).
- *Matera* is a place rich in landscapes, unique architectural creations and landscapes of incomparable charm, the city conquered many artists, including Carlo Levi and Giovanni Pascoli, and continues to fascinate with its Sassi, a World Heritage Site (appendix A.3).
- *Manduria* is a fascinating city that has undergone various destructions throughout its history, but has always been rebuilt. It encompasses the most beautiful beaches of Salento and the Ionian coast of Puglia, with nature

reserves and watchtowers, and on the outskirts you can reach Monaco Mirante, San Pietro in Bevagna, Punta Prosciutto and Campomarino di Maruggio (appendix A.4).

- *Gallipoli* is a commune located on the Ionian side of Salento. The main characteristic of the city is two souls that distinguish it. The ancient, mysterious and fascinating part with its churches and alleys and the modern one, with its shopping street, theaters and summer cafes (*appendix ...*).
- *Otranto* is a beautiful place in the province of Lecce overlooking the Adriatic Sea, the city boasts the unique distinction of being the most eastern in Italy. It is also one of the most beautiful villages of Salento with a rich history and traditions (appendix A.5).

*Table 3.4*

General information about the tour

«Gastronomic journey through Apulia and Motherland»

Duration of the tour	8 days/7 nights
Cost	1 142 € (41 385 UAH)
Included in the price of the tour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• insurance;</li> <li>• transfer along the entire route;</li> <li>• accommodation in 4* hotels;</li> <li>• ukrainian-speaking assistant;</li> <li>• tour of the traditional bakery in Altamura and tasting;</li> <li>• sight-seeing excursion in Matera;</li> <li>• dinner from the tasting menu at the «Osteria Pico restaurant» in Matera;</li> <li>• sightseeing tour of Gallipoli;</li> <li>• a visit to the winery "Consorzio Produttori Vini" in Manduria with a tasting;</li> </ul>

Continuation of table 3.4

Included in the price of the tour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• visit to dairy farm «Azienda casearia pugliese» in Otranto and tasting;</li> <li>• visiting an olive farm in Ostun;</li> <li>• lunch from the tasting menu in Cisternino;</li> <li>• food - breakfasts.</li> </ul>
Not included in the price of the tour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• air flight.</li> </ul>

Also in table 3.5, the approximately calculated cost of the tour at the time of its development is given.

Table 3.5

## Calculation of the cost of the tour

Indexes	For the whole group, UAH	For one tourist, UAH	Note
Residence	159130	15913	
Transport service	42000	4200	
Excursions	56400	5640	
Insurance	11000	1100	
Services of a guide-interpreter	40000	4000	
Other expenses	5000	500	
Cost	313530	31353	The sum of all previous expenses
Profit	31353	3135,3	10% of the cost price
Income tax	5643,54	564,35	18% of profit
VAT	68976	6897,66	20%
Tour operator price	413859	41385,96	



## Information sheet about the tour

### «Gastronomic journey through Apulia and Motherland»

*Day 1 (Bari).* Departure at 09:00 from Krakow-Balytsia Airport, arrival at 13:20 (local time) at the airport named after Karolya Wojtyla (Bari). Meeting with a Ukrainian-speaking representative. Transfer and accommodation at the Imago Plus Hotel, located 850 meters from the University of Bari and 2 km from the Fiera del Levante. At 17:00 evening walk and tour of the following places: Basilica of St. Nicholas, Cathedral of St. Sabine, Promenade, Bari Murattiana, Church of St. Mark, Aldo Moro Square, Aqueduct Palace, Piazza Ferrarese and Bari Castle (appendix B.1). Also during the excursion, tourists will taste the typical dishes of this region, namely focaccia, panzerotti, orecchiette, popizze and sgallozze. Return at 20:00 to the hotel.

*Day 2 (Altamura, Matera).* Breakfast at the Imago Plus Hotel (included in the price of the tour). Departure from Bari at 10:00, arrival in Matera at 13:30. The transfer is made with a stop and a visit to the traditional bakery Antico Forno Santa Caterina dal 1391 in Altamura (2 hours). After the tour, a tasting of many products of this bakery is planned. The detailed route is shown in fig. 3.9.

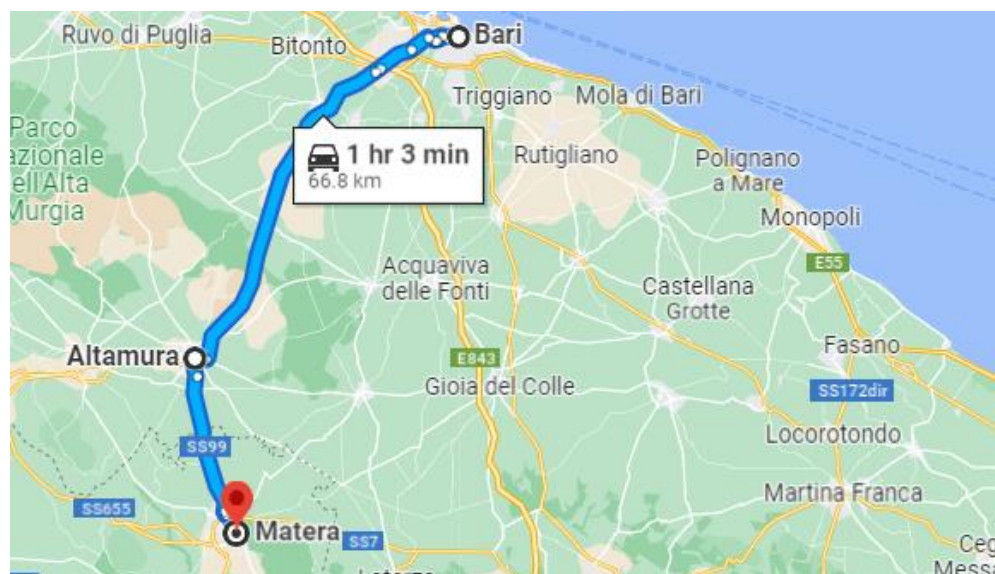


Fig. 3.9. Route from Bari to Matera (composed by the author)

Duration of the route: 1 hour. (excluding time for stops and excursions). The length is 66.8 km.

Arrival in Matera and accommodation at Hotel San Domenico Al Piano. From 15:00 to 17:00 sightseeing tour of the city, namely: The Church of San Pietro Barizano, the Monastery of Madonna della Virtù San Nicola della Greci, the Cathedral of the Mother, the Church of Santa Lucia alle Malve and the Monastery of Saint Augustine (appendix B.1). After the tour, tourists can enjoy a tasting menu dinner at the Osteria Pico restaurant, which is located in the heart of Sassi di Matera and is completely excavated in tuff and consists of three levels. Return to the hotel at 19:00.

*Day 3 (Manduria, Gallipoli).* Breakfast at the Hotel San Domenico Al Piano (included in the price of the tour). Departure from Matera at 09:00, arrival in Gallipoli at 13:00. The transfer is carried out with a stop and a visit to the Consorzio Produttori Vini winery in Manduria (1 hour). A visit to the cellar of the Manduria producers is a journey into the heart of the traditions of Consorzio Produttori Vini, which will help tourists learn in detail the technology of creating different varieties of wine. Today, the winery has 1,000 hectares of vineyards, half of which are still cultivated according to the old tradition since the opening. The detailed route is shown in fig. 3.10.

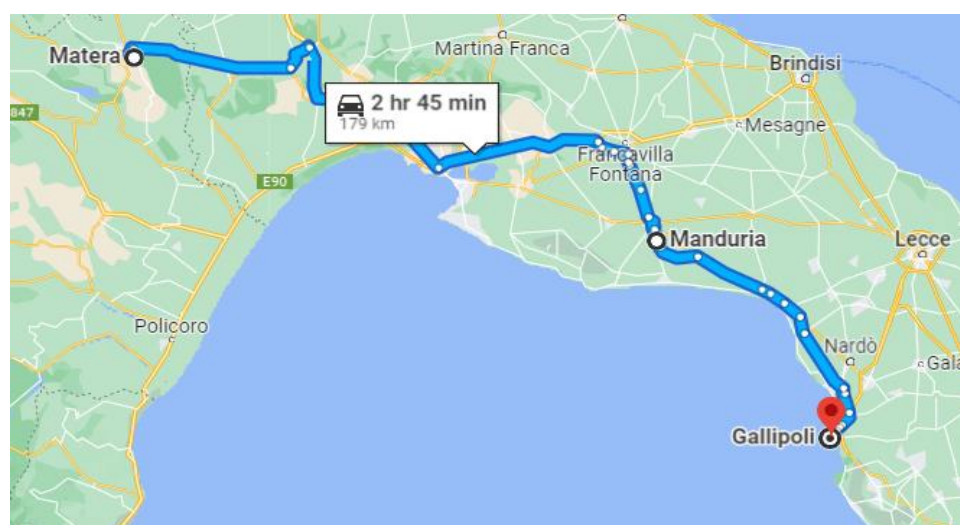


Fig. 3.10. Route from Matera to Gallipoli (composed by the author)

Duration of the route: 1 hour. 45 min. (excluding time for stops and excursions). The length is 179 km.

Arrival in Gallipoli and accommodation at Hotel 33 Baroni. From 4:00 p.m. to 6:30 p.m., a sightseeing tour of the city, during which tourists will be able to visit: St. Agatha's Cathedral, the Anjou-Argan Castle and the old town (appendix Γ.1). Also, to feel the essence of the city, tourists will visit the port, where stalls with fish

*Day 4 (Copertino, Otranto).* Breakfast at Hotel 33 Baroni (included in the price of the tour). Departs Gallipoli at 10:00 a.m., arriving in Otranto at 1:00 p.m. The transfer is carried out with a stop and a visit to the dairy farm "Azienda casearia pugliese" in Otranto (2 hours). During the excursion, tourists will be able to observe the entire process of dairy production, as well as take part in a master class and make their own mozzarella and burrata cheese. The tour will end with a delicious tasting that will satisfy the desire to taste fresh and natural Apulian cheeses such as: mozzarella and burrata, as well as seasoned cheeses. delicacies are located. Return to the hotel at 19:00. These delicacies will be served with local bakery products (pane, frise and taralli) and Apulian wine. Tourists will be able to replace the tasting with a traditional Puglia lunch: focaccia and delicious orecchietti with chops in tomato sauce are added to the tasting dishes. The detailed route is shown in fig. 3.11.

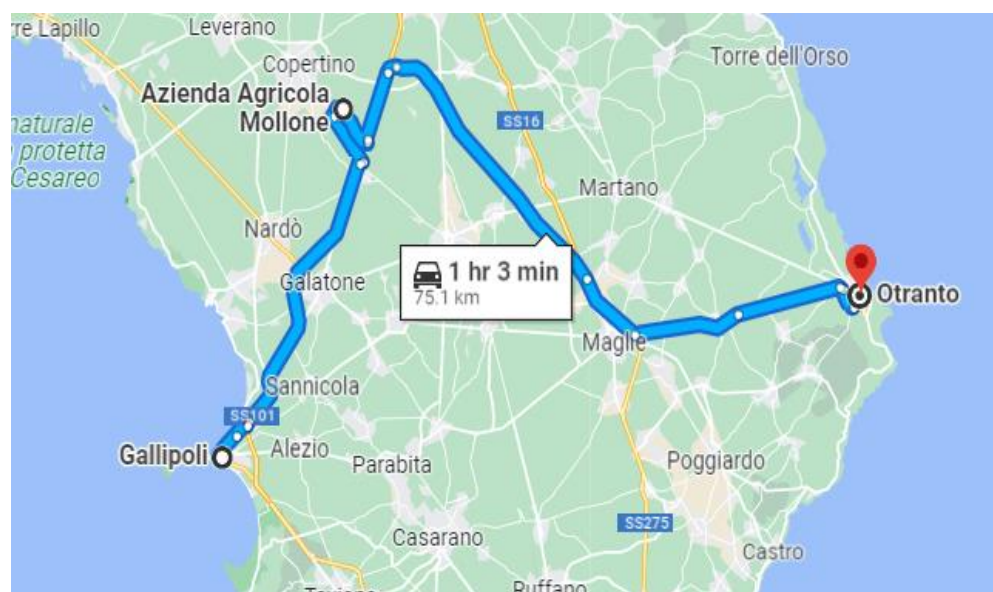


Fig. 3.11. Route from Gallipoli to Otranto (compiled by the author)

Duration the route: 1 hour. (excluding time for stops). The length is 75 km.

Arrival in Otranto and accommodation at the IL Monastero Hotel. From 15:00 to 18:00 tourists will have a sightseeing tour of the city, they will visit: the Otranto Cathedral, the historic center, the lighthouse of Punta Palacia, the Church of San Pietro, the Aragonese Castle and the Mura Torre Matta or Del Celso. Return to IL Monastero Hotel at 18:00.

*Day 5 (Lecce, Ostuni).* Breakfast at IL Monastero Hotel (included in the price of the tour). Departure from Otranto at 10:30, arrival in Ostuni at 14:00. The transfer is carried out with a stop and sightseeing tour in the city of Lecce (2 hours). Tourists will visit: Church of Santa Croce, Piazza del Duomo, Santi Nicolte Cataldo, Piazza Sant'Oronzo, Roman Amphitheater, Castello, Church of San Matteo and Gallipoli. Also, travelers should definitely try street food, namely: Puccia (typical bread with olives), Rustico (puff pastry medallion filled with béchamel sauce and tomatoes), or Calzone (folded pizza with béchamel sauce and tomatoes) Pasticciotto (shortbread) with cream). The detailed route is shown in fig. 3.12.

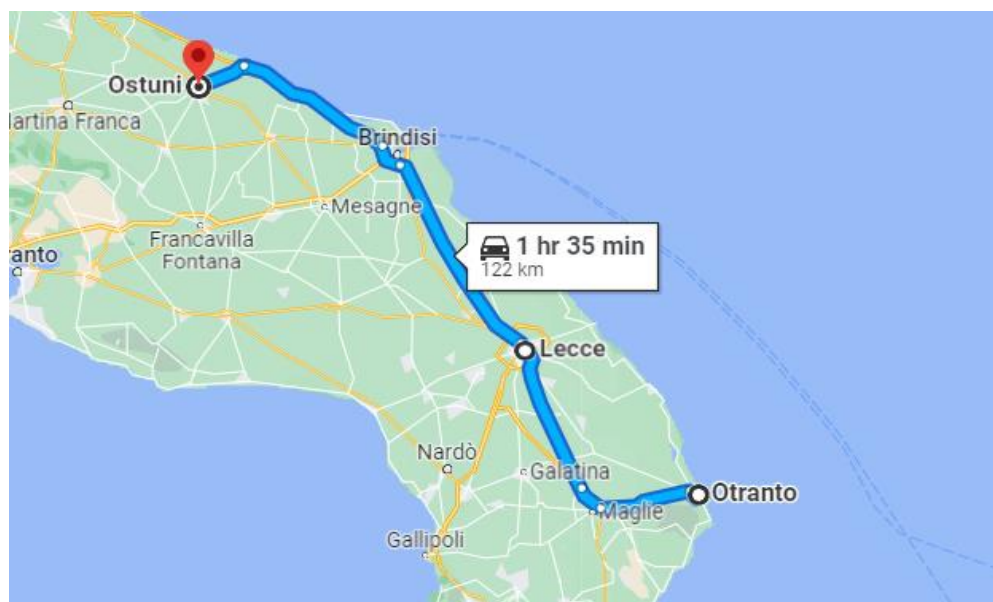


Fig. 3.12. Route from Gallipoli to Otranto (compiled by the author)

Duration of the route: 1 hour. 35 min. (excluding time for stops and excursions). The length is 122 km.

Arrival in Ostuni and accommodation at the Hotel Centro di Spiritualità Madonna della Nova. From 16:00 to 18:00 a visit to the olive farm Oleificio Cooperativo di Ostuni. During the excursion, tourists will see 3,800 hectares dedicated to the cultivation of centuries-old olive trees and learn about the harvesting technology. After that, travelers will visit an oil mill, where all the main stages of processing take place. Return to the hotel at 18:30.

*Day 6 (Cisternino, Alberobello, Monopoli).* Breakfast at the hotel at the Hotel Centro di Spiritualità Madonna della Nova (included in the price of the tour). Departure from Ostuni at 11:00, arrival in Monopoli at 17:00. The transfer is carried out with two stops: the first stop involves a sightseeing tour of the city of Cisternino (2 hours), as well as lunch from the tasting menu at the Trattoria Bère Vecchie restaurant, which is located in the very center of the city (1 hour). The second stop is the Trulli Alberobello, traditional dry stone huts with dry tile roofs that are a UNESCO World Heritage Site. Trulli usually served as a temporary shelter or permanent home for small landowners or agricultural workers, but today they are one of Italy's best sights. The detailed route is shown in fig. 3.13.

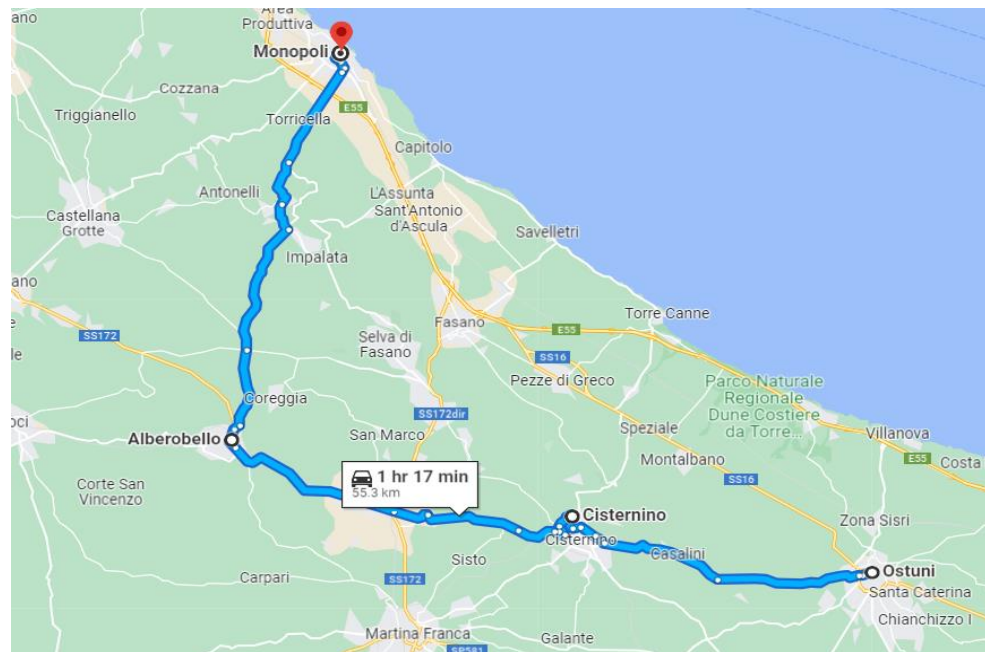


Fig. 3.12. Route from Ostuni to Monopoli (composed by the author)

Duration of the route: 1 hour. 17 min. (excluding time for stops and excursions). The length is 55.3 km.

Arrival in Monopoli at 17:00 and accommodation at the Casa Monopoli hotel.

*Day 7 (Polignano a Mare, Bari).* Breakfast at the Casa Monopoli hotel (included in the price of the tour). Departure from Monopoli at 10:00, arrival in Bari at 13:00. The transfer is carried out with a stop and a sightseeing tour of Polignano a Mare (2 hours). The detailed route is shown in fig. 3.13.

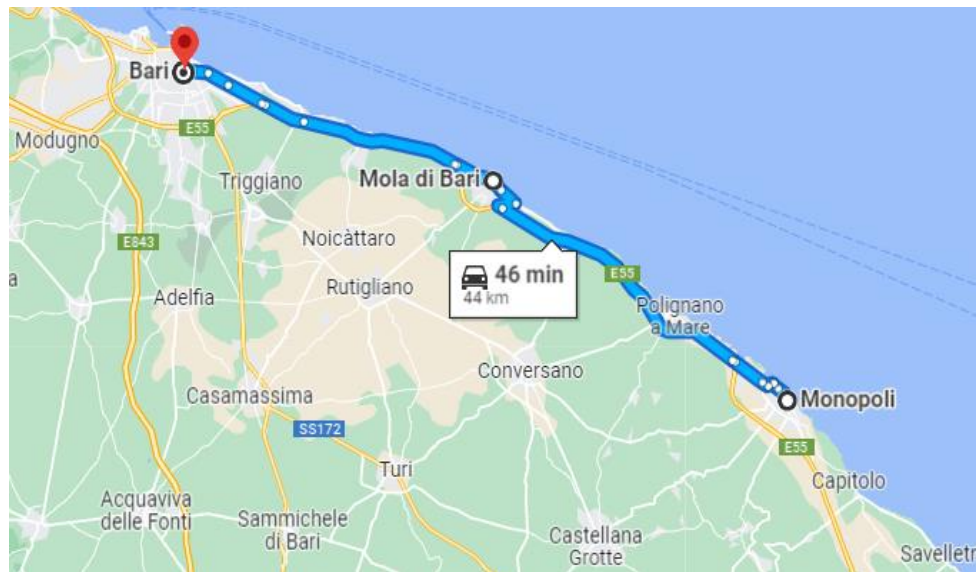


Fig. 3.13. Route from Monopoli to Bari (composed by the author)

Duration of the route: 46 minutes. (excluding time for stops and excursions). The length is 44 km.

Arrival in Bari at 13:00 and accommodation at Imago Plus Hotel.

*Day 8.* Breakfast at the Imago Plus Hotel (included in the tour price). Departure at 13:00 from the airport named after Karol Wojtyła (Bari), arriving at 17:20 (local time) at Krakow-Balice Airport.

So, museums, palaces, cathedrals, unique landscapes and galleries - all this can be seen on the tour "Gastronomic Journey of Puglia and Motherland". Tourists will also visit a traditional bakery in Altama, a winery in Manduria, a dairy farm in Otranto and an olive farm in Ostuna. Also, the tour program includes excursions to Bari, Matera, Gallipoli, Otranto, Lecce, Cesternino and Polignano a Mare.

## ВИСНОВКИ

За результатами роботи було розкрито особливості гастрономічного туризму в Італії. Визначено сутність поняття як виду туристичної діяльності, пов'язаного із ознайомленням з виробництвом, технологією приготування і дегустацією національних блюд і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу.

Характеризуючи кулінарні традиції Італії, необхідно зазначити, що кухня цієї країни формувалась протягом багатьох століть, а саме від Римської імперії до епохи Відродження. Однією з найважливіших традицій італійської кухні є використання свіжих високоякісних інгредієнтів під час приготування страв. Традиційними також вважаються такі страви як: піца, лазанья, паста, песто, равіолі, фокачча, ризотто, полента, ріболітта, оссобуко, аранчіні, боттарга.

Також надано характеристику гастрономічним фестивалям в Італії та визначено, що під час фестивалю кожен турист та місцевий житель може скуштувати свіжоприготовлені традиційні страви, дізнатися ексклюзивні рецепти та технології їх приготування, а також прийняти участь у місцевих розвагах. Найвідоміші фестивалі в Італії: Фестиваль трюфелів (Sagra del Tartufo), Фестиваль піци (Pizzafest), Фестиваль сиру (Festival del Formaggio), Фестиваль шоколаду або Єврошоколад, Фестиваль морозива (Gelato Festival), Фестиваль каштанів (Festa delle Castagne), Фестиваль кальмарів (Sagra del calamaro) та Фестиваль перцю чилі (Peperoncino).

Проаналізовано тенденції розвитку гастрономічного туризму в світі та Італії. Всесвітня туристична організація прогнозує, що наприкінці 2023 року вартість ринку гастрономічного туризму становитиме 9 92 059,4 мільйонів доларів США, а надалі очікується, що за десять років ринок вражаюче підніметься із середньорічним зростанням на 17,1% та до 2023 року досягне 48 20 308,2 мільйонів доларів США.

Легка доступність місцевої їжі та напоїв у кафе і ресторанах також сприяє розвитку індустрії гастрономічного туризму в Італії. Саме тому уряд вживає різноманітні ініціативи щодо сприяння кулінарних майстер-класів та фестивалів, що призводить до розширення індустрії гастрономічного туризму в Італії та попиту серед туристів з різних країн світу.

Досліджено попит серед іноземних туристів саме за регіонами країни. Найпопулярнішими гастрономічними регіонами Італії є Тоскана, Ломбардія, П'ємонт, Венето, Лаціо, Фріулі-Венеція-Джулія, Сардинія, Емілія-Романья, Лігурія та Сицилія.

Характеризуючи регіональні особливості гастрономічного туризму в Італії важливо зазначити, що в кожному регіоні країни є свої традиційні страви. Так, на півночі Італії найбільш поширеними інгредієнтами є риба, картопля, рис, ковбаси, свинина і різні види сирів. На півдні в страви додають помідори, які подаються як в свіжому, так і у вареному соусі, а також каперси, перець, маслини і оливкову олію, часник, артишоки, баклажани і сир Рікотта.

В кваліфікаційній роботі був розроблений тур «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» на українській та англійській мовах. Основною метою туру є поєднання культурно-пізнавального та гастрономічного туризму, що варто розглядати як один з перспективних напрямів розвитку гастрономічного туризму в Італії.



## РЕЗЮМЕ

### Хмаріна Анастасія Олександрівна ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В ІТАЛІЇ

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню гастрономічного туризму в Італії. Мета роботи – розкрити особливості гастрономічного туризму в Італії, визначити проблеми та перспективи його розвитку. Завдання роботи: розкрити теоретико-методологічні основи дослідження гастрономічного туризму, охарактеризувати передумови розвитку гастрономічного туризму в Італії, проаналізувати сучасний стан та визначити перспективи розвитку гастрономічного туризму в Італії та розробити тур «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» (українською та англійською мовами).

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм в Італії, а предметом – передумови, особливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Італії. У ході роботи було використано метод аналізу та синтезу, історичний метод, метод обробки статистичних даних та порівняльний метод.

В кваліфікаційній роботі розкрито теоретичні та методичні основи дослідження туризму в Італії, розглянуто кулінарні традиції та гастрономічні фестивалі в Італії, здійснено аналіз розвитку туризму в країні, розкрито регіональні особливості гастрономічного туризму, розроблено тур «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері» на українській та англійській мові.

**Ключові слова:** Італія, гастрономічний туризм, регіони, кулінарні традиції, аналіз, розвиток, тенденція, особливості, тур.

## RESUME

### **Khmarina Anastasisa Oleksandrivna** **GASTRONOMIC TOURISM IN ITALY**

The qualification work is devoted to the study of gastronomic tourism in Italy. The purpose of the work is to reveal the peculiarities of gastronomic tourism in Italy, to determine the problems and prospects of its development. The task of the work: to reveal the theoretical and methodological foundations of the study of gastronomic tourism, to characterize the prerequisites for the development of gastronomic tourism in Italy, to analyze the current state and to determine the prospects for the development of gastronomic tourism in Italy, and to develop a tour «Gastronomic journey through Apulia and Motherland» (in Ukrainian and English).

The object of the study is gastronomic tourism in Italy, and the subject is the prerequisites, features and prospects of the development of gastronomic tourism in Italy. In the course of the work, the method of analysis and synthesis, the historical method, the method of statistical data processing, and the comparative method were used.

In the qualification work, the theoretical and methodical foundations of the study of tourism in Italy were revealed, culinary traditions and gastronomic festivals in Italy were considered, an analysis of the development of tourism in the country was carried out, regional peculiarities of gastronomic tourism were revealed, the tour «Gastronomic journey through Apulia and Motherland» was developed in Ukrainian and English.

**Keywords:** Italy, gastronomic tourism, regions, culinary traditions, analysis, development, trend, features, tour.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абрамов В. В. Історія туризму. Харків: Харківська національна академія міського господарства, 2010. 294 с.
2. Басюк Д. І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики. Вінниця: Центр навчальної літератури, 2017. 316 с.
3. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Київ: Національний університет харчових технологій, 2012. 132 с.
4. Васильчук В.М. Туризмалогія: навчальний посібник. Київ: Вид. центр КНЛУ, 2023. 115 с.
5. Вишнеvsька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Київ: Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. 118 с.
6. Кіптенко В. К. Менеджмент туризму: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2010. 502 с.
7. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 224 с.
8. Любіцева О. О. Туристичне країнознавство: країни лідери туризму: навч. посібник. Київ: Альтерпрес, 2008. 436 с.
9. Макарчук С. А. Етнографія сучасної України: навч. посіб. Львів: Новий Світ, 2004. 312 с.
10. Мальська М. П., Гамкало М.З., Бордун О.Ю. Туристичне країнознавство. Європа: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 224 с.
11. Мальська М. П., Гамкало М.З., Бордун О.Ю. Туристичне країнознавство. Європа: навч. посіб., 2-е видання. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 224с.
12. Мальська М. П. Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
13. Музиченко-Козловська О. В. Економічне оцінювання туристичної привабливості території: монограф. Львів: Новий Світ 2000, 2012. 176 с.

14. Нестерчук І. Гастрономічний туризм: експлікація аксіологічних концептів. Київ: Національний університет імені Т. Шевченка, 2017. 102 с.
15. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. Донецьк: Приазовський економічний вісник, 2012. 96 с.
16. Прасул Ю. І., Шумік Є. С. Природні рекреаційні ресурси світу. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. 34 с.
17. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму. Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2014. 430 с.
18. Стешенко Д. О., Парфіненко А. Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України: навч. посіб. Харків: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2012. 260 с.
19. Чир Н. В. Аналіз ринку туристичних послуг Італії. Ужгород-Дрогобич: Посвіт, 2015. 228 с.
20. Шикеринець В. В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні. Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 261с.
21. Everett S. Food and Drink Tourism: Principles and Practice. England: Anglia Ruskin University, 2016. 120 p.
22. Hall M., Mitchell R. Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. Butterworth-Heinemann: Elsevier, 2005. 100 p.
23. Hall M. Wine Tourism Around the World. Michigan: Central Michigan University, 2011. 320 p.
24. Hjalager A. M. Why do tourists eat and why? Towards a sociology of the gastronomy and tourism. Revista Tourism: an international interdisciplinary journal, 2004. 201 p.
25. Koltsikoglou G. Gastronomy and festivals in Italy. Teramo: University of Teramo, 2020. 50 p.

26. Nistoreanu B. G., Nicodim L., Diaconescu D., M. Gastronomic tourism – stages and evolution. Bucharest: The Bucharest University of Economic Studies, 2018. 717 p.
27. Nistoreanu P., Tudorache P., Gheorghe G. Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. Bucharest: Bucharest University of Economic Studies, 2014. 50 p.
28. Rifai T., Vogeler C. Second Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: World Tourism Organization (UNWTO), 2017. 200 p.
29. Vasylchuk Volodymyr History, Theory and Prospects of Tourism Development in the Context of Globalisation: Financial Crisis Impact on Tourism Sector Review of Economics and Finance, 2022, 20, p. 300-305.
30. Vasylchuk Volodymyr Main stages of development of tourismology as a socio-humanitarian science in Ukraine and the world. Modern tourism: global challenges and civilizing values. Monograph. 2022 Katowice: Publishing House of University of Technology, p. 31-48.
31. Vasylchuk Volodymyr Theoretical Analysis of Scientific Approaches to the Study of Printing of Recreational and Tourist Complexes Int J Health Policy Plann, 2022 p. 55-60.
32. 傅文伟. 论我国旅游开发与环境管理: 经济地理, 1994. 90 开.
33. 朱晓翔. 我国饮食文化旅游开发研究: 江苏商论, 2008. 100 开.
34. 王辉, 徐红罡, 廖倩华. 外地游客在广州的美食旅游参与及美食形象感知研究: 旅游论坛, 2016. 350 开.
35. Autumn traditions: Chestnut festival: веб-сайт. URL: <https://italiangardensmtx.com/autumn-traditions-chestnut-festivals> (дата звернення 28.09.2023).
36. Best Things to do in Matera, Italy: веб-сайт. URL: <https://gretastravels.com/things-to-do-in-matera/> (дата звернення 22.10.2023).

37. Cheese festivals throughout Italy: веб-сайт. URL: <https://www.lagazzettaitaliana/food-and-wine/7782-cheese-festivals-throughout-italy> (дата звернення 28.09.2023).
38. EuroChocolate Festival Perugia 2024: веб-сайт. URL: <https://rove.me/to/italy/eurochocolate-festival-perugiaitaly> (дата звернення 28.09.2023).
39. Food in Italy: A Guide to Italian Cuisine: веб-сайт. URL: <https://familydestinationsguide.com/food-in-italy/> (дата звернення 27.09.2023).
40. Gastronomic tourism a theoretical construct: веб-сайт. URL: [https://ebrary.net/146916/travel/gastronomic\\_tourism\\_insight](https://ebrary.net/146916/travel/gastronomic_tourism_insight) (дата звернення 23.09.2023).
41. Google maps: веб-сайт. URL: [https://www.google.com/maps/@ 44.1885374,9.8451974,9z?hl=](https://www.google.com/maps/@44.1885374,9.8451974,9z?hl=) (дата звернення 10.11.2023).
42. I piatti tipici italiani più conosciuti nel mondo: la lista completa: веб-сайт. URL: <https://italian-riviera.com/piatti-tipici-italiani-nel-mondo/> (дата звернення 26.09.2023).
43. Italian Food Culture: 11 Iconic Dishes of Italy: веб-сайт. URL: <https://travelsnippet.com/europe/italy/italian-foodculture/> (дата звернення 27.09.2023).
44. I 10 Siti Unesco in Italia da non perdere: веб-сайт. URL: <https://www.archetravel.com/blog/siti-unesco-italia-da-non-perdere/> (дата звернення 11.11.2023).
45. L'influenza della cultura sulla cucina italiana: centinaia di anni di tradizione: веб-сайт. URL: <https://www.vipiu.it/leggi/influenza-cultura-cucina-italiana-centinaia-anni-tradizione/> (дата звернення 26.09.2023).
46. Most popular habits of food and wine tourists in Italy in 2021: веб-сайт. URL: <https://www.statista.com/statistics/941618/preferences-tourists-wine-culinary-experiences-italy/> (дата звернення 01.10.2023).
47. Number of tourist arrivals in agritourism establishments in Italy from 2015 to 2022: веб-сайт. URL: <https://www.statista.com/statistics/1048045/number-of-tourist-arrivals-in-agritourism-facilities-italy/> (дата звернення 01.10.2023).

48. Patrimonio Unesco: веб-сайт. URL: <https://www.fulltravel.it/unesco/> (дата звернення 11.11.2023).
49. Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano 2023: веб-сайт. URL: <https://www.robertagaribaldi.it/rapporto-sul-turismo-enogastronomico-italiano-2023/> (дата звернення 11.10.2023).
50. The annual Peperoncino Festival in Diamante, Calabria: веб-сайт. URL: <https://flavorofitaly.com/flavor-of-italy-podcast/food-wine/the-annual-peperoncino-festival-in-diamante-calabria/> (дата звернення 01.10.2023).
51. The Most Beautiful (and Under the Radar) Places to Visit In Italy: веб-сайт. URL: <https://www.harpersbazaar.com/culture/travel-dining/g7225/mostbeautiful-places-in-italy/> (дата звернення 12.11.2023).
52. The study about gastronomic tourism and gastronomic tourist's issues: веб-сайт. URL: [https://doi.org/10.31435/rsglobal\\_conf/25052021/7564](https://doi.org/10.31435/rsglobal_conf/25052021/7564) (дата звернення 20.08.2023).
53. Things to Do in Gallipoli: веб-сайт. URL: [https://www.tripadvisor.com/Attractions-g616185-Activities-Gallipoli\\_Province\\_of\\_Lecce\\_Puglia.html](https://www.tripadvisor.com/Attractions-g616185-Activities-Gallipoli_Province_of_Lecce_Puglia.html) (дата звернення 22.10.2023).
54. UNESCO in Italy: веб-сайт. URL: <https://getbybus.com/en/blog/unesco-sites-in-italy/> (дата звернення 11.11.2023).
55. What to do in Alba during truffle Festival? Why is so Expensive: веб-сайт. URL: <https://piedmonttravelguide.com/what-to-do-in-alba-during-truffle-festival> (дата звернення 27.09.2023).
56. 17 Magical Cities + Towns in Puglia to Visit: веб-сайт. URL: <https://www.ourescapeclause.com/best-places-to-visit-in-puglia-towns/> (дата звернення 20.10.2023).
57. 20 Best Things to Do in Bari (Puglia's Capital of Cool!): веб-сайт. URL: <https://www.meganstarr.com/things-to-do-in-bari-i> (дата звернення 20.10.2023).

## ДОДАТОК А

Оглядові міста екскурсії «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»



Рис. А.1. Барі [51]



Рис. А.2. Альтамура [51]





Рис. А.3. Матера [51]







Рис. А.4. Мандурія [51]

## ДОДАТОК Б

Експедиція по Барі в турі «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»


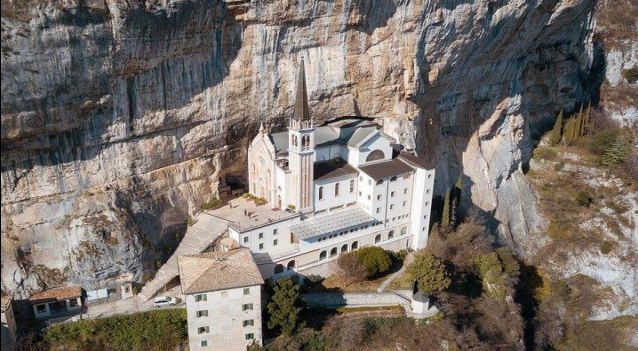


Таблиця Б.1

Місця	Фото
Базиліка Святого Миколая	
собор Святого Сабіна	
Площа Аль	
Палац Акведука	

## ДОДАТОК В

Експедиція по Матері в турі «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»



Таблиця В.1

Місця	Фото
Церква Сан П'єтро Барізано	
Монастир Мадонна делла Вірту Сан Нікола делла Гречі	
Собор Матери	
Церква Санта Лючія але Мальве	

## ДОДАТОК Г

Експедиція по Галліполі в турі «Гастрономічна мандрівка по Апулії та Матері»

Таблиця Г.1

Місця	Фото
Кафедральний Собор Святої Агати	
Анжуйсько-Арагонський замок	
Старе місто	