

УДК 338.48-6:641/642(477)

DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V31(2022)-04

**Гаврилова О. В.**, канд. пед. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

**ORCID:** 0000-0001-9072-7120

**e-mail:** irbise@ukr.net

**Іваненко Т. Я.**, канд. екон. наук, доцент викладач кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

**ORCID:** 0000-0003-0518-2563

**e-mail:** ivanenkotetiana84@gmail.com

**Марцун М. О.**, здобувач вищої освіти факультету менеджменту, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

**ORCID:** 0000-0002-6825-597X

**e-mail:** martsunmarina23@gmail.com

### **Гастрономічний туризм: європейський досвід та українська практика**

**Анотація.** У статті розглянуто гастрономічний туризм та надано його дефініцію; з'ясовано особливості гастротуризму у Європі, проаналізовано досвід створення гастротуристичних маршрутів, зокрема визначено досвід Греції, Італії, Іспанії та Хорватії у створенні Доріг оливкової олії. Також досліджено популярні маршрути на виноградники у Хорватії та винні фестивалі у Словенії; з'ясовано, що гастрономічні маршрути поділяються на декілька типів: «Дороги Смаку», «Дороги Вина», «Дороги вина та смаку».

Проаналізовано досвід створення гастрономічного маршруту «Дорога вина і смаку Української Бессарабії». Визначено його перспективи через долучення Миколаївської та Херсонських областей.

Дослідження світових тенденцій розвитку гастрономічного туризму дає змогу використати їх для практики розбудови вітчизняного туристичного ринку, що сприятиме зростанню туристичного іміджу країни, просуванню туристичного бренду території та збільшенню туристичних потоків.

**Ключові слова:** гастрономічний туризм; гастрономічний тур; гастрономічний маршрут; національна кухня; крафтове виробництво; винний тур; винний маршрут.

**Havrylova Olena**, Ph.D., senior lecturer of the Department of Hotel and Restaurant Business and Business Organization, Mykolayiv National Agrarian University, Mykolaiv, Ukraine

**Ivanenko Tetiana**, Ph.D., Associate Professor of Department Hotel and Restaurant Business and Business Organization, Mykolayiv National Agrarian University, Mykolaiv, Ukraine

**Martsun Maryna**, student majoring in «Tourism», Mykolayiv National Agrarian University, Mykolaiv, Ukraine

### **Gastronomic Tourism: European Experience and Ukrainian Practice**

**Abstract.** The article considers gastronomic tourism and provides its definition. The peculiarities of gastrotourism in Europe are clarified, the experience of creating gastrotourism routes is analyzed, in particular the experience of Greece, Italy, Spain and Croatia in the creation of Olive Oil Roads is determined. Popular routes to Croatian and wine festivals in Slovenia are also explored.

The experience of creating a gastronomic route "The Way of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia" is analyzed. Its prospects through the involvement of the Mykolaiv and Kherson regions are determined.

**Purpose.** To clarify the definition of "gastronomic tourism", to study the European experience of creating gastronomic routes for further implementation in the South of Ukraine.

**Result.** The study of world trends in gastronomic tourism allows to use them for the practice of developing the domestic tourist market, which will help grow the tourist image of the country, promote the tourist brand of the territory and increase tourist flows.

**Conclusions.** Gastronomic tourism is a specialized type of tourism aimed at obtaining a complete picture of the country's perception by involving in the preparation of national dishes and drinks and their tasting. Tourist routes of small farms are very popular in Europe and are divided into: wine roads, taste roads, wine and taste roads - fish, cheese, honey,

<sup>1</sup>Стаття надійшла до редакції: 24.01.2022

Received: 24 January 2022

olive, fruit and berry, etc. Gastronomic tourism will increase the tourist flow, as wine or craft farms can receive tourists all year round. According to the practice of Odessa region, despite the quarantine, the volumes of production in small farms, which became participants in the "Wine and Taste Road of Ukrainian Bessarabia", increased by 30%.

The creation of a gastronomic route "The Road of Wine and Taste of the South of Ukraine", which unites Odessa, Mykolaiv and Kherson regions, is promising for the development of the Southern region. Creating a gastro route will promote the development of crafts, infrastructure, create jobs.

**Keywords:** *gastronomic tourism; gastronomic tour; gastronomic route; national cuisine; craft production; wine tour; wine route.*

**JEL Classification:** J43, L83, Q19, R58.

**Постановка проблеми.** Туристична галузь є важливим чинником відновлення національної економіки України у післякризовий період. На сьогодні одним із напрямів розвитку туризму є гастрономічний туризм, що є предметом дослідження як вітчизняних, так і закордонних учених. Дослідження у цьому напрямі фокусуються на розгляді історії, культури країни через національну кухню, технологію приготування та звичаїв споживання страв, типових національних, регіональних та місцевих продуктів.

Сучасному туристу вже не достатньо спостерігати за тим, що відбувається навколо під час подорожі, він потребує активного включення у процес, у тому ж числі й у процес приготування страв. З позиції туристичного бізнесу, гастрономічний туризм унікальний для клієнта тим, що він може взяти участь у приготуванні національних страв, відвідати кулінарні фестивалі та шоу, різні дегустації та конкурси. Варто звернути увагу на те, що під час гастрономічних турів у клієнта активними є усі органи відчуття, що допомагає більш повно сприйняти країну.

Потребує уточнення визначення поняття «гастрономічний туризм», а також дослідження європейського досвіду організації гастрономічних маршрутів для подальшого впровадження на Півдні України.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Предметом вивчення у своїх дослідженнях гастрономічний туризм обрали такі вчені: Н. Алешугіна, В. Антоненко, О. Бабкін, Д. Басюк, М. Баштова, В. Бойко, Г. Вишнеvsька, Г. Волкова, І. Комарницький, Т. Кукліна, О. Любіцева, С. Саламатіна, Л. Сокол, А. Каурова, З. Каноністова, П. Коваль, В. Матвеев, М. Мініч, Р. Мітчелл, В. Омельницька, Ф. Шандора, І. Школа та ін.

**Формулювання цілей дослідження.** Уточнення визначення поняття «гастрономічний туризм», дослідження європейського досвіду створення гастрономічних маршрутів для подальшого впровадження на Півдні України.

**Основні результати дослідження.** Слід зазначити, що у сучасній українській туризмології немає єдиного визначення поняття «гастрономічний туризм». У більшості випадків зустрічаються поняття «винно-гастрономічний туризм», «гастрономічний туризм».

Науково-практичним опрацюванням щодо розвитку гастрономічного туризму, видів гастрономічних турів займалися: А. Бусигін, Т. Кукліна, В. Омельницька. Особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій висвітлювали у роботах Д. Басюк, М. Баштова, В. Бойко, Т. Божук, Г. Волкова, О. Любіцева, Л. Прокопчук, Т.

Сокол, Ф. Шандор. Як вид хобі-туризму гастрономічний туризм розглядала І. Школа, як тематичний туризм – Т. Сокол, З. Каноністова, як спеціалізований туризм – Г. Вишнеvsька, І. Мініч. Окремі види гастрономічного туризму, зокрема винний, досліджували Д. Басюк, Л. Горшкова.

На важливості цього виду туризму для розвитку окремих регіонів України наголошували Н. Алешугіна, В. Антоненко, Д. Басюк, П. Коваль, С. Саламатіна.

Узагальнене визначення поняття «гастрономічний туризм» представлено у табл. 1.

Національна кухня – важливий фактор залучення іноземних туристів в країну, що сприяє відродженню нематеріальної культурної спадщини країни, її національних кулінарних традицій.

Для туриста мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни, «спробувати країну на смак», активізуючи усі органи відчуттів. Важливою особливістю гастрономічних турів є можливість долучитись до нематеріальної культурної спадщини країни, традицій і звичаїв місцевих жителів, їх етнопсихологічних і ментальних особливостей, що вплинули на культуру приготування їжі.

Під час гастрономічних турів турист може відвідати ресторани національної кухні, взяти участь у кулінарних фестивалях, ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів, взяти участь у приготуванні національних страв. Крім того, гастрономічний туризм позитивно впливає на просування місцевих крафтових виробників та підприємств туристичної інфраструктури не залежно від сезону.

Отже, гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, спрямований на повне отримання вражень від сприйняття країни через долучення до приготування національних кулінарних страв і напоїв та їх дегустацію.

Зараз популярними є європейські гастрономічні напрями до Чехії, Іспанії, Франції, Італії, Греції, Бельгії, Португалії тощо, де існує розвинута мережа турів відомими національними ресторанами. З позиції гастрономічного туризму важливим є те, що у листопаді 2010 р. «середземноморська дієта» Іспанії, Греції, Італії та Марокко, була включена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. В основі «середземноморської дієти» покладено традиції використання нерафінованої оливкової олії, великої кількості овочів та фруктів (зокрема бобових), морепродуктів, а також борошна із цільнозернових злаків, горіхів, прянощів, трав'яних приправ, курячих яєць та натуральних йогуртів. Традиційним для цієї кухні є споживання переважно червоного вина.

Таблиця 1 – Визначення поняття «гастрономічний туризм»

Науковець	Визначення
Д. Басюк	спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва
В. Корнілова, Н. Корнілова	це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу. З організаційної точки зору він передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів
Т. Кукліна	один із найбільш пізнавальних видів туризму, що може стати чинником економічного розвитку України і важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів між країнами світу
О. Михайлюк, О. Хумарова	виступає допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн або регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд та традиції різних народів
В. Омельницька	спеціалізований вид туризму, що поєднує ознайомлення і дегустацію національних кулінарних традицій країн світу та відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню з метою отримання психологічного, естетичного або дослідницького задоволення
С. Саламатіна	вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії
Є. Соколов	вид подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості

*Джерело: сформовано авторами на основі матеріалів [1, 3, 5, 6, 7, 8]*

Гастротуризм у ЄС представлено гастротуристичними маршрутами, що мають свої особливості. У таких країнах Середземномор'я, як Греція, Італія, Іспанія, популярними є Дороги оливкової олії. Наприклад, у Греції Дорога оливкової олії «Тур оливкового врожаю» у передмісті Каламата коштує від 60 євро. Тур охоплює у себе ознайомлення з багаторічними оливковими грецькими традиціями, відвідування заводу з виробництва оливкової олії, ознайомлення з процесом виробництва оливкової олії першого холодного віджиму, дегустацію оливкової олії та місцевих продуктів на основі оливок – оливок каламата, оливкової пасти, лаладжи, сфели та копченої шинки (пасто).

Дороги оливкової олії є в Хорватії, у популярному регіоні Істрія. Вони мають спеціальне маркування. Багато фірм пропонують тури з відвідуванням не лише олієнь, а й господарств, які виготовляють особливе для регіону в'ялене м'ясо – пршут, відомі істрійські трюфелі, продукцію з лавандою та вино з автохтонних для Істрії сортів винограду – Мушкат Мом'янські,

Мальвазія Істрійська та Теран. Біля 30 винних господарств Істрії проводять дегустаційні тури.

Гастрономічні локації залучають туристів через винні заходи: Фестиваль винограду, Фестиваль істрійської Мальвазії, Дні мускату та трюфелів та ін.

Також популярними є маршрути на виноградники. Наприклад, у Хорватії на маршруті Istria Wine & Walk туристи поділяються на групи та розпочинають прогулянку у супроводі гіда. Учасники знайомляться з істрійськими виноробами, місцевими виробниками та закладами харчування на дегустаційних зупинках. Отримують дегустаційний келих і карту маршрутів у пункті відправлення та вирушають у подорож лабіринтом виноградників та оливкових гаїв. Кожні 1,5 км місцеві виробники зустрічають їх на дегустаційних зупинках зі своїми стравами та напоями, а також можна заходити в мистецькі галереї та винні погребі. Врешті учасники маршруту приходять до оглядового майданчика, звідки відкривається мальовничий вид на гори та море вдалині, а також до природного парку Шкарліне зі струмками та озерами. За день можна пройти до 20

км. Під час туру вони знайомляться з винами Celega, Clai, Деграссі, Франковича, Ворич, Козловича, бассанський.

Гастрономічні локації під час маршруту: виробництво молока в

ОПГ Карденаро Роберто (с. Бртогігла), Еді Дуніш, виробництво оливкової олії ОПГ Ніно Чініч (м. Красиця), садиба Радешич, виноробня родини Франкович та ресторан Оштарія Рондо (м. Буйе), Тратторія Серджіо (м. Буйе), Кондитерська Буйе тощо.

Одна з винних столиць Німеччини – місто Майнц має декілька варіантів турів на виноградники. Місто також славиться унікальними сортами сиру Sprundekäse – вершковий сир, що подається з цибулею та кренделиками, Handkäse – кисломолочний сир с гострим ароматом, які можна скуштувати у кожному готелі та ресторані міста.

Також Дороги вина і смаку надзвичайно популярні у Словенії [9]. У другому найбільшому місті країни Маріборі росте найдавніша виноградна лоза у світі, якій уже понад 400 років. Від неї розходяться три винні маршрути, які пов'язані між собою міжнародним Винним маршрутом ерцгерцога Йогана, що проходить від австрійського Граца до словенського Марібора.

У регіоні популярні Бриська, Віпавська та Крашська винні дороги, розташовані неподалік від місцевих курортів. Наприклад, на Віпавському маршруті місцеві жителі пропонують безліч характерних для регіону страв і делікатесів: юшку віпавска йота, в'ялений на середземноморському вітрі пршут, солодкі штруклі та штрудель із фруктами. Пересуватися винним маршрутом можна велосипедом, або електровелосипедом.

Туристи віддають перевагу фестивалю подіям – наприклад, свято біля Старої Лози в Маріборі, збирання винограду в межах міста Птуй або в Лендаві.

У весняний період традиційно проводяться гастрономічні фестивалі. У березні у містечку Шемпас відбувається фестиваль вина й оливкової олії, у квітні на території Брда – «Брда і вино» або «Дні вина «Ребола». В останню п'ятницю квітня в Ізолі відбувається міжнародний фестиваль червоного вина, а на початку червня на вулицях міста приходиться Свято маслин, вина та риби. Найбільший винний фестиваль у Словенії, «Вінська вігред» (винна весна), проходить у травні у Метліку (Біла Країна).

На початку травня у містечку Підчетртек відбувається фестиваль вина та шоколаду. У травні в містечку Марезіге проводиться Свято вина «Рефоско», також у Долінському регіоні проходить традиційний Тиждень Цвічка на честь унікального місцевого вина «Цвічок».

Винні фестивалі поєднуються з творчою діяльністю у найрізноманітніших галузях культури. У місті Птуй у серпні проходять Дні поезії та вина. Любителі вина «Фарби Теран» та пршута у серпні з'їжджаються у

Дутовлі, де відбувається Свято терана та пршута. Наприкінці серпня в Лендаві проходить фестиваль «Вінаріум».

Під потреби туристів у регіоні перероблені невеличкі будиночки на пагорбах, вкритих виноградниками, що колись служили виноробам – зиданиці. Над льохом з вином та необхідним інвентарем розташована житлова частина. Це допомагає знайомству з виноградарством та іншими сільськими традиціями місцевості.

Також проходять північні маршрути в Любляні, долині Соча, Айдівщині, Постійнській печері, Олім'ї, Нижній Савіні, Цельє, Лашка де пропонуються дегустації у трьох крафтових пивоварнях, дегустація пива з фонтану, вечір у ресторані та СПА-послуги.

Отже, як свідчить міжнародний досвід, гастрономічні маршрути поділяються на декілька типів «Дороги Смаку», «Дороги Вина», «Дороги вина та смаку». Саме такий досвід розбудови еногастрономічного туризму і запозичено для розвитку в Україні.

В Україні гастротуризм став популярним часом через інформаційну підтримку ЗМІ та бажання туристів отримати нові враження. Особливу роль у гастротуризмі України грають локальні виробники продукції. Один з перших гастрономічних маршрутів України розроблено в Одеській області. Він об'єднує кулінарію та культурно-пізнавальну програму в одному турі – «Дорога вина і смаку Української Бессарабії» [4].

Маршрут має чотири напрями: Ізмаїл-Криничне-Болград, Струмок-Приморське-Вилкове, Одесса-Шабо-Білгород-Дністровський, Одесса-Фрумушика-Нова-Лісне.

Гастромаршрут «Дорога вина і смаку Української Бессарабії» об'єднує кафе локальної кухні та вина «SVOi», Atlantic Garden Resort Hotel, виноробні «Villa Tinta», «Bolgrad Winery», сімейні виноробні V.Petrov, «Колоніст», Шато Лакрен, «Vinaria», «Чесне Вино», бринзарню «Куба-Далеко», болгарську механу «Балканські ястія», сімейну сироварню «Щедра околиця», садибу «Хлебна куца», екоферму «Равлики Бессарабії», базу відпочинку «Дунай-Татару», ресторан «Час», Шабський дворик, Вілково-Пелікан тур, Белканські Ястія, Bessarabia secret, Бутик-готель Zeytun, центр культури вина «Шабо», ресторан домашньої кухні Frumushika (Радужний), кафе домашньої кухні «Фрумушика (Палія)», сімейне кафе Frumushika (Київська). Цей маршрут об'єднує активні види відпочинку, локальну кухню, виноградник відкритий для туристів, відпочинок на воді, рибалку, проживання, видатні пам'ятки, допомагає відкрити для гостей всю красу, ідентичність і неповторність бессарабського краю абсолютно в усіх напрямках [4].

Під час гастромаршруту «Дорога вина і смаку Української Бессарабії» можна продегустувати вино з українських сортів винограду – Тельті-Курук від SHABO, Одеський Чорний, Сухоліманський Білий від

«Колоніст» та Villa Tinta, смачну болгарську бринзу, м'ясні делікатеси від «Балканські Ястія», а також виняткову липованську рибну юшку у Вилкове.

Для туристичного розвитку Півдня України буде перспективним створення туристичного маршруту Одеса – Миколаїв – Херсон у межах проекту «Мандруй Україною: комбіновані тури країною», в якому кожне місто представить свої унікальні туристичні локації. Місто Миколаїв включено до проекту «Міста України – відновимо український туризм разом» [2]. Перспективним напрямом у створенні спільного маршруту буде розробка спільного гастромаршруту, що об'єднує Одеську, Миколаївську і Херсонську області.

**Висновки.** Гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, спрямований на повне отримання вражень від сприйняття країни через долучення до приготування національних кулінарних страв і напоїв та їх дегустацію. Туристичні маршрути

невеликими господарствами дуже популярні у Європі та поділяються на: дороги вина, дороги смаку, дороги вина і смаку – рибні, сирні, медові, оливкові, фруктові-ягідні тощо. Гастрономічний туризм сприятиме збільшенню туристопотоку, адже виноробні чи крафтові господарства можуть приймати туристів цілорічно. Як показує практика Одеської області, попри карантинні обмеження об'єм виробництва у малих господарств, які стали учасниками «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» збільшився на 30 відсотків.

Перспективною для розвитку Південного регіону є створення гастрономічного маршруту «Дорога вина і смаку Півдня України», що об'єднує Одеську, Миколаївську і Херсонську області. Створення гастромаршруту сприятиме розвитку крафтових виробництв, інфраструктури, створить робочі місця для екскурсіводів, виробників сувенірів, рекламодавців.

#### Література:

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128-132.
2. В Україні може з'явитися туристичний маршрут Одеса-Миколаїв-Херсон / Миколаївська міська рада. Офіційний портал URL : <https://mkrada.gov.ua/news/12999.html> (дата звернення : 20.12.2021).
3. Вишнеvsька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112-118. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apitphk\\_2013\\_31\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apitphk_2013_31_18) (дата звернення : 20.12.2021).
4. Дорога вина і смаку Української Бессарабії URL : <https://bessarabianroute.com.ua/about-us/> (дата звернення : 20.12.2021).
5. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 20.12.2021).
6. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL : <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення: 20.12.2021).
7. Михайлюк О. Л., Хумаров О. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.
8. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1(6). С.15-20.
9. Офіційний словенський туристичний портал. URL : <https://www.slovenia.info> (дата звернення : 20.12.2021).

#### References:

1. Baciuk, D. I. (2012). Innovative development of gastronomic stupidity in Ukraine. *Naukovi ppatsi NUXT*. 45. 128-132 [in Ukrainian].
2. The tourist route Odessa-Nikolaev-Kherson may appear in Ukraine. (2020). Retrieved from : <https://mkrada.gov.ua/news/12999.html> [in Ukrainian].
3. Vyshnev's'ka, H. H. (2013). The potential of culinary bluntness in the context of specialized tourism. *Aktual'ni problemy istoriyi, teoriyi ta praktyky khudozhn'oyi kul'tury*. 31. 112-118. [in Ukrainian].
4. The Road of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia. (2020). Retrieved from : <https://bessarabianroute.com.ua/about-us> [in Ukrainian].
5. Kornilova, V. V. & Kornilova, N. V. (2018). The modern trends of gastronomic tourism development, *Efektivna ekonomika*. 2. Retrieved from : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> [in Ukrainian].
6. Kuklina, T. S. (2013). Gastronomical tourism on Ukrainian tourism market. Retrieved from : <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> [in Ukrainian].
7. Mykhajliuk, O. L. & Khumarov, O. A. (2020). Prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine. *Economic innovations*. 22. 2 (75), 71-81. [in Ukrainian].
8. Omel'nyts'ka, V. O. (2018). The essence and classification of types of gastronomic tourism. *Priazovsky Economic Bulletin*. 1(6), 15-20 [in Ukrainian].
9. Official Slovenian tourist portal. Retrieved from : <https://www.slovenia.info> [in Ukrainian].

