

III. ГЕОГРАФІЯ РЕКРЕАЦІЇ ТА ТУРИЗМУ

<http://doi.org/10.17721/1728-2721.2021.78-79.7>
УДК 338.48-6:641/642

С. УЛІГАНЕЦЬ, канд. геогр. наук, доц.
ORCID ID: 0000-0002-9960-6752
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

С. БАТИЧЕНКО, канд. геогр. наук, старш. викл.
ORCID ID: 0000-0001-5400-9076
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Л. МЕЛЬНИК, канд. геогр. наук, асист.
ORCID ID: 0000-0002-2932-3773
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

Ю. СОЛОГУБ, канд. геогр. наук, доц.
ORCID ID: 0000-0002-6965-5887
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД

У сучасному світі у вигляді альтернативного всім вже звичного відпочинку починає набувати особливої популярності гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний із ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних блюд і напоїв, а також із кулінарними традиціями народів світу. Гастрономічна подорож – це виразні засоби, за допомогою яких мандрівник може намалювати своє уявлення про ту чи іншу країну. У світі існують відомі гастрономічні напрями, серед яких можна назвати Іспанію, Францію, Італію, Грецію, Бельгію, Португалію, США (особливо Каліфорнія в долинах Напа та Сономи), Бразилію, Перу, Мексику, Нову Зеландію, Південну Африку, Австралію, Чилі, Малайзію, Японію, Індонезію, Балі, Китай або Сингапур. До гастрономістів належать такі категорії: туристи, яким набрид звичайний туризм; туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон; гурмани; туристи, чия робота пов'язана із приготуванням та вживанням їжі; представники туристичних компаній зацікавлені в організації власних гастрономічних турів.

Проаналізовано топ-5 популярних гастрономічних турів у світі для гурманів. Зазначено популярні напрями "смачних" подорожей, а саме, країни зі специфічною національною кухнею (Італія, Франція, Японія, Китай, Таїланд); регіони, які прославилися своїми продуктами (у Франції, напр., це Бордо, Бургундія, Шампань, стали новаторами винної індустрії); найзнаменитіші ресторани країни, які славляться ексклюзивністю своєї кухні, зазначені зірками Мішлен і Міжнародними рейтингами (в Італії – "Ла Пергола" (Рим), в Японії – "Коджі" (Токіо), в Англії – "Фет Дак" (Брей) та інші); підприємства, які стали світовими лідерами з виробництва тієї чи іншої продукції (швейцарська шоколадна фабрика "Альпрозе", німецькі пивоварні "Етталь" і "Андекс", швейцарська сироварня "Gruyere"). Виділено топ-10 країн за кількістю ресторанів, помічених зірками Мішлен. Охарактеризовано актуальні гастрономічні тури за кордон. Проаналізовано результати форуму гастрономічного туризму в Іспанії, які позитивно впливатимуть на розвиток гастрономічного туризму в світі.

Ключові слова: гастрономічний туризм; винний туризм; кулінарний туризм; гурман-туризм; гастрономісти; гастрономічна подорож; гастрономічний тур.

Вступ. Постановка проблеми. Гастрономічна індустрія є однією з найпривабливіших і потребує видів туризму та може стати вагомим чинником економічного розвитку нашої країни. Гастрономічна індустрія буде важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів між країнами світу. Сьогодні туризм є важливою галуззю економіки будь-якої країни, у тому числі України. На зміну пасивному однотипному відпочинку приходять більш активний вид відпочинку. У результаті цього з кожним роком гастрономічний туризм виходить на більш високий рівень. Сучасні туристи стають усе більш вимогливими до змістовного наповнення придбаних турів. Пляжний відпочинок, прогулянки історичними центрами міст перестають бути основним і єдиним заняттям туристів.

Традиційні тури доповнюються новими видами занять, які вимагають залучення нових видів ресурсів. Із часом ці рекреаційні заняття стають самостійними, а інколи й самодостатніми видами туризму. Сучасних туристів цікавить можливість не тільки продегустувати страви національної кухні, приготовані з найсвіжіших продуктів самими носіями тієї чи іншої національної культури, пізнати їхні регіональні відмінності, але й відвідати ресторани високої кухні, концептуальні ресторани, познайомитися із традиційними чи сучасними технологіями вирощування сільськогосподарської сировини й отримання з неї продуктів, інколи ексклюзивних, які прославили той чи інший регіон або місцевість.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Детальне вивчення основних теоретичних засад гастрономічного туризму було здійснено в працях Т. Божук, Л. Прокопчук (Bozhuk, Prokorchuk, 2011), А. Бусигіна (Busyghyn, 2008), Д. Басюк (Basjuk, 2014; Basjuk, Antonenko, Arpluj, 2017), В. Ковешніков, В. Гармаша (Koveshnikov, Garmash, 2017), Т. Кукліна (Kuklina, 2013). У роботах А. Бусигіна (Busyghyn, 2008), Т. Божук, Л. Прокопчук (Bozhuk, Prokorchuk, 2011), Д. Басюк (Basjuk, 2014; Basjuk, Antonenko, Arpluj, 2017), О. Любіцевої (Ljubiceva, 2013) висвітлюється історико-культурний контекст розвитку винного та гастрономічного туризму, особливості створення регіональних туристичних гастрономічних продуктів на основі національних кулінарних традицій. Д. Басюк (Basjuk, 2014) у своїх працях доводить важливість розвитку даного виду діяльності в перспективних для цього виду туризму регіонах України, а також проаналізував зарубіжну практику організації винного й гастрономічного туризму. У вітчизняній науковій термінології немає єдиного терміну даного виду туризму, зустрічаються "кулінарний туризм", "винний і гастрономічний туризм", "гурман-туризм", "гастрономічний туризм". Аналогічна тенденція спостерігається у закордонній літературі, зокрема автори Лонг (Long, 2004), Б. Мак Керчер (McKercher et al., 2008) оперують поняттями "culinarytourism", "gastronomictourism", "gourmettour", "foodtourism".

Мета дослідження – проаналізувати пропозицію щодо гастрономічних турів до країн світу.

Методика та методологія. Під час дослідження питань розвитку гастрономічного туризму в зарубіжних країнах було використано загальнонаукові та суспільно-географічні методи дослідження. А саме – методи аналізу та синтезу, які передбачають збір, аналіз і узагальнення інформації. У дослідженні використано територіальний підхід, аналіз гастрономічних особливостей відповідних територій. Крім того, застосовано описовий, порівняльно-географічний, математичний методи дослідження.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для гастрономічного туриста майже не існує кордонів, адже кожна країна, кожна національність має свою неповторну кухню й унікальні гастрономічні традиції.

Офіційно датою виникнення гастрономічного туризму вважається 1998 р. Тоді в державному університеті США "Боулінг Грін" на кафедрі народної культури було зареєстровано новий термін "кулінарний туризм". Це поклало початок широким дослідженням науковців по всьому світу. А вже 2006 р. в Америці було засновано Міжнародний інститут кулінарного туризму. Однак для такого американського прориву в цьому питанні ґрунт підготували італійці, що просто не встигли оформити свої напрацювання в науку. Вони першими придумали залучати потоки туристів у свою країну, створюючи різноманітні співтовариства за інтересами під знаком смачної їжі.

Гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний із ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних блюд і напоїв, а також із кулінарними традиціями народів світу. Гастрономічна подорож – це виїзні засоби, за допомогою яких мандрівник може намалювати своє уявлення про ту чи іншу країну.

Сьогодні гастрономічний туризм добре організований у таких країнах Європи, як Чехія, Угорщина, Шотландія, Франція, Італія, Іспанія, де існує розвинена мережа турів національних ресторацій. У світі є відомі гастрономічні напрями, серед яких можна назвати Іспанію, Францію, Італію, Грецію, Бельгію, Португалію, США (особливо Каліфорнія в долинах Напи та Сономи), Бразилію, Перу, Мексику, Нову Зеландію, Південну Африку, Австралію, Чилі, Малайзію, Японію, Індонезію, Бали, Китай або Сингапур.

Гастрономічні туристи представлені такими категоріями населення:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- туристи, чия робота пов'язана із приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній зацікавлені в організації власних гастротурів.

Інтерес до кулінарних подорожей зростає з кожним роком. Найбільшого поширення вони набули у Великій Британії та Перу. Дуже популярними стали знамениті французькі, болгарські винні тури, які пропонують прогулянки виноградниками, збір винограду, дегустацію вин; сирні тури в Нідерланди, Швейцарію, Італію, де можна покуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирний ярмарок; пивні тури Німеччиною, Австрією, Чехією, Бельгією з відвідуванням пивоварень, знаменитих пивних барів і фестивалів (Kuklina, 2013). Топ-5 популярних гастрономічних турів у світі для гурманів подано в табл. 1.

Таблиця 1. Топ-5 гастрономічних турів світу для справжніх гурманів

Країна	Характеристика
Осака, Японія	Завдяки сучасному тренду правильного харчування і величезній популярності сашімі й суші, вивчення ринків і ресторанів Осаки є одним із найкращих гастрономічних турів. Це японське місто може похвалитися найсмачнішими закладами в країні. Не забудьте спробувати такояки (круглі оладки з восьминога) і кусіацу (котлетки у фритюрі).
Барселона, Іспанія	Після того, як El Bulli потрапив до газетних шпальт як найкращий ресторан у світі, рейтинг Барселони у списку популярних гастрономічних турів відразу зріс. Більшість таких гастротурів передбачають також відвідування популярного ринку Бокерії, обхід кращих барів тапас, ресторанів високої кухні та віддалених кулінарних закладів де-небудь у глибокій провінції.
Сингапур	Лоточники з вуличною їжею – це приголомшливий досвід, який неодмінно має бути включений до списку must visit кожного гурмана. У Сингапурі такі майданчики буквально заставлені невеликими кіосками, де продають надзвичайно смачні й недорогі страви. Повітря тут наповнене ароматами екзотичних спецій і національних продуктів із усієї Південно-Східної Азії. Варто обов'язково спробувати лакшу, кокосовий суп на основі каррі з товстою рисовою локшиною. Але найкраще йти на полювання за їжею у знаменитий гастрономічний тур Makansutra Food Safari.
Кейптаун, Південна Африка	Лонг Стрит, основна вулиця міського району Сіті Боул, переповнена різноманітними етнічними рестораними та великими барами. Тут є індійський ресторан Masala Dosa й африканський ресторанчик Zula. Туристам також пропонують прекрасний гастрономічний тур Food of the Cape для вивчення малайської кухні та прогулянки районом Бо-Каап. Ще одне улюблене місце гурманів – мальовничий прибережний міський район Кемпс-бей.
Буенос-Айрес, Аргентина	Країна знаменита своїми стравами із яловичини, тому Буенос-Айрес – це істинний рай для любителів біфштексів, адже найсмачніше їх готують лише тут. Яловичина на грилі вважається національною їжею, а поціновувачі м'яса потішають себе, вирушивши у біфштексний тур під назвою Parrilla. Усім, хто прагне сповна відчути смакове розмаїття Аргентини, варто обрати гастрономічний тур закладами Буенос-Айреса First Culinary Walking Tour (перша піша кулінарна прогулянка).

Складено авторами (Coraltravel, 2020; TPG, 2020; TUI Ukraine, 2020).

Разом із тим, європейських гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Зростає попит на гастрономічний туризм у Латинську й Південну Америку, насамперед у Перу і Мексику. Невипадково саме в Лімі пройшов Другий глобальний форум Усесвітньої туристської організації ООН із гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм дуже важливий для економіки, він створює інфраструктуру та нові робочі місця, дозволяє зберегти національні культурні традиції і навіть відродити відсталі райони. Не варто забувати і про те,

що ЮНЕСКО визнає гастрономію частиною історичної та культурної спадщини людства. Обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 млрд дол.

Із року в рік збільшується кількість країн, де прокладено гастрономічні туристичні маршрути. Така зацікавленість у гастрономічних турах пояснюється не тільки тим, що набрид звичайний туризм. Люди віддають перевагу цьому виду відпочинку, оскільки втомилися від продуктів-напівфабрикатів, хочуть поласувати улюблені страви "в оригіналі".

Гастрономічні туристи готові долати багато тисяч кілометрів, щоб спробувати екзотичні для них страви і напої. Найбільшими прихильниками цього виду подорожей зарекомендували себе німці, англійці, американці та японці. Активно залучають гастрономічних туристів італійці. Гастрономічну спадщину Італії налічує близько п'яти тисяч типових страв, які готуються за традиційними рецептами протягом як мінімум 25 років.

На Апеннінському півострові виробляється 1438 видів хліба і макаронних виробів, 764 різновиди шинки і 472 сорти сиру. Багато продуктів мають сертифікати:

1. DOP (Захищене найменування за походженням).
2. IGP (Захищене географічне походження).
3. STG (Гарантований традиційний типовий продукт).

Таке розмаїття, природно, сприяє розвитку еногастрономічного туризму в Італії, кількість прихильників якого щорічно зростає як серед іноземних гостей, так і серед самих італійців.

За даними Національного управління Італії з туризму, не менше 10 % туристів прибувають на Апеннінський півострів для участі у гастрономічних і винних турах. Дві третини британців заявили, що на їхні рішення про те, куди їхати відпочивати, тією чи іншою мірою впливає можливість добре поїсти та випити. І жителі Туманного Альбіону в цьому не самотні. Якщо говорити про попит на гастрономічний туризм, то він зростає не тільки серед "золотого мільярда".

Популярні напрями смачних подорожей такі:

- країни зі специфічною національною кухнею. Законодавцями моди в кулінарному мистецтві досі залишаються європейці – у першу чергу, Італія та Франція. Але їм уже на п'яти наступають розвинені азіатські країни – Японія, Китай, Таїланд. Це пов'язано не тільки з

їхньою екзотичністю, а й зі зростанням економіко-політичного впливу.

- регіони, які прославилися своїми продуктами. У Франції, наприклад, це Бордо, Бургундія, Шампань (новатори у винній індустрії);
- найзнаменитіші ресторани країни, які славляться ексклюзивністю своєї кухні, відзначені зірками Мішлен і Міжнародними рейтингами. В Італії, наприклад, це "Ла Пергола" (Рим), в Японії – "Коджі" (Токіо), в Англії – "Фет Дак" (Брей) тощо;
- підприємства, які стали світовими лідерами з виробництва тієї чи іншої продукції. Швейцарська шоколадна фабрика "Альпрозе", німецькі пивоварні "Етталь" і "Андекс", швейцарська сироварня "Gruyere".

Також на сьогодні багато сучасних мандрівників шукають більше, ніж просто шматочок кращих страв регіону; вони хочуть навчитися технології їхнього виробництва. Виноробні відходять від простих турів, і дегустації тепер пропонують курси змішування, такі, як Багамські бочки від Graycliff на Нассау на Багамах, де гості створюють свої власні унікальні винні суміші, розливають в пляшки і маркують самі, використовуючи автентичні інструменти та обладнання. У Гватемалі, старовинному центрі культури майя, директор із розвитку туристичних продуктів Еріка Гільермо стверджує, що зростає інтерес до споконвічних страв регіону, але тепер мандрівники хочуть відвідати села й самостійно вивчити традиційну технологію приготування національних страв. Це приклад надзвичайно популярної тенденції подорожей на основі досвіду, який дає практичне знання мандрівникові, але також забезпечує пряму економічну вигоду для місцевих жителів. Актуальні гастрономічні тури за кордоном подано в табл. 2.

Таблиця 2. Актуальні гастрономічні тури за кордоном

Тур	Характеристика	К-сть днів	Ціна, \$
1. Гастрономічний тур Перу	Відвідування Ліми, Куско, Мачу-Пікчу. Дегустація креольської кухні, дегустація страв із м'яса альпаки, м'яса морської свинки, страви "Севиче" із сирої риби, маринованої в цитрусовому соку, що подається зі шматочками холодної солодкої картоплі "камоте" або кукурудзою	7 днів	3250
2. Віскі-тур Шотландією	Единбург, відвідування Дафтауна і заводу з виробництва віскі Гленфід-дік, виробника бочок Бондарні Спейсайд, о. Айлі та дегустація віскі Islay Malt Whisky, відвідування заводів з виробництва віскі Бомор і Лафройг	8 днів	3000
3. Винний тур Іспанією	Відвідування Барселони, Мадрида, Севільї (виноробні регіони Вілья-франка-дель-Пенедес, Рібера-дель-Дуеро, Херес де ла Фронтьєра)	8 днів	2700
4. Винний тур Чилі	Відвідування Сантьяго, Майпо, найвідомішого виноробного регіону Чилі, Мауле, відомого білими сортами Семільйон, Совіньйон блан і червоним Каберне Совіньйон	5 днів	2500
5. Гастрономічний тур Казахстаном	Дегустація м'ясних страв	5 днів	2500
6. Гастрономічний тур Італією	Мілан, Турин, Бароло, Алба, Акві, Мілан (Бароло, відвідування містечка і відомого виноградно-виноробного господарства Marchesi di Barolo, полювання за трюфелем)	8 днів	2030
7. Винно-гастрономічний тур Угорщиною	Відвідування винних районів Егер і Токай, Вишеград, Сентендре	5 днів	1800
8. Винний тур Францією	Бордо, Сент-Емільйон із відвідуванням виноградників, Марго, Коньяк (Шато-Марго)	4 дні	1400

Складено авторами (Coraltravel, 2020; TPG, 2020; TUI Ukraine, 2020)

Всесвітня туристська організація (ЮНВТО) і Баскський кулінарний центр (ВСС) спільно організували V-й Всесвітній форум ЮНВТО з гастрономічного туризму 2–3 травня 2019 р. у конгрес-центрі Kursaal у Доностіа-Сан-Себастьян, Іспанія. Форум був підтриманий міністерством промисловості, торгівлі та туризму Іспанії, урядом Басков, провінційною радою Гіпускоа і містом Доностіа. Повертаючись до своїх витоків у Сан-Себастьяні, п'яте видання форуму зібрало разом міністрів туризму, представників

національних і місцевих адміністрацій туризму, шеф-кухарів, підприємців, наукових кіл та пов'язаних із ними зацікавлених сторін зі сфери туризму та гастрономії.

За результатами проведення цього заходу маємо такі напрями діяльності:

1. Сформувати адекватну інституційну базу з конкретними державними політиками, які сприятимуть якісним та інклюзивним робочим місцям і культурі, яка цінує фахівців із гастрономічного туризму.

2. Прийняти навчальні програми та впровадити програми навчання гастрономічному туризму, орієнтовані на особисті та професійні навички у тісній співпраці між державним сектором, навчальними закладами й компаніями.

3. Просувати програми, які створюють, розвивають, залучають, керують і зберігають таланти, забезпечуючи інтеграцію стратегічних профілів у компаніях і організаціях та постійне навчання та розвиток навичок.

4. Започаткувати механізми стимулювання підприємства та розвитку проектів, які є трансформаційними й позитивно впливають на компанії та напрями. Формувати культуру інновацій.

5. Створити цінність для всіх агентів, які займаються розвитком гастрономічного туризму на території, а саме місцевих громад. Сприяти гастрономічному туризму як інструменту просування сталого розвитку

Висновки. Кожна країна світу намагається максимально використати свої кулінарні ресурси та резерви для розвитку гастрономічного туризму. Гастрономічний і винний туризм розширює свої послуги не лише дегустації національних страв та напоїв, а й вивчення технології їхнього приготування та виробництва, а також туристи можуть долучитися до створення гастрономічного продукту. Специфічні гастрономічні напрями до країн і регіонів згруповані таким чином: країни зі специфічною національною кухнею (Італія, Франція, Китай, Японія); регіони прославлені гастрономічними продуктами (Шампань у Франції); країни з відомими ресторанами, відзначеними зірками Мішлен (в Італії "Ла Пергола"); гастрономічні подорожі до країн-виробників специфічної гастрономічної продукції, тобто на підприємства, які є лідерами виробництва відповідної гастрономічної продукції (Швейцарська шоколадна фабрика "Альпрозе"). Серед прихильників гастрономічного туризму зарекомендували себе німці, англійці, американці, японці. На ринку гастрономічних і винних турів до країн світу туристи віддають перевагу традиційним країнам у цій сфері, а саме

Франції, Італії, Іспанії, Угорщині. При цьому серед туристів користуються популярністю гастрономічного туризму у Перу, Чилі, Сингапур, Гонконг, Японію. У зв'язку зі світовою пандемією поширення захворюваності серед населення коронавірусної інфекції у сфері туризму введено ряд обмежень під час подорожей, а також неможливість відвідування ряду країн загалом.

References

- Basjuk, D.I., 2014. Teoretychni ta prykladni osnovy formuvannya destynacij vynnogho turizmu. [Theoretical and applied bases of formation of wine tourism destinations]. Kam'janecj-Podiljskij : PP Zvoleiko DG (In Ukrainian).
- Basjuk, D.I., Antonenko, I.Ja., Arpulj O.V., 2017. Vynnyj ta ghastronomichnyj turizm: globaljni trendy ta lokaljni praktyky [Wine and gastronomic tourism: global trends and local practices]. Vinnytsia: PP "Edelweiss and K" (In Ukrainian).
- Bozhuk, T.I., Prokopchuk, L.A., 2011. Suchasnyj stan i perspektyvy rozvytku vynnogho turizmu (na prykladi Zakarpatskoho oblasti): Turystychna industrija : suchasnyj stan i perspektyvy rozvytku [State and prospects of wine tourism development (on the example of Zakarpattia region): Tourism industry: current state and development prospects] Lughans'k, LNU. 171 – 177. (In Ukrainian).
- Busyghyn, A., 2008. Kak orghanyzovatj kulynarnyj turizm [How to organize culinary tourism]. Restaurant and hotel business / A. Busyghyn // Restorannyj y ghostynnychnyj byznes. № 2. 74-76. (in Russian).
- Koveshnikov, V.C., Gharmash, V.V., 2017. Vynnyj ta ghastronomichnyj turizm: vazhlyvyj potencial rozvytku ekonomiky [Wine and gastronomic tourism: an important potential for economic development]. Investments: practice and experience. № 4. 32-37. (In Ukrainian).
- Kuklina, T.S., 2013. Ghastronomichnyj turizm na turystychnomu rynku Ukrainy [Gastronomic tourism in the tourist market of Ukraine]. Modern directions of theoretical and applied researches. 1-6. (In Ukrainian).
- Ljubiceva, O.O., 2013. Perspektivy rozvytku vynnogho turizmu v Ukraini: svitovyj aspekt [Prospects for the development of wine tourism in Ukraine: the global aspect]. Geography and tourism 24. 93 – 99. (In Ukrainian).
- Coraltravel(2020). Retrieved from: <https://www.coraltravel.ua> (accessed may 2020).
- TPG (2020). Retrieved from: <https://www.tpg.ua> (accessed may 2020)
- TUI Ukraine (2020). Retrieved from: <https://www.tui.ua/> (accessed may 2020)
- Long, L. (2004). Culinary Tourism. The University Press of Kentucky, 20.
- McKercher, B. Okumus, F., Okumus, B. (2008). Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers! Journal of Travel & Tourism Marketing, 25: 2, 137—148.

Надійшла до редколегії 20.05.20

S. Uliganets, PhD Geography, Associate Professor
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

S. Batychenko, PhD Geography, Lecturer
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

L. Melnik, PhD Geography, Assistant Professor
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

Yu. Sologub, PhD Geography, Associate Professor
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

FEATURES DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM: FOREIGN EXPERIENCE

In the modern world, gastronomic tourism is gaining popularity as an alternative to all the usual holidays. Gastronomic tourism is a type of tourism related to acquaintance with the production, technology of preparation and tasting of national dishes and drinks, as well as with the culinary traditions of the peoples of the world. A gastronomic journey is a way of expressing a traveler's understanding of a country. There are well-known gastronomic destinations in the world, including Spain, France, Italy, Greece, Belgium, Portugal, the United States (especially California in the Napa and Sonoma Valley), Brazil, Peru, Mexico, New Zealand, South Africa, Australia, Chile, Malaysia, Japan, Indonesia, Bali, China, or Singapore. Gastronomy tourists include the following categories: tourists who are tired of ordinary tourism; tourists who want to make a difference in their diet; gourmets; tourists whose work is related to cooking and eating; representatives of travel companies are interested in organizing their own gastronomy. The top 5 popular gourmet gourmet tours in the world are analyzed. Some of the popular destinations for tasty trips, namely, countries with specific national cuisine (Italy, France, Japan, China, Thailand); regions that are famous for their products (in France, for example, Bordeaux, Burgundy, Champagne, have become innovators in the wine industry); the most famous restaurants of the country that are famous for their cuisine, marked by Michelin stars and International ratings (in Italy – "La Pergola" (Rome), Japan – Koji (Tokyo), England – Fet Duck (Bray) and others); enterprises that have become world leaders in the production of various products (Swiss chocolate factory "Alprose", German breweries "Ettal" and "Andeks", Swiss cheese factory "Gruyere"). Top 10 countries by number of Michelin starred restaurants are highlighted. Current gastronomic tours abroad are characterized. The results of the Gastronomic Tourism Forum in Spain, which will positively influence the development of gastronomic tourism in the world, are analyzed.

Keywords: gastronomic tourism, wine tourism, culinary tourism, gourmet tourism, gastronomic tourists, gastronomic journey, gastronomic tour.

С. Улиганец, канд. геогр. наук, доц.
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

С. Батыченко, канд. геогр. наук, старш. препод.
Національний університет пищевых технологий, Київ, Україна

Л. Мельник, канд. геогр. наук, ассист.
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

Ю. Сологуб, канд. геогр. наук, доц.
Національний університет пищевых технологий, Київ, Україна

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА: ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ

В современном мире в качестве альтернативного всем уже привычного отдыха начинает приобретать особую популярность гастрономический туризм. Гастрономический туризм – вид туризма, связанный с ознакомлением производства, технологией приготовления и дегустацией национальных блюд и напитков, а также с кулинарными традициями народов мира. Гастрономическое путешествие – это выразительные средства, с помощью которых путешественник может нарисовать свое представление о той или иной стране. В мире существуют известные гастрономические направления, среди которых можно назвать Испанию, Францию, Италию, Грецию, Бельгию, Португалию, США (особенно Калифорния в долинах Напы и Сонома), Бразилию, Перу, Мексику, Новую Зеландию, Южную Африку, Австралию, Чили, Малайзию, Японию, Индонезию, Бали, Китай или Сингапур. К гастро туристам относятся следующие категории: туристы, которым надоел обычный туризм; туристы, которые хотят внести разнообразие в свой рацион; гурманы; туристы, чья работа связана с приготовлением и употреблением пищи; представители туристических компаний, которые заинтересованы в организации собственных гастро туров. Проанализированы топ-5 популярных гастрономических туров в мире для гурманов. Указанные популярные направления "вкусных" путешествий, а именно – страны со специфической национальной кухней (Италия, Франция, Япония, Китай, Таиланд), регионы, которые прославились своими продуктами (во Франции, напр., это Бордо, Бургундия, Шампань, которые стали новаторами в винной индустрии), знаменитые рестораны страны, которые славятся эксклюзивностью своей кухни, отмеченные звездами Мишлен и Международными рейтингами (в Италии – "Ла Пергола" (Рим), в Японии – "Коджи" (Токио), в Англии – "Фет Дак" (Брей) и другие); предприятия, которые стали мировыми лидерами по производству той или иной продукции (швейцарская шоколадная фабрика "Альпрозе", немецкие пивоварни "Этталь" и "Андекс", швейцарская сыроварня "Grüger"). Выделено топ-10 стран по количеству ресторанов, отмеченных звездами Мишлен. Охарактеризованы актуальные гастрономические туры за границу. Проанализированы результаты форума гастрономического туризма в Испании, которые положительно влияют на развитие гастро туризма в мире.

Ключевые слова: гастрономический туризм; винный туризм; кулинарный туризм; гурман-туризм; гастро туристы; гастрономическое путешествие; гастрономический тур.