

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ У ІСПАНІЇ (НА ПРИКЛАДІ АНДАЛУСІЇ)

за спеціальністю: 242 Туризм

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

за освітньо-професійною програмою: Туризм

на здобуття освітнього ступеня: Бакалавра

Кваліфікаційна робота бакалавра  
здобувачки денної форми навчання  
IV курсу  
групи «Міжнародний туризм»  
Михальчук Аніти Віталіївни

Науковий керівник:  
к.геогр.н., доцент Винниченко.І.І.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ .....</b>	<b>7</b>
1.1. Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі .....	7
1.2. Класифікація гастрономічного туризму .....	11
1.3. Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму.....	17
Висновки до розділу 1.....	21
<b>РОЗДІЛ 2. СТАН ТА ЧИННИКИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ (НА ПРИКЛАДІ АНДАЛУСІЇ).....</b>	<b>22</b>
2.1. Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні .....	22
2.2. Географічні особливості національної кухні Іспанії.....	26
2.3. Аналіз послуг гастрономічного туризму (на прикладі Андалусії).....	30
Висновки до розділу 2.....	34
<b>РОЗДІЛ 3. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ЇЖА ДЛЯ РОЗУМУ І ДОЗВІЛЛЯ».....</b>	<b>35</b>
3.1. Програма та маршрут туру.....	35
3.2. Опис об'єктів та заходів туру .....	44
Висновки до розділу 3.....	50
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>51</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>54</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми дослідження.** Гастрономічний туризм у Іспанії – це тема, яка знаходиться на перетині культурних, економічних та соціальних процесів, що визначають сучасний туристичний ландшафт. Іспанія, як країна з багатою історією та різноманітною кулінарною спадщиною, є ідеальним прикладом для дослідження впливу гастрономії на туризм. Сьогодні спостерігається зростання інтересу до автентичних кулінарних вражень серед туристів, які прагнуть не лише відпочити, а й зануритися у місцеву культуру. Саме тому обґрунтування актуальності даної теми є надзвичайно важливим, адже воно дозволяє проаналізувати, як гастрономічні маршрути та фестивалі сприяють підвищенню іміджу країни на світовій арені, а також стимулюють розвиток суміжних секторів економіки. Іспанська кухня, яка є результатом багатовікових традицій, культурних обмінів та регіональних особливостей, має надзвичайно широкий спектр страв та рецептів, що відображають різноманіття історико-культурних впливів. Регіональні продукти, унікальні методи приготування та традиції споживання їжі створюють неповторну атмосферу, яка приваблює туристів з усього світу. Вивчення гастрономічного туризму дозволяє не лише зберегти та популяризувати культурну спадщину, а й розкрити потенціал регіонального розвитку. Такий підхід сприяє зміцненню ідентичності місцевих громад, які бачать у своїй кулінарній спадщині можливість для економічного та культурного зростання.

Економічний аспект гастрономічного туризму в Іспанії є надзвичайно вагомим, оскільки він створює додаткові можливості для місцевого бізнесу та сприяє збільшенню доходів від туризму. Розвиток кулінарних маршрутів, тематичних фестивалів та кулінарних майстер-класів дозволяє залучити інвестиції та створити нові робочі місця в туристичному секторі. Крім того, гастрономічний туризм має мультиплікативний ефект: він сприяє розвитку суміжних галузей, таких як сільське господарство, виробництво місцевих продуктів, логістика та

сфера послуг. Аналіз економічних переваг цієї сфери допомагає формувати стратегії сталого розвитку та покращувати конкурентоспроможність регіонів Іспанії на міжнародному рівні.

Соціально-культурний вимір гастрономічного туризму полягає в зміцненні зв'язків між місцевими громадами та туристами, що дозволяє створити сприятливе середовище для міжкультурного діалогу. Спільне святкування кулінарних традицій, участь у місцевих звичаях та дегустації автентичних страв сприяють розумінню культурних цінностей та історії регіону. Туристи, які обирають гастрономічний туризм, отримують можливість безпосередньо взаємодіяти з місцевими жителями, що сприяє розвитку емпатії та толерантності між різними культурами. Таким чином, дослідження цього явища допомагає виявити шляхи для підтримки соціальної згуртованості та розвитку культурного туризму, що є особливо важливим у глобальному контексті. Важливо також враховувати екологічний та сталий вимір гастрономічного туризму, адже сучасні туристи дедалі більше звертають увагу на етичність та екологічність продуктів і послуг, що вони отримують. Іспанія, з її багатством природних ресурсів та різноманітністю сільськогосподарських виробництв, має всі передумови для впровадження екологічно чистих технологій та методів вирощування сировини для кухні. Розвиток локальної фермерської справи, використання органічних продуктів та зменшення відходів сприяють не лише збереженню довкілля, а й формуванню позитивного іміджу країни як екологічно відповідального напрямку туризму. Вивчення практик сталого гастрономічного туризму дозволяє розробити рекомендації для впровадження інноваційних підходів у галузі, що є актуальним завданням у світлі глобальних викликів.

Активними дослідниками проблем розвитку гастрономічного туризму є такі науковці, як Д. Басюк [1], В. Глушко [3], Ю. Давидюк [4], В. Корнілова [6], О. Матвеев [7], М. Паска [12], М. Петренко [13], М. Рубіш [17], П. Савчук [18], та О. Тарасенко [25], О. Федорова [28] інші.

Проте, враховуючи й віддаючи належне науковому здобутку провідних науковців й практиків, слід зазначити, що досі залишається ряд проблем та

прогалин. Аналіз гастрономічного туризму відкриває нові можливості для інтеграції інноваційних підходів у традиційні сфери економіки, що є важливим у сучасному глобальному контексті. Тому тема дослідження є надзвичайно актуальною, адже вона дозволяє сформуванню комплексної стратегії розвитку, що враховує як економічні, так і культурні потреби суспільства, сприяючи гармонійному розвитку регіонів Іспанії та підвищенню їх конкурентоспроможності на світовій арені.

**Метою кваліфікаційної роботи** є оцінка сучасного стану, виявлення проблем та обґрунтування перспективних напрямів оптимізації гастрономічного туризму до Іспанії.

Для досягнення означеної мети передбачається послідовне виконання наступних **завдань** дослідження:

- охарактеризувати сутність та зміст поняття гастрономічного туризму;
- провести аналіз основних видів сучасного гастрономічного туризму;
- проаналізувати особливості ресурсного забезпечення гастрономічного туризму;
- виявити найбільш суттєві чинники розвитку гастрономічного туризму в країні;
- охарактеризувати географічні особливості національної кухні Іспанії;
- визначити й обґрунтувати ідеї для туру в контексті обраної теми дослідження.
- розробити та презентувати «гастрономічний» тур.

**Об'єкт дослідження** – гастрономічний туризм в Іспанії.

**Предмет дослідження** – аналіз стану та чинників розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, у тому в Андалусії.

**Методи дослідження.** В основу методології кваліфікаційної роботи покладено системний підхід, у межах якого застосовано такі методи: індукції та дедукції, порівняння і систематизації – задля дослідження сутнісних характеристик та еволюцій базових понять; аналізу та синтезу – при вивченні та

визначенні основних проблем та прогалин; непараметричні статистичні – для характеристики поточного стану розвитку гастрономічного туризму в Іспанії; морфологічного аналізу – під час уточнення понятійно-категоріального апарату; графічний – для наочного відображення результатів проведеного дослідження; абстрактно-логічний – під час проведення теоретичних узагальнень і формування відповідних висновків щодо проблем й перспектив покращення самого процесу формування та реалізації турів.

**Практична значущість.** Отримані результати під час написання кваліфікаційної роботи можуть бути використані в закладах освіти або ж в професійній діяльності туристичних підприємств.

**База дослідження.** Джерелами інформації для написання роботи були офіційні статистичні дані Державної служби статистики, результати опитування; провідні наукові українські й іноземні праці, присвячені дослідженню проблем розвитку гастрономічного туризму.

**Структура та обсяг роботи.** Робота складається зі вступу, трьох розділів основної частини, висновків, списку використаних джерел. Основний текст викладено на 53 сторінках і доповнено 6 таблицями, 7 рисунками.

У першому розділі визначено наукові основи дослідження гастрономічного туризму.

У другому розділі проведено поглиблений аналіз особливостей гастрономічного туризму в Іспанії.

У третьому розділі виокремлено ключові напрямки удосконалення процесу формування та реалізації запропонованого нами туру в рамках обраної теми дослідження.

## РОЗДІЛ 1

### НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

#### 1.1. Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі

Гастрономічний туризм — один із найпопулярніших видів туризму, тісно «вплетених» у бізнес-тури. Під час ділових поїздок туристи відвідують не лише різноманітні підприємства, а й відомі кафе, бари і ресторани, щоб встигнути дізнатися гастрономічні традиції нового місця. Своєю чергою метою подієвих або фестивальних турів є відвідання певної події, пов'язаної із приготуванням чи вживанням їжі, зокрема гастрономічного фестивалю, на якому учасники ознайомлюються з новими містами шляхом занурення в особливості місцевої кухні. Освітній гастрономічний тур — це більше подія з професійною орієнтацією, ніж подорож, оскільки його мета — навчання в кулінарних освітніх закладах або проходження різних кулінарних курсів і майстер-класів для набуття відповідних навичок [33-34]. Різновид спортивного туризму — полювання і рибальство безпосередньо пов'язані зі споживанням уловів і видобутку. І, нарешті, суть культурно-пізнавального туру досить неоднозначна, тому що це скоріше комбінований тур, мета якого розширюється до двох складових: ознайомлення з визначними пам'ятками країни й одночасно її кухнею, при цьому жодна з них не відсувається на другий план проти іншої. Говорячи про культуру і звичаї населення певного регіону, ознайомлення з ними у разі з гастрономічним туризмом відбувається через національну кухню, національні костюми, традиційну подачу страв. У разі з історичним туризмом ознайомлення з культурою та звичаями відбуваються через історію і відвідування історичних місць з супроводом гідів-істориків. Виходячи з викладеного, об'єктами гастрономічного туризму є: країна, що має кулінарну привабливість; регіони, які популярні продуктами, виробленими на цій території; ресторани, які пропонують

ексклюзивне меню і високо оцінюються провідними критиками світу у сфері кулінарії; підприємства, відомі своєю ви-робленою кулінарною продукцією, наприклад, шоколадні фабрики; установи, які пропонують програми навчання для набуття кулінарних навичок, і які ви-пускають найкращих кухарів світу; різні конференції, присвячені гастрономічному туризму, фестивалі, ярмарки та ін [16-17]. Отже, компонентами гастрономічного бренду є добре розвинена сфера туризму і гастрономії; наявність традиційних ресторанів і кваліфікованих кухарів; гастрономічні фестивалі, заходи, конкурси; просування гастрономії в освітні заклади (табл.1.1).

Таблиця 1.1

## Ключові дефініції поняття гастрономічного туризму

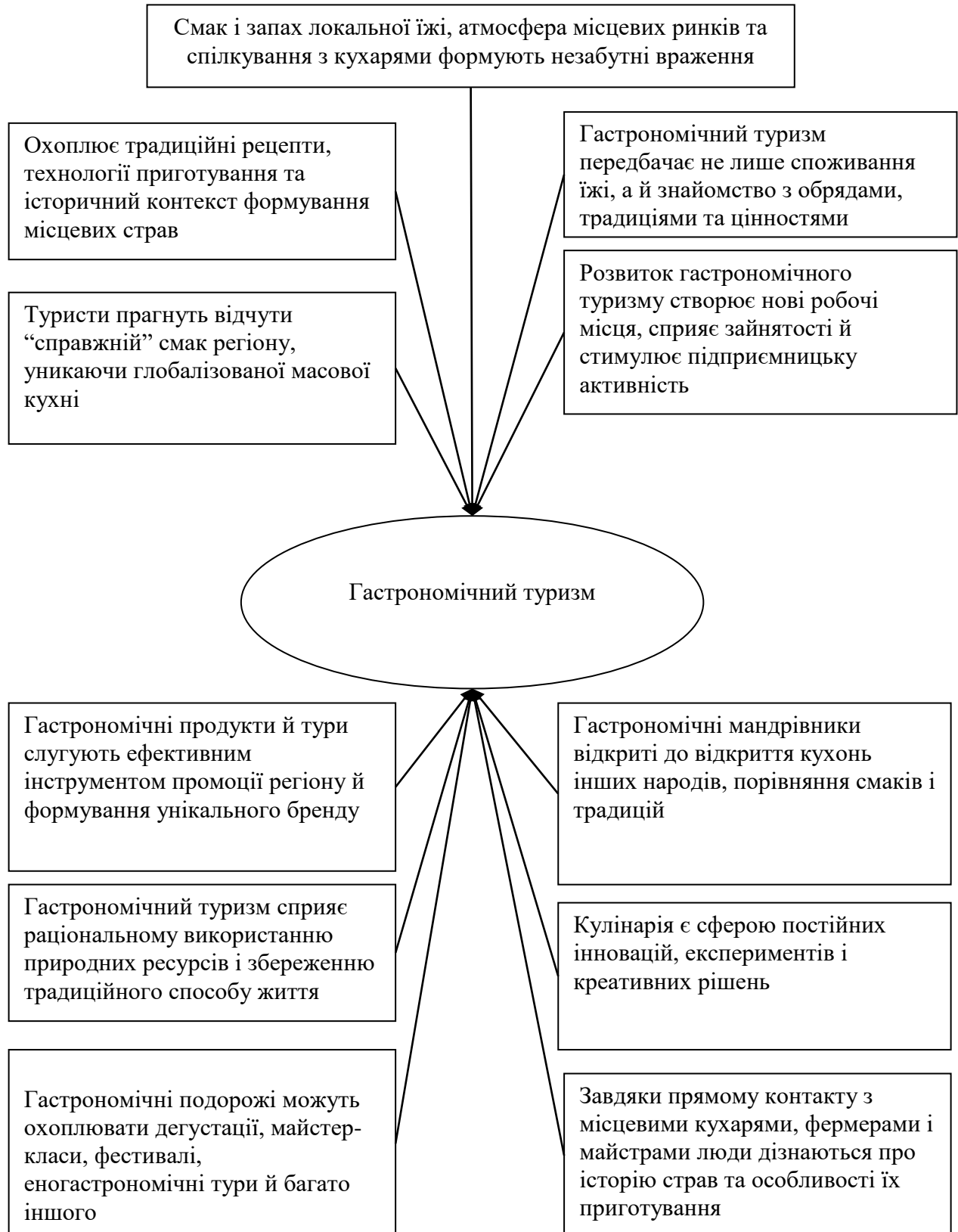
Дефініція	Тлумачення
Форма подорожей	Гастрономічний туризм – це інтерактивна форма подорожей, що поєднує знайомство з історично та культурно зумовленими традиціями приготування й споживання їжі з отриманням автентичного смакового досвіду та духовного збагачення
Формат мандрів	Гастрономічний туризм – це особливий формат мандрів, спрямований на відвідування місцевих виробників, фермерів, закладів громадського харчування та кулінарних фестивалів задля відкриття унікального кулінарного розмаїття регіону
Гармонія та взаємодія	Гастрономічний туризм – це гармонійна взаємодія між подорожнім і гастрономічною спадщиною відвідуваної території, що втілюється через смакові експерименти, глибинні культурні відкриття і безпосереднє занурення у виробничі процеси

Системний підхід	Гастрономічний туризм – це комплексна система ознайомлення з кулінарною історією, локальними традиціями та унікальними рецептами, що формують цілісний образ території як привабливої туристичної дестинації
------------------	--

*Сформовано автором за даними джерел: [11-14]*

Гастрономічний туризм, як складник сучасної туристичної індустрії, набув значної популярності завдяки зростанню інтересу людей до культурних особливостей, традиційного харчування та автентичних кулінарних практик різних країн і регіонів. Багато мандрівників прагнуть не просто відвідати пам'ятки архітектури чи насолодитися природними ландшафтами, а й скуштувати справжні національні страви, дізнатися їхню історію та навіть узяти участь у процесі їх приготування. У контексті глобалізації кулінарних трендів та поширення кроскультурних впливів, гастрономічний туризм стає ключовим чинником формування унікальних вражень і нових форматів подорожей. Такий підхід відкриває ширші можливості для розкриття культурного різноманіття, адже національна кухня відображає історичний шлях народу та його світогляд. Зрештою, саме гастрономічні традиції можуть стати найяскравішим “смаковим” маркером, що здатен привернути туристів і довше залишатися в їхній пам'яті, стимулюючи повторні візити. Важливість гастрономічного туризму полягає також у його вагомому економічному впливі на місцеві громади та регіони. Харчові фестивалі, кулінарні тури й участь у майстер-класах додають цінності звичайним подорожам, а водночас створюють нові робочі місця й підтримують розвиток малого та середнього бізнесу [4-5]. У багатьох країнах світу гастрономічний сегмент став рушієм інновацій у сфері гостинності, сприяючи відкриттю нових закладів харчування, появі крафтових виробників і зростанню попиту на якісні локальні продукти. Створення тематичних маршрутів, що поєднують культурну й кулінарну спадщину, допомагає зберегти традиції та автентичність місцевих кухонь. Таким чином, гастрономічний туризм виступає додатковим інструментом

для формування позитивного іміджу дестинацій, залучаючи туристів з усього світу та підтверджуючи конкурентоспроможність регіону на міжнародній арені (рис.1.1).



### Рис.1.1. Змістовне наповнення поняття гастрономічний туризм

*Сформовано автором за даними джерел: [7-9]*

Гастрономічний туризм — це форма подорожей, основною метою якої є знайомство з кулінарною спадщиною та гастрономічними традиціями різних країн і регіонів. Суть цього виду туризму полягає у можливості поринути в атмосферу місцевої культури через смак і аромат страв, приготованих за автентичними рецептами. Туристи не просто відвідують ресторани чи кафе, а отримують можливість зануритися у процес виробництва продуктів, відвідуючи ринки, ферми, виноградники та традиційні кухні, де кожен інгредієнт має свою історію та значення. Це дозволяє відчувати не тільки смак, але й дух місцевості, що виявляється у кожній страві та традиції її приготування. Основна мета гастрономічного туризму полягає в розширенні культурного горизонту учасників подорожі через їжу. Туризм такого типу сприяє збереженню і популяризації національних кулінарних традицій, адже кожна страва є частиною культурного коду певного народу. Завдяки цьому підходу, туристи отримують змогу краще розуміти історію та традиції регіону, адже кулінарія завжди була невід'ємною складовою соціального та культурного життя. Таким чином, гастрономічний туризм не лише задовольняє кулінарні вподобання, але й сприяє обміну культурними цінностями між народами. Ще одним важливим аспектом гастрономічного туризму є його здатність стимулювати розвиток місцевої економіки. Відвідування ресторанів, фермерських господарств, виноробень та інших гастрономічних об'єктів сприяє створенню нових робочих місць і підтримці малих підприємств, що спеціалізуються на виробництві традиційних продуктів. Цей вид туризму дозволяє зберігати локальні традиції, забезпечувати зростання доходів регіону та сприяти сталому розвитку місцевої інфраструктури. Інвестування в гастрономічні проекти створює додаткову вартість не лише для туристичної індустрії, а й для всієї спільноти.

Гастрономічний туризм сприяє не лише економічному, але й соціальному та культурному розвитку. Він стимулює взаємодію між різними культурами, адже

обмін кулінарними традиціями створює міст між народами. Туристи, ознайомлюючись з місцевою кухнею, здобувають унікальний досвід, що формує у них глибше розуміння традицій та звичаїв іншої нації. Також це сприяє популяризації здорового харчування, адже багато традиційних рецептів базуються на натуральних, органічних продуктах, що є важливим фактором у сучасному світі.

Нарешті, гастрономічний туризм має стратегічне значення для просування країни на світовій туристичній карті. Він дозволяє створити унікальний імідж регіону або країни, демонструючи її культурну самобутність через кулінарні традиції. Завдяки цьому туристичний продукт стає більш привабливим, що сприяє збільшенню потоку туристів, підвищенню конкурентоспроможності на міжнародному рівні та сприяє зростанню інтересу до культурного обміну. Таким чином, гастрономічний туризм об'єднує в собі елементи культури, історії та сучасних інновацій, створюючи унікальну платформу для взаємозбагачення і розвитку як місцевих громад, так і глобальної туристичної індустрії.

Сьогодні гастрономічний туризм часто розглядають не просто як вид спеціалізованої подорожі, а як широкий культурно-економічний феномен. До нього належать відвідини виноробень, мікропивоварень, сироварень чи пасік, де туристи можуть ознайомитися з процесом виробництва та продегустувати готову продукцію. Крім того, зростає популярність заходів, присвячених вуличній їжі, фестивалів традиційних страв і локальних кулінарних конкурсів, що формують особливу атмосферу єднання між туристами й місцевим населенням. Гастрономічний туризм здатний привабити дуже різноманітну аудиторію: від гурманів-естетів, які шукають ексклюзивні делікатеси, до молоді, що прагне швидких та яскравих кулінарних вражень. Така різноплановість аудиторії робить цей вид туризму потенційно вигідним як для розвинутих міст, так і для віддалених сільських місцевостей, що прагнуть заявити про себе на туристичній мапі.

## 1.2. Класифікація гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм розглядається як самостійне явище і гастрономічна складова будь-якого виду туризму з огляду на необхідність харчування всіх туристів. В першому випадку туризм, об'єднуючи культурні, екологічні та економічні чинники, що дозволяє не лише отримувати задоволення від споживання їжі, а й знайомить з гастрономічними традиціями країни відвідування, оскільки національна кухня і гастрономія - важливі елементи культури народу, що нерозривно пов'язана з його історією і геопросторовим та геокультурним ареалом його проживання як сукупності смислів буття. Гастрономічний складник туризму в тій чи іншій мірі є елементом будьякого туру, оскільки, масовий туризм передбачає швидке і недороге харчування туристів під час подорожі [20-21]. Але найбільш креативні регіони включають в традиційний стандартний обід страви місцевої кухні, здатні викликати у туриста інтерес до подальшого знайомства з місцевими гастрономічними традиціями. А коли знайомство з національною або регіональною кухнею і продуктами конкретної території є головним мотивом поїздки, то він стає самостійним мотивом для подальшого подорожування (рис.1.2).

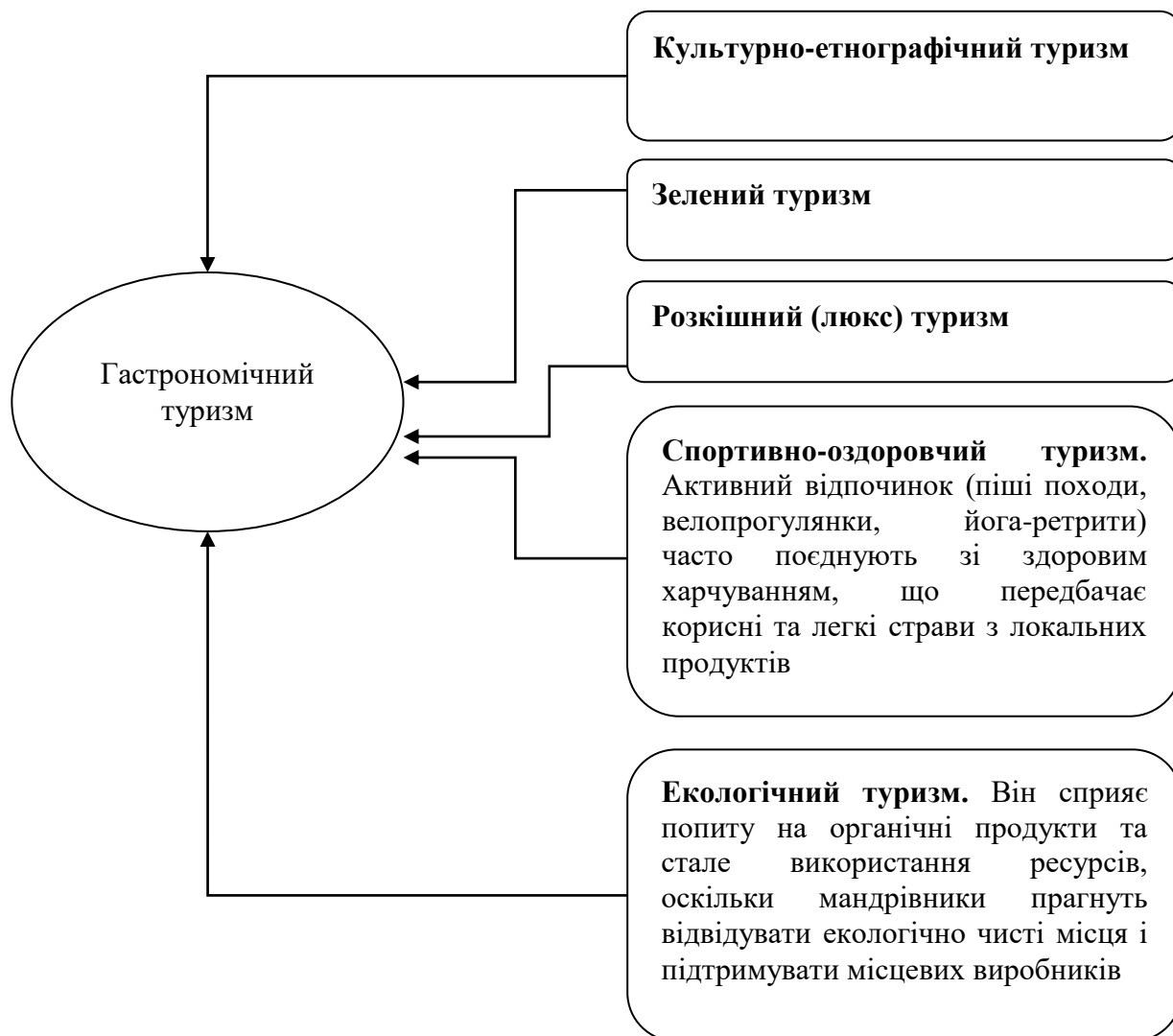


Рис.1.2. Види туристичної діяльності, що впливають на гастрономічний туризм  
Сформовано автором за даними джерел: [27-28]

Класифікація гастрономічного туризму є одним із ключових завдань науковців і практиків туристичної сфери, оскільки дає змогу систематизувати різноманіття туристичних продуктів і чіткіше орієнтуватися у спеціалізованих пропозиціях. З огляду на те, що гастрономія відображає історико-культурні надбання різних регіонів, види гастрономічного туризму можуть суттєво відрізнятися як за мотивами подорожі, так і за способом отримання досвіду. Така багатогранність породжує потребу в ретельному аналізі й узагальненні тих чинників, що визначають підходи до класифікації. З'ясування особливостей кожної категорії допомагає краще зрозуміти потреби туристів та формувати

оптимальну маркетингову стратегію [13-14]. Водночас, правильне структурування дає змогу уникнути плутанини при розробці нових туристичних маршрутів та акцій, а також сприяє формуванню стійкого інтересу до цього виду відпочинку. У теоретичному вимірі існує велика кількість підходів до класифікації гастрономічного туризму, що базуються на різних критеріях: від географічних особливостей і культури приготування їжі до способу її споживання і рівня туристичного сервісу. Для одних дослідників важливо виділяти, наприклад, винний туризм як окрему гілку, для інших — об'єднати усі види дегустаційних поїздок у більш узагальнену групу [18-20]. Немає єдиного, абсолютно правильного методу, оскільки реальність надто багатогранна і весь час змінюється. Водночас, чим ґрунтовнішою є класифікація, тим краще вона відображає різноманітні маршрути, напрями і формати залучення туристів. На практиці така багат шаровість дає змогу пропонувати різні лінійки продуктів, адаптованих до специфічних запитів відвідувачів.

Таким чином, класифікація гастрономічного туризму є важливим інструментом для глибокого розуміння структури та динаміки цього різноманітного явища, що допомагає охопити сукупність пропозицій і визначити перспективні напрями їхнього розвитку. Вона сприяє раціональному плануванню, оптимальному розподілу ресурсів, збереженню культурної автентики та просуванню дестинацій на міжнародному рівні. Усебічне вивчення та запровадження чітких класифікаційних підходів також підвищують конкурентоспроможність регіонів, оскільки розкривають туристам різні сторони гастрономічної спадщини. Завдяки цьому кожен мандрівник може обрати саме той формат поїздки, що найбільше відповідає його зацікавленням і кулінарним пріоритетам, а організатори подорожей — сформувати привабливі туристичні продукти з урахуванням усіх вимог сучасного ринку. Зрештою, грамотне структурування гастрономічного туризму дає можливість створити довготривалу цінність як для споживачів, так і для місцевих громад та бізнесу (табл.1.2).

Таблиця 1.2

## Класифікація видів гастрономічного туризму

Класифікація	Види
За видами продукції чи страв	Винний туризм (відвідування виноробень, дегустації різних сортів вина)
	Пивний туризм (візити до броварень, крафтові фестивалі пива)
	Сироварний туризм (екскурсії на сироварні, участь у процесі виготовлення сирів)
За рівнем автентичності	Ексклюзивні гурманські тури (відвідини високоавторських ресторанів з унікальними меню)
	Етнографічні тури (занурення у традиційне середовище, приготування страв за старовинними рецептами)
	Масові гастрономічні тури (фестивалі вуличної їжі, загальнодоступні дегустації в популярних закладах)
За форматом участі туристів	Пасивні дегустаційні тури (відвідування закладів із уже сформованим меню)
	Активні кулінарні майстер-класи (туристи готують страви разом із шеф-кухарями чи господарями)
	Аграрно-гастрономічні тури (візити на ферми, збір сировини, глибше знайомство з процесом вирощування та переробки продуктів)
За географічним охопленням	Регіональні тури (зосереджені на одному конкретному регіоні та його кулінарних традиціях)
	Національні тури (огляд основних гастрономічних осередків усередині однієї країни)
	Міжнародні гастрономічні подорожі (відвідування кількох країн з метою порівняння кулінарних культур)

*Сформовано автором за даними джерел: [5-6]*

Відповідно, ключове завдання класифікації – не лише впорядковувати, а й стимулювати креативні рішення у сфері розвитку туристичних пропозицій. Коли учасники ринку мають на руках структурований “каркас” видів гастрономічного туризму, їм легше комбінувати елементи різних категорій задля створення унікального продукту. Наприклад, можна об’єднати винний тур із майстер-класом традиційної кухні або поєднати фермерську екскурсію з активним відпочинком на природі. Такий багатоступеневий підхід водночас задовольняє потреби у розвагах, пізнавальному аспекті й можливості зробити свій внесок у збереження локальної кулінарії. Тож класифікаційні схеми є драйвером для появи інновацій і нових ідей.

### 1.3. Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму

В останні роки сформувалися нові тренди споживчих переваг у туризмі, пов'язані з персоніфікацією турпродукту і прагненням сучасного мандрівника отримати унікальний досвід, пізнати життя місцевої громади, її звичаї, традиції, зокрема й кулінарні. Таким тенденціям розвитку попиту на вид подорожей, в яких турист набуває унікальний досвід, пізнаючи країни, регіони і народи через їх кухню, відповідає гастрономічний туризм [1-3]. Попри те, що цей вид туризму відкриває величезні можливості для просування місцевої культури, задоволення різноманітних вимог мандрівників, поняття гастрономічного туризму залишається не-достатньо відомим широкій аудиторії, і мандрівники, вирушаючи на кулінарний майстер-клас, не знають, що беруть участь в активності, яка належить до цього типу туризму [8-9]. На додаток серед вчених немає єдиного розуміння його сутності як синтезу екології, гастрономії і виробництва, що активно залучає туристів з різних куточків світу, допомагає дізнатися традиції різних регіонів планети, ознайомитися з місцевим населенням і в разі потреби зруйнувати стереотипи про країну.

Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму є одним із найважливіших чинників, що визначає не лише якість наданих послуг, а й загальний розвиток цієї сфери. У контексті глобальних змін та посилення конкуренції серед туристичних дестинацій, саме питання ресурсів стає ключовим для створення стабільної та привабливої пропозиції. Гастрономічний туризм містить у собі широкий спектр компонентів – від локальних продуктів і традиційних технологій приготування страв до сучасних інфраструктурних рішень і маркетингових інструментів. Відповідно, залучення, організація та ефективне використання цих ресурсів створюють додану вартість для туристів, що прагнуть унікального досвіду. Більше того, адекватне ресурсне забезпечення дозволяє гармонійно поєднати економічну вигоду зі збереженням автентичної кулінарної спадщини регіону, стимулюючи сталий розвиток місцевих громад [21-22]. Сучасне ресурсне забезпечення гастрономічного туризму охоплює різні сфери, зокрема

інфраструктурні, економічні, культурні та інформаційні ресурси. Інфраструктурні ресурси – це дороги, транспорт, логістичні центри, заклади громадського харчування, ринки збуту й обслуговування туристів, а також готелі й інші місця розміщення [29-30]. Економічні ресурси включають фінансові вкладення, наявність бізнес-партнерів, кредитні програми та різноманітні форми інвестицій, без яких важко забезпечити сталий розвиток. Культурні ж ресурси – це автентичні рецепти, гастрономічні звичаї, фольклорні заходи, традиційні промисли, що відтворюють локальний колорит. Інформаційні ресурси охоплюють навички просування туристичного продукту, маркетингові платформи, туристичні портали, а також сучасні цифрові рішення, які сприяють доступності інформації про гастрономічні маршрути й заклади (табл.1.2).

Таблиця 1.2

#### Види ресурсного забезпечення гастрономічного туризму

Фінансові ресурси	Матеріально-технічні ресурси
Фінансова підтримка є визначальною для вдосконалення гастрономічної інфраструктури, проведення фестивалів, конкурційних заходів і промоційних кампаній. Наявність стабільних джерел фінансування (банківські кредити, приватні інвестиції, гранти, краудфандинг) дозволяє забезпечити модернізацію обладнання, покращення якості сервісу і розширення можливостей для туристів	Під цим видом ресурсів розуміють готельну інфраструктуру, дорожню мережу, оснащені ресторани, логістичні центри, виставкові зали, а також усю необхідну техніку й устаткування для проведення майстер-класів та дегустацій. Їхня наявність або відсутність безпосередньо впливає на комфортний рівень туристів і формує загальне враження від подорожі
Інформаційні ресурси	Людські ресурси
У сучасному світі надзвичайно важливо мати доступ до інтернет-платформ, мобільних додатків, соціальних мереж, а також професійних маркетингових інструментів, що допомагають інформувати потенційних гостей про гастрономічні маршрути, події та спеціальні пропозиції. Ефективна комунікація й системне просування продукту в медіапросторі є запорукою залучення широкої аудиторії	Кваліфіковані фахівці – це не лише шеф-кухарі й сомельє, а й менеджери туризму, маркетологи, екскурсоводи, аніматори і фермери, які привносять свій внесок у формування якісного гастрономічного продукту. Від їхніх навичок, мотивації та бажання розвиватися залежить рівень сервісу, автентичність пропозицій і конкурентоздатність регіону

*Сформовано автором*

Окрему увагу слід приділяти нематеріальним ресурсам, адже саме вміння берегти та відтворювати традиції робить гастрономічний туризм унікальним. Місцеві кухарі, фермери й ремісники, носії давніх рецептів і кулінарних звичаїв, є надзвичайно цінними ресурсами, оскільки вони здатні створити автентичне середовище для гостей. Водночас формування позитивного іміджу та привабливого бренду регіону залежить від якісного поєднання цих традицій з інноваціями – сучасними методами приготування, креативними презентаціями страв і цифровими засобами популяризації. Таким чином, людський капітал, що володіє унікальними знаннями та досвідом, є основою успішного розвитку гастрономічного туризму [19-20]. Поряд із традиціями все більшу роль відіграють і екологічні ресурси: чисті водойми, родючі ґрунти, природне розмаїття та сталий підхід до використання природних благ. Сучасні туристи дедалі частіше звертають увагу на екологічність продуктів, походження інгредієнтів і соціальну відповідальність виробників. Тому регіони, що дбають про збереження довкілля та впроваджують принципи еко- та органічного землеробства, отримують конкурентну перевагу на туристичному ринку. Відтак, розвиток екологічних ідей у межах гастрономічного туризму стає запорукою формування сталого попиту й підсилює позитивний образ локації в очах екосвідомих мандрівників (рис.1.3).

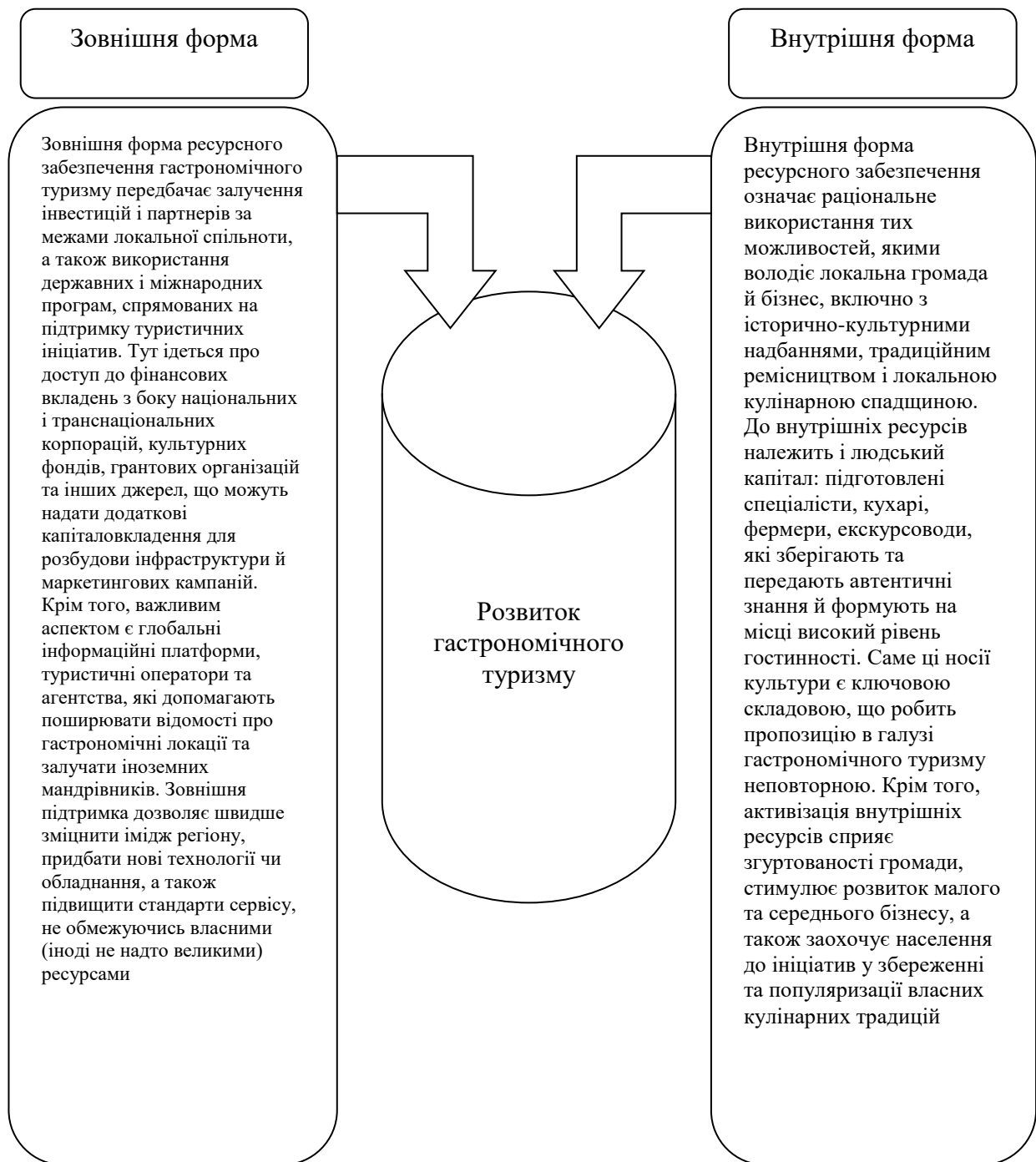


Рис.1.3. Форми ресурсного забезпечення гастрономічного туризму

*Сформовано автором за даними джерел: [27-28]*

Серед викликів у контексті ресурсного забезпечення гастрономічного туризму можна виокремити брак інвестицій, відтік кваліфікованих кадрів, недосконалість законодавчої бази, а також обмежені можливості для просування локальних продуктів на національному й міжнародному рівнях. Однак правильна стратегія, побудована на державно-приватному партнерстві, може стати

фундаментом для ефективного залучення ресурсів у галузь. Суттєве значення має співпраця між різними секторами – аграрним, туристичним, культурним та освітнім, оскільки так можна об'єднати зусилля та розподілити відповідальність. Завдяки такій синергії вдало вирішуються питання розвитку інфраструктури, підготовки кадрів, захисту автентичних кулінарних традицій і створення нових робочих місць.

## ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

За результатами визначення наукових основ дослідження гастрономічного туризму, можна зробити наступні висновки:

1. В процесі дослідження сутності та основних дефініцій гастрономічного туризму визначено найважливіші аспекти цієї сфери, доведено її роль у збереженні й популяризації кулінарної спадщини, обґрунтовано економічні переваги для місцевих громад, встановлено взаємозв'язок із культурними традиціями та охарактеризовано багатогранність форм прояву, що підтверджує його потенціал як перспективного напрямку в туристичній індустрії.

2. В межах аналізу класифікації гастрономічного туризму визначено різні групи та види цього напрямку, доведено їхній безпосередній вплив на формування туристичних продуктів, обґрунтовано роль інших видів туризму, що стимулюють розвиток гастрономічної сфери, встановлено вагомість систематизації для оптимальної маркетингової стратегії та охарактеризовано ключові елементи, які сприяють сталому зростанню цієї перспективної галузі.

3. Визначено ключові складники ефективної організації цього напрямку, доведено провідну роль як внутрішньої, так і зовнішньої форми ресурсної підтримки, обґрунтовано необхідність комплексного підходу до управління фінансовими, матеріально-технічними, інформаційними та людськими ресурсами, встановлено критичне значення автентичних традицій і знань місцевої громади та охарактеризовано механізми співпраці, які дають змогу посилити конкурентоспроможність туристичних дестинацій у глобальному просторі.

## РОЗДІЛ 2

### СТАН ТА ЧИННИКИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ (НА ПРИКЛАДІ АНДАЛУСІЇ)

#### 2.1. Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні

Розвиток туристичної галузі є одним із визначальних складників доходу в багатьох розвинених країнах світу і країнах, що розвиваються; однією із най-перспективніших галузей сфери послуг. Крім економічної функції, туризм сприяє налагодженню зв'язків між різними націями, розширенню світогляду людини, відновленню її психофізичного стану, а також формуванню дбайливого ставлення до природно-культурного надбання країни. Кожен кулінарний досвід — аромат і смак страви тощо — це спогад про конкретну територію, відтак їжа і DESTINATION тісно пов'язані між собою: вони формують основу, включену в розвиток економіки вражень, основу, яка дає можливість по-новому розвивати DESTINATION. Йдеться про індустрію туризму вражень — більш «зануреної», автентичної, активної і наповненої пригодами подорожі. Не випадково саме в Іспанії понад третина туристичних витрат виділяється на харчування, а у 22 % європейців головна мотивація подорожі — культурний досвід, який охоплює кулінарне мистецтво.

Іспанія є одним із провідних напрямів гастрономічного туризму у світі, і це не випадково: багатогранна кухня, різноманітність регіональних страв, високий рівень ресторанного сервісу та продумана державна політика в галузі туризму сприяють створенню потужного туристичного магніту. Актуальність дослідження чинників, які впливають на розвиток гастрономічного туризму в Іспанії, пояснюється тим, що країна вже довгий час утримує лідерство у цій сфері, залучаючи мільйони туристів щороку [2-3]. Більше того, саме іспанський досвід дозволяє простежити, як поєднання культурних традицій та інноваційних підходів забезпечує стабільне зростання прибутків та глобальне визнання гастрономічної спадщини. Сучасні мандрівники все частіше обирають Іспанію саме для того, щоб

познайомитися зі знаменитими тапас, паельєю, хамоном, а також відвідати розвинені виноробні регіони. Таким чином, розгляд чинників, що зумовлюють цей успіх, є важливим не лише для дослідників туристичної галузі, а й для практиків, які прагнуть перейняти найкращі методи. Іспанська гастрономія базується на глибокому історичному фундаменті, що формується під впливом різних культур – арабської, римської, середземноморської та латиноамериканської. Кожен регіон країни пропонує неповторні страви, основані на локальних продуктах та унікальних кулінарних технологіях. Приміром, Каталонія славиться вишуканими поєднаннями морепродуктів та м'яса (мар і мунтанья), Андалусія відома своїми холодними супами (гаспачо, сальморехо), а Країна Басків – мініатюрними канапе пінчос, які нагадують концепцію тапас, але з особливим баскським колоритом. Саме це різноманіття формує культурну привабливість для туристів, котрі хочуть відчутти багатолікість іспанського смаку. Така історико-кулінарна спадщина є одним із ключових чинників, що забезпечує унікальність та глобальне визнання іспанського гастрономічного туризму (рис.2.1).



Рис.2.1. Гастрономічна карта Іспанії

*Сформовано автором*

Наступний важливий фактор – висока якість інфраструктури та сервісу, яка тісно пов’язана з активною роллю держави у розвитку туризму. Іспанія тривалий час інвестувала значні кошти у будівництво доріг, розвиток готельного бізнесу, модернізацію аеропортів і залізничних сполучень. Це, в свою чергу, полегшує пересування країною та дає змогу швидко діставатися до найвіддаленіших регіонів, що мають гастрономічний потенціал. Крім того, у багатьох містах діють цілі гастрономічні кластери, де можна знайти широкий вибір ресторанів різного рівня, кулінарних шкіл та тематичних заходів. Усе це створює зручне середовище для туристів, котрі прагнуть не лише скуштувати найкращі страви, а й пізнати всю глибину іспанської кулінарної культури [13-14]. Важливу роль у популяризації гастрономічного туризму в Іспанії відіграють усілякі події та фестивалі, що систематично проводяться в різних куточках країни. Відомі міжнародні виставки, ярмарки та конкурси кухарського мистецтва, зокрема “Madrid Fusión” чи “San Sebastián Gastronomika”, приваблюють професійних шеф-кухарів, рестораторів та гурманів з усього світу. Саме на таких заходах встановлюються нові тренди, презентуються кулінарні винаходи й відбувається обмін досвідом між фахівцями найвищого рівня. Крім того, локальні фестивалі, присвячені національним стравам або конкретним продуктам (свято хамону, фестиваль винограду, день оливкової олії), є невід’ємною частиною туристичного календаря та сприяють збереженню культурної спадщини. Завдяки такому поєднанню міжнародних і локальних подій Іспанія підтримує постійний інтерес до своєї гастрономії та залучає багатьох мандрівників (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Чинники, що вирізняють Іспанію серед інших країн ЄС в контексті  
гастрономічного туризму

<b>Виняткове регіональне розмаїття страв</b>	<b>Розвинута інфраструктура та державна підтримка</b>	<b>Світове визнання шеф-кухарів та ресторанів</b>
<p>Іспанія має у своєму розпорядженні надзвичайно різнобарвну кулінарну карту, де кожен регіон зберігає та розвиває власні традиції та рецепти, базовані на історично сформованих впливах. Це дає туристам можливість під час однієї поїздки скуштувати різноманітні страви від морепродуктів на узбережжі до м'ясних та овочевих делікатесів у центральних і північних регіонах, створюючи багатогранний гастрономічний досвід</p>	<p>Іспанський уряд, визнаючи потенціал гастрономії для туристичної сфери, впроваджує спеціалізовані програми та інвестує у дороги, готельну базу й просування унікальних кулінарних продуктів. Ця підтримка допомагає регіонам розвивати власні кластери, організувати масштабні фестивалі і залучати туристів з усього світу</p>	<p>Значна кількість іспанських ресторанів отримала зірки Мішлен та інші престижні нагороди, а знамениті кухарі постійно впроваджують інновації, що робить Іспанію епіцентром гастрономічних відкриттів. Туристи приїждять, щоб особисто спробувати новаторські страви і відчутися дух творчості, який панує на кухні іспанських закладів</p>

*Сформовано автором за даними джерел: [17-18]*

Важливо, що іспанська гастрономія тісно переплітається з культурою вина, адже країна є одним із найбільших виробників вин у світі. Регіони Ріоха, Пенедес, Рібера-дель-Дуеро, Херес де ла Фронтера та багато інших пропонують широке розмаїття сортів і винних стилів, доповнюючи кулінарні враження туристів. Маршрути, присвячені виноробству, дозволяють гостям не лише скуштувати найрізноманітніші вина, а й зануритися у традиції виноградарства, взяти участь у зборі врожаю та поспілкуватися з виноробами. Завдяки цьому енологічному

компоненту в туристичній пропозиції Іспанія здатна задовольнити найвищі вимоги шанувальників винно-гастрономічного туризму, пропонуючи винятковий досвід, який поєднує смакові та культурні аспекти.

## **2.2. Географічні особливості національної кухні Іспанії**

Кулінарні традиції народів формувалися століттями, відчуючи на собі дію таких чинників, як вплив клімату і географічного положення, економічного добробуту країни і силу впливу інших культур. З плином часу складався етнос країн, який і став основою у формуванні гастрономічних відмінностей. Відвідуючи будь-яку країну світу, туристи насамперед ознайомлюються з її культурою і традиціями. Їжа та ритуали її прийняття завжди були найбільш важливими і значущими елементами культури для всіх націй. Люди, будучи всеїдними представниками своєї культури, харчуються по-різному, віддаючи переваги різному набору продуктів, який вони вживають, а також самому процесу прийняття їжі. Не випадково побутує вислів: «Хочеш пізнати культуру будь-якої країни — спробуй її на смак», — саме це і є основою формування гастрономічного напрямку в туризмі [26-27]. В Іспанії, само собою, вони свої (табл.2.2).

Таблиця 2.2

## Найбільш популярні страви національної кухні Іспанії

Страва	Тлумачення
	<p>Паелья є справжнім символом іспанської кухні й походить з регіону Валенсія. Основа страви – рис, приготований на оливковій олії, з додаванням овочів, спецій, а найчастіше – морепродуктів, курки чи кролятини. Вона відображає природні ресурси Середземномор'я та вміння іспанців майстерно поєднувати зернові й білкові інгредієнти</p>
	<p>Тортилья де пататас – це густий омлет із картоплею і цибулею, який смажать у гарячій пателні на оливковій олії. Страва отримала поширення по всій Іспанії завдяки простоті приготування, доступності інгредієнтів та поживній цінності. У різних регіонах можна зустріти варіації: з шинкою, овочами, сирами чи грибами</p>
	<p>Гаспачо – холодний суп з овочів (помідорів, огірків, перцю, цибулі, часнику), подрібнених та перемішаних з оливковою олією і оцтом. Страва походить з південних регіонів Іспанії, зокрема з Андалусії, де панує спекотний клімат, і де господарям потрібно було вигадувати освіжальні страви. Гаспачо приваблює яскравим кольором, легкою текстурою та збалансованим кисло-солодким смаком</p>
	<p>Хамон – один із найбільш експортованих продуктів Іспанії, який готують шляхом соління та тривалого визрівання свинячого окосту. Найвідоміший вид – хамон іберіко, виготовлений із м'яса чорних іберійських свиней, які харчуються жолудями. Це надає хамону неповторний аромат і високу якість</p>

*Сформовано автором за даними джерел: [21-24]*

Національна кухня Іспанії вирізняється надзвичайною розмаїтістю страв, рецептів та кулінарних традицій, що формувалися протягом століть під впливом різних народів і культур. Її унікальність значною мірою пов'язана з різноманітною географією країни: від лісів і гір на півночі та сході, до рівнин та теплих морських узбереж на півдні та заході. Важливою ознакою іспанської кухні є те, що вона органічно поєднує традиційні продукти та сучасні технології приготування, зберігаючи при цьому глибокий історичний шар і культурне коріння. Завдяки багатим природним ресурсам та сприятливому клімату, іспанські

регіони здатні запропонувати безліч видів м'яса, риби, морепродуктів, овочів та фруктів, які стають основою місцевих гастрономічних шедеврів. Відповідно, дослідження географічних особливостей національної кухні Іспанії має велике значення як для науковців, так і для туристів, оскільки дає змогу глибше зрозуміти регіональну культуру та сприяє розвитку гастрономічного туризму. Ключовим фактором, який слід брати до уваги, є близькість Іспанії до Середземного моря, Атлантичного океану та Балеарських і Канарських островів. Прибережні регіони, такі як Андалусія, Валенсія чи Галісія, мають свої унікальні традиції у приготуванні морепродуктів, відмінні способи обробки риби та специфічні рецепти соусів. Історично склалося так, що морепродукти (креветки, кальмари, мідії, устриці та риба різних сортів) часто ставали центральним елементом раціону населення прибережних зон [8-9]. Значною мірою через це Іспанія славиться великою кількістю страв, де використовують щойно виловлену рибу або морських мешканців. Ландшафт і клімат кожного узбережжя суттєво впливають на характерні особливості страв: наприклад, у північних регіонах поширені більш ситні страви з додаванням м'яса та овочів, тоді як на півдні переважають легші страви, часто з освіжальними соусами. Не можна не згадати і про внутрішні регіони Іспанії, де рельєф варіюється від високогірних систем (Піренеї, Сьєрра-Невада) до просторих плато (Месета). У гірських районах традиційна кухня часто орієнтована на страви з використанням баранини, свинини, дичини, а також молочних продуктів. Сири і ковбасні вироби з цих регіонів завоювали серця гурманів усього світу завдяки особливим технологіям дозрівання і ретельно відібраним натуральним інгредієнтам. Тому у високогірних іспанських містечках або селах туристи можуть знайти страви, які різко відрізняються від типових для прибережних зон, адже їх основою є локальні продукти, вирощені на гірських схилах чи випасах. Така відмінність створює надзвичайно різнокольорову палітру смаків, що є справжнім скарбом для поціновувачів автентики (табл.2.3).

## SWOT-аналіз національної кухні Іспанії

S	W
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Різноманіття регіональних страв</li> <li>2. Всесвітньо відома культура вина і “тапас”</li> <li>3. Поєднання історичних традицій з сучасними гастрономічними трендами.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нерівномірний розвиток інфраструктури в деяких регіонах</li> <li>2. Високий рівень конкуренції з іншими кухнями світу</li> <li>3. Залежність від сезонних продуктів (зокрема, морепродуктів)</li> </ol>
O	T
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Активне залучення туристів через кулінарні фестивалі й еногастрономічні тури</li> <li>2. Просування іспанської кухні у світі через культурні центри та мережу ресторанів</li> <li>3. Розвиток екологічних і органічних форматів господарювання</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Економічні кризи, що обмежують споживчу активність</li> <li>2. Можливе зростання цін на сировину (зокрема, морепродукти)</li> <li>3. Екологічні виклики (забруднення морів, кліматичні зміни), що впливають на якість продуктів</li> </ol>

*Сформовано автором*

Отже, географія Іспанії виступає одночасно й основою, й джерелом різноманіття для її кухні. Місцеві кліматичні умови, доступність морепродуктів та особливості рельєфу створили унікальну ситуацію, коли кожен регіон має власне гастрономічне обличчя. А злиття цих локацій в єдину культуру забезпечує неймовірно багатий смаковий досвід для гостей та мешканців країни. Саме тому вивчення впливу географічних чинників на формування іспанської національної кухні є важливим елементом розуміння не лише кулінарії, а й ідентичності та історії Іспанії загалом. Така перспектива допомагає глибше зануритися у світ місцевих традицій, сприяє розвитку гастрономічного туризму і відкриває нові можливості для кулінарних експериментів, популяризуючи іспанську кухню на міжнародному рівні.

### 2.3. Аналіз послуг гастрономічного туризму (на прикладі Андалусії)

Андалусія, розташована на півдні Іспанії, вважається одним із найпривабливіших туристичних регіонів світу, й істотну роль у цьому відіграють її кулінарні традиції та широке розмаїття гастрономічних послуг. Стратегічне розташування між Середземним морем і Атлантичним океаном, вплив арабської культури та злиття різних історичних епох створили унікальні умови для розвитку особливої кухні. Туристи приїздять сюди не лише заради сонця і пляжів Коста-дель-Соль, а й щоб відкрити для себе знаменитий хамон з Уельви, освіжальні холодні супи на кшталт гаспачо чи сальморехо, а також насолодитися фламенко-вечорами з тапас і винами херес. Розмаїття продуктів, виноробних господарств та ресторанів формує окрему індустрію гастрономічного туризму, яка стає рушієм економічного зростання регіону. Аналіз пропозиції Андалусії у сфері гастрономічних послуг дає змогу зрозуміти, як поєднання історичної спадщини, природних ресурсів і сучасного маркетингу впливає на успіх регіону в міжнародному масштабі.

Однією з ключових переваг Андалусії є різноманіття продуктів: це і свіжі морепродукти (особливо на Атлантичному узбережжі), і високоякісне м'ясо з гірських районів, і оливки, цитрусові, мигдаль, горошина з родючих долин. Завдяки поєднанню сухого спекотного клімату з приморськими зонами, місцевим жителям вдається вирощувати широкий асортимент інгредієнтів. Крім того, у регіоні розвинене виноробство та виробництво міцних напоїв (зокрема, хересу), що створює можливості для еногастрономічних турів. Саме поєднання природи, історії та кухні стає головним козирем, адже туристи можуть відвідати середньовічні пам'ятки, а потім покуштувати страви, приготовані за рецептами, які передаються з покоління в покоління. Таким чином, пропозиція Андалусії охоплює кілька важливих складників: природні ресурси, історико-культурний контекст і сучасну інфраструктуру. Говорячи про сучасну інфраструктуру, варто зауважити, що Андалусія має широкий вибір закладів харчування – від маленьких сімейних ресторанчиків до престижних ресторанів зі зірками Мішлен. Туристи

можуть обрати формат, який відповідає їхнім смакам і бюджету: скуштувати прості тапас у затишних барах Гранади чи Севільї або насолодитися вишуканими стравами високої кухні в Марбельї. Крім того, усе більшої популярності набувають гастрономічні майстер-класи, де відвідувачів навчають готувати місцеві спеціалітети (гаспачо, сальморехо, смажену рибу “пескаїто фрїто”, крокети тощо) під керівництвом професійних шеф-кухарів. Такий формат туризму стимулює активну взаємодію з локальною культурою і сприяє кращому розумінню секретів andaluz кухні, додаючи додаткову цінність до відпочинку. Не можна оминати увагою і різноманітні події та фестивалі, які організуються в Андалусії протягом усього року. Наприклад, “Feria de Abril” у Севільї – це не лише свято танців та музики, а й чудова нагода скуштувати традиційні андалуські страви й напої у численних наметах “касетас”. Також відомим є “Feria del Caballo” у Хересі, де разом із кінними шоу відбуваються дегустації хересу та страва з морепродуктів. Інші регіони Андалусії мають подібні заходи, що поєднують елементи фольклору, гастрономії та культури, залучаючи ще більше туристів. Завдяки цим святкам місцеві громади активно презентують свою кухню, а гості одержують можливість побачити її у святковому, колоритному контексті.

Інновації та маркетингова складова також відіграють ключову роль у просуванні гастрономічної пропозиції регіону. Соціальні мережі, мобільні додатки, онлайн-платформи для бронювання ресторанів і турів допомагають швидко й ефективно презентувати андалуські кулінарні особливості аудиторії з усього світу. Паралельно реалізуються спільні проекти між владою, бізнесом і громадами, спрямовані на покращення туристичної інфраструктури та підвищення міжнародного престижу “бренду Андалусії”. Усе це підсилює синергетичний ефект, завдяки якому гастрономія стає одним із найміцніших стовпів регіонального туризму. Як наслідок, відвідувачі отримують змогу швидко знаходити інформацію про дегустації, фестивалі, кулінарні тури та унікальні локації, що робить їхнє перебування в Андалусії більш насиченим і комфортним (рис.2.2).

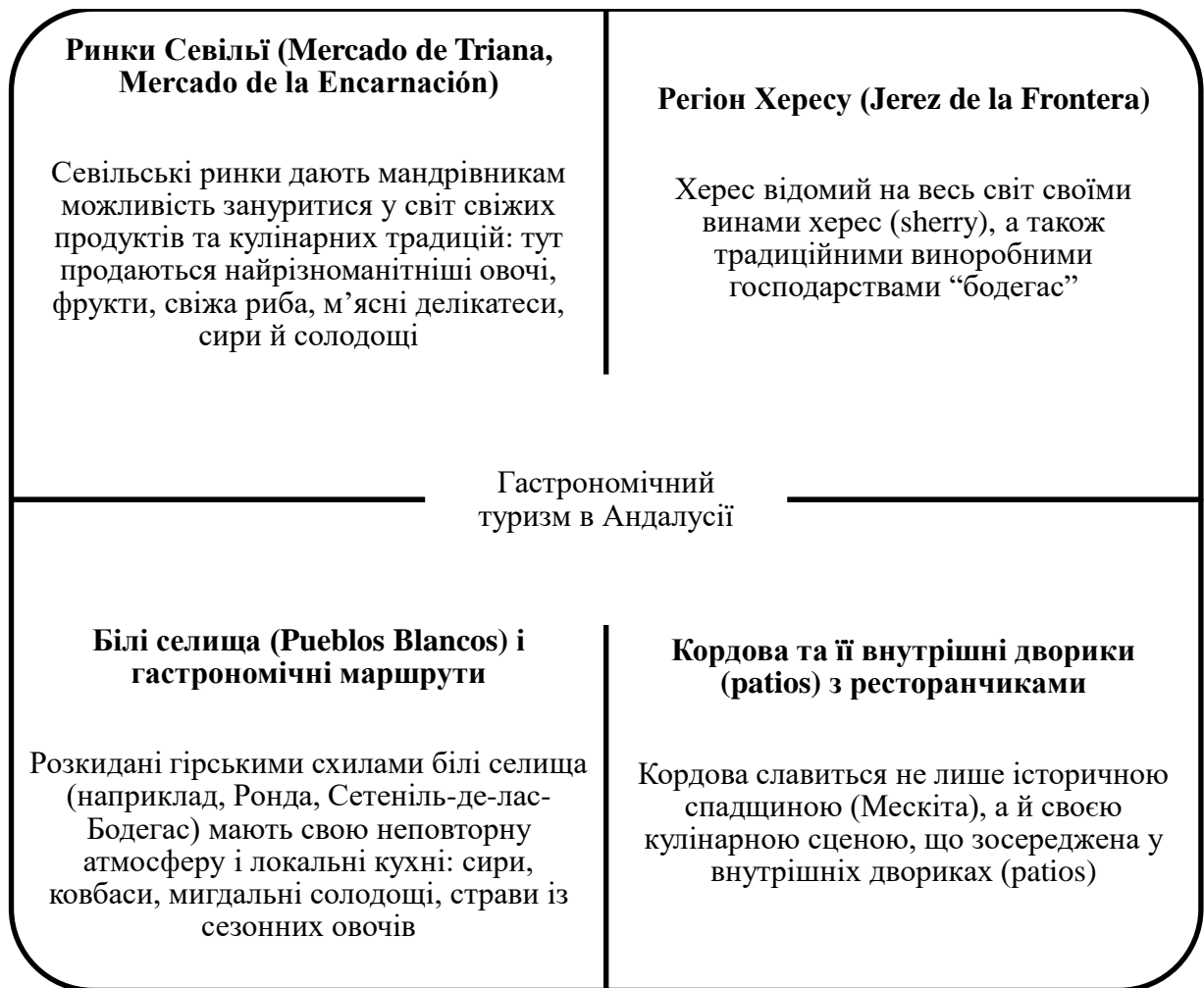


Рис.2.2. Найбільш популярні точки для гастрономічного туризму в Андалусії

*Сформовано автором*

Фестиваль «Feria de Abril» у Севільї зазвичай відбувається навесні, орієнтовно через два тижні після Великодня, що означає змінні дати щороку — зазвичай це квітень або початок травня. Цей захід є одним із найвідоміших свят Андалусії, який поєднує музичні виступи, фламенко, кінні паради, яскраві намети «касетас», розваги для дітей та, звісно, автентичну кухню. У рамках фестивалю можна скуштувати численні традиційні страви, зокрема *pescaíto frito* — дрібну смажену рибу в легкому борошняному клярі, яку подають гарячою з часточкою лимона. Часто подають і *tortilla española* — класичний іспанський омлет із картоплею, а також *jamón ibérico* — в'ялений свинячий окіст, що вважається делікатесом регіону. Серед напоїв особливо популярним є *rebujito* — суміш хересу типу мансанілья (легкого сухого вина) з лимонадом або спрайтом, що подається охолодженим у великих графинах. Атмосфера свята заохочує до

спілкування, танців і неспішного споживання їжі, що перетворює процес гастрономії на соціальний ритуал.

Фестиваль «Feria del Caballo» в Хересі-де-ла-Фронтера зазвичай проходить у травні, хоча точні дати щороку змінюються залежно від календаря. Це свято є одним із найяскравіших прикладів поєднання кінної культури, гастрономії та фольклору. Основною темою фестивалю є виступи породистих андалуських коней, проте не менш важливою частиною події є кулінарна складова. У численних «касетах» (павільйонах, прикрашених у традиційному стилі) відвідувачам пропонують місцеві гастрономічні надбання: крім уже згаданих *pescaíto frito* та *jamón ibérico*, популярністю користуються *gambas al ajillo* — креветки, смажені в оливковій олії з часником, та *berza jerezana* — ситна страва з м'яса, овочів і нуту, що вважається однією з кулінарних візитівок регіону. Напої на фестивалі включають різноманітні сорти хересу, серед яких *fino*, *oloroso* та *amontillado*, що подаються охолодженими й часто супроводжуються легкими закусками. Варто зазначити, що сам Херес є центром виноробства, тож дегустація хересу на фестивалі є не просто розвагою, а глибоко вкоріненою частиною місцевої ідентичності.

Таким чином, аналіз послуг гастрономічного туризму в Андалусії свідчить про те, що регіон успішно поєднує історико-культурну спадщину, природні ресурси й сучасні маркетингові інструменти. Він має усе необхідне для формування цілісного туристичного продукту: різноманітну кухню з локальними особливостями, автентичні рецепти, розвинену мережу ресторанів, фестивалі та активну підтримку на державному й приватному рівнях. Усі ці чинники працюють у тісному зв'язку, доповнюючи один одного та створюючи яскраву, привабливу й конкурентоспроможну туристичну пропозицію. Андалусія слугує чудовим прикладом для інших регіонів, демонструючи, як продуманий розвиток гастрономічних послуг здатен зміцнити місцеву економіку й надати населенню нові можливості, водночас популяризуючи місцеву культуру в усьому світі.

## ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

За результатами проведеного аналізу специфіки розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, можна зробити наступні висновки:

1. Доведено ефективність державної політики й активної співпраці з провідними шеф-кухарями, обґрунтовано вплив якісної виноробної галузі та інноваційних рішень у популяризації іспанської кухні, встановлено тісний взаємозв'язок між гостинністю та позитивною атмосферою в місцевому суспільстві та охарактеризовано ті фундаментальні переваги, що вирізняють Іспанію на тлі інших європейських країн і забезпечують їй лідерські позиції в гастрономічному туризмі.

2. Під час дослідження географічних особливостей національної кухні Іспанії було визначено ключову роль різноманітних природних умов у формуванні регіональних гастрономічних традицій, доведено вплив історично-культурних чинників на різнобарв'я страв та технологій приготування, обґрунтовано унікальність місцевих продуктів та страв як складової успішного туристичного потенціалу, встановлено значення виноробства і культури “тапас” для іспанської кулінарної ідентичності та охарактеризовано специфічні риси п'яти найбільш популярних страв, що в сукупності підтверджує незмінну привабливість цієї кухні для мільйонів гурманів і мандрівників у всьому світі.

3. При вивченні послуг гастрономічного туризму в Андалусії було визначено комплексний характер кулінарних пропозицій, доведено ефективність поєднання історичної та природної спадщини з інноваційним маркетингом, обґрунтовано вирішальну роль регіональних продуктів у привабливості локальної кухні, встановлено високий потенціал розвитку гастрономічних маршрутів і заходів та охарактеризовано конкретні приклади найбільш популярних точок, які сприяють формуванню позитивного іміджу Андалусії як одного з провідних кулінарних напрямів у світі.

## РОЗДІЛ 3

### ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ЇЖА ДЛЯ РОЗУМУ І ДОЗВІЛЛЯ»

#### 3.1. Програма та маршрут туру

Формування нових турів є потужним інструментом для стимулювання економічного зростання в туристичній галузі, адже воно дозволяє постійно оновлювати пропозицію на ринку, залучати нових споживачів та задовольняти зростаючі потреби сучасних мандрівників. Розробка унікальних маршрутів сприяє розширенню культурного та гастрономічного обрію, що дає можливість туристам отримувати нові враження та знайомитися з незвіданими напрямками. Крім того, нові тури стимулюють розвиток місцевої інфраструктури та підтримують малий та середній бізнес у регіонах, де проводяться події.

Ініціатива створення нових туристичних продуктів також допомагає утримувати інтерес до подорожей у постійно змінному світі, адаптуватися до сучасних трендів і впроваджувати інноваційні підходи в організації відпочинку. Вона забезпечує конкурентоспроможність туристичних компаній на глобальному ринку, що сприяє не лише зростанню туристичного потоку, а й підвищенню якості послуг. Таким чином, формування нових турів є ключовим чинником для підтримання сталого розвитку галузі, що сприяє культурному обміну, збагаченню досвіду та взаємовигідному співробітництву між країнами (рис.3.1).

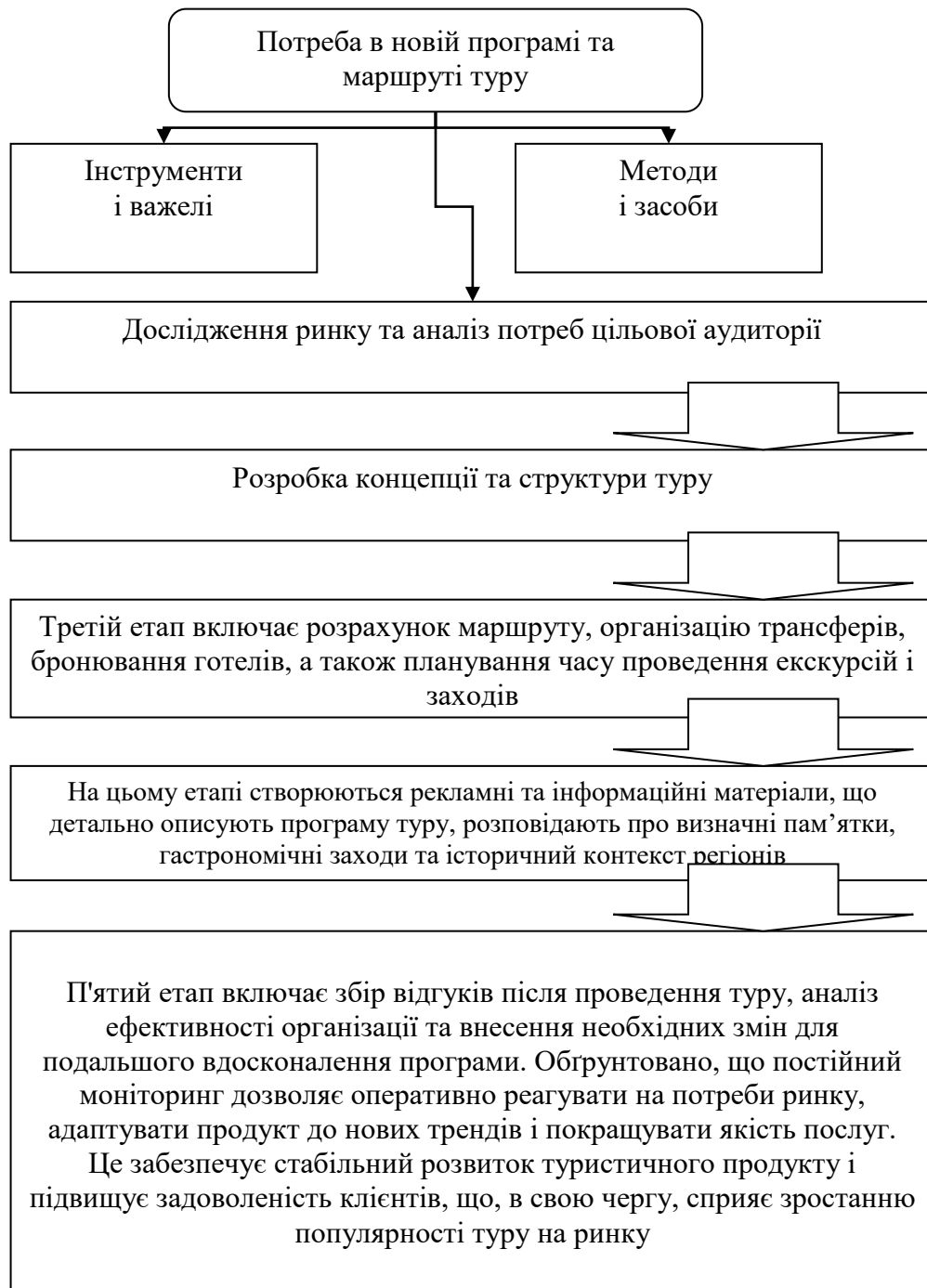


Рис.3.1. Процес формування програми та маршруту туру

*Сформовано автором за даними джерел: [34-35]*

Концепція нового туристичного продукту сприятиме збільшенню потоку туристів із гастрономічного туризму Андалусії на туристичному ринку України. Подорож до Андалусії – це багатий коктейль різних «складових», які гармонійно доповнюють одна одну й надають особливого смаку туру. Різноманітна програма,

велика кількість історичних та архітектурних пам'яток, а також кулінарних фестивалів перетворюють звичайну мандрівку на захопливе дослідження багатовікових традицій та сучасних гастрономічних трендів.

Тур розрахований на 10 днів та орієнтовно на 20 осіб. Назва туру – «Їжа для розуму і дозвілля». Основною метою туру є відвідання гастрономічних об'єктів, поєднаних із культурним надбанням Іспанії та сусідніх країн. Споживачами цього туристичного продукту передусім стануть жителі України різного віку й достатку, яких приваблює поєднання історичного та гастрономічного аспектів у межах однієї подорожі. Особливий інтерес викликає знайомство з андалузькою кухнею, де арабський вплив змішався з іспанськими традиціями, утворивши екзотичний синтез смаків.

Група туристів збирається у Львові на автовокзалі чи іншій зручній локації, звідки о 05:00 ранку починається виїзд комфортабельним автобусом до кордону. Уся подальша подорож теж відбувається цим видом транспорту, що дає змогу забезпечити комфортну логістику та регулярні зупинки для відпочинку. Місце початку й закінчення туру – Львів, час орієнтовного повернення – 23:30, тож мандрівка є чітко обмеженою в часі, але максимально насиченою яскравими подіями. На картосхемі (за потреби) можна відстежити основні пункти зупинок та напрямки руху, аби кожен учасник туру розумів усі деталі подорожі з першого дня (табл.3.1).

## Туристична програма

Тривалість туру: 10 днів / 9 ночей / 10 активних днів туру

<i>День 1</i>
<p><b>Збір групи у Львові.</b> Ранній виїзд, орієнтовно о 06:00, зустріч з екскурсоводом та супроводжуючим.</p> <p><b>Перетин кордону.</b> Короткі зупинки для відпочинку та перекусів (за власний кошт).</p> <p><b>Переїзд до Праги (Чехія).</b> Прибуття у другій половині дня.</p> <p><b>Поселення в готель.</b> Відпочинок після дороги, розміщення в номерах.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Знайомство з містом над Влтавою».</b> Прогулянка центральними вулицями, відвідування Староміської площі, фото на фоні Орля.</p> <p><b>Екскурсія «Легенди Старого Міста».</b> Вечірня прогулянка старовинними вузькими вуличками, почуємо міські перекази та давні історії.</p> <p><b>Вечеря в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена).</b> Можливість скуштувати традиційні чеські страви: кнедлики, гуляш та інші.</p> <p><b>Вільний час.</b> Самостійне знайомство з вечірньою Прагою, прогулянки на власний розсуд</p>
<i>День 2</i>
<p><b>Сніданок у ресторані готельного комплексу.</b> Старт нового дня з енергійного прийому їжі.</p> <p><b>Виселення з готелю та виїзд із Праги.</b> Ранній переїзд у напрямку Франції.</p> <p><b>Переїзд до міста Ліон (Франція).</b> Дорогою оглядаємо мальовничі пейзажі, робимо зупинки для перекусів та фотопауз.</p> <p><b>Прибуття та поселення в готель у Ліоні.</b> Короткий відпочинок після дороги.</p> <p><b>Невелика прогулянка історичним центром Ліона.</b> Огляд основних пам'яток, знайомство з атмосферою одного з гастрономічних центрів Франції.</p> <p><b>Вечеря (самостійно).</b> Рекомендовано спробувати місцеві традиційні страви: цибульний суп, фляжки (традиційна страва з внутрішніх органів тварин), а також знамениті французькі десерти.</p> <p><b>Вільний час.</b> Можливість відвідати затишні кав'ярні, продегустувати французьке вино або відпочити в готелі</p>
<i>День 3</i>
<p><b>Сніданок у готелі.</b> Можливість скуштувати свіжу випічку, соки, фрукти.</p> <p><b>Виїзд з Ліона та переїзд до Барселони (Іспанія).</b> Мальовнича дорога, короткі зупинки для відпочинку.</p> <p><b>Прибуття в Барселону. Поселення в готель.</b> Відпочинок та відновлення сил після переїзду.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Барселона – Гауді, море і смак життя».</b> Прогулянка вздовж вулиці Рамбла, відвідування площі Каталонії, екстер'єрів будинків Гауді (Каса Бальо, Каса Міла), а також огляд зони Порт-Вель.</p> <p><b>Вечірня вільна програма.</b> Рекомендується відвідати місцеві тапас-бари, скуштувати морепродукти, паелью чи знамениті іспанські закуски.</p> <p><b>Ніч у готелі Барселони.</b> Відпочинок перед наступним активним днем</p>
<i>День 4</i>
<p><b>Сніданок у ресторані готелю.</b> Запасаємося енергією перед від'їздом.</p> <p><b>Виїзд із Барселони. Переїзд до Валенсії.</b> Орієнтовний час у дорозі – кілька годин, зупинки для фото та відпочинку.</p> <p><b>Поселення у Валенсії.</b> Короткий відпочинок.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Валенсія – колиска паельї».</b> Відвідування історичного центру: Кафедральний собор, Шовкова біржа (Лонха де ла Седа), ворота Серранос.</p> <p><b>Опційний візит на місцевий гастрономічний ринок.</b> Можливість спробувати фреші, хамон, сирі, а також придбати сувеніри.</p> <p><b>Вечеря (самостійно).</b> Рекомендується скуштувати валенсійську паелью, адже саме тут вона вважається найавтентичнішою.</p> <p><b>Вільний час та нічліг у Валенсії</b></p>
<i>День 5</i>
<p><b>Сніданок у готелі.</b> Смакуємо свіжу випічку, гарячі напої та фрукти.</p> <p><b>Виїзд до Гранади (Андалусія).</b> Тривала подорож на південь Іспанії з прекрасними краєвидами.</p> <p><b>Поселення в готель Гранади.</b> Відпочинок, розміщення багажу.</p>

<p><b>Оглядова екскурсія «Гранада – перлина Андалусії».</b> Відвідування Старого міста, арабського кварталу Альбайсін, площі Нуева.</p> <p><b>Вечірня прогулянка та традиційні андалузські тапас.</b> У багатьох барах Гранади закуски подаються разом з напоями безкоштовно.</p> <p><b>Вільний час.</b> Можливість відвідати концерти фламенко, придбати сувеніри на згадку.</p> <p><b>Ніч у Гранаді</b></p>
<i>День 6</i>
<p><b>Сніданок у готелі.</b> Готуємося до насиченого культурно-гастрономічного дня.</p> <p><b>Екскурсія до комплексу Альгамбра (за бажанням, вхідний квиток – додаткова оплата).</b> Це шедевр мавританської архітектури, символ розквіту Андалусії.</p> <p><b>Обід у стилі андалузської кухні.</b> Можливість скуштувати традиційний гаспачо, кебаби-морішко чи солодощі з арабським колоритом.</p> <p><b>Вільний час для відвідування місцевих крамничок та винних погребів.</b> Рекомендовано продегустувати місцеві вина та солодкі лікери.</p> <p><b>Вечеря (самостійно).</b> Рекомендується зосередитися на автентичній кухні: м'ясо в соусі альпухарра чи смажені баклажани з медом.</p> <p><b>Ніч у Гранаді.</b> Підготовка до переїзду наступного дня</p>
<i>День 7</i>
<p><b>Сніданок у готелі.</b> Збирання речей та виїзд.</p> <p><b>Переїзд до Кордови.</b> Огляд мальовничих андалузських пейзажів дорогою.</p> <p><b>Поселення в готель Кордови.</b> Короткий відпочинок.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Кордова – місто толерантності».</b> Відвідування історичної Мескити (мечеті-собору), Єврейського кварталу, мосту римської доби.</p> <p><b>Гастрономічна вечеря (самостійно).</b> Кордова славиться холодним супом сальморехо, козячим сиром, а також традиційними стравами з баклажанів.</p> <p><b>Вільний час.</b> Вечірні прогулянки вузькими вулицями, релакс у затишних внутрішніх двориках (патіо).</p> <p><b>Ніч у Кордові</b></p>
<i>День 8</i>
<p><b>Сніданок у ресторані готельного комплексу.</b> Знайомимося з місцевими хлібобулочними виробами.</p> <p><b>Виїзд до Севільї.</b> Перлина Андалусії з багатою історією та неповторним шармом.</p> <p><b>Поселення в готель Севільї.</b> Відпочинок.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Легендарна Севілья».</b> Відвідування Кафедрального собору, Алькасаара, прогулянка парком Марії Луїзи, площа Іспанії.</p> <p><b>Гастрономічна програма.</b> Можливість відвідати один із гастрофестивалів, що нерідко проходять у Севільї, або скуштувати фірмові андалузські страви у місцевих ресторанах.</p> <p><b>Вільний час.</b> Рекомендується подивитися фламенко-шоу або самостійно прогулятися старим містом.</p> <p><b>Ніч у Севільї</b></p>
<i>День 9</i>
<p><b>Сніданок у готелі.</b> Збирання речей.</p> <p><b>Ранкова прогулянка Севільсю.</b> Можливість відвідати місцеві ринки, купити сувеніри та смаколики.</p> <p><b>Виїзд із Севільї. Переїзд на північ у напрямку Франції або Чехії (транзитний нічліг).</b> День у дорозі з потрібними зупинками для відпочинку.</p> <p><b>Прибуття до транзитного міста (можливі варіанти: Ліон або Прага – залежно від погодженого маршруту).</b> Поселення в готель.</p> <p><b>Вечеря (за власний кошт) та вільний час.</b> Короткі вечірні прогулянки, відпочинок.</p> <p><b>Ніч у транзитному місті</b></p>
<i>День 10</i>
<p><b>Сніданок у ресторані готельного комплексу.</b> Завершальний сніданок у межах туру.</p> <p><b>Виселення з готелю.</b> Збирання багажу та підготовка до повернення додому.</p> <p><b>Переїзд до Кракова (Польща).</b> Дорога з короткими зупинками.</p> <p><b>Оглядова екскурсія «Легенди та історії Кракова».</b> Прогулянка історичним центром, візит до Ринкової площі, Маріацького костелу.</p> <p><b>Перетин кордону.</b> Повернення до України, прикордонні формальності.</p> <p><b>Орієнтовне прибуття до Львова о 23:30.</b> Завершення туру, прощання з групою</p>

*Сформовано автором*

Пакет послуг згідно запропонованого туру включає собі наступне:

1. Проживання. Для учасників туру передбачене розміщення у готельних комплексах (9 ночей).
2. Кваліфікований екскурсійний супровід по всьому маршруту. Місцеві гідів в містах відвідування та супроводжуючий представник туроператора.
3. Харчування. У вартість туру входять 7 сніданків (у дні, коли це технічно можливо під час транзиту та згідно з програмою).
4. Трансфер за маршрутом. Комфортабельний автобус або мікроавтобус для переїздів за програмою, водій та супровід.
5. Адміністративний супровід групи. Допомога з організаційними питаннями, координація в готелях та на екскурсіях.
6. Страхування туриста. Базовий страховий поліс на час перебування за кордоном.

Додаткові витрати

1. Харчування (крім сніданків). Обіди та вечері не включено у загальну вартість, окрім місць, де це спеціально зазначено.
2. Вхідні квитки в окремі об'єкти. Музеї, виставки, архітектурні пам'ятки, а також спеціальні фестивальні заходи з окремою оплатою.

Картосхема маршруту гастрономічного туру зображена на рис.3.2.

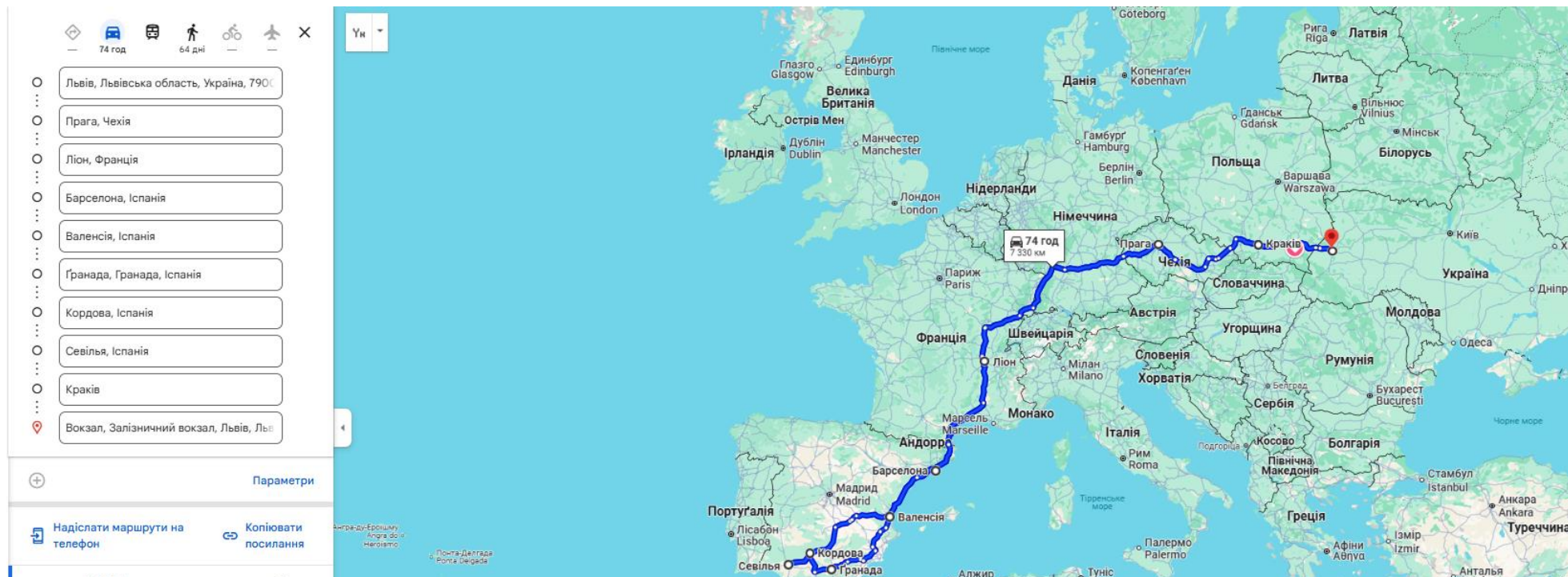


Рис.3.2. . Картосхема маршруту гастрономічного туру

*Сформовано автором*

Гастрономічний туризм дедалі набуває популярності, адже він поєднує у собі кілька важливих аспектів: культурно-історичне пізнання, відпочинок та неповторні смакові враження. Представлена програма «Їжа для розуму і дозвілля» створена саме для тих мандрівників, які прагнуть відкрити для себе найкращі гастрономічні надбання Іспанії, зокрема Андалусії, при цьому маючи змогу ознайомитися і з іншими європейськими культурами дорогою. Наш маршрут будується не лише на географічній послідовності, а й на концепції поступового «занурення» у різноманітність кулінарних традицій: від чеських смаколиків і французької вишуканої кухні до іспанського різномаїття страв, у якому традиції християнської та мавританської історії сплелися у витончені поєднання.

Перші два дні створюють «передмову» нашої подорожі. Ми починаємо з Праги, відомої не лише середньовічною архітектурою і знаменитим богемським пивом, а й автентичною кухнею. За короткий проміжок часу група має змогу адаптуватися до ритму туристичної подорожі та водночас почати відкривати смакові горизонти Європи. Потім переїзд до Ліона дає можливість зануритися у класичну гастрономічну спадщину Франції, адже саме Ліон вважають одним із її кулінарних осередків. Тут можна відчути, як їжа та напої стають частиною культури і способу життя.

Починаючи з третього дня, група наближається до Іспанії, і Барселона зустрічає усіх калейдоскопом каталонських традицій і модерної атмосфери. Завдяки прогулянкам центральними районами та знайомству з архітектурою Антоніо Гауді, туристи одночасно «скуштують» атмосферу міста і матимуть нагоду оцінити місцеві кулінарні особливості: морепродукти, тапас, паелью. Валенсія, що йде наступною зупинкою, здавна славиться своєю класичною валенсійською паельєю – поєднанням рису з морепродуктами або м'ясом та овочами, яка підкорює найвибагливіші смаки. Це місто доповнює загальну картину іспанської кухні яскравими барвами фруктів, соків, а також неймовірним багатством приправ.

Кульмінацією всього туру є Андалусія, що розкривається через міста Гранада, Кордова та Севілья. Андалусійська кухня – це суміш арабської,

єврейської та іспанської традицій, яка відбивається у мозаїці смаків, ароматів та рецептів. Принади Гранади вражають не лише архітектурною перлиною Альгамброю, а й унікальними тапас-барами, де закуски подаються разом із напоями. Аромати спецій, смажених баклажанів із медом, різних видів гаспачо дозволяють відчувати справжню душу регіону.

День у Кордові знайомить туристів з унікальним історичним простором, де мирно співіснували три великі релігії, що і позначилося на кулінарній спадщині. Традиційні кордовські страви на основі баклажанів, сальморехо чи різноманітні варіації на тему хамону вирізняються тонкістю смаку та свіжістю інгредієнтів. Севілья ж додає до загального букету ще й пристрасне фламенко, мальовничу архітектуру Королівського Алькасару і масштабну Кафедральну мечеть, а також безліч свят, ярмарків і гастрофестивалів. Саме тут часто можна натрапити на колоритні заходи, де кухня Андалусії постає у нових креативних форматах.

Наша подорож розрахована на 10 активних днів, щоб учасники мали вдосталь часу для кожного з пунктів призначення. У програмі закладені як обов'язкові екскурсії з професійними гідями, так і вільні години, коли кожна людина може зосередитися на тому, що особливо цікавить її: дегустація вин, пошук оригінальних рецептів, відвідування гастрономічних ярмарків тощо. Додатковою перевагою є те, що окрім кулінарного аспекту, туристи отримують можливість побачити та відчувати архітектурні, історичні й культурні скарби кількох країн Європи.

Повернення додому, через транзитні міста і з короткими зупинками у Кракові, дає час підсумувати всі враження та ділитися досвідом зі супутниками. Це не лише логістично зручно, а й додає певної завершеності подорожі, коли мандрівники потрапляють у знайомий східноєвропейський контекст і можуть, зі свіжим поглядом, оцінити красу й культуру власного регіону.

Таким чином, цей тур побудований на гармонійному поєднанні пізнавально-історичного компоненту та гастрономічної складової. Кожен день має свої родзинки: від характерної кухні регіону до архітектурної та культурної спадщини міст. Для повної зручності пропонуються комплексні послуги, включно з

ночівлею та супроводом, а також виділяються додаткові опції для тих, хто бажає розширити власний гастрономічний досвід чи отримати глибше занурення в місцеву культуру. Програма «Їжа для розуму і дозвілля» – це можливість активно провести 10 днів, скуштувати розмаїття страв, послухати фламенко в серці Андалусії, побачити історичні пам'ятки світового масштабу та повернутися додому з колекцією неймовірних вражень і гастрономічного натхнення.

### **3.2. Опис об'єктів та заходів туру**

День 1. Цей день розпочинається зі збірної зустрічі всієї групи у Львові в ранні години, коли довга дорога ще попереду. Після короткого знайомства і перевірки документів туристи вирушають комфортабельним автобусом у напрямку міжнародного кордону. Під час переїзду передбачені санітарні зупинки, а також перша можливість відчутти колорит закордонної подорожі – у придорожніх кав'ярнях можна випити свіжозварену каву. До Праги прибувають надвечір: тут група селиться в зручному готелі неподалік історичного центру. Ввечері туристи вирушають на оглядову екскурсію «Знайомство з містом над Влтавою», де між вузькими вуличками можна вперше відкрити для себе європейську атмосферу, познайомитися з легендами Старого Міста та скуштувати традиційні чеські страви на кшталт кнедликів чи ситного гуляшу. Ця перша зупинка дає відчуття захопливого старту, що заряджає бадьорою енергією на наступні дні турне.

День 2. Розпочинається зі сніданку в ресторані готельного комплексу, де можна спробувати місцеву випічку та різноманітні закуски. Після виселення з готелю група продовжує подорож на захід, перетинаючи мальовничі простори Центральної Європи. Дорогою передбачено час на обід (самостійно), де кожен може відкрити для себе французьку, німецьку чи іншу кухню залежно від зупинок. Головною метою цього дня стає Ліон (Франція) – одне з найбільш гастрономічних міст країни. Прибуття у другій половині дня дає змогу відчутти атмосферу спокійного південно-французького вечора. Після поселення в

затишний готель туристів чекає коротка прогулянка історичним центром: невеликі бістро, вузькі вулички з бруківкою, старовинні фасади будинків. Тут можна помітити, як гастрономія невіддільно переплетена з повсякденним життям французів, а дегустація традиційного цибульного супу або свіжого хрусткого багета відбувається в умовах особливої льонської вишуканості.

День 3. Після французького сніданку з круасанами та ароматною кавою настає час вирушати до Іспанії. Дорога до Барселони триває кілька годин, проте захоплові краєвиди – виноградники, рівнини, гірські перевали – створюють приємну мандрівну атмосферу. Прибувши в Барселону, група поселяється в готелі неподалік головних пам'яток. Екскурсія «Барселона – Гауді, море і смак життя» починається з найвідоміших місць: вулиця Рамбла, площа Каталонії, екстер'єри будинків Гауді (Каса Бальо, Каса Міла). Тут переплітаються яскрава каталонська культура, морська свіжість порту та численні кулінарні спокуси, серед яких перш за все виділяються тапас із морепродуктами, паелья та оливкова олія найвищої якості. Ввечері туристам пропонують вільний час: можна відвідати місцеві тапас-бари, скуштувати келих сангрії чи пройтися знаменитою Рамблою, відчуваючи пульс нічного міста.

День 4. Ранок починається з поживного сніданку, після чого група вирушає до Валенсії – міста, відомого як колиска паельї. По дорозі автобус робить короткі зупинки для фотопауз та перекусів. Прибувши до Валенсії, туристи заселяються до готелю, а потім відправляються на оглядову екскурсію, що охоплює історичний центр: Кафедральний собор з «Святим Граалем», Шовкову біржу (Лонха де ла Седа), ворота Серранос і мальовничі вулички. Час після екскурсії присвячений дегустації автентичної валенсійської паельї – у ній найчастіше поєднані рис, овочі, морепродукти або курятина, приправлені шафраном. Для любителів солодкого є варіанти десертів з мигдальною пастою чи фруктові фреші просто з ринку. Увечері мандрівники можуть прогулятися узбережжям, насолоджуючись м'яким середземноморським кліматом, або провести час у затишних кафе старого міста.

День 5. Смакуючи сніданок у готелі, туристи готуються до переїзду в Андалусію. Шлях до Гранади відкриває дивовижні пейзажі півдня Іспанії: мигдалеві та оливкові плантації, гори Сьєрра-Невада, що постають на горизонті. Після поселення в готель Гранади та короткого перепочинку відбувається екскурсія історичним центром міста: вузькі вулички арабського кварталу Альбайсін, площа Нуева, краєвиди на дивовижну Альгамбру, яка здіймається над містом. У Гранаді особливо цінують тапас-бари, де до кожного напою традиційно подають невелику закуску безкоштовно: смажені баклажани з медом, оливки різних сортів чи маленькі сендвічі з хамоном. Вечір можна завершити на оглядовому майданчику Сан-Ніколас, звідки відкривається захоплива панорама вечірньої Альгамбри.

День 6. День розпочинається зі сніданку в готелі. Тут подають традиційні іспанські страви сніданкового типу — свіжоспечені круасани, тости з томатом і оливковою олією (*pan con tomate*), апельсиновий сік із місцевих цитрусових та ароматну каву. Важливо зазначити, що саме в Андалусії популярне споживання легкого, але енергетично насиченого сніданку — це підготовка до активного дня, наповненого враженнями.

Перша частина дня присвячена екскурсії до Альгамбри — знаменитого мавританського комплексу, що є символом Гранади та всієї андалузської історії. Палац із садами, мармуровими залами та вишуканою арабською архітектурою формує культурний контекст, у якому розвивалася й місцева кухня. Після прогулянки — перерва на традиційний андалузський обід, організований у ресторані поблизу Альгамбри, з видом на пагорби Сакромонте. У меню — гаспачо (холодний овочевий суп із томатів, перцю, огірків і оливкової олії), який був поширеним серед селян як спосіб освіжитися в спеку, та *berenjenas con miel* — смажені баклажани з очеретяним медом. Ця страва поєднує мавританські й іспанські кулінарні традиції, контрастуючи солодкий мед і хрусткий баклажан. До обіду рекомендується келих вина з Альпухарра — місцевого виноробного регіону, де вирощують автохтонні сорти винограду.

У другій половині дня — візит до локального винного підвалу (*bodega*) або фермерського господарства, яке спеціалізується на виготовленні солодких лікерів з гранатом, інжиром та цитрусовими. Туристи дізнаються про технології ферментації, дегустують напої з легкими сирами та горішками, вирощеними на місцевих терасах. Після невеликого відпочинку — вечеря у відомому ресторані андалузської кухні в старому кварталі Альбайсін. Тут подають *carne en salsa alpujarreña* — тушковане м'ясо в соусі з червоного вина, часнику та спецій, а також *croquetas de rabo de toro* — крокети з яловичого хвоста, що стали гастрономічною візитівкою регіону. На десерт — *piñoneros de Santa Fe* — солодкі рулетики з кремом і корицею, походженням із монастирських традицій. Вечір завершиться фламенко-шоу в печерах Сакромонте, де крім танцю та музики подають традиційні тапас з вином. Це дозволяє туристам не лише побачити, а й буквально «скуштувати» Гранаду — місто, де кухня і культура є нероздільними.

День 7. Сніданок у готелі дає сили для продовження андалузської пригоди. Цього дня група виїжджає до Кордови — міста, де переплелися арабська, єврейська і християнська культури. Після поселення в готель туристи вирушають на оглядову екскурсію, що охоплює Мескіту (колишню мечеть, перетворену на собор), Римський міст над річкою Гвадалквівір і Єврейський квартал із його неповторною середньовічною атмосферою. Гастрономічна спадщина Кордови вирізняється такими стравами, як холодний суп *сальморехо*, ніжне козине сирне асорті та соковиті рагу. Вечір завершується прогулянкою вузькими вуличками та роздумами про багату історію, яка залишилася в кожному камені цих старовинних кварталів.

День 8. Сніданок у Кордові стає останнім штрихом до відкриття цього міста, після чого група вирушає в Севілью — столицю Андалусії. Поселення в готель дає змогу перепочити, а потім розпочинається екскурсія «Легендарна Севілья». У другій половині дня — екскурсія «Легендарна Севілья», що включає в себе відвідування Кафедрального собору, Алькасара, площі Іспанії та парку Марії Луїзи. Місто вражає бароковою архітектурою, історією і духом андалузської культури. Оглядають Кафедральний собор, де зберігаються унікальні артефакти,

Королівський Алькасар, парк Марії Луїзи, а також площу Іспанії з її барвистими керамічними панелями. У місті часто проводяться гастрономічні фестивалі, де можна продегустувати величезну кількість оливок, різні види хамону, традиційні місцеві десерти з мигдалем і медом.

Далі на туристів чекає візит до одного з гастрономічних фестивалів. Якщо візит припадає на період *Feria de Abril* (друга половина квітня або початок травня), група відвідує павільйони «касетас», де можна скуштувати:

- *Pescado frito* – смажена дрібна риба в хрусткому клярі, популярна через доступність морепродуктів та простоту приготування. Традиційно готується на оливковій олії.
- *Tortilla de camarones* – хрусткий омлет з креветками і нутовим борошном, страва з регіону Кадіс.
- *Jamón ibérico de bellota* – в'ялений іспанський хамон, виготовлений із чорної іберійської свині, що харчується жолудями. Має витримку понад 24 місяці.
- *Churros con chocolate* – солодка закуска, популярна на фестивалях і ринках. Її подають з густим гарячим шоколадом.

Напої включають *rebujito* (мікс сухого хересу з газованим напоєм), який освіжає в умовах андалузської спеки.

Вечеря може відбутися в одному з найавтентичніших тапас-ресторанів Севільї, наприклад у «*El Rinconcillo*» — найстарішому барі міста, який існує з 1670 року. Там подають класичні тапас, серед яких *espinacas con garbanzos* (шпинат з нутом) — страва з арабськими коренями, популярна в пості через поживність і насичений смак. Вечір пропонується завершити фламенко-шоу у знаменитому *Tablao El Arenal* або *Casa de la Memoria*. Атмосфера музики, танцю і вина робить гастрономію частиною живого мистецтва.

Ввечері туристи отримують вільний час, щоби насолодитися фламенко або ж випити ароматну каву на терасі з видом на вузькі вулички старого кварталу Санта-Крус.

День 9. Сніданок у готелі з традиційними андалузькими смаколиками: пан кон томате (грінка з томатом і оливковою олією), мантека колорада (свинячий жир із паприкою), свіжий апельсиновий сік.

У першій половині дня — прогулянка до ринку Triana на однойменному березі річки Гвадалквівір. Тут відвідувачі знайомляться з рибними рядами, сирними та м'ясними лавками, мають можливість спробувати:

- Queso de cabra paouya – витриманий козячий сир із Сьєрра-де-Грасалема.
- Salazones – засолені анчоуси, тунець, кефаль.
- Aceitunas aliñadas – мариновані оливки з травами та спеціями.

Опісля група вирушає на екскурсію до фермерського господарства поблизу Севільї, яке спеціалізується на вирощуванні оливкових дерев і виробництві екстра вірджин олії. Туристи побачать процес холодного віджиму, продегустують різні сорти олії й дізнаються про її застосування в іспанській кухні.

Обід — на фермі або у фермерському ресторані — включає салат з тунцем і оливками, альбондігас (м'ясні тефтели у соусі) та тортілью. Після обіду — виїзд із Севільї. Переїзд на північ із зупинкою в транзитному місті. Вечера — у транзитному готелі або поруч. За бажанням можна скуштувати місцеві інтерпретації іспанських страв (наприклад, paella mixta, croquetas caseras, empanadas).

День 10. Завершальний день починається зі сніданку у готелі. Після виселення група вирушає в дорогу до Кракова (Польща). Там на туристів чекає оглядова екскурсія історичним центром «Легенди та історії Кракова» – з відвідуванням Ринкової площі, Маріацького костелу та інших культурних об'єктів. Після невеличкої прогулянки й відпочинку група перетинає польсько-український кордон і повертається до Львова приблизно о 23:30. Це момент завершення великої гастрономічно-екскурсійної пригоди, яка подарувала безліч смакових, візуальних та емоційних вражень, сформувала нові знайомства й залишила приємні спогади на довгі роки.

## ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

За результатами формування ідей для туру в контексті розвитку гастрономічного туризму до Іспанії, можна зробити наступні висновки:

1. У підсумку визначено, що подібна подорож, яка поєднує відвідування кількох країн Європи та заглиблення в унікальну кухню Андалусії, здатна стати особливою пригодою для туристів, які прагнуть нових вражень. Доведено, що розмаїття культурних і смакових елементів, закладених у програму, дає змогу кожному учаснику не тільки ознайомитися з історією та архітектурою міст, а й відкрити для себе неповторний світ гастрономії.

2. З огляду на насиченість кожного дня обгрунтовано, що маршрут із 10 активними днями дає достатньо часу для детального знайомства з традиційними стравами, винами та місцевими звичаями. Крім того, встановлено, що саме такий формат найбільш повно розкриває особливості гастрономічної спадщини Іспанії і водночас дозволяє туристам зберегти комфорт і отримати яскраві враження без поспіху.

## ВИСНОВКИ

За результатами написання кваліфікаційної роботи на тему «Гастрономічний туризм у Іспанії», можна зробити наступні висновки:

1. Охарактеризовано сутність та зміст поняття гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм — це вид подорожей, основною метою яких є ознайомлення з кулінарними традиціями, місцевими продуктами, національними стравами та культурою харчування певного регіону або країни, що передбачає участь у дегустаціях, відвідування гастрономічних фестивалів, ферм, виноробень, ресторанів і кулінарних майстер-класів. Доведено, що гастрономічний туризм охоплює широке коло питань, починаючи від історії й традицій приготування страв і закінчуючи сучасними маркетинговими стратегіями, які роблять локальну кухню важливим туристичним продуктом. Його унікальність полягає в поєднанні кулінарних досвідів, економічних можливостей і культурного обміну, що разом формує різноманітні формати пропозицій для мандрівників. Водночас визначено ключові чинники, які стимулюють розвиток гастрономічного туризму, доведено його позитивний вплив на збереження кулінарних традицій, обґрунтовано перспективи подальших досліджень у цій галузі, встановлено високий потенціал синергії з іншими видами туризму та охарактеризовано роль автентичних страв у формуванні позитивного образу дестинацій.

2. Визначено основні групи класифікації та відповідні види гастрономічного туризму, доведено важливість кожного з них у формуванні цілісної пропозиції, обґрунтовано значущість взаємодії з іншими видами туризму, встановлено необхідність уніфікації критеріїв оцінювання для наукових і маркетингових цілей та охарактеризовано основні чинники, що впливають на подальший розвиток цієї сфери. Комплексний підхід до класифікації гастрономічного туризму дає змогу краще зрозуміти, як різні формати цієї діяльності взаємопов'язані та які перспективи вони відкривають для ринку. Завдяки чіткій систематизації регіони та туристичні компанії мають можливість ефективніше розробляти нові продукти, узгоджені з потребами й очікуваннями сучасних мандрівників.

3. Проведено аналіз особливостей ресурсного забезпечення гастрономічного туризму. Обґрунтовано важливість поділу ресурсного забезпечення гастрономічного туризму на: зовнішнє та внутрішнє. Охарактеризовано ключові стратегічні форми зовнішнього та внутрішнього ресурсного забезпечення, доведено вплив якісної матеріально-технічної та фінансової бази на успішність гастрономічних проєктів, обґрунтовано важливість людського та інформаційного компонентів для просування локальних кулінарних традицій, встановлено критичну потребу в тісній співпраці між державним і приватним секторами та охарактеризовано ключові напрямки, де синергія ресурсів може сформувати стійку конкурентну перевагу для туристичних дестинацій.

4. Виявлено найбільш суттєві чинники розвитку гастрономічного туризму в Іспанії. Доведено, що Іспанія, завдяки гармонійному поєднанню різних складників – від культурно-історичних традицій і високого рівня ресторанної культури до держпідтримки та інноваційних маркетингових стратегій – здатна пропонувати туристам унікальний досвід, що залишає незабутні враження. Тісний зв'язок між регіональним розмаїттям, виноробною спадщиною і відкритістю місцевих жителів формує фундамент, на якому вибудовано стійкий і конкурентоспроможний гастрономічний продукт.

5. Охарактеризовано географічні особливості національної кухні Іспанії. Визначено найсуттєвіші чинники, що роблять Іспанію центром кулінарних новацій, доведено ефективність синергетичного підходу між різними секторами економіки, обґрунтовано роль виняткових ресторанів та фірмових страв у глобальній промоції, встановлено внесок інфраструктурних рішень у загальну привабливість іспанської пропозиції та охарактеризовано найвагоміші переваги, які вирізняють країну серед інших членів Європейського Союзу і забезпечують їй заслужене визнання у сфері гастрономічного туризму. Географічне розташування Іспанії та багатовікові історичні впливи створили фундамент для появи надзвичайно багатой і самобутньої кухні, що поєднує морепродукти, м'ясні делікатеси, свіжі овочі та фрукти з вишуканими винами і оливковою олією. Кожен регіон робить свій внесок у спільний кулінарний портрет країни,

демонструючи розмаїті традиції й технології приготування, які приваблюють туристів з усього світу. Гастрономічний туризм Андалусії вирізняється вдалою синергією між історичними традиціями, розмаїтими локальними продуктами та сучасними підходами до організації кулінарних заходів. Регіон пропонує широкий спектр вражень: від знаменитих ринків та сімейних ресторанів з автентичними стравами до вишуканих дегустацій вин і морепродуктів на узбережжі.

6. Запропоновано ідею для туру гастрономічного туризму. Проведений аналіз маршруту та його логістичного забезпечення охарактеризовано як комплексний і відповідаючий вимогам сучасного туриста, що прагне пізнавати і гастрономічний, і культурний аспект кожного регіону. Доведено, що детально спланована програма з урахуванням часу на вільні прогулянки, відвідування місцевих ресторанів та ринків гармонійно поєднує відпочинок із пізнанням. Далі визначено, що різноманіття локацій і можливість долучитися до місцевих фестивалів та ярмарків збагачують досвід відвідувачів. Насичені дні поєднують огляд архітектурних пам'яток із дегустацією традиційних страв, розширюючи культурно-гастрономічний кругозір учасників туру. Врешті-решт, встановлено доцільність саме такої компоновки туристичного продукту, оскільки вона обґрунтовано сприяє максимальному залученню мандрівників і залишає приємний післясмак різнобічного досвіду. Цей тур стане чудовою можливістю сформуванню уявлення про іспанську культуру через призму кухні, історії, звичаїв і традицій місцевих жителів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/basjuk3.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm) (дата звернення: 22.04.2025)
2. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики : монографія. за наук. ред. Д.І.Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/b6d47f56-0d27-4a78-8aba-ae35b4ab5254> (дата звернення: 26.04.2025)
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175. URL: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP\\_meta&C21COM=S&2\\_S21P03=FILA=&2\\_S21STR=Tiru\\_2016\\_39-40\\_23](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=Tiru_2016_39-40_23) (дата звернення: 29.04.2025)
4. Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. №. 4. С. 5-13. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-1> (дата звернення 29.04.2025)
5. Карчевська М. О., Хмара М. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Секція 1. *Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму*. 2023. С. 42. URL: <http://46.63.9.20:88/jspui/handle/123456789/732> (дата звернення: 29.04.2025)
6. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. № 20. 2018. С. 21 – 26. URL: [http://www.agrosvit.info/pdf/20\\_2018/4.pdf](http://www.agrosvit.info/pdf/20_2018/4.pdf) (дата звернення: 29.04.2025)
7. Матвеев О. П. Гастрономічний туризм як елемент національної ідентичності. *Наукові записки університету імені Тараса Шевченка*. 2019. № 11. С. 112–119 DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-112-119> (дата звернення 30.04.2025)

8. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. № 2 (75). С. 71-81. URL: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP\\_meta&C21COM=S&S21P03=FILA=&S21STR=ecinn\\_2020\\_22\\_2\\_10](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21P03=FILA=&S21STR=ecinn_2020_22_2_10) (дата звернення: 3.05.2025)
9. Мітал О.Г. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. *Молодий вчений*. 2019. № 12 (76). С. 455-459. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-76-98>
10. Омельницька В. О., Омельницкая В. А. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. Т. 1. №. 2 (20). С. 121-126. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/788/> (дата звернення: 3.05.2025)
11. Онисько С. А. Міжнародний досвід у галузі гастрономічного туризму і його значення для України. *Журнал міжнародних відносин*. 2022. № 1. С. 33–41. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2022-12-31-41>
12. Паска М. З., Головчук Ю. О., Гарасимчук Н. А. Гастрономічний туризм як елемент маркетингових стратегій розвитку регіональної економіки в умовах кризи. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки»*. 2022. № 6 URL: <https://ontu.edu.ua/download/dissertation/abstract/2024/Abstract-Golovchuk.pdf> (дата звернення: 6.05.2025)
13. Петренко М. Г. Гастрономія як складова туристичного досвіду. *Туризм: право та економіка*. 2020. № 3. С. 115–123.
14. Петренко М. І. Розвиток гастрономічних турів: український контекст. *Журнал туристичних студій*. 2020. № 2. С. 34-42.
15. Робінсон Дж. П. Міжкультурна комунікація в гастрономічному туризмі. *Міжнародні відносини*. 2019. № 5. С. 110-117.
16. Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського*

- державного університету. *Економіка*. 2020. № 1(13). С. 61–66. URL: <http://dspace.msu.edu.ua:8080/handle/123456789/7250> (дата звернення: 6.05.2025)
- 17.Роїк О. Р., Недзвецька О. В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: економічні науки*. 2022. Вип. 46. С. 11–15. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/roik3.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/roik3.htm) (дата звернення: 10.05.2025)
- 18.Савчук П. В. Економічний потенціал гастрономічного туризму в Україні. *Економіка України*. 2021. № 6. С. 62–70.
- 19.Савчук П. О. Гастрономічний туризм у контексті глобалізації. *Світова економіка*. 2021. № 3. С. 56-64.
- 20.Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. Том 5. № 1. С. 312–320. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-37>
- 21.Сірко О. О. Використання місцевих продуктів у гастрономічному туризмі. *Журнал аграрних досліджень*. 2022. № 6. С. 21-27.
- 22.Смірнова Г. Л. Кулінарні майстер-класи як елемент гастрономічного туризму. *Журнал гостинності та туризму*. 2019. № 4. С. 45-52.
- 23.Смірнова Г. О. Розвиток гастрономічних маршрутів у контексті світового туризму. *Вісник туризмознавства*. 2018. № 5. С. 29–36.
- 24.Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 2. С. 148-167.
- 25.Тарасенко О. Ф. Стратегії розвитку гастрономічного туризму. *Журнал стратегічного менеджменту*. 2020. № 3. С. 38-45.
- 26.Ткаченко А. В. Місцева кухня як чинник туристичної привабливості. *Науковий вісник туризму*. 2021. № 1. С. 22-28.
- 27.Ткаченко А. Ю. Кулінарні школи як елемент гастрономічного туризму. *Професійна освіта в гастрономії*. 2019. № 9. С. 134–140.

28. Федорова О. К. Гастрономічні маршрути як частина культурного туризму. *Журнал культурного розвитку*. 2020. № 6. С. 74-81.
29. Федорова О. М. Стратегії маркетингу в гастрономічному туризмі. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2020. № 2. С. 88–95.
30. Saragih, J.R., Riadi, R., Saragih, R., Purba, T., Sidabukke, S.H., Simarmata, M.M.T, Sinaga, R., Triastuti, Chalik, A.A. Assessing tourism object management towards sustainable tourism development strategy: A SWOT analysis. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, Vol. 19, No. 8, 2024, pp. 3235-3245 URL: <https://www.iieta.org/journals/ijmdp/paper/10.18280/ijmdp.190835> (дата звернення: 15.05.2025)
31. Juliana, Hubner, I.B., Lemy, D.M., Pramezwary, A., Djakasaputra, A. Antecedents of happiness and tourism servicescape satisfaction and the influence on promoting rural tourism. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, Vol. 19, No. 10, 2024, pp. 4041-4059 URL: <https://www.iieta.org/journals/ijmdp/paper/10.18280/ijmdp.191033> (дата звернення: 20.05.2025)
32. Liu, A., Kim, Y.R., Song, H. Toward an accurate assessment of tourism economic impact: A systematic literature review. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 2022, 3(2): 100054. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666957922000222> (дата звернення: 20.05.2025)
33. Haryana, A. Economic and welfare impacts of Indonesia's tourism sector. *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 2020, 4(3): 300-311 URL: <https://www.neliti.com/publications/437858/economic-and-welfare-impacts-of-indonesias-tourism-sector> (дата звернення: 24.05.2025)
34. Saarinen, J., Rogerson, C.M., Hall, C.M. Geographies of tourism development and planning. *Tourism Geographies*, 2017, 19(3): 307-317 URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14616688.2017.1307442> (дата звернення: 24.05.2025)

35. Kummitha, H.R., Kareem, M.A., Paramati, S.R. The residents' participation in tourism-based social entrepreneurship organization: Evidence from residents' perception of ecosphere social enterprise. *Journal of Outdoor Recreation and Tourism*, 2023, 44: 100687 URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2213078023000841> (дата звернення: 26.05.2025)