

<http://doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12>
УДК 911.9

В. Удовиченко, д-р геогр. наук, доц.
ORCID ID: 0000-0003-4588-8149

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

SLOW FOOD: ВІД РУХУ ДО КОНЦЕПТУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Оскільки в туристичному секторі економіки їжа посідає чільне місце як під час короткотермінових, так і довготермінових подорожей, а шкідливий вплив фаст-фуду мешканцям планети добре відомий, у цій роботі було розглянуто ключові аспекти такого виду діяльності, як слоу фуд (Slow Food), який покликаний протидіяти означеним процесам глобалізації, комерціалізації та маркетингу світу. Метою цього дослідження є розкрити сутнісні риси концепту Slow Food як такого, що набув розвитку з руху активістів та на сьогодні становить важливу складову розвитку еногастрономічного туризму. Для потреб вивчення Slow Food застосованими були методи кількісного аналізу, літературно-ознавчого аналізу, методичний підхід "двох кроків", порівняльний і порівняльно-географічний, історичний, наукового синтезу та інші. Здійснений аналіз дозволив викласти авторську позицію на процес існування Slow Food як на такий, що перетворюється із громадського соціального руху на науковий концепт еногастрономічного туризму. Крім того, окреслено сутність руху Slow Food як своєрідної екосистеми та як шлях до нового способу життя людей, сталого користування ресурсами навколишнього середовища, комплексної культурної системи, матеріальної та нематеріальної основи еногастрономічного туризму, яка значно впливає на перебудову територіальних зв'язків місцевості / регіону та її сталість, допомагає збалансувати використання природних ресурсів і зменшити шкідливий вплив на навколишнє середовище, впливає на брендінг міста й поведінку потенційних туристів у ньому.

Розглянуто історію, передумови та місце виникнення Slow Food. Схарактеризовано рух Slow Food як такий, що набув усебічного розмаху у своєму поширенні, зазначено основні напрями його діяльності. Означено ключові аспекти формування та розвитку, траєкторію руху ідей Slow Food, перетворення його з ідеології на науковий концепт еногастрономічного туризму. Розкрито зміст поняття "Slow Food", відображено сутнісні риси відповідного концепту.

Разом із тим, і це варто окремо підкреслити, на сучасному етапі розвитку та існування концепту Slow Food усе ще бракує стратегічних комплексних підходів до його вивчення та розвитку, а також здійснення відповідного аналізу, впровадження яких може висуватися у розряд перспективних напрямів дослідження.

Ключові слова: Slow Food, туризм, еногастрономічний туризм, рух, концепт.

Постановка проблеми. У туристичному секторі економіки їжа має неабияке значення як під час короткотермінових, так і довготермінових подорожей. Останніми роками в цьому контексті посилюється значення місцевої їжі. Проте на сучасному етапі, і ми про це добре знаємо, відбуваються процеси пришвидшення як темпів життя, так і, відповідно, споживання продуктів харчування. Усе це призводить до значного "засилля" їжі фаст-фуд, яка, з одного боку, не вимагає витрат часу на приготування та є доступною як за місцем свого виробництва, так і за місцем свого споживання, проте, з іншого боку, характеризується чималим умістом шкідливих домішок, подекуди, відсутністю натуральних складників як таких. Цей процес, разом із тим, призводить до того, що з часом місцева їжа стає недоступною для пересічного споживача, особливо споживача-мешканця великого міста, автентичні особливості її приготування втрачаються раз і назавжди, а здоров'я людей лише погіршується. Усе це стало нічим іншим, як викликом, який зумовив появу протидії фаст-фуду слоу-фуду (далі Slow Food). Отже, вкрай важливо не лише отримати знання та нові відомості про цей напрям, але й дослідити його з наукової точки зору. Адже, саме Slow Food як відповідь на виклик протидії фаст-фуду, що виник спочатку як рух, на сьогодні представлений як науковий концепт, спрямовано засновниками та прибічниками на зниження рівня споживання їжі фаст-фуду й підвищення рівня знань людей про місцеві традиції виготовлення і споживання автентичної, екологічно чистої, якісної та корисної для організму людини їжі. Разом із тим, Slow Food може розглядатися і як дієвий інструмент розвитку місцевих господарств – локацій розвитку сільського зеленого та еногастрономічного туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Slow Food у друкованих джерелах розглядається як соціальний рух [14] та організація [4], що виник у результаті всезростаючої глобалізації [13], комерціалізації та маркетингу світу.

Також знаходимо праці, присвячені висвітленню питань головних характеристик Slow Food івентів, які розг-

лядаються як своєрідна екосистема [7], частина наукових пошуків цього напрямку та шлях до нового способу життя людей, сталого користування ресурсами навколишнього середовища [14], а також як комплексна культурна система (на прикладі Terra Madre Salone Del Gusto), яка впливає і, навіть, значно, на перебудову територіальних зв'язків місцевості / регіону та її сталість, допомагає збалансувати використання природних ресурсів і зменшити шкідливий вплив на довкілля [7].

Деякі аспекти методичного забезпечення дослідження Slow Food також починають усе більше цікавити науковців та з'являтися у наукових дослідженнях [11, 14]. При цьому розглядається цей рух як основа для розвитку Slow Travel [6], ресторанного сектору [5] і як така основа, що має обґрунтовані теоретичні підходи стосовно вивчення [5, 8]. Крім того, зазначається, що Slow Food значно впливає на брендінг міста та, навіть, поведінку потенційних туристів у ньому [10], а для його вивчення застосованими можуть бути методи кількісного аналізу [2, 12] і параметри, отримані шляхом опитування туристів за трьома головними блоками питань, які узгоджуються із гаслом SlowFood-у (добра, справедлива, чиста їжа): *добра* означає якісний продукт із чудовим смаком, *справедлива* – адекватне щодо споживачів та виробників ціноутворення, *чиста* – природня під час виробництва, приготування і транспортування [11].

У той самий час чітко зауважується, що у своєму розвитку та поширенні Slow Food залежить від сприятливих географічних та інфраструктурних умов території [5], які підлягають вивченню й дослідженню.

Розглядається їжа Slow Food та роль відповідних ресторанів і як шлях до усвідомленого сталого розвитку і збереження природи, як ключовий сучасний інструмент, спрямований на виробництво та споживання здорової їжі, чудова альтернатива органічній продукції [9]. Разом із тим, мають місце роботи, присвячені дослідженню місцевої їжі у контексті Slow Food та впливу цього явища на розвиток гастрономічного туризму в цілому, зокрема, на прикладі окремо взятого регіону [5, 11, 12].

Але в той же час варто погодитися з деякими авторами (напр., із [14]) та, зокрема, із тим, що, навіть, незважаючи на всезростаючу увагу науковців з різних країн світу до питань Slow Food, усе ще бракує стратегічних комплексних наукових підходів до його вивчення та розвитку, а також здійснення відповідного аналізу.

Мета дослідження. Отже, зважаючи на те, які аспекти набули розвитку у дослідженнях та роботах учених-дослідників, за важливе вбачається розкрити сутнісні риси концепту Slow Food як такого, що розвитку набув із руху активістів і на сьогодні становить важливу складову розвитку еногастрономічного туризму.

Методика та методологія. Під час здійснення дослідження щодо трансформації руху Slow Food у концепт еногастрономічного туризму було застосовано, у першу чергу, літературознавчий аналіз (щодо з'ясування стану дослідження обраного для вивчення питання); методичний підхід "двох кроків" [14], який послуговується, по-перше, вивченням релевантних літературних джерел, а, по-друге, проведенням наукового аналізу на основі зібраних із джерел відомостей; методи: порівняльний та порівняльно-географічний (у контексті з'ясування того питання, наскільки глибоко, ґрунтовно та послідовно вивчалися аспекти розвитку Slow Food у різних регіонах та країнах світу), історичний (з огляду на те, як із часом відбувалося перетворення руху Slow Food у науковий концепт), наукового синтезу (у контексті виявлення ключових аспектів концепту Slow Food) та інші.

Виклад основних результатів дослідження. Slow Food виник як соціальний рух, спрямований проти глобалізації [14]. Разом із тим, рух Slow Food було спрямовано як відповідь на виклики глобального потепління та змін клімату [13], а також як протидію системі швидкого харчування (fastfood-у). Нині, SlowFood – це не лише рух та ідеологія, концепція і концепт, але й міжнародна неприбуткова громадська організація.

Першопочатково вона виникла під назвою Agricola в італійському місті Бра в 1986 р. Її засновником вважається Карло Петріні (Carlo Petrini) [3]. У 1989 р., у зв'язку з тим, що організація була започаткована як виклик/протидія фаст-фуду, її назву для потреб підсилення етимологічного значення було змінено на Slow Food (від англ. slowfood – повільна їжа) – ту назву, під якою цей рух та цю організацію ми знаємо на сьогодні та з якою він поширився світом. Логотип Slow Food [3, 13] цілкоміто відображає той зміст, який вкладався та вкладається засновниками руху в це поняття.

Якщо детальніше розглянути походження руху Slow Food, то варто, передусім, зауважити про те, якою була мотивація засновника цього руху Карла Петріні щодо започаткування цієї ідеології. Першопочатково такою був протест К. Петріні проти відкриття Макдональдсу на площі Іспанії в Римі. Чому використання для потреб створення ресторану швидкого харчування саме цього місця у Римі викликало протест? Відповідь очевидна: площа Іспанії (Piazzadi Spagna) – одне із найбільш переповнених туристами місць у Римі, яке зазвичай відвідують сотні тисяч людей щодня. Отже, це чудова можливість привернути увагу громадськості не до шкідливої здоров'ю їжі, а до екологічно чистої у всіх її розуміннях, "повільної їжі". Причому "уповільнення їжі" (відповідно до положень руху) має відбуватися на всіх етапах її створення: під час вирощування продуктів без стимуляторів росту, під час готування – вдумливо, без поспіху, та під час споживання – повільно, із насолодою.

У цьому контексті варто звернути увагу й на те, чому Slow Food було започатковано, у т. ч. як одну із протидій McDonald's? Зважаючи на реалії сьогодення, відповідь на це питання очевидна!, а стосовно Slow Food – більш ніж очевидна, оскільки справжні італійці насправді не полюбують fastfood. Саме через це більшість італійців не люблять і McDonald's. У контексті розгляду питання про виникнення Slow Food площа Іспанії (Piazzadi Spagna) – це символічне місце, одна з головних атракцій Риму. Тепер численні італійці побоюються того, що McDonald's зруйнує це прекрасне місце. Та, як то кажуть, чого боялися – те і сталося: McDonald's на цій площі й досі існує, та "отрує" своїм запахом швидко-їжі усе навколо, а слоу-фудівці на це говорять, що це "сором". І зрозуміло є така реакція місцевих італійців, які не припиняють стверджувати, що італійська кухня була, є і буде набагато кращою від гамбургерів та картоплі-фрі, які до того ж є небезпечними для здоров'я людини генно-модифікованими продуктами.

Іншим прикладом того, наскільки тісно італійці підтримують ідеї Slow Food є те, що така мережа швидко-кав'ярень як Starbucks, незважаючи на всесвітнє поширення (усього близько 20 000 кав'ярень у 61-й країні світу), в Італії не має жодного свого магазину. Цей факт пояснюється тим, що італійці звикли споживати каву не із пластикових або паперових чашок та, разом із тим, вони ніколи не виносять свою каву з кафе на вулицю і навіть не мають такої думки. Як то кажуть "Coffeeto-go" в Італії не існує. І при всьому цьому, для прикладу, в Італії чашка запашного та набагато більш смачного капуччіно коштує майже втричі дешевше, ніж у кафе Starbucks у Німеччині. Ці приклади допомагають нам краще зрозуміти ментальність італійців на шляху до Slow Food, проти Fast-Food-у та "швидко-життя" (fastlive).

Розуміння важливості для здоров'я кожної людини вживання в їжу натуральних продуктів та продуктів, виготовлених із дотриманням відповідних норм, правил і, врешті, традицій, привело до того, що географічні межі та кількісний вираз прихильників Slow Food-у значно розширилися. Підтвердженням цього є те, що станом на 2019 р. організація Slow Food нараховувала більше 100 000 членів-представників більш ніж зі 160-ти країн світу: від Канади і до Австралії, які разом утворюють більш ніж 1 500 філій. Однією з найчисельніших Slow Food-івських організацій є організація у США, яка нараховує у своєму складі більш ніж 25 000 членів та понад 250 000 спонсорів. Філії організації SlowFood відповідальні за просування місцевої їжі та фермерства. Разом із тим, вони відповідальні за організацію місцевих та регіональних івентів, таких, як куштування вина та їжі, а також реалізацію фермерських ярмарок. Так, одним із найбільших івентів, реалізованих у рамках діяльності Slow Food, був Slow Food-національний захід США, що відбувся у Сан-Франциско 2008 р.

На сьогодні, Slow Food – це потужна організація, яка об'єднує фермерів, виробників продуктів харчування, шеф-кухарів і "свідомих" споживачів, а Slow Food International рятує світове різноманіття продуктів, рецептів та страв. І можливим це видається завдяки створеному активістами проекту, що отримав назву "Ковчег смаку", та який займається пошуком і захистом продуктів, порід, сортів, або, іншими словами, усього того, що перебуває на межі вимирання та зникнення. Нині "Ковчег Смаку" – світовий електронний каталог традиційних продуктів харчування, що знаходяться на межі зникнення, але, які, водночас, володіють багатим потенціалом.

лом. Цей каталог є основою сучасного свідомого споживання продуктів харчування та еногастрономічного туризму. У ньому вже подано описи більше 5 000 продуктів, включаючи відповідні сорти фруктів і овочів, молочні продукти, породи тварин, хлібобулочні вироби та солодощі з усього світу [13]. "Ковчег Смаку" був створений для привернення уваги до цих продуктів та, зокрема, до того, що вони можуть зникнути протягом декількох поколінь, і для того, що необхідним є вжиття відповідних заходів стосовно їхнього захисту.

Нині однією із цілей руху Slow Food є зупинення глобалізації сільськогосподарської продукції, а його призначення – це формування такої системи харчування (від виробництва продукції до її споживання), яка є смачною, екологічно чистою та "справедливою" для кожного. Разом із тим, діяльність "Slow Food" спрямовано на захист різноманіття їжі та посилення зв'язків між виробником і споживачем.

Окрім організації різного роду івентів, діяльність організації "Slow Food" полягає в публікації книг рецептів, посібників, журналів та інших різноманітних видань із лейблом "Slow Food Editrice".

Разом із тим, у світі на сьогодні вже сформувалася традиція в рамках діяльності організації Slow Food здійснювати рейтингування ресторанів. І, якщо ресторан відповідає критеріям оцінювання найкращої, традиційної та місцевої кухні, його нагороджують знаком "Slow Food Snail". Крім того, організація "Slow Food" здійснює випуск легендарної нині книги-гіда із питань ресторанів під назвою "Osteried'Italia", у якій зібрано інформацію з усіх ресторанів Італії, які було нагороджено знаком "Slow Food Snail", та які готують справжні італійські страви. І, як стверджують очевидці [3], відвідини будь-якого ресторану із зазначених у цій книзі, завжди залишають по собі лише приємні враження. Разом із тим, ресторани, винагороджені знаком "Slow Food Snail", не завжди є дешевими для споживача, проте гарантовано, що їжа, яку вони готують, буде більше, ніж смачною, та, зрозуміло, що інгредієнти/продукти для її приготування було отримано від місцевих виробників. Крім того, видання "Osteried'Italia" не змінюється значно з року у рік.

З іншого боку, діяльність організації "Slow Food" із часом розширювалася, переходила на наукову основу та результатом цього стало започаткування у 2004 р. Університету гастрономічних наук (the University of Gastronomic Sciences) у м. Бра, що в Італії [2]. Це – перший університет, наукову діяльність якого було спеціально присвячено дослідженню й вивченню зв'язків їжі та культури, а головна мета його – створити міжнародний дослідницький та освітній центр для тих, хто опікується питаннями відновлення автентичних методів фармінгу, захисту біорізноманіття, побудови органічних взаємин гастрономії та агровиробничої справи. Цей університет готує багаторічними, "нових" професіоналів, які володіють міждисциплінарними знаннями у галузі науки, культури, політики, економіки та екології їжі, здобувають уміння застосовувати отримані знання у сфері її виробництва, поширення та стійкого споживання. Його студенти – громадяни країн із усього світу, набувають динамічного досвіду у сфері промислового та непромислового виробництва їжі шляхом застосування у навчанні взаємодоповнюючих підходів науки та суспільства, людини і технологій, сенсорного аналізу, відвідуючи країни п'яти континентів [2].

У 1996 р. членами Slow Food було започатковано організацію під назвою Salonedel Gusto, яка нині є найбільшою організацією світу із проведення ярмарок їжі та

вина [3]. Такі заходи організуються кожного року в м. Турін. І тут не може не постати питання про те, який же існує зв'язок між Slow Food та вином? Відповідаючи на це питання, ми подумки звертаємося до організації Salonedel Gusto, принципів її діяльності, хоча, звичайно, цей зв'язок тільки ними не може бути роз'ясненим. Він пояснюється існуванням започаткованого у 2010 р. винного довідника під назвою Slow Wine, який значно відрізняється від інших довідників, що мають подібне призначення тим, що в ньому пропонується для розгляду вина, які були вироблені дрібними виробниками з автотхонних сортів винограду. На сьогодні цей довідник доступний навіть в електронній формі.

Таким чином, ми бачимо, що тепер Slow Food як організація в цілому опікується кількома аспектами у своїй діяльності, спрямованими на попередження зникнення місцевої їжі, місцевої культури її споживання та місцевих традицій, протидіючи при цьому зростанню впливу fast-food-у на громадян різноманітних країн та регіонів світу, і звертаючи увагу споживачів на те, що вони споживають у їжу, звідки така їжа надходить та як наш вибір їжі у кінцевому рахунку змінює світ довкола нас. Представники Slow Food віряють у те, що їжа найтіснішим чином пов'язана з численними аспектами нашого життя, включаючи такі з них, як культура, політика, аграрний сектор і навколишнє середовище. Через їжу та відповідний вибір їжі ми разом впливаємо та впливатимемо на те, як культивується продукт, як виробляється та поширюється їжа та яким чином змінюється світ у цілому як результат.

Отже, із часом свого функціонування, динаміки та розвитку Slow Food перетворився з руху й нечисленної громадської організації на всесвітньо відомий концепт (рис. 1).

Зважаючи на викладене вище, під Slow Food варто розуміти (і надалі ми будемо дотримуватися саме такої думки) такий соціокультурний феномен, нову філософію життя, що є антиспоживачькою за своєю суттю та сприяє просуванню місцевих продуктів і традиційної їжі, передбачає життя, у якому не поспішають, аби не втрачати смак не тільки до їжі, але й до життя взагалі.

Концепт Slow Food можна сформулювати як таку модель дій, яка спрямована на покращення якості та захист життя кожної людини, збереження біорізноманіття й екосистем, відновлення екологічної продовольчої культури, охорону навколишнього середовища та боротьбу із соціальною й економічною несправедливістю. При цьому Спільнота Slow Food – це така форма об'єднання людей, яка представляє та просуває систему, засновану на знаннях, відношеннях, відкритості, залученні й демократії, та яке, реалізуючи модель дій концепту, може бути залученим до вирішення проблеми зростаючої нерівності, соціальної несправедливості та глобальної екологічної кризи. На практиці діяльність спільноти Slow Food виявляється у вигляді та шляхом реалізації основних завдань, положень та напрямів відповідного концепту.

Основне гасло концепту Slow Food: смачна, чиста, чесна та здорова їжа є правом усіх людей, а рух триватиме доти, доки кожна людина на планеті Земля не отримає до неї доступу.

Основна мета концепту: просувати "повільні" форми життя, підтримувати місцевий бізнес і зберігати місцеві традиції й навколишнє середовище, створювати додаткову вартість/цінність численних туристичних дестинацій.

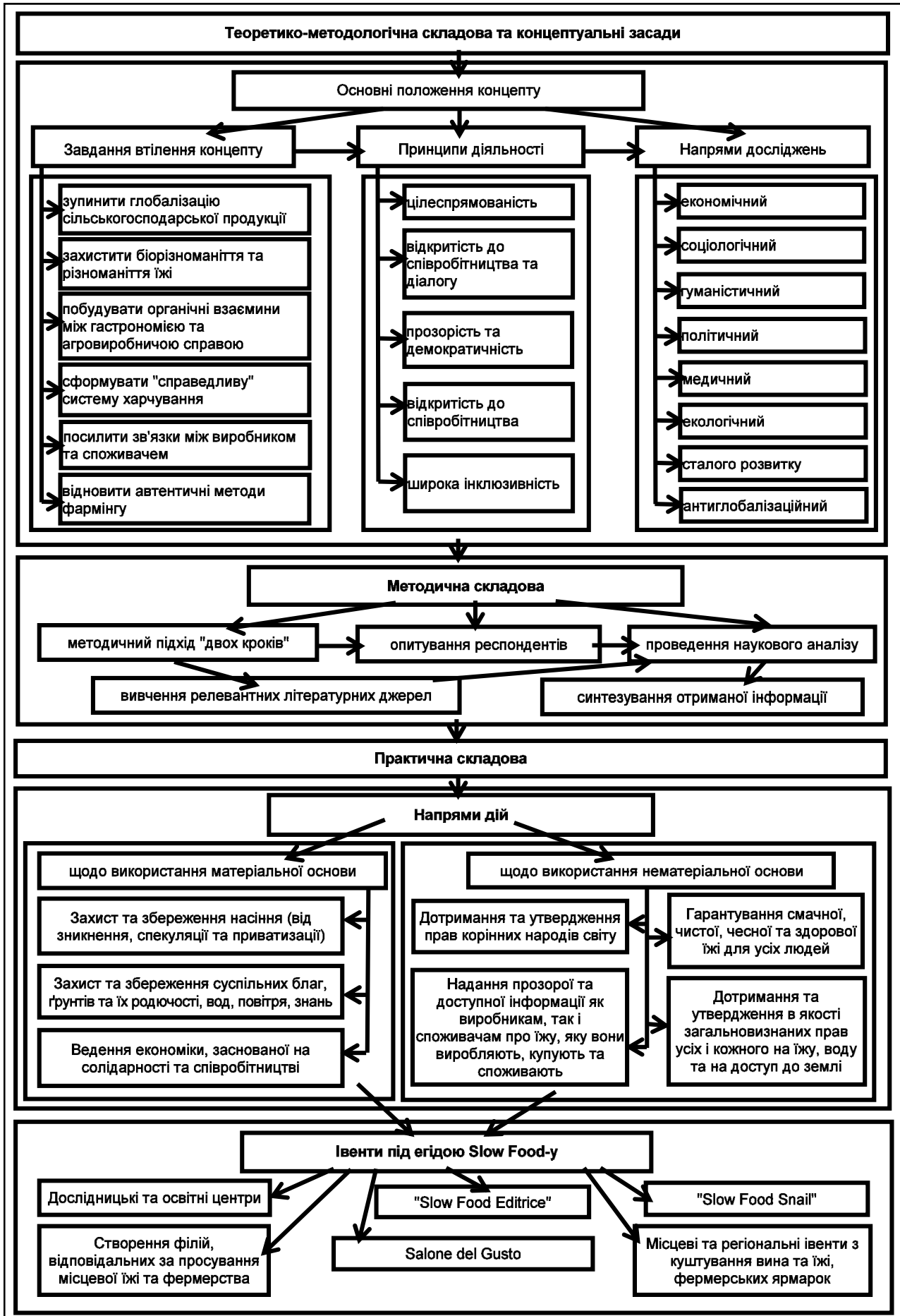


Рис 1. Концепт Slow Food-y

Головними положеннями концепту є такі:

- їжа відіграє центральну роль не лише у визначенні якості життя окремих людей та цілих народів, але також в історії, розвитку та еволюції їх культури й самобутності;

- наш повсякденний вибір, зокрема вибір їжі може допомогти змінити світ і забезпечити краще майбутнє прийдешніх поколінь;

- усі люди світу, незалежно від їх місцеперебування та обставин, можуть підтримувати концепт ідеями та практичною допомогою шляхом поширення достовірної інформації, підвищуючи, тим самим, поінформованість населення, популяризуючи стійке виробництво та споживання.

До пріоритетних завдань концепту, на реалізацію яких спрямовано діяльність спільноти Slow Food, належать:

- охорона навколишнього середовища як таке пріоритетне завдання, яке спрямовано на охорону й підтримку родючості ґрунтів, збереження біологічного різноманіття й екосистем суходолу і моря, які є найціннішим багатством людства і джерелом продовольчої та культурної ідентичності мільйонів людей, і, разом із тим, покликане бути ключовою мірою у боротьбі із глобальними та регіональними змінами клімату;

- просування стійкої продовольчої системи окремих країн, регіонів та світу у цілому шляхом надання доступу всім людям світу до смачної, чистої, чесноі та здорової їжі, що, по суті, є правом усіх;

- оскільки весь світ є нашою домівкою, а наші дії, у кінцевому рахунку, мають глобальний характер, Slow Food не матиме меж та заперечує і заперечуватиме будь-яку форму політичної, економічної та соціальної ізоляції, визнаючи, цінуючи та підтримуючи фундаментальний внесок знань і праці в суспільне та соціальне життя;

- боротьба з несправедливим розподілом багатств і можливостей, що породжує дискримінацію;

- визнання доступу до знань як традиційних, так і академічних, правом кожного;

- визнання у вигляді основного та найважливішого інструменту Slow Food як щоденного вибору та "малих щоденних діянь";

- працювати в напряму поширення у майбутньому означених вище прав і свобод не лише на всіх людей, але й на все живе, що є на планеті Земля.

Основне гасло, положення та завдання концепту Slow Food на практиці реалізуються через низку заходів (див. рис. 1) та шляхом діяльності угруповань, які набувають розвитку у різних країнах та регіонах світу. Одним із прикладів таких угруповань є "Академічна спільнота Києва", яка була започаткована 12 лютого 2020 р. у м. Києві (Україна), а її діяльність спрямовано на те, аби:

- бути послами та носіями цінностей, які втілює та просуває рух Slow Food;

- прийняти та підтримувати продовольчу систему в гармонії з людською гідністю, соціальною справедливістю, повагою до навколишнього середовища та всіх живих істот;

- дотримуватися принципів, які викладені в декларації Ченду [1], слідувати їм під час ухвалення індивідуальних та/або колективних рішень;

а також:

- розробляти теоретичні та методологічні засади дослідження й захисту еногастрономічної спадщини України;

- здійснювати польові дослідження регіональних особливостей і гастрономічного потенціалу окремих регіонів території України, створювати регіональні реєстри гастрономічних ресурсів;

- створювати технологічні карти традиційних продуктів і страв національної кухні;

- надавати пропозиції до національної програми зі збереження аборигенних сортів та порід;

- надавати пропозиції до законодавчої та нормативно-правової бази щодо розвитку еногастрономічного туризму і збереження еногастрономічної спадщини України;

- створювати технологічні карти "дорог вина та смаку" у контексті міжнародного співробітництва в межах прикордонних територій;

- розвивати національний еногастрономічний продукт.

У цілому, угруповання та товариства Slow Food під час своєї діяльності послуговуються такими правилами:

- формуються мінімум із 10-ти осіб, яких презентує один представник; реалізується діяльність товариства під керівництвом координаційної групи, яка складається із п'яти осіб – його членів;

- працюють для досягнення конкретної мети, безпосередньо пов'язаної із загальними цілями Slow Food;

- регулярно співпрацюють із місцевою мережею товариств Slow Food, надсилають їм та до центрального офісу річний план дій та звіт; останній зазвичай має містити опис проведених і запланованих заходів, опис основних досягнених результатів діяльності;

- дотримуються положень Міжнародного Уставу Slow Food, Кодексу використання товарних знаків Slow Food та Керівництва зі збору коштів Slow Food;

- містять у своїй назві зазначення основного виду діяльності й назву території, на якій таке товариство функціонує;

- є прозорими у своїх діях і мають демократичне управління;

- не застосовують у межах території свого функціонування права вето, яке б могло перешкоджати новим формам активності й дотриманню принципів Slow Food іншими органами чи організаціями;

- використовують шляхи діалогу та співробітництва з іншими організаціями Slow Food, зберігаючи свою незалежність і автономність;

- є відкритими та інклюзивними для людей різного походження, доходів і культур; заохочують до своєї діяльності якомога більшу кількість людей.

Матеріальною основою розвитку Slow Food є група історико-культурних туристсько-рекреаційних ресурсів, а нематеріальною – процес споживання їжі, обряди, ритуали, церемонії тощо як своєрідна соціокультурна форма поведінки людей під час різних життєвих подій. При цьому як поєднувальну ланку між ними можна розглядати кухарів як послів усвідомленого харчування, що підтримують місцевого виробника.

У цьому контексті спільне споживання їжі розглядається не лише як процес задоволення первинних потреб людини, а і як своєрідний процес спілкування, у якому їжа стає символом, знаком. Таким чином, мова може йти про формування особливої нематеріальної культури – культури споживання їжі (харчової культури), яка становить собою спадщину минулих епох суспільного розвитку та сучасності. Вона (нематеріальна культура), у свою чергу, служить передумовою організації культурно-пізнавальних видів туристсько-рекреаційних занять. Разом із тим, нематеріальна та матеріальна основа розвитку Slow Food може розглядатися і як основа для формування та подальшого розвитку еногастрономічного туризму, підтримки локальних виробників і дрібних фермерів, збереження традиційних продуктів харчування, рецептів приготування місцевої автентичної їжі, різноманіття сортів і порід, незважаючи на прес глобалізації у кожній країні світу, оскільки автентичні продукти мають

значну культурну цінність та саме вони стають об'єктами туристичного тяжіння та зумовлюють еногастрономічний потенціал території.

Разом із тим, варто навести конкретний приклад того, як запровадження концепту Slow Food та споживання місцевої продукції призводить до зменшення обсягів використання природних ресурсів і підвищення сталості функціонування природного середовища в цілому. Так, якщо врахувати, наприклад, використання води для вирощування різних продуктів харчування, то використовуючи в їжу місцеву продукцію, вирощену тут і "зараз", нам немає потреби забезпечувати додаткове зрошення в теплицях, скажімо, у зимовий сезон, або підводити воду штучним шляхом та витратити на це додаткові ресурси, з одного боку, а, з іншого, немає потреби у перевезеннях на значні відстані вирощеної продукції. Разом із тим, споживаючи місцеву продукцію, ми, тим самим, підтримуємо (фінансово) місцевих фермерів та робимо внесок у розвиток місцевої економіки. Разом із тим, коли ми споживаємо місцеву їжу, ми добре усвідомлюємо її переваги над їжею із супермаркету чи закладу фаст-фуду. Така їжа має вищі поживні якості та більш різноманітна, вона завжди більш свіжа, оскільки не вимагає заморожування або обробки консервантами, упакування у пластик для транспортування на значні відстані, під час її вирощування зазвичай використовуються менше пестицидів тощо.

І тут у дослідженні не виявляється можливим поставити крапку, оскільки як ресурсну та економічну, так і нематеріальну (духовну) сторони питання можна і варто досліджувати в майбутньому, вивчаючи численні її аспекти, наприклад, такі, як: найбільш стійка щодо їжі країна світу та чому; як університети нас вчать про сталість їжі; як забезпечити кожного мешканця стійкою їжею тощо.

Висновки. Отже, підсумовуючи все означене, можна стверджувати про те, що виникнення руху Slow Food було зумовлено значним поширенням і глибоким уторгненням в наше життя fastfood, шкідливістю та своєрідною "недоречністю" його в різних регіонах та країнах світу. У зв'язку з чим діяльність Slow Food була і є сутнісно спрямованою на споживання людьми здорової та якісної їжі відповідно до двох рівнів такого споживання: матеріалістичного (кулінарного) – як продуктів харчування, та культурологічного (трапезного) – як культури споживання їжі, дотримання місцевих правил і традицій, правил етикету тощо, що разом у контексті Slow Food набуває вигляду різного роду івентів, публікації книг рецептів, посібників, журналів та інших різноманітних видань із лейблом "Slow Food Editrice".

Разом із тим, з часом свого існування, функціонування та розвитку, значним поширенням світом Slow Food перетворився зі звичайного протистояння ідей та думок на науковий концепт еногастрономічного туризму. Цей концепт на сьогодні має власний теоретико-методологічний базис і концептуальні засади, методичну складову, чітко визначені напрями дій і практичні приклади реалізації. Крім того, цей напрям діяльності можна без сумніву назвати перспективним, адже їжа fastfood через те, що приносить виробникам значні прибутки, буде підтримуватися ними й надалі та поширюватися світом, а активістам Slow Food залишати поле для діяльності у вигляді поширення думок, ідей, ведення діалогів із приватним та державним секторами економіки щодо ефективної імплементації здорового харчування як у межах окремих регіонів, так і у світі в цілому. Але у той же час варто зазначити також і те, що, навіть незважаючи на всезростаючу увагу науковців із різних країн світу до питань Slow Food, усе ще бракує стратегічних

комплексних підходів до його вивчення та розвитку, а також здійснення відповідного аналізу.

Список використаних джерел

1. Декларация Чэнду. 7th Slow Food International Congress, Chengdu, China, September 29-October 1, 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/network/00_Dic_Chengdu-rus.pdf (від 19.09.2020).
2. Офіційний сайт Університету гастрономічних наук (theUniversityofGastronomicSciences), м. Бра, Італія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unisg.it/> (від 03.11.2019).
3. Pux SlowFood [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://vinoinlove.com/the-slow-food-movement/> (від 11.10.2019).
4. Chrzan J. Slow Food: What, Why, and to Where? // Food, Culture & Society. – 2004. – Vol. 7. – Issue 2. – pp. 117-132. DOI: 10.2752/155280104786577798
5. Daubariene J., Valackiene A. The application of Slow Food movement concepts within the restaurant sector of the Eastern part of the Aukstaitija region, Lithuania / J. Daubariene, A. Valackiene // Proceedings of the International Conference on Tourism Research, ICTR. – 2018. – pp. 24–30.
6. Dickinson J.E., Lumsdon L., Robbins D. Slow travel: issues for tourism and climate change // J. E. Dickinson, L. Lumsdon, D. Robbins // Journal of Sustainable Tourism. – 2011. – Vol. 19. – Issue 3. – pp. 281–300.
7. Fassio F. Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone Del Gusto // F. Fassio // Agroecology and Sustainable Food Systems. – 2017. – Vol. 41. Issue 8: Food planning and urban agriculture. – pp. 907-920. DOI: 10.1080/21683565.2017.1322660.
8. Lumsdon Les M. Developing a conceptual framework for slow travel: a grounded theory approach // Les M. Lumsdon, P. McGrath // Journal of sustainable tourism. – 2011. – Vol. 19. – Issue 3. DOI: 10.1080/09669582.2010.519438.
9. Moskwa E. Sustainability through food and conversation: the role of an entrepreneurial restaurateur in fostering engagement with sustainable development issues // E. Moskwa, F. Higgins-Desbiolles, St. Gifford // Journal of Sustainable Tourism. – 2015. – Vol. 23. – Issue 1. – pp. 126-145. DOI: 10.1080/09669582.2014.940046.
10. Park H.-J. Influence of the "slow city" brand association on the behavioral intention of potential tourists // H.-J. Park, T. J. Lee // Current Issue in Tourism. – 2019. – Vol. 22. – Issue 12. – pp. 1405-1422. DOI: 10.1080/13683500.2017.1391753.
11. Good vs. fair and clean: an analysis of Slow Food principles toward gastronomy tourism in Northern Iran // E. Payandeh, M. Allahyari, M. Fontefrancesco, J. Surujale // Journal of Culinary Science & Technology. – 2020. DOI: 10.1080/15428052.2020.1808136.
12. Microbusinesses in organic farming and slow food market // B.I. Rocio, Q. Matrinex, M. Violante, S. Forns // Revista Internacional de Organizaciones. – 2020. – Issue 24. – pp. 159–182.
13. SlowFood – Компанія "Їжа для змін" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.slowfood.com/get-involved/food-for-change-campaign/> (від 11.10.2019).
14. Werner K. The role of slow events for sustainable destination development: a conceptual and empirical review // K. Werner, K.-M. Griese, Ch. Bosse // Journal of sustainable tourism. – 2020. Published Online. DOI: 10.1080/09669582.2020.1800021.

References

1. Deklaratzija Чэнду. 7th Slow Food International Congress, Chengdu, China, September 29-October 1, 2017. – URL: https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/network/00_Dic_Chengdu-rus.pdf.
2. Ofitzialnij sait Universitety gastronomicnix nauk (the University of Gastronomic Sciences), m. Bra, Italia. – URL: <https://www.unisg.it/>
3. Rukh Slow Food. – URL: <https://vinoinlove.com/the-slow-food-movement/>
4. Chrzan J. Slow Food: What, Why, and to Where? // Food, Culture & Society. – 2004. – Vol. 7. – Issue 2. – pp. 117-132. DOI: 10.2752/155280104786577798.
5. Daubariene J., Valackiene A. The application of Slow Food movement concepts within the restaurant sector of the Eastern part of the Aukstaitija region, Lithuania // Proceedings of the International Conference on Tourism Research, ICTR. – 2018. – pp. 24–30.
6. Dickinson J.E., Lumsdon L., Robbins D. Slow travel: issues for tourism and climate change // Journal of Sustainable Tourism. – 2011. – Vol. 19. – Issue 3. – pp. 281–300.
7. Fassio F. Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone Del Gusto // Agroecology and Sustainable Food Systems. – 2017. – Vol. 41. Issue 8: Food planning and urban agriculture. – pp. 907–920. DOI: 10.1080/21683565.2017.1322660.
8. Lumsdon Les M., McGrath P. Developing a conceptual framework for slow travel: a grounded theory approach // Journal of sustainable tourism. – 2011. – Vol. 19. – Issue 3. DOI: 10.1080/09669582.2010.519438.
9. Moskwa E., Higgins-Desbiolles F., Gifford St. Sustainability through food and conversation: the role of an entrepreneurial restaurateur in fostering engagement with sustainable development issues // Journal of Sustainable Tourism. – 2015. – Vol. 23. – Issue 1. – pp. 126–145. DOI: 10.1080/09669582.2014.940046.
10. Park H.-J., Lee T. J. Influence of the "slow city" brand association on the behavioral intention of potential tourists // Current Issue in Tourism. –

2019. – Vol. 22. – Issue 12. – pp. 1405–1422. DOI: 10.1080/13683500.2017.1391753.

11. Payandeh E., Allahyari M., Fontefrancesco M., Surujale J. Good vs. fair and clean: an analysis of Slow Food principles toward gastronomy tourism in Northern Iran // *Journal of Culinary Science & Technology*. – 2020. DOI: 10.1080/15428052.2020.1808136.

12. Microbusinesses in organic farming and slow food market / Bl. Rocio, Q. Matrinez, M. Violante, S. Forns // *Revista Internacional de Organizaciones*. – 2020. – Issue 24. – pp. 159–182.

13. SlowFood – Compania "Jighadjiazmin". – URL: <https://www.slowfood.com/get-involved/food-for-change-campaign/>

14. Werner K., Griese K.-M., Bosse Ch. The role of slow events for sustainable destination development: a conceptual and empirical review // *Journal of sustainable tourism*. – 2020. Published Online. DOI: 10.1080/09669582.2020.1800021.

Надійшла до редколегії 15.10.20

В. Удовиченко, д-р геогр. наук, доц.

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

SLOW FOOD:

ОТ ДВИЖЕНИЯ К КОНЦЕПТУ ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Поскольку в туристическом секторе экономики еда занимает важное место как во время краткосрочных, так и долгосрочных путешествий, а вредное влияние фаст-фуда жителям нашей планеты хорошо известно, в этой работе были рассмотрены ключевые аспекты такого вида деятельности, как слоу фуд (Slow Food), который призван противостоять обозначенным процессам глобализации, коммерциализации и маркетизации мира. Целью данного исследования является раскрыть сущностные черты концепта Slow Food как такового, который развитие приобрел с движения активистов и ныне представляет собой важную составляющую развития энogaстрономического туризма. Для нужд изучения Slow Food были использованы методы количественного анализа, литературоведческого анализа, методический подход "двух шагов", сравнительный и сравнительно-географический, исторический, научного синтеза и другие. Осуществленный анализ позволил автору изложить авторскую точку зрения на процесс существования Slow Food как на таковой, который превратился из общественного социального движения в научный концепт энogaстрономического туризма. Кроме того, обозначено сущность движения Slow Food как своеобразной экосистемы и как путь к новому способу жизни людей, устойчивого использования ресурсов окружающей среды, комплексной культурной системы, материальной и нематериальной основы энogaстрономического туризма, которая значительно влияет на перестройку территориальных связей местности/региона и ее устойчивости, помогает сбалансировать использование природных ресурсов и уменьшить вредное влияние на окружающую среду, влияет на брэндинг города и на поведение потенциальных туристов в нем.

Рассмотрено историю, предпосылки и место возникновения Slow Food. Охарактеризовано движение Slow Food как таковое, которое приобрело всемирное распространение, обозначено основные направления его деятельности, ключевые аспекты формирования и развития, траекторию движения идей Slow Food, преобразования его из идеологии на научный концепт энogaстрономического туризма. Раскрыто содержание понятия "Slow Food", отражено сущностные черты соответствующего концепта.

Вместе с тем, и это следует особо подчеркнуть, на современном этапе развития и существования концепта Slow Food все еще не хватает стратегических комплексных подходов к его изучению, а также к осуществлению соответствующего анализа, внедрение которых может выдвигаться в разряд первоочередных перспективных направлений последующих исследований.

Ключевые слова: слоу фуд, туризм, энogaстрономический туризм, движение, концепт.

V. Udovychenko, DSc Geography, Assistant Professor

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

SLOWFOOD:

FROM THE MOVEMENT TO THE CONCEPT OF THE ENOGASTROMONIC TOURISM

In the tourism sector of the economy food is taking a high position during short-term's and long-term's travels, on the one hand, and also, from the other hand, dangerous influence of fast-food is well known to the inhabitants of the Earth. That is why in this paper the key aspects of such activity as Slow Food were taken into account. It is important because Slow Food leads us against globalization, commercialization and marketization of the world. The purpose of the article is to depict the key aspects of the Slow Food concept itself that developed from the social activists movement and nowadays is understood as the key unit of the enogastronomic tourism. The methods that were applied to the purpose of Slow Food study are quantitative analysis, literature knowledge and studying, method of "two steps", comparative and geographical-comparative, historical, scientific synthesis, etc. The author's point of view into the Slow Food existence can be depicted as one that transformed from the public social movement to the scientific concept of the enogastronomic tourism, and it is a result of the research accomplishment. Furthermore, the Slow Food movement essence is represented as a peculiar ecosystem and a route to the new way of people living, sustainable use of natural resources, complex cultural system, material and nonmaterial basis of the enogastronomic tourism. The movement strongly influences the rebuilding of the territorial linkages and the region sustainability, helps to balance the natural resources usage, and decrease dangerous influence of human activities into natural environment, leads to the cities rebranding and changes the tourist's behavior in it.

The history, prerequisites and place of Slow Food beginnings are briefly reviewed. The Slow Food movement as such one that widely spread all over the World through Slow Food-events application, thematic literature printing, academician community creation and special educational in the universities programs establishment is characterized. The key directions of the Slow Food activities are depicted. The key aspects of formation and development, trajectory of Slow Food ideas movement, its transformation from ideology into the scientific concept of the enogastronomic tourism are taken into account. The definition of "Slow Food" is given, and essential features of the concept are depicted. Also the key theses and goals, principles and rules, the slogan and agenda of Slow Food were reviewed.

At the same time, and this is the key importance of nowadays development and existence of the Slow Food concept, that there are some problems with absence of strategic complex approach to its studying and development, and for its essential analysis. All of them could be mentioned as the perspective directions of future research and acquiring knowledge about it.

Keywords: Slow Food, tourism, enogastronomic tourism, movement, concept.