

*Мотузенко Олена Олександрівна,*  
кандидат географічних наук, доцент  
*Бульба Вікторія Валеріївна*  
*Джанколла Дарина Вадимівна*

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна,  
e-mail: o.motuzenko@mbfnabat.org  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна

### РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

*Метою* дослідження є висвітлення питань теоретико-методологічного обґрунтування ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму та розробка рекомендацій щодо його оптимізації.

*Методика.* На основі загальнонаукових методів аналізу та синтезу інформації з наукових джерел та офіційних джерел провідних організацій дотичних до розвитку Гастрономічної спадщини та еногастрономічного туризму, методу логічних структур та інтерполяції результатів аналізу кращих практик, досягнуто наступні *результати*: розкрито змістовну суть понять “Гастрономічна та Енологічна спадщина”, «традиційні харчові продукти та кухня» та їх роль у розвитку еногастрономічного туризму; презентовано кращі практики просування еногастрономічної спадщини інструментами еногастрономічних туристичних маршрутів – Доріг вина та смаку та фестивалів; проаналізовано ресурсний потенціал еногастрономічного туризму в Україні.

*Наукова новизна.* Висвітлено змістовну суть ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму, розроблено графічну модель його структурної організації.

*Практична значимість.* Запропоновано систему дій, реалізація яких дозволить підвищити ресурсний потенціал еногастрономічного туризму в Україні, шляхом створення додаткової вартості традиційних харчових продуктів та напоїв для перетворення їх в об’єкти туристичного тяжіння.

*Ключові слова:* традиційний харчовий продукт, еногастрономічна спадщина, енологічна спадщина, енологічний туристичний потенціал, еногастрономічний туризм, національна кухня, ресурсний потенціал.

*Мотузенко Алена Александровна,*  
кандидат географических наук, доцент  
*Бульба Виктория Валериевна*  
*Джанколла Дарья Вадимовна*

Киевский национальный университет имени Тараса Шевченка, г. Киев, Украина,  
e-mail: o.motuzenko@mbfnabat.org  
Киевский национальный университет имени Тараса Шевченка, г. Киев, Украина  
Киевский национальный университет имени Тараса Шевченка, г. Киев, Украина

### РЕСУРСНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ

*Целью исследования* является освещение вопросов теоретико-методологического обоснования ресурсного потенциала эногастрономического туризма и разработка рекомендаций по его оптимизации.

*Методика.* На основе общенаучных методов анализа и синтеза информации из научных источников и официальных источников ведущих организаций касающихся развития гастрономического наследия и эногастрономического туризма, метода логических структур и интерполяции результатов анализа лучших практик, достигнуто следующие результаты: раскрыто содержательную суть понятий «Гастрономическая и Енологична наследие», «традиционные пищевые продукты и кухня» и их роль в развитии эногастрономического туризма; представлены лучшие практики продвижения эногастрономического наследия инструментами эногастрономического туристических маршрутов – Дорог вина и вкуса и фестивалей; проанализированы ресурсный потенциал эногастрономического туризма в Украине.

*Научная новизна.* Освещены содержательную суть ресурсного потенциала эногастрономического туризма, разработан графическую модель его структурной организации.

*Практическая значимость.* Предложена система действий, реализация которых позволит повысить ресурсный потенциал эногастрономического туризма в Украине, путем создания дополнительной стоимости традиционных пищевых продуктов и напитков для превращения их в объекты туристического притяжения.

*Ключевые слова:* традиционный пищевой продукт, эногастрономического наследие, енологична наследие, енологичный туристический потенциал, эногастрономического туризм, национальная кухня, ресурсный потенциал.

*Motuzenko Olena Oleksandrivna,*  
Candidate of Geography Sciences, Associate Professor  
*Bulba Viktoria Valerievna*  
*Giancolla Darina Vadimovna*

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine, e-mail:  
o.motuzenko@mbfnabat.org  
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine  
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

### RESOURCES POTENTIAL FOR THE DEVELOPMENT OF ENOGASTRONOMIC TOURISM IN UKRAINE

*The purpose* of the study is to clarify the issues of theoretical and methodological substantiation of the resource potential of enogastronomic tourism and to develop recommendations for its optimization.

*Method.* Based on general scientific methods of analysis and synthesis of information from scientific sources and official sources of leading organizations involved in the development of Gastronomic heritage and enogastronomic tourism, the method of logical structures and interpolation of the results of the analysis of best practices, the following *results* were achieved: the substantive essence of the concepts “Gastronomic and Enological heritage”, “traditional food and cuisine” and their role in the

development of enogastronomic tourism are revealed; presented best practices for promoting enogastronomic heritage with the tools of enogastronomic tourist routes - Wine and Taste Roads and Festivals; the resource potential of enogastronomic tourism in Ukraine is analyzed.

*Scientific novelty.* The substantive essence of the resource potential of enogastronomic tourism is highlighted, a graphical model of its structural organization is developed.

*Practical importance.* We propose a system of actions, the implementation of which will increase the resource potential of enogastronomic tourism in Ukraine, by creating additional value of traditional food and beverages to turn them into objects of tourist attraction.

*Keywords:* traditional food, enogastronomic heritage, enological heritage, enological tourism potential, enogastronomic tourism, national cuisine, resource potential.

*Постановка проблеми.* На сучасному етапі розвитку туризму, кардинально змінюється роль харчування в структурі туру: від звичайної і невід'ємної його складової, переходить в центральний об'єкт туристичного тяжіння і вже презентується як частина гастрономічної культури певної дестинації та її культурний маркер. Таким чином формується еногастрономічний вид туризму, як форма тематичного туризму, який спрямований на ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і напоїв, а також традицій їх споживання, поєднуючи в собі культурні, природничі, виробничі, екологічні та соціальні вектори пізнання.

Для туристів національна кухня несе чіткі відмінні риси етносів та територій та є одним з найцікавіших аспектів пізнання культури, традицій та цінностей народів та способом одержання власного емоційного задоволення.

Еногастрономічний туризм, як нова філософія подорожей, ставить за мету пошук автентичних кулінарних традицій та пізнання через їх призму природних та історико культурних цінностей території на засадах інтеграції принципів відповідальності та сталості. На сучасному етапі об'єктом гастрономічного туризму стають також інноваційні виробничі технології та продукти, сучасні кухні (наприклад, молекулярна кухня), кулінарні школи, курси винної культури та інше.

Гастрономічні та еногастрономічні тури користуються великою популярністю у світі, одночасно в Україні також активно формується попит, що стимулює створення відповідної еногастрономічної туристичної пропозиції. У зв'язку з цим аудит ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму набуває особливої актуальності, як перший етап проєктування еногастрономічного туристичного продукту.

В цілому можна зазначити, що питання змістовної суті та структурної організації ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму не мають достатнього теоретико-методологічного обґрунтування та потребують якнайшвидшої розробки.

*Аналіз останніх досліджень і публікацій.* Авторами проаналізовано діяльність *Всесвітньої Туристичної Організації* (ЮНВТО) щодо сприяння розвитку гастрономічного туризму на основі тематичних звітів організації, матеріалів Всесвітніх форумів ЮНВТО з гастрономічного та винного туризму. Також досліджено головну спрямованість проєктів ЮНВТО та Гастрономічної Мережі ЮНВТО (The Gastronomy Network UNWTO), як особливої організаційної форми ЮНВТО, покликаної сприяти розвитку гастрономічного туризму у світі [26; 27; 28; 33; 35]. *ЮНВТО* вказує, що сучасний динамічний розвиток еногастрономічного світового туристичного ринку і його глобалізація свідчать про те, що він перетворюється на невід'ємний атрибут життя суспільства.

*Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.* Проведений авторами аналіз останніх досліджень і публікацій на теренах України показав, що питання розвитку еногастрономічного туризму доволі нові, а наявні публікації українських науковців, Д.Басюк, О.Мотузенко, І.Смірнов, Г.Саркісян, М. Мальська, Ю.Зінько, Д.Джанкола та інших [1; 3; 5; 11; 21], більше спрямовані у площину дослідження кращих світових практик еногастрономічного туризму, залишаючи поза увагою питання теоретично-методологічних та законодавчо-регламентних засад організації гастрономічного туризму на засадах сталого розвитку.

*Формулювання цілей статті (Постановка завдання).* З метою подальшого дослідження ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму авторами прийнято два основних визначення:

1. Еноресурсний потенціал території – це комплексний показник, який включає в себе наявні енологічні ресурси, такі як виноградники, виноробні підприємства; виробничі технології; широкий спектр продукції виноробства (вина та супутні продукти) та винороби, які є носіями традицій виробництва; культурно – розважальні події, пов'язані з виробництвом та споживанням вина (фестивалі, конкурси); інфраструктурні об'єкти (дегустаційні зали, винні ресторани, готелі та СПА та інше); суб'єкти, що надають послуги з винного туризму та енотерапії; місцеві спільноти, залучені до виробничого процесу або популяризації

- культури вина. Історичний аспект енологічних ресурсів підвищує їх туристичну привабливість [2].
2. Гастрономічна спадщина - це сукупність традицій виробництва та споживання їжі, які обумовлені історичними, географічними та культурними особливостями регіону, що включає наступні об'єкти: традиційні продукти та напої, технології їх виробництва, традиційні та ритуальні страви, певні кулінарні традиції споживання, традиції святкування та відповідні обряди, пов'язані з приготуванням їжі [7; 25; 32].
  3. Гастрономічна спадщина відноситься до нематеріальної культурної спадщини, передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами під впливом їхнього оточення, їх взаємодії з природою, історичного розвитку і формує у них почуття самобутності. Гастрономічна спадщина є об'єктом національної ідентичності [30].

Завданням даного дослідження є розробка на основі зазначених понять теоретичного обґрунтування структури еногастрономічного туристичного потенціалу дестинації та розробка практичних рекомендацій по його оптимізації.

*Мета (завдання) дослідження.* Автори дослідження мають за мету довести тези про те, що:

- основою ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму виступають автентичні традиційні харчові продукти та напої, які пов'язані через традиції харчування та представлені традиційними кухнями етносів.

- як окремі продукти і напої, так і традиційні кухні є складовими національної Гастрономічної спадщини;

- Гастрономічна та Енологічна спадщини (включно з гастрономічним та енологічним надбанням) формують ресурсний потенціал розвитку еногастрономічного туризму.

- необхідно використовувати комплекс спеціальних інструментів для позиціонування автентичних та інноваційних продуктів та напоїв у якості об'єктів туристичного тяжіння.

*Вклад основного матеріалу.* Ресурсний потенціал еногастрономічного туризму – це інтеграційне поняття. За результатами дослідження авторами розроблено модель структурної організації ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму (Рис.1). Складові ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму (енологічний, гастрономічний, історико-культурний та природний) зазначені відповідно до їх значення у формування туристичної привабливості еногастрономічної дестинації.



Рис.1. Модель структурної організації ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму (за О.О. Мотузенко)

Важливо зазначити введення у контекст ресурсного потенціалу поняття «Еногастрономічного надбання» та визначити його співвідношення з «Еногастрономічною спадщиною». Об'єктами Еногастрономічної спадщини є вина, місцеві автентичні та традиційні продукти, які місцеві спільноти історично поєднують в традиційному харчуванні. Наприклад: середземноморська дієта, харчова піраміда якої включає локальні столові білі та червоні сухі вина до обов'язкових складових. На відміну від «Еногастрономічної спадщини», яка базується на

історико-культурних традицій виробництва та споживання їжі та напоїв, «Еногастрономічне надбання» дестинації складають новітні гастрономічні тренди, інноваційні виробничі технології вин та продуктів, сучасна кухня. Іншими словами, все те нове у виноробстві та гастрономії, що відбувається на сучасному етапі розвитку еногастрономічної культури та має важливе значення для формування туристичної привабливості еногастрономічної дестинації.

До Еногастрономічного надбання належать нові виноградники, унікальні виноробні підприємства та високоякісні вина, які створюють імідж сучасного українського виноробства та країни в цілому. Наприклад, продукція виноробної компанії «Шабо», яка відзначена понад 600 міжнародними та національними нагородами. Завдяки винам від «Шабо» міжнародна спільнота у сфері виноробства визнала Україну «Країною Нового Старого Світу виноробства», а унікальний Центр культури вина «Шабо» - одним з найкращих туристичних об'єктів Європи у винному туризмі, який щорічно приймає понад 50 тисяч туристів. Таким чином, виноробна компанія «Шабо» створює та активно просуває на туристичному ринку високоякісну еногастрономічну послугу (відвідування виробництва та музею «Центр культури вина «Шабо», широкий спектр дегустацій вин, конференц послуги та послуги харчування на базі ресторану «Шабський дворик» з презентацією унікальних страв європейської, грузинської та бессарабської кухні).

У процесі дослідження авторами було розглянуто питання: який критерій необхідно враховувати при переході певних категорій об'єктів з Гастрономічного надбання у Гастрономічну спадщину?

У законодавчому полі України закріплено наступне визначення традиційного продукту: «традиційний харчовий продукт - харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного» [17].

Таким чином, доцільно вважати 30-річний період незмінного існування певного продукту, напою, рецепту та кухні в цілому для введення їх в категорію «Гастрономічної спадщини» дестинації.

Продукти та напої, які отримали статус «Географічне зазначення», також входять до Гастрономічної спадщини. Статус захищеного Географічного зазначення отримують лише продукти високої якості, які мають довгу традицію виробництва і особливий зв'язок з територією, на якій вони виготовляють (вирощуються). Це може бути унікальний комплекс природних умов території (її терруарність), традиційні методи виробництва, які передаються від покоління до покоління та забезпечують унікальні властивості продукту. Продукт може бути захищено таким зазначенням на державному та міжнародному рівні, що посилює його конкурентоспроможність на ринках завдяки його унікальності. Географічним зазначенням може бути захищена більшість харчових продуктів та напоїв, призначених для споживання людиною: м'ясо, молочні продукти, риба, мед, фрукти, овочі, напої, зроблені з використанням екстрактів рослин, хліб, макаронні вироби, випічка, торти, печиво, цукерки, шоколад, пиво, вино, спиртні напої тощо [10]. Продукти з Географічним зазначенням стають об'єктами туристичного тяжіння, на їх основі розбудовуються організовані еногастрономічні маршрути – Дороги вина та смаку [5], організовуються еногастрономічні івенти (фестивалі, виставки, дегустації та інші).

За підтримки Європейського Союзу у межах Проєкту «Підтримки розвитку Системи Географічних Зазначень в Україні» з 2017 року відбувається впровадження Географічних зазначень у сегменті виноробства та виробництва локальних продуктів на всій території України, з кінцевою метою - сприяння розвитку сільських територій в Україні, завдяки підвищенню конкурентоспроможності місцевих виробників, диверсифікації виробництва та розвитку туризму на сільських територіях. За підтримки Проєкту ЄС та Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України відбувається процес створення специфікацій на реєстрацію перших продуктів та напоїв з географічним зазначенням:

- вино - захищена назва походження «Шабський»;
- вино - захищена назва походження «Ялпуг»;
- сир - захищена назва походження «Гуцульська овеча бриндзя»;

- сир - захищена назва походження «Гуцульська коров'яча бриндзя»;
- кавун - захищена назва походження «Херсонський кавун»;
- черешня - захищена назва походження «Мелітопольська черешня»;
- мед - захищена назва походження «Карпатський мед»;
- вино - захищене географічне зазначення «Закарпаття»;
- вино - захищене географічне зазначення «Білгород-Дністровський»;
- горіх - захищена назва походження «Горіх Дністровський»;
- м'ясо - захищена назва походження «Баранина Долини Фрумушика».

(Зазначені назви є проєктними, на момент реєстрації можливі їх зміни).

Дані продукти та напої мають надзвичайно високий потенціал у якості об'єктів туристичного тяжіння. У європейських країнах розбудова еногастрономічних туристичних маршрутів ґрунтується саме на захищених географічних зазначеннях, а гастрономічні маршрути виступають потужним інструментом еногастрономічного туризму [5]. Проєкт ЄС надає підтримку розвитку гастрономічного туризму через розбудову системи організованих гастрономічних маршрутів відповідно до європейських стандартів.

«Гастрономічні маршрути» - інноваційний для України туристичний продукт, з високим потенціалом сприяння розвитку сільських територій: через підтримку виробників традиційних продуктів, збереження, зміцнення біорозмаїття та культурної спадщини місцевих спільнот, шляхом інтегрованого розвитку агровиробництва та туризму, що забезпечує диверсифікацію виробничої діяльності в сільській місцевості та залучення додаткових фінансових надходжень від туристів та інвесторів.

Ґрунтуючись на міжнародному досвіді, організовані гастрономічні маршрути поділяються на декілька типів: «Дороги Вина», «Дороги Смаку», «Дороги Вина та Смаку». Вони виступають інструментами для створення та комерціалізації еногастрономічних маршрутів в якості туристичної пропозиції дестинацій. Саме такий досвід розбудови еногастрономічного туризму Проєкт ЄС втілює в Україні. Одним з пілотних регіонів впровадження «Доріг вина та смаку» обрано Одеську область. У межах пілотного проєкту «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» відбувається створення окремих локацій та конкретних гастрономічних маршрутів, на яких представлені виробники вин та традиційних продуктів Української Бессарабії, в тому числі з потенціалом «Географічне зазначення»; стандартизація еногастрономічних прослуг; просування еногастрономічних дестинацій з відпрацюванням ефективного механізму взаємодії громадськості, бізнесу та влади задля їх збалансованого розвитку. Досвід Бессарабії активно переймають Закарпатська, Івано-Франківська, Чернівецька, Херсонська та Миколаївська області для створення інноваційних регіональних туристичних продуктів - Доріг вина та смаку.

Об'єктами туристичного тяжіння на Дорогах вина та Смаку та в еногастрономічному туризмі в цілому, можуть виступати також продукти, включені до проєкту «Ковчег Смаку» (Ark of Taste) міжнародної некомерційної організації Slow Food. Це свого роду Червона книга продуктів харчування, в яку входять локальні продукти і традиційні методи їх приготування, що знаходяться на межі зникнення. Проєкт «Ковчег Смаку» спрямований на підтримку малих автентичних виробників в умова індустріалізації сільського господарства, погіршення екології та ризиків втрати виробничих традицій. Наукова комісія «Ковчег Смаку» знаходить і реєструє рідкісні, але з достатнім потенціалом продукти, рослини і породи тварин. При цьому вона керується наступними критеріями: унікальний смак, зв'язок з територією, традиційність виробництва, непромисловий характер виробництва, ризик зникнення. Сьогодні електронний каталог «Ковчег Смаку» вже налічує більше 5 тисяч продуктів харчування зі 150 країн світу. Наприклад, з українських продуктів включені: Баранчики-калачики, Гуцульська бриндзя, Гуцульська гусянка, Гуцульський сир [23].

Також з 2004 р. Україна приєдналася до міжнародного Альянсу Кухарів Слоу Фуд, головна мета якого - збереження продовольчого біорозмаїття, підтримка дрібних виробників, локальних продуктів і пов'язаних з ними гастрономічних традицій [23], що сприятиме позиціонуванню локальних традиційних та сучасних кухень, як об'єктів туристичного тяжіння.

Національна традиційна кухня є одним із важливих факторів залучення іноземних туристів до країни та просування туристичних дестинацій. За даними спеціалізованої літератури більше третини туристичних витрат припадає на їжу [27]. Таким чином, традиційна кухня є основною складовою Гастрономічної спадщини туристичної дестинації. З метою обґрунтування позиціонування Гастрономічної спадщини, як базису ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму авторами розглянуто кращі світові практики - ініціативи ЮНЕСКО, які мають надзвичайний вплив на

формуванні еногастрономічного потенціалу територій. Одним із завдань діяльності ЮНЕСКО є охорона нематеріальної культури. У 2008 році Україна приєдналася до Конвенції ЮНЕСКО Про охорону нематеріальної культурної спадщини [9;19].

Традиційні кухні, що внесені до списку ЮНЕСКО, є всеосяжними культурними моделями, що відіграють важливу роль для формування нематеріальної культурної спадщини.

Наприклад, Середземноморська дієта оголошена культурною спадщиною відразу чотирьох країн: Греції, Іспанії, Італії та Марокко. Також до традиційних страв, що внесені до списку ЮНЕСКО належать: традиція Долма (Азербайджан), національна трава Кімчі (Корейська Народно Демократична Республіка), Узбецький і Таджикиський плов, Вірменський лаваш, Хорватські пряники, Неаполітанська піца та національні кухні: Мексиканська традиційна кухня, Японська кухня, Французька гастрономічна культура, Кухня Малаві. Також до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО включила бельгійське пиво [22]. Статус об'єкту нематеріальної культурної спадщини дозволив перетворити зазначені об'єкти у гастрономічні візитівки як регіональних туристичних дестинацій, так і країн в цілому.

Результати опитування, проведеного серед асоційованих членів Всесвітньої туристської організації (ЮНВТО), свідчать про те, що 88,2% респондентів вважають, що гастрономія є стратегічним елементом у визначенні бренду та іміджу їх туристичних дестинацій [36]. Саме еногастрономічний бренд інтегнований в імідж туристичної дестинації (регіону, країни) дозволяє вигідно її позиціонувати серед конкурентів та створити унікальний туристичний продукт, який приверне увагу потенційних туристів.

Для формування гастрономічного бренду України, як туристичної дестинації, особливого значення набуває традиційна українська кухня, яка утворює ядро Гастрономічної спадщини України та виступає такою ж вагомою складовою Культурної спадщини українського народу, як мова, література, мистецтво.

Як і будь-яка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є в значній мірі регіональною, з інтеграційним впливом кулінарних традицій інших народів. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені історико-культурними особливостями та традиціями [15]. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську та російської на кухню Слобідської України, Бессарабська кухня органічно поєднала українські, болгарські, молдавські, гагаузькі, албанські, німецькі кулінарні традиції. Зазнавши впливу багатьох національних кухонь, українська кухня зберігає своєрідність й властивий лише їй колорит [18]. У 2016 р. Україна увійшла до топ-20 країн із найсмачнішою у світі кухнею за версією *Yonderbound*, однієї з найбільших спільнот про подорожі у світі. Свій внесок до такого результату зробили саме борщ і вареники [37] і саме ці страви вже сформували гастрономічний бренд України.

Борщ, рецепт якого виник ще 350 років тому, на теперішній час має до 50 різновидів, практично в кожній області його готують за своїм особливим рецептом: полтавським, волинським, чернігівським, галицьким, львівським, селянським, дніпровським та іншими. Кожного року у селі Правилівка відбувається яскравий, інтерактивний кулінарний проєкт - Всеукраїнський фестиваль борщу, який є відомим по всій Україні. Фестиваль мандрує по регіонах України у вигляді презентаційних турів, під час яких відбувається збір місцевих (регіональних та авторських) рецептів борщу, розважальна програма (різноманітні змагання, конкурси, забави та інші розваги) для місцевих жителів та гостей фестивалю, змагання з приготування обраних рецептів борщу та неодмінно безкоштовна дегустація [16]. Фестиваль наочно демонструє високу атрактивність для туристів гастрономічних івентів.

Міністерство культури та інформаційної політики України підтримало ініціативу Асоціації постачальників торговельних мереж щодо внесення класичного українського борщу до списку Всесвітньої нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО [24].

Станом на 07.12.2019 в Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України включено 17 елементів нематеріальної культурної спадщини, серед яких є елемент гастрономічної спадщини, а саме: традиція приготування «ет аяклак» (караїмський пиріжок з м'ясом), досвід караїмів Мелітополя [27; 31]. Таким чином, за умови системної підтримки з боку держави, бізнесу та місцевих спільнот, Українська кухня має високий потенціал для визнання у всьому світі й може відігравати роль суттєвого фактору стимулювання туристичних потоків в країну. Гастрономічні фестивалі й свята, еногастрономічні маршрути та тури відіграють важливу

роль у формуванні інтересу до еногастрономічного туризму та гастрономічної спадщини України, а також виступають додатковим напрямом бізнесу для сімейних господарств, невеликих виробників традиційних харчових продуктів, закладів ресторанного господарства та гостинності, транспортного обслуговування. Це, у свою чергу, сприятиме розвитку національного туризму, в тому числі еногастрономічного.

Серед наступних інструментів еногастрономічного туризму необхідно виділити еногастрономічні фестивалі, як засобом формування та просування культури споживання вина та традиційних продуктів як в містах, так і в сільській місцевості: фестивалі національної кухні, вуличної та міської їжі; фестивалі, присвячені певній національній страві (борщ, галушки, деруни, ріплянка, голубці тощо), ягодам (черешня, чорниця, полуниця тощо) та овочам (гарбуз, огірок, помідор); фестивалі алкогольних напоїв (віскі, вино, пиво та ін.), меду й солодошів та інші. Слід відзначити, що існує певна диспропорція щодо місць проведення гастрономічних фестивалів — більша їх частина проходить на Закарпатті та Львівщині, що пояснюється самобутньою культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів, а також більш активним формуванням туристичного попиту на еногастрономічні івенти. Серед найвідоміших фестивалів Закарпаття можна назвати: "Конкурс різників свиней — гентешів" (с. Геча), "Біле вино" (м. Берегово), "Червене вино" (м. Мукачево), "Верховинська яфіна" (с. Гукливий), "Угочанська лоза" (м. Виноградів), "Ужгородська паланчіта" (м. Ужгород), "Золотий гуляш" (с. Мужієво), "Гуцульська бринза" (м. Рахів) та інші. Також популярною серед туристів є галицька кухня, яка набула поширення у трьох державах (Україні, Польщі, Словаччині), що автоматично перетворює її на міжкультурне явище [20] та надає можливість рестораторам розбудовувати відповідну гастрономічну туристичну пропозицію.

Серед інших регіонів України за кількістю гастрономічних фестивалів і свят виділяється Київська область, майже всі з них проходять у Києві. Наприклад, щороку проходить "Kyiv Food and Wine Festival", Фестиваль Здорової Їжі "Best Food Fest", Фестиваль "Цукерки та Пундика", Фестиваль солодошів "SWEETs Fest", "Kyiv Coffee Festival", Фестиваль морозива та інші. Лише в 2018 році, згідно з еногастрономічним календарем фестивалів, по всій Україні було проведень 51 еногастрономічних фестивалів [34]. Таким чином, туристичні потоки інтенсивно зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються такі спеціалізовані туристичні продукти, як фестивалі, народні свята, організовані гастрономічні маршрути – Дороги вина та смаку.

*Висновки (наукова новизна та перспективи дослідження).* Україна здатна запропонувати конкурентоспроможні туристичні продукти, для яких має всі необхідні ресурси. Проте, потенціал пов'язаний з еногастрономічним туризмом країни не використовується повною мірою.

Аутентичні продукти мають значну культурну цінність, але для перетворення їх на об'єкти туристичного тяжіння необхідно створити для них відповідну додаткову вартість використовуючи певний набір інструментів. Авторами проаналізовано найкращі світові практики та визначено найбільш ефективні інструменти:

1. Дослідження та створення реєстрів автентичних (традиційних) продуктів на регіональному рівні та загальнодержавного реєстру Гастрономічної (еногастрономічної) спадщини.
2. Включення автентичних (традиційних) продуктів до реєстрів міжнародних організацій у межах проєктів захисту гастрономічного надбання людства. Наприклад «Ковчег смаку» міжнародного громадського руху Слоу Фуд ( Slow Food International).
3. Популяризація через просування традиційної кухні туристичних дестинацій.
4. Використання Добровільних схем якості для автентичних (традиційних) продуктів – Захищених Географічних Зазначень.
5. Включення до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.
6. Включення в такі інструменти розбудови гастрономічного туризму, як винні та гастрономічні маршрути – Дороги вина та смаку; гастрономічні маршрути Слоу Тревел ( Slow Travel) та інші.
7. Популяризація через еногастрономічні івенти: фестивалі, виставки, конкурси, конференції та інші.
8. Системна діяльність з підвищення рівня обізнаності українців щодо автентичних страв та напоїв, популяризація традиційної регіональної кухні та виноробних традицій; стимулювання відновлення інтересу місцевих громад до своїх автентичних страв і напоїв, локальних продуктів, до відновлення та збереження харчових традицій.

9. Сприяння зміцненню гастрономічної культури засобами ЗМІ (гастрономічні шоу, блоги, гастрономічні путівники українськими регіонами та інше).
10. Розвиток наукових досліджень автентичних продуктів, харчових традицій, рецептів та розробка методологічних засад дослідження, збереження та просування Гастрономічної спадщини та надбання на туристичному ринку.

Таким чином, Еногастрономічна спадщина у поєднанні з історико-культурними та природними ресурсами України становить значний потенціал розвитку еногастрономічного туризму, виступає фактором залучення туристів та підґрунтям формування доктрини української гостинності.

*Список використаних джерел*

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.]
2. Дмитрук О., Мотузенко О., Петліна Д., Давидов В. Характеристика енологічних ресурсів Закарпаття/ Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів: Наук. зб./ Ред. кол.: Я.Б. Олійник (відп. ред.) та ін. – К.: Екотур-інфо, 2018. – Вип. 21. стор 73-83
3. Зінько Юрій, Мальська Марта, Табака Наталія, Янчишин Іоан, Гастрономічний туризм Львівщини: стан і перспективи/Збірка Географія і туризм №50, стор.83-85
4. Мотузенко О., Бондаренко В., Плачкова А. Організація системи гастрономічних маршрутів в Україні – Проектна пропозиція проекту «Підтримка системи географічних зазначень в Україні»/Збірка Географія і туризм №50, стор.74-77
5. Мотузенко О., Джанкола Д., Інноваційний досвід Італії з організації еногастрономічних туристичних маршрутів на прикладі системи Доріг вина та смаку Ломбардії. /Збірка Географія і туризм №50, стор.132-147
6. Непочатенко В.О. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку" (м. Умань, 30-31.10.2019 р.). - Умань: Візаві, 2019. - 350 с. - С.126-128.]
7. Омельницька В.О. Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції «Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика» (м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р.) Львів: ЛТЕУ, 2018. - 342 с. - С.301-303.
8. Пількевич В.О. Діяльність Юнеско У Сфері Збереження Світової Культурної Спадщини // Європейські історичні студії – Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна., 2015.
9. Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини : Закон України від 06.03.2008 № 132 –VI // Відом. Верховної Ради України. – 2008. – № 16. – ст.153
10. Савіо С. Підтримка розвитку системи Географічних зазначень в Україні/Збірка Географія і туризм №50. Стор.9-12
11. Саркісян Г.О. Тітомир Л.А., Розробка інноваційної комплексної програми гостинності для покращення україно-французьких відносин/Збірка Географія і туризм №50, стор.160-168
12. "Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку" (м. Умань, 30-31.10.2019 р.). - Умань: Візаві, 2019. - 350 с. - С.126-128.
13. «Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження». Артюх Л.Ф. Київ, 1977 р.
14. Циганенко В. О., Солових З. Х. Страви із фруктів та овочів. — К. : Техніка, 1990. — С. . — ISBN 5-335-00561-0.
15. Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. — 4-те вид., стереотип. — К. : Техніка, 1981. — 271 с., іл. Тираж 200 000 прим. — С.
16. Всеукраїнський фестиваль борщу. Офіційна сторінка [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.borschfest.com/page/ua/festabout/> ]
17. Закон України Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 41-42, ст.2024) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18/page2?lang=uk>
18. Історія української кухні [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://prolviv.com/blog/2017/11/02/istoriia-ukrainskykhvarenykiv/>
19. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО [Електронний ресурс] : // Законодавство України / Верхов. Рада України. – Текст. дані. – Київ, 2008. – Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69) (дата звернення: 26.09.2016)
20. Клуб галицької кухні [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.gcc.in.ua/>.
21. Крупельницька К.О., Смирнов І.Г. Роль гастрономічного туризму як засобу розвитку туристичних інновацій /Збірка Географія і туризм №50, стор.148-160
22. Офіційний сайт Міжнародної Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unesco.org/culture/ich>.
23. Офіційний сайт Slow Food. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.slowfood.com/>
24. УАПТМ.Офіційна сторінка [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://web.archive.org/web/20180201043128/http://uapts.org.ua/>
25. European Parliament Report on the European gastronomic heritage: cultural and educational aspects [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://sennutricion.org/media/art.socios>
26. Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food\\_tourism\\_report.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_report.pdf);
27. Global Report on Food Tourism (2012), World Tourism Organization (UNWTO). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284414819>
28. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, UNWTO, 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.e-unwto.org/guidelines-for-the-development-of-gastronomy-tourism>
29. IGo to world.com site (2018), "Best gastronomic tours in Ukraine in 2018", available at: <http://firtka.if.ua/blog/view/krasi-gastrotiri-po-ukrainiv-2018-roci105768>.
30. International Journal of Heritage Studies. Volume 22, 2016 - Issue 10 ... Pages 799-810.
31. [mincult.kmu.gov.ua](http://mincult.kmu.gov.ua) [Електронний ресурс] : [Інтернет-портал]. – Електронні дані. – [Київ: Міністерство культури України]. – Режим доступу: [www.mincult.kmu.gov.ua](http://www.mincult.kmu.gov.ua) (дата звернення 01.12.2019). – Нематеріальна культурна спадщина України.
32. Poulain, Jean Pierre. (2008). "Gastronomic heritage and their tourist valorisation". Revue Tourismes. 1-18

33. Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy\\_report\\_web.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf);
34. Survey analysis of the organizers of the enogastronomic festivals for 2018 in Ukraine / Motuzenko Olena, Hanchukova Oleksandra // 3th Progress Report of the Project «Support to the Development of a Geographical Indications System in Ukraine» – 1-24 pp.
35. The set of conclusions of 1st UNWTO World Forum on Food Tourism, 2015 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions\\_english\\_v2.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions_english_v2.pdf);
36. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.]
37. Worldview portal "Native country" (2018), "Ukrainian cuisine is recognized as one of the best cuisines in the world", available at: <http://ridna.ua/2016/02/ukrajinska-kuhnya-vyznanaodnijeyu-z-najkraschyh-kuhon-svitu/> (Accessed 8 June 2018)

References

1. Basyuk D.I. Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine / DI. Basyuk // Scientific works of NUHT. - 2012. - № 45. - P. 128–132.]
2. Dmitruk O., Motuzenko O., Petlina D., Davydov V. Characteristics of enological resources of Transcarpathia / Constructive geography and rational use of natural resources: Nauk. Coll. / Ed. count: Я.Б. Oilseed (ed.) And others. - K.: Ecotour info, 2018. - Iss. 21. pages 73-83
3. Zinko Y., Malska M., Tabaka N., Yanchyshyn I., Gastronomic Tourism of Lviv Region: State and Prospects / Collection Geography and Tourism №50, p.83-85
4. Motuzenko O., Bondarenko V., Plachkova A. Organization of the Gastronomic Routes System in Ukraine - Project Proposal of the Project "Support to the System of Geographical Indications in Ukraine" / Collection Geography and Tourism №50, p.74-77
5. Motuzenko O., Giancola D., Italy's innovation experience in organizing enogastronomic tourist routes using the example of the Lombardy Wine and Taste System. / Collection Geography and Tourism # 50, pp.132-147
6. Nepochatenko V.O. Materials of the All-Ukrainian scientific conference "Strategic Perspectives of tourism, hotel and restaurant industry in Ukraine: Theory, Practice and Innovation Development" (c. Uman, 30-31.10.2019 g.). - Uman: Visa, 2019. - 350 p. - P.126-128.]
7. Omelnitska V.O. Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference "Sustainable Tourism Development on the Basis of Partnership: Education, Science, Practice" (Lviv, October 31 - November 1, 2018) Lviv: LETU, 2018. - 342 p. - C.301-303.
8. Pilkevich V.O., UNESCO Activities in the Field of Preservation of World Cultural Heritage // European History Studies - Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine, 2015.
9. On Accession of Ukraine to the Convention for the Protection of the Intangible Cultural Heritage: Law of Ukraine of 06.03.2008 No. 132 –VI// Vid. Of the Verkhovna Rada of Ukraine. - 2008. - № 16. - Art. 153
10. Savio S. Supporting the development of the geographical indications system in Ukraine / Collection Geography and Tourism # 50. Pages 9-12
11. Sarkisian G.O. Titomir LA. Development of an innovative integrated hospitality program to improve Ukrainian-French relations / Collection Geography and Tourism №50, pp.160-168
12. "Strategic Perspectives on Tourism and Hospitality Industry in Ukraine: Theory, Practice and Innovation of Development" (Uman, 30-31.10.2019). - Uman: Visa, 2019. - 350 p. - P.126-128.
13. «Ukrainian Folk Cooking: Eastern Ethnography. research". Artyukh LF Kyiv, 1977
14. Tsyganenko V.A., Solovykh Z.H., Dishes from fruits and vegetables. - K.: Engineering, 1990. - S.. - ISBN 5-335-00561-0.
15. Shalimov S.A., Shadura O.A., Contemporary Ukrainian cuisine. - 4 types., Stereotype. - K.: Engineering, 1981. - 271 pp., Ill. Circulation 200,000 approx. - WITH.
16. Ukrainian borscht festival. The official page [Electronic resource] - Access mode: <http://www.borschfest.com/page/en/festabout/>
17. Law of Ukraine On Amendments to Certain Legislative Acts of Ukraine on Foodstuffs (Verkhovna Rada of Ukraine (BBR), 2014, No. 41-42, Art. 2024) [Electronic resource]. - Access mode: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18/page2lang=en>
18. History of Ukrainian cuisine [Electronic resource]. - Access mode: <http://prolviv.com/blog/2017/11/02/istoriia-ukrainskykhvarenykiv/>
19. UNESCO Convention on the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage [Electronic resource]: // Legislation of Ukraine / Verkhov. Council of Ukraine. - Text. data. - Kyiv, 2008. - Access mode: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69) (accessed: 09/26/2016)
20. Galician cuisine club [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.gcc.in.ua/>.
21. Krupelnitskaya KO, Smirnov IG The role of gastronomic tourism as a means of tourism innovation development / Collection Geography and Tourism №50, pp.148-160
22. Official site of the International Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.unesco.org/culture/ich>.
23. The official website of Slow Food. [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.slowfood.com/>
24. Official Website [Electronic resource]. - Access mode: <https://web.archive.org/web/20180201043128/http://uapts.org.ua/>
25. European Parliament Report on the European gastronomic heritage: cultural and educational aspects [Electronic resource]. - Access mode: <http://sennutricion.org/media/art.socios>
26. Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2012 [Electronic resource]. - Access mode: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food\\_tourism\\_report.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_report.pdf);
27. Global Report on Food Tourism (2012), World Tourism Organization (UNWTO). [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284414819>
28. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, UNWTO, 2019 [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.e-unwto.org/guidelines-for-the-development-of-gastronomy-tourism>
29. IGo to world.com site (2018), "Best gastronomic tours in Ukraine in 2018", available at: <http://firtka.if.ua/blog/view/krasi-gastrotripi-po-ukrainiv-2018-roci105768>].
30. International Journal of Heritage Studies. Volume 22, 2016 - Issue 10 ... Pages 799-810.
31. mincult.kmu.gov.ua [Electronic resource]: [Internet portal]. - Electronic data. - [Kyiv: Ministry of Culture of Ukraine]. Доступу Access mode: [www.mincult.kmu.gov.ua](http://www.mincult.kmu.gov.ua) (accessed 01.12.2019). - Intangible cultural heritage of Ukraine.
32. Poulain, Jean Pierre. (2008). "Gastronomic heritage and their tourist valorisation". Revue Tourismes. 1-18
33. Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2017 [Electronic resource]. - Access mode: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy\\_report\\_web.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf);
34. Survey analysis of the organizers of the enogastronomic festivals for 2018 in Ukraine / Motuzenko Olena, Hanchukova Oleksandra // 3th Progress Report of the Project «Support to the Development of a Geographical Indications System in Ukraine» – 1-24 pp.
35. The set of conclusions of 1st UNWTO World Forum on Food Tourism, 2015 [Electronic resource]. - Access mode: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions\\_english\\_v2.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions_english_v2.pdf);
36. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.
37. Worldview portal "Native country" (2018), "Ukrainian cuisine is recognized as one of the best cuisines in the world", available at: <http://ridna.ua/2016/02/ukrajinska-kuhnya-vyznanaodnijeyu-z-najkraschyh-kuhon-svitu/> (Accessed 8 June 2018)