

## ТЕМА 6. Гастрономічний туризм

### План лекції

1. Поняття гастрономічний туризм, історія зародження.
2. Основні гастрономічні центри.
3. Гастрономічні свята.
4. Різновиди гастрономічного туризму.

-1-

**Гастрономічний туризм** – це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу. Поза те, є ширше визначення цього напрямку туризму: це подорож по країнах і континентах для ознайомлення з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, а також дегустації унікальних для приїжджої людини страв або харчових продуктів.

*Гастрономічний тур як послуга* – це дещо більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі, мають особливий смак.

Все, що стосується їжі – справа глибоко особиста. Гурман – це людина, яка вважає, що за допомогою кулінарії можливо пізнати увесь навколишній світ. Як і зараз, так і сотні років тому торговці плавали «за сім морів» на пошук дивовижних продуктів. Вина, спеції, фрукти і олії були в той час своєрідною валютою. Нинішні гастротуристи займаються майже тим самим. Вони долають сотні і навіть тисячі кілометрів, щоб посмакувати якусь екстраординарну страву.

Цей вид туризму зародився та дуже міцно утвердився у Франції з 1920-років. Коли гастрономічні тури стали більш доступними, з'явився перший гастрономічний путівник по Італії, опублікований в 1931 р. Сьогодні кожен десятий гість приїжджає до Аппенін спеціально, щоб покуштувати місцевих страв. То ж не дивно, що саме тут діє перший в світі університет гастрономічних наук. Президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму Ерік Вольф зазначив, що багато курортів вже давно усвідомили важливість хорошої кухні. Значимість гастрономічної складової будь-якої подорожі повинна бути очевидна всім, хто пов'язаний з організацією відпочинку. Якісна їжа може забезпечити постійний потік клієнтів навіть у ті готелі, пансіонати і будинки відпочинку, які не можуть похвалитися високим рівнем комфорту своїх номерів. *Харчування – один із небагатьох компонентів туру, яким користуються всі без винятку. Далеко не кожен турист*

*відправляється на прогулянку по магазинах, в театр або на тенісний корт, але снідати, обідати й вечеряти доводиться всім.*

-2-

Популярність цього різновиду відпочинку призвела до того, що сьогодні практично всі оператори вважають своїм обов'язком пропонувати клієнтам хоча б пару-трійку гастрономічних турів, або окремих елементів гасторапослуги у складових туру. На туристичній карті світу з'явилися нові напрями, які підкорити серця і шлунки мандрівників своїми кулінарними шедеврами. До них входять Сінгапур, Тійланд, Китай, Індія, Аргентина і Перу. Серед європейських країн гастрономічними лідерами залишаються Франція, Італія, Іспанія і Чехія.

Forbes склав рейтинг міст, де туристам-гурманам видається найсмачнішою місцева їжа. Список міст для гурманів складено на основі даних Anholt-Gf Roper City Brands Index. Під час дослідження було опитано 10 000 людей з 20 країн світу. Їх попросили оцінити 50 міст світу за різними показниками: клімат, загальна привабливість, ресторани і нічне життя, мультикультуралізм тощо. Щоб визначити, які міста найбільше асоціюються зі смачною їжею, респондентів мали проаналізувати тематичний список. У ньому був і пункт «їжа». Учасники опитування визначали, що саме у місті для них найцікавіше. Ті міста, у яких пункт «їжа» респонденти називали найчастіше, і отримували найбільше балів. У висліді на першому місці опинився Париж, на другому – Рим, на третьому – Токіо. Париж відомий своїми кондитерськими, ресторанами з зірочками Michelin, і смачнучими біфштексами. У Римі можна потішними себе квадратними шматками піци з цуккіні, відомими капрізькими сандвічами з помідорами і свіжою моцареллою. І, звісно ж, римське морозиво... Токіо славиться сашімі. Мехіко і Барселона замикають першу п'ятірку міст для гурманів. Попри те, що багато канадців та американців не вважають ці міста прекрасними кулінарними, європейці та азіати у цьому впевнені. «Мехіко отримало високі бали від Єгипту, Росії, Швеції, Австралії і багатьох інших країн. Це свідчить про те, що мексиканська кухня стає популярнішою у світі», - завважили дослідники. У Мехіко ви можете спробувати смачнучі кесадильї, гуакамолє, фахітос, чилі кон-карне, тортильї, тамале. У Барселоні ж гурмани насолоджуються паельєю (рис з морепродуктами), традиційними каталунськими стравами (такими як Escalivada – її готують з підсмажених закопчених овочів), салатом із тріски.

За деякими країнами закріпилися певні гасторномічні смаки. Наприклад, Франція — круасани, профітролі з заварним кремом, фуа-гра, рататуй, цибулевий суп та інші вишукані страви. Італія — піца, лазанья,

ризотто, пасти. Грузія — харчо, сациві, хінкалі, чурчхела. Швейцарія — де вино, сир і шоколад є брендом високої якості. Німеччина і Чехія славляться пивом і закусками, тому підтвердження щорічний осінній Октоберфест. Скандинавські країни мають у своєму меню морепродукти. Любителі екзотичної кухні дивляться в бік Китаю, Японії, Таїланду, Індії.

-3-

Гастрономічними святами, відомими на весь світ, є:

- \* Свято оливок (перший вік-енд листопада) – Баена (Іспанія);
- \* Свято Боле Нуво (третій тиждень листопада) – Франція
- \* Фестиваль білих трюфелів (останній тиждень листопада) – СанМініато (Італія);
- \* Свята виноробів, дегустації (третій вік-енд листопада) – Шаблі, Прованс (Франція);
- \* Традиційний винний міський фестиваль «Відень і Вино» (кінець листопада) – Відень (Австрія);
- \* Октобер-фест – Мюнхен (Німеччина).

-4-

Такі тури бувають різних видів.

Найпоширеніший – економ-класу, в якому дегустації проходять в перервах між екскурсійною програмою і зупинками в готелях 3\*.

Другий, більш накладний варіант, це знайомство з кухнею країни в білому фартусі, пліч-о-пліч із шеф-кухарем, або, можливо, на його майстер-класах.

Третій варіант – для гурманів-професіоналів: карту подорожі складає сам «турист», знаючи наперед, що і де він буде пробувати і чому вчитися. Відповідно і вартість туру розраховується індивідуально. Тим не менш, можна стверджувати, що вона перевищить € 1.000 за чотири-п'ять днів.

Гастротури діляться на два види:

- сільські (так звані «зелені»)
- міські.

Також виділяють:

- Подієві — орієнтовані на відвідування тематичних заходів (фестивалі, ярмарки, свята);
- Освітні — відвідування курсів, майстер-класів, спеціальних освітніх установ;
- Спеціалізовані — знайомство з технологією приготування якогось одного продукту (страви). Наприклад: винні, сирні, пивні. Екологічний

тур — знайомство з виробництвом органічних продуктів («біопродуктів») і їх дегустація;

➤ Комбіновані — включають в поїздки перераховані вище.

Має місце і поділ по організаційних моментах — індивідуальні тури (з урахуванням особистих уподобань), пакетний («мінімалістичний» набір послуг), інклюзив (чітко спланований набір послуг на певний вид туризму).

Слід зазначити, що практично будь-яка країна має потенціал для розвитку у себе гастротуризму, адже в кожній країні своя неповторна національна кухня та традиції гостинності.