

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.2. Гастрономічний туризм країн Західної та Південної Європи

ПРАКТИЧНА РОБОТА 3

Тема. Вивчення та аналіз об'єктів гастрономічного туризму Франції, Італії, Іспанії

Очікувані результати навчання:

- підбирати відомі гастрономічні бренди Франції;
- порівняти винний туризм Франції, Італії та Іспанії;
- застосувати вміння аналізу потенціалу фестивального гастрономічного туризму.
- пояснити вплив об'єктів гастрономічного туризму на розвиток регіону;
- вміти застосувати навички аналізу та систематизації інформації щодо гастрономічного туризму.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних, творчих завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

1. Аналіз об'єктів гастрономічного туризму Франції.
2. Аналіз об'єктів гастрономічного туризму Італії.
3. Аналіз об'єктів гастрономічного туризму Іспанії.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	45-48
2.	Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p (дата звернення 06.06.2022).	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Сирні маршрути

Сирний туризм є новим різновидом гастрономічних подорожей, що набирають популярності у туристів. Головною метою подібного виду туризму є відвідування регіонів, що спеціалізуються на виробництві сирів, і, відповідно, їх дегустація. Пропонуємо перелік місць, які ідеально підходять для всіх любителів сиру і гастрономії.

Францію по праву називають королівством сирів, адже тут майже в кожній провінції виробляється свій неповторний сорт. Всього в країні випускають понад 400 різновидів цього смачного продукту. Найбільш «сирні» області у Франції – це Нормандія і Бургундія. Там же виробляють улюблені в усьому світі сорти вина, так що ідеальний пікнік організувати простіше простого.

Відомі гастрономічні бренди

- ✓ М'які сири: Камамбер (Camembert), Нормандія; Брі (Brie), Іль-де-Франс; Реблшон (Le Reblochon), Савойя
- ✓ Тверді та напівтверді сири: Канталь (Cantal), Овернь;
- ✓ Конте (Le Comté), Франш-Конте; Мімолет (Mimolette), Лілль
- Блакитні сири: Рокфор (Le Roquefort), графство Руєрг; Бле Д'оверньє (Bleu d'Auvergne), Бле де Бресс (Bleu de Bresse), Бресс

Італія

В італійській кухні роль сиру просто неоціненна. Піца, паста, тірамісу – всі ці страви неможливо уявити без сирного інгредієнта. Тому хто-хто, а італійці точно знають толк у виробництві цього продукту. Переконайтеся в цьому самі, відправившись в незабутню сирну подорож до Італії

Відомі гастрономічні бренди

М'які сири: Маскарпоне (Mascarpone), Ломбардія

Свіжі сири: Моцарелла (Mozzarella), Кампанія; Буррата (Burrata),

Апулія

Пекоріно (Pecorino) - овечий сир, може бути різної консистенції, виготовляється в різних регіонах Італії (Сардинія, Сицилія, Тоскана та ін.)

Блакитні сири: Горгонзола (Gorgonzola), Ломбардія

Тверді та напівтверді сири: Пармезан (Парміджано-Реджано, італ. Parmigiano-Reggiano), Емілія-Романья; Проволоне (Provolone), Ломбардія

1. Бордо у Франції. Бордо – це портове місто на річці Гаронне в області Жиронда на південно-заході Франції. У Бордо розвинена найбільша в світі виноробна промисловість, і місто є домом для головного винного ярмарку у світі Vinexpo. Франція випускає багато найкращих сирів у світі.

Сотні регіональних сортів відрізняються своїми відмінними смаками, текстурами, фігурами.

2. Нормандія у Франції. Нормандія є одним з 18 регіонів Франції, приблизно відповідає історичному князівству Нормандії. Відомі спеціальні сири в Нормандії включають Камамбер, Паве-д'Оге, Ліварот, Понт-евек, Нефчатель, Бурсін, Бріллат-Саварін і Брін де Пайл.

3. Французькі Альпи. Французькі Альпи є частинами гірського хребта Альп, які знаходяться в межах Франції, розташованих у регіонах Рона-Альпи та Прованс-Альпи-Лазурний берег. Хоча деякі масиви французьких Альп повністю перебувають у Франції, інші, такі як масив Монблан, поділяються між Швейцарією та Італією. Відвідавши Французькі Альпи, можна скуштувати такі сири, як Bleu du Vercors-Sassenage, Abondance, Beaufort, Emmental, Reblochon і Tomme de Savoie.

4. Астурія в Іспанії. Астурія є автономною співдружністю на північному заході Іспанії. Астурійські сири, особливо Кабралес, також відомі по всій Іспанії та за її межами. Астурію часто називають «країною сирів».

5. Кастилія-Ла-Манча в Іспанії. Кастилія-Ла-Манча – це південно-західноєвропейський регіон, що входив до складу Каліфорнійського королівства та одного з сімнадцяти автономних співтовариств сучасної Іспанії. Ла-Манча залишається символом іспанської культури з його виноградниками,

соняшниками, грибами, оливковими плантаціями, вітряками, сиром Манчего та Дон-Кіхотом.

6. Сардинія в Італії. Сардинія – другий за величиною острів у Середземному морі (після Сицилії та Кіпру), а також автономний регіон Італії. Він розташований у західному Середземномор'ї, на самому півдні французького острова Корсика. Традиційні сири включають пекоріно-сардо, пекоріно-романо, казізолу, рикотта та касу-марзу.

Винний туризм в Італії - вибір гурманів

Гостинні виробники вина запрошують усіх охочих відвідати їх володіння в рамках «винних турів», і своїми очима побачити чарівний процес перетворення виноградних грон у вино на його батьківщині, а також продегустувати напій із вишуканими закусками, притаманними тому чи іншому регіонові.

Туристи на цих маршрутах отримують унікальну можливість не просто якісно відпочити, але і ближче познайомитись з культурою місцевості, традиціями вживання вина, місцевою кухнею, а також особисто з виноробами.

Італія справедливо вважається одним зі світових центрів винного туризму: його історія тут налічує вже майже сто років, а кількість осіб, котрі відвідують італійські виноробні за рік, тільки для одного господарства може перевищувати 10 000.

В цілому країною простягаються більше 900 000 виноградників. Період збору винограду в Італії є найдовшим у всьому світі – він триває п'ять місяців, тому країну вважають справжнім виноробним раєм, едемом для любителів вина. Збір урожаю починається в серпні на півдні та закінчується на півночі країни в листопаді.

Всього в Італії є 20 виноробних регіонів, кожен з яких справедливо пишається виробленим вином. Тоскана – був першим в країні, який привернув увагу винних туристів зі всього світу.

Кожне з господарств пропонує гостям захоплюючу програму, яка зазвичай включає в себе дегустацію вин, екскурсію виноградниками,

можливість відвідування винних льохів і знайомство з тосканською кухнею.

Венето є одним із найбільших італійських регіонів-виноробів.

Привітні господарі запропонують своїм гостям дегустацію винних шедеврів, смак яких відтінятимуть місцеві сири та м'ясні закуски. У Фріулі-Венеція-Джулія розташоване господарство Livio Felluga, яке виробляє майже 650 000 пляшок високоякісного фріульського вина щороку. Щоб спробувати унікальне Ламбуско, а також насолодитися улюбленими тортеліні, лазаньєю, пармезаном і салями, їдьте в Емілія Романію – батьківщину цих ласощів і знаменитого червоного сухого фріцанте – ламбуско.

Обов'язково завітайте до нащадків знаменитих Медичі, котрі нині стали виноробами, – у винний дім Medici Ermete.

Сицилія – острів з м'яким середземноморським кліматом – запрошує винних туристів відвідати господарство Tasca D'Almerita де, крім дегустації всесвітньо визнаних сухих вин, відвідувачам запропонують завітати до вілли Таско – перлини архітектури Сицилії – і навіть зупинитися там погостювати. А почати «винну» подорож Італією українці тепер можуть з дегустації знаменитих вин цих Домів.

Французький шарм винного туризму

Де, як не тут, могли з'явитися найкращі вина світу? І, звичайно, французькі винороби із задоволенням приймають у себе в гостях прихильників вина, охочих познайомитися з улюбленими трунками на їхній батьківщині.

Винний туризм у Франції останніми роками стає все популярнішим, і все більше виноробних господарств щороку відкривають двері своїх володінь, щоб дати можливість гурманам зсередини ознайомитися з культурою створення добірних напоїв з кращих сортів винограду.

Знавці стверджують: немає нічого приємнішого, ніж відкорковуєчи пляшку французького вина у себе вдома і наливаючи напій в келих, згадувати розкішні краєвиди, історію та культуру місцевості, де цей напій був виготовлений.

По суті, завдяки винному туризмові, шанувальники отримують можливість зв'язати в пам'яті й уяві букет напою та історію його походження, стати з улюбленим вином «на ти».

На відміну від багатьох виробників Шаблі, котрі зберігають традиції виноробства протягом кількох поколінь, Жан-Марк Брокар є новачком. Своє перше Шаблі він виготовив 1973 року. За останні двадцять років було створено підприємство, яке сьогодні сміливо можна назвати одним з найбільш значних у регіоні.

Сьогодні маєтку належить величезний сучасний льох в селищі Преї, побудований неподалік від церкви 13 століття, присвяченій Святій Клер. На її честь було названо підприємство.

Туристам Дім Брокар запропонує барвисту програму: знайомство з різними букетами Шаблі; меню, в якому гості можуть вибрати будь-яку страву – і бути впевненими, що їм подадуть вино, яке найкраще поєднується з частуванням; участь у зборі урожаю із професіоналами дому.

Розташований в чудових старовинних льохах Шато Лурмарен в Люберон, невеликий винний дім Tardieu & Laurent. Він гучно ввійшов у дуже тісний світ виробників великих вин долини річки Рони, запропонувавши вже після третього року свого існування широкий асортимент продукції врожаю 1995 року.

Компанія Gustave Lorentz розташовується в містечку Бергхайм. Вона володіє одним із найбільших власних виноградників категорії Гран Крю: 66 акрів в Бергхаймі, включаючи майже половину такого знаменитого винограднику, як Альтенберг, що отримав статус Гран Крю з 1983 року.

Плантація Гран Крю Канцлерберг на сьогоднішній день є найменшим виноградником категорії Гран Крю в Ельзасі. Винороби Gustave Lorentz використовують практично всю гаму винограду, який можна зустріти в регіоні. Вино тут розливається в високі вузькі пляшки та зберігається в льохах при низькій температурі.

«Винний шлях» тягнеться вздовж східних відрогів Вогезських гір і сягає в довжину приблизно 100 км. Продукцію описаних винних домів Франції можна

також придбати і в Україні: компанія Вітіс Груп, яка люб'язно надала нам цю інформацію, є ексклюзивним постачальником знаменитих французьких вин в Україні. Довідкова інформація: Виноторгова компанія «Вітіс Груп» з 2008 року представляє на українському ринку понад 1500 назв елітних вин та алкогольних напоїв від 120 виробників з усього світу.

Гастрономічні фестивалі Італії вітають гурманів

У Турано повернувся улюблений для багатьох італійців і туристів фестиваль галушок. «Сагра-делло-ньокк» відбувся в провінції Авелліно вже двадцять перший раз поспіль.

З 6 до 9 серпня в Таурано, що неподалік Неаполя, на вулицях було не проштовхнутися. Фестиваль ньоки – свято для гурманів. На площі Сан-Джованні-дель-Палько просто під відкритим небом встановили величезну кухню з усім необхідним кухонним начинням. Тут просто на очах у відвідувачів готували габаритні «ньокки». Ліпили їх за класичним рецептом «по-домашньому», а от соуси і гарніри до галушок пропонували на будь-який смак.

На додачу до й без того апетитних і ситних галушок, шеф-кухаря, запрошені на фестиваль, організують дегустації типових кампанських страв.

Серед яких такі, як: «сальсічча», в'ялена риба, справжні італійські сири. Зважаючи, що дегустації були безкоштовними, до дегустаційних столиків вишикувалися довжелезні черги.

Гості не лише смакували відмінними галушками, вмочуючи їх у різні соуси, але й активно записували фірмові рецепти. А головне обіцяли, що наступного року неодмінно завітають на вже двадцять другий фестиваль галушок, прихопивши з собою рідних і друзів.

Гастрономічні фестивалі в Італії на піку популярності вже не перший рік. І це не даремно, адже Італія на весь світ славиться своєю кухнею. «Родзинка» фестивалю – зустріч із шеф-кухарями, яка відбудеться в павільйоні Auditorium Parco della Musica.

Taste of Roma – гастрономічна подія, в якій цього року візьмуть участь кращі шеф-кухари римських ресторанів. Кухарі готуватимуть 12 страв, що

належать до різних кухонь світу, але серед них неодмінно – італійські. World of Taste традиційно організують на п'яти континентах, але тільки в Римі гості зможуть вільно куштувати вишукані італійські наїдки. Гастрономічні фестивалі в Італії - свято не лише для шлунка, але й для гаманця.

Французькі гастрономічні фестивалі

Щороку в червні Бордо приймає Фестиваль вина – свято, присвячений головній гастрономічною гордості регіону. Протягом декількох днів усі охочі можуть знайомитися з десятками сортів вина від великих підприємств і невеликих сімейних заводів.

Масштабна подія не обходиться без паралельних заходів. Гості фестивалю відвідують майстер-класи з дегустації вина, беруть участь в змаганнях і їздять на екскурсії по виноградниках. На головних площах Бордо щовечора проводяться концерти живої музики, які супроводжуються світловими шоу та феєрверками. Важлива частина фестивалю – ярмарок фермерської продукції, де можна купити не тільки вино, але і делікатеси регіону.

Фестиваль чорного пудингу в Нормандії

Тим, хто хоче приєднатися до максимально автентичного події, варто дістатися до Мортань-о-Перш, розташованого в Нормандії (департамент Орн). Французи вважають цей мініатюрний містечко столицею кров'яної ковбаси, в честь якої в середині або в кінці березня проводиться спеціальний фестиваль чорного пудингу (так тут називають кров'яну ковбасу).

У ярмарку беруть участь щонайменше 100 виробників. А якщо скласти кількість проданих кров'яних ковбас в одну, вийде лінія довжиною 5 км. На прилавках можна зустріти не тільки традиційний пудинг, а й десятки видів, включаючи пудинг з цибулею і яблуками. Після такої статистики не залишається сумнівів: французи серйозно ставляться до цього продукту. Фестиваль проводиться в Нормандії більше 50 років, з кожним роком залучаючи все більше любителів традиційної гастрономії.

Паризький Шоколадний салон

Купити квиток на заходи Шоколадного салону – обов'язковий пункт для кожного ласуни, який збирається в Париж в жовтні і листопаді. Щорічно він збирає під одним дахом понад 800 учасників з 40 країн, а також тисячі небайдужих до цих ласощів. Програма Шоколадного салону включає змагання шеф-кухарів, майстер-класи, живі виступи, ярмарки, заходи для дітей, виставку шоколадних скульптур і незабутній модний показ, під час якого моделі демонструють сукні з шоколаду. У дні роботи салону є можливість спробувати і купити продукцію не тільки французьких, а й швейцарських, в'єтнамських, бельгійських, італійських, бразильських, японських та інших виробників.

Свято каштана у Франції

Осінь Франція асоціюється з запахом смажених каштанів, які замінюють місцевим жителям фастфуд. Їх можна купити на кожному кроці – і в центрі Парижа, і в невеликих провінційних містах. В середині жовтня майже в кожному куточку Франції влаштовують своє свято каштанів.

У цей час на вулиці виходить рекордна кількість продавців, а ресторани пропонують вишукані страви зі спеціального меню. Не обходиться без виступів музикантів.

У Франції є кілька головних місць, куди з'їжджаються любителі каштанів. Крім Парижа фестиваль з розмахом відзначають на гірськолижному курорті Ізола, оточеному каштановими гаями. Тут влаштовують незвичайний Бал каштанів з танцями, змаганнями і виступами фольклорних колективів.

Фестиваль сиру в Рокамадуре

Рокамадур, Франція

У 5 годинах їзди від Парижа розташований мальовниче містечко Рокамадур, що зберіг середньовічний дух. Французькі гурмани знають його як батьківщину сиру Рокамадур, який роблять з козячого молока. Він відрізняється пікантним смаком і відмінно поєднується з білим вином. Щороку в травні в Рокамадуре проходить Фестиваль сиру, мета якого – нагадати про давні традиції виробництва цього продукту.

Фестиваль цукру в Ельзасі

У місті Ерсте, що розташований в Ельзасі, люблять солодке життя – щороку в серпні (останні вихідні) тут проводиться Фестиваль цукру. Саме в цьому регіоні знаходиться найвідоміший цукровий завод Ельзасу, і до будь-якої чашці кави в місцевих кафе подають пакетик цукру з Ерсте. В рамках фестивалю проходить яскравий парад, в якому бере участь візок, прикрашена десятками тисяч кубиків цукру, по всьому місту відкриваються ярмарки. Головна причина відвідати фестиваль – десерти всіляких форм: від тортів до капкейків і пряників.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Проаналізувати та систематизувати інформацію щодо винного, сирного, фестивального туризму Франції та Італії. Зробити власні висновки щодо потенціалу гастрономічного та реалізації туризму в даних країнах.

Завдання № 2 (ситуативне завдання)

Припустимо, що ви плануєте відвідати гастрономічні фестивалі Італії, Іспанії, Франції. Вкажіть, які атракції ви можете отримати в рамках даних заходів. Чому це приваблює туристів та як впливає на розвиток регіону.

Зробити власні висновки.

Завдання № 3

Підготувати доповідь та презентацію в Power Point на теми:

- «Винний шлях Франції»,
- «Винний шлях Італії»,
- «Сирні маршрути Франції»,
- «Сирні маршрути Іспанії»,
- «Всесвітньо відомі гастрономічні бренди Італії»,
- «Всесвітньо відомі гастрономічні бренди Іспанії»,
- «Всесвітньо відомі гастрономічні бренди Франції»,

Презентація повинна мати наступну структуру:

- ✓ тема доповіді,
- ✓ прізвище виконавця,
- ✓ зміст доповіді,
- ✓ основні положення,
- ✓ висновки.

Презентація та доповідь не повинні перевищувати 7 хвилин.

Індивідуальні питання

1. Охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Італії.
2. Описати фестивальний туризм Франції.
3. Перелічити і охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Іспанії.
4. Складіть опис винного туризму Франції.
5. В чому сутність гастрономічних фестивалів?
6. Винні провінції Франції.