

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ІННОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

Сучасний гастрономічний туризм є досить доречним засобом урізноманітнити застарілі туристичні маршрути та залучити якомога більшу кількість мандрівників до вже знайомих їм дестинацій. Особливим позитивним моментом є те, що цей вид туризму не залежить від сезонності подорожей.

В Україні гастрономічний туризм реалізується у таких напрямках:

1. Тур по сільській місцевості – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні та продуктів, що виробляються в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах [1].
2. Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих та популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю.
3. Освітній тур – це тур, метою якого є навчання у спеціальних освітніх установах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів та майстер-класів.
4. Екологічний тур – тур, що включає відвідування екологічно чистих господарств та виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами та їх виробництвом.
5. Подієвий тур – тур, орієнтований на відвідування місцевості у певний час з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята.
6. Комбінований тур – поїздка, що містить кілька перерахованих вище напрямків. Комбіновані тури підходять для туристів «зі стажем», тих, хто вже знайомий з гастрономією тої країни, інакше тур може бути інформативно перенасиченим.

Існує інша класифікація, де гастрономічні тури можна поділити на два види: міські та сільські («зелені»). Принципова відмінність у тому, що, вирушаючи у сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без домішок. Міський гастрономічний тур передбачає відвідування кондитерської фабрики, ресторану, де можна взяти участь під наглядом майстра у створенні продукту, а також його дегустації.

Одним із найрозвиненіших регіонів України з гастрономізму є Львів. Тут проводяться різні фестивалі та ярмарки, а влада міста всіляко сприяє залученню туристів та пропаганді історії та культури цього міста. В Україні є туристичні маршрути на півдні країни, в Бессарабії та на Закарпатті, які називаються «Дорога смаку та вина». Це винний гастрономічний маршрут, що поєднує найкращих виробників вина, традиційних продуктів і напоїв з можливістю ознайомлення із виробничим процесом. Одеса – негласна єврейська столиця України. Одеська кухня дуже різноманітна, тому слава про неї розлетілася по всьому світу. Популярним є винний тур з дегустацією одеських вин та коньяків на заводах «Французький бульвар», «Шабо».

Для популяризації гастрономізму в нашій країні було складено гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України». Місія проекту – розвиток гастрономізму в Україні та формування знань про локальних крафтових виробників. У кожній з цих локацій мандрівник може домовитися про екскурсію і дегустацію, познайомитися з фермерами, побачити на власні очі процес виготовлення органічних продуктів. Гастрогід поділено на 5 розділів: «Південь», «Карпати», «Захід», «Схід», «Центр і Північ» [2].

Відзначимо, що Міністерством культури та інформаційної політики України спільно з Державним агентством з розвитку туризму (ДАРТ) і шеф-кухарями розроблено стратегію з популяризації етнічної кухні у 2022 р. Над відродженням української етнічної кухні працюватимуть близько 30 вітчизняних шеф-кухарів і дослідників [4]. Розвивати гастрономізм в Україні можна у всіх регіонах. Кожен з них має унікальні страви та напої. Крім того, вони здатні залучити туриста ще й культурним надбанням нашого народу.

### Список використаних джерел

1. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Організація сільського зеленого туризму: підручник для студентів спец. «Туризм». Суми: ПФ «Вид-во «Університетська книга», 2021. 300 с.
2. Проект «Дороги гурманів». URL: <https://dorogygurmaniv.com/>.
3. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія / за наук. ред. І.М. Волошина, Л.Ю. Матвійчук. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. 340 с.
4. Строим национальную гастрономию. Манифест украинской кухни. URL: <https://life.nv.ua/food-drink/manifest-ukrainskoy-kuhni-polnyu-tekst-kto-ego-podpisal-cto-o-nem-izvestno-foto-50214588.html>.