

УДК:338.48:911.3(450)

**Яценко В. В., студентка 1 курсу гр. ТЗ-11, ФБСО
Науковий керівник: к.і.н., доц. кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи Любченко В.В.
Державний університет «Житомирська політехніка»**

Особливості гастрономічного туризму в Італії

Для італійців їжа – це не просто паливо для тіла, це серце їхньої культури, спосіб вираження любові та гостинності. Кожна страва має свою історію, кожен рецепт передається з покоління в покоління, зберігаючи автентичність та неповторний смак. Італія — це країна з неймовірно багатою кулінарною спадщиною, Серед найпопулярніших регіонів для гастрономічного туризму є Тоскана, проте П'ємонт, Ломбардія, Фріулі-Венеція-Джулія та інші також заслуговують на увагу.

У П'ємонті зародився рух "slow food", який закликає сповільнювати ритм життя і більше уваги приділяти тому, що ми їмо. Тут виготовляють знамениту пасту Nutella, а також регіон відомий своїми зацукрованими каштанами та численними видами сирів, такими як Горгонзола і Кастельманьо. П'ємонте також славиться своїми виноградниками, зокрема винами Бароло, Барбареско і Москато д'Асті. Крім того, регіон відомий своїми знаменитими трюфелями.

Ломбардія приваблює туристів своїми ситними стравами: осо буко, кассуела, а також пастами, як-от канончелі, равіолі та тортелоні. Відомими є ризотто по-міланськи із шафраном, супи-рагу в Бергамо і печеня в Брешіі. Ломбардія також є домом для таких відомих сирів, як Маскарпоне, Грана Падано та Таледжо.

Тоскана славиться простотою кулінарних традицій, де акцент робиться на м'ясо, оливкову олію та мінімум спецій, як-от розмарин та часник. Місцеві страви включають смажений хліб з оливковою олією, численні види пасты, які подають з трюфелями, м'ясними соусами або грибами.

Фріулі-Венеція-Джулія поєднує в собі кулінарні традиції слов'янської, австро-угорської та венеційської кухонь. Тут готують супи з бобовими, гуляші та багаті десерти. Місцеві вина також здобули популярність, особливо в Триєсті, де зосереджені виноробні регіони.

Емілія-Романья славиться такими гастрономічними шедеврами, як пармезан, прошуто і бальзамічний оцет. Регіон відомий також своїми стравами з пасты, як-от тальятеле болоньезе, та коржиками п'ядіна, що подаються з шинкою та сиром.

Сицилія — це поєднання різних культур, де вплив грецької, арабської та іспанської кухонь відображений у стравах, як-от аранчіні та капоната. Місцеві вина, такі як Nero d'Avola і Moscato di Pantelleria, доповнюють гастрономічне багатство регіону.

Сардинія приваблює своїм розмаїттям морепродуктів та стравами, як-от смажене порося Porceddu, а також багатьма видами хліба, сирів і десертів.

Таким чином, кожен регіон Італії має свої унікальні гастрономічні традиції, що робить країну справжньою меккою для гурманів. Туристи також можуть взяти участь у майстер-класах з приготування традиційних італійських страв, щоб ще глибше пізнати смакові багатства Італії.

Кулінарні майстер-класи є ключовою частиною гастрономічного туризму в Італії, надаючи туристам можливість навчитися готувати автентичні італійські страви під керівництвом місцевих кухарів. Ці курси варіюються від приготування пасты й піци до таких регіональних спеціалітетів, як тірамісу, лазанья, і ризотто, у Тоскані популярними є майстер-класи «від ферми до столу», де учасники використовують місцеві свіжі інгредієнти, а в Амальфі туристи готують традиційні страви у сільських умовах.

Також гастрономічний туризм Італії включає в себе такі заходи, як фестивалі та ярмарки. Вони відіграють важливу роль у розвитку туризму, адже дають змогу відвідувачам поринути в місцеві кулінарні традиції та відчуття їх на смак. Наведу кілька найвідоміших подій:

-Фестиваль трюфелів в Альбі (Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba): Щорічний фестиваль білого трюфеля в місті Альба (П'ємонт) приваблює туристів з усього світу. Відвідувачі можуть не лише купити трюфелі, а й насолодитися дегустаціями страв, у яких цей делікатес відіграє ключову роль.

-Винний фестиваль у Монтальчіно (Benvenuto Brunello): Цей захід у Тоскані присвячений дегустації знаменитого вина Brunello di Montalcino. Винороби відкривають двері своїх виноробень, запрошуючи туристів на екскурсії та дегустації.

-Фестиваль Лимонів в Амальфі (Festa del Limone): Унікальний ярмарок, що святкує лимони, які вирощують на схилах Амальфійського узбережжя. Під час цього фестивалю туристи можуть скуштувати страви, напої та десерти на основі місцевих лимонів, зокрема знаменитий лікер Limoncello.

-Фестиваль оливкової олії (Festa dell'Olio Extra Vergine d'Oliva): Відзначається в різних регіонах Італії, таких як Умбрія та Тоскана.

Ці заходи пропонують відвідувачам можливість скуштувати оливкову олію преміум-класу та дізнатися про процес її виробництва.