

УДК 35.076.5(477)

*Д.І. Басюк, канд. пед. наук,  
Національний університет  
харчових технологій*

## ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

*Здійснено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні, розкрито його основні принципи та види, запропоновано інноваційні шляхи удосконалення спеціалізованого туристичного продукту.*

*Ключові слова: гастрономічний туризм, винні тури, національна кулінарія.*

---

Сучасні тренди розвитку глобальної економіки характеризуються зрушеннями в напрямку збільшення частки третинного сектора, переходом більшості національних економічних систем до постіндустріальної стадії розвитку, значним зростанням невиробничого сектору. Загальносвітовою тенденцією є розширення сфери послуг у вимірах зайнятості, частки у валовій доданій вартості та ВВП, а також відносно скорочення промислового виробництва, видобувних галузей та сільського господарства.

Яскравим прикладом цього глобального економічного тренду є динамічний розвиток туристичної галузі як типової складової сфери послуг, на яку припадає 11 % споживчих витрат у світі, 7 % інвестицій та близько 1,2 млрд. зайнятих. Згідно прогнозів Всесвітньої туристичної організації, в світі у період з 2000 по 2020 рік передбачається збільшення числа туристичних прибуттів, що буде складати 1,6 млрд. осіб ( у 2000 році зафіксовано 698 млн. прибуттів, в 2010 — 937 млн. )

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм — спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. З точки зору організаторів туризму, гастрономічний тур передбачає ознайомлення з оригінальними технологіями виготовлення місцевих харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, участь у фестивалях та тематичних культурно-масових заходах.

Цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [1].

Термін «кулінарний туризм», яким послуговуються в різних країнах, введено в обіг Лусі Лонгом, професором університету Огайо.

Аналіз наукової та фахової літератури світчить про активне науково-практичне опрацювання даної проблеми в Україні. В дослідженнях А.Бусигіна, Е.Маслова, І.Комарніцького, В.Федорченка, Божук Т.І, Прокопчук Л.А. розглядаються історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій.

Відзначимо, що в українській туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Зустрічаються терміни кулінарний туризм, винно-гастрономічний туризм, гурман-тури, гастрономічний туризм.

© Д.І. Басюк, 2012

З нашої точки зору, найбільш вичерпним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну гастрономія (з грецької *gastro* — шлунок) — наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою, відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія (з латинського *culona* — кухня) — галузь прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії.

Тобто гастрономічний туризм — вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Про значний потенціал розвитку цього виду туризму свідчить створення світового об'єднання гастрономічних міст *Delice*, яке включає понад 20 регіональних центрів і столиць, що відзначаються оригінальними кулінарними традиціями та організують різноманітні гастрономічні фестивалі. Учасники організації вважають, що послуги ресторанного господарства та громадського харчування є важливою частиною самобутності регіону, відіграють важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів.

На міжнародному та національному ринках існує багато туристичних фірм, які спеціалізуються на послугах для подорожуючих гурманів. Ними пропонуються різноманітні за програмою тури, зокрема:

- відвідування національних ресторанів, дегустація оригінальних страв та напоїв;
- участь в гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв;
- відвідування місцевих виробництв традиційних продуктів, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії;
- відвідування продуктів — спеціалізованих майстер — класів, виставок, курсів, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв з цих продуктів;
- участь у національних святах та обрядах, пов'язаних з гастрономією;
- відвідування дегустаційних залів, дегустація продуктів: вина, сирів, меду, наливки, приготовлених за традиційними рецептами;
- апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення, тощо.

Тому можна виділити підвиди гастрономічного туризму: культурно-пізнавальний, розважальний, діловий, освітній, рекреаційно-оздоровчий тощо.

Піонерами в генеруванні ідеї гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження торговельних і технологічних виробництв із залученням туристів для знайомства зі смачною і здоровою їжею. І зараз в усьому світі найбільшим попитом серед поціновувачів вишуканої кухні та оригінальних продуктів користуються спеціалізовані тури до Італії, Франції, Китаю, Японії, Іспанії, Тайланду, Швейцарії. Попит на такий вид туризму традиційно високий серед німців, японців, американців, англійців. У мешканців країн СНД інтерес до гастрономічних турів не є масовим, по-перше, тому що ці тури є досить дорогими, не розрахованими на масового споживача, по-друге, з огляду на традиційне бачення відпочинку — море, сонце, пляж.

Дуже знамениті французькі, італійські, іспанські винні тури, що пропонують прогулянки по виноградниках, збір винограду, дегустацію вин, участь у традиційних винних святах. Пивні тури по Німеччині, Австрії, Чехії, Бельгії запам'ятовуються любителям пінного напою не тільки різноманітністю його смаків та кольорів, але і відвідуванням пивоварень, знаменитих пивних барів та фестивалів.

Популярні сирні тури в Голландію, Швейцарію, Італію, де можна покуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирний ярмарок.

В Японії туристам пропонується під керівництвом гастрогида купити продукти для суши, які потім будуть приготовлені на очах мандрівника професійними кухарями.

У багатьох країнах створюється спеціальна інфраструктура для поціновувачів гарної та смачної їжі. Так, у м. Кельні з 1993 року успішно функціонує музей

шоколаду, який щорічно відвідують близько 650 тис. осіб. Експозиція музею представляє більш ніж 3000 річну історію шоколаду, починаючи зі священного напою індіанців і закінчуючи сучасною продукцією. Для дітей встановлені термінали з іграми та цікавими вікторинами на «шоколадну» тематику. В теплиці заввишки 10 м. відтворено обстановку тропічного лісу, де ростуть какао-боби. За прозорою перегородкою відвідувачі можуть побачити цех виробництва шоколаду, який щоденно випускає 400 кг ласощів, а в Кельнському шоколадному салоні можна продегустувати чашку благородного напою та придбати смачний сувенір.

В Росії на території заводу «Кристал» загишно розташувався Музей російської горілки, унікальна колекція якого збиралася протягом 15 років. В експозиції представлений питний і столовий посуд, пляшки, пробки, етикетки, штопори, преїскуранти та інші атрибути питної справи й російського застілья всіх часів. Музей володіє унікальним зібранням предметів матеріальної культури горілкового виробництва. Під час екскурсії відвідувачі дізнаються про відомих діячів винногорілкового виробництва: Д.І.Менделєєва, М. Л. Шустова, та ін.

У Швейцарії для знавців делікатесних високоякісних швейцарських сирів створено етноселище Емменталь, під час відвідування якого можна дізнатись про історію та секрети приготування цього популярного продукту, поспостерігати за виробництвом сиру на сироварні 1741 року, де до цього часу збереглися традиційні технології, а також взяти участь у виготовленні сирної головки, познайомитися з справжнім життям швейцарських фермерів та продегустувати кілька десятків видів сирів під час обіду в традиційному ресторані.

В 2011 році Інститут світової політики представив дослідження асоціацій з Україною в країнах-сусідах: Білорусі, Грузії, Молдові, Польщі, Росії та Румунії. У опитуванні брали участь по 30-50 експертів в Білорусі, Грузії, Молдові, Польщі, Росії та Румунії. Науковці повідомили, що у цих країнах наша держава асоціюється з «гостинним народом» (Польща), з «національною кухнею та культурою» (Грузія, Молдова, Румунія), з «літом, відпочинком, канікулами, фруктами» (Росія) [7]. Отже українська кухня виступає суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків

В етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад 4 тисячі рецептів різномісних страв з м'яса, особливо свинини, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. Постійно присутні в українському меню найрізноманітніші борошняні страви: вареники, галушки, млинці, налисники, бабки, кльоцки, деруни (тертюхи), зрази, різноманітністю та вигадливістю відзначається випічка: паски, тістечка, пироги, маківники, вергуни, солодовники тощо.

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і російської на кухню Слобідської України.

Символічним українським гастрономічним продуктом є сало, а найбільш популярною стравою національної кухні українського народу є борщ, який славиться не менше французьких соусів, італійських спагетті чи японських суши. Український борщ має до 50 різновидів, практично в кожній області його готують по своєму, особливому рецепту: полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський. До складу українського борщу входить до 20 найменувань продуктів, які проходять комбіновану теплову обробку, що створює його багатий неповторний смак, аромат, соковитість.

Різко виражена сезонність клімату та народний календар визначили існування багатьох обрядових страв: паска, кутя, узвар, коливо, макорженики, млинці, вареники, пироги, тощо.

Важливим елементом української гастрономічної культури є алкогольні напої — різноманітні горілки, коньяки, вина, міцні настоянки. Багато рецептів алкогольних

напоїв відомі українцям з давніх давен — це самогон, калганівка, спотикач, медовуха, сливянка, вишняк, та інші. Особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, що втілюють багатогранність українського національного характеру.

Набувають популярності винні тури по Закарпаттю, Криму, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях, що є традиційними центрами українського виноробства. Для стимулювання збуту при заводах-виробниках (ТОВ ПТК «Шабо», ЗАТ «Ізмаїльський винзавод», ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», винзаводи «Інкерманський», «Коктебель» та ін) створено експозиційні та дегустаційні зали. Так, при славнозвісному винзаводі «Массандра» діє Музей виноробства і дегустаційна зала. Енотека підприємства містить понад 1 мільйон пляшок колекційних вин і занесена до Книги рекордів Гіннеса. Під час екскурсії туристи відвідують унікальні Голіцинські підвали, де в дубовій тарі на витримці знаходяться сухі, десертні, міцні і лікерні вина. Тут також можна придбати марочні та колекційні вина Массандри [6]

На думку Т.Божук та В.Прокопчук, найбільш вдалою формою є поєднання винного та пізнавального або сільського туризму. Проживання в оселі сільського зеленого туризму дає змогу туристам долучитись до процесу вирощування та збору винограду, виробництва вина, культури його вживання, придбати автентичні вина та сувеніри. [3]. До такого висновку приєднуються О.Стельмах, О.Агеєнко, К.Коваленко, які відзначають попит на гурман-тури в секторі етнотуризму та сільського зеленого туризму [5].

В рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, устроєм, життям, побутом і ремеслами населення різних регіонів України зазвичай передбачається відвідування етноресторанів — закладів харчування, що презентують традиційну українську або іншу етнічну кухню народів, які проживають в Україні — болгар, росіян, поляків, вірменів, тощо.

Практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти — фестивалі, народні свята. Останнім часом в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: «Карпатський рататуй» (Ужгород), «Карпатська бринза» (Рахів), «Червене вино» (Мукачеве), фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (Ужгород), фестиваль вина та винограду «Сонячна долина» (Судак), Фестиваль сиру і вина (Львів), фестиваль кулішу (м. Кам'янець-Подільський).

**Висновки.** На підставі аналізу ринку туристичних послуг автор вважає за доцільне висловити пропозиції щодо інноваційного розвитку гастрономічного туризму в нашій державі:

1. З метою популяризації національних гастрономічних традицій при підтримці Міністерства культури і туризму та фахових професійних об'єднань на часі є доречним розпочати національний проект «Українська національна кухня», в рамках якого створити Національний реєстр етноресторанів, які б відповідали європейським стандартам обслуговування та пропонували страви національної кухні, гастрономічний путівник українськими регіонами, календар гастрономічних фестивалів, семінари та конференції, майстер-класи національних гастрономічних традицій для науковців та практиків, створити тематичний сайт.

2. Для забезпечення ефективного розвитку винного та гастрономічного туризму необхідно розпочати підготовку фахівців на основі бакалаврських та магістерських програм у спеціалізованих вищих навчальних закладах. Змістова компонента підготовки таких фахівців має включати як культурологічні, гастрономічні, технологічні аспекти, так і практичні навички вибору та дегустації кулінарної, винногорілкової та гастрономічної продукції, організації спеціалізованих гурман-турів.

3. Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму є основою для співпраці з кращими виробниками Італії, Іспанії, Франції, Швейцарії

в галузі виноробної, харчової та переробної промисловості, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення харчової продукції. Гастрономічний туризм є важливим елементом комплексу маркетингових комунікацій для популяризації продукції місцевих товаровиробників.

4. Місцеві органи влади та органи місцевого самоврядування в рамках розробки та реалізації регіональних програм сталого розвитку туризму повинні підтримувати створення об'єктів гастрономічного туризму — етноресторанів, дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ та містечок а також спеціалізованих атракційних заходів та туристично-екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. // Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. — К., 2005. — С. 223—233.

2. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжн. наук.-практ. конференції (28-29 квітня 2011 р., м Луганськ). — Випуск 6. — Том 2. — Луганськ, 2011. — С.171—177.

3. Комарницький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. // Географія та туризм: Наук. зб./ Ред кол. Я.Б.Олійник та ін.. — К.: Альтерпрес, 2011. — Вип. 14. — С.101—106.

4. Маслов Е.С. Можливість розвитку винного туризму та готельного комплексу. // Вчені записки ТНУ. Серія : економіка, 2007. — Т.20 (59). — №1. — С.102—107.

5. Стельмах О.А., Агеєнко О.Г., Коваленко К.Ю. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. // Розвиток туристичного бізнесу. Міжнар. наук.-практ. конф. 17-19 березня 2011р. — Донецьк. ДонНУЕТ, 2011. — С.160—161.

6. [www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)

7. [www.unian.net](http://www.unian.net)

*Д. Басюк*

#### **Інноваційне розвиток гастрономічного туризму в Україні**

*Проаналізовано сучасне становище та перспективи розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні, розкриті його основні принципи та види, пропонуються інноваційні шляхи удосконалення спеціалізованого туристичного продукту.*

*Ключові слова: гастрономічний туризм, винні тури, національна кулінарія.*

*D. Basyuk*

#### **Innovative development of delicacy tourism in Ukraine**

*Annotation: the article analyzes the current state and prospects of gastronomic and wine tourism in Ukraine, describes its basic principles and kinds, proposes innovative ways to improve the specialized tourist product.*

*Key words: gastronomic tourism, wine tours, national cookery.*

*e-mail: [jimp@ukr.net](mailto:jimp@ukr.net)*

*Надійшла до редколегії 30.03.2012 р.*