

DOI: 10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157

УДК 338.48:641/642(477):614.46

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Марина Самілик^{1а}, Олег Кубрак^{2а}

¹ Кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів;
e-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua; ORCID: 0000-0002-4826-2080

² Старший викладач кафедри філософії;
e-mail: kubrak1970@ukr.net; ORCID: 0000-0001-9557-459X

^а Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

Анотація

Проаналізовано поняття та види гастрономічного туризму в Україні й окреслено шляхи його подальшого розвитку в умовах пандемії COVID-19. З метою збереження внутрішнього туризму як національної галузі, що має позитивний вплив на розвиток економіки, запропоновано використовувати не лише природні ресурси та об'єкти культурної спадщини, а й національну кухню. Досліджено основні проблеми туристичної сфери, які виникли внаслідок запровадження превентивних заходів щодо подолання пандемії коронавірусу.

Висвітлено питання організації протиепідемічних заходів у закладах харчування на період карантину. Встановлено, що в період пандемії санітарно-гігієнічні умови та можливість дистанціювання під час проживання і відпочинку стануть важливими чинниками конкуренції за споживача. Запропоновано заходи для мінімізації наслідків пандемії COVID-19 у галузі гастрономічного туризму, серед яких відмова від послуги «опанування навичок кулінарного мистецтва» (майстер-класів), екскурсій у виробничі цехи крафтових виробництв, використання лише одноразового посуду під час проведення гастрономічних фестивалів і дегустацій.

Виокремлено деякі об'єкти гастрономічного туризму Сумщини, що є популярними в області, але не включено в програми турів, фестивалів, свят. Розроблено гастрономічні тури «Смак сучасної Сумщини», «Солодко-гіркий смак Глухівщини», «Осінні смаки Кролевещини» з урахуванням національних, культурних і релігійних традицій, які створюють базу для формування розвитку внутрішнього туризму на Сумщині.

Методика дослідження полягала в зборі фактичних даних, а також у синтезі й аналізі звітів аналітично-дослідницьких організацій, статистичного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних і закордонних фахівців у галузі гастрономічного туризму.

Ключові слова: гастрономічний туризм; гастрономічні фестивалі; національна кухня; крафтові продукти; пандемія COVID-19

Вступ

Наразі туризм – це явище, пов'язане з багатьма іншими видами людської діяльності, такими як культура, історія, економіка. Туристичні оператори пропонують клієнтам тури на вибір з достатнім спектром цін і місць відвідування в різні пори року. Смачний відпочинок є досить популярним серед туристів у світі. Організація гастрономічних турів неабияк сприяє відродженню національних кулінарних традицій, показує значні перспективи їх розвитку. Гастрономічний туризм знайомить з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, надає можливість брати участь у приготуванні національних страв, відвідувати кулінарні фестивалі та конкурси. Під час гастрономічних турів споживач має гарну нагоду ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні, відвідати заклади національної кухні, взяти участь у приготуванні та дегустації місцевої крафтової продукції.

Такий вид туризму має важливе значення для економіки, він створює інфраструктуру та нові робочі місця, спонукає до створення крафтових підприємств, сприяє розвитку територіальних громад. Фахівці стверджують, що більш ніж третина витрат туристів – це витрати на харчування (World Tourism Organization, 2012, с. 6).

Постановка проблеми

На жаль, нині сфера туризму зазнає збитків глобального масштабу внаслідок запровадження заходів щодо подолання пандемії коронавірусу та невизначеності подальшого розвитку ситуації. Варто зазначити, що Україна перебуває у порівняно кращій ситуації, ніж більшість країн, оскільки в нас частка внутрішнього та виїзного туризму значно перевищує показники вхідного потоку.

Тому одним з пріоритетних завдань держави варто визначити розробку плану стратегічного розвитку внутрішнього туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Внутрішній туризм розвивається на основі інтенсифікації ресурсної туристичної бази та розбудови туристичної інфраструктури. Одним з важливих ресурсів туризму є національна кухня та ексклюзивна новітня кулінарія. Саме тому гастрономічний туризм є актуальним питанням для досліджень і удосконалення.

Гастрономічний туризм – це поїздка для ознайомлення з національною кухнею країни або регіону, особливостями виробництва та приготування продуктів і страв, а також навчання і підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії (Басюк, 2012, с. 129).

Уперше термін «кулінарний туризм» ввели в 1998 році вчені університету Bowling Green (США). У 2003 році створено Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (World Food Travel Association) (<http://www.worldfoodtravel.org>), яка у 2012 році запропонувала вживання терміна «гастрономічний туризм».

До гастрономічних турів зараховують спеціальні винні та гастрономічні тури; відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сировар-

ні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільсько-господарських (фермерських) ринків; продовольчих виставок та ярмарків; гастрономічних і винних (пивних та інших) фестивалів (Ковешніков & Гармаш, 2017, с. 33).

За останні роки спостерігаємо збільшення кількості гастрономічних фестивалів і регіональне розширення їх проведення. Попри все гастрономічний туризм в Україні не набув масового характеру, а тури мають повторюваність за місцями маршруту. Крім того, є диспропорція щодо місця проведення гастрономічних турів по Україні – більшість подорожей організують на Львівщині та Закарпатті, що пояснюється автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів (Омельницька, 2018, с. 121).

Гастрономічний туризм можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн і регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним з елементів, що відображає спосіб життя, світогляд, традиції етносів (В. Корнілова & Н. Корнілова, 2018).

Аналіз наукової літератури виявив, що гастрономічний туризм може існувати як окрема сфера туризму в Україні, але в умовах пандемії змінюються умови його розвитку.

Метою дослідження є аналіз впливу пандемії COVID-19 на розвиток гастрономічного туризму в Україні, що обумовлює таке коло завдань:

- проаналізувати наслідки пандемії на розвиток гастрономічного туризму в Україні;
- надати рекомендації для підприємств щодо організації протиепідемічних заходів у готелях і закладах харчування на період карантину;
- визначити пріоритетні національні, культурні та релігійні традиції, що створюють базу для формування розвитку гастрономічного туризму на Сумщині.

Методика дослідження полягала в зборі фактичних даних, а також у синтезі й аналізі звітів аналітично-дослідницьких організацій, статистичного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних і закордонних фахівців у галузі гастрономічного туризму.

Виклад основного матеріалу

У зв'язку з пандемією COVID-19 96 % туристичних дестинацій у всьому світі зазнали обмежень. За різними сценаріями у 2020 році очікують падіння обсягу міжнародних туристичних прибуттів на рівні 58–78 % порівняно з минулим роком. За оцінками експертів, відновлення попиту до рівня 2019 року займе не менше двох років, водночас авіакомпанії будуть змушені підвищити вартість подорожі в середньому на 43–54 %. Поряд із виїзним туризмом значних втрат зазнав і внутрішній туризм. У цілому втрати туристичної галузі в Україні оцінюють у понад 1,5 млрд дол. США (Жаліло та ін., 2020, с. 5).

Пізній початок курортно-рекреаційного сезону внаслідок впровадження обмежувальних заходів також створив кумулятивний ефект, який негативно вплинув як на індустрію відпочинку та подорожей, так і на супутні галузі – готельно-

ресторанний бізнес, транспорт (пасажирські перевезення), роздрібну торгівлю, індустрію розваг і діяльність установ культури.

Обмеження на пересування, які були впроваджені державами для запобігання поширенню захворювання на COVID-19, падіння доходів громадян унаслідок економічної кризи та рецесії потенційно зумовлюють зростання попиту на відпочинок у межах України. Саме внутрішній туризм є основним драйвером збереження та відродження галузі. У цьому руслі проведення інформаційно-рекламних кампаній під гаслом «Відпочивай в Україні!» та розробка цікавих екскурсійних турів можуть підвищити популяризацію відпочинку на вітчизняних курортах.

Варто зазначити, що кількість внутрішніх туристів в Україні під час пандемії значно збільшилася. Так, компанія «Vodafone Україна» заявила про зростання мобільного трафіку на українських південних курортах влітку 2020 року (порівняно з 2019 роком):

- в Одеській, Миколаївській і Херсонській областях – на 30 %;
- на курорті Кирилівка (Запорізька область) – на 55 %;
- у місті Бердянськ (Запорізька область) – на 37 %;
- на азовських курортах підконтрольної Києву частини Донеччини (Ялта, Урзуф, Білосарайська коса) – на 100–170 % (Солонино, 2020).

Таку ж тенденцію спостерігали й на заході України. Як не дивно, для популяризації подорожей Україною COVID-19 зробив більше, ніж усі туроператори та державні відділи розвитку туризму. Проте практична реалізація цього попиту залежатиме від спроможності налагодити діяльність курортної інфраструктури в умовах протиепідемічних обмежень.

Гастрономічний тур, як обслуговчий напрям, забезпечує туриста харчуванням під час основної подорожі та є необхідним елементом будь-якої тривалої рекреації. На цей вид туризму варто звернути особливу увагу, оскільки незалежно від сегменту відпочинку їжа в ньому є обов'язковою позицією. В умовах пандемії, крім звичних ризиків, пов'язаних з несприйняттям певних видів їжі, можливими шлунковими розладами, алергіями та харчовими отруєннями, виникають ризики ураження вірусною інфекцією. Тому організатори турів і заклади харчування мають запроваджувати заходи, що гарантують безпечність харчових продуктів і соціальне дистанціювання.

На початку введення карантину ресторани та заклади швидкого харчування могли надавати лише послуги «їжа на винос» або «доставка». Після послаблення карантину та відновлення роботи закладів громадського харчування введено низку обмежувальних заходів і правил організації харчування.

Організатори харчування мають дотримуватися правил фізичної дистанції та гігієни. 18 травня Міністерство охорони здоров'я за підписом Головного державного санітарного лікаря видало рекомендації для підприємств щодо організації протиепідемічних заходів у готелях і закладах харчування на період карантину (Hotel & Destination Consulting, 2020, с. 19). Окрім температурного скринінгу для всіх працівників і облаштування місць для обробки рук з антисептиками на основі спирту, визначено низку конкретних вимог:

- дозволяється перебування у вестибюлі закладу не більше однієї людини на 10 квадратних метрів площі;

- допуск відвідувачів лише в захисних масках або респіраторях;
- адміністрація забезпечує недопущення черг і скупчення відвідувачів (рецепція, вестибюлі, ліфтові холи тощо);
- у місцях скупчення відвідувачів обов'язкове маркування з дистанцією 1,5 метра;
- на рецепції готелю встановлюється захисний екран між персоналом і відвідувачами;
- у готелях забороняється робота конференц-залів, фітнес- та спа-центрів;
- дозволяється доставка їжі в номери за попереднім замовленням;
- можливе харчування в ресторанах (кафе) лише на відкритих (літніх) майданчиках на відкритому повітрі за умови дотримання відстані не менш як 1,5 метра між столами та розміщення не більше чотирьох клієнтів за одним столом (без урахування дітей віком до 14 років).

Ці рекомендації варто враховувати під час організації гастрономічних турів. У період карантинних обмежень туроператорам варто відмовитися від послуги «опанування навичок кулінарного мистецтва» (майстер-класів), екскурсій у виробничі цехи крафтових виробництв. Під час фестивалів слід дотримуватися тих же рекомендацій вимог, що введені для готелів і закладів громадського харчування. Дегустацію страв і напоїв слід організовувати лише з використанням одноразового посуду. Очікують, що коронакриза спричинить сталі зміни у вподобаннях споживачів, прискорюючи впровадження онлайн-технологій, приділяючи більшу увагу гігієні та здоровому способу життя, активнішому використанню безготівкових і безконтактних методів оплати та засобів адресної доставки. Цю тенденцію варто враховувати під час планування екскурсійних турів.

На сьогодні ведеться державна політика щодо стимулювання розвитку туризму та рекреації в посткарантинних умовах, в усіх без винятку регіонах. Це забезпечується підготовкою регіональних стратегій стимулювання розвитку туризму з урахуванням завдань.

Сумська область на сьогодні не є привабливим регіоном щодо внутрішнього туризму, адже відсутня чітка концепція позиціонування туристичних принад Сумщини. При цьому в регіоні є туристичні об'єкти, які можуть бути цікавими не тільки для внутрішніх, а й зовнішніх туристів. Успішність екскурсійного туру значною мірою залежить від вдалого поєднання трьох основних складових: ознайомлення з історичною культурною спадщиною, незвичайними природними об'єктами, ексклюзивними кулінарними родзинками.

У процесі вивчення питання розвитку туризму в Сумській області можемо запропонувати декілька гастрономічних турів.

Тур перший «Смак сучасної Сумщини»: екскурсія на родинну сироварню O'BEREG (м. Суми), де можна спробувати та придбати унікальні сири «Сумський конопляний», «Портвейн», «Чорний», «Аль-Пачино» та ін. (рис. 1); екскурсія на страусину ферму (с. Верхня Сироватка), у межах якої можна скуштувати яєчню зі страусинового яйця; екскурсія на равликову ферму «ФЕРМА ЕКО» (м. Лебедин), яка передбачає дегустацію равлика у власному соку, паштету з равлика, ікри, ескалопа; екскурсія в Музей шоколаду (м. Тростянець), що охоплює майстер-клас із виготовлення шоколаду та його дегустацію.

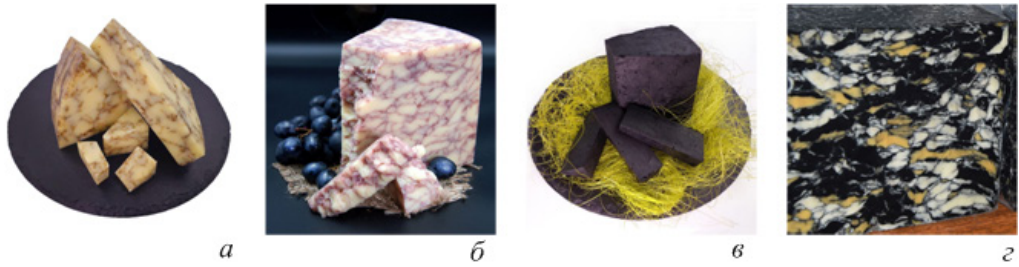


Рис. 1. Сири ТМ «O'BEREG»: а – «Сумський конопляний»,
б – «Портвейн», в – «Чорний», г – «Аль-Пачино»

Тур другий «Солодко-гіркий смак Глухівщини»: екскурсія «Монастирські ремесла Глинської пустині» (с. Соснівка) передбачає дегустацію сирів, рослинних олій холодного віджиму (лянової, гарбузової, соняшникової, конопляної), бездріжджового хліба; екскурсія в садибу Сергія Рубаника «Медовий гай» (с. Землянка), де можна спробувати та придбати питні меди «Хвойний», «Вишня стара», «Пряний мед», «Чорноплідна горобина», «Узвар», «Гречаний», які на конкурсі Гільдії медоварів України зайняли призові місця; екскурсія до Інституту луб'яних культур (м. Глухів), відвідування фірмового магазину, де можна придбати ексклюзивну продукцію – ляну та конопляну олію, насіння льону та конопель, конопляне та ляне мило; екскурсія «Жива вода» (с. Шалигине), де можна напитися води із семи унікальних джерел.



Рис. 2. Медова продукція Сергія Рубаника (ресурс sumy.today)

Тур третій «Осінні смаки Кролевецьчини»: у межах щорічного Міжнародного літературно-мистецького фестивалю «Кролевецькі рушники», який відбувається в кінці вересня (м. Кролевець), проводити Свято борщу, основним символом свята слід вважати «Кролевецький борщ з яблуками», що посів перше місце на фестивалі борщу в с. Городище у 2018 році (Сумські дебати, 2018); відвідування «Яблуні-колонії» – ботанічної пам'ятки природи загальнодержавного значення, дегустація яблук з унікальної яблуні (м. Кролевець); екскурсія до Дубовицької криниці (с. Дубовичі), частування цілющою джерельною водою.



Рис. 3. Яблуня-колонія

Запропоновані екскурсійні тури можуть стати початком розвитку гастрономічного туризму на Сумщині. Пов'язана з туризмом економіка в Україні здебільшого залежить від внутрішнього туризму, тому збільшення турів сприятиме не лише популяризації національної культури, а й позитивно вплине на розвиток територіальних селищних громад через збільшення працевлаштування в секторі туризму та взаємодії сектору виробництва та кейтерингу.

Висновки

Згідно з прогнозами в найкращому разі глобальний туризм досягне рівня розвитку 2019 року лише через 3–5 років, тому удосконалені методи використання природних ресурсів та об'єктів культурної спадщини стануть важливими об'єктами туристичної індустрії. Під час пандемії Україна матиме кращі можливості для збереження національної галузі туризму (за умов розвитку внутрішнього туризму). Туроператори можуть налагодити діяльність курортної інфраструктури в умовах протиепідемічних обмежень за допомогою дотримання принципів чистоти та безпеки подорожей, що базується на нормативних положеннях і правилах, запропонованих ВОЗ, ЮНВТО, HOTREC і EFFAT.

Санітарно-гігієнічні умови та можливість дистанціювання під час проживання та відпочинку будуть важливими чинниками конкуренції за споживача в період пандемії. Дотримання рекомендацій для підприємств щодо організації протиепідемічних заходів на період карантину сприятиме мінімізації ризиків для власників і керівників компаній, що надають туристичні послуги. Рекомендації містять необхідні заходи з охорони здоров'я та безпеки.

Розроблені тури з урахуванням національних, культурних і релігійних традицій створюють базу для розвитку гастрономічного туризму на Сумщині.

Список бібліографічних посилань

Басюк, Д. (2012). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 45, 128–132.

- Жаліло, Я. А., Ковалівська, С. В., Филипенко, А. О., Химинець, В. В., & Головка, А. А. (2020). *Щодо розвитку туризму в Україні в умовах підвищених епідемічних ризиків*. Національний інститут стратегічних досліджень <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-06/turyzm-v-ukraini.pdf>
- Ковешніков, В., & Гармаш, В. (2017). Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*, 4, 32–37.
- Корнілова, В., & Корнілова, Н. (2018). Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*, 2. http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
- Омельницька, В. (2018). Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*, 2(20), 121–126.
- Солонино, Є. (2020, 15 липня). *Внутрішній туризм в Україні – на підйомі через COVID-19. Чи надовго?* <https://www.radiosvoboda.org/a/vnytrishniy-turyzm-v-ukrainicovid19/30726545.html>
- Сумські дебати. (2018, 20 серпня). *Кролевець переміг на фестивалі борщу в Чернігівській області*. <http://debaty.sumy.ua/news/society/krolevets-peremig-na-festyvali-borshhu-v-chernigivskij-oblasti>
- Hotel & Destination Consulting. (2020). *Пандемія COVID-19 та її наслідки у сфері туризму в Україні: Оновлення до документу "Дорожня карта конкурентоспроможного розвитку сфери туризму в Україні"*. <http://www.ntoukraine.org/assets/files/EBRD-COVID19-Report-UKR.pdf>
- World Tourism Organization (UNWTO). (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid, Spain. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf

References

- Basiuk, D. (2012). Innovatsiyniy rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini [Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine]. *Scientific works of the National University of Food Technologies*, 45, 128–132 [in Ukrainian].
- Hotel & Destination Consulting. (2020). *Pandemiia COVID-19 ta yii naslidky u sferi turyzmu v Ukraini [The COVID-19 pandemic and its consequences in the field of tourism in Ukraine]*. Onovlennia do dokumentu "Dorozhnia karta konkurentospromozhnoho rozvytku sfery turyzmu v Ukraini". <http://www.ntoukraine.org/assets/files/EBRD-COVID19-Report-UKR.pdf> [in Ukrainian].
- Kornilova, V., & Kornilova, N. (2018). Suchasni tendentsii rozvytku hastronomichnoho turyzmu [Current trends in gastronomic tourism]. *Efektivna ekonomika*, 2. http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf [in Ukrainian].
- Koveshnikov, V., & Harmash, V. (2017). Vynnyi ta hastronomichni turyzm: vazhlyvyi potentsial rozvytku ekonomiky [Wine and gastronomic tourism: an important potential for economic development]. *Investytsiyi: praktyka ta dosvid*, 4, 32–37 [in Ukrainian].
- Omelynytska, V. (2018). Suchasnyi stan rynku posluh hastronomichnoho turyzmu Ukrainy [The current state of the market of gastronomic tourism services in Ukraine]. *Ekonomichni studii*, 2(20), 121–126 [in Ukrainian].
- Solonyno, Ye. (2020, Juli 15). *Vnutrishnii turyzm v Ukraini – na pidiomi cherez COVID-19. Chy nadovho? [Domestic tourism in Ukraine is on the rise through COVID-19. How long?]*. <https://www.radiosvoboda.org/a/vnytrishniy-turyzm-v-ukrainicovid19/30726545.html> [in Ukrainian].
- Sumski debaty. (2018, August 20). *Krolevets peremih na festyvali borshchu v Chernihivskii oblasti [Krolevets won the borscht festival in Chernihiv region]*. <http://debaty.sumy.ua/news/society/krolevets-peremig-na-festyvali-borshhu-v-chernigivskij-oblasti> [in Ukrainian].

World Tourism Organization (UNWTO). (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid, Spain. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf [in English].

Zhalilo, Ya. A., Kovalivska, C. V., Fylypenko, A. O., Khymynets, V. V., & Holovka, A. A. (2020). *Shchodo rozvytku turyzmu v Ukraini v umovakh pidvyshchenykh epidemichnykh ryzykiv [Regarding the development of tourism in Ukraine in the conditions of increased epidemic risks]*. National Institute for Strategic Studies. <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-06/turyzm-v-ukraini.pdf> [in Ukrainian].

FEATURES OF GASTRONOMIC TOURISM DEVELOPMENT OF UKRAINE IN THE CONDITIONS OF THE COVID-19 PANDEMIC

Maryna Samilyk^{1a}, Oleh Kubrak^{2a}

¹ PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Head of the Department of Technology and Food Safety; e-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua; ORCID: 0000-0002-4826-2080

² Senior Lecturer at the Department of Philosophy; e-mail: kubrak1970@ukr.net; ORCID: 0000-0001-9557-459X

^a Sumy National Agrarian University, Sumy, Ukraine

Abstract

The concepts and types of gastronomic tourism in Ukraine are analyzed and the ways of its further development in the conditions of the COVID-19 pandemic are outlined. In order to preserve domestic tourism as a national industry that has a positive impact on economic development, it is proposed to use not only natural resources and cultural heritage sites but also national cuisine. The main problems of the tourism sector, which arose as an introduction result of preventive measures to overcome the coronavirus pandemic, have been studied.

The issues of anti-epidemic measures organization in food establishments for the period of quarantine are covered. It is established that sanitary and hygienic conditions and the possibility of distancing during living and recreation will be important factors in competition for the consumer during the pandemic. Measures have been proposed to minimize the consequences of the COVID-19 pandemic in the field of gastronomic tourism, including the refusal of the service 'mastering the skills of culinary arts' (master classes), excursions to craft shops, use only disposable utensils during gastronomic festivals and tastings.

Some objects of gastronomic tourism of Sumy region, which are popular in the region, but are not included in the programs of tours, festivals, holidays, are singled out. Gastronomic tours 'Taste of modern Sumy region', 'Sweet and bitter taste of Hlukhiv region', 'Autumn tastes of Krolevets region' have been developed taking into account national, cultural and religious traditions, which create a basis for the formation of domestic tourism in Sumy region.

The research methodology consisted of collecting factual data, as well as in the synthesis and analysis of analytical research organizations' reports, statistical material, studying of scientific and practical developments of domestic and foreign experts in the field of gastronomic tourism.

Keywords: gastronomic tourism; gastronomic festivals; national cuisine; craft products; COVID-19 pandemic



This is an open access journal and all published articles are licensed under a Creative Commons «Attribution» 4.0.