

УДК: 338.48

JEL Z32, L82

Олена Михайлюк

*Кандидат економічних наук, доцент,
Одеський національний економічний університет,
Одеса, Україна*

E-mail: elen.mih.555@gmail.com

ORCID 0000-0003-4857-4129

E.L. MIHAILUK <https://orcid.org/0000-0003-4857-4129>

A.A. KHUMAROV <https://orcid.org/0000-0002-4239-3370>

DOI: [https://doi.org/10.31520/ei.2020.22.2\(75\).71-81](https://doi.org/10.31520/ei.2020.22.2(75).71-81)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Анотація:

Вступ. Розвиток внутрішнього туризму є актуальним на даний час по всьому світу, і Україна не є винятком. Одним з видів внутрішнього туризму для країни може стати гастрономічний туризм, який розвинений по усій країні поки що нерівномірно.

Мета і завдання – оцінити стан розвитку гастрономічного туризму в Україні і окреслити перспективи його розвитку в подальшому з використанням європейського досвіду.

Результати досліджень. Одним з перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм - спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також включає навчання і підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії. Тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу серед споживачів саме до таких видів подорожей.

За даними UNWTO, більшість туристів відзначають гастрономічний аспект як основну причину для відвідування тієї чи іншої країни, і стверджують, що гастрономічні особливості країни є однією з трьох головних причин при виборі місця туристичної подорожі.

В Україні в останні роки активно розвивається напрям туристично-гастрономічної діяльності. Найбільшої популярності набувають винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Країна, маючи глибокі культурні традиції, зокрема у харчуванні, може запропонувати численні цікаві гастрономічні тури як для зовнішніх, так і внутрішніх туристів.

Висновки. Поки що гастрономічний туризм в Україні не набув масового характеру, професійно цим напрямком туризму займається обмежена кількість туристичних компаній; більшість подорожей організовуються до Львівської і Закарпатської областей, де більш яскраво виражена автентична культура та специфічні кулінарні традиції.

Ключові слова: національна кухня, гастрономічні фестивалі, кулінарна спадщина.

Постановка наукової проблеми. Гастрономічний туризм набирає популярності у всьому світі, але в Україні ще не набув масового характеру - професійними гастрономічними турами займається обмежене коло компаній; існує диспропорція щодо місця проведення гастрономічних турів по Україні – більшість подорожей організовуються на Львівщині та Закарпатті, що пояснюється автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів.

Аналіз досліджень проблеми. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму висвітлюються досить широко [2-4;8;9], для підтримки цього виду туризму створені окремі сайти і асоціації [5;11;12], досить детально описуються особливості цього виду туризму в Україні [6;7;10].

Виділення невирішених питань. Серед наукових праць про розвиток гастрономічного туризму недостатньо аналізу цього виду діяльності у регіональному аспекті, недостатньо висвітлюється європейський досвід і подальші перспективи розвитку в сучасних реаліях, що і є предметом дослідження означеної публікації.

Мета статті – оцінити стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та її регіонах, окреслити перспективи розвитку з використанням європейського досвіду.

Виклад основного матеріалу й обґрунтування результатів дослідження. Сучасна ситуація з пандемією корона вірусу змінила світогляд людства на багато явищ, у тому числі суттєво вплинула на подальшу стратегію розвитку туризму. Більшість країн почали орієнтуватися на внутрішній туризм і обмежувати приплив зовнішніх туристів. Україна теж повинна переорієнтувати свою туристичну галузь на внутрішній туризм, що дасть змогу залишати суттєві кошти у середині країни і за мультиплікативним ефектом розвивати супутні туризму сфери економіки. Гастрономічний туризм – один з таких видів діяльності.

Потенціал у країні безмежний: багато чисельні історичні пам'ятки, природні ресурси, оригінальна смачна їжа та напої. Так, борщ, сало, вареники з начинкою на будь-який смак, у тому числі й чорні вареники з чорнилом каракатиці, галушки - у списках найсмачніших світових найдків [1]. Українські страви поставили на восьме місце - між кулінарним багатством Японії та Китаю. Очолює список в'єтнамська їжа.

У країнах Західної Європи гастрономічні тури давно увійшли до переліку одних із найпопулярніших видів туризму. Представники туристичних підприємств України відзначають, що гастрономічний туризм з кожним роком збільшує свою присутність на туристичному ринку, оскільки туристам стає все цікавіше пізнавати країну не тільки за допомогою різних видів турів, але й з позиції смаку, знайомства з національною кухнею.

Послуги закладів ресторанного господарства, які є однією з основних складових туристичної інфраструктури, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а і як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

Гастрономічний туризм активно розвивається та позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та національну автентичну спадщину, оскільки туристи прагнуть не тільки продегустиувати місцеву їжу, але й дізнатися історичне походження та технологічні особливості приготування.

Відповідно до даних Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі сягає до 30%, при цьому прогнозується зростання на 7-12% кожного року, в той час понад 88% туристів відзначають, що гастрономія – це ключовий елемент у створенні враження про туристичні дестинації [2].

Дані UNWTO свідчать, що майже 80% туристів визначають маршрут, попередньо досліджуючи дати гастрономічних подій та особливості місцевої кухні. Кожний третій турист виділяє національну кухню як мотив до подорожі, а витрати на харчування становлять близько 30% від загальних витрат на поїздку. Якщо ж це гастрономічний тур - витрати на харчування складають до 50% [3].

Гастрономічний туризм – це різновид туризму, пов'язаний з дегустацією та знайомленням з національними кулінарними традиціями країн світу. Гастрономічний туризм є доволі новим явищем, який набирає популярності. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку [4].

У англійській літературі найчастіше зустрічаються визначення гастрономічний туризм (gastronomictourism) або харчовий, продовольчий туризм (foodtourism). Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [5].

Варто відзначити, що в українській туристології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Найчастіше зустрічаються вислови «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-тури» та «гастрономічний туризм».

На нашу думку, найбільш ґрунтовним є поняття «гастрономічний туризм», який походить від поняття «гастрономія» – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін.

Тобто гастрономічний туризм – це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу [2].

Гастрономічний туризм стає допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн або регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд та традиції різних народів.

Під час гастрономічних турів турист має нагоду:

- відвідати ресторани та інші заклади національної кухні;
- взяти участь у гастрономічних фестивалях;
- ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні у залежності від сезонів;
- спробувати себе у приготуванні національних страв.

Туристів, які вирушають у гастрономічні тури, можна представити такими категоріями населення:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів [6].

Таким чином, цільова аудиторія гастрономічного туризму поділяється на:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення означеного напрямку туризму;
- туристів, які бажають зануритися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні [4].

Гастрономічний туризм є одним з нових видів туризму, але вже має свої особливості. Їх можна класифікувати за декількома ознаками: розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою та за метою подорожі (табл. 1).

Гастрономічний туризм має свої певні переваги, а саме:

- 1) тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів. Але, на відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- 2) сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури;
- 3) не носить характер сезонного відпочинку, адже для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;
- 4) популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;
- 5) умови для його розвитку мають абсолютно усі країни та регіони, що є унікальною та відмінною рисою означеного виду туризму [7, с. 79].

Цікавим для України є досвід європейських країн щодо напрямків розвитку гастрономічного туризму.

У Франції постійно з'являються все нові і нові туристичні агенції, що організують подорожі з метою відкриття країни через гастрономію. Одні агенції спеціалізуються на гастрономії регіонів, інші на так званих «винних шляхах», що проходять по виноградниках країни. Створено гастрономічно-туристичний салон - Tourgast, який об'єднує турагенції, виробників продуктів і рестораторів. Він проходить щорічно з 22 по 25 квітня у французькому містечку Сен-Луї. Туристам пропонують також незабутню подорож по винній карті країни.

Зазвичай, огляд визначних пам'яток в Італії чергується з дегустацією десертних вин і майстер-класами з приготування кави, а також з ознайомленням з особливостями

італійського гостинності. Національна кухня Італії залежить від географії. У різних містах пропонують різні рецепти однієї страви (піца, лазанья тощо) або зовсім різні страви.

В Іспанії традиційно діє безліч ринків, продовольчих ярмарків та ресторанів. Багато туристичних фірм пропонують під час подорожі відвідати кулінарні майстер-класи, учасниками яких є провідні шеф-кухарі регіону. Також великим попитом у туристів користуються винні тури. Винний тур в Іспанії може тривати і кілька днів, і кілька тижнів. Така подорож може складатися з екскурсій по виноробнях і погребях, виноградних плантаціях, з відвідувань закладів, де можна познайомитися і поспілкуватися з відомими виноробами.

Основним завданням у розробці гастрономічного туру є поєднання кулінарії та культурно-пізнавальної програми в одному турі. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює, окрім зору і слуху, також інші органи відчуття людини, зокрема смаку та запаху.

В Україні починає активно розвиватися напрям туристично-гастрономічної діяльності. Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Наприклад, Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним. Найбільш вдалою формою є поєднання винного та сільського туризму.

Таблиця 1

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид	Характеристика туристичної діяльності
За розташування туристичного місця	Міський	Відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних і фірмових страв або відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху.
	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянка по шляхах виноробства.
За метою подорожі	Ресторанний	Відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю послуг, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням.
	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій, виставок, ярмарок, шоу тощо.
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів з цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, вино терапія.
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастро-фестивалях.
	Освітній	Тур, метою якого є навчання у спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів.
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин.
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх; дегустації.
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації.
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації.
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик з фасування.
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик з фасування продуктів, збирання.
	Агро	Відвідування агро-комплексів, фермерських угідь.
	Фруктово-ягідний	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні певній місцевості, країні.
Змішаний	Поєднання декілька спеціалізацій.	

Джерело: доповнено на основі матеріалів [8; 3, с. 170]

Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму серед туристів наведено на рис.



Рис. 1. Об'єкти гастрономічного туризму, які є найбільш привабливими серед туристів, %

Джерело: створено на основі даних UNWTO [2]

Таким чином можна стверджувати, що найбільшим попитом у туристів користуються підприємства ресторанного господарства, ринки, де представлені харчові продукти місцевих виробників, дегустація місцевої продукції, гастрономічні свята та фестивалі, кулінарні майстер-класи, гастрономічні ярмарки та відвідування фермерських угідь.

Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлений наявністю у кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства і гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини [9, с. 507]. За даними ЮНЕСКО, у 2017 році у світі налічувався 21 об'єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини (табл. 2.).

Таблиця 2

Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини станом на 2017 рік

№ з/п	Туристичний субрегіон світу	Країна	Об'єкт
1	Південна Європа	Греція	Середземноморська дієта
2		Іспанія	
3		Італія	Технологія приготування неаполітанської піци
4		Хорватія	Мистецтво випічки пряників у Північній Хорватії
6	Західна Європа	Чехія	Масляне ходіння по домівках у районі Глинецька
7		Швейцарія	Свято виноробства у м. Вева
8		Франція	Традиційна французька кухня
9		Бельгія	Свято хліба та вогню в м. Герардсберген. Культура вживання пива. Кінний промисел креветок у м. Остюнкерке
10	Центральна Азія	Таджикистан	Технологія приготування та культура вживання ошипалав
11		Узбекистан	Технологія приготування та культура вживання плову

12		Азербайджан	Технологія приготування долми
13		Казахстан	Технологія приготування та подачі хлібного коржика
14		Киргизія	
15	Південна Азія	Іран	
16	Західна Азія	Туреччина	Технологія приготування кави
17		Вірменія	Технологія приготування та подачі лаваша
18		Грузія	Технологія приготування вина у глиняних глечиках «квеврі»
19		Катар	Технологія приготування арабської кави
20		Оман	
21		Саудівська Аравія	
22		ОАЕ	
23	Східна Азія	Японія	Кухня вашоку (традиційна японська кухня)
24		Північна і Південна Кореї	Технологія приготування капусти кімчі
25	Північна Африка	Марокко	Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамаа-ель-Фна у м. Марракеш
26	Північна Америка	Мексика	Традиційна мексиканська кухня

Джерело: [9; с. 508]

Дослідження останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – тури, фестивалі, народні свята.

В Україні заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках (табл. 3).

Таблиця 3

Гастрономічні фестивалі України за регіонами

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Вінницька область		
Фестиваль борщу «Театр на город»	Вересень	с. Правилівка
Волинська область		
«Lutsk Food Fest»	14-15 травня	м. Луцьк
«З любов'ю до ... сала»	Жовтень	м. Луцьк
«Lutsk Food Fest»	16-17 липня	м. Луцьк
«Фестиваль національної кухні»	25 вересня	м. Луцьк
Дніпропетровська область		
«Галушки»	Травень	с. Гречане
Фестиваль кулішу «Смачна традиція козацтва»	Червень	с. Старі Кодаки
Житомирська область		
Міжнародний фестиваль дерунів	Друга субота вересня	м. Коростень
Закарпатська область		
«Червоне вино»	11-15 січня	м. Мукачево
«Конкурс різників свиней – гентешів»	Останні вихідні січня	с. Геча
«Ужгородська палачінта»	Кінець лютого	м. Ужгород
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
«Біле вино»	3-5 березня	м. Берегово
Фестиваль вина і меду «Сонячний напій»	Перші субота-неділя травня	м. Ужгород
«Берлибашський бануш»	Травень	с. Костилівка
Фестиваль виноградарів і виноробів «Угочанська лоза»	Травень	м. Виноградів
Фестиваль тушкованого півня на Закарпатті	30 червня	с. Косонь

«Червона черешня»	Червень	с. Пацканьово
Фестиваль ріплянки	Червень	с. Колочава
Фестиваль Великоберезнянського сиру «Молочна ріка»	Липень	с. Стужиця
Фестиваль чорниці «Верховинська яфина»	5 серпня	с. Гукливе
Фестиваль голубців	Початок серпня	с. Великий Бичків
Сливовий фестиваль «Свято Леквара»	25 серпня	с. Геча
Солодке свято меду в Мукачеві	Серпень	м. Мукачеве
Фестиваль «Гуцульська бринза»	5-6 вересня	м. Рахів
«Варишське пиво»	15-18 вересня	м. Мукачево
Фестиваль «Смажений баранчик»	Вересень	с. Лазецина
Фестиваль молодого вина і меду «Закарпатське божоле»	Листопад	м. Ужгород
Запорізька область		
Фестиваль закруток «Нас не подолати»	Вересень	м. Запоріжжя
Івано-Франківська область		
«Станиславівська мармуляда»	15 жовтня	м. Івано-Франківськ
Київська область		
«Вулична їжа»	Червень-Серпень	м. Київ
Ярмарок «Sweets&Gifts»	17-18 грудня	м. Київ
Маркет «Всі. Свої Гастрономія. М'ясний листопад»	26-27 листопада	м. Київ
«Цукерки та Пундика»	Листопад	м. Київ
Фестиваль солодоців «SWEETS Fest»	17-18 грудня	м. Київ
Фестиваль односолодових віскі «Whisky Dram»	12 листопада	м. Київ
«Борщ Фест»	Початок жовтня	с. Чубинське
Фестиваль українського крафтового пива «Craft Beer Fest!»	14-15 жовтня	м. Київ
Кропивницька область		
Фестиваль полуниці	11 червня	с. Миронівка
День бджоляра	Серпень	с. Виноградівка
Львівська область		
Міське свято Пампуха	Початок січня	м. Львів
«Дні глінтвейну у Львові»	13-15 січня	м. Львів
«Фестиваль пива»	8-12 травня	м. Львів
«Львів на тарілці»	24-28 червня	м. Львів
«Свято Хліба»	Серпень	м. Львів
«На каву до Львова»	Вересень	м. Львів
Національне свято шоколаду	Початок жовтня	м. Львів
«Свято Сиру і Вина»	Середина жовтня	м. Львів
Фестиваль Глінтвейну	Грудень	с. Славське
Одеська область		
«Таки да, смачно!»	Кінець квітня	м. Одеса
«Свято полуниці»	Травень	м. Одеса
День помідора	Серпень	м. Одеса
«Свято вина та етнічного мистецтва»	Листопад	м. Болград
Фестиваль Прянощі і радощі: «Сезам відкрися»	Листопад	м. Одеса
Полтавська область		
«Галушка Fest»	Кінець квітня	м. Полтава
Фестиваль полуниці	21 червня	м. Кременчук
Всеукраїнський полуничний фестиваль-ярмарок «Білецьківський край-полуничний рай»	25 червня	с. Білецьківка
«Свято Полтавської галушки»	Червень	м. Полтава
«Пливе шука з Кременчука»	Липень	с. Білецьківка
«Свято миргородської свині»	Вересень	м. Миргород

Тернопільська область		
«Вареник і капуста-fest»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	Вересень	м. Борщів
Харківська область		
«Городской Рісник»	18-19 червня	м. Харків
Херсонська область		
«Український кавун – солодке диво»	Третя субота серпня	м. Гола Пристань
«Тишо-Тишо FEST»	Вересень	м. Херсон
Хмельницька область		
«Проскурівські смаколики»	14-15 жовтня	м. Хмельницький
Чернігівська область		
«Його величність, Ніжинський огірок»	Вересень	м. Ніжин
«40-Ух»	24 серпня	м. Чернігів
Фестиваль хліба «Хліб своїми руками»	Травень, серпень	с. Мистецький хутір
«Дерун-фест»	Кінець квітня	м. Чернігів

Джерело: доповнено за матеріалами [10, с. 123; 11]

Пропозицію вітчизняних туроператорів щодо гастрономічних турів по Україні наведено у табл. 4.

Проаналізувавши доступні пропозиції вітчизняних туроператорів щодо проведення гастрономічних турів, можна зазначити, що:

- гастрономічний туризм в Україні не набув масового характеру - професійними гастрономічними турами займається обмежене коло компаній;

- існує диспропорція щодо місця проведення гастрономічних турів по Україні – більшість подорожей організуються на Львівщині та Закарпатті, що пояснюється автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів [52, с. 124].

Таблиця 4

Пропозиція вітчизняних туроператорів гастрономічних турів по Україні на 2019 р.

Туристичне підприємство	Маршрут подорожі	Назва туристичного продукту
Туроператор «Відвідай»	Львів – Чинадієво – Мукачево - Берегово - Нижнє Селище - Міжгір'я - Келечин - Пилипець - Львів	«Сиро-винний тур Закарпаттям»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Мукачево - Косино - с. Квасово - Перечин - Воеводино – Квасово - Ботар - Велятино - Львів	Дегустаційно-термальний тур «Феєрія новорічного Закарпаття»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Чинадієво - Барвінок - Косино - Мукачево - Львів	Відпочинковий тур «Червоне вино»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Мукачево - Берегово - Берегівське вулканічне низькогір'я - Ботар - Велятин - Хуст - Нижнє Селище - Львів	«Закарпатські пригоди – свято глінтвейну»
Туроператор «ТурБаза»	м. Львів	«Місто з ароматом кави»
Туроператор «ТурБаза»	Київ - Коростень - Київ	«Фестиваль Дерунів 2020 в Коростені»
Туроператор «Країна UA»	Воловець-Гукливій-Міжгір'я-Нижнє Селище – Берегово -В.Бийгань - Мукачево	«Кулінарне Закарпаття»
Туроператор «Країна UA»	Мачухи – Мгар – Решетилівка - Полтава	«Етно-гастротур на Полтавщину»

Туристичний сайт « https://wondersholidays.com »	м. Львів	«Пивна екскурсія по Львову»
Туристичний сайт « https://wondersholidays.com »	м. Київ	«Дуже смачний Київ»
Туристичний сайт « igotoworld.com »	м. Львів	«Хмільний Львів»
Туристичний сайт « igotoworld.com »	м. Одеса	«Прогулянка по-одеськи!»
Туристичний сайт « igotoworld.com »	м. Полтава	«Полтавські галушки»

Джерело: створено автором

Кожного року в Україні проводиться велика кількість гастрономічних фестивалів. За даними Асоціації сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму України у 2019 році налічувалось 72 гастрономічних фестивалі (рис. 2) [12].

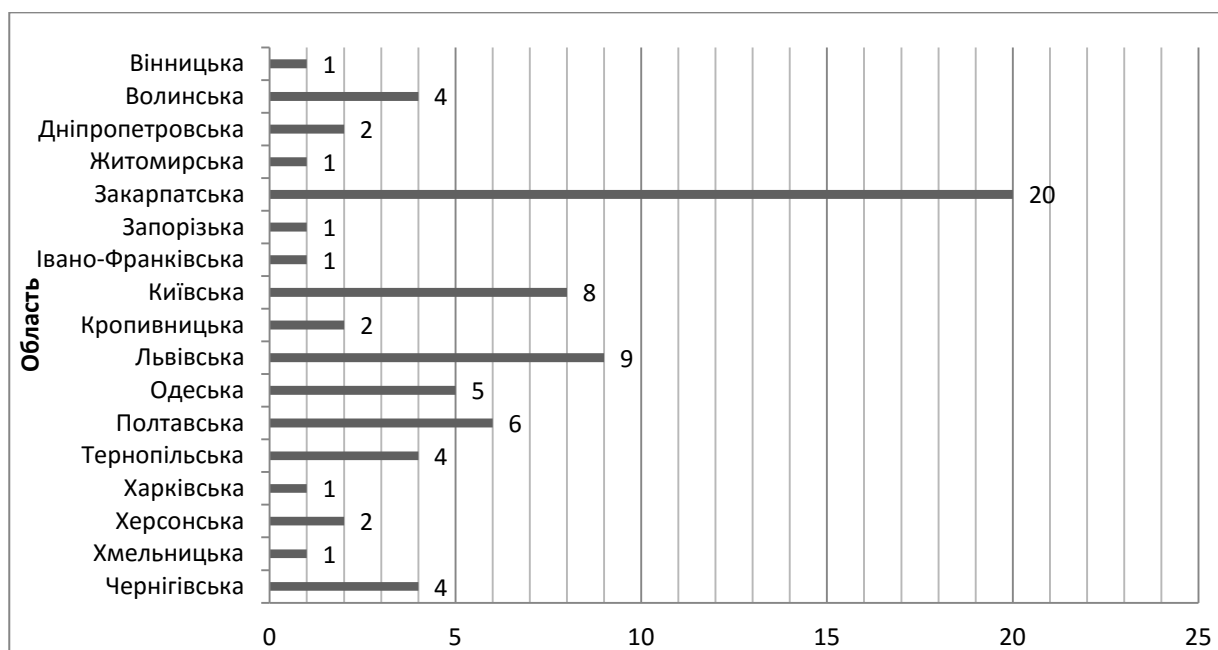


Рис. 2. Чисельність гастрономічних фестивалів за регіонами у 2019 р.

Джерело: складено автором за матеріалами [12]

Найбільші туристичні ресурси для проведення гастрономічного туризму мають Закарпатська, Київська, Львівська, Одеська (табл. 5), Полтавська області та такі міста як Київ, Луцьк, Одеса та Львів. Саме у цих областях та містах збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому вони є найбільш привабливими до відвідування як для іноземних, так і внутрішніх туристів в Україні [10, с. 124].

Проведення квестів - відмінна альтернатива класичним екскурсіям. Сценарії дозволяють включати елементи історичних подій, народні легенди, традиційні обряди тощо. Такі сценарії можуть лягти в основу турів вихідного дня. Важливу роль у реалізації цього напрямку повинні зіграти регіональні туроператори.

У розвитку внутрішнього туризму, і гастрономічного зокрема, окрім дестинації, тобто місця куди потрібно приїхати, важлива роль відводиться туроператорам, які виступають у ролі брокерів на ринку туристичних послуг, формують і продають турпакети.

Неабиякою популярністю серед українців у наступні роки будуть користуватися гастротури вихідного дня, які характеризуються тим, що на них витрачається невелика кількість часу, при цьому можна вжити різні страви і напої, а також різного роду

гастрономічні смаколики. Такі тури включають відвідування таких об'єктів як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому продукту або виду сільського господарства.

Таблиця 5

Календар гастрономічних подієвих заходів Одеської області запланований на 2020 рік

Дата	Назва заходу	Місце проведення	Стисла характеристика заходу
Лютий			
15 лютого	Фестиваль бессарабських традицій «Трифон Зарезан»	м. Болград	Трифон Зарезан – традиційне, обрядове свято виноградарів, початок сільськогосподарського сезону. На фестиваль багато ряджених, звучать народні пісні, грають народні оркестри, багато частувань наїдками та винами.
Квітень			
квітень	Гастрономічний фестиваль «Пан казан»	м. Балта (міський парк)	Фестиваль української кухні (2018 рік-фестиваль каші, 2019 рік – фестиваль вареників).
Травень			
4 травня щорічно	Гастрономічний фестиваль «Георг'єв денський на ир «Смачний баранчик»	м. Болград (центральна площа)	Відновлення національних кулінарних традицій, розвиток самобутності та культури.
6 травня щорічно	Фестиваль «Великий курбан»	с. Каракурт Болградського р-ну	Відновлення національних кулінарних традицій, розвиток самобутності та культури.
Червень			
6-7 червня	V етноекотуріваль «Кодима-фест»	с. Івашків Кодимського району	На фестивалі яскраво відтворено національні обряди, дитячі старовинні ігри, автентичні пісні, різноманітність національної кухні, проведення ярмарок майстрів. Широко представлені етнічні та модернові фольк-напрями.
червень	Openair «ВИШНЯ FEST – 2020»	Стадіон с. Гонората Подільського району	Фестиваль сприяє об'єднанню усіх мешканців громади, збереженню українських національних традицій та обрядів, а також національних традицій етнічних меншин.
Липень			
липень щорічно	Етно-фестиваль Івана Купала «Квітка папороті»	смт. Саврань, берег р. Південний Буг	На Савранщині, на березі річки Південний Буг відбувається масштабне святкування етно-фестивалю Івана Купала "Квітка папороті". Відтворення та збереження українських традицій, цінностей культури та історії під відкритим небом. У програмі свята - виставка-ярмарок виробів декоративно прикладного мистецтва народних майстрів, виступи вокальних та хореографічних колективів, музичний батл «Гопацульки по-Савранські», українська кухня, традиційне вогнище та віночки, велика музична сцена та молодіжна дискотека з Dj.
Серпень			
17-19 серпня	Фестиваль меду «Спас іде – гостей веде»	м. Роздільна, міський парк	Для представлення асортименту медової продукції та оформлення відповідних «медових» майданчиків запрошуються усі охочі бджоляри району і області. Вони презентують медову продукцію та діляться своїм мистецтвом і знаннями щодо розведення і утримання бджіл, отримання різних сортів меду тощо. У рамках свята передбачено парад «бджолок», смачні частування, численні майстер-класи, розваги, проведення виставок декоративно-ужиткового мистецтва: іграшки, картини, вишитий одяг, косметичні засоби на основі меду, вазони та багато іншого.

серпень щорічно	Бессарабський Ярмарок	смт. Тарутине	Представлені садиби, які оформлені в національному стилі народів, які мешкають на території району. Проходять стилізовані національні свята, концерти, конкурси, частування блюдами національної кухні. Відбудеться виставка-ярмарок сільськогосподарської продукції, національних виробів та предметів декоративно-ужиткового мистецтва.
серпень	Районний медовий фестиваль в ЕтноЕкоАгросадибі «Медові роси»	с. Ясенове Перше Любашівського району (вул. Кодимська, буд.9)	Туристи і гості зможуть пройти сеанс бджілоужалення та сон на вуликах, скуштувати бджолопродукцію (медово-пилкову пасту, мед, соти, забрус, медовуху, хреновуху), взяти участь у майстер-класах, побачити як качають мед (сезонно). Зробити фотосесію у національному вбранні в мальовничій садибі, оформленій в українському стилі.
Вересень			
вересень	Ковбасний фестиваль-ярмарок «Любашівка – столиця української ковбаси»	смт. Любашівка, біля траси Київ-Одеса (308 км), (з'їзд до смт Любашівка)	Виступи народних вокальних та хореографічних колективів Любашівського району, конкурс виробів з м'ясної продукції та виробів з овочів, фруктів і кондитерських виробів, виставка-продаж виробів та робіт декоративно-прикладного мистецтва. Зони відпочинку, фотозони, святковий феєрверк.
Жовтень			
щорічно жовтень	Козацький фестиваль «Покрова Героїв»	с. Кам'яне Савранського району	У програмі фестивалю: концертна програма за участі вокальних та хореографічних колективів Савранщини, Вінниччини, Кіровоградщини, Черкащини; театралізоване дійство «Кам'яніський стан», посвята у козачата. Майстер-класи з виготовлення козацької атрибутики. Презентація козацьких страв.
жовтень	Фестиваль «Дністровські гостини»	с. Маяки	Гастрономічні конкурси. Конкурс на кращий рецепт рибної юшки.
Листопад			
1 листопада	Міжнародний фестиваль вина Сербетоарявінулуй» (Свято вина)	м. Рені, парк «Перемога»	Метою фестивалю є відновлення глибоких традицій виноробства, презентація гостям фестивалю самобутності і культури регіону; виставка-продаж вин, майстер-класи з виготовлення вина.

Джерело: складено автором за матеріалами [13]

Найбільш складним аспектом у реалізації програм розвитку туризму є налагодження надійної, послідовної і зрозумілої схеми комунікації з численними цільовими аудиторіями. Одним з інструментів розвитку гастрономічного туризму є створення гастрономічної туристичної карти - «Смачна Україна», яку потрібно створити. На цю карту необхідно нанести гастрономічні пам'ятки окремих місць України. Карта стане туристичним і гастрономічним путівником, на ній необхідно також показати різні дестинації, ресторани, місця колективного розміщення.

Фірмові страви регіону мають вплив на вибір місця відпочинку, а задоволення туристичного попиту і подальший розвиток гастрономічного туризму переміщуються у площину формування нових туристичних продуктів. У якості інформаційного приводу також можна використовувати різні гастрономічні рекорди: найбільший вареник у Полтаві, найбільший млинець у Львові, найсмачніший борщ в Сумах, 10 видів фаршмака в Одесі тощо.

Потрібна розробка турпродуктів, що включають об'єкти сільського туризму і елементи гастрономічного туризму.

Висновки і пропозиції.

Гастрономія стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та стилем життя відвідуваної території. Вона являє собою можливість активізувати та диверсифікувати

туризм, сприяє місцевому економічному розвитку, включаючи різні сектори економіки (виробництво, заклади харчування, продовольчі ринки тощо.).

Туризм є перспективним напрямком розвитку економіки України. Сьогодні популярним стає такий вид, як монотуризм, тобто тематичні тури, присвячені куштуванню певного виду продукції. Місцеву кухню можна розглядати як туристичний ресурс територій, що дозволяє створити нові туристські продукти, відкрити нові туристські дестинації. Зв'язок гастрономії та туризму сприяє збільшенню припливу туристів, подовженню термінів перебування туристів у певному регіоні або країні, збільшує прибуток від туризму.

В Україні гастрономічний туризм на даний час не досить добре розвинений, але вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Україна має багато ресурсів для розвитку гастрономічного туризму, досить добре розвинене виноробство.

REFERENCES

1. *Ukrayins`ka kuxnya v top-10 najsmachnishy`x strav svitu* (2020).- [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <https://bdzhola.com/news/ukrajinska-kuhnja-v-top-10-najsmachnishih-strav-svitu> [in Ukrainian].
2. *World Tourism Organization* (2020) .- [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <http://www2.unwto.org/ru> [in English].
3. Glushko V. O. *Gastronomichny`j tury`zm yak okremy`j vy`d u tury`zmi: ponyattya, sutnist`, klasyfikaciya* (2016) // *Torgivlya i ry`nok Ukrayiny`*. – Vy`p. 39-40 [in Ukrainian].
4. Shandor F. F. *Suchasni riznovy`dy` tury`zmu : pidruchny`k* (2013)/ F. F. Shandor, M. P. Klyap. - K. : Znannya [in Ukrainian].
5. *Oficijny`j sayt Vsesvitn`oyi asociaciyi gastronomichnogo tury`zmu* (2010). – [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <http://www.worldfoodtravel.org> [in Ukrainian].
6. Kuklina T. S. *Gastronomichny`j tury`zm na tury`sty`chnomu ry`nku Ukrayiny`* (2013) / T.S. Kuklina // [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>. [in Ukrainian].
7. Rasulova A.M. *Potencial restorannogo biznesu u rozvy`tku gastronomichnogo tury`zmu Ukrayiny`*(2015) / A. M. Rasulova // *Ekonomika ta derzhava*, # 5 [in Ukrainian].
8. Kornilova V. V. *Suchasni tendenciyi rozvy`tku gastronomichnogo tury`zmu* (2018)/ Kornilova V. V. // *Efektyn`vna ekonomika* # 2 [Elektronny`j resurs] - Rezhy`m dostupu: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf [in Ukrainian].
9. Omel`ny`cz`ka V. O. *Analiz svitovogo ry`nku poslug gastronomichnogo tury`zmu* (2018)/ V. O. Omel`ny`cz`ka // *Molody`j vcheny`j* .- # 9 (61) [in Ukrainian].
10. Omel`ny`cz`ka V. O. *Suchasny`j stan ry`nku poslug gastronomichnogo tury`zmu Ukrayiny`* (2018) / V. O. Omel`ny`cz`ka // *Ekonomichni studiyi*. - # 2 (20) [in Ukrainian].
11. *Gastronomichni festy`vali Ukrayiny` - 2018: kudy` navidaty`sya, chy`m polasuvaty`?* (2018) .- [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018__kudi_navidatisya_chim_polasuvati.html [in Ukrainian].
12. *Asociaciya spry`yannya rozvy`tku gastronomichnogo ta vy`nnogo tury`zmu v Ukrayini* (2019) .-[Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <http://agvt.nuft.edu.ua/> [in Ukrainian].
13. *Odes`ka ODA sformuye Kalendar podiyevy`x zahodiv na 2020 rik* (2020).- [Elektronny`j resurs]. – Rezhy`m dostupu: <https://oda.odessa.gov.ua/news/odeska-oda-sformue-kalendar-podievih-zahodiv-na-2020-rik> [in Ukrainian].

ЛІТЕРАТУРА

1. Українська кухня в топ-10 найсмачніших страв світу.- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bdzhola.com/news/ukrajinska-kuhnja-v-top-10-najsmachnishih-strav-svitu>

2. World Tourism Organization .- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/ru>
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація // Торгівля і ринок України – 2016. – Вип. 39-40. С. 166-175.
4. Шандор, Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. - К. : Знання, 2013. - 334 с.
5. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.
6. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
7. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. / А. М. Расулова // Економіка та держава, 2015. – № 5. – С. 78–83.
8. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / Корнілова В. В. // Ефективна економіка № 2. – 2018. [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
9. Омельницька В. О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Молодий вчений. – 2018. - № 9 (61). - С. 506 – 511.
10. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. - № 2 (20). - С. 121 – 126.
11. Гастрономічні фестивалі України - 2018: куди навідатися, чим поласувати? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018__kudi_navidatisya_chim_polasuvati.html.
12. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні .- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agvt.nuft.edu.ua/>
13. Одеська ОДА сформує Календар подієвих заходів на 2020 рік .- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/news/odeska-oda-sformue-kalendar-podievih-zahodiv-na-2020-rik>