

Клименко А., бакалавр
Київський національний
університет технологій та дизайну
Бугас В.В., к.е.н., проф.
Київський національний
університет технологій та дизайну

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Туристично-рекреаційна та гастрономічна сфери визнані як одні з пріоритетних в економіці України загалом, та у її регіонах. На сьогодні більшість людей вибирають місце для відпочинку спираючись не тільки на наявність пляжів або кількості історичних пам'яток, а й на гастрономічну привабливість тієї або іншої місцевості. Гастрономічний туризм – це вид подорожі, в якому турист насамперед приділяє увагу знайомству з місцевою кухнею, її кулінарними досягненнями або просто цікавим особливостям. Оскільки кулінарне мистецтво вже давно стало частиною культури суспільства, то гастротуризм – це знайомство з історією та особливостями місцевої кухні, екскурсії та можливість бути учасником процесу приготування незвичайних страв. Це вид туризму, особливість якого полягає в дегустаціях та ознайомленні з особливостями національних кулінарних традицій різних куточків України.

Значну роль в розвитку гастрономічного туризму та його різновидів відіграють гастрономічні свята і винні фестивалі. Наприклад традиційно в березні на гірськолижному курорті «Буковель» проходить фестиваль українських вареників, головним програмним завданням якого є рекламування вареників як особливої страви національної кухні також це дійство сприяє до піднесення української культури та економіки.

Всі гастрономічні подорожі можна умовно поділити на дві основні групи: міські і сільські. В міських турах, як впливає з назви цієї категорії подорожей, туристам буде запропоновано познайомитися та скуштувати страви в найбільш автентичних ресторанах, кафе і барах якогось конкретного місця України. В сільських турах є можливість побачити та долучитися до процесу приготування деяких страв в домашніх умовах. Саме тут можна проїнятися національним духом, дізнатися більше про кулінарні традиції і культуру населеного пункту. У

добре спланованому гастрономічному турі у мандрівника можливість побувати у кількох регіонах, щоб скуштувати найрізноманітніші страви, які готують у тих чи інших краях. Сучасні події, пов'язані з поширенням пандемії «COVID19» у світі, а також збільшення кількості природних та техногенних стихій, розповсюдження тероризму та військових дій, стали стримуючими факторами розвитку усіх видів туризму. Разом з тим, для популяризації внутрішнього туризму загалом та гастротуризму зокрема, в регіонах України, пандемія зробила більше, ніж усі реформи даної галузі разом взяті. Гастрономічна мандрівка є перспективним і найбільш динамічним елементом туристичної діяльності, а сама її організація сприяє відродженню національних культурних традицій, але під час пандемії ми бачимо різке скорочення подорожей і це звичайно має негативний вплив на всі сфери бізнесу.

Таким чином в Україні є значний гастрономічний потенціал. Так, наприклад, скуштувати смачний крафтовий сир можна у с. Старий Порицьк Іваничівського району, Львівські кав'ярні та ресторани подекуди популярніші за музеї, а гастрономічні екскурсії оригінальними закладами набувають дедалі більшої популярності. Львів задав тон гастротуризму України, запропонувавши великий асортимент концептуальних закладів, які обігрують місцеві легенди й стереотипи, а також експериментують з локальною кухнею. Пивну культуру розвивають крафтові броварні та історична "Львівська пивоварня", де відкрили новий музейно-культурний комплекс "Львіварня". Кухня в нашій державі є дуже різноманітною та самобутньою. Розвиток гастротуризму в Україні справа не одного року, тільки за активної участі усіх суб'єктів туристичної діяльності, цей вид туризму матиме право на життя та розвиток, що в подальшому приноситиме прибуток у економіку та туристичну сферу країни.

Літератури:

1. Басюк Д. І. Інноваційні форми гастрономічного туризму. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2012. № 45. С. 44-50.

2. Шандор Ф. Ф. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: підручник. Київ : Знання, 2013. 334 с.