

## 28. ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

**В.І. Карпчук**

**Ю.І. Сологуб**

*Національний університет харчових технологій*

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм - вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, є синтезом екології, культури і виробництва.

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.

Гастротури бувають сільські ("зелені") і міські.

Представники туристичних компаній, вирушаючи в такі тури, також переслідують свої професійні цілі: розширити свій бізнес і почати продавати гастрономічні тури.

Різновиди гастрономічних турів:

1. Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів - тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких Вам не тільки розкажуть про особливості місцевої кухні, а й продемонструють технологію приготування страв і продуктів.

2. Спеціалізовані поїздки - гастрономічні тури по навчанню дегустації або приготування різних блюд.

3. Відвідування гастрономічних фестивалів - справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці.

Гастрономічні подорожі дуже популярні в усьому світі. Найрозвиненішу систему гастротурів має Франція

Ще однієї Меккою гастрономічних подорожей є Італія. Обіди й вечері в містах Ломбардія й Тоскана дадуть можливість оцінити італійську кухню вищого класу.

Туристам, що відвідали Японію, пропонується під керівництвом гастрогіда купити продукти харчування для суші, які приготують найкращі кухарі на очах туриста.

Для ласунок будуть цікаві тури на шоколадні фабрики Флоренції або Франції (Bernachon) з обов'язковою дегустацією.

Українська національна культура відзначається багатими кулінарними традиціями.

Західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; вплив турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і російської на

кухню Слобідської України не підлягає сумніву; найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центра Правобережжя.

В рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, устроєм життя побутом і ремеслами населення різних регіонах України зазвичай передбачається відвідування етноресторанів – закладів харчування що презентують традиційну українську або іншу етнічну кухню народів, що проживають в Україні.

Декілька гастрономічних музеїв відкрито у м. Львові. Це музей пива при пивоварні та музей сала.

Практика останніх років свідчить. Що туристичні потоки зростають у тих регіонах де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – фестивалі, народні свята.

Все більше і більше відкриваються нові гастрономічні фестивалі в Україні щороку. Більша частина яких проходить на теренах західного регіону.

Серед них: Міжнародний фестиваль вин в Берегові, Фестиваль-ярмарка "Золотий гуляш", Фестиваль "Медовий Спас", Фестиваль Борщу "Борщ-їв", Свято Хліба у Львові, Короп Фест 2010, Фестиваль дерунів у Коростені і багато інших.