

EFFE AWARD АСОЦІАЦІЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ ФЕСТИВАЛІВ
«ЄВРОПА ПІДТРИМУЄ ФЕСТИВАЛІ – ФЕСТИВАЛІ ПІДТРИМУЮТЬ ЄВРОПУ»
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ
ЦЕНТР РОЗВИТКУ «ДЕМОКРАТІЯ ЧЕРЕЗ КУЛЬТУРУ»
ФАКУЛЬТЕТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
НАУКОВА БІБЛІОТЕКА
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)
WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I JĘZYKÓW OBSCYCH W WARSZAWIE (WSTJO)
(РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)
КАФЕДРА МОВ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ АРХІТЕКТУРИ І БУДІВНИЦТВА ВІРМЕНІЇ
НАЦІОНАЛЬНИЙ МУЗЕЙ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ УКРАЇНИ
БЛАГОДІЙНА ОРГАНІЗАЦІЯ «БЛАГОДІЙНИЙ ФОНД РОДИНИ ДЕМКУР»

НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК СУЧАСНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС: ДОСВІД, ПРАКТИКИ, ІННОВАЦІЇ

**V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ-ФЕСТИВАЛЬ**
19-20 травня 2022 рік

Реєстрація Міністерства освіти і науки України
Лист № 1/–10-2162 від 21.09.2021

Тези доповідей

Київ 2022

Реєстрація найменування «баранський кулен», контрольованого за географічним походженням, тривала з серпня 2010 року до 2015 року, коли спеціальна комісія ЄС залишково зафіксувала цей статус. Основні виробники розташовані у місті Білий Манастир та поселеннях Біле, Ягодняк, Кнежеві Винограді та інших.

Тож Хорватія зацікавлює туристів не тільки своєю місцевістю, але й національною кухнею та традиціями. Туристам завжди хочеться спробувати страви країни яку вони відвідують. Тому розвиток гастрономічного туризму у Хорватії є актуальним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Загоруйські штруклі є складової нематеріальної культури Хорватії. Вилучено з: <https://croatia.hr/experiences/gastronomy-and-enology/central-croatia/zagorje-strukli> (дата звернення: 26 квітня 2022).

2. Вироби з Північної Хорватії належать до «Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини» хорватської культури. Вилучено з: http://www.unesco.org/new/en/media-services/single-view/news/forty_six_new_elements_added_to_representative_list_of_the_intangible_cultural_heritage/ (дата звернення: 4 травня 2022).

3. Хорватський кулен отримав престижну нагороду. Вилучено з: http://www.rtv.rs/sr_ci/vojvodina/sremski-kulen-i-futoski-kupus-medju-58-zasticenih-proizvoda_315027 (дата звернення: 5 травня 2022).

*Возулкина Д., студентка 3 року бакалаврату,
спеціальність – 242 «Туризм»,
Національний університет харчових технологій
ORCID ID: 0000-0001-0002-0003*

Науковий керівник:
*доцент, кандидат економічних наук
Мірзодаєва Т.М.*

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ У МІЖНАРОДНОМУ ТА НАЦІОНАЛЬНОМУ КОНТЕКСТІ

У різних регіонах України та світу люди дещо по-різному сприймають природу, побут та соціум, що призводить до утворення різної філософської, усної, гастрономічної культури, традицій та звичаїв, які складають нематеріальну культурну спадщину. За рахунок неї матеріальні ресурси регіонів набувають своєї унікальності та неповторного настрою, що дуже корисно для туризму.

Для багатьох мільйонів туристів гастрономія перетворилась на важливу складову туристичних вражень, незалежного від того, чи повертаються вони до знайомих туристичних маршрутів з метою повтору смачних вражень, чи

здійснюють далекі подорожі задля пошуку нових, особливих кулінарних зисків. Гастрономія займає важливе місце в отриманні автентичних вражень туристами. Регіональна культура та побут демонструють свою несхожість на інші регіони також і за рахунок гастрономії, таким чином підсилюючи потенціал території до розвитку туризму.

Гастрономічний туризм пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу. З організаційної точки зору він передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів. Він дуже яскраво відображає спосіб життя, світогляд, традиції етносів.

Стратегічна мета розвитку туризму в Україні полягає у створенні продукту, конкурентоспроможного на світовому ринку, здатного максимально задовольнити туристські потреби населення країни, забезпечити на цій основі комплексний розвиток територій.

У вересні 2013 р. під егідою Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму відбувся перший World Food Travel Summit (Гетеборг, Швеція), тематикою якого була «Нова хвиля в гастрономічному туризмі». Метою саміту стало створення форуму для діалогу, обміну знаннями, знайомство з новими тенденціями гастрономічного туризму, бізнес-знайомства, а також обговорення проблеми зацікавленості споживачів якістю продуктів та впливу навколишнього середовища на її показники.

Гастрономічний туризм передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні. У часи війни звернення уваги на національні елементи (страви, звичаї) має дещо інше забарвлення. Дух народу загострився як ніколи і потребує максимального відродження та збереження автентичності народу, тобто у населення бажання діяти та розвиватися на дуже високому рівні.

Гастрономічний туризм охоплює понад 30% туристичних витрат на глобальному рівні, що позитивно впливає на місцеву економіку, зайнятість населення та збереження культурної спадщини. Гастрономія в контексті туризму включає в себе з одного боку поєднання продуктів, послуг та видів діяльності, що підкреслюють унікальність та неповторність традицій місцевості, з іншого таланти і творчий потенціал осіб, які готують страви та знайомлять з традиціями частування.

Доки Україна зайнята внесенням борщу до репрезентативного списку ЮНЕСКО, українці забувають про інші національні страви. Чи не найкращий час

саме зараз розглянути національну гастрономію України з використанням стратегічного підходу, шляхом внесення елементу «Традиції гостинності українського народу» до кращих культурних практик ЮНЕСКО?

Науковці стверджують, що в Україні починає активно розвиватися напрям туристично-гастрономічної діяльності. Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним [8]. На думку дослідників, найбільш вдалою формою є поєднання винного та сільського туризму [2]. Відзначають попит на гурман-тури в секторі етнотуризму та сільського зеленого туризму [12].

В останні роки в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (Ужгород), «Галицька дефіляда» (м. Тернопіль), «Конкурс різників свиней – гентешів» (с. Геча, Закарпатська обл.), «Біле вино» (м. Берегово, Закарпатська обл.), гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» (м. Ужгород, Закарпатська обл.), «Фестиваль ріплянки» (с. Колочава, Закарпатська обл.), «Гуцульська бринза» (м. Рахів, Закарпатська обл.), «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.), фестиваль хліба (хутір Обирок, Чернігівська обл.), «Український кавун – солодке диво» (м. Гола Пристань, Херсонська обл.), свято Полтавської галушки (м. Полтава), свято сала (м. Полтава), фестиваль полуниці (м. Ізюм, Харківська обл.), свято шоколаду (м. Львів), фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.) тощо [5].

Україна зараз вже досягла певних успіхів у підтримці зі сторони провідних держав світу. Створення профілю країни з різними складовими, до яких належать сформовані гастрономічні бренди регіонів та традиції гостинності, значно підвищить позиціонування України на туристичному глобальному ринку. Враховуючи те, що в країні достатньо велика частина інфраструктури зруйнована, саме гастрономічний туризм та його розвиток можуть стати однією з рушійних сил залучення вкладень у відбудову та заклик туристів до відвідування країни.

Отже, українці потребують підтримки та визнання у світі і цей процес вже почався. Одним із аспектів, що може цьому допомогти, є гастрономічний туризм. До його переваг належать:

- 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, підприємства туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо);

- 3) не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;
- 4) популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;
- 5) умови для його розвитку мають абсолютно всі країни та регіони, що є унікальною та відмінною рисою даного виду туризму.

Для залучення туристів не достатньо створити гарну інфраструктуру та мати унікальні страви, також потрібно повідомити світу взагалі про існування смачної української кухні. Українська народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво.

У 2011 р. Інститут світової політики представив дослідження асоціацій з Україною у країнах-сусідах: Білорусі, Грузії, Молдові, Польщі та Румунії. У опитуванні брали участь 30-50 експертів від кожної з вищезазначених країн. Науковці повідомили, що у цих країнах Україна асоціюється з «гостинним народом», «національною кухнею та культурою», «літом, відпочинком, канікулами, фруктами» [1].

Отже, українська кухня виступає суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків. А в етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв із м'яса (особливо свинини), риби, овочів, яєць, молочних продуктів.

Нині гастрономічний туризм все ще є регіональним явищем. Згідно з результатами опитування, маркетинг продуктів гастрономічного туризму надає першочергову увагу регіональному ринку, на другому місці – місцеві та національні ринки, на третьому – міжнародний ринок.

Дослідження показують, що у 93% мандрівників формуються довготривалі, приємні спогади, що базуються на досвіді харчування у відвідуваному регіоні (є основою «характеру» території) [10].

Нині 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 в себе різні сектори економіки (виробництво, заклади харчування, продовольчі ринки та ін.).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132.
2. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). *Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.-практ. конф. (28-29 квітня 2011 р.)*. Луганськ, 2011. №6. Том 2. С.171-177.
3. Інформаційне видання: «Гастрономічні фестивалі українців». *Матеріали зібрані та впорядковані: Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016.*

4. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012. *Географія та туризм*. 2011. Вип.14. С.100-115.
5. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки*. 2015. №10. Ч.4. С.29-31.
6. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. Вилучено з <https://www.globalfoodtourism.com>.
7. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. Вилучено з <http://www.worldfoodtravel.org>.
8. Стельмах О.А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. *Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф. (17-19 березня 2011 р.)*. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. С.160-161.
9. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні. Київ: Вища школа, 2002. 195 с.
10. Global Report on Food Tourism. Madrid: World Tourism Organization (UNWTO), 2012. p.63.

Ворошилова Г.О., кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного
і туристичного бізнесу,
Київський національний університет
культури і мистецтва,
Київ, Україна
ORCID ID: 0000-0002-1447-5053

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ТА НАЦІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНІСТЬ

Усвідомлюючи важливе значення нематеріальної культурної спадщини як головного джерела культурного різноманіття й гарантії сталого розвитку, ЮНЕСКО виробило ряд важливих актів.

Україна була серед тих країн, що підтримали ініціативу ЮНЕСКО та проголосували за прийняття Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини (НКС). У 2008 році приєдналась до них Україна.

Згідно з Конвенцією нематеріальна культурна спадщина проявляється у таких галузях:

- усних традиціях та формах вираження, зокрема мові як носії НКС;
- виконавському мистецтві;
- звичаях, обрядах, святкуваннях;
- знаннях та практиці, що стосуються природи та всесвіту;
- знаннях та практиці, що пов'язані з традиційними ремеслами.

Зберегти багатство народної культури українців – основу нематеріальної культурної спадщини великої європейської нації – є сьогодні одним із пріоритетних завдань Міністерства культури та інформаційної політики України.