

Список використаних джерел:

1. Шинкарук М.В, Кірова Я.В. використання нетрадиційної рослинної сировини функціонального призначення у виробництві консервованих огірків. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. Том 31 (70) Ч. 2, № 6. 2020. С. 101-106.
2. Єгоров Б.В., Мардар М.Р. Розробка збагачених харчових продуктів із покращеними споживчими властивостями, Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Харків : ХДУХТ. 2012. С. 124–126.

Масловська А. В.
здобувачка 3 курсу, групи ТР-31д, спеціальності 242 «Туризм і рекреація»

Антонюк К. Г.
доктор філософії з економіки, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
м. Вінниця, Україна

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК РІЗНОВИД СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ТУРИЗМУ

Гастрономічний туризм сьогодні перетворився на один із найцікавіших і найдинамічніших напрямів спеціалізованого туризму. Якщо раніше люди подорожували, щоб побачити архітектуру, природу чи історичні пам'ятки, то тепер усе частіше головною метою стає можливість скуштувати щось унікальне, відчути смак культури через страви. Їжа перестала бути просто способом втамувати голод вона стала частиною вражень, емоцій і навіть ідентичності кожного регіону. Гастрономічний туризм – це подорожі, центром яких є кухня: від дегустацій місцевих страв і відвідування фермерських господарств до участі у кулінарних фестивалях чи майстер-класах. Люди приїжджають не просто їсти, а зрозуміти, як формується смак, чому саме ця страва є традиційною, які продукти використовують і що вона означає для місцевих жителів. Саме через гастрономію можна найкраще відчути дух місця адже жоден сувенір не передасть того, що здатен зробити запах свіжоспеченого хліба чи смак домашнього вина.

Зростання популярності гастротурів та інтересу догастрономічних подорожей формуються під впливом низки факторів, основу яких формують такі:

- зростанням популярності автентичних вражень та прагненням туристів до глибшого знайомства з культурою відвідуваних країн;
- збільшенням кількості людей, які цінують якісну їжу та зацікавлені в дегустації нових страв;
- розвитком транспортної інфраструктури, що полегшує подорожі до різних регіонів;

– зростанням популярності онлайн-платформ, які допомагають туристам знаходити цікаві гастрономічні маршрути та бронювати столики в ресторанах [1].

Сукупність згаданих факторів формує сприятливе середовище для розвитку гастрономічного туризму, розробки та впровадження гастротурів, популяризації національної кухні, локальних продуктів, удосконалення страв під впливом сучасного мистецтва кулінарії шляхом конкурентної боротьби за споживача, туриста, гурмана тощо [1].

У світі гастрономічний туризм уже давно став потужною індустрією. Франція, Італія, Іспанія, Японія чи Туреччина щороку приймають мільйони туристів, які приїжджають саме за кулінарним досвідом. У цих країнах сформовані гастрономічні маршрути, працюють сотні шкіл кулінарного мистецтва, а місцеві продукти стали частиною культурного бренду. Наприклад, у Франції є спеціальні маршрути «винних доріг», у Японії – тури суші-ресторанами, в Італії – поїздки у фермерські господарства, де можна самому приготувати пасту або піцу. В Україні гастрономічний туризм теж активно розвивається, хоча ще не настільки масштабно, як у Західній Європі. Але потенціал тут величезний [5].

Кожен регіон має власну кулінарну спадщину: Полтавщина славиться галушками, Львів – кавою та солодощами, Одещина – морепродуктами, а Закарпаття – вином і бограчем. Усі ці страви це не просто їжа, це частина історії, традицій і навіть характеру місцевих людей. Туристи приїжджають, щоб відчути цей колорит і доторкнутися до справжньої української культури. Особливо популярними стали кулінарні фестивалі. В Україні вже проходять десятки подій, присвячених їжі: фестивалі борщу, вина, меду, сиру, вареників. Вони збирають не лише місцевих, а й іноземців, що сприяє розвитку туризму та економіки регіонів. На таких заходах поєднується все: національна кухня, музика, мистецтво і традиції. Це створює живу атмосферу, де їжа стає інструментом об'єднання людей. Цікаво, що сучасний гастрономічний туризм змінюється разом із трендами.

Якщо раніше головним було просто скуштувати щось смачне, то тепер у центрі уваги автентичність і сталість. Людей дедалі більше цікавить, звідки походять продукти, чи підтримує бізнес місцевих фермерів, чи дотримуються екологічних стандартів. Наприклад, популярними стали тури «з ферми до столу», коли турист може побачити, як вирощуються продукти, взяти участь у збиранні врожаю або самому приготувати страву [2]. Це створює відчуття причетності до процесу і формує нову культуру споживання. Гастрономічний туризм також впливає на розвиток готельно-ресторанної справи. Заклади ресторанного господарства почали приділяти більше уваги не лише якості їжі, а й концепції.

Ресторани пропонують дегустаційні сеті, меню з локальних продуктів, проводять майстер-класи. Готелі створюють спеціальні гастрономічні пакети проживання з участю в кулінарних заходах. Такі послуги роблять туризм більш комплексним і привабливим для іноземців. Окрему роль відіграє маркетинг. Гастрономічний туризм часто просувається через соціальні мережі: красиві фото

страв, відео з кухонь, історії шефів, огляди ресторанів. Це працює не гірше за класичну рекламу, адже візуальний контент викликає емоції й бажання «спробувати на смак». Саме завдяки Instagram чи TikTok багато маленьких місць стають популярними, і туристи спеціально приїжджають, щоб скуштувати ту саму страву, яку бачили онлайн [4].

Гастрономічний туризм має також соціальний ефект. Він допомагає зберігати культурну спадщину, традиційні рецепти та старі технології приготування. У селах, де здавалося, життя завмирає, відкриваються маленькі ресторани або дегустаційні локації, куди приїжджають туристи. Це підтримує місцеву економіку і дає людям стимул залишатися у своїх громадах, розвивати власну справу. У майбутньому гастрономічний туризм може стати важливою складовою національного бренду України [3].

Адже українська кухня унікальна вона поєднує елементи різних культур, має багату історію й надзвичайне різноманіття. Від борщу та вареників до крафтових сирів, настоянок і десертів усе це може бути «візитівкою» країни. Уже зараз дедалі більше українських шеф-кухарів виходять на міжнародну арену, беруть участь у світових конкурсах і популяризують українську гастрономію. Таким чином, гастрономічний туризм це не просто мода на їжу. Це форма пізнання світу, через яку люди знайомляться з історією, культурою, природою і традиціями. Для України цей напрям має величезний потенціал: він може стати джерелом економічного зростання, підтримки місцевих виробників і способом зберегти національну ідентичність. Адже через смак можна сказати про країну більше, ніж через будь-яку рекламу чи буклет. І саме в цьому сила гастрономічного туризму він показує душу народу, приправлену ароматом домашнього хліба, кави й щирої гостинності.

Список використаних джерел:

1. Антонюк К.Г. Передумови та фактори розвитку гастрономічного туризму. *«Бізнес-навігатор»*. 2024. Вип. 3 (76). С. 124–128. DOI: <https://doi.org/10.32782/business-navigator.76-21> URL: http://business-navigator.ks.ua/journals/2024/76_2024/23.pdf (дата звернення: 07.10.2025).
2. Нестерчук І. Л. Гастрономічний туризм: експлікація аксіологічних концептів. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія*. 2017. № 3 (68). С. 97–104. DOI: <http://doi.org/10.17721/1728-2721.2017.68.18>. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua> (дата звернення: 07.10.2025).
3. Підгірна В. Н., Єремія Г. І., Хникіна М. В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. *Економіка та суспільство*. 2022. № 37. С. 545–553. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-72>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3164> (дата звернення: 07.10.2025).
4. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. Т. 5, № 1. С. 312–320. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-37>. URL: https://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2020/11/ujae_2020_r01_a37.pdf (дата звернення: 07.10.2025).
5. Семенюк Л., Рудич А., Бірюкова О. Роль гастрономічного туризму у сталому розвитку готельно-ресторанної справи та підвищенні привабливості регіонів України. *Економіка та суспільство*. 2025. № 75. С. 55–56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-56>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6161> (дата звернення: 07.10.2025).