

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН**  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Дудник І.М.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

**ДИПЛОМНА РОБОТА**  
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»

на тему:

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В ІСПАНІЇ**

Виконавець: здобувач вищої освіти 4 курсу групи Т-413 **Кмитюк Оксана  
Миколаївна**

Науковий керівник: к. геогр. н., доцент кафедри міжнародного туризму та  
країнознавства **Борисюк Оксана Анатоліївна**

Нормоконтролер: \_\_\_\_\_  
(підпис)

**Борисюк Оксана Анатоліївна**  
(П.І.Б.)

КИЇВ – 2022

# НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародних відносин  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства  
Спеціальність: 242 «Туризм»  
ОПП: «Туризмознавство»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Дудник І.М.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## ЗАВДАННЯ НА ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

Кмитюк Оксана Миколаївна

(П.І.Б. випускника)

1. Тема роботи «Гастрономічний туризм в Іспанії» затверджена наказом ректора № 400 /ст від «19» квітня 2022 р.

2. Термін виконання роботи: з «16» травня 2022 р. по «19» червня 2022 р.

3. Вихідні дані роботи: дослідження має теоретичний і практичний характер, виконане на основі аналізу законодавчих актів з питань туристичної діяльності, наукових праць вітчизняних та зарубіжних вчених, які досліджували гастрономічний туризм, матеріалів періодичних видань, інформаційних ресурсів мережі Інтернет.

4. Зміст пояснювальної записки:

РОЗДІЛ 1. Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 2. Загальна характеристика гастрономічного туризму в Іспанії

РОЗДІЛ 3. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Перелік обов'язкового ілюстративного матеріалу: Рис .2.1.Витрати туристів з метою гастрономічного туризму, Рис.2.2. Особливості гастрономії по регіонах Іспанії, Рис. 2.3 Адміністративний поділ Іспанії, Рис. 2.4. Заходи, які проводяться для гастротуристів, Таблиця 1.1. Визначення гастрономічного туризму, Таблиця 1.2.Класифікація гастрономічного туризму, Таблиця 1.2. Рейтинг улюблених гастрономічних регіонів.

#### 6. Календарний план-графік

№ з/п	Завдання	Термін Виконання	Відмітка про виконання
1.	Проаналізувати літературні та інші джерела з проблеми дослідження.	02.05 - 06.05 2022 р.	Виконано
2.	Обґрунтувати об'єкт, предмет дослідження, сформулювати завдання і мету. Написати вступ.	07.05 – 08.05 2022 р.	Виконано
3.	Проаналізувати різноманітні джерела інформації щодо теоретичних основ гастрономічного туризму. Написати перший розділ.	09.05 - 15.05 2022 р.	Виконано
4.	Проаналізувати загальну характеристику гастрономічного туризму в Іспанії. Написати другий розділ роботи.	16.05 - 25.05 2022 р.	Виконано
5.	Виявити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії. Написати третій розділ роботи та висновки	26.05 - 31.05. 2022 р.	Виконано
6.	Узагальнити результати проведеного дослідження, сформулювати висновки	01.06 - 05.06 2022 р.	Виконано
7.	Підготувати доповідь на попередній захист, розробити демонстраційні матеріали.	06.06 - 09.06 2022 р.	Виконано
8.	Провести роботу над зауваженнями після попереднього захисту дипломної роботи.	10.06 - 12.06. 2022 р.	Виконано
9.	Захист дипломної роботи.		

7. Дата видачі завдання: «02» травня 2022 р.

Науковий керівник дипломної роботи \_\_\_\_\_ Борисюк О.А.  
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Кмитюк О.М.  
(підпис випускника) (П.І.Б.)

## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломної роботи “ Гастрономічний туризм в Іспанії»: 64 сторінки, 4 рисунки, 3 таблиці, 31 використане літературне джерело та 2 додатки

**Об’єкт дослідження** – Іспанія

**Предмет дослідження** – гастрономічний туризм в Іспанії

**Мета дослідження** – аналіз гастрономічного туризму в Іспанії. Виявлення передумов та особливостей розвитку гастрономічного туризму в країні.

**Методи дослідження.** Були використані наступні методи: методи порівняння та аналізу, метод оцінювання та узагальнення - для визначення особливостей гастрономічного туризму, метод системного аналізу – для вивчення сучасних проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.

Інформаційними джерелами при написанні роботи були досліджені праці вітчизняних та зарубіжних вчених які досліджували гастрономічний туризм, матеріали періодичних видань, статистичні дані, інформаційні ресурси мережі Інтернет.

Наукова новизна роботи полягає в теоретичному узагальненні поняття “гастрономічний туризм “, в аналізі його класифікації та структуризації, також у визначенні особливостей розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ  
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ, ОСОБЛИВОСТІ  
НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ІСПАНІЇ, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ  
РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ,  
ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ, ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ .....	9
1.1 Сутність та поняття гастрономічного туризму .....	9
1.2 Класифікація гастрономічного туризму.....	14
1.3 Особливості розвитку гастрономічного туризму .....	19
РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ .....	22
2.1 Передумови розвитку гастрономічного туризму в країні .....	22
2.2 Особливості національної кухні Іспанії.....	27
2.3 Напрямки гастрономічного туризму в Іспанії .....	40
РОЗДІЛ 3. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.....	48
3.1 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.....	48
3.2 Гастрономічні фестивалі Іспанії.....	52
3.3 Розробка гастрономічного туру по Іспанії.....	56
ВИСНОВКИ .....	61
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	64
ДОДАТКИ .....	68

## ВСТУП

На сьогоднішній день туризм став невід'ємною частиною життя людей. Кожного дня тисячі людей здійснюють різноманітні подорожі. Туризм – це одна із галузей економіки, що може приносити значний дохід до бюджету країни. Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається.

Атмосферу країни найкраще пізнати за допомогою смаку. І важливе тут не тільки, які страви вони готують, а які традиції початку трапези (молитва, подяка предкам, чи це в колі всієї сім'ї) ось це гастрономічний туризм. Тому, що кухня народу це не тільки про їжу, це про атмосферу, це про традиції, це про майстерність в яких живе дух народу. Інтерес до гастрономічного туризму як одного з нових видів туризму співвідноситься зі змінами в економіці і переходом на новий етап, де двигуном виступають враження. Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, свої танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи приготування їжі склалися в кожного народу протягом століть. Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу. Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування різних народів, кулінарних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Гастрономічний туризм – це нове явище, котре розвивається як новий туристичний продукт, обумовлений, зокрема, тим фактом, що, за даними спеціалізованої літератури, більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку .

Створення гастрономічних вражень стає частиною розвитку туристичних напрямків, оскільки гастрономія відіграє важливу роль у визначенні місця прибуття туристів. Гастрономія, характерна для місця призначення, впливає на вибір місця призначення й навіть мотивує сам візит, адже гастрономічний туризм все більше визнається способом продемонструвати місцеві продукти та стимулювати попит на туризм. Тому тема «Гастрономічний туризм Іспанії» є актуальною.

**Об’єкт дослідження** – Іспанія

**Предмет дослідження** – гастрономічний туризм в Іспанії

**Мета дослідження** – аналіз гастрономічного туризму в Іспанії. Виявлення передумов та особливостей розвитку гастрономічного туризму в країні.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні

**завдання:**

- проаналізувати поняття “гастрономічний туризм”, історію його виникнення та розвитку;
- розглянути класифікацію гастрономічного туризму;
- визначити передумови розвитку гастрономічного туризму в Іспанії;
- дослідити особливості іспанської кухні;
- скласти перелік напрямків гастрономічного туризму в Іспанії;
- виявити проблеми та перспективи гастрономічного туризму в Іспанії.

**Методи дослідження.** Були використані методи: методи порівняння та аналізу, метод оцінювання та узагальнення - для визначення особливостей гастрономічного туризму, метод системного аналізу – для вивчення сучасних проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.

**Інформаційними джерелами** при написанні роботи були досліджені праці вітчизняних та зарубіжних вчених які досліджували гастрономічний туризм, матеріали періодичних видань, статистичні дані, інформаційні ресурси мережі Інтернет та офіційні сайти Міністерства економіки та фінансів

Іспанії та Міністерства промисловості, енергетики та туризму Іспанії та департаменту туризму Іспанії.

**Практичне значення** одержаних результатів. Матеріали дипломної роботи можуть бути використані у практичній діяльності фахівців туристичної сфери та у навчальному процесі, зокрема під час вивчення дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Основи туризму», «Організація туристичних подорожей», «Туроперейтинг».

**Апробація отриманих результатів:** дана проблема була висвітлена на Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених «Політ. Сучасні проблеми науки» за темою «Гастрономічний туризм Іспанії».



# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

## 1.1 Сутність та поняття гастрономічного туризму

Термін «кулінарний туризм» було введено у 1998р. професором університету Bowling Green (США) Лусі Лонг. Так, Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає, що гастрономічний туризм це подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню. Гастрономічний напрямок стає все дедалі світовим трендом, значущим явищем як соціального і культурного, так й соціально-економічного плану. Подорожі за смаком, кулінарні шляхи і маршрути, знайомство з новими методами кулінарії, відвідування відомих місць з кулінарними традиціями або відкриття місць, пов'язаних з вирощуванням, селекцією, рибалкою та іншими продуктами харчування, стає все частіше значущим мотивом для подорожей.

Засновником Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Ерік Вольф дає таке визначення: “Гастрономічний туризм – це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі”[8].

Так, Х. Ридван розуміє “гастрономічний туризм» який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства” [31].

Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють під цим терміном “повну або часткову поїздку для того, аби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією”[25]. М. Брокеж трактує поняття “гастрономічний туризм” як “новий досвід, який шукають туристи, а

саме - гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії” [20]. Д. Дасілва під зазначеним терміном розуміє “будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи”[21].

Д. Басюк розглядає його як “спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва”[1]. С. Саламатіна дає таке визначення цього виду туризму: “гастрономічний туризм – вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії”[13].

С.Ю. Гатауліна, дає таке формулювання “гастрономічний туризм - вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій”[9].

Як зазначає Т. Трададенко, “гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт. Мета гастрономічних турів - насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі”[16].

Є.С. Соколов досліджує гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості[14].

За Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л. “гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати

кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов'язані з гастрономією, відвідують певні дестинації”[10].

В.С. Ковешніков під гастрономічним туризмом розглядає спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі[11].

У роботі Ф.Ф. Шандора і М.П. Кляпа гастрономічний туризм розглядається як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі. Т.С. Кукліна вважає, що гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні. Основна мета відпочиваючих, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих тільки цій місцевості, а гастрономічні тури – навмисно розроблені тематичні програми, які можуть включати як дегустації розкішної їжі, так і навчання в гастрономічних школах будь-якої спрямованості.

На думку Д.І. Басюк, особливо досканальним є визначення гастрономічного туризму як похідного від терміна “гастрономія”( від грец. *στομάχι* – шлунок) – наука, що осягає зв'язок між харчуванням та культурою, належить до галузі суспільних дисциплін. У свою чергу кулінарія (від лат. *coquīna* – кухня) – сфера прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс спецтехнологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії [1].

Визначення поняття гастрономічного туризму різних українських та закордонних вчених досить диверсифіковані, як і вживані терміни для його позначення (“гастрономічний туризм”, “винно-гастрономічний туризм”,

“кулінарний туризм”). Ряд визначень поняття «гастрономічний туризм» наведено у табл. 1.1

Таблиця 1.1.

Визначення гастрономічного туризму

Автор	Визначення
Е. Вульф, засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму[8]	«Гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі»
Х. Ридван[31]	“Гастрономічний туризм» який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства”
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П.Ністорену[25]	Гастрономічний туризм “повна або часткова поїздка для того, аби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов’язані з гастрономією”
М. Броежж[20]	“Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме - гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії”
Д. Дасілва[21]	“Гастрономічний туризм – будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи”
Д. Басюк[1]	“Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва”
С. Саламатіна[13]	“Гастрономічний туризм - вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії”
С.Ю. Гатауліна[9]	“Гастрономічний туризм - вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій”
Т. Трададенко[16]	“Гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт”

Є.С. Соколов [14]	“Гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості”
За Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л. [10]	“Гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов’язані з гастрономією, відвідують певні дестинації”
В.С. Ковешніков [11]	«Гастрономічний туризм розглядає як спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об’єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі”

Джерело: складено авторкою

Таким чином, проаналізувавши визначення вчених, можна підсумувати, що гастрономічний туризм – це подорожі в держави або спеціальні місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації оригінальних страв і товарів, властивих тільки цій країні або території.

Як відокремлений вид туризму, гастрономічний туризм має свої особливі риси:

- Обставини поліпшення кулінарного туризму мають безумовно всі держави і це унікальна відмінна риса цього виду туризму;
- Гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для кожної пори року можна підібрати потрібний тур;
- Гастрономічний туризм у тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму, знайомство з

національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;

- Сприяє становленню місцевих господарств, зокрема, ресторанів, готелів, туристичних фірм, а також виробників продовольчих товарів;
- Перевагою гастрономічного, серед інших видів туризму, є те, що крім зору та слуху, він задіює такі відчуття, як смак та запах;
- Не має сезонного характеру.

Гастрономічний туризм стає все більш відомим у світі і важливим явищем не лише культурного та суспільного, а й соціально-економічного плану. Все частіше значущим мотивом для подорожей є відвідування відомих кулінарними традиціями місць, знайомство з новими видами кулінарії, знання нових кулінарних шляхів і маршрутів; відкриття територій, пов'язаних з вирощуванням продукції, риболовлю та іншими видами діяльності, пов'язаними з харчовою індустрією. Шляхом різноманітних культурних контактів під час здійснення гастрономічної подорожі відбувається взаємообмін духовними, фізичними цінностями та навичкою між людьми, націями, державами.

Таким чином, під терміном «гастрономічний туризм» пропонується розуміти спеціалізований вид туризму, що поєднує ознайомлення та дегустацію національних кулінарних традицій країн світу і відбиває здатність людини пізнавати культуру держави через її національну кухню з метою набуття психологічного, естетичного чи дослідницького задоволення.

## **1.2 Класифікація гастрономічного туризму**

Зараз існує значна кількість досліджень, присвячених систематизації видів гастрономічного туризму. Так, С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макаручук поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський (“зелений”) та міський. Їхня важлива відмінність полягає в тому, що,

вирушаючи в сільську околицю, мандрівник прагне випробувати екологічно чистий продукт.

Т. Трададенко класифікує гастрономічний туризм за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виділяє івентивний гастрономічний туризм.

За С.Є. Саламатіною до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму вона відносить: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовো-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний[13].

Винний туризм – це один із найпопулярніших видів гастрономічного туризму, який передбачає екскурсії на виноградники, до винних підвалів, дегустацію вин та винної продукції.

Кавовий туризм – це туризм, який передбачає поїздки центрами кавового виробництва. Туристи дізнаються історію цієї справи, дегустують напої, знайомляться з процесами обсмажування, методами заварювання кави.

Шоколадний туризм – це поїздки екзотичними країнами, які відомі масштабним виробництвом какао бобів, а також країнами які славляться виготовленням шоколадних виробів.

Пивний туризм – екскурсії до країн, відомих своїми пивоварнями, для того аби познайомитися з сортами пива, відвідати пивоварні та побувати на пивних фестивалях.

Медовий туризм – різновид туризму, метою якого є дегустація та купівля продуктів бджільництва (мед, віск, пилок) безпосередньо на місці виробництва.

Фруктово-ягідний туризм – вид гастротуризму, який передбачає збирання і споживання ягід та ознайомлення з різноманітними технологіями їх переробки.

Сирний – поїздки в центри виробництва і споживання сиру, відвідування приватних сироварень, огляд професійного обладнання, знайомство з стародавніми рецептами.

Рибний туризм – подорож з метою дегустації рибних страв та морепродуктів, а також відвідування водних угідь, рибних ферм та заводів із залученням до процесу вилову риби та ознайомлення з технологіями її приготування.

Г.Г. Вишневська та А.П. Бусигін систематизують гастрономічний туризм за ключовими критеріями, такими як особливість місцевості - сільський “зеленийта” міський, мета поїздки або бажання випробувати певний напій або страви: винний, пивний, сирний, шоколадний[6].

Деяка кількість вчених дотримуються іншої думки Д.О. Стешенко та О.Ю. Парфіненко визначають сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський – дегустацію тутешньої кухні та продуктів, вироблених у даному регіоні;

ресторанний – відвідування особливо знаменитих та знаменитих ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю;

освітній – навчання в спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів та майстер-класів;

події – відвідування місцевості у певний час з метою участі у соціальних та культурних заходах з гастрономічною тематикою[15].

Таким чином, гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі (табл. 1.2).



## Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
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 із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій	
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)

За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Джерело розроблене автором за [29]

Таким чином, під терміном “гастрономічний туризм” пропонується розуміти спеціалізований вид туризму, що поєднує ознайомлення та дегустацію національних кулінарних традицій держав світу і відображає здатність людини пізнавати культуру держави через її національну кухню з метою набуття психологічного, естетичного чи дослідницького задоволення. Сьогодні всі існуючі класифікації гастрономічного туризму можна поділити на три знаки: за спрямованістю; за видом певного продукту чи напою; з метою подорожі; за розташуванням туристичного місця; за особливостями організації.

### 1.3 Особливості розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм – подорож із дегустацією справжніх, розкішних страв та напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх естетів. Можливість розпізнати особливості їжі, споглядати неповторний інтер'єр та атмосферу будь-якого закладу, сервірування столу, оформлення страв та обслуговування. З кожним роком кулінарні подорожі стають дедалі відомими. Це так званий вид туризму, специфіка якого полягає у дегустаційних процесах та ознайомленні з особливостями національних кулінарних традицій різних держав. Його основна мета полягає у осягненні вікових традиції та національного духу народу через приготування та вживання різноманітних страв. І дозволяє краще зрозуміти менталітет людей і специфіку їх життя.

Сьогодні існує багато організованих гастрономічних подорожей. під час гастрономічних турів мандрівник зможе скуштувати спеціальні страви національної кухні, а також брати участь у різних гастрономічних та кулінарних фестивалях, ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні відповідно до сезонних особливостей та випробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів.

Будь-яка національна кухня пишається своїми ексклюзивними рецептами, тому під час гастрономічного туризму не завжди навіть потрібно залишати межі держави. Справжній гурман завжди зможе виявити місця, де спеціальним чином готують ті чи інші страви. Але в деяких країнах приготування їжі зведено в культ, а страви чи продукти є оригінальними символами держави. Саме такі держави слід відвідати, вирушаючи в гастрономічний тур.

На сьогоднішній день важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам'ятками міста, екскурсанти одноразово хочуть знати про особливості національної кухні. Гастрономія є найважливішим джерелом місцевості, джерелом освіти та її ідентичності. Пошук нових шляхів організації харчування базується на вивченні

гастрономічної складової туристичного продукту, на основних тезах брендингу території, що формують туристичний образ місцевості, на процесі відчуття про товар у свідомості покупців. Місцеву кухню можна розглядати як туристичне джерело територій, що дозволяє створити нові туристичні продукти, відкрити нові грані туристської дестинації. Вона може бути використана для розуміння суспільного та економічного способу життя дестинації. Зв'язок гастрономії та туризму сприяє збільшенню кількості мандрівників, сприяє продовженню знаходження мандрівників, збільшує прибуток від туризму.

Харчування в туризмі є найважливішою сферою, що надає значний вплив на суспільне та економічне становлення держави. Значна допомога та розвиток різних варіантів харчування, що дозволяє зберегти територіальну ідентичність території та підвищити її туристичну привабливість. Туризм взаємопов'язаний із ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею значущості високої якості та екологічної безпеки харчування. Тутешня кухня сприяє появі у мандрівників відчуття місця, будинку, зручності та безпеки.

Гастрономічний туризм у світі набуває все більшої знаменитості. Люди купують особливі гастрономічні тури з метою поглиблено познайомитися з кухнею держави, яку вони відвідують. Мета гастрономічних турів - насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому ця мета не зводиться до того, щоб випробувати якесь рідкісне, екзотичне блюдо або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, що століттями вбирала в себе традиції та звичаї місцевих жителів, їхню культуру приготування їжі. Гастрономічний тур як послуга – це дещо більше, ніж просто подорож, тому що він є добре продуманим комплексом заходів з дегустації традиційних у певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде у світі, та мають спеціальний смак.

Мода на гастрономічні тури активно прогресує останніми роками. Найбільшими любителями цієї розваги зарекомендували себе німці, британці,

американці та японці. Гастрономічний туризм синтез екології, культури та виробництва. Гастрономічний туризм добре організований у Франції, Італії, Іспанії, Японії, де існує розвинена мережа винно-гастрономічних турів. Клієнтам гастрономічних турів необхідно заздалегідь визначитися з метою поїздки. Можна просто поїхати в країну, що пишається віковими кулінарними традиціями, і ознайомитися з її пам'ятками – як їстівними, так і іншими. А можна відвідати блискучі та смачні гастрономічні фестивалі, що періодично проводяться в найрізноманітніших куточках планети. Наприклад, у вересні проходять устричний фестиваль в Ірландії та Октоберфест у Мюнхені; у липні зазвичай проходить свято іспанської національної їжі Сан-Фермін та Бонтон – фестиваль тунця в Італії; а в листопаді завзяті гастрономічні мандрівники вирушають до Франції на Божоле Нуво – свято молодого вина або на фестиваль білих трюфелів у Сан-Мініато.

## РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ

### 2.1 Передумови розвитку гастрономічного туризму в країні

Історія розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, як і в інших країнах, самостійного напрямку в туризмі розпочалася в 1998 році, коли доцентом кафедри народної культури в державному університеті Боулінг Грін (США) Л. Лонгом був введений в обіг термін «кулінарний» туризм. У 2001 році Ерік Вольф, президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ІСТА), представив затверджений документ про кулінарний туризм [24]. З цього моменту і до 2001 року вчені з різних країн світу проводили дослідження в галузі кулінарного та винного туризму.

У 2001 році майбутній президент Міжнародної асоціації гастрономічного туризму американський економіст Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм у світі, пізніше він розвинув цю тему у першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму.

У 2003 році ним було засновано Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association). Вона надає широкий спектр переваг для своїх членів, таких як: навчання, розвиток та просування. Місія організації говорить: “Допомагати людям, суспільству та підприємствам розвиватися шляхом налагодження взаємовигідних відносин заснованих на загальному інтересі до їжі та напоїв”. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: “Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії”.

У 2006 році було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму, який займається освітніми та навчальними компонентами програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. Широкий розвиток кулінарного туризму призвів до утворення турфірм, що спеціалізуються на

міжнародному гастрономічному туризмі, прикладами можуть бути такі компанії як: “Gourmeton Tour” (США), “The International kitchen”(Великобританія), “Gourmet Getaways” (Італія) [18].

Незважаючи на те, що Міжнародна асоціація кулінарного туризму з’явилася в США, першопрохідниками у генеруванні ідеї гастрономічних турів вважаються італійці, які грамотно поєднали налагодження торгових та технологічних виробництв із залученням туристів під знаком смачної та здорової їжі. З моменту свого народження гастрономічний туризм зростає в геометричній прогресії з кожним роком.

Іспанці мають давні кулінарні традиції, які зумовлені різноманітністю ландшафтних та мікрокліматичних умов, багатовіковою історією та впливом численних культур та народів. Саме розташування держави, її клімат, а також великі завойовницькі подвиги сприяли проникненню в іспанську культуру інших нот і правил. Мусульмани та християни, буддисти, прихильники іудаїзму та індуїзму – будь-який релігійний напрямок, а також різноманітність національного складу держави вплинули на гастрономію.

Іспанія розташована на Піренейському півострові і практично з усіх боків оточена морем. Цей фактор зіграв особливу роль в формуванні іспанської кухні. Саме тому в ній присутні багато страв із застосуванням морепродуктів. У той час як у прибережних районах більш краще виражені особливості середземноморської кухні. У внутрішній частині Іспанії, де панують гориста область, плодючі схили, і виноградники більше відомі страви, що включають маслини, м’ясо, овочі, фрукти та вино.

Іспанія – країна злиття багатьох культур. У минулому біженці та мандрівники привезли свої кулінарні традиції в іспанську кухню. Фінікійці привезли сильно приправлені соуси, греки – оливкову олію. Маври також внесли свій вклад, саме вони додали горіхи, спеції та рис – основний компонент іспанської кухні. Також величезний вплив на формування іспанської кухні зробило відкриття Колумбом Америки у 1492 році. У наступні

роки в Іспанію почали завозити нові продукти: помідори, ваніль, какао, бобові культури, картопля.

Дуже небагато відомо про іспанську кухню в період до X століття. У документах, що збереглися, найчастіше згадуються інгредієнти, назви страв, і майже нічого про процес їх приготування. Однак у процесі становлення іспанської кухні з часів Середньовіччя можна прослідкувати кілька етапів розвитку, до того часу, як вона стала повноцінною національною кухнею, такою, яку ми знаємо сьогодні. Впровадження нових методів приготування страв та знайомство з новими видами продуктів харчування, принесеними арабами та євреями-сефардами. Потім подальший розвиток за рахунок включення до раціону кулінарних інгредієнтів з Нового Світу та впливу сусідніх європейських кухонь. Все це сприяло створенню унікального явища – іспанської кухні. У період з XV століття до початку XIX у більшості європейських країн сформувалися основи раціону харчування та традиції приготування страв, відомих нині. Вони залишалися відносно стійкими і незмінними до кінця XIX століття, до тих пір, поки деякі журналісти і письменники не почали описувати винайдені ними раніше невідомі страви. З їхньої подачі іспанська кухня стала вважатися сумішшю кулінарних звичаїв та традицій різних народів, що населяли велику територію країни протягом усього її існування. Ця історія наочно показує, як може розвинутиись самобутня традиційна кухня, незважаючи на різноманітність факторів, що впливають на її формування. Саме на початку XX століття іспанська кухня набула всесвітньої популярності за рахунок найбільш характерних регіональних страв. Подальша еволюція та народження нової іспанської кухні, підкріплене могутньою творчою хвилею іспанських кухарів, принесло їй заслужену славу та міжнародне визнання.

Гастрономічний туризм в Іспанії стає все більш популярним на сьогоднішній день, адже саме тут можна скуштувати вишукану та традиційну кухню, яка відома у всьому світі.



Спланована подорож по іспанським регіонам дозволить не тільки ознайомитися з оригінальною місцевою кухнею, але і пізнати культуру народу. Оскільки Іспанія є великою країною, то і гастрономічні традиції кожного регіону мають свої відмінності (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Рейтинг улюблених гастрономічних регіонів

Регіони Іспанії	Відсоток туристів, %
Андалусія	18,5
Галісія	13,9
Країна Басків	13,7
Мадрид	9,5
Астурія	7,9
Каталонія	7,1
Кастилія-і-Леон	6,9
Валенсія	4,7
Естремадура	3,7
Кастилія -Ла-Манча	2,75
Ла-Ріоха	2,72
Кантабрія	2,3
Арагон	1,9
Канарські о-ви	1,5
Наварра	1,11
Мурсія	0,6
Балеарські о-ви	0,5

Джерело: [27]

В кожній провінції є унікальна рецептуру страв, тому паелья в Барселоні буде відрізнятися від паельї в Валенсії. Гастрономічний туризм в Іспанії розвинутий в усіх регіонах по різному через різноманітні традиції.

Вишуканою називають баскську кухню, оскільки вона поєднує в собі і французькі та іспанські кулінарні особливості. При цьому туристи зможуть насолодитися там гастрономічними шедеврами з риби, курки, яловичини, морепродуктів і бобів. У Галісії можна спробувати відвареного восьминога і рибу мерлан, приготовлену в горщику.

Традиційним блюдом Каталонії вважається касуела з часниковим соусом “Аліол”. При цьому багато хто вважає, що каталонська кухня увібрала в себе найкраще з середземноморської гастрономії. Рецептура її постійно вдосконалюються, а з кожним роком з'являється все більше нових страв. При цьому каталонські кулінари люблять експериментувати, поєднуючи холодну з гарячим, солодке з солоним або готове з сирим.

У південній частині держави, в Андалусії пропонують найкраще оливкову олію, суп гаспачо і страви, які готуються у фритюрі. Плоскогір'я Іспанії відомо вирощуванням гороху, квасолі і сочевиці, а ось свинина тут особливо смачна, оскільки тварин годують каштанами і жолудями.

Багато туристичних фірми пропонують під час подорожі відвідати кулінарні майстер-класи, учасниками яких також будуть провідні шеф-кухарі регіону.

За даними Turespaña в 2019 році, 8,4 млн (12,3%) іноземних туристів приїхали в Іспанію для гастрономічних заходів, тобто, що їжа була їх головним пріоритетом для відвідування. Вони витратили загальну суму 9,6 млн євро (в середньому 101,46 євро на одну особу (рис. 2.1).

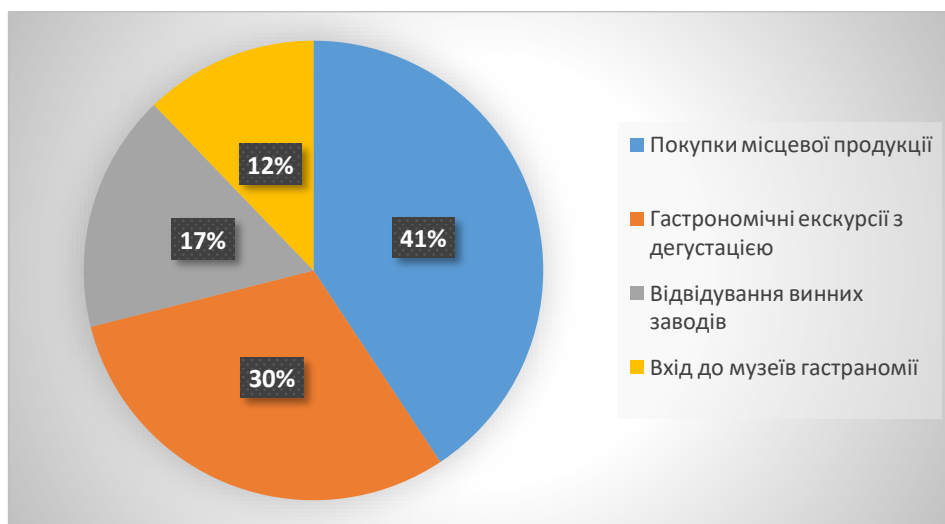


Рис. 2.1 Витрати туристів з метою гастрономічного туризму

Джерело: побудовано авторкою за [27]

Гастрономія є динамічним елементом іспанської економіки, що сильно впливає на сектор гостинності. Це відмінний атрибут торгової марки “Іспанія” з високим престижем і визнанням як на національному, так і на міжнародному рівні.

## 2.2 Особливості національної кухні Іспанії



Рис. 2.2. Особливості гастрономії по регіонах Іспанії

Іспанію можна поділити на чотири регіональні кухні. Такі як: північна кухня, середземноморська кухня, кухня месети та південна кухня.

### Північна кухня

У Країні Басків набула розвитку сезонна кухня, заснована на сімейній кулінарії, з власними стравами, наприклад, мармітако (картопля з макрелью) та чангурро (молюски з крабами). Особливою популярністю користуються,

наприклад, тріска в часниковому соусі або по-біскайськи, плавники морської щуки та величезні котлети з яловичини на грилі, та найсмачніші мальки вугра – вважаються одними з неперевершених іспанських страв.

В Астурії неодмінно слід випробувати фабаду, відмінне блюдо з квасолі, і чудові місцеві сири та сидр.

Кантабрія пропонує нам велику різноманітність страв з дарів моря та гір та продуктів високої якості, як, наприклад, яловичина, анчоуси та молочні продукти. Різні види молюсків, форель, сардини та блюдо з рису зі свіжим лососем.

Серед особливостей кухні Галісії, гідні згадки про поті, калдейрадас, восьминіг, молочні продукти та кондитерські вироби, славляться відварний восьминіг, свинячі ніжки з листям брюкви, риба мерлан, тушкована в глиняному горщику.

У Піренейській зоні славиться соус чилі "чіліндрона" - соус з томатів, перцю та цибулі. Арагон пропонує нам нескінченну різноманітність страв з цим чудовим соусом. З ним готують, наприклад, курку, куропатку або баранину. Також чудова шинка з Теруеля.

Різноманітність та багатство – ось два відповідних визначення для простої, рясної та натуральної їжі в Ла Ріоха та Наваррі, гурмани цінують соуси та гарніри з овочів. Для фруктів та зелені тутешні родючі долини – просто рай, а вирощені тут спаржа, перець, огірки, часник, а також персики та груші користуються заслуженою славою завдяки своїй якості. Картопля, молоді пагони салату та ранні овочі або ніжні паростки служать для приготування рибних страв із прекрасної форелі, виловленої в гірських річках, та м'ясних страв, приготованих з особливими добавками під впливом французької кухні. Доповнює місцеву кухню десерт, в якому провідну роль грає сир або молочні продукти, свіжі фрукти в шоколаді або консервовані фрукти та традиційні булочки.

Кухня Месети

Характер кухні плоскогір'я Месета склався під впливом різкого клімату та малородючої землі, яка вимагає від людини нелегких та постійних зусиль та праці. У Кастилії та Леоні існує овочева кухня: квасоля (Ла Баньеса, Ель Барко), горох (Фуенесауко) та сочевиця (Ла Армунья). Різноманітно та дуже смачно приготовлена свинина високої якості (свиней тут відгодовують жолудами та каштанами), також є однією з основних та типових страв цього району (ботильйо з Леона, різні види ковбас із Бургосу та Сеговії), також як і страви з дичини. Найсмачніше жарке з молочного теля, козеня або порося вважається сьогодні "зоряною" стравою місцевої кухні, де також готують страви з форелі та тріски і роблять величезну кількість козячих, овечих та коров'ячих сирів. У солодощі та вироби з тіста відчувається тонкий смак традиційної арабської кухні.

Описана в "Дон Кіхоті" кухня, в основі якої варене м'ясо з овочами, м'ясний салат та смажені шкварки з яєчнею, наводить нас у Кастилію-Ла Манча, де кулінари використовують також шафран, мед (Ла Алькаррія) та місцевий овечий сир.

Народна кулінарія зберегла вміння надавати гаспаччо (рід тюрі) та смажену свинячу печінку, а жарке з м'яса баранчика або козеня має аромат гір. Тут можна спробувати чудовий марципан із Толедо – плід арабської кухні. Особливо ніжний смак у ароматного порося на рожні з Сеговії та молочного ягняти з Сорії або Бургосу. У Саламанці делікатесом вважається тушкований телячий хвіст. Гострий сир із Ла-Манчі є предметом експорту. Кастилію та Естремадуру можна поєднати як "зону жаркого". Кухні Естремадур особливо властиві страви, приготовані зі свинини. Смажена свинина, холодна маринована риба, дикорослі: гриби, сколімуси, цибуля-порей і величезна різноманітність домашніх сирів, приготованих в монастирських сироварнях (Гуадалупе, Юсті, Алькантара).

Мадрид є якимось острівцем у місцевій кухні і робить свій внесок у кулінарне мистецтво у вигляді вареного м'яса по-мадрридськи, страв з тріски та тушковані начинки, порізані шматочками (сичуг). Традиційно улюбленими

стравами Мадрида залишаються густі та ситні горохові супи – "косідо мадріленьо", а також "кальос" по-мадрридськи – щедро присмачений прянощами рубець з кров'яною ковбасою та соусом з перцю. Грінки та солодоці також відносяться до страв мадрридської кухні.

Середземноморська кухня.

Середземноморська кухня, у поєднанні зі знаменитою середземноморською дієтою, що довела свою користь для здоров'я, ґрунтується на триєдності пшениці, оливок та виноградної лози, до яких додаються такі важливі компоненти як рис, овочі, часник, зелень та інші городні культури, а також сир, кефір, риба, м'ясо, яйця та фрукти. Ця різноманітна і насичена кухня має свої особливості та відтінки у різних природних зонах іспанського Середземномор'я.

Каталонія з давніх-давен має тісні зв'язки з Південною Францією та Італією, тому фантазія каталонських кухарів не має меж. Основу багатьох головних страв складає один із чотирьох соусів: софрито (з часнику, цибулі, томатів, перцю та зелені), самфаїну (з томатів, перцю та баклажанів), пікада (із часнику, зелені та смаженого мигдалю) і, нарешті, алі-олі (із часнику з оливковою олією). Одна з улюблених страв – жарка (касуела). Популярні тут густа та ароматна юшка з морського чорта, смажені свинячі ковбаски з білою квасолею в киплячому свинячому салі, а також рагу зі свинячої голови та свинячих ніжок. До них або окремо у вигляді закуски часто беруть білий хліб, змащений оливковою олією та натертий часником та томатом.

Величезними особливостями та контрастами відрізняється також валенсійська кухня, в якій типово середземноморські страви: риба, овочі та фрукти поєднуються зі стравами, що готуються в районах Центрального плато Месета: тушкованими овочами та тушованою дичиною. Ця кухня славиться своїм різноманіттям страв з рису, що готується як сухий, так і в бульйоні або в паельї, крім знаменитого плову "паелья", валенсійці готують рис із різноманітними компонентами: м'ясом, марисками, овочами, рибою. Вегетаріанці отримають тут справжнє задоволення від овочевого рагу по-

селянськи - буряк, квасоля та боби. Спеціальним чином приготовану ікру кефалі і широко поширене - блюдо з рису та риби, яке готують у глибокій сковороді - кальдері на вугіллі, його із задоволенням їдять на узбережжі. та морозиво несуть на собі відбиток впливу арабської кухні

Характерною особливістю кухні Мурсії також є використання дарів моря та землі під впливом змішування культур, серед її оригінальних страв, особливо цінується "кальдеро" або особливо приготовлений рис.

Балеарські острови з'явилися батьківщиною кулінарних виробів, що поширилися згодом у всьому світі. Насамперед слід назвати майонез, батьківщина якого місто Маон на острові Менорка. На Майорці славляться "енсаймадас" повітряні булочки з листкового тіста – та чудова ковбаса "субрасада".

Південна кухня.

Кулінарне мистецтво півдня держави, тобто Андалусії, увібрало у собі весь менталітет культури народів, які мешкають тут, кожен із яких вніс у нього щось своє. Тут виробляють найкращу оливкову олію Іспанії також це батьківщина обсмажування продуктів у фритюрі. Pescaitos fritos – це крихітні смажені рибки, яких їдять із головою та кістками. Добре промариноване м'ясо, приготовлене на шампурі, і освіжаючий холодний овочевий суп гаспачо також відносяться до меню південної Іспанії. До всього цього слід додати різноманітні та винятково смачні кондитерські вироби, що дісталися у спадок від арабської культури. І різні страви зі свинини (вибій свиней тут є цілий колоритний ритуал, чудова шинкою "хабуго" з провінції Уельва).

Поблизу африканських берегів, на Канарських островах є своя, особлива кухня. Природно, що національна кухня включає все те, що плаває в морі. На чолі всього стоїть риба, варена, смажена чи на грилі. Раки, креветки чи лангусти зустрічаються дедалі рідше. Зарзуела – рибний суп, що нагадує французький бульйон. Той, хто замовить Пучеро, буде приємно вражений стравою з м'яса яловичини чи свинини, турецького гороху, кукурудзи, яблук та груш. Деякими з її привабливих страв є гофіо (борошно з підсмажених

зерен), овочі, тропічні культури та знамениті мохос (соуси з перцю та коріандру), та безліч тропічних плодів, як банани, авокадо та папайя. Проте існують і “загальнонаціональні” страви, такі як паелья (щось на кшталт плову з шафраном, морепродуктами, куркою), фабада (білі боби, переважно – астурійські з копченою свининою), тортилья (омлет з картоплею), а також гаспачо (холодний суп із помідорів).

Іспанія – унікальна країна, в якій кухня відрізняється за її регіонами. Іспанській кухні властива маленька грубість і прагнення скласти всі інгредієнти в один горщик, але це в жодному разі не заважає оцінити гостроту, пікантність та красу страв. Двома основними інгредієнтами всієї іспанської кухні є оливкова олія і часник. Незважаючи на відмінності різних регіонів країни ці два компоненти змогли подолати всі бар'єри і отримали повсюдне поширення. Оливкова олія – головний інгредієнт для страв в Іспанії. За допомогою цієї олії іспанці заправляють салати, готують соуси, смажать і печуть, але найдивовижніше, що оливкову олію використовують для десертів. Паприку і пряні трави іспанці зазвичай додають до рису і морепродуктів, але тільки в самому кінці приготування. До зимових супів додають тільки гостру паприку. Серед інших типових інгредієнтів та продуктів: риба та морепродукти, сири, ковбаси, м'ясо трьох видів (яловичина, баранина і свинина), яйця, фрукти та овочі, а також бобові. У число популярних іспанських трав і спецій, крім часнику, входять цибуля, орегано, розмарин і чебрець.

Оскільки в Іспанії дуже різні географічні регіони з різним кліматом, регіональні кухні та їх інгредієнти різноманітні. Ось найпоширеніші інгредієнти їжі в Іспанії.

Іберійська шинка – це найвідоміший та найцінніший продукт всередині та за межами країни. Його отримують з в'яленого м'яса іберійських свиней. Pata negra це лише 100% шинка, яку годують жолудями, яка має найвищу якість.



Паприка – ця приправа з інтенсивним смаком є однією з основних складових іспанської кухні та широко використовується при приготуванні ковбас, собрасади та чорізо.

Вино – ще один важливий елемент іспанської кухні. Виноградники вирощуються в 17 автономних громадах, на які поділена країна. Кліматичні відмінності та різноманітність ґрунтів роблять Іспанію привілейованим місцем для виробництва дуже різних вин. Одними з найбільш відомих на міжнародному рівні винних регіонів є Ріоха, Рібера-дель-Дуеро, Марко де Херес, Ріас Байшас, Пенедес і Пріорат.

Сир: в Іспанії виготовляють широкий асортимент коров'ячих, овечих чи козячих сирів, від свіжих до в'ялених, захищених захищеними позначеннями походження. Всього існує 26 сирів.

Морепродукти: найкращі морепродукти в Європі ловляться на узбережжі, що межують з Піренейським півостровом. Креветки, раки, омари, вугри, на грилі, у рагу і навіть сирі в Іспанії, їх особливо вживають під час таких свят, як Різдво чи новорічна ніч, але також протягом більшої частини року.

Цитрусові: Нранджас, мандарини, лимони. Іспанія є світовим лідером з експорту цитрусових фруктів і є основним інгредієнтом традиційної кухні Іспанії. Бездоганно підходять як десерт, вони також використовуються для приготування соків, у коктейлях та кулінарії, як в салатах, так і в солодких та солоних рецептах.

М'ясо: Найпоширенішими видами м'яса в іспанській кухні є яловичина, баранина та свинина також їх можна смажити на грилі, пасерувати у соусі або смажити на розпеченому вугіллі. Курка також дуже популярна і її готують смаженою та тушкованою.

Бобові: Квасоля та нут протягом століть були основними продуктами півостровної кухні, і дві найвідоміші страви - мадридське рагу та астурійська фабада.

Національна кухня Іспанії славиться своїми традиційними стравами завдяки їх незвичайним смаковим поєднанням і великою різноманітністю

інгредієнтів. Кожен регіон Іспанії і кліматичні умови вносять в національну кухню свої особливості і кулінарні шедеври. Іспанці високо цінують в продуктах натуральність: свіжі морепродукти та м'ясо, рис і духмяні прянощі, оливкова олія. Кожна страва по-своєму пікантна і завжди має оригінальне оформлення. Щоб краще уявити собі особливості національної кухні Іспанії, розглянемо найпопулярніші іспанські страви.

### Тапас

З безумовною впевненістю можна сказати, що Національна іспанська страва тапас не менш апетитна, ніж піца або паста, але при цьому залишається загадка - чому ця закуска не стала настільки ж знаменитою у світі. Тапас є маленькими бутербродами, які подають гарячими і холодними. Варіантів оформлення та подачі страви немислима сила-силенна - багатошарові сендвічі, на скибочках багета або на тостах нанизані на зубочистку скибочки м'яса, морепродуктів, овочів, трубочки з різною начинкою. У країні дуже поширені тапас-бари, працюють вони до пізньої ночі. Для місцевих жителів відвідування цих закладів певний ритуал, тому що в будь-якому барі можна спробувати авторські рецепти закуски. Принцип сервісу в тапас-барах такий – встати біля стійки, попросити у бармена тарілку і заповнити її на власний смак, просуваючись уздовж стійки.

### Паелья

До списку найпопулярніших іспанських страв безумовно входить паелья, найпопулярніша страва іспанської кухні. Вважається, що традиційний рецепт вперше виник у Валенсії і виградали його слуги мавританських монархів, вони збирали залишки їжі після бенкетів і додавали їх у рис. Саме тому в перекладі з арабської найменування паелья означає «залишки». Існує ще одна історія, за якою рибалка в очікуванні своєї дружини готував для неї їжу з продуктів, що знаходилися в коморі. Згідно з цією версією найменування паелья перекладається «для неї».

Основним інгредієнтом смачної іспанської страви є рис з ароматним шафраном та оливковою олією. Також у паелью додають зелені овочі,

морепродукти або м'ясо курки. Існує велика кількість рецептів цього блюда. Кожен регіон країни пропонує свої особливі інгредієнти, але в класичному варіанті завжди присутні кілька сортів риби, рис, біле вино і спеції. М'ясо та рис роблять цю страву іспанської кухні не тільки смачним, але і дуже ситною. Традиційно паелья прикрашає собою кожен недільний обід і вважається невід'ємною частиною столу в свято Святого Йосипа.

### Тортилья

Тортилья є найпоширенішою і найзнаменитішою стравою іспанської кухні. Не потрібно плутати її з тонким мексиканським коржом з кукурудзяного борошна. Іспанська тортилья – це апетитна запіканка з картоплі, яєць та різноманітних овочів: помідорів, кукурудзи, зеленого горошку, нудотного перцю та цибулі. Кухня у будь-якій глибинці Іспанії пропонує свої рецепти з певними інгредієнтами, але картопля і яйця постійно становлять основу будь-якої тортильї. Така страва найчастіше пропонується в кафе клієнтам як сніданок. Апетитна тортилья також продається практично в усіх супермаркетах і користується величезним попитом завдяки своїй ситності.

### Гаспачо

Цей неймовірно смачний суп придумали жителі спекотної Андалусії. Гаспачо – холодний томатний суп з перетертих овочів, який прекрасно рятує від спеки. Вважається, що цей рецепт супу вже осучаснений і доповнений деякими продуктами. Спочатку для гаспачо брали черствий хліб, оливкова олія, часник і спеції. Спершу суп не мав такого насиченого кольору і навіть не включав до складу помідорів. Сьогодні ж класичний рецепт включає в себе: томати, хлібний м'якуш, перець, огірок і часник. Все це ретельно перетирається і змішується. Суп заправляється винним оцтом, оливковою олією і прянощами, після чого настоюється в холодильнику. Подають суп разом з сухариками або овочевим гарніром. Популярність блюдо завоювало завдяки своїй ніжній консистенції і приємній прохолоді, якої так хочеться в жаркий день. Незважаючи на те, що рецепт прийшов з Андалусії, гаспачо вважається національним блюдом іспанської кухні і відоме у всьому світі.

## Оля Подрида

Страва відома в Галісії та Кастилії, готують його з тушкованих овочів та м'яса. Відома оля подрида в традиційній іспанській кухні ще з часів хрестоносців, його назва означала “могутня”, оскільки через велику кількість м'яса дозволити собі таке частування могли лише заможні люди. Безпосередньо перед подачею страву ділять на дві частини – юшка, м'ясо. Доповнюють частування яєчними коржами. Блюдо варять з квасолі, моркви та томатів, цибулі, свинячих ніжок і хвостів, ребер і вух, бекону, додають часник і ковбасу.

## Риба в Іспанії

Рибний світ біля іспанських берегів настільки різноманітний, що за кількістю риби на душу населення держава поступається лише Японії. Це різноманіття відбивається і в національній кухні. Досвідчені мандрівники рекомендують вибирати хижі види. Перелічувати види риби, які представлені в Іспанії, можна до нескінченності: тунець, барабулька, окунь, судак, морська язик та камбала, тюрбо та хек, морський чорт та дорадо. До речі, саме для дорадо іспанці придумали спеціальний рецепт – її запікають у панцирі із солі. Що стосується прісноводної риби, її можна роздобути двома способами – самостійно зловити або купити. До слова, напевно, тільки в цій країні існує особлива культура споживання форелі. Саме форель в іспанських магазинах є завжди. Кращою за смаковими якостями вважається форель, спіймана в регіоні Наварра, а також в гірських районах.

## Морепродукти

Невід'ємною частиною національної іспанської кухні є морепродукти. Тут абсолютно бездоганно готують креветок, устриць, мідії. Морепродукти можна зустріти практично в кожному традиційному блюді. Самі іспанці кажуть, що у них роман з морепродуктами. Жодне національне іспанське свято не обходиться без омарів. На всіх продуктових іспанських ринках і в супермаркетах представлений великий вибір всіляких молюсків: омар і лангуст – їх відварюють і подають з рисом і соусом; лангустин – менше омарів,

оранжево-рожевого кольору, довжина до 25 см, готують на решітці або обсмажують з травами; краб – популярний в північних регіонах, великі екземпляри досягають у вазі 8 кг, з їх м'яса готують суфле, крокети, спеціальні коржі; блакитний краб – в такому молюску мало м'ясо, але воно смачне, готують блакитного краба в Галичині, просто варять у воді з лавровим листом; креветка – готують різними способами, найчастіше смажать на грилі з соком лимона і сіллю, додають в салати, готують тапас; восьминіг – готують цілком або шматочками, приправляють оливковою олією, перцем, сіллю, щупальця попередньо відбивають, щоб м'ясо стало м'яким; кальмар – найпопулярніший рецепт – нарізають кільцями і обсмажують, подають з рисом, овочами та хлібом; устриця – іспанці їдять їх сирими або готують у вині.

### Туррон

Туррон, або турро означає “нуга”, готують її з обсмаженого мигдалю, меду, білка. У деяких регіонах додають фрукти, попкорн, шоколад. Рецепт традиційної солодоші був відомий вже стародавнім Грекам, її готували переважно для спортсменів, які брали участь в Олімпійських іграх. Однак справжні автори туррона — араби. Але іспанці категорично не хотіли, щоб десерт нагадував про маврів, тому придумали історію про скандинавську принцесу і мигдальні дерева.

### Польворон

Печево виходить повітряним та невагомим. В склад печева входить борошно, цукор, різні горіхи та свинячий жир. Деякі іспанські регіони замінюють жир на молоко або оливкову олію. На вигляд десерт нагадує пряники, але текстура солодоші легка. Готується польворон дві доби.

### Хамон

Найвідоміший у всьому світі іспанський м'ясний делікатес – це хамон. Цей продукт має довгу історією, про що свідчать історичні документи. Його подавали до столу римським імператорам, а також годували легіонерів. Існує кілька легенд про його походження. Відповідно до першої, хамон придумали великі сімейства з Європи, які намагалися продовжити термін придатності

м'яса, консервуючи його сіллю. Для іспанців приготування традиційного хамона — це особливий ритуал. Спочатку тушу обробляють, ретельно зачищають від жиру, засолюють морською сіллю і зберігають при температурі не вище +5 градусів. Потім промивають і пров'ялюють і витримують в прохолодному приміщенні протягом двох місяців. На останньому етапі хамон просушують.

### Іспанські сири

Іспанські сири плавно завойовують популярність у світі нарівні зі швейцарським продуктом. Місцеві жителі практично не використовують сир для приготування багатокомпонентних страв, найчастіше нарізають скибочками або їсти з хлібом. Популярний національний сир — кабралес (Батьківщина — Аустрія). Сир з блакитною цвіллю на основі козячого та овечого молока, смак гострий. Також в Астурії є інший популярний сир — афугаль пііту. У регіонах представлені звичайні сорти. У Галісії — тетілья, сан-симон. У Кастилії особливо цінується манчего з овечого молока. А ось в Леоні та Кастилії найпопулярніший сир бургоський, буває солоним або прісним. Каталонія славиться чудовими сирами з козячого молока.

Також не менш популярними є напої в іспанській кухні. Вони відіграють велику роль, їх використовують для коктейлів їх добавляють в різні десерти.

Тінто не Берано – національний слабоалкогольний напій з вина, води з газом, лимона або апельсина, а також льоду. Ребухіто – слабоалкогольний напій на основі білого вина з додаванням спрайту або содової, прикрашають листочком м'яти і часточкою лимона. Сидр – традиційний газований слабоалкогольний напій з яблук, найсмачніший в Астурії.

Іспанці дуже люблять сангрію, це традиційний слабоалкогольний напій з вина, води з газом, лікеру, цукру та фруктів. Цей запашний напій був створений на півдні Іспанії в ХІХ столітті місцевими збирачами фруктів, які рятувалися від спеки. Напій на основі розведеного водою червоного вина з додаванням цитрусових соків. Свою назву він отримав за інтенсивний криваво-червоний колір.

## Лікер

Даний вид алкоголю виготовляється у всіх регіонах країни, на основі ягід і фруктів, які ростуть в кожному регіоні. Найчастіше основу фруктового аромату і смаку лікерів складають суниця, яблука, персики, вишня, банани, а також прянощі і трави.

## Горілка

Вважають, що традиційні алкогольні напої Іспанії – це вина та коктейлі на їхній основі. Але мало хто знає, що іспанці вміють готувати і дуже міцну горілку (до 60 градусів). Сировиною для цього міцного напою виступають кісточки, стеблинки та шкірка винограду, що залишаються в процесі виноробства. Деякі сорти іспанської горілки, наприклад, Aguardiente de orujo (орухо), кілька років витримують в бочках, тому напій набуває золотистий або навіть бурштиновий відтінок. Іноді у виробництві використовуються прянощі, трави, мед і навіть кавові зерна. Батьківщиною алкоголю стала середньовічна Кантабрія, а його творцями – католицькі монахи. Примітно, що Aguardiente de orujo проводиться в монастирях Кантабрії і сьогодні, а продегустувати горілку можна на щорічному листопадовому фестивалі Fiesta del Orujo в містечку Потес. Майже всі міцні національні напої Іспанії прекрасно підходять для виготовлення алкогольних коктейлів. Не є виключенням і іспанська горілка, на основі якої готують Queimada – оригінальний галісійський коктейль. До його складу, крім Aguardiente de orujo, входять також цукор, цедра лимона, лікер або портвейн.

## Пиво

Іспанці досить давно полюбили пиво і причиною цьому став жаркий клімат в регіоні. Напій у невеликій кількості втамує спрагу, тонізує та додасть сил. Найбільше іспанцям подобається варити світле, шипуче в міру міцне пиво. Іспанія за кількість пивоварень займає четверте місце в рейтингу європейських країн. Найвідомішими марками визнані Mahou, Damm, Ambar, Magister Cerveceria, San Miguel 1516 і Estrella Galicia. Є в Іспанії і відмінне крафтового пива – його варять на численних мікро-пивоварнях.

## Клара

Цей слабоалкогольний коктейль чудово рятує від спеки та спраги. Рецепт приготування напою дуже простий потрібно змішати в рівних пропорціях пиво світлих сортів та лимонад і отримують оригінальний національний напій. Скромний вміст алкоголю не викликає стану сп'яніння, смак пива практично не відчувається, а тонізуючий ефект не змушує себе довго чекати. Подають такий пивний коктейль в жаркий період року у всіх кафе і ресторанах Іспанії. Келих клари обійдеться відвідувачам в середньому в 1-2 €.

### **2.3 Напрямки гастрономічного туризму в Іспанії**

Кожен регіон має свої фірмові страви і з гордістю пропонує власні аромати, надаючи особливий акцент місцевим сезонним продуктам. Іберійський півострів може запропонувати від смачної свіжої риби та морепродуктів уздовж узбережжя, якісних овочів та фруктів з їх родючих долин до надзвичайних м'ясних страв у гірських районах.





Рис. 2.3. Адміністративний поділ Іспанії

Все більше і більше людей подорожують в яких основна мета це гастрономія, в окремих випадках ставши безумовними персонажами подорожі і встановлюючи напрямок якому вони віддають перевагу. Це підтверджується дослідженням попиту на гастрономічний туризм в Іспанії, проведеним спеціалізованої консалтинговою компанією DINAMIZA у співпраці з Головним управлінням туризму Мадридської спільноти та групою González Byass.

Відповідно до дослідження 76,2% національних мандрівників здійснили гастрономічну поїздку або відпочинок за останні два роки. Для багатьох мандрівників 62,2% гастрономія має сильний вплив на вибір напрямку для їх поїздок. 28,7% гастрономічних мандрівників належать до сегменту попиту, яких можна назвати “чистими” гастрономічними мандрівниками через високий рівень впливу, яке гастрономія надає на їх поїздки, приходячи до

визначення місця призначення, яке вони вибирають, і стаючи причиною основного зміщення. Гастрономічні подорожі зазвичай відбуваються удвох (68,1%), хоча часто бувають і сімейні поїздки (39,2%), і ці поїздки зазвичай відбуваються на автомобілі.

У період цих подорожей вони зазвичай зупиняються в готелях 4 \*, хоча необхідно підкреслити, що є істотна частка людей, а саме 42,6%, які їздять протягом дня по найвідомішим гастрономічним дестинаціям, для того щоб отримати насолоду гастрономією, що говорить про зростаючу значущість гастрономічних екскурсій.

У вищезгаданому дослідженні були встановлені улюблені гастрономічні напрямки, провінції та муніципалітети Іспанії, а також був зібраний рейтинг, що базується на судженнях більше 1100 людей, опитаних у всій території країни.

Найбільш улюбленим гастрономічним напрямком іспанців є Андалусія далі Галіція та країна Басків. Спільнота Мадрида та Князівство Астурія посідають четверте та п'яте місце відповідно в рейтингу спільнот, в якому виділяються регіони з гастрономічною культурою, самобутністю і різноманітним та якісними ресторанными пропозиціями.

Мадрид вважається найулюбленішим гастрономічним напрямком Іспанії на провінційному рівні, за ним слідує провінції Гіпускоа, Кадіс, Астурія і Понтеведра.

Також дослідження показує що основні гастрономічні напрямки є й на місцевому рівні, серед яких можна знайти столиці провінцій, а також гастрономічні райони і муніципалітети. Основним напрямком гастрономічного туризму на місцевому рівні виділяється місто Сан-Себастьян. На третьому місці знаходиться Барселона, за нею йдуть Більбао та Логроньо. Таким чином, в «п'ятірку» гастрономічних міст входять два великих міста Іспанії, в яких мандрівник може знайти величезну кількість закладів з великим вибором ресторанів, а також гастрономічних вулиць і ринків, три столиці Країни Басків, всесвітньо відомі своєю гастрономічною культурою. Логроньо

займає п'яте місце, на нього, безсумнівно, вплинули одна з найбільш символічних гастрономічних вулиць, якість вин і продуктів з саду Ріохана.

Інші територіальні утворення, що мають величезну гастрономічну спадщину, також фігурують в списку і також згадувалися опитаними. У цьому сенсі виділяються муніципалітети Хіхон в Астурії, О-Грове в Понтеведрі, регіон Ель-Бьерсо в Леоні, Санлукар-де-Баррамеда в Кадісі, Льянес в Астурії і Сантьяго-де-Компостела в Ла-Корунья.

Галіція розташована на атлантичному узбережжі Іспанії (трохи вище Португалії). Її клімат вологий, а визначні пам'ятки далекі від тих, на яких базується модель сонячного та пляжного туризму. Природа (зелень) та гастрономія – найбільш цікаві якості, які приваблюють відвідувачів. Галицька гастрономія популярна своїми винами, особливо білими. Крім того вона відома своєю різноманітністю риби та морепродуктів, та якістю м'яса, яке перетворюється на страви за допомогою простих компонентів.

Сантьяго-де-Компостела знаходиться в глибині Галіції і є її столицею. Це невеликі (менше 100 000 жителів) середньовічні міста, оголошені Всесвітньою спадщиною ЮНЕСКО в 1985 році. Його міжнародний образ пов'язаний з Каміно де Сантьяго, паломницьким маршрутом християнства протягом дванадцяти століть [17]. Ла-Ріоха (28,2%) та Андалусія (26,1%) – це автономні громади з найбільшим відсотком гастрономічних туристів серед загальної кількості, яку вони отримують, Балеарські острови (2%) та Валенсія (6,7%) закривають список. Якщо порівнювати його за обсягом, то ми спостерігаємо, що із загальної кількості гастрономічних туристів, яку приймає Іспанія, 34,5% їдуть до Каталонії як основного пункту призначення, за нею йде Андалусія (26,9%). І лише 0,2% їдуть у Ріоху, та 0,4% до Наварри та Кастилії-Ла-Манчі.

Витрати гастрономічних мандрівників для всієї Іспанії складають 248,29€ . Це становить 8,5% від загальних середніх витрат. Гастрономічні мандрівники, основними тенденціями яких є незалежні громади Андалузія та Мадрид, це ті, хто робить мінімальні витрати відповідно до загальних витрат на подорожі (6,3% і 7,4% ). Також є мандрівники, які відвідують відвідує Кастилію-і-Леон (18,4%) та Естремадуру (16,9%), витрачають найбільше бюджету на гастрономію у відсотках. У повній вартості Галісія (330,88 євро) і Кастилія-Ла-Манча (319,01 євро) – це незалежні громади, гастрономічні мандрівники яких витрачають більше грошей на гастрономію, тоді як Країна Басків (206,94 євро) а також Каталонія (212) ,83 євро) [18].

В даний час, гастротуризм отримав широке розповсюдження по всім регіонам Іспанії, адже її національна кухня дуже різноманітна і не перше десятиліття приваблює смаковими рецепторами туристів. Не дивно, що розроблені маршрути турів, які сконцентровані на відвідуванні закладів місцевої кухні, виноробств, оливкових садів та багатьох інших місць, пов'язаних з гастрономічним туризмом.

Особливо відомі це тури з дегустаціями вина, наприклад поїздка по Монтсеррату разом з відвідуванням винного регіону Пенедас. Винний туризм може тривати від одного дня аж до кількох тижнів, включаючи в себе різноманітний набір подій: поїздки по виноградним плантаціями, дегустацію, візит до старовинних виноробів і льохів, національних ресторанів, де можна особисто ознайомитися з виноробами, дізнатися культуру, технологію і доторкнутися до вікових звичаїв виготовлення відомих іспанських вин. У період подорожі можливий візит тематичних винних фестивалів, народних урочистостей і місцевих культурних пам'яток. Винний туризм сьогодні настільки сформований і затребуваний, що навіть є спеціалізовані розкішні винні готелі, винні спа-комплекси, а інноваційні винороби вдаються до послуг елітних архітекторів, для того щоб створити унікальний образ культури виноробства..

Також найбільшу популярність отримали в Іспанії так звані тапас-тури, вони тривають декілька годин і до них включено візит декількох барів разом з дегустацією класичних іспанських закусок.

Тапас, згідно зі своїм визначенням, це більше стиль їжі, ніж модель приготування їжі, також можна відзначити, що тапас це не певний тип їжі, а точніше в цілому спосіб його споживання. Тапас – один з таких чудових кулінарних звичаїв Іспанії, щодо яких, безумовно, чули всі без винятку, у тому числі й ті, хто саме в Іспанії ще ніяк не був, а тільки планує. Тапас (ісп. *Tapas*, з фрази *tapa*, що означає кришечка) – таким чином в сукупності називається велика різноманітність простих, легких, в приготуванні закусок, які подаються в барі до пива або вина, або ж в період повного обіду передують головним стравам.

Порівнюючи різні гастрономічні заходи, що відвідуються туристами у кожному регіоні країни, виділяють такі, що стосуються дегустації: їжа в ресторанах (82,8%) та виїзд на тапас (69,5%) вони стають улюбленими видами діяльності туристів під час подорожей та гастрономічних відпусток. Тому сектор громадського харчування та гостинності стає листівкою гастрономічного району, оскільки це основний простір, в якому відвідувач та гастрономічна спадщина регіону контактують (рис. 2.4).

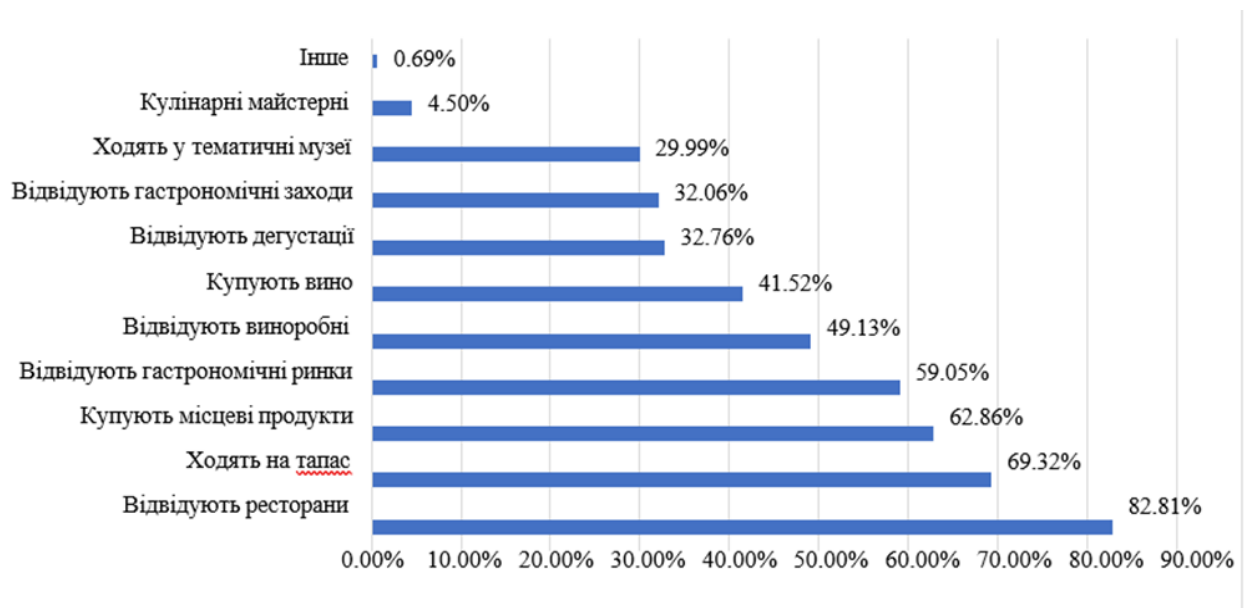


Рис. 2.4. Заходи, які проводяться для гастротуристів

Гастрономічні туристи також користуються перевагами цих поїздок для придбання місцевих продуктів (62,9%), відвідування гастрономічних ринків (59,0%) та здійснення винного туризму, таких як відвідування винних заводів (49,19%) та придбання вин (41,59%).

Як показано на рисунку найменше мандрівників, відвідують дегустації (32,86%), а також беруть участь у гастрономічних заходах (52,0%) та відвідують тематичні музеї (29,99%). Найменш затребуваними гастрономічними видами туристів є відвідування харчової промисловості та відвідування майстер-класів чи кулінарних курсів (лише 20,0% та 4,5% заявляють, що займаються цим видом діяльності).

Гастрономічний турист зазвичай пов'язує здійснення кулінарних заходів разом з іншими типами туристичного досвіду, серед яких виділяються ті, що мають культурну складову, такі як відвідування міст (77,5%) та маршрути чи види культурних ресурсів (68,5%), меншою мірою ті, кого вважають мандрівниками-гастрономами, зазвичай витрачають час на екскурсії на природі (58,6%), відпочинок (30,6%) та покупки (19,4%) під час своїх поїздок. 18,2% користуються цим видом, щоб присвятити себе особистому

самопочуттю, відвідавши бальнеологічні курорти та спа-центри і 15,7% поєднують це з виглядом сім'ї та друзів [23].

В середньому гастрономічний турист готовий потратити до 10,59 євро на людину за якісний гастрономічний сніданок, на якому він може скуштувати вибрані місцеві продукти, що купуючи ці самі продукти, він міг би витратити до 41,28 євро.

З іншого боку, готовність витратити кошти на відвідування різних галузей харчової промисловості залежить від їхньої діяльності, досягаючи 16,99 євро за відвідування винзаводів з дегустацією вин та 10,22 євро для інших галузей, такі як сироварні, консерви, олійне виробництво. Коли відвідують тематичний музей. Гастрономічний турист буде готовий витратити на вхід до 12,38 євро. Гастрономічні візити, що включають дегустації, так і екскурсії на гастрономічні ринки, збільшують бажання мандрівника витратити до 30,81 євро, 8,9% респонденти зазначили, що ще не виділяють жодних витрат у цій сфері.

Також, слід зазначити, що бажання витратити гроші на майстер-класи та кулінарні курси під час поїздок становить 33,0 євро, але це є найменш затребуваною гастрономічною діяльністю з усіх (19,96% респондентів підтверджують, що вони не нічого не витрачають на ці варіанти) [22].

## РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ

### 3.1 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

Однією з провідних галузей світової економіки є туризм. Туристична сфера становить до 10% ВВП та всіх, хто займається у великих розвинених країнах, а в невеликих острівних країнах її відношення сягає тридцяти відсотків всієї економіки. У ряді країн стану цієї сфери також всерйоз залежить і макроекономічна стійкість, так само оскільки в'їзний туризм формує до 40-50% всіх експортних надходжень.

Іспанія представляє одну з ключових країн Європи та світу з багатою історичною та культурною спадщиною. За обсягом ВВП Іспанія є п'ятою країною Європейського Союзу. Іспанія та Португалія виділяються з довгого списку гастрономічних напрямків по всьому світу. Історія, насичена різноманітними культурними впливами, поєднана з широким розмаїттям рельєфу та контрастними кліматичними умовами, визначила потужну регіональну гастрономію в обох країнах. Іспанія є другим за значенням туристичним напрямком у світі за кількістю відвідувачів: 83,7 мільйони іноземних туристів подорожували до Іспанії у 2019 році. Останнє дослідження про їх мотивацію, засноване на понад 55 мільйонах згадувань туристів в Інтернеті, висвітлює їх культурні визначні пам'ятки як найважливіші (28% згадувань в Інтернеті), за якими слідує ті, що становлять традиційну модель сонце та пляж (19% згадувань). За даними того ж дослідження, «топ-3» туристичних продуктів складається з «природного туризму» (11%), «активного туризму» (10%) та «гастрономічного туризму» (9%). [30]

Однією з найбільш проблем, викликаних розвитком туризму, є стан навколишнього середовища, яка актуальна, насамперед, для середземноморської та південно приморських зон Іспанії. Проблема полягає в



тому, що узбережжя цих районів буквально перевантажені туристами, внаслідок чого останнім часом влада цих приморських зон намагаються стимулювати збільшення інтересу туристів до їх внутрішнім областям районів [2] Бирковияч. Найбільша туристична активність на узбережжі Іспанії спостерігається приблизно протягом чотирьох місяців, з червня по вересень та максимально навантажений сезон в липні та серпні. У цілому в Іспанії число туристів в ці місяці майже перевищує їх число в період затишшя. Таким чином, структуру розселення та зайнятості населення Іспанії можна віднести до “позитивних факторів” розвитку туризму. Подібне мігрування жителів в регіони до районів, де в найбільшій мірі розвинений туризм (Середземноморське узбережжя, Канарські і Балеарські острови) показує зацікавленості населення Іспанії в подальшому розвитку туризму в Іспанії.

Щодо розвитку туризму в Іспанії до 2030 року, кілька разів вказується на важливість гастрономії в туризмі країни. Так, наприклад, виділяється чудова пропозиція ресторанів та визнаний міжнародний престиж іспанської гастрономії. До того ж, згадується, що вже після «сонця і пляжу» гастрономія вважається наступною характерною рисою, що сприятливо ототожнюється разом з Іспанією. Крім того підкреслюється, що завдяки гастрономії можна зацікавити різні профілі туристів, які витрачають найбільш ніж традиційні туристи, а також десезонізують туризм. За минулі роки було реалізовано ряд ініціатив, які допомогли просувати гастрономічний туризм в Іспанії на міжнародному рівні, наприклад, Королівська академія гастрономії уклала угоди про співпрацю з іспанською маркою для просування іспанської гастрономії. Також можна навести ще один приклад, у цьому випадку державно-приватне партнерство, є *Saborea España*. Це перша національна платформа для просування туризму та гастрономії. Вона складається з 5 асоціацій, пов’язаних зі світом гостинності та туризму (Федерації гостинності, *Paradores* ), і основними цілями платформи є просування бренду Іспанії через якісну гастрономію, створення нових туристичних продуктів та залучити первинний сектор до гастрономічного туризму [24].

Необхідно збільшити традиційну концепцію гастрономічного мандрівника, щоб об'єднувати всіх людей, що вживають продукти харчування та відвідують події, пов'язані з гастрономією, під час своїх подорожей, незважаючи на те це не головний фактор міграції, оскільки вони також є частиною попиту на цей диференційований туристичний продукт. У цьому значенні необхідно підкреслити, що більшість анкетованих, у тому числі 76,2% іспанців, здійснили поїздку разом із наміром отримати насолоду гастрономією за минулі два роки.

Тільки 28,7% попиту на гастрономічний туризм вважають «чистими» гастрономічними туристами (тобто гастрономія є основною причиною їх поїздок і визначає призначення їх поїздок), тоді як більшість туристів, які здійснюють цей вид подорожі (62,4%), підтверджують що гастрономія сильно впливає на вибір місця призначення, але це не єдина причина, чому вони зазвичай подорожують. Також доцільно зауважити, що більшість не гастрономічних туристів (76,2%), незважаючи на те, що не здійснювали поїздки з метою насолодитися гастрономією, заявляють, що враховують гастрономічну пропозицію при виборі пункту їх подорожі. Попит на гастрономічний туризм характеризується громадськістю, яка віддана певній території, яка любить поринути у місцеву культуру та відчутти її на смак, навчаючись, насолоджуючись та ділячись кулінарною спадщиною місця, яке вони відвідують [26].

Найголовніше чому туристи здійснюють гастрономічні подорожі є те, що їм подобається пробувати традиційні продукти та страви з інших місць (68,0%) і тому, що вони вважають, що гастрономія є частиною культурної спадщини даного регіону (57,8%).

Ці типи туристів, як правило, здійснюють різні заходи, пов'язані з гастрономією, такі як відвідування виноробних підприємств та інших підприємств харчової промисловості або відвідування гастрономічних заходів, які часто виходять за рамки традиційних туристичних маршрутів. Це сприяє стимулюванню економіки сільських районів та розподілу туристичних

потоків, сприяючи структуруванню території та дозволяючи розподілити вигоди від туризму в різних секторах економіки.

Лідерська позиція туризму в Іспанії та міжнародне визнання національної гастрономії стосовно таких аспектів, як її регіональне різноманіття, середземноморська дієта та культура тапас, призвели до того, що муніципальні уряди, оператори готелів та кухарі ресторанів створили першу платформу для розвитку гастрономічного туризму.

Дана ініціатива запропонована Іспанською асоціацією напрямків для розвитку кулінарного туризму, що складається з 23 напрямків, Іспанською федерацією гостинності (FENR), Міжнародною організацією кухарів та кухарів (Euro-Toques) та Культурною федерацією асоціації кухарів та кондитерів (FACYRE), прагне використати цю хвилю популярності, яким в даний час користується іспанська кухня та гастрономія як в країні, так і за її межами, щоб забезпечити її безперервність та використати можливість, яку вона представляє для розвитку та просування туристичних напрямків.

Завданнями проекту були в основному наступні [18]:

- Розвивати «досвід Іспанії», просуваючи генерацію туристичних продуктів, що мають високу цінність для клієнта.
- Нові моделі державної та державно-приватної співпраці.
- Дезоналізація та соціально-територіальний баланс.
- Туристична співпраця для міжнародної промоції .Розширити концепцію продовольчого туризму шляхом розробки концепції автентичної іспанської гастрономії, пов'язаної з територією.
- Набуття досвіду, що обертається навколо іспанської культури харчування.
- Створення різних категорій туристичних продуктів.
- Розширення змісту та додавання вартості поточним пропозиціям.
- Створення бренду, який представляє товари, що стосуються різноманітного асортименту іспанських гастрономічних пропозицій.

- Розробити більш амбіційні та інноваційні стратегії та формати для просування та маркетингу.
- Визначити та захопити нові ринки для туристичних напрямків Іспанії.

Підводячи підсумок, можна дійти до такого висновку, що Іспанія це високий показник розвитку гастрономічного туризму, варто зауважити, що саме в Іспанії не раз Всесвітня організація туризму UNTWO проводила конференції щодо розвитку гостротуризму в світі. Національна кухня Іспанії та стиль споживання тапас приваблюють туристів з різних куточків світу, кожен регіон має свої особливості та сильно відрізняється один від одного. В країні також дуже розвинута сфера ресторанного бізнесу, часто проводяться різні фестивали присвячені кухні, великий асортимент доступних екскурсійних турів на оливкові та виноградні плантації.

### 3.2 Гастрономічні фестивалі Іспанії

Іспанію можна сміливо назвати однією з найцікавіших країн в плані гастрономії. І тут питання навіть не в національній кухні, а в тому, як органічно вписуються різні традиції та страви в одну загальну концепцію: смачно і красиво. Ще одна відмінна риса – любов до свят: з будь-якої події тут роблять цілий фестиваль, а їжа стає головною частиною розваг.

У кожному регіоні є свої традиції: Ось найцікавіші локальні заходи – відомі у всьому світі і ті, які було б добре відвідати, щоб глибше зрозуміти іспанську культуру.

#### Фестиваль Кальсотада

Свято цибулі або Лукове Барбекю – Кальсотада. Це традиційне каталонське цибулеве свято і сама страва на основі цибулі Кальсотс, соусів і закусок до нього. Це довга біла молода цибуля, вирощена особливим методом. Зовні він дуже схожий на цибулю порей. Урожай Кальсотс збирають наприкінці зими, оскільки саме зараз ця цибуля набуває приємного

солодкуватого смаку. Але його не їдять сирим. Кальсотс обсмажують традиційним способом на сильному вогні та подають із соусами. Причому з'їдається лише солодкувата цибулева основа. Традиційний каталонський соус особливого приготування називається Ромеско. Назва обрана на честь головного інгредієнта цього соусу – солодкого червоного перцю Ромеско. Соус зовсім простий, в нього входить томатна основа, перець, додають часник, оливкову олію, сіль (іноді винний або яблучний оцет), перетерті з сухарями горіхи (часто мигдаль).

За легендою, перша біла цибуля такого сорту була вирощена в каталонському містечку Вальс, розташованому в провінції Таррагона, одним селянином з красивим ім'ям Шат де Бенейжес (кат. Xat de Benaiges). Крім того, Шат придумав нехитрий спосіб приготування цієї цибулі – на вогні. Жителям міста Вальс сподобалася ідея і з того часу блюдо набуло широкої популярності як через його смакові якості, так і через його «дешевизну» і простоту приготування.

З кінця XIX століття ця традиція передається з покоління до покоління, а містечко Вальс вважається столицею Кальсотс, яку ще називають «Земля лука». Тут розташовані цибульні плантації, місто пишається своїм урожаєм і на честь цього щороку, в останніх числах січня, влаштовує традиційні пишні урочистості та дегустації.

#### Свято восьминога у Галісії

Кожної другої неділі серпня в містечку Карбальньо проводиться Фестиваль восьминога (Fiesta del Pulpo), який є одним із наймасовіших гастрономічних свят Галісії. У вихідні сюди з'їдуться тисячі відвідувачів, щоб скуштувати найсмачніший молюсок прямо з великих мідних котлів.

Галісійська кухня може похвалитися великою кількістю риби і морепродуктів, що відрізняються особливим смаком і свіжістю. Для приготування традиційної страви використовують 25-30 тонн восьминога, який є улюбленою стравою мешканців Оренсе та став справжнім гастрономічним символом Галісії. Його відрізняє особлива структура та злегка

пряний смак. Рік у рік місцеві жителі старанно готують гігантську закуску зі свого знаменитого молюска – *pulpo a la gallega*, причому з кожним роком кількість приготування їжі стає дедалі більше. Як доповнення до молюска подають інші типові ласощі Галісії: свіжий хліб, випечений за старовинним рецептом, домашні пироги Емпанадас та вино Рібейро.

#### Фестиваль каштанів

Кастаньяда (*La Castanyada*) – традиційний осінній фестиваль, який відбувається напередодні Дня Усіх Святих, 31 жовтня, у деяких районах північної Іспанії, наприклад Галичина, Кантабрія, Астурія та провінції Леон, Замора та Саламанка. Він також відзначається в деяких частинах Канарських островів. Фестиваль також відзначається в Каталонії з обох боків французько-іспанського кордону. Також це популярний фестиваль в Португалії, де він називається Магусто. У всьому світі цей фестиваль відомий як *chestnut party* (свято каштанів). Це свято проходило як збір каштанів і символізувало подяку за отриманий урожай.

#### Фестиваль морепродуктів в О-Грове, Іспанія

Фестиваль морепродуктів (*Fiesta del Marisco*) проходить в іспанському місті О-Грове вже більше півстоліття. Різноманітність і відмінна якість морепродуктів привертає сюди двісті тисяч відвідувачів кожного жовтня. Щороку 12 жовтня, тут проводяться конкурси з приготування їжі та морепродуктів, змагання з їжі, ринки морепродуктів, кулінарні демонстрації та конкурси з скульптури. О-Грове – крихітне рибальське містечко, не здатний вмістити такий потік туристів, тому восени для фестивалю будують містечко з наметів на березі Атлантичного океану. Дегустації проходять кожен день: крабів, кальмарів, гребінців, креветок, устриць, омарів і лангустінов ловлять на світанку, готують за місцевими рецептами і подають з білим вином «Альбаріньо». Все це проходить під звуки народної музики і стукіт підборів танцівниць. Також під час фестивалю проходить конкурс на кращу страву з мідій і конкурс на найбільшого спійманого краба.

#### Фестиваль равликів

Дане свято визнане національним туристичним надбанням Каталонії, а починалося все з маленького клубу любителів равликів, що утворився у 80-ті роки минулого століття. Нині фестиваль відвідують понад 250 000 осіб, а сама спільнота шанувальників равликів налічує понад 50 000 учасників. Тут можна скуштувати безліч страв з равликів (їх смажать, подають у власному соку та із зеленню прямо на вулиці), деякі настільки ексклюзивні, що не зустрічаються більше ніде у світі. До речі, це не просто дегустація, а змагання між командами різних країн. Найпростіша та найпопулярніша страва – равлики, приправлені сіллю та перцем, приготовані на звичайній бляшаній сковороді. Ціни починаються від 5 €.

#### Фестиваль La Tomatina

Ця традиція зародилася ще наприкінці 1940-х рр., коли на карнавалі діти почали кидатися своїми сніданками. Вже наступного року на центральній площі міста зібралися іспанці, які спеціально з собою принесли свіжі овочі, але тоді їхню акцію було зупинено поліцією. Томатні побоїща були заборонені до 1959 р., але на численні прохання городян фестиваль отримав офіційне визнання і тепер проводиться щорічно. Місцеві жителі відзначають так початок і кінець боїв грандіозними феєрверками – таким чином вони висловлюють свою повагу до влади міста.

#### Gastronomika

Щорічний фестиваль що проводиться в Іспанії, є одним із найбільших і поєднує представників міжнародної і баскської кулінарії. Ця подія створена, насамперед, для того, щоб зробити гастрономічну культуру єдиною для усіх мешканців провінції Гіпускоа, у якій знаходиться Сан-Себастьян. У рамках фестивалю їжі шеф-кухарі усіх найвідоміших місцевих ресторанів готують для своїх гостей найкращі страви. Проводиться захід у жовтні у Сан-Себастьяні, Іспанія.

#### Фестиваль перцю в Herbón

Цей фестиваль відзначається в першу суботу серпня в містечку Гербон, розташованому в Падроні. Вперше його було проведено в 1978 році, тому цей

фестиваль має великі традиції, і з кожним роком дедалі більше людей приїжджає скуштувати свіжоприготований перець, який, за підрахунками, був привезений з американських земель . Фестиваль відзначається в дубовому гаю францисканського монастиря Гербон, тут проводиться безкоштовна дегустація, а також процесія прикрашених тракторів та музичні вистави.

Фієста де ла Алькачофа, Бенікарло

Цей фестиваль відбувся на початку березня, фестиваль артишоку з Бенікарло святкує одне із найсмачніших овочів в Іспанії. Фестиваль проходить у місті Бенікарло, у регіоні Валенсія, і включає в себе кулінарні змагання, гастрономічні демонстрації та продовольчі ринки. Навіть найвідоміший шеф-повар Валенсії – Рікард Камарена бере участь, створюючи смачні страви за допомогою артишоку.

### **3.3 Розробка гастрономічного туру по Іспанії**

Назва туру “СМАК ПО - ІСПАНСЬКИ

Даний тур сподобається категоріям людей, котрі люблять подорожувати та хочуть відкрити для себе нову та смачну кухню, для любителів гастрономічного туризму, які мають достатній рівень фінансового забезпечення.

Маршрут туру включає: Київ – Мадрид –Кастилія Ла-Манча – Валенсія – Барселона – Київ



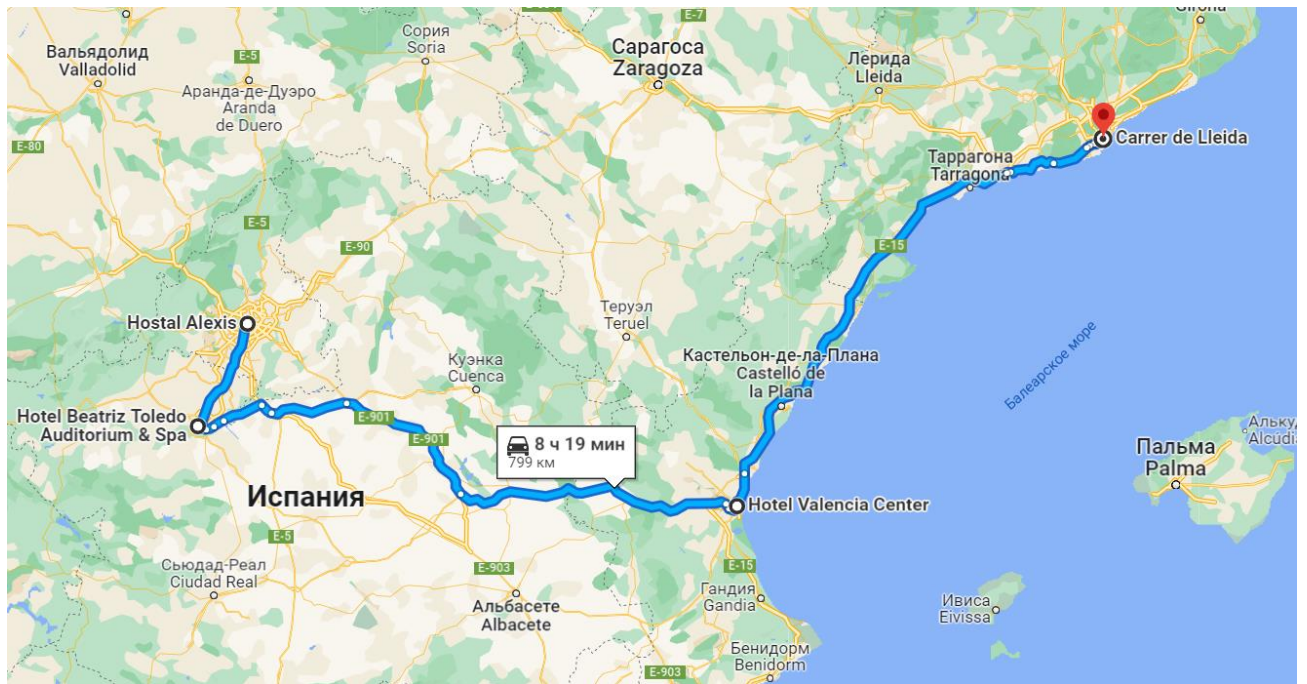


Рис.3.1. Маршрут тура

Транспорт – авіапереліт + автобус

Тривалість туру – 6 ночей/ 7 днів

<p><b>ДЕНЬ 1 КИЇВ – МАДРИД</b></p>	<p>Прибуття туристів до аеропорту Мадрид-Барахас імені Адольфа Суареса. об11:30, трансфер в готель. Розміщення в Hostal Alexis Madrid. Обід в готелі.  15:30 – Оглядова екскурсія по Мадриду.  17:35 – приїзд до готелю. Відпочинок в готелі  18:40 – В готелі відбудеться кулінарний майстер-клас по приготуванню гаспачо.  19:40 – Вільний час  20:20 – Вечеря</p>
<p><b>ДЕНЬ 2 МАДРИД</b></p>	<p>7:00 – 9:00 - Сніданок  9:30 – 14:00 – Вільний час  14:30 – Обід в ресторані Sobrino de Botín, який називає себе найдавнішим гастрономічним закладом у світі.  16:30 – вечір іспанської музики в готелі  19:00 – 21:00 - вечеря  23:00 – нічний переїзд в Кастилію Ла-Манча</p>
<p><b>ДЕНЬ 3 КАСТИЛІЯ ЛА-МАНЧА</b></p>	<p>7:00 – раннє поселення в готель  8:00 - 9:00 – сніданок  10:30 – екскурсія містом  13:00 – 15:00 - обід  16:30 – екскурсія на виноградні плантації та винний завод Сьюдад Реал  19:00 – 21:00 - вечеря</p>

<b>ДЕНЬ 4 КАСТИЛІЯ ЛА-МАНЧА</b>	7:00 - 9:00 – сніданок 10:00 - 12:00 – вільний час 13:00 - 15:00 – обід 16:30 – екскурсія на виробництво сиру манчега в провінцію Толедо 19:00 - 21:00 – вечеря 23:00 – нічний переїзд у Валенсію
<b>ДЕНЬ 5 ВАЛЕНСІЯ</b>	7:00 – раннє поселення в готель 8:00 - 9:00 – сніданок 10:00 – екскурсія містом 14:00 – кулінарний майстер-клас по приготуванню паельї 16:00 – вільний час 19:00 - 21:00 – вечеря
<b>ДЕНЬ 6 ВАЛЕНСІЯ</b>	7:00 – 9:00 – сніданок 10:00 – 13:00 – вільний час 13:00 – 15:00 – обід 16:00 – екскурсія на апельсинові плантації біля міста Монтеса 19:00 – 21:00 – вечеря 23:00 - нічний переїзд до Барселони
<b>ДЕНЬ 7 БАРСЕЛОНА – КИЇВ</b>	7:00 – раннє поселення в готель 8:00 - 9:00 – сніданок 10:00 - оглядова екскурсія Барселоною 13:00 – 15:00 - обід 17:00 – Трансфер в міжнародний аеропорт Барселони El Prat. 19:30 – Виліт до Києва.

У вартість тури входить:

- Авіап перевезення
- Проживання
- Харчування
- Трансфер
- Страхування.
- Кулінарні майстер-класи
- Вечір іспанської музики
- Екскурсія на виноградні плантації

- Екскурсія на виробництво сиру
- Екскурсія на апельсинові плантації

Авіаквитри в обидва боки для двох 9928 грн.

Проживання в готелі Hostal Alexis Madrid у Мадриді – 5064грн за два дні.

Проживання в готелі Beatriz Toledo Auditorium & Spa – 5578грн за два дні.

Проживання в готелі Hotel Valencia Center у Валенсії – 6752 грн за два дні.

Проживання в готелі Parador de Lleida у Барселоні – 3000 грн за один день

Трансфер

Аеропорт- готель- аеропорт – 1284 грн

Пересування автобусом – 1837 грн

Обід в ресторані Sobrino de Botín – 1835 грн

Екскурсії включені в вартість:

Екскурсія по Мадриду 1835 грн

Екскурсія по Кастилії Ла-Манча 1108 грн

Екскурсія на виноградні плантації 550 грн

Екскурсія на виробництво сиру 440 грн

Екскурсія по Валенсії 917 грн

Екскурсія на апельсинові плантації 660 грн

Екскурсія Барселоною 990 грн

Страхування – 3000 грн

Вартість туру: 34850 грн

Мій тур є унікальний, оскільки саме в цьому турі присутні майстер-класи по приготуванню національних іспанської їжі, які допоможуть краще дізнатися національну кухню та традиції Іспанії. Також відвідування найстаршого гастрономічного закладу в Іспанії якому 297 років. До того ж саме в цьому турі ви зможете відвідати сироварню та скуштувати традиційний сир Манчего.

## ВИСНОВКИ

Провівши дослідження по темі “Гастрономічний туризм в Іспанії”, можна зробити наступні висновки:

Гастрономічний туризм – це вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії.

У даній роботі також було розглянуто класифікацію гастрономічного туризму, завдяки якій можна прийти до висновків, що гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, та за метою подорожі.

Розглянувши особливості іспанської кухні можна виділити те що основними інгредієнтами всієї іспанської кухні є оливкова олія та часник. Незважаючи на відмінності різних регіонів країни ці два компоненти змогли подолати всі бар'єри і отримали повсюдне поширення. Серед інших типових інгредієнтів та продуктів: риба та морепродукти, сири, ковбаси, м'ясо трьох видів (яловичина, баранина і свинина), яйця, фрукти та овочі, а також бобові. У число популярних іспанських трав і спецій, крім часнику, входять цибуля, орегано, розмарин і чебрець.

Компанією DINAMIZA у співпраці з Головним управлінням туризму Мадридської спільноти та групою González Byass було проведено дослідження попиту на гастрономічний туризм відповідно до якого 76,2% національних мандрівників здійснили гастрономічну поїздку або відпочинок за останні два роки. Для 62,2% мандрівників гастрономія має сильний вплив на вибір напрямку для їх поїздок. 28,7% гастрономічних мандрівників належать до сегменту попиту, яких можна назвати “чистими” гастрономічними мандрівниками через високий рівень впливу, яке гастрономія надає на їх поїздки, приходячи до визначення місця призначення,

яке вони вибирають, і стаючи причиною основного зміщення. Гастрономічні подорожі зазвичай відбуваються удвох (68,1%), хоча часто бувають і сімейні поїздки (39,2%), і ці поїздки зазвичай відбуваються на автомобілі.

Найбільш улюбленим гастрономічним напрямком для туристів є Андалусія далі Галісія та країна Басків. Спільнота Мадрида та Князівство Астурія посідають четверте та п'яте місце відповідно в рейтингу спільнот, в якому виділяються регіони з гастрономічною культурою, самобутністю і різноманітним та якісними ресторанними пропозиціями.

Мадрид вважається найулюбленішим гастрономічним напрямком Іспанії на провінційному рівні, за ним слідує провінція Гіпускоа, Кадіс, Астурія і Понтеведра.

На третьому місці знаходиться Барселона, за нею йдуть Більбао та Логроньо. Таким чином, в «п'ятірку» гастрономічних міст входять два великих міста Іспанії, в яких мандрівник може знайти величезну кількість закладів з великим вибором ресторанів, а також гастрономічних вулиць і ринків, три столиці Країни Басків, всесвітньо відомі своєю гастрономічною культурою. Логроньо займає п'яте місце, на нього, безсумнівно, вплинули одна з найбільш символічних гастрономічних вулиць, якість вин і продуктів з саду Ріохана.

Також варто зазначити, що туристи використовують гастрономічні поїздки для придбання місцевих продуктів (62,9%), відвідування гастрономічних ринків (59,0%) та здійснення винного туризму, таких як відвідування винних заводів (49,19%) та придбання вин (41,59%).

Як показало дослідження найменше мандрівників, відвідують дегустації (32,86%), а також беруть участь у гастрономічних заходах (52,0%) та відвідують тематичні музеї (29,99%). Найменш затребуваними гастрономічними видами туристів є відвідування харчової промисловості та відвідування майстер-класів чи кулінарних курсів (лише 20,0% та 4,5% заявляють, що займаються цим видом діяльності).

У сфері громадського харчування гастрономічний турист готовий витратити на дегустаційне меню 51,85 євро на людину, 40,79 євро на їжу по

меню та 22,21 євро на тапас. В інших концепціях, таких як придбання місцевих продуктів та вин, готовність витратити сягає 41,28 євро, тоді як при відвідуванні харчової промисловості сума варіюється від 16,99 євро у відвідуванні виноробних до 10,22 євро. Крім того, це сприяє збільшенню доходів виробників сільськогосподарської продукції та пропонує їм можливість диверсифікувати свою діяльність, отримати нове джерело доходу за допомогою відвідувань та поліпшити позиціонування їхньої продукції на ринку.

Лідерська позиція туризму в Іспанії та міжнародне визнання національної гастрономії стосовно таких аспектів, як її регіональне різноманіття, середземноморська дієта та культура тапас, призвели до того, що муніципальні уряди, оператори готелів та кухарі ресторанів створили першу платформу для розвитку гастрономічного туризму. Тому розвиток продуктів гастрономічного туризму повинен базуватися на підвищенні місцевого продукту та цінностей проекту, таких як автентичність та ідентичність території, шляхом інтеграції всіх агентів (фермерів, рибалок, кухарів, магазинів, екскурсіводи).

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
2. Биркович В.І. Розвиток туристичної галузі в регіоні / В.І. Биркович // Університетські наукові записки. - 2006. - № 2 (18).
3. Борисюк О.А. Міжнародний туризм в контексті сучасного безпекового виміру / О.А.Борисюк, І.В.Заря // Географія і туризм : зб. на-ук. праць. – К.: Альфа-ПК, 2017.– Вип. 37. – С.3-14
4. Борисюк О.А. Географічний регіон як об'єкт туристичного маркетингу / Борисюк О.А., Дудник І.М., Беркова О.П. // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія: Географія. – 2019. – Вип. 4 (74). – С. 23-31
5. Борисюк О.А. Підходи до аналізу економічної безпеки у ресторанному бізнесі / О.А.Борисюк / Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України: науково-практична конференція, 24-25 вересня 2015 р.: тези доп.– Київ: ХНУ, 2015.– С.186-188.
6. Бусигин А.П. Как организовать кулинарный туризм? / А.П. Бусигин // Гостиничный и ресторанный бизнес. 2008. №2. С.74-76
7. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишнеvsька // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип.31. С.112-118. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevskya.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskya.htm).
8. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм / Э. Вульф. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>.
9. Гатаулина С.Ю. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в Приморском крае / С.Ю. Гатаулина, М.Н. Томашек. Владивосток: Издательский дом Дальневост. Федерал. Ун-та, 2013. 141 с.



10. Драчева Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е.Л. Драчева, Т.Т. Христов // Рос. Регионы: взгляд в будущее. 2015. №3. URL: [https://tourlib.net/statti\\_tourism/dracheva.htm](https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm).
11. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
12. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка. 2020. Вип.1(13). С. 61-66.
13. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.
14. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012 / Є.С. Соколов. URL: [http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art\\_id=245349856&cat\\_id=248446163](http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163).
15. Стешенко Д.О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI Міжнар. Наук.-практ. Конф. (9 листопада 2012 р.). Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С.239-241.
16. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. Наук. Конф. Молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
17. A practical guide to tourism destination management. – Madrid: WTO, 2007. – P.1.

18. Baldwin W The transference of Asian hospitality through food: chef's inspirations taken from Asian cuisines to capture the essence of Asian culture and hospitality / W. Baldwin; *Int. J. Gastronomy Food Sci.*, 8, 2017, pp. 7-13
19. Baum T. Bridging the gap: making research 'useful' in food, tourism, hospitality and events—the role of research impact / T. Baum; *The Study of Food, Tourism, Hospitality and Events - Singapore 2019*, pp. 157-166
20. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // *Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing*. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.
21. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach / D. Dasilva. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>.
22. Directrices generales de la estrategia de turismo sostenible de España 2030 [Електронний ресурс]. – URL: <https://turismo.gob.es/es-es/estrategia-turismo-sostenible/Documents/directrices-estrategia-turismo-sostenible.pdf>
23. Golob M., Istraživanje kvalitete i razine zadovoljstva turista turističkom ponudom / M. Golob, T. Sirotić; *Zbornik Veleučilišta u Rijeci*, 2014 , 27-40.
24. Gonzales F. Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro – Bolivia: URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844019356671>
25. Hall C.M. *Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry* / C.M. Hall, R. Mitchell. URL: [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
26. Leiper N. *Tourism Management*. 3d ed. / N. Leiper. – Sidney: Pearson Education Australia, 2004. – 326 p.
27. II Estudio de la demanda de turismo gastronómico en España
28. Richards G. Food experiance as integrated destination marketing strategy. / G. Richards; Paper presented at the World Food Tourism Summit in Estoril. -

Portugal: [Электронный ресурс]. – URL:

[https://stud.wiki/sport/3c0b65635b3bc69b4d43b89521316c26\\_0.html](https://stud.wiki/sport/3c0b65635b3bc69b4d43b89521316c26_0.html)

29. Su, Y. Reflections on Local Specialties and Gastronomic Tourism / Y. Su; Chinese Studies, 2015 - №4, pp. 15-19.

30. Typology of Gastronomy Tourists and Tourism: URL: [https://www.academia.edu/32044565/Typology\\_of\\_Gastronomy\\_Tourists\\_and\\_Tourism](https://www.academia.edu/32044565/Typology_of_Gastronomy_Tourists_and_Tourism)

31. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives / H.R. Yurtseven // International Journal of Humanities and Social Science. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.

## ДОДАТКИ

Додаток А

### Визначення гастрономічного туризму

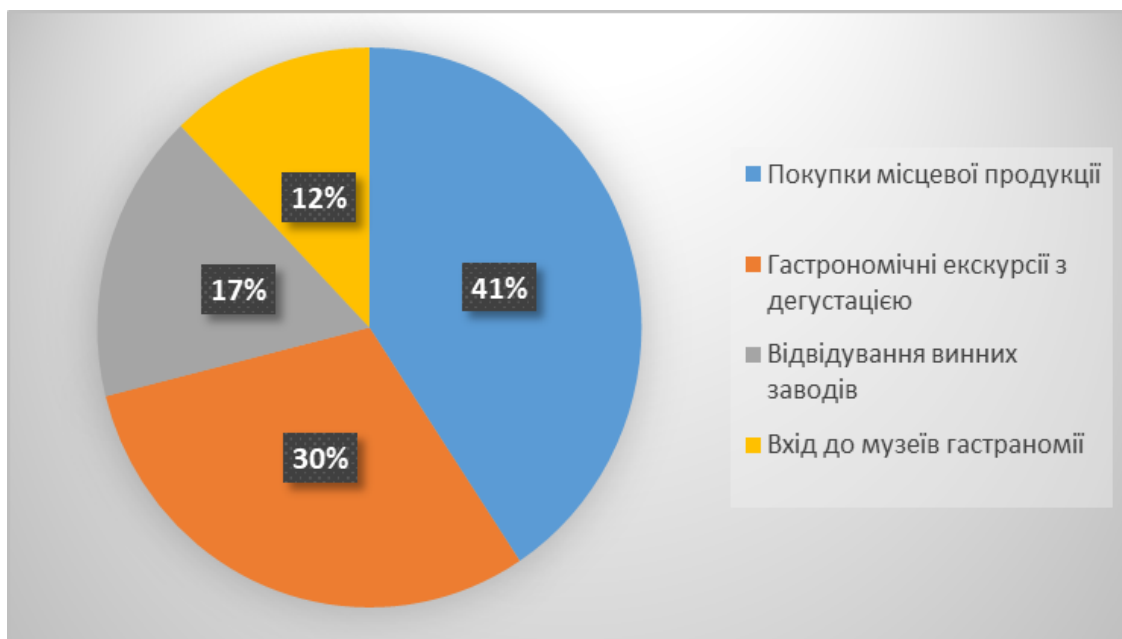
Автор	Визначення
Е. Вульф, засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму[8]	«Гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі»
Х. Ридван[31]	“Гастрономічний туризм» який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства”
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П.Ністорену[25]	Гастрономічний туризм “повна або часткова поїздка для того, аби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов’язані з гастрономією”
М. Брокеж[20]	“Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме - гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії”
Д. Дасілва[21]	“Гастрономічний туризм – будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи”
Д. Басюк[1]	“Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва”
С. Саламатіна[13]	“Гастрономічний туризм - вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії”
С.Ю. Гатауліна[9]	“Гастрономічний туризм - вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої

	країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій”
Т. Трададенко[16]	“Гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт”
Є.С. Соколов [14]	“Гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості”
За Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л. [10]	“Гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов’язані з гастрономією, відвідують певні дестинації”
В.С. Ковешніков [11]	«Гастрономічний туризм розглядає як спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об’єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі”

## Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
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 із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій	

За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора



## Рейтинг улюблених гастрономічних регіонів

Регіони Іспанії	Відсоток туристів, %
Андалусія	18,5
Галісія	13,9
Країна Басків	13,7
Мадрид	9,5
Астурія	7,9
Каталонія	7,1
Кастилія-і-Леон	6,9
Валенсія	4,7
Естремадура	3,7
Кастилія -Ла-Манча	2,75
Ла-Ріоха	2,72
Кантабрія	2,3
Арагон	1,9
Канарські о-ви	1,5
Наварра	1,11
Мурсія	0,6
Балеарські о-ви	0,5



