

**Міністерство освіти і науки України
Одеський Національний Технологічний Університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації**



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**На тему: «Тенденції формування та впровадження еногастрономічного
туру містом Неаполь та острови Капрі та Іскія»**

Здобувачки: Софії МОЛОТОВОЇ

4 курсу групи Т-44

Керівники: Ірина КРУПІЦА

Федір ТРИШИН

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2023 р., протокол №

Завідувачка кафедри ТБтаР _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса - 2023 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри ТБ та Р
Наталя ДОБРЯНСЬКА

2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Молотової Софії Павлівни

1. Тема роботи: Тенденції формування та впровадження еногастрономічного туру містом Неаполь та островах Капрі та Іскія.
затверджена наказом ОНТУ від «31» серпня 2023 р. наказ № 506-03
2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи «01» червня 2023 р.
3. Вихідні дані до роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність.
4. Перелік питань, котрі необхідно розробити:
РОЗДІЛ 1 Характеристика еногастрономічного туризму
РОЗДІЛ 2 Аналіз туристичної привабливості Неаполю, островів Капрі та Іскія
РОЗДІЛ 3 Розробка та просування еногастрономічного туру «Еногастрономічний тур по регіону Кампанії» до Неаполю, островів Капрі та Іскія
5. Перелік графічного матеріалу: Презентація кваліфікаційної роботи бакалавра (14 слайдів).

6. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи (для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Ірина Крупіца	10.02.2023	01.06.2023

7. Дата видачі завдання 10.02.2023

Керівники _____ Ірина КРУПІЦА

_____ Федір ТРИШИН

Завдання прийняла до виконання _____ Софія МОЛОТОВА

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1.	Пошук об'єкту дослідження, обґрунтувати теми кваліфікаційної роботи бакалавра та погодження керівником	10.02.-15.02.2023
2.	Складання бібліографії та вивчення літературних джерел	15.02.-19.02.2023
3.	Виконання першого розділу	19.02.-19.03.2023
4.	Виконання другого розділу	19.03.-19.04.2023
5.	Виконання третього розділу	19.04.-19.05.2023
6.	Оформлення кваліфікаційної роботи бакалавра	19.05.-26.05.2023
7.	Одержання рецензії	12.06.2023
8.	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	17.06.2023

Здобувачка _____ Софія МОЛОТОВА

Керівники _____ Ірина КРУПІЦА

_____ Федір ТРИШИН

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник Молотова Софія Павлівна _____

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 89 сторінки, 5 таблиць, 14 рисунків, список літератури з 35 найменувань.

Метою виконання роботи є просування та розробка еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають джерела інформації про еногастрономічний туризм в Італії, місті Неаполь.

Завданням роботи передбачено проаналізувати та дослідити інформацію, статистичні дані, дослідити туристичний потенціал Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Вивчити причини розвитку еногастрономічного туризму до Неаполю, островів Капрі та Іскія та дослідити розвиток еногастрономічного туризму в даних локаціях.

Створити еногастрономічний тур до Неаполю, островів Капрі та Іскія, описати детальну програму, розробити технологічну карту, маршрут та розрахунок вартості туру.

За результатами виконаної роботи сформульовані шляхи покращення організації та просування еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Одержані результати можуть бути використані в практичній діяльності суб'єктів туристичного бізнесу.

Рік захисту роботи 2023.

THE SUMMARY

for bachelor's qualification work

The work contains 89 pages, 5 tables, 14 figures, a list of literature with 35 names.

The purpose of the work is to promote and develop a food and wine tour to Naples, the islands of Capri and Ischia.

The object of analysis, generalizations and research are sources of information about food and wine tourism in Italy, the city of Naples.

The task of the work is to analyze and research information, statistical data, and explore the tourist potential of Naples, the islands of Capri and Ischia.

To study the reasons for the development of eno-gastronomic tourism to Naples, the islands of Capri and Ischia and to investigate the development of eno-gastronomic tourism in these locations.

Create an enogastronomic tour to Naples, the islands of Capri and Ischia, describe a detailed program, develop a technological map, itinerary and tour cost calculation.

Based on the results of the work performed, ways to improve the organization and promotion of the food and wine tour to Naples, the islands of Capri and Ischia were formulated.

The obtained results can be used in the practical activities of tourism business entities.

The year of job protection is 2023.

ЗМІСТ

Вступ.....	8
РОЗДІЛ 1	
Характеристика еногастрономічного туризм.....	10
1.1. Сутність еногастрономічного туризму.....	10
1.2. Актуальність та проблематика еногастрономічного туризму.....	20
1.3. Тенденції розвитку еногастрономічного туризму в світі на прикладі Італії.....	23
Висновки до розділу 1.....	26
РОЗДІЛ 2	
Аналіз туристичної привабливості Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	28
2.1. Туристична привабливість Неаполю, островів Капрі та Іскія	28
2.2. Характеристика гастрономічних закладів Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	34
2.3. Характеристика винних закладів у Неаполі, острові Капрі та Іскія...	38
2.4. Аналіз пропозицій туристичних компаній щодо турів до Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	41
Висновки до розділу 2.....	46
РОЗДІЛ 3	
Розробка та просування еногастрономічного туру «Еногастрономічний тур по регіону Кампанії» до Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	48
3.1. Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	48
3.2. Розробка програми та організація еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	52
3.4. Розрахунок вартості еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.....	58
Висновки до розділу 3.....	62
Висновки.....	63
Списки використаних джерел.....	65

Додатки.....	68
Додаток А. Наукова праця.....	69
Додаток Б. Технологічна карта маршруту.....	71
Додаток В. Інформаційний лист.....	75
Додаток Г. Технологічна карта екскурсії «Дослідження Помпеї».....	79
Додаток І. Схема маршрутів екскурсії.....	80
Додаток Д. технологічна карту екскурсії «Величний Везувій».....	81
Додаток Е. Схема маршрутів екскурсії «Величний Везувій».....	82
Додаток Є. Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра.....	83
Додаток Ж. Тест на антиплагіат.....	89

ВСТУП

Тема еногастрономічного туризму в наш час є дуже популярною та актуальною, так як еногастрономічний туризм надає можливість туристам поглибитись в місцеву культуру через смакові враження та вивчення традиційних страв, рецептів та кулінарних традицій.

Цей вид туризму може стати потужним каталізатором для розвитку туристичного сектору, він також сприяє сталому розвитку регіонів. Місцеві ресторани, готелі, винні погреби можуть залучати більше відвідувачів та інвестицій, що приносить більший дохід та створює робочі місця для місцевого населення. Заохочуючи використання місцевих сировинних продуктів, еногастрономічний туризм сприяє збереженню традиційних методів виробництва їжі та напоїв.

Мета роботи – аналіз, дослідження, опис тенденцій та проблематики розвитку еногастрономічного туризму у світі, а також організація еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Мета роботи зумовила вирішення взаємопов'язаних завдань, таких як:

- вивчити основну літературу щодо еногастрономічного туризму, його проблематики та тенденцій;
- проаналізувати найпопулярніші серед туристів міста відпочинку для даного виду туризму;
- вивчити особливості організації еногастрономічних турів;
- створити та організувати еногастрономічний тур до Неаполю, островів Капрі та Іскія;
- описати детальну програму даного туру;
- розробити технологічну карту, маршрут та розрахунок вартості туру;
- привести пропозиції просування туру.

Об'єктом даної роботи є вивчення даних щодо еногастрономічного туризму.

Предметом кваліфікаційної роботи бакалавра є розвиток еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Для досягнення поставленої в роботі мети було використано такі методи дослідження: абстрактно-логічний, діалектичний, монографічний, математико-статистичний, порівняльний аналіз, інституційний підхід, системний підхід.

Практичне значення отриманих результатів полягає у застосуванні даних досліджень у практичній діяльності підприємств сфери туризму та при розробці еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Інформаційну базу становили сайт UNWTO. А також наукові праці за проблематикою дослідження, аналізом даної місцевості.

РОЗДІЛ 1

Характеристика еногастрономічного туризму

1.1. Сутність еногастрономічного туризму.

Еногастрономічний туризм – це форма туризму, в якому туристи знайомляться з місцевими кулінарними традиціями та особливостями національної та/або регіональної кухні. Головною метою для відпочиваючих є дегустації саме унікальних страв та продуктів, які властиві для конкретної місцевості, також відвідування відомих оригінальних закладів ресторанного господарства.

Всесвітня туристична організація ООН (UNWTO) визначає гастрономічний туризм як «вид туристичної діяльності, який характеризується досвідом відвідувача, пов'язаного з їжею та супутніми продуктами та діяльністю під час подорожі». Гастрономічний туризм може включати такі заходи, як винні тури, тури на винокурні, кулінарні тури та тури на ферми. Такі види турів стрімко поширюються по всьому світу. Згідно з дослідженням, опублікованим у 2013 році, майже «39 мільйонів туристів із Сполучених Штатів обирають напрямок на основі наявності кулінарних заходів». Ті, хто не обирає напрямок на основі кулінарної діяльності, шукатимуть конкретні кулінарні заходи після того, як буде визначено напрямок.

Гастрономічний туризм ідеально підходить для задоволення потреб вікових і культурно різноманітних людей. Їжа унікально підходить для популяризації окремих культур і об'єднання людей з різних верств населення.

Розберемо більш детально окремі поняття гастрономічного та винного туризму.

До недавнього часу кулінарна культура була сферою, яку ігнорували. Однак кулінарна культура завжди є частиною культури та традиції, яка найдовше

зберігається. Іншими словами, кухні, де зливаються воедино багато різних ідентичностей суспільства і найбільше відчуваються національні почуття, є дзеркалом повсякденного стилю життя, релігійних вірувань, звичок, традицій і звичаїв. Зміни стилю харчування в суспільствах і підвищення цінності харчування в суспільстві були однією з причин руху в туристичній діяльності. Гастрономічний туризм став основним і швидко зростаючим компонентом привабливості туристичного напрямку в останні роки. Маркетингові можливості для гастрономічного туризму розробляються країнами, які приділяють цьому питанню велике значення. Бажання туристів відчутти місцеві смаки в місцях призначення та закладах розміщення підготувало ґрунт для розвитку гастрономічного туризму. Туристичні підприємства, які усвідомили важливість гастрономічного туризму, яку надають місцеві та іноземні туристи, відзначили гастрономічний фактор у своїх закладах. Таким чином, для того, щоб привернути увагу до гастрономії, туризмом слід керувати в координації з усіма пов'язаними з туризмом фондами та організаціями громадянського суспільства та за підтримки відповідних міністерств. Крім того, розробники гастрономічного туризму повинні здійснювати рекламну діяльність у вимірюваний спосіб.

Туризм у сучасному світі є одним із найважливіших секторів економіки та видів діяльності для проведення дозвілля, і той факт, що він має великий економічний ефект мультиплікатора та може викликати пряму чи опосередковану активізацію багатьох підгалузей, робить його ідеальним засобом розвитку.

Туризм, який відіграє рушійну роль у розвитку суспільства, є джерелом доходу для тих, хто надає послуги, оскільки люди витрачають на задоволення своїх потреб, коли вони подорожують. Із зростанням потреб людей зростає і обов'язок виробляти та пропонувати все більше і більше товарів і послуг, що збільшує виробництво, інвестиції та доходи в суспільствах. Туризм впливає на нації, які встановлюють відносини одна з одною, а також об'єднує явища культури, спадщини, економіки та навколишнього середовища; тому орієнтування його розвитку, його координація та контроль є надзвичайно важливими питаннями.

Незважаючи на те, що в літературі для його визначення використовуються такі різні терміни, як «кулінарний туризм», «гастрономічний туризм», «гастро-туризм», «винний туризм», «фуд-туризм», «гурман-туризм», широко вживаний термін «гастрономічний туризм» визначається як «гонитва за унікальним досвідом їжі та напоїв». Гастрономічний туризм, який загалом відноситься до оригінальності страви та її місцевості, регіону чи країни, охоплює основні сфери місцевих страв і винного туризму.

Гастрономічний туризм включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалі їжі, ресторани та особливі місця, пов'язані з деякими особливими продуктами харчування, а також дегустацію особливої страви, спостереження за процесом її виробництва та приготування або поїдання спеціальної страви від рук дуже відомого шеф-кухаря, а також спостереження за тим, як готується певна стравка. Крім того, замість того, щоб готувати їжу в ресторанах і готелях для туристів, туристи, які подорожують у гонитві за досвідом місцевої їжі та напоїв, входять до сфери дії гастрономічного туризму. Індустрія гастрономічного туризму, яка складається не тільки з гастрономічних гідів і ресторанів, охоплює будь-які види кулінарного досвіду. У цьому секторі є кулінарні школи, магазини, що продають кулінарні книги, гастрономічні туроператори та гідів; ЗМІ, пов'язані з гастрономією, телевізійні програми та журнали, винороби, виноградники, пивоварні, лікєро-горілочні заводи, власники полів і виробники.

Важливим моментом для розвитку гастрономічного туризму є захист жителями регіону місцевих продуктів, що належать цьому регіону. Деякі з акціонерів гастрономічного туризму – окремі виробники винограду, готелі, ресторани, туроператори, пакетні тури або індивідуальні туристи, а також місцеві підприємства.

Культура, як елемент гастрономічного туризму, в основному виражається внутрішньою готовністю людей до пізнання різних культур. Окрім гастрономічного туризму, який цікавить туристів, через вивчення культурних особливостей приймаючої території завдяки місцевим стравам регіону,

гастрономічні туристи є водночас і культурними туристами. Гастрономічні тури, організовані для ознайомлення зі стравами та культурою харчування регіону, які відіграють важливу роль у виборі та враженні, яке туристи можуть отримати в регіоні, можуть включати область. Деякі з цих регіонів: Франція, Австралія, Південна Африка, Італія, Америка, Англія тощо, де більш розвинений винний туризм; Канада з пивним туризмом, а Італія з такими відомими стравами, як паста та піца. Крім того, усі ці місця разом із регіоном Тоскана в Італії, долиною Напа в Каліфорнії, США, Південною Африкою, Австралією, Регіони Шампань і Бургундія в Чилі та Франції вже давно відомі як гастрономічні напрямки.

Гастрономічний туризм є невід'ємною частиною розробки та маркетингу місця призначення, туристи, які відвідують місце призначення, повинні бути включені в регіональну культуру в усіх аспектах. Діяльність гастрономічного туризму, яку можна здійснювати в пункті призначення, забезпечує пряму та непряму роботу та фінансовий дохід. Гастрономічний туризм вважається надзвичайно важливим, оскільки він може зробити подорож туристів дуже унікальною, допомогти пункту призначення сяяти та отримати добру репутацію серед інших, а також показує, що споживання їжі та напоїв може мати символічне значення, окрім просто фізіологічної потреби. З цієї точки зору гастрономічний туризм є важливим показником статусу туриста і пов'язаний з тим, що, де, коли і з ким вони їдять; тому дослідження створення іміджу слід проводити дуже обережно, приділяючи особливу увагу цим типам деталей, оскільки вони мають велике значення з точки зору маркетингової діяльності.

Для розвитку, маркетингу та обслуговування місць призначення вживаються багато запобіжних заходів, щоб захистити багатство регіональної кухні з використанням унікальних географічних, культурних і кліматичних факторів. Одним із найкращих прикладів цього є контроль над яловичиною Barrosa в Португалії, де необхідно годувати цих тварин лише місцевими кормами та травами та не давати жодних інших кормів, окрім органічних та місцевих кормів під час росту тварин, таким чином, це запобігає виробництву тих самих продуктів у будь-яких інших місцях, що забезпечує високу конкурентну перевагу.

Крім того, гастрономічні заходи (такі як гастрономічні фестивалі, курси, музеї тощо), які проводяться для захисту гастрономічних цінностей регіону, відіграють важливу роль у маркетингу напрямків. [1]

Найкращі міста в світі для гастрономічного туризму:

- Мехіко
- Токіо
- Сан-Себастьян
- Тель-Авів
- Мадрид
- Париж
- Копенгаген
- Лісабон
- Сан-Мігель де Альєнде
- Рим. [2]

Тепер перейдемо до сутності ено-туризму (винного туризму). Значне збільшення кількості туристів, які цікавляться вином, спонукало багато громад до розвитку винного туризму. Ено-туризм, як підтип гастрономічного туризму, відноситься до туризму, метою якого є відвідування виноградників, виноробень, дегустація, споживання та/або придбання вина, часто біля джерела або поблизу нього. Додаючи додаткові послуги, орієнтовані на відвідувачів, виноробні підприємства зміцнюють лояльність до бренду, покращують обізнаність і знання споживачів, створюють позитивний імідж винного продукту та розвивають міцні стосунки зі споживачами завдяки плануванню досвіду на місці.

Цей тип гастрономічної подорожі призначений для людей, які хочуть заглибитися в історію, традиції та культуру вина. Туристи можуть взяти участь у дегустаціях вин, здійснити екскурсії виноробнями та виноградниками, відвідати музеї. Відвідування виноробних регіонів — це справжній спосіб відкрити для себе сільські та внутрішні місця країни. Виноробні відкривають двері для людей, щоб зануритися в регіональну культуру та дізнатися більше про вино та

біорізноманіття, а також про ставлення місцевих жителів до своїх традицій та історії.

Винний туризм також діє як важіль для місцевої економіки: зі збільшенням туристичних пропозицій малі міста у внутрішніх районах отримують нові можливості для бізнесу та створення робочих місць. Присутність мандрівників протягом року є запорукою прожитку для громади та місцевих підприємців. [3]

Є багато способів дослідити та відкрити для себе виноробний регіон. Деякі враження, такі як дегустації та відвідування виноробень, є класичними та майже обов'язковими. Але можливості йдуть набагато далі. Інвестування в ексклюзивні та індивідуальні тури – це цікавий спосіб пізнати всі етапи виробництва вина, від посадки винограду до продажу вина. Цей досвід винного туризму може включати:

- Експерсії на виноробні та винні підвали

Це частина основ будь-якої поїздки до виноробного регіону. Знайомство зблизька, як працює виноробня, є першим кроком до занурення у цей всесвіт. Переважна більшість об'єктів пропонує експерсії своїми підприємствами, де інструктор веде туристів і крок за кроком пояснює виробництво, від посадки до розливу, і розповідає про закулісся світу вина.

- Музеї вина

У деяких регіонах є спеціальні місця, де можна поділитися історією виробництва вина.

- Захоплюючий досвід

Під час сезону збору винограду деякі садиби пропонують туристам долучитися до старих традицій і відродити їх. Мандрівники можуть забруднити руки, потанцювати під місцеву музику, топтати виноград і збирати фрукти з виноградника.

- Дегустаційні сесії

Це можливість ефектно продегустувати місцеві вина. У послідовних кроках різні етикетки подаються в невеликих кількостях. У деяких випадках дегустації вже включені в експерсії.

- **Виноградні свята**

Це заходи на честь культури вина. У більшості випадків вони пропонують програми, які включають музичні виступи, майстер-класи та продаж етикеток.

- **Майстер-класи та курси**

Деякі виноробні пропонують заняття з терруару, вирощування та гармонізації для тих, хто хоче ще глибше зануритися у світ вина. Зазвичай для участі необхідно заздалегідь спланувати та зареєструватись.

- **Гастрономічні враження.**

Деякі напрямки готові прийняти туристів, зацікавлених дізнатися більше про всесвіт виноградарства. Для цього вони організують так звані «Винні маршрути». Винні маршрути – це визначені маршрути, за якими відвідувачі можуть відвідати виноробні, виноградники, ресторани та історичні пам'ятки – усе в межах певного регіону, щоб сприяти зануренню у світ вина. Такі країни, як Італія, Франція, Португалія, Південна Африка та Чилі, є орієнтиром для прийому такого типу відвідувачів.

У «Старому Світі», який знаходиться в європейських виноробних країнах, туристи мають можливість більше дізнатися про історію вина, давні традиції та методи виробництва. Усі вони передавалися з покоління в покоління протягом багатьох років і мали велике значення в терруарі та мікрорегіонах.

Однак у «Новому Світі», в неєвропейських країнах, вирощування є пізнішим, як і його історія. Багато регіонів Нового Світу були знайомі з вирощуванням вина переважно європейцями, що є ще однією причиною називати їх «Новим Світом». У цих регіонах виділяється сорт винограду, який використовується у виробництві, орієнтація на технології та більш гнучка практика виноробства. Це не означає, що країни Старого Світу не працюють із передовими технологіями, а також не означає, що традиційні та кустарні методи відсутні в країнах Нового Світу. [4]

Деякі з найвідоміших винних маршрутів у світі:

Бордо, Франція

Відомий як винна столиця світу, Бордо має унікальний шарм. Місто класифікується як об'єкт Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, і його центр закликає досліджувати пішки. Тут розташована найдовша торгова вулиця Європи — вулиця Сент-Катрін.

Поблизу міста замки, як називаються французькі виноробні (через замки, які служать штаб-квартирою для кількох із них), розташовані в ідеальному терруарі для виробництва вина. Основна увага приділяється червоним сортам винограду, які займають 80% площі, серед яких переважають сорти Каберне Совіньон і Мерло.

Тоскана, Італія

Деякі з найпрестижніших вин Італії походять із цього регіону, наприклад Brunello di Montalcino, Chianti та Vino Nobile di Montepulciano. Основою для більшої частини продукції є виноград Санджовезе.

Тоскана розташована в центральній частині Італії, а Флоренція є її найважливішим містом. Пагорби, вкриті виноградниками, звивисті дороги, середньовічні будівлі та багато творів мистецтва таких майстрів, як Данте Аліг'єрі, Леонардо да Вінчі та Мікеланджело, задають тон.

П'ємонт, Італія

Батьківщина винограду Неббіоло та конкурент Тоскани у виробництві вина, П'ємонт на півночі Італії виробляє близько 300 мільйонів літрів цього напою, найвідомішим з яких є Бароло. Завдяки яскраво вираженим танінам Бароло вважається Королем вин, а елегантність Барбареско робить його Королевою.

П'ємонтська кухня несе в собі вплив Франції, з якою вона межує. Серед субрегіонів варто згадати Ланге, що в провінції Кунео, за його високоякісні вина.

Ла-Ріоха, Іспанія

Ла-Ріоха, розташована на півночі Піренейського півострова, є домом для високоякісних вин, таких як Marqués de Riscal, Marqués de Murrieta та Viña Tondonia. Регіон поділений на три зони з різними терруарами: Rioja Alta (більш

витончені та елегантні вина, особливо Gran Reserva), Rioja Alavesa та Rioja Oriental (етикетки з меншим потенціалом старіння).

Найвідомішою провінцією для винного туризму в Ріосі є Ельсьєго, де розташована виноробня Marqués de Riscal і її екстравагантний готель, побудований архітектором Френком Гері, також відомий музеєм Гуггенхайма в Більбао.

Долина Дору, Португалія

З долинами, порізаними річкою Дору, це найстаріший виноробний регіон у світі, що датується 1756 роком. Долина Дору поділена на три підрегіони:

- **Vaixo Corgo** , найменша площа, висока щільність виноградників з великою різноманітністю вин;
- **Cima Corgo** з історичними виноградниками є основним виробником знаменитого портвейну та вин з потенціалом витримки;
- **Дору Верхній** , багатий місцевими сортами винограду, є найбільшим, але найменш дослідженим субрегіоном, виділяється виробництвом марочних портвейнів.

Найбільш відвідувані міста у винних турах по Дору - Пезу-да-Регуа, Піньян і Ламегу. У Португалії є багато винних готелів, які пропонують унікальні враження.

Алентежу, Португалія

Розташований у південній частині Португалії, Алентежу має вісім субрегіонів з найменуванням походження (DOC). Це: Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos і Vidigueira. Різноманітність винограду широка, змішуючи португальський виноград, такий як Arinto, Touriga Nacional і Antão Vaz; до міжнародних сортів винограду, таких як Каберне Совіньон, Сіра та Шардоне.

Краєвид Алентежу виділяється своїм сільським середовищем, з великою кількістю зелених полів і середньовічних будівель. Столицею туризму Алентежу є Евора. Окрім історичних пам'яток, які перетворюють його вулиці на музей під

відкритим небом, він знаходиться неподалік від виноробні Cartuxa, виробника знаменитого вина Pêra-Manca.

Санторіні, Греція

Один із найунікальніших ландшафтів у світі вина. Через спеку та сильний вітер виробники використовують процедуру під назвою Kouloura, розташовуючи рослини у формі кошиків близько до землі, які нагадують пташині гнізда, щоб захистити виноград. Переважають білі вина, виготовлені в основному з Assyrtiko і Moschofilero. У червоних сортах Агіоргітіко та Ксіномавро найчастіше використовуються.

Санторіні є одним із понад 6000 островів Греції. Омивається райським Егейським морем, це одне з найпопулярніших місць для туризму з його білими будинками з блакитними дахами. Серед виноробень найвідомішою є виноробня Santo Winery, яка має ресторан із захоплюючим краєвидом.

Мендоса, Аргентина

У підніжжя Анд ландшафт Мендоси поєднує вино та сніг. Тут є сотні виноробень. Регіон розділений на п'ять областей, кожна зі своїми особливостями.

Сорт, який завжди спадає на думку, коли згадується про аргентинські вина, — це Мальбек, який вирощується переважно в центральному регіоні (Ріо-Мендоса), але також зустрічається в долині Уко та на півдні. Східні та північні регіони привертають увагу до виробництва білих вин.

Долина Касабланка, Чилі

Один із головних виноробних регіонів Чилі розташований між Сантьяго та прибережним містом Вальпараїсо, і навіть можна доїхати до чилійської столиці та назад. Незважаючи на те, що країна відома своїми червоними винами, зірками є білі в долині Касабланка, виготовлені переважно з Шардоне та Совіньйон Блан. Винний туризм у Чилі дуже добре структурований.

Долина Віньедус, Бразилія

Провідний виробничий регіон у Бразилії, Vale dos Vinhedos у Ріу-Гранді-ду-Сул. Регіон займає 82 квадратних кілометри в гірському хребті Гауша, а головним містом є Бенту Гонсалвес. Його вина є єдиними в країні з

найменування походження (DO), що гарантує досконалість. Серед найбільш відвідуваних виноробень Серра-Гауча - Міоло та Валдуга. [5]

1.2. Актуальність та проблематика еногастрономічного туризму

Стрімко зростаюча популярність гастрономічного туризму у всьому світі пов'язана з:

- по-перше, із змінами традицій споживання їжі. Відвідування ресторану перестало бути подією. А інтерес до нових смаків і кухонь кличе до відкриттів і подорожей.
- по-друге, великий вплив надає глобалізація. У сучасному світі скорочуються відстані, простір стискається. У супермаркеті в двох кроках від будинку можна знайти продукти з різних кліматичних зон, розташованих на різних континентах. Разом з тим глобалізація дивним чином пробуджує у людей інтерес до власного коріння. Сучасна людина перебуває в пошуку самоідентичності, в тому числі і через національну кухню, через локальні еногастрономічні традиції.

На зростання інтересу до гастрономічного туризму впливає позитивний імідж розкручених гастрономічних брендів та регіонів таких, як Прованс, Тоскана або Грузія, парміджано, хамон, китайський чай, узбецький плов, севиче, а також гастролі зоряних шеф-кухарів, деякі з яких давно перетворилися на справжніх шоуменів. Гастрономічний туризм дуже важливий для економіки, він створює інфраструктуру та нові робочі місця, дозволяє зберегти національні культурні традиції і навіть відродити відсталі райони. Не варто забувати і про те, що ЮНЕСКО визнає гастрономію частиною історичної та культурної спадщини людства.

Основні загальносвітові тенденції у розвитку гастрономічного туризму.

Обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів. Тут є свої лідери. В Європі це, наприклад, Франція, Італія, Іспанія. В Азії за звання гастрономічної столиці відчайдушно борються Сінгапур і Гонконг. А на все це зі сторони поглядає Японія, адже тільки в Токіо налічується 217 мішленівських ресторанів. Цих гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, насамперед в Перу і Мексику. Невипадково саме в Лімі в травні 2016 року пройшов Другий глобальний форум Всесвітньої туристської організації ООН з гастрономічного туризму. Гастрономічні туристи готові долати багато тисяч кілометрів, щоб спробувати екзотичні для них страви і напої. Найбільшими прихильниками цього виду подорожей зарекомендували себе німці, англійці, американці і японці.

Активно залучають гастрономічних туристів італійці. Гастрономічну спадщину Італії налічує близько п'яти тисяч типових страв, які готуються за традиційними рецептами протягом як мінімум 25 років. На Апеннінському півострові виробляється 1438 видів хліба і макаронних виробів, 764 різновиди шинки і 472 сорти сиру. Багато продуктів мають сертифікати DOP (Захищене найменування за походженням), IGP (Захищене географічне походження) і STG (Гарантований традиційний типовий продукт). Таке розмаїття, природно, сприяє розвитку еногастрономічного туризму в Італії, кількість прихильників якого щорічно зростає як серед іноземних гостей, так і серед самих італійців. За даними Національного управління Італії з туризму, не менше 10 відсотків туристів прибувають на Апеннінський півострів для участі у всіляких гастрономічних і винних турах.

У світі є невелика група країн, де гастрономічний туризм вже перетворився в стабільно працюючу галузь, що приносить відчутний дохід у казну і регіональну економіку. Наука та методології серйозно відстають від реальних потреб галузі. За результатами форуму в Лімі, експерти UNWTO узагальнюють результати дискусій і виступів. Скоро вийде спеціальна доповідь, яка може бути використана як практичне керівництво до розвитку гастрономічного туризму.

Важливим інноваційним напрямком розвитку туристичної галузі виступає винний туризм. Вважається, одним із перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг — спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні та дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника. Розвиток винного туризму дозволяє значною мірою підтримати місцевих виробників винограду і вино-коньячної продукції, збільшити тривалість туристичного сезону в регіоні, підвищити туристичний імідж місцевості, збільшити кількість туристичних прибутків, збагатити та диференціювати місцевий туристичний продукт за рахунок розробки винних екскурсій, дегустацій та презентацій, фестивалів тощо.

Досягнення позитивного результату в процесі розвитку винного туризму можливе лише за умови забезпечення ефективності використання туристично-рекреаційного, виробничого та інноваційно-інвестиційного потенціалу регіону, вчасного та якісного пристосування до обмеженості ресурсів та потреб місцевого населення, злагодженості в роботі суб'єктів підприємницької діяльності, органів влади та громадських інституцій. [6]

За даними Всесвітньої туристської організації (UNWTO, дослідження Global Report on Food Tourism), 79 відсотків мандрівників вибудовують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30 відсотків загальних витрат на поїздку. За даними досліджень UNWTO, 88,2 відсотка респондентів вважають гастрономію важливою складовою бренду території. [7]

1.3 Тенденції розвитку еногастрономічного туризму на прикладі Італії

4 тенденції, що впливають на попит кулінарного туризму в Італії.

- Розширення туристичного сектору. В даний час індустрія туризму в Італії процвітає за допомогою різноманітних мальовничих місць, присутніх в країні. Сьогодні туристи обирають напрямки, спираючись на кухню, яку там пропонують. В Італії є широкий вибір кухонь, які можна запропонувати туристам. Індустрія туризму в країні надає туристам самостійні кулінарні тури, що сприяють зростанню.

- Кулінарні заняття та фестивалі їжі. Громадяни Італії пропонують туристам кулінарні заняття в режимі онлайн та оффлайн. На цих заняттях можна навчитися готувати свіжу пасту, вибирати найкращі продукти та купувати їх на місцевих ринках. По всій країні культурні заняття користуються величезною популярністю. Крім того, зростає кількість фестивалів місцевої їжі, щоб залучити більше іноземних туристів. Такі фестивалі їжі рекламують вино місцевого виробництва та традиційні страви, тим самим поштовхуючи ринок.

- Промоційні заходи Уряду. Уряд Італії вживає низку ініціатив щодо сприяння кулінарному туризму в країні. Він прагне популяризувати Італію як кулінарний напрямок, створюючи музеї їжі, впроваджуючи маркетингові стратегії онлайн і оффлайн, а також проводячи кулінарні заняття та фестивалі вуличної їжі. Уряд також прагне зберегти багатство культури Італії, створюючи рекламу про автентичні продукти та кухню країни. Крім того, він співпрацює та працює з місцевими підприємцями, а також надає кошти місцевим кафе та ресторанам для пропозиції традиційних страв.

- А також, винні тури в Італії.

Винний туризм в Італії після важких років пандемії демонструє серйозні ознаки відновлення. Пропозиція пакетів із підвалів зростає, а запити потенційних відвідувачів змінюються.

Італійський винний туризм має давні традиції, які завжди були важливим активом для зростання винного сектору. У звіті про італійський гастрономічний та винний туризм за 2021 рік Роберта Гарібальді, професор менеджменту туризму Університету Бергамо, зазначає, що у 2019 році винний туризм відвідало

щонайменше 15 мільйонів відвідувачів і загальний оборот приблизно 2,65 мільярда євро.

Ці цифри природно впали через пандемію, але після важких двох років сектор демонструє сильні ознаки відновлення. Уже в 2021 році близько 13% бронювань, здійснених на порталі Tripadvisor для Італії, стосувалися пакетів їжі та вина, що означає початок зростаючої тенденції. Від найпростіших вражень до ексклюзивних і розкішних, феномен винного туризму не обмежується лише «нішевістю», але приваблює все більшу частину цільових споживачів. Прикладом цього є нещодавнє додавання нової категорії «виноградники та підвали» на Airbnb, завдяки якій туристи можуть вирішити залишитися зануреними в чарівні ландшафти виноградників та підвалів. Італійські та міжнародні мандрівники все більше цікавляться гастрономічними та винними напрямками країни, які стають активом для зростання компаній у цьому секторі, який не можна недооцінювати.

Подібно до того, як змінилися звички подорожувати, треба враховувати, що звички споживання також змінилися. У сучасних туристів нові інтереси та запити: вони більш вимогливі, активні та уважні до сталого розвитку. Основні тенденції, які характеризують гастрономічних і винних туристів, які зараз обирають Італію своїм напрямком.

- Орієнтація на екологічність. Якщо сталість зазвичай вважається доданою вартістю в будь-якій сфері виробництва та в кожному секторі, вона, очевидно, є особливо важливим аспектом винного туризму. Сучасні мандрівники виявляють особливу увагу до цінностей компанії та віддають перевагу відповідальному та екологічному споживанню навіть у відпустці. Це перетворюється на нові враження: від прогулянок серед виноградників до пікніків, від розваг на велосипеді чи з тваринами до різноманітних вражень від дегустації вин. Такий досвід стає днем занурення в природу та можливістю відкрити та відчувати вино новим та цілісним способом.

- Культурна цінність вина є ще одним аспектом, який приваблює все більше мандрівників, які обирають Італію своїм місцем призначення. Відкриття нових

продуктів, малих чи великих виноробень та історії їхньої території – це можливість для культурного збагачення, яка захоплює все більше відвідувачів. Це пояснює зростаючий попит на персоналізовані екскурсії виноградниками з акцентом на поєднання мистецтва, історії та типового італійського вина.

- Вимір добробуту також пов'язаний зі стійкістю та культурою: туристів все більше приваблюють враження, які поєднують вино та особисте благополуччя. Діяльність, пов'язана з повільним життям, дуже цікава, спрямована на відновлення та наближення способу життя, більш глибоко пов'язаного з природою та собою: йога у виноградниках, медитація, оздоровчі програми тощо.

Україну вже зустрічають на світовому ринку вина, до прикладу триденний фестиваль у Вінниці «Vinnitsia Wine Days». Фестиваль проходив з 25 по 28 травня. Цей захід об'єднав як і професіоналів галузі вина, так і звичайних туристів та вінничан, які бажали пізнати або відкрити для себе по-новому українські винні регіони. На фестивалі було багато цікавого, наприклад: Всеукраїнський дегустаційний конкурс вина та спиртних напоїв, міжнародні конференції з еногастрономічного туризму, міжнародні симпозіуми, виставка виноробства України, благодійні кінопокази, презентації книг та настільних ігор на тему українського виноробства, а також організатори заходу підготували екскурсії та тури.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 1

Еногастрономічний туризм – це форма туризму, в якому туристи мають можливість познайомитись з місцевими кулінарними традиціями та особливостями національної та/або регіональної кухні.

Основною метою для відпочиваючих є дегустації унікальних страв та продуктів, які властиві для конкретної місцевості.

Бажання туристів відчутти місцеві смаки в місцях призначення та закладах розміщення підготувало ґрунт для розвитку гастрономічного туризму та допомогло гастрономічному туризму стати основним компонентом туристичного напрямку.

Гастрономічний туризм включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалі їжі, ресторани, а також дегустацію особливої страви, спостереження за процесом її виробництва та приготування страви від рук дуже відомого шеф-кухаря.

Найкращі міста в світі для гастрономічного туризму:

- Мехіко
- Токіо
- Сан-Себастьян
- Тель-Авів
- Мадрид
- Париж
- Копенгаген
- Лісабон
- Сан-Мігель де Альєнде
- Рим.

Винний туризм - тип гастрономічної подорожі призначений для людей, які хочуть заглибитися в історію, традиції та культуру вина. Туристи можуть взяти

участь у дегустаціях вин, здійснити екскурсії виноробнями та виноградниками, відвідати музеї.

Винний туризм може включати:

- Екскурсії на виноробні та винні підвали
- Музеї вина
- Дегустаційні сесії
- Виноградні свята
- Майстер-класи та курси

Такі країни, як Італія, Франція, Португалія, Південна Африка та Чилі, є орієнтиром для прийому типу відвідувачів, які люблять винні маршрути.

Стрімко зростаюча популярність гастрономічного туризму у всьому світі пов'язана з двома основними причинами: із змінами традицій споживання їжі та глобалізації.

Досягнення позитивного результату в процесі розвитку винного туризму можливе лише за умови забезпечення ефективності використання туристично-рекреаційного, виробничого та інноваційно-інвестиційного потенціалу регіону, вчасного та якісного пристосування до обмеженості ресурсів та потреб місцевого населення, злагодженості в роботі суб'єктів підприємницької діяльності, органів влади та громадських інституцій.

Виділяють 4 тенденції, що впливають на попит кулінарного туризму в Італії:

- Розширення туристичного сектору.
- Кулінарні заняття та фестивалі їжі.
- Промоційні заходи Уряду.
- А також, винні тури в Італії.

РОЗДІЛ 2

Аналіз туристичної привабливості Неаполю, островів Капрі та Іскія

2.1. Туристична привабливість Неаполю, островів Капрі та Іскія

Неаполь є столицею регіону Кампанія, розташованого на півдні Італії. Місто Неаполь сьогодні вважається величезним мегаполісом. Не випадково це столиця Кампанії, а також перше місто в регіоні, яке приваблює все більше туристів. Завдяки своєму вигідному географічному положенню та наявності м'якого клімату, який сприяє гарним сонячним дням навіть взимку, Неаполь є полюсом національного та міжнародного туристичного інтересу.

Територія межує з узбережжям, яке містить унікальні пам'ятки та неперевершені мальовничі чудеса. З іншого боку, його близькість до Везувію, зазвичай активного вулкана, робить його одним із міст, які піддаються найбільшому ризику в Кампанії. Складні алеї, оточені історичними будівлями, одяг, що висить на вікнах, і хаотичний міський клімат: це Неаполь, місто, яке зачаровує своїм неповторним шармом у всьому світі. У центрі одноіменної затоки між півостровом Сорренто та Кампі Флегрей місто височіє завдяки Везувію, все ще діючому вулкану висотою 1281 метр. Місто, яке не втомлюється і яке своєю красою змогло підкорити таких відомих особистостей, як Стендаль і Бенедетто Кроче.

Завдяки своїй історичній, мистецькій, культурній та кулінарній спадщині місто здобуло міжнародну популярність завдяки туристам, які приїжджають з усього світу, щоб на власні очі помилуватися його красою. Його історичний центр, який вважається найбільшим у всій Європі, настільки захоплюючий і повний пам'яток, що ЮНЕСКО оголосило його об'єктом Всесвітньої спадщини.

Місто є справжнім музеєм під відкритим небом: центр складається із заплутаної мережі мощених вулиць і провулків, що характеризується наявністю

важливих палаців, церков і барів, де можна скуштувати справжній італійський еспресо. Неаполь, стародавнє греко-римське місто, мало міську архітектуру, яка характеризувалася наявністю трьох головних артерій, *plateiai*, які деякі називають «*decumani*», які перпендикулярно зустрічаються з іншими меншими вулицями (близько трьох метрів завширшки), які називаються *stenoroi*, які сьогодні становлять вулиці історичного центру міста.

Нижче буде перераховано деякі з багатьох причин, чому Неаполь настільки відомий.

Головною причиною слави Неаполя є **піца**. Саме тут народилася знаменита піца Маргарита, яку на честь одноіменного суверена приготував піцерій Раффаеле Еспозіто. Тоді він став символічною стравою не лише міста, а й усієї Італії.

Сьогодні це місто, яке має світовий рекорд, має найкращі піцерії у світі, які змагаються одна з одною за створення найкращої піци в Неаполі. У 2017 році ЮНЕСКО оголосило «Мистецтво неаполітанського піцайоло» об'єктом Всесвітньої спадщини.

Крім того, неаполітанська піца є одним із двох італійських продуктів, які заслуговують на європейський знак TSG. Інша – це моцарелла, яка завжди виробляється в Кампанії та є основним інгредієнтом піци Маргарита.

Історичний центр Неаполя є найбільшим в Європі. У 1995 році він був оголошений ЮНЕСКО об'єктом всесвітньої спадщини. Великі будівлі, вузькі вулички, старовинні церкви, унікальні підземні пейзажі. Це, можливо, деякі з речей, які сприяють тому, щоб історичний центр Неаполя став більш незмінним у Європі.

Вона досі повторює план вулиць давньогрецького міста Неаполіс. Прикладом цього є знамениті Іспанські квартали 16-го століття, які все ще зберігають шахове розташування греко-римського макета.

Таким чином, перетин історичного центру Неаполя означає перетин історії, що охоплює понад дві тисячі років. Серед його алей досі можна побачити деякі артефакти, які свідчать про його величезну історичну нашарованість.

Що стосується **релігії**, Неаполь має сильні християнсько-католицькі коріння. Протягом багатьох років йому було присвоєно звання міста п'ятисот куполів, тому що це одне з міст з найбільшою кількістю культових споруд у світі.

Лише в історичному центрі вони зустрічаються одна за одною. Вони відносяться до періоду від раннього християнства до 20 століття. Намагатися запам'ятати їх усіх дуже складно, і якщо згадати кілька, це майже здається, ніби доведеться зробити одне неправильне іншим.

До 500 церков додається приблизно дві тисячі вотивних едикул , менших місць поклоніння, але не менш важливих для міста. Вони народилися в епоху Греції і поширилися все більше і більше у вісімнадцятому столітті з подвійною метою: проповідувати людям і створити мережу вуличного освітлення для найтемніших провулків.

Везувій є найвідомішим вулканом у світі , але також і найнебезпечнішим, враховуючи високу щільність населення, яке живе біля його підніжжя . Неаполітанці бояться і шанують цього величезного сплячого гіганта, зробивши його символом міста .

Його виверження в 79 році нашої ери є, мабуть, найвідомішим із відомих вивержень у світі, а також першою письмовою згадкою про виверження вулкана. По суті, можна сказати, що вулканологія народилася біля підніжжя Везувію. Останнє його виверження відбулося в 1944 році, після чого вулкан увійшов у фазу спокою, хоча завжди був активним.

Неаполь має важливу **театральну традицію**, відому в усьому світі. Репрезентація народних поглядів, яка справді автентична. Насправді є ті, хто каже, що за кожним неаполітанцем є щось театральне, побутове ставлення, яке майже здається постановкою.

Все починається з Маски ПульчіNELLI, для якої спеціально буде побудований театр для комедій на діалекті, Сан-Карліно.

Проте саме у ХХ столітті неаполітанський театр досягає найбільшої пишності. Серед його представників не можна не згадати братів Де Філіппо,

символів неаполітанського театру. Едуардо де Філіппо вважається одним із батьків неореалізму.

Неаполь також відомий своїми характерними популярними **ринками**. Добре відомі такі:

- Posillipo: де можна знайти вінтажний та оригінальний одяг;
- Porta Nolana: дуже популярний рибний ринок, особливо під час різдвяних свят;
- Вілла Комунале та Рів'єра-ді-К'яя: місце антикварного ринку;
- Poggioreale: найбільш відвідуваний ринок неаполітанців, де можна знайти все, але важкодоступний.

Особливою причиною, яка робить Неаполь відомим у всьому світі, є його діалект, **неаполітанська мова**, визнана як мова в усіх відношеннях і яка стала нематеріальною спадщиною ЮНЕСКО. Не дивно, що багатьом іноземцям, які вивчають італійську мову, важко зрозуміти неаполітанців.

Кава в Неаполі - серйозний бізнес. Майже священний обряд, який є частиною неаполітанської культури та неаполітанського духу. Неаполітанська кава є особливою, має інтенсивний смак і виготовлена з точною майстерністю та «правилами» з повагою до справжніх неаполітанських традицій.

Навколо неаполітанської кави також існує багато кліше, як те, що секрет її корисності — у везувіанській воді. Насправді секрет полягає в особливому обсмажуванні бобів, а також у приготуванні.

Ритуали та історії обертаються навколо неаполітанської кави. Це випадок призупиненої кави, народженої в районі Саніта: клієнт платить за дві чашки на користь невідомої бідної особи, яка просить її.

У Неаполітанській затоці, є багато визначних пам'яток Неаполя, які не можна пропустити. Серед них **три острови**, одні з найкрасивіших в Італії:

- Капрі: найгламурніший острів у Середземному морі та один із найбільш відвідуваних у світі;
- Іскья: також називається Ізола Верде через багату рослинність, це одне з найпопулярніших місць для любителів спа;

- Прочіда: романтична і барвиста, вона найменша з трьох, але аж ніяк не найменш красива.

Півострів Сорренто має такий самий відбиток відпустки, це місце, яке дуже люблять туристи з усього світу, які розділяють себе, щоб відкрити для себе дві ділянки узбережжя: узбережжя Сорренто та узбережжя Амальфі.

Перейдемо до острова Капрі.

Капрі - блакитний острів, розташований в Неаполітанській затоці, щороку приймає безліч туристів і VIP-персон, які люблять проводити свої дні серед прекрасних пляжів і шикарних магазинів, розташованих на острові.

Капрі має стратегічне розташування поблизу Неаполя та Сорренто, тому його часто вважають ідеальним місцем навіть на один день, де ви можете відвідати прекрасні Фаральоні, Блакитний грот та всі краси, які пропонує острів.

Капрі - це повністю скелястий острів, повний бухт і платформ, з яких можна пірнати в чудову воду з прозорим дном. Найбільший пляж на острові розташований у районі порту, а саме в Марина-Гранде, і до нього можна легко дістатися з терміналу для суден на підводних крилах.

Капрі прекрасний у будь-який час року, незалежно від натовпу та погодних умов, і в будь-який час ви можете вирішити, що подивитися, виходячи з погоди та температури. Безперечно, пізня весна та рання осінь – найкращі місяці: відповідна спека, острів з невеликою кількістю людей, тепле море та всі відкриті послуги роблять Капрі справді особливим.

Їжа Капрі – це їжа Неаполя та узбережжя Амальфі: страви, які не можна пропустити, це равіоли капрезе з пармезаном і качотою, божевільна водна риба зі свіжими помідорами черрі, фаршировані кальмари та мариновані анчоуси. Не пропустіть смак торта капрезе, місцевого десерту, приготованого з шоколаду та мигдального борошна. Лімончелло – це лікер, який зазвичай асоціюється з Капрі і який, як кажуть, був винайдений саме тут.

Іскія — вулканічний острів у Неаполітанській затоці, Італія. Так, ви, очевидно, чули про Капрі — можливо, навіть були. Але Іскія — тиха молодша

сестричка Капрі, яку ніхто не помічає (окрім місцевих жителів і випадкових європейців).

Можна визначити головні причини для відвідування острова Іскія.

До нього легко дістатися з материкової частини Італії. Іскія розташований трохи більше ніж за годину їзди на поромі від південного італійського міста Неаполь. Найефективніший спосіб дістатися до Іск'ї – це прилетіти в аеропорт Неаполь Каподічіно.

Хоча це **недооцінене та автентичне місце**, острів все одно зустрічає та обслуговує туристів. Якщо проводити порівняння Іск'ї з Капрі, острів Капрі є приголомшено гарним місцем для відпочинку, острів також переповнений туристами, але острів Капрі не є місцем, де відпочиває більшість італійців. Острів Іскія доступний, автентичний, саме тут можна відчутти справжній смак острівного життя Італії.

Острів Іскія **проводить багато заходів**, наприклад Арагонський замок, який розташований на власному острівці біля острова Іскія, є одним з найунікальніших замків. Або відвідування рибальського села Сант-Анджело, місто Форіо та острів Прочіда.

Термальні джерела острова Іскія століттями приваблюють відвідувачів завдяки своїм унікальним цілющим властивостям і спокійній атмосфері. Один з найвідоміших термальних парків на острові - Термальні сади Посейдона , розташовані на мальовничій затоці Читара. З більш ніж 20 басейнами з різною температурою та мінеральним складом Poseidon пропонує справді захоплюючий досвід. В оточенні пишної середземноморської рослинності з захоплюючим краєвидом на море відвідувачі можуть насолодитися омолоджуючими спа-процедурами, грязелікуванням і масажем або просто розслабитися в теплих обіймах багатих мінералами вод.

Також велика кількість туристів вважають обов'язковим **відвідування ботанічних садів** на острові, до прикладу ботанічний сад La Mortella. Спочатку це був безплідний скелястий схил, але Вільям Волтон та його дружина Сюзана перетворили цей простір на чарівний сад, у якому росте понад 3000 видів

екзотичних і середземноморських рослин. Відвідування Ла-Мортелла — це не лише можливість оцінити природну красу острова, але й дізнатися про різноманітну флору та важливість зусиль щодо збереження.

2.2. Характеристика гастрономічних закладів Неаполю, островів Капрі та Іскія

Методом опитування серед туристів та експертів, можна виділити одні з найкращих закладів традиційної місцевої кухні Неаполю.

- Concettina Ai Tre Santi. Concettina – це заклад неаполітанської піци, місце для всіх, хто хоче спробувати досвід, який одночасно поєднує в собі традиційність піци та гастрономічний підхід у створенні страв і в процесі дегустації. Сім'я Оліва збиває тут тісто вже 70 з гаком років, але саме творча ініціатива молодого піцайоло Чіро перетворила сімейний бізнес на гаряче місце для гурманів. [8]

- Джузеппе Маранджо або Дон Пеппіно, як його більше знають, був засновником Osteria della Mattonella. Підприємець без школи, конструктивний, практичний. Упертий і сповнений бажання вийти в світ, він зміг перетворити скромний «магазин вина та олії» на те, що сьогодні є однією з найвідоміших і найцінніших таверн у прекрасному Неаполі. Вінтажні фотографії та пам'ятні речі, музичні інструменти та чудовий калейдоскоп майолікових плиток XVIII століття створюють затишну атмосферу вдома. Кухня так само старовинна: заспокійливі супи, свіжа паста, салат з восьминога, класичний неаполітанський польпет (м'ясні кульки) і неймовірно смачний Дженовезе (традиційний неаполітанський соус із повільно вареної яловичини, жовтої цибулі та білого вино). [9]

- Pescheria Mattiucci. Сім'я Маттіуччі ловить тут рибу та продає свій щоденний улов з 1890-х років. За відгуками туристів їхнє поєднання риби-меч і тунця, маринованих у лимоні чи апельсині, зі свіжими фруктами й овочами (фенхель, ананас тощо) є феноменальним. Інтер'єр, оздоблений білою плиткою,

прикрашений рибальськими сітками, графіті віялами та статуєю Діви Марії, є привабливим фоном для апетитного *pesce crudo* – нарізаної сирої риби, яку подають у цьому простому рибному магазині. [10]

- Ресторан Palazzo Petrusci з'явився на світ у 2007 році. Амбітний проект, парі між Едоардо Тротта, бухгалтером, який завжди був захоплений світом їжі та вина, та Ліно Скаралло, неаполітанським шеф-кухарем. Ресторан був урочисто відкритий у місці, де колись були конюшні історичного Палаццо Петруччі, на площі Сан Доменіко Маджоре, і отримав свою назву від місця, де він розміщувався, історичного місця, яке завжди було ареною змов, таємниць і таємниць. У грудні 2008 року великим досягненням стало визнання однойменним путівником зірки Мішлена: Перший ресторан із зіркою в Неаполі. Кухня строго видима, щоб візуально передати відданість і пристрасть, виражену в кожній страві шеф-кухаря. Ліно Скаралло, шеф-кухар Palazzo Petrusci з 2007 року, залучає відвідувачів у світ відчуттів та емоцій, у якому п'ять почуттів стануть нотами однієї гармонії. [11]

Блакитний острів пропонує широкий вибір ресторанів, і слід відразу сказати, що пропозиція їжі та вина справді висока майже скрізь.

- L'Olivo – Capri Palace Jumeirah – Anacapri. Очолюється шеф-кухарем Андреа Мільяччо, з 2011 року L'Olivo del Capri Palace Jumeirah в Анакапрі може похвалитися двома зірками Мішлена, єдиними на острові. Від старовинної таверни до дуже гламурного підвалу, він може похвалитися чудовим меню: червоні креветки з ікрою, фуа-гра, зелене яблуко та джин-тонік створюють ідеальну гармонію смаку, як і тальоліні з червоними креветками, бурратою, морською спаржею та листя устриці або блакитного омара з рисом артемід, зеленим яблуком, базиліком і фенхелем, серія делікатних укусів, які сприяють контакту Середземномор'я зі смаковими рецепторами. [12]

- Le Monzù. Зірка Мішлена для цього ресторану, розташованого в центрі Пунта-Трагара, підвішеного між природою та небом, в одній із найвідоміших вілл на острові. Le Monzù пропонує подорож до досконалості середземноморської кухні завдяки шеф-кухарю Ліонетті. У меню дивовижне

рагу з восьминого виділяється як заправка для мейца паккері або змішаної пасты – 14 видів, вибраних один за одним – із блакитним омаром, картоплею та копченою проволою з гір Латтарі. Або знову ж таки, пиріг з анчоусами з баклажанами, сиром і скибочками літнього трюфеля або червоний луціан із зеленим пануром із типовими травами Капрі. [13]

- Lo Sfizio – Via Tiberio Capri. Пропонує меню за традиційними рецептами зі свіжої пасты, м'яса та риби. Серед перших страв панує свіжа паста: традиційні капрі равіолі з пармезаном, рікоттою та майораном або «джермеллі», особливу форму пасты, з молюсками, кабачками та рибою-меч. Серед других страв панує риба, завжди дуже свіжа, або кура на рожні з вільного вигулу. Для вегетаріанців є завжди смачна баклажанна парміджана. [14]

- Da Gelsomina – Via Migliera Anacapri. Це один із наріжних каменів ресторанів Капрі. Ця сім'я з покоління в покоління передає класичні рецепти капрі, такі як знамениті равіолі, цегляне курча та качіаторе з кролика. У саду вирощують овочі та є невеликий виноградник, з якого виходить чудове та свіже біле вино. У погожі дні приємно пообідати на терасі, під альтанкою, з видом на море та околиці. [15]

У минулому жителі Іскія були більше фермерами, ніж рибалками, тому що вирощування було безпечнішим, ніж рибальство. Типовою стравою буде кролик, приготований у глиняному посуді з інгредієнтами цієї землі, тобто помідорами, спеціями та перцем чилі. Кроликів вирощують у ямах, вистелених туфом, ґрунт яких використовується для удобрення землі виноградників, тоді як виноградні лози є їжею для тварин, які вирощуються на фермі. Ідеальний баланс, який поєднує справжні інгредієнти, вишукані рецепти та чудові вина. Риба, яка надходить на кухню прямо з рибальських човнів, доповнює місцеву гастрономію та робить кожну страву тріумфом смаку.

- Ristorante Dortas. Природа, яка робить острів таким незвичайним, надає кожній страві особливий характер. Це ідея, яка відрізняє гастрономічну пропозицію ресторану Dortas, який розташований за кілька хвилин ходьби від Spiaggia dei Pescatori на острові Іскія. Смаки, які приходять на стіл, свіжі та

походять з острова, середземноморська риба, м'ясо кролика та дикого кабана, сир буйвола та овочі з цих країн, від помідорів черрі до баклажанів. [16]

- Il Focolare. Розміщується у Негомбо, гідротермальному парку в затоці Сан-Монтано, у північній частині острова. У меню можна знайти традиції та інновації, засновані на місцевих інгредієнтах. До прикладу їх відоме блюдо Sabrina, він присвячений відомій актрисі Ферілі, постійній клієнтці Casa Colonica. При замовленні цієї страви подадуть спагетті alla puttanesca з трьома видами помідорів, сирами, каперсами та оливками Caiazzo. Серед фірмових страв можна спробувати *imperata di cozze* або ковбасу з тріски.

- Trattoria Da Peppina di Renato. Якщо турист хоче скуштувати домашні фірмові страви, можна запропонувати почати з білої піци, брускетти або солоного м'яса Іскія, а потім тальятелле з білими грибами або букатіні з соусом із кролика. Обов'язкові також супи, які поєднуються з білими грибами, ковбасою і навіть лимоном. У якості другої страви м'ясо, приготоване на дровах, є найсмачнішою стравою разом із кроликом поркеттато, приготованим за методом та ароматами класичної поркетти. [17]

- Guarracino. Ресторан розташований на північно-східному узбережжі острова, в парку Кастільоне, де плавальні басейни, термальні басейни, масажі та оздоровлення пропонують чудові ідеї щодо того, чим зайнятися перед обідом чи вечерею. Меню базується на улові дня, а фірмові страви, які варто спробувати, це домашні спагетті з омарами та молюсками без панцира або з анчоусами, чорними оливками Гаета, каперсами Пантеллерії та підсмаженим мигдалем. Кухарі ресторану творять чудеса і з цикадками, які подають як приправу до спагетті або в тартарі з грушами. Як другу страву обов'язковим є дегустація смаженого на грилі бурштину і дуже ніжних морепродуктів на грилі. [18]

2.3. Характеристика винних закладів у Неаполі, острові Капрі та Іскія

Раніше вино виробляли в підвалі для продажу, щонайбільше кілька пляшок відкорковували. Сьогодні льох став справжнім туристичним центром, куди влаштовують гастрономічні та винні тури та відвідування, щоб дізнатися про секрети та технології стародавнього мистецтва виготовлення вина.

- Виноробня Везувій. Сім'я Руссо була однією з перших у Південній Італії, яка прийняла туристів, пропонуючи дегустації та екскурсії в чарівному місці між морем і вогнем. Унікальний досвід, створений природою та емоціями, смаком і традиціями Везувію, який починається з прогулянки виноградниками, милування панорамою, що охоплює Неаполітанську затоку, Сорренто та острів Капрі, і продовжується відвідуванням підвалів. З 1996 року сім'я Руссо використовує тільки органічні методи виробництва, які передбачають удобрення піщано-вулканічного ґрунту тільки органічними добривами та обробку винограду міддю та сіркою. Виноградники компанії займають 16 гектарів винограду автохтонних сортів П'єдіроссо та Капреттоне. Щороку виноробня виробляє обмежену кількість пляшок, використовуючи традиційні та органічні методи вирощування. Тому небагато пляшок, але всі якісні, продаються прямо в підвалі або на ділянці. Потім вина супроводжуються невеликим виробництвом оливкової олії першого віджиму з Везувію, дистиллятом абрикосів з Везувію та Граппа ді Віначче. [19]

- Olivella - це молодий проект, який народився в 2004 році за ідеєю Андреа Коццоліно, Доменіко Черієлло та Чіро Джордано (трьох партнерів з давньою сімейною традицією виробництва вина), але має далеке коріння. Насправді його історія сягає 1974 року, коли було виявлено фрагмент винного глека, що свідчить про багатство регіону, з якого з давніх часів походили одні з найкращих вин Стародавнього Риму, якими торгували з Помпеями. Сьогодні компанія володіє близько 10 гектарами виноградників серед орендованих і власних земель і виробляє вулканічні вина Vesuvius, Lacryma Christi і сорти Каталанески, відновлені з них, Caprettone і Piediroso. Виноградні лози, які вирощуються, включають Каталанеска, білий сорт винограду, імпортований до Неаполя в 1450 році Альфонсо I Арагонським з Каталонії, Капретоне і П'єдіроссо. [20]

- Підвали Grotta del Sole. Компанія Grotta del Sole, розташована у Флегрейському вулканічному районі, одному з найкрасивіших районів провінції Неаполь, була включена до винного путівника Quattrocalicі як одна з найважливіших виноробних компаній у провінції Неаполь. Виробнича філософія компанії заснована на повазі до різноманітності територій, особливості яких точно відображені у вироблених винах. Він народився в результаті ще не завершеного проекту, розпочатого на початку 90-х років, який передбачає відновлення деяких виноробних районів Кампанії, тисячолітню історію яких оспівували численні письменники та поети, які протягом багатьох років були частково або повністю забуті. [21]

- Виноробня Фуокомуорто. Розташована в Геркуланумі, в центрі національного парку Везувій, поблизу знаменитих вілл «Золотої милі», розкопок Геркуланума, Помпеї та Оплонтіди, виноробня Fuocomuorto простягається на 7 бушелів землі на висоті 350 метрів. між морем і Везувієм. У зоні, відкритій для публіки, знаходяться знахідки виноробної діяльності, такі як *rigiatore* (місце, де виноград давили ногами), яке використовувалося востаннє в 1906 році. Після виверження вулкана підвал був захоплений і повністю похований. лють лави попелу, змішаної з водою та вулканічним піском. Ця бігова доріжка залишалася неушкодженою протягом 100 років під 3 метрами піску та попелу. Сьогодні компанія виробляє п'ять вин, усі "Vesuvio Doc", вираження типовості території: біле *Lacryma Christi*, червоне *Lacryma Christi*, *Pompeian Caprettone*, *Primitivo (Lava di fuoco)* *Igp Campania Rosso* та *Aglianico Vesuvio dop* . Виноробня також має ферму з чудовим винним садом, з якого можна помилуватися захоплюючим видом на Везувій і Неаполітанську затоку. [22]

- *Cantina Isola di Capri*. У 1909 році народилася *Cantina Isola di Capri*, одна з перших виноробень в Італії. Засновник, *Sav. Карло Брунетті* був першим, хто зробив острівні вина оціненими у світі завдяки бренду *Tiberio*. *Cantina Isola di Capri* – це компанія групи *InvestinCapri*, яка поєднує традиції та автентичність Капрі з технологічними інноваціями та екологічною стійкістю. Виноробня

виробляє від 15 000 до 20 000 пляшок на рік під керівництвом енолога Роберто Маззера. [23]

- Підвали Мацелла. Розташований у найбільш важкодоступних районах острова Іскья, Cantine Mazzella відомий у всьому світі «вином лампи». Вироблене з винограду сорту Бьянколелла, це вино завдячує своєю унікальною назвою місцем вирощування винограду. регіон, відомий у всьому світі виробництвом вин Biancolella та Forastera. Під час останнього випуску Vinitaly виноробня отримала дві важливі нагороди: «Кантіна року – Gran Vinitaly 2019» та «Найкраще біле вино» з маркою Ischia Doc Biancolella «Vigna del Lume 2018». [24]

2.4. Аналіз пропозицій туристичних компаній щодо турів до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

У зв'язку із ситуацією в Україні, зараз українські туроператори не надають такого широкого спектру вибору турів, але все ще надають можливість організувати для туристів індивідуальні тури в онлайн режимі.

Для того, щоб провести аналіз пропозицій турів до Неаполю, островів Капрі та Іскія пропоную взяти за основу декілька міжнародних платформ, які пропонують тури до даних локацій. На цих платформах можна обрати як приватний тур, так і груповий, можна обрати локації, які цікавлять туристів, також орієнтуючись на ціну, мінусами таких платформ є те, що менеджери платформ не організовують переліт з країни проживання туриста до країни дестинації, а також не надають повну допомогу з організацією документів. Приклад авторського туру можна побачити в третьому розділі, у вартість цього туру входить все необхідне.

Першою на розгляд пропонується платформа «Get Your Guide», яка пропонує наступні тури:

- Неаполь: екскурсія вуличною їжею з місцевим гідом. Тривалість 2 години 50 хвилин. Туристи відчують смаки Неаполя під час екскурсії вуличною їжею. Слідуватимуть за гідом звивистими вуличками історичного центру та скуштують

смачні страви місцевої кухні. Відвідають фабрику лимончелло та насолоджаться морозивом. Спочатку зустрінуться зі своїм гідом на площі Белліні, щоб розпочати свою подорож у смаки неаполітанської кухні. Слідуватимуть за гідом 2 головними вулицями історичного центру, де гід розказуватиме легенди та історії одного з міст. Насолоджуватись смаком піци портафоліо та унікальної піци фрітта. Спробують *frittate di pasta* та *arancini*. Зупиняться на площі П'яцца-дель-Джезу перед пробуванням тараллі та деякі смачні баба та сфогліателле – страви, які походять з Неаполя. Пройдуть повз церкву Санта-К'яра, яку прославила на весь світ Енн Редкліфф у своєму готичному романі «Італієць», — площу Белліні та консерваторію Сан-П'єтро-а-Маєлла. Насолоджаться смаком свіжої моцарелли, яку подають у салюмерії – невеликому магазинчику традиційних продуктів, де захопить запах свіжого сиру, шинки, салямі, мортаделли тощо! Вип'ють порцію лимончелло, відвідавши фабрику лимончелло, і завершать екскурсію морозивом. Вартість 39,44 €. [25]

- Неаполь: екскурсія з гідом до палацу Казерта та дегустація моцарели. «Відкрийте для себе Реджа-ді-Казерта, місце спадщини ЮНЕСКО. Закохайтесь в один із найкрасивіших палаців Італії та насолоджуйтесь комфортом за допомогою приватного трансферу з Неаполя». Трансфер доставить туристів із Неаполя до королівського палацу Казерта (40 хвилин їзди). Екскурсанти відкриють для себе одну з найкрасивіших італійських будівель. Відвідають деякі з його 1200 номерів і прогуляються величезним парком, прикрашеним фонтанами та елегантним англійським садом.

Відвідають *Belvedere San Leucio* і насолоджаться дегустацією моцарелли. Також, відвідають *Caserta vecchia Borgo Medievale* перед тим, як повернутися до Неаполя. Тривалість 8 годин. Вартість 415,16 €. [26]

- Неаполь: заняття з приготування пасти зі стравами та напоями. Для початку гід пояснить різницю між різними видами пасти, а потім разом із туристами почнуть готувати яєчну пасту за рецептом родини. Після цього туристи отримають опис інгредієнтів тіста. Поки тісто відпочиває, туристам дадуть місцеву закуску, органічні продукти, помідори з Везувію, домашній хліб і

смажені аранчіні. Ця частина дуже важлива для розуміння високої якості продукції

Далі екскурсанти будуть розкачувати тісто качалкою, будуть використані лише старовинні та традиційні методи, яким навчили нас наші бабусі.

Далі розріжуть тісто і приготують фетучіні та равіолі, але також туристам покажуть, як приготувати тальоліні та паппарделле.

Змішують інгредієнти начинки, і далі змішують її з равіолі. Коли паста буде готова, її зварять у воді і через кілька хвилин заправлять двома різними соусами. Нарешті туристи скуштують тальятелле з неаполітанським соусом і равіолі аль рагу, з хорошим алкогольним або безалкогольним напоєм. Тривалість 2 години. Вартість 44,64 €. [27]

- 3 Неаполя: екскурсія на човні до Неаполітанської затоки та Капрі. «Вирушайте в круїз на човні з гідом до острова Капрі з Неаполя. Досліджуйте Капрі та милуйтеся видами Неаполітанської затоки та гори Везувій. Поплавайте в кришталевій воді біля скель Фаральоні».

Екскурсія починається з трансферу з місця зустрічі. Перетнається Неаполітанська затока та є час помилуватися видом на величну гору Везувій, яка домінує над горизонтом. Почнає екскурсія на човні навколо острова з порту Марина-Гранде. Туристи зайдуть у кілька приголомшливих морських печер, включаючи Білий і Зелений грот.

По дорозі помилуються Природною аркою, віллою Курціо Малапарте, маяком Пунта Карена та Фаральоні, пройшовши через знамениту Арку кохання. Отримують всю необхідну інформацію про острів Капрі від свого капітана.

Якщо туристи обирають варіант із зупинкою для плавання, скинеться якір у Марини Піккола біля скель Фаральоні. Буде час стрибнути у воду, щоб поплавати та насолодитися видом на високі скелі.

Також буде можливість дослідити острів пішки протягом 3-4 годин вільного часу. Відправлення з Капрі пізно вдень. Як тільки туристи прибудуть в порт, насолодяться зворотним трансфером до початкової точки. Тривалість 9-10 годин. Вартість 76,80 €.

- Іскья: екскурсія на лікєро-горілчаній завод із дєгустацією виробів кустарного виробництва. Distillerie Aragonesi — перша винокурня на острові Іскія. Це відкритий простір, який дає гостям можливість відчути суть острова, виражену через кустарне виробництво унікальних лікерів і спиртних напоїв, отриманих із місцевих фруктів. Розташована в прекрасному Іскья-Понте, біля підніжжя Арагонського замку, винокурня зливається з історичним селом завдяки відкритій виробничій зоні та мідному дистилятору, який видно з вулиці. Екскурсії спрямовані на те, щоб дати культурне та ремісничє уявлення про місцеві технології виробництва, а також надати можливість скуштувати знову відкриті смаки алкогольних напоїв у поєднанні з традиційною випічкою. Тривалість 45 хвилин. Вартість 25,95 €. [28]

- Іскья: обід у місцевого жителя. Туристи поринуть в приватну їжу вдома у місцевого жителя, насолодяться ексклюзивною кухнею та скуштують автентичні рецепти, зібрані в сімейних кулінарних книгах, переданих справжніми італійськими мамами. Відчують теплоту італійської гостинності, спілкуючись з місцевими жителями.

Насолодяться меню з 4 страв, яке включає закуску, пасту, основну страву з гарніром, десерт із напоями (вода, вибір червоних і білих вин з місцевих льохів і кава). Тривалість 3 години. Вартість 88,22 €. [29]

- Іскія: екскурсія ринком і обід із 4 страв. Якщо туристи хочуть розкрити секрети італійських сімейних рецептів у своїх подорожах, це фантастичний спосіб навчитися мудрості місцевих жителів, яка передавалася в їхніх родинах поколіннями.

Вони можуть відвідати місцевий ринок зі своєю «Cesarina», насолоджуючись атмосферою місцевого італійського ринку та навчившись розпізнавати найкращі продукти землі. Коли вони повернуться додому до вашої Cesarina, відвідають приватну кулінарну демонстрацію, де ваша Cesarina поділиться секретом своєї сімейної кулінарної книги, готуючи одну зі страв прямо перед вами.

Туристи сидітимуть за справжнім італійським столом і насолоджуватимуться сезонним меню з 4-х страв, включаючи закуску, пасту, основну страву з гарніром і десерт. Напої включають воду, вибір червоних і білих вин з місцевих льохів і каву. Відчують теплоту італійської гостинності, спілкуючись з місцевими жителями. Тривалість 4 години. Вартість 144,27 €. [30]

Платформа «Naples Bay» пропонує такі цікаві тури на острів Капрі:

- Індивідуальний тур по Капрі на розкішному човні з аперитивом.

Цей тур відправляється з Капрі. Туристи сядуть на човен, і протягом 4 годин отримуватимуть фантастичні враження.

Капітан — досвідчений штурман. Він проведе туристів по острову Капрі.

Човен є розкішним "Гоццо", типовим для Капрі, просторим. Тут можна позасмагати і твідпочити за приємним просекко. Туристам не доведеться турбуватися про організацію, капітан знає всі найкрасивіші місця на острові. Туристи також можуть вирішити, куди поїхати, вони також можуть зійти на берег і відвідати острів.

У тур все включено: напої, просекко, бензин.

Туристи можуть дозволити собі супроводжувати доброзичливість персоналу на наймоднішому острові у світі. [31]

- Ця екскурсія присвячена історії та морю. Туристів зустрінуть на зборах у Пойті, капітан приїде, щоб забрати їх, на типовому човні Капрі, та вони разом поїдуть досліджувати узбережжя Посілліпо.

Вони відвідують Неаполь, як мало хто. До пагорба Посілліпо важко дістатися як морем, так і сушею. Побачите гори з видом на море, римські руїни, печери і, нарешті, також зможуть скупатися у чудових водах Неаполітанської затоки. А також зможуть побачити під водою та снорклінгом. Цей тур підходить для будь-якого віку. Ідеально підходить для сімей і пар.

«Ми не туристичне агентство, як багато інших, ми намагаємося подарувати туристам емоції. Наш капітан проведе нас між печерами та узбережжям Неаполя. Це незаймане місце, де водяться рідкісні птахи, а в морі навіть можна побачити

дельфінів. Вам сподобається цей тур і типова для Неаполя доброзичливість нашого персоналу». Цей тур підходить для будь-якого віку. [32]

- Капрі - острів VIP-персон. Його слава відома в усьому світі, з нами ви матимете можливість відкрити його з моря та з суші. Він відомий своєю крутою місцевістю, елітними готелями та магазинами, починаючи від високої моди до лімончелло та шкіряних босоніжок ручної роботи. Одним із найвідоміших природних об'єктів є Блакитний грот, темна порожнина, у якій морська вода має електричний відтінок завдяки наявності підземної печери, яка фільтрує сонячне світло. Влітку вражаюче узбережжя острова, повне бухт, приваблює багато яхт. З великим комфортом ви можете здійснити ексклюзивний і спокійний тур, щоб відкрити для себе прекрасне Капрі. [33]

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 2

Неаполь є столицею регіону Кампанія, розташованого на півдні Італії. Місто містить унікальні пам'ятки та мальовничі краєвиди.

Серед туристів здобув міжнародну популярність через свою історичну, мистецьку, культурну та кулінарну спадщину.

Серед причин популярності Неаполю можна виділити такі:

- Піца. Є першою причиною, так як саме тут було вперше приготовлена піца Маргарита.

- Найбільший в Європі історичний центр, який є всесвітньою спадщиною ЮНЕСКО.

- Найвідоміший діючий вулкан Везувій. В цю місцевість існує незліченна кількість екскурсій, так як всі туристи хочуть побачити на власні очі могутність Везувію.

Маючи лише 10 км² поверхні, Капрі зміг стати справжньою кращим місцем серед туристичних визначних пам'яток Неаполітанської затоки та всієї Італії. краса Капрі розмовляє універсальною мовою: тією, яка виражається у відмінках культури, смаку та природи.

Іскія – це вулканічний острів у Неаполітанській затоці, приваблює поєднання природної краси, історії та культури без натовпу. Багатьох мандрівників приваблюють його лікувальні гарячі джерела, такі як Термальні сади Посейдона, Негомбо та Кастільоне, які забезпечують релаксацію та омолодження у багатих мінералами водах. Острів може похвалитися різноманітністю прекрасних пляжів, таких як Маронті, Читара та Сан-Монтано, які ідеально підходять для купання та прийняття сонячних ванн. Багата історія Іск'ї вказується на такі архітектурні пам'ятки, як Арагонський замок і вежа Гевари, а пишні сади, такі як Ла-Мортелла, демонструють його родючий вулканічний ґрунт і різноманітну рослинність.

Подорож на Іскія була б неповною, без можливості насолодитися місцевою кухнею, яка включає свіжі морепродукти, кролика та місцеві продукти, на все це вплинула унікальна географія острова.

Крім того, Іскія відома своїми місцевими сортами винограду, такими як Б'янколелла та Форастера, з яких виробляють відмінні та ароматні місцеві вина.

РОЗДІЛ 3.

Розробка та просування еногастрономічного туру «Еногастрономічний тур по регіону Кампанії» до Неаполю, островів Капрі та Іскія

3.1. Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

На сьогоднішній день, немає прямого сполучення авіаційним транспортом з України до Неаполя, саме тому транспортування туристів буде здійснено у два етапи.

Протяжність всього маршруту 5 696 км.

Маршрут Одеса – Бухарест – Неаполь – Бухарест - Одеса.

Перший етап – це транспортування наземним транспортом із Одеси до Бухаресту. Час у дорозі – 15 годин. Вартість – 1 800 гривень. (рис.3.1.)

Зворотній рейс автобусу із Бухаресту до Одеси триватиме 14 годин 30 хвилин. Вартість 1 800 гривень. (рис.3.1.)

<u>Одесса - Бухарест</u>	<u>Бухарест - Одесса</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 21:00 - Одесса автостанция "Старосенная", ул. Старосенная, 1А-2 • 01:30 - Измаил заправка WOG, пр. Суворова, 378 • 02:00 - Орловка таможня (UA - RO) • 04:30 - Исакча таможня (RO - UA) • 08:00 - Констанца парковка "Лидл", ул. Industriei, 1 • 11:00 - Бухарест отель " MyContinental", ул. Calea Grivitei, 143B • 12:00 - Отопени Аэропорт 	<ul style="list-style-type: none"> • 18:00 - Отопени Аэропорт • 19:00 - Бухарест отель " MyContinental", ул. Calea Grivitei, 143B • 22:00 - Констанца парковка "Лидл", ул. Industriei, 1 • 01:30 - Исакча таможня (RO - UA) • 03:30 - Орловка таможня (UA - RO) • 05:00 - Измаил заправка WOG, пр. Суворова, 378 • 08:30 - Одесса автостанция "Старосенная", ул. Старосенная, 1А-2

Рис.3.1. Маршрут рейсу Одеса – Бухарест – Одеса

Як можна побачити на схемі маршруту (рис.3.2.) маршрут Одеса – Бухарест буде проходити такі міста: місто Одеса (початкова точка), через Ізмаїл, Орлівку, Ісакчу, Констанцу, Бухарест, та аеропорт Отопені (кінцева точка).

Зворотній рейс Бухарест – Одеса проходитиме через ті самі міста.

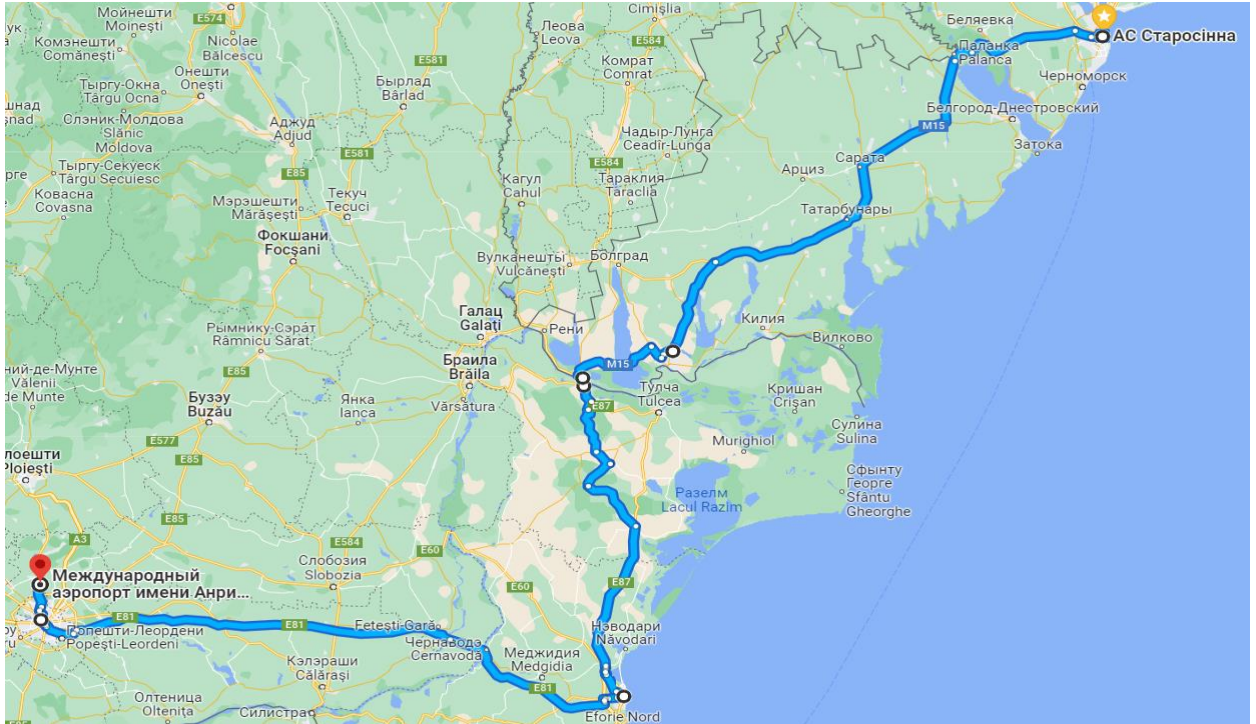


Рис.3.2. Схема маршруту Одеса-Бухарест

Другим етапом пропонується транспортування повітряним транспортом з країни Румунія, міста Бухарест до Неаполя. Переліт здійснюється авіакомпанією Australian Airlines. Політ триватиме 4 години 50 хвилин, включно з пересадкою у Відні, 1 година 35 хвилин (рис.3.3).

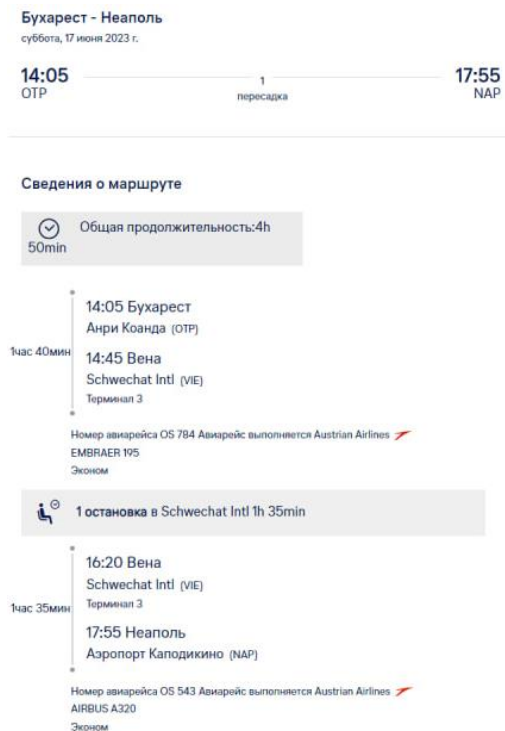


Рис. 3.3. Основная информация про рейс Бухарест – Неаполь

Схему маршруту авіапелерльоту Бухарест – Неаполь можна побачити на рисунку 3.4.

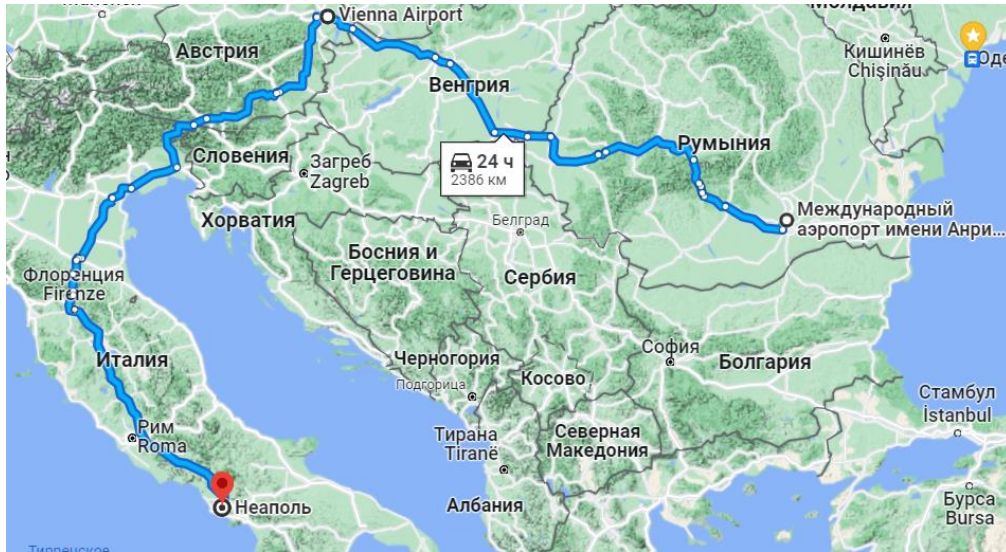


Рис.3.4. Схема маршруту Бухарест – Неаполь

Зворотній рейс Неаполь – Бухарест здійснюється авіакомпанією Air Baltic та Helvetic Airways. Політ триватиме 5 години 10 хвилин, включно з пересадкою в місті Цюрих, 1 година. (рис.3.5).

Вартість перельоту Бухарест – Неаполь – Бухарест вказана на рисунку 3.7.

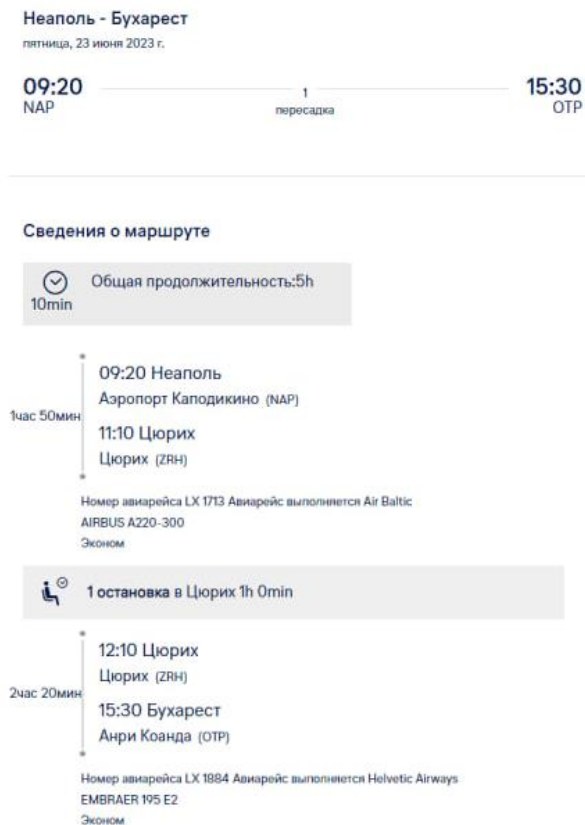


Рис. 3.5. Основна інформація про рейс Неаполь – Бухарест

Схему маршруту авіаперельоту Неаполь - Бухарест можна побачити на рисунку 3.6.

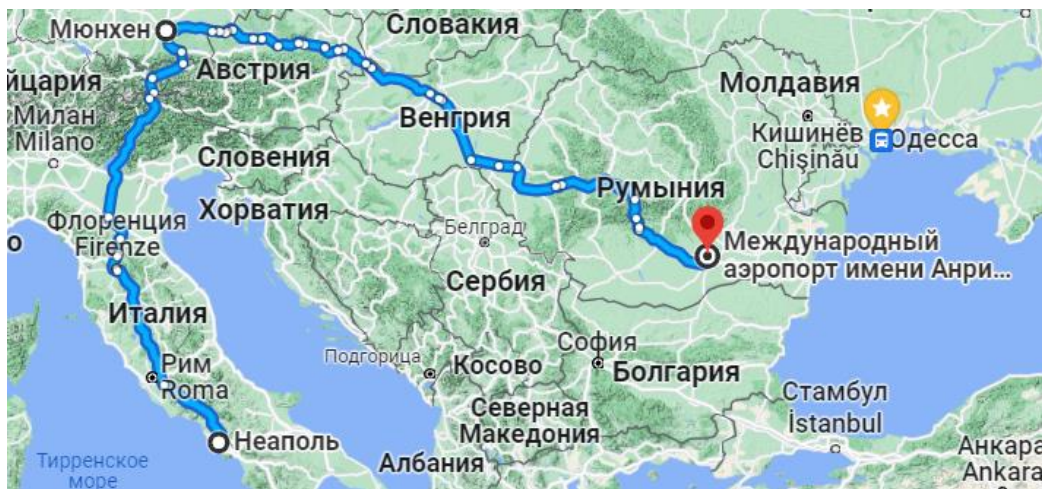


Рис.3.6. Схема маршруту Неаполь – Бухарест

Бухарест - Неаполь		суббота, 17 июня 2023 г.			
14:05	1	17:55	Продолжительность 4h 50min		
OTP	пересадка	NAP	Рейс выполняется Austrian Airlines		
			См. сведения о маршруте		
Неаполь - Бухарест		пятница, 23 июня 2023 г.			
09:20	1	15:30	Продолжительность 5h 10min		
NAP	пересадка	OTP	Рейс выполняется Air Baltic, Helvetic Airways		
			См. сведения о маршруте		
Полная стоимость рейсов: 884,30 EUR					
Общая цена: 884,30 EUR					

Ри.3.7. Вартість перельоту Бухарест – Неаполь - Бухарест

3.2. Розробка програми та організація еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Неаполь є полюсом національного та міжнародного туристичного інтересу. Це місто має багато історію та неперевершену кухню, чим і приваблює туристів.

Як було зазначено раніше, еногастрономічний туризм - це вид туризму, який поєднує в собі відвідування культурних пам'яток, поглиблення історії міста або окремої локації, а також поглиблення в історію їжі та вина міста-дестинації.

Цей тур розроблено для надання можливості туристам зануритися в історію Неаполю, островів Капрі та Іскія через відвідування визначних пам'яток, дегустаційних сесій, виноробень та місцевих ринків.

Тур орієнтований на людей старше 18 років.

Режим в'їзду – безвізовий (для пред'явників дипломатичного паспорта, біометричних службового або паспорта громадянина України для виїзду за кордон).

Дозволений строк безвізового перебування: до 90 днів протягом 180 днів.

Неаполь та прилежні йому острови мають незліченний перелік локацій для дегустації їжі та вина, та простих екскурсій. Нижче буде перерахована їхня частина, яку буде відвідано у процесі туру "Еногастрономічний тур по регіону Кампанії".

Нижче буде наведено коротка інформація про дві найважливіші локації з туру, які стануть початком двох екскурсій.

- Помпеї. Археологічна пам'ятка Помпеї розташована в Італії за 2 кілометри від центру Неаполя. Ділянка розташована біля підніжжя вулкана Везувій. Місто було засноване приблизно у 8 столітті до нашої ери народом Оскен. Міста в Кампанії часто будували грецькі поселенці, Помпеї не були винятком через добрий родючий ґрунт навколо вулкана. За свою історію місто кілька разів було завойовано. Етруски зробили це в 6 столітті до нашої ери та в 5 столітті до нашої ери, як і решта Кампанії, самнітами. Ці завоювання завершилися, коли римляни перемогли самнітів у 4 столітті до нашої ери.

Помпеї були укріплені римлянами, хоча жителі міста не любили завоювання і повстали. Римляни не залишили це безкарним і спровокували війну. У 89 році до нашої ери Помпеї були обложені римлянами, а через 9 років Помпеї здалися. Вона стала офіційною римською провінцією. Незалежно від того, чи було завоювання правильним для жителів Помпеї, місто процвітало та перетворилося на важливий торговий центр завдяки своєму розташуванню в гирлі річки та хорошому родючому ґрунту. В результаті місто також

приваблювало багато заможних римлян. Помпеї розділені на кілька регіонів, які були оточені міською стіною.

- Вулкан Везувій. Везувій розташований на південний схід від Неаполя. Це другий за величиною вулкан в Італії, його висота 1281 метр і діаметр 8 кілометрів. Везувій є стратовулканом і має форму конуса. Схили стратовулканів круті і мають вибухові виверження. Шари складаються з різних шарів, таких як затверділа лава, тефра та попіл.

Виникнення Везувію датується 79 роком нашої ери, коли сталося виверження Монте-Сомма. Зруйнував міста Помпеї та Геркуланум. Міста були вкриті великим шаром попелу та бруду. Велика кількість людей загинула під час цього виверження вулкана, хоча невідомо скільки. Потім гора Сомма впала, утворивши Везувій. Це велике виверження також називають комплексом Сомма Везувій.

Вулкан везуй привертає увагу своєю величністю та красою, а також можливістю відвідати виноробню Везувію.

Основна мета даного туру – познайомити екскурсантів з багатолітньою історією міста, долучити їх до місцевих звичаїв, традицій, а також дати змогу познайомитись з місцевими жителями через локальну кухню.

Основна інформація щодо розробленого туру представлена нижче у вигляді таблиці. (табл.3.1).

Табл.3.1. Програма туру

Еногастрономічний тур до Неаполю, островів Капрі та Іскія

День 1 (16.06.2023)	
21:00	Виїзд з міста Одеса
День 2	

(17.06.2023)	
12:00	Приїзд до Бухаресту
14:05	Виліт з Бухаресту до Неаполю
17:55	Приліт до Неаполю
19:30-20:10	Заселення до готелю «Relais Ranieri»
20:10	Вільний час
День 3 (18.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:30	Трансфер до Помпеї
10:30-13:00	Експерсія Помпеями та перехід до виноробні
13:00-15:00	Експерсія виноробнею «Azienda Agricola Bosco de 'Medici» та дегустація вина
15:00-15:30	Трансфер до готелю
15:30	Вільний час
День 4 (19.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:40	Вільний час
10:40-11:00	Трансфер до «Totò Sapore Napoli»
11:00-12:30	Кулінарний клас з приготування піци
12:30-12:50	Трансфер до ринку Піньясека
12:50-14:20	Дослідження ринку
14:20-14:50	Трансфер до готелю
14:50	Вільний час
День 5 (20.06.2023)	

9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:40	Трансфер до Везувію
10:40-12:10	Екскурсія Везувієм
12:10-12:40	Трансфер до виноробні «Cantina del Vesuvio»
12:40-14:40	Екскурсія та дегустація
14:40-15:10	Трансфер до готелю
15:10	Вільний час
День 6 (21.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-11:30	Вільний час
11:30-11:45	Трансфер до парому
12:00-12:57	Трансфер паромом до острова Капрі
12:57-13:15	Трансфер з парому до вілли Мікелянджело
13:15-16:15	Дегустація вина, сиру та оливкового масла
16:15-19:55	Вільний час
19:55-20:10	Трансфер до парому
20:15-20:55	Паром з Капрі до Неаполю
20:55-21:20	Трансфер до готелю
День 7 (22.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:15-10:30	Трансфер з готелю до парому
10:45-12:20	Паром з Неаполю до острова Іскія
12:20-12:50	Трансфер до Арагонського замку

12:50-15:50	Експурсія Арагонським замком, відвідування винокурні
15:50-19:40	Вільний час
20:20-21:40	Паром з острова Іскія до Неаполю
День 8 (23.06.2023)	
7:45-8:00	Трансфер з готелю до аеропорту
9:20	Виліт з Неаполю
15:30	Приліт до Бухаресту
16:00	Вільний час
18:00	Виїзд з Бухаресту
8:30	Приїзд до Одеси

З основною інформацією та технологічною картою екскурсій "Дослідження Помпеї", "Величний Везувій" можна ознайомитись у додатках А та Б відповідно.

Темою першої екскурсії є Дослідження Помпеї.

Мета: розповісти історію Помпеї та показати через що місто стало таким популярним серед туристів у ті часи та у сьогодення.

Маршрут екскурсії Помпеї, виноробня «Azienda Agricola Bosco de 'Medici».

Екскурсанти зустрічаються з гідом-екскурсоводом о 10:30 годині ранку.

Розташоване на західному узбережжі Італії вздовж берегів Неаполітанської затоки — на південь від сучасного міста Неаполь — давньогрецькі поселенці зробили Помпеї частиною елліністичної сфери у 8 столітті до нашої ери. Незалежне місто Помпеї потрапили під вплив Риму у 2 столітті до нашої ери, і зрештою Неаполітанська затока стала привабливою для багатих відпочиваючих із Риму, які насолоджувалися узбережжям Кампанії.

На рубежі першого століття нашої ери місто Помпеї, розташоване приблизно за п'ять миль від гори Везувій, було процвітаючим курортом для найвидатніших громадян Римської імперії. Елегантні будинки та вишукані вілли,

багато з яких наповнені вишуканими творами мистецтва та блискучими фонтанами, вишикувалися вздовж вимощених вулиць.

Велика частина багатства міста була отримана від його багатого вулканічного ґрунту — регіон був центром вирощування оливок, винограду та інших культур, а вином з Помпеї насолоджувалися в деяких з наймодніших будинків Риму.

Туристи, городяни та поневолені метушилися в невеликих заводах і ремісничих лавках, шинках, кав'ярнях, публічних будинках і лазнях. Люди збиралися на 20-тисячній арені та відпочивали на відкритих площах і ринках.

Напередодні доленосного виверження в 79 році нашої ери, за оцінками вчених, у Помпеях проживало близько 12 000 людей і майже стільки ж в околицях.

У Помпеях можна вивчити повсякденне життя римського періоду, що неможливо в багатьох інших містах.

Сьогодні Помпеї Італії є величезною туристичною визначною пам'яткою, а також процвітаючим районом для істориків та археологів. [34]

Темою другої екскурсії є Величний Везувій.

Мета: розказати історію Везувію.

Маршрут екскурсії вулкан Везувій, виноробня «Cantina del Vesuvio».

Екскурсанти зустрічаються з гідом-екскурсоводом о 10:40 годині ранку.

Везувій, діючий вулкан, східна сторона Неаполітанської затоки, південна Італія. Він виник близько 200 000 років тому; його нинішня висота 4198 футів (1280 м) значно змінювалася після кожного з його великих вивержень; у 1900 році він мав висоту 4275 футів (1303 м); у 1906 р. висота 3668 футів (1118 м); а в 1960-х роках — 4203 фути (1281 м). Конус наполовину оточений з північного боку горою Сомма, частиною стіни великого кратера, в якому утворився нинішній конус. Були численні руйнівні виверження; у 79 році нашої ери Помпеї та Геркуланум були зруйновані, а в 1631 році було вбито близько 3000 людей. Останнє велике виверження відбулося в 1944 році. У районі Везувію, родючі

схили якого вкриті виноградниками та садами, проживає понад два мільйони людей. [35]

3.3. Розрахунок вартості еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія.

Табл.3.2. Розрахунок вартості туру

Транспорт	Автобус Одеса – Бухарест – 45,72 € Автобус Бухарест – Одеса – 45,72 € Переліт Бухарест – Неаполь – Бухарест - 884,30 € Автобус для туристів по Неаполю – 33,33 € Паром Неаполь – Капрі – 24,50 € Паром Капрі – Неаполь – 24,50 € Паром Неаполь – Іскія – 15,50 € Паром Іскія – Неаполь – 15,50 € <u>Всього 1089, 07 €</u>
Страхування	14,00 €
Проживання	Готель «Relais Ranieri» - 808,96 €
Експерсії	Дослідження Помпеї – 70 € Величний Везувій – 70 € Кулінарний клас у «Totò Sapore Napoli» - 70 € Дегустація на віллі Мікелянджело – 130 € Експерсія Арагонським замком з дегустацією – 70 €

	<u>Всього 410,00 €</u>
Харчування	Включені сніданки у готелі та обіди на екскурсіях

Ціна вказана на 1 людину.

Транспорт - 1089,07 €

Страхування – 14,00 €

Проживання – 808,96 €

Екскурсії – 410,00 €

Собівартість туру – $1\,089,07 + 14,00 + 808,96 + 410,00 = 2\,322,03$ €

Прибуток від туру (процент туроператора) складатиме 15%

$2\,322,03 + 15\% = 2\,670,34$ €

Таким чином вартість туру на одну людину – 2 670,34 €.

Вартість туру на 6 осіб складатиме 16 022 €.

В роботі турагентства не менш важливим є етап просування турів.

Просування турів відіграє важливу роль у туристичній індустрії. Воно допомагає привернути увагу потенційних клієнтів, збільшити продажі та підвищити загальну видимість туристичної агенції чи оператора. Ось кілька причин, чому просування турів важливе:

1. Залучення клієнтів: Просування турів допомагає привернути увагу та зацікавити потенційних туристів. Рекламні кампанії, контент-маркетинг, соціальні медіа, пошукова оптимізація та інші маркетингові стратегії дозволяють досягти цільової аудиторії та переконати її вибрати конкретні тури.

2. Збільшення продаж: Ефективне просування допомагає підвищити рівень продажу турів. Надання інформації про переваги та особливості турів, розробка привабливих пропозицій та акцій, створення довіри до бренду та якісне обслуговування клієнтів сприяють збільшенню кількості бронювань та покупок.

3. Зміцнення бренду: Просування турів сприяє формуванню та зміцненню бренду вашої компанії. Підвищення видимості та репутації вашого бренду може призвести до більшої довіри клієнтів та лояльності до ваших послуг.

4. Конкурентна перевага: В умовах сильної конкуренції у туристичній індустрії просування турів дозволяє виділитися на тлі інших гравців та залучити більше клієнтів. Це може бути особливо важливим, якщо ваша компанія пропонує унікальні туристичні маршрути або спеціалізовані послуги.

5. Інформування потенційних клієнтів: Просування турів дозволяє донести інформацію про вашу туристичну пропозицію до широкої аудиторії. Ви можете розповісти про різні місця, пам'ятки, послуги та вигоди, які можуть зацікавити потенційних клієнтів.

6. Підвищення прибутковості: Ефективне просування турів може призвести до збільшення прибутку компанії. Більше клієнтів та продажів означають більший потенціал для зростання та збільшення доходів.

Загалом, просування турів відіграє важливу роль у успішній діяльності туристичної компанії, допомагаючи залучити клієнтів, збільшити продажі, зміцнити бренд та досягти конкурентної переваги на ринку.

Просування турів можна здійснювати за допомогою різних маркетингових та рекламних стратегій. Нижче буде наведено декілька методів

- Створення привабливого веб-сайту: Розробити інформативний та легкий за навігацією веб-сайт, який відображає туристичну компанію та пропоновані компанією тури.

- Соціальні мережі: В наш час дуже важливо вести соціальні мережі, таких як Instagram, Facebook, Twitter, щоб створити акаунти для туристичної компанії та активно взаємодіяти з цільовою аудиторією. Потрібно регулярно публікувати привабливий контент, фотографії та відео, щоб привернути увагу та викликати інтерес до турів. Таке в публікації можна додати щоденники з подорожей, з живими емоціями керівників турів та самих туристів.

- Реклама в Інтернеті: а саме запуск рекламних кампаній в інтернеті за допомогою контекстної реклами на пошукових системах або реклами в соціальних мережах. Таргетована реклама дозволяє досягти вужчої аудиторії, що цікавиться подорожами та турами.

- Створення контенту: Важливо розробити цікавий та корисний контент, пов'язаний із турами компанії. Це можуть бути статті, блоги, відео або подкасти, які будуть залучати та інформувати потенційних клієнтів. Розміщувати цей контент можна на веб-сайті та соціальних мережах туристичної компанії, а також на інших популярних туристичних та мандрівницьких платформах.

- Участь у виставках та заходах: Необхідно брати участь у туристичних виставках, фестивалях чи інших заходах, пов'язаних із індустрією подорожей. Це надасть можливість представити туристичну компанію та тури для більш широкої аудиторії, а також надасть можливість залучити до себе партнерів.

- Роздача брошур: Якісна та приваблива брошура по-перше зацікавить потенційного клієнта зовнішнім видом та дизайном, по-друге, дасть коротку інформацію про туристичну компанію в цілому, а також про конкретний тур.

Комбінуючи різні методи просування, можна збільшити видимість та привабливість турів туристичної компанії, залучити більше клієнтів та розвинути бізнес у туристичній індустрії.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Неаполь є один із найпопулярніших напрямків серед італійців та міжнародних туристів в Італії. Саме через свою історичну цінність, живу культуру та кухню.

Острови Капрі та Іскія в Італії дійсно володіють значною привабливістю для еногастрономічного туризму. Обидва острови мають багату культуру, традиції та вишукану кухню, які приваблюють багато гурманів.

Тур розроблено для людей старше 18 років. Особливих обмежень немає.

Вартість туру на одну людину - 2 670, 34 €.

Вартість туру на 6 осіб - 16 022 €.

У вартість туру входять автобусні квитки, авіаквитки, проживання, харчування (сніданки та обіди), страхування, екскурсії, а також додаткові послуги.

Маршрут Одеса – Бухарест – Неаполь – Бухарест – Одеса.

Тривалість туру 9 днів. Виїзд першої групи планується з 16 червня по 24 червня.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм, також відомий як кулінарний туризм або еногастрономічний туризм, є формою туризму, в якій основний акцент робиться на їжі та напоях. Це означає, що туристи мають можливість досліджувати та насолоджуватися місцевою кухнею, стравами, винами та іншими гастрономічними традиціями певного регіону чи країни.

Еногастрономічний туризм стає все більш популярним, оскільки багато людей хочуть зазнати нових смакових вражень та відкрити для себе місцеві кулінарні скарби. Туристи можуть відвідувати ресторани, кав'ярні, виноробні, пекарні, ферми та інші місця, де вони можуть спробувати традиційні страви та напої. Вони також можуть брати участь у кулінарних майстер-класах, дегустаціях вин, олій, сирів та інших місцевих продуктів.

Еногастрономічний туризм також може сприяти розвитку місцевої економіки та підтримці місцевих гастрономічних підприємств та виробників продуктів. Він привертає увагу до унікальності та якості місцевих продуктів і допомагає зберегти традиції та навички, пов'язані з готуванням та виробництвом їжі.

Неаполь - це справжній рай для гурманів. Туристи зможуть насолодитися смаками автентичної неаполітанської кухні, відвідати ринки зі свіжими продуктами та насолоджуватися унікальними смаками традиційних страв.

Острови Капрі та Іскія, розташовані в Тирренському морі, Італія, мають великий потенціал для еногастрономічного туризму. Обидва острови відомі

своєю багатотою культуротою їжі та виноробства, що робить їх привабливими для гурманів і любителів вина з усього світу.

Капрі - це мальовничий острів з чистими бухтами, скельними узбережжями та багатотою історією. Тут ви зможете насолодитися прекрасними морепродуктами, свіжою риботою, оливковою олією та сирами, такими як моцарела. Традиційна капрійська кухня пропонує багато страв з місцевих продуктів, таких як "капрезе" (салат із томатів та моцарели), "рисотто Капрі" і "торт Капрі". Крім того, на острові є багато ресторанів та таверн з традиційною італійською кухнею та регіональними стравами.

Іскія відомий своїми термальними джерелами і справжніми гастрономічними скарбами. Тут туристи зможуть спробувати страви, приготовлені з свіжих овочів та фруктів, місцевого м'яса та риби.

Обидва острови пропонують чудові виноробні, де ви зможете скуштувати різні сорти вин, вирощених на місцевих виноградниках.

Загалом, Неаполь, острови Капрі та Іскія є чудовими місцями для еногастрономічного туризму, оскільки вони пропонують багато місцевих страв і напоїв, які ви зможете скуштувати в чудовій атмосфері природної краси та історичного спадку.

Тур розроблено для людей старше 18 років. Особливих обмежень немає.

Вартість туру на одну людину - 2 670,34 €.

Вартість туру на 6 осіб - 16 022 €.

У вартість туру входять автобусні квитки, авіаквитки, проживання, харчування (сніданки та обіди), страхування, екскурсії, а також додаткові послуги.

Маршрут Одеса – Бухарест – Неаполь – Бухарест – Одеса.

Тривалість туру 9 днів. Виїзд першої групи планується з 16 червня по 24 червня.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Gastronomy in Tourism [Електронний ресурс]. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>
2. The 10 Best International Cities for Food [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodandwine.com/best-international-cities-for-food-global-tastemakers-2023-7479857>
3. Wine tourism: Motivating visitors through core and supplementary services [Електронний ресурс]. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517715001338>
4. Wine tourism: a journey through the world's wines and vineyards [Електронний ресурс]. URL: <https://foodandroad.com/what-is-wine-tourism/>
5. What Is Wine Tourism: How To Travel To The World Of Wine [Електронний ресурс]. URL: <https://foodandroad.com/what-is-wine-tourism/>
6. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки [Електронний ресурс]. URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2017/9.pdf
7. Global Report on Food Tourism [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unwto.org/>
8. Pizzeria Oliva [Електронний ресурс]. URL: <https://www.pizzeriaoliva.it/en/lapizzeria.php>
9. Osteria della Mattonella [Електронний ресурс]. URL: <https://www.osteriadellamattonella.com>

10. Perscheria Mattiucci [Электронный ресурс]. URL: <https://www.pescheriamattiucci.com>
11. Palazzo Petrucci Ristorante [Электронный ресурс]. URL: <http://www.palazzopetrucceistorante.it/lacucina>
12. L'Olivo [Электронный ресурс]. URL: <https://www.jumeirah.com/en/dine/italy/l-olivo>
13. Le Monzu [Электронный ресурс]. URL: <https://www.manfredihotels.com/en/le-monzu/>
14. Lo Sfizio [Электронный ресурс]. URL: <https://www.losfiziocapri.com>
15. Da gelsomina [Электронный ресурс]. URL: <https://www.dagelsomina.com>
16. Dortas [Электронный ресурс]. URL: <https://www.dortas.it>
17. Trattoria Da Peppina di Renato [Электронный ресурс]. URL: <http://www.trattoriadapeppina.it>
18. Ristorante Guarracino Ischia [Электронный ресурс]. URL: https://m.facebook.com/ristoranteguarracino/?locale2=it_IT
19. Cantina del Vesuvio [Электронный ресурс]. URL: <https://www.cantinadelvesuvio.it/en/winery>
20. Olivella [Электронный ресурс]. URL: <https://www.olivella.it/en/>
21. Degustazione vini a Napoli: le 5 migliori Cantine [Электронный ресурс]. URL: https://www.napolitoday.it/blog/1_oro-di-napoli/degustazione-di-vini-le-5-migliori-cantine-napoletane.html/pag/4
22. Fuocomuerto [Электронный ресурс] URL: <https://www.fuocomuerto.it>
23. Cantina Isola di Capri [Электронный ресурс] URL: <https://www.cantinaisoladicapri.com>
24. Ischia vini [Электронный ресурс] URL: <https://www.ischiavini.it>
25. Street Food Sightseeing Tour [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/naples-1162/naples-25-hour-street-food-sightseeing-tour-t87860/>

26. Naples: Palace of Caserta Guided Tour and Mozzarella Tasting [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/naples-1162/from-naples-caserta-city-tour-with-mozzarella-tasting-t466035/>
27. Naples: Pasta Making Class with Dish & Drink Included [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/naples-1162/naples-pasta-making-class-with-dish-drink-included-t436503/>
28. Ischia: Distillery Tour with Tasting of Artisanal Products [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/ischia-1114892/the-first-distillery-in-ischia-t449898/>
29. Ischia: Dining Experience at a Local's Home [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/ischia-1114892/ischia-dining-experience-at-a-local-s-home-t284912/>
30. Ischia: Market Tour and 4-Course Meal [Электронный ресурс] URL: <https://www.getyourguide.com/ischia-1114892/ischia-market-tour-and-4-course-meal-t281087/>
31. Tour di Capri in barca [Электронный ресурс] URL: <https://naplesbay.it/prodotto/tour-di-capri-in-barca-privato/>
32. Tour privato in barca nel Golfo di Napoli con skipper [Электронный ресурс] URL: <https://naplesbay.it/prodotto/tour-di-napoli-in-barca-privato/>
33. Tour di Capri con tour dell'isola e sosta alla grotta Azzurra [Электронный ресурс] URL: <https://naplesbay.it/prodotto/voucher-per-capri/>
34. Pompeii: Summary [Электронный ресурс] URL: <https://www.britannica.com/summary/Pompeii>
35. Vesuvius: Summary [Электронный ресурс] URL: <https://www.britannica.com/summary/Vesuvius>

ДОДАТКИ

Додаток А. Наукова праця

Наукова праця підготовлена для студентської конференції 10-12 травня.

ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ НЕАПОЛЯ

**Молотова Софія Павлівна, здобувачка 4 курсу факультету ТВ та ТБ,
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Кампанія — регіон на півдні Італії, добре відомий своєю столицею Неаполем з його історичними піцеріями, скелястим узбережжям Амальфі та островами Капрі та Іскія, а також чудовими винами Тауразі, Греко ді Туфо та Фіано ді Авелліно.

Гастрономічна база італійської столиці — м'ясо, сири, овочі й паста.

На півдні провінції Лаціо проходить кордон з регіоном під назвою Кампанія. Це місце чудових пляжів, старовинних міст-музеїв просто неба і до того ж батьківщина трьох китів італійської кухні: піци, спагеті й пармезану. У Кампанії відведуть душу любителі морепродуктів. Класичні страви — суп з мідій і тушковані восьминоги (*polpo alla luciana*).

Обов'язкова програма в Неаполі — знаменита місцева піца і спагетті з молюсками (*alle vongole*). Родом з острова Капрі — салат капрезе, своїм смаком зобов'язаний чудовим помідорам та сирам Кампанії. На Іск'ї неймовірно популярна фірмова страва з кролика (*coniglio all'ischiatana*) — ніжне м'ясо тушкують з томатами в безлічі спецій і приправ. А також традиційний лимонний лікер лимончелло — саме Кампанія вважається його батьківщиною.

Виноробство в Італії має давню історію та сягає своїм корінням часів Римської імперії. Країна володіє сприятливими кліматичними умовами для вирощування винограду, зокрема у ХХ столітті Італія була світовим лідером із вирощування та виробництва вина, пізніше країна поступилась місцем Франції, проте зберігає провідні позиції. Кожен регіон Італії володіє своїми унікальними сортами винограду та методами виробництва вина.

Якщо брати на розгляд провінцію Неаполь, радять відвідати такі міста та виноробні, як:

- Місто Кварто (Quarto). Винний льох Cantine Grotta del Sole відоме тим, що виробляє якісні та доступні вина - Quarto di Sole та Piediroso Montegauro Riserva. Тут активно проводять археологічні розкопки.
- У місті Баколі Vacoli (винний льох Cantine Farro) виробляють чудове вино DOC Campi Flegrei. Приваблює місто як своїм історичним минулим, відстежити яке можна за старовинною частиною поселення, так і природною красою.
- Містечко Поццуолі Pozzuoli (винний льох Farro) займається виготовленням вин I Vini della Sibilla.
- Місто Сан Себастьяно аль Везувіо San Sebastiano al Vesuvio (винний льох De Falco) є територією, де виробляють вина категорії DOC, найвідоміше Lacryma Christi або «Сльоза Христа».
- Античне місто Сорренто Sorrento (винний льох De Angelis).
- Середньовічний містечко Віко Екуенсе Vico Equense (винний льох Achillea) займається вирощуванням виноградної лози та виготовленням вина DOC Penisola Sorrentina.
- З Неаполя на поромі можна потрапити на острів Капрі Capri (винні льохи Caprense, Tiberio) або на острів Іскія Ischia, де варто відвідати містечко Форіо д'Іскія Forio d'Ischia (винні льохи Casa d'Ambra, Terra Mia-Pietratorcia) , де знаходиться Музей Сільського Господарства.

Не дивлячись на те, що в Італії є більш розвинені виноробні міста, саме Регіон Кампанія, провінція Неаполь, надихають своєю історією, традиціями, особливим підходом до виноробства. А також тільки тут є можливість спробувати справжню неаполітанську піцу, фірмові страви, які зберігають традиції в приготуванні в перемішку з неймовірними краєвидами під час коштування.

Науковий керівник – кандидат технічних наук,
Доцент, доцент кафедри ТБтаР Трішин Ф.А.

Додаток Б. Технологічна карта маршруту

ФОП Молотова С.П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

туристичної подорожі по маршруту Одеса-Неаполь-Одеса на 2023 р.
найменування маршруту

1. Основні показники маршруту.

Вид маршруту кільцевий

Категорія складності начальна

Протяжність маршруту(км) б 407, 9 (у т.ч. пересадки у різних містах)
у т.ч. пішки

Тривалість мандрівки(доб) 9

Число туристичних груп 1

Число туристів в групі б

Всього туристів по маршруту б

Початок обслуговування першої групи 16 червня

Кінець обслуговування першої групи 24 червня

Вартість путівки 2 670,34 €

Місяць	Число туристів	Графік заїзду туристичних груп по місяцям	Число груп в місяць
06	6	16.06-24.06	1

Адреса туристичного підприємства, з якого починається подорож вул. Дерibasівська, 14, м. Одеса.

2. Програма обслуговування туристів у подорожі по маршруту Одеса – Неаполь – Одеса (табл.1)

Таблиця 1. Програма обслуговування туристів у подорожі по маршруту Одеса – Неаполь – Одеса

Населені пункти, відстань між ними, способи пересування, час прибуття в пункт та виїзду з нього	Найменування туристичних підприємств та умови розміщення	Заплановані туристичні послуги. Найменування екскурсій(з переліком основних об'єктів показу), туристичних прогулянок та походів.	Внутрішньомаршрутні перевезення	Екскурсійні витрати на 1 л.
1	2	3	4	5
Одеса – Бухарест Відстань 678 км Автобус Одеса – 21:00 (виїзд) Бухарест – 12:00 (приїзд)	ООО «UkrBusTour»	-	ООО «UkrBusTour»	-
Бухарест – Неаполь Відстань 2 244 км Літак Бухарест – 14:05 (виліт) Неаполь – 17:55 (приліт)	ООО «Australian Airlines»	-	ООО «Australian Airlines»	-
Неаполь Екскурсії, проживання 19:30 (16.06) – 7:45 (24.06)	Готель «Relais Ranieri»	Екскурсії: - «Дослідження Помпеї» - «Величний Везувій» - Кулінарний клас у «Toto Sapore Napoli»		- 70 € - 70 € - 70 €

		- Паром Неаполь – Капрі – Неаполь - Дегустація на віллі Мікелянджело - Паром Неаполю – Іскія – Неаполь - Експерсія Арагонським замком з дегустацією - Сніданки - Обіди		- 49 € - 130 € - 31 € - 70 € - Включені у вартість готелю - Включені у вартість екскурсій
Неаполь – Бухарест Відстань 2 241 км Літак Неаполь - 09:20 (виліт) Бухарест – 15:30 (приліт)	ООО «Australian Airlines», ООО «Helvetic Airways»	-	ООО «Australian Airlines», ООО «Helvetic Airways»	-
Бухарест - Одеса Відстань 683 км Автобус Бухарест - 18:00(виїзд) Одеса-08:30 (приїзд)	ООО «UkrBusTour»	-	ООО «UkrBusTour»	-

Всього 2 670,34 € (на 1 л.)

у т.ч. 1 ООО «UkrBusTour» підприємство з 1 л – 91,44 €

у т.ч. 2 ООО «Australian Airlines» підприємство з 1 л – 884,30 €

у т.ч. 3 ООО «Helvetic Airways» підприємство з 1 л – 884,30 €

у т.ч. 4 Готель «Relais Ranieri» підприємство з 1 л – 808,96 € за 6 ночей

у т.ч. 5 Виноробня Azienda Agricola bosco de`Medici підприємство 70 €

у т.ч. 6 Toto Sapore Napoli підприємство 70 €

у т.ч. 7 Cantina del Vesuvius підприємство 70 €

у т.ч. 8 Паром підприємство 80 €

у т.ч. 9 Destillerie Aragonesi підприємство 70 €

у т.ч. 10 ООО «UkrBusTour» підприємство 200 €

Внутрішньомаршрутні перевезення здійснюються підприємствами:

ООО «UkrBusTour»

3. Короткий опис подорожі(повторюється в інформаційному листі до туристичної путівки).

Еногастрономічний вид туризму; туристична подорож пам'ятками, виноробнями та місцевими ресторанами Неаполю, островами Капрі та Іскія, кільцевий вид маршруту; протяжність маршруту 6 407, 9 км (з пересадками у різних містах), тривалість мандрівки 9 днів; категорія складності – початкова. Пункт прибуття – місто Неаполь. Готель «Relais Ranieri».

3. Керівник туристичного підприємства, який обслуговує маршрут Молотова
С.П.

Підпис

Додаток В. Інформаційний лист

Інформаційний лист

до путівки туристської подорожі

Одеса – Неаполь – Одеса

Обов'язкова інформація

1. Еногастрономічний вид туризму; туристична подорож пам'ятками, виноробнями та місцевими ресторанами Неаполю, островами Капрі та Іскія, кільцевий вид маршруту; протяжність маршруту 6 407, 9 км (з пересадками у різних містах), тривалість мандрівки 9 днів; категорія складності – початкова.
2. Пункт прибуття – місто Неаполь; місце проживання – готель «Relais Ranieri» (рис.1., рис.2). Розташований в історичному центрі Неаполю. Знаходиться лише в 4,6 км від Міжнародного аеропорту Неаполю Каподикіно. До послуг гостей також спільний лаунж, міні-маркет (на території). У готелі типу "ліжко та сніданок" сервірують сніданок "шведський стіл" або італійський сніданок.

Серед популярних визначних пам'яток неподалік від готелю Relais Ranieri – музей Капела Сансеверо, Сан-Грегоріо Армено та театр Сан-Карло.

Елегантні просторі номери готелю добре мебльовані. У всіх номерах є телевізор з кабельними каналами і велика ванна кімната з сучасними туалетно-косметичними засобами і халатами.



Рис.1. Емблема готелю

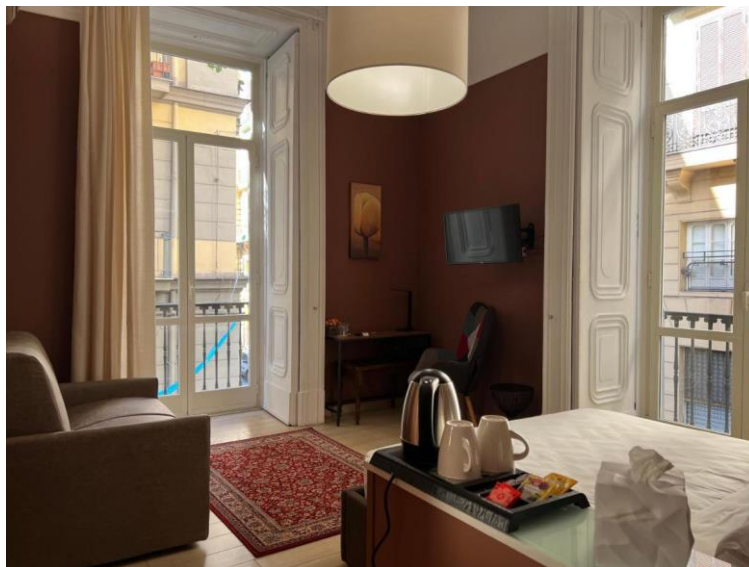


Рис. 2. Номер

3. Неаполь розташований на західному узбережжі італійського півострова, за 120 миль (190 км) на південний схід від Риму. Неаполь розташований поблизу середини дуги пагорбів, яка починається на півночі від мису Посілліпо та закінчується на півдні з Соррентійський півострів, утворюють центральний осередок Неаполітанської затоки.

Неаполь у регіоні Кампанія на півдні Італії демонструє типовий середземноморський клімат. Влітку погода стає досить жаркою; прохолодно і во-лого взимку. Взимку вздовж узбережжя може бути туман, хоча також будуть яскраві сонячні дні, які будуть терпимими через зазвичай помірні вечірні тем-ператури.

У Неаполі літо коротке, тепле, душне, сухе та переважно ясно, а зима довга, холодна, волога та мінлива хмарність. Протягом року температура за-звичай коливається від 42°F до 86°F і рідко буває нижче 35°F або вище 92°F.

Місто славиться своєю неповторною атмосферою, яка поєднує в собі шумну та енергійну міську життя з автентичним італійським способом життя. Неаполь відомий своєю кухнею, особливо пиццею, яку вважають джерелом італійської пицерії. Також тут можна знайти безліч історичних і культурних пам'яток, включаючи Колизей, Помпей, Музей археології Неаполя і Капеллу Сан-Северо.

Офіційна валюта – євро. Режим в'їзду – безвізовий.

4. Додаткових послуг немає.
5. В 1,2 км від готелю знаходиться замок Кастель-Нуово, в 1,8 км – галерея Борбоніка, також в околицях готелю є декілька пляжів, такі як Mappatella Beach, Bagno Donn'Anna, Bagno Elena, Bagno Ideal.
6. Адреса туристичного підприємства – вулиця Дерібасівська 14, м. Одеса.

Додаткова інформація

1. Є вікові обмеження – допускаються особи старше 18 років.
2. Поради туристам:

Туристам треба бути обережними зі своїми цінностями. Як і в будь-якому великому місті, в Неаполі варто бути обережними зі своїми цінностями. Рекомендують носити гаманець або сумку з надійним застібком і не залишати їх без нагляду, уникати показувати значну кількість грошей або дорогої техніки на вулицях.

Неаполь відомий своїм інтенсивним трафіком, особливо в центрі міста. Треба бути обережними при переходженні вулиці і дотримуватися правил дорожнього руху. Застосовувати певні заходи безпеки, особливо в області популярних туристичних визначних місць.

При відвідуванні Неаполю варто ознайомитися з місцевою культурою та традиціями. Місцеві жителі дуже горді своїм містом і мають свої унікальні звичаї. Туристи мають бути ввічливими, поважати місцеві звичаї та спілкуватися з місцевими жителями, якщо мають можливість.

Неаполь, острова Капрі та Іскія славляться своєю чудовою кухнею, зокрема пиццею та морепродуктами. Спробуйте автентичну неаполітанську піццу

"Маргарита" та інші місцеві страви. Відвідайте місцеві ресторани та кафе, щоб отримати найкращий смак місцевих делікатесів. Спробуйте місцеві делікатеси, такі як капрезе (салат з томатів та моцарелли), різні види морепродуктів та місцеві десерти. Не пропустіть шанс спробувати лимончелло, традиційний лимонний лікер острова. Спробуйте місцеві страви, такі як паста альле-Вонголе (з мідіями), капоната (салат зі смаженими овочами), а також місцеве вино та десерти.

Неаполь, острови Капрі та Іскія - це міста з вузькими вулицями та багатою історією. Рекомендується взуватися зручним взуттям, яке добре підходить для довгих прогулянок. Вирушайте в подорож у комфортних кросівках або чоботях, щоб уникнути втоми та незручностей.

Додаток Г. технологічна карту екскурсії «Дослідження Помпеї»

Затверджую

Керівник туристичного підприємства

Молотова Софія Павлівна, 31.04.2023.



Технологічна карта екскурсії

Тема екскурсії «Дослідження Помпеї»

Тривалість (г) 5 год. 30 хв.

Протяжність (км) 57,2

Автор-розробник ФОП "Молотова С.П."

Зміст екскурсії Показати історію древнього міста.

Маршрут екскурсії Помпеї, Azienda Agricola Bosco de`Medici (табл.1)

Таблиця 1. Маршрут екскурсії «Дослідження Помпеї»

Ділянки переміщення по маршруту від місця збору екскурсантів до останнього пункту на конкретній ділянці маршруту	Місця зупинок	Об'єкт показу	Тривалість огляду	Основний зміст інформації	Вказівки по організації	Методичні вказівки**

10:30 зустріч біля Помпеї.	Помпеї	Помпеї	2 г. 30 хв.	Основні відомості про місто	Встати навколо екскурсовода	Вхідне слово. Привітання. Запитання до туристів, що вони знають про історію міста, які цікаві факти.
Перехід до Azienda Agricola Bosco de`Medici	Azienda Agricola Bosco de`Medici	Azienda Agricola Bosco de`Medici	2 г.	Інформація про виноробню, дегустація вина	Стати навколо екскурсовода	Запитати туристів, які сорти вина вони знають, чи чули вони щось про дану виноробню.

Додаток Г. Схема маршрутів екскурсії

Затверджую

Керівником туристського підприємства

Молотова С.П., 31.04.2023

Схема маршруту екскурсії

Маршрут екскурсії:

- Помпеї;
- Azienda Agricola Bosco de`Medici.

Тривалість: 5 г. 30 хв.

Протяжність: 57,2 км.

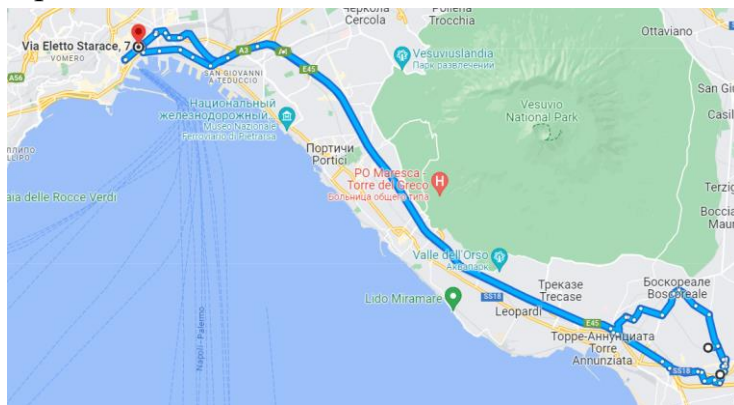


Рис.1. Схема маршруту

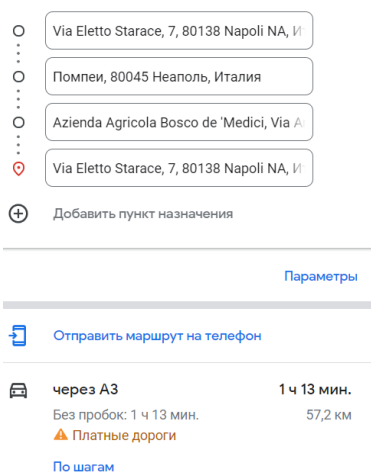


Рис.2. Кілометраж маршруту «Дослідження Помпеї»

Додаток Д. технологічна карту екскурсії «Величний Везувій»

Затверджую

Керівник туристичного підприємства
Молотова Софія Павлівна, 31.04.2023.



Технологічна карта екскурсії

Тема екскурсії «Величний Везувій»

Тривалість (г) 3 год. 30 хв.

Протяжність (км) 68,3

Автор-розробник ФОП "Молотова С.П."

Зміст екскурсії Показати вулкан, розказати його історію.

Маршрут екскурсії: Везувій, «Cantina del Vesuvio» (табл.2)

Таблиця 2. Маршрут екскурсії «Величний Везувій»

Додаток Е. Схема маршрутів екскурсії «Величний Везувій»

Затверджую

Керівником туристського підприємства
Молотова С.П., 31.04.2023

Ділянки переміщення по маршруту від місця збору екскурсантів до останнього пункту на конкретній ділянці маршруту	Місця зупинок	Об'єкт показу	Тривалість огляду	Основний зміст інформації	Вказівки по організації	Методичні вказівки**
10:40 зустріч біля Вулкану.	Везувій	Везувій	1 г. 30 хв.	Основні відомості про вулкан	Встати навколо екскурсо вода	Вхідне слово. Привітання. Запитання до туристів, що вони знають про вулкан, коли було останнє виверження.
Перехід до «Cantina del Vesuvio»	Cantina del Vesuvio	Cantina del Vesuvio	2 г.	Інформація про виноробню, дегустація вина	Стати навколо екскурсо вода	Запитати туристів, які сорти вина вони знають, чи чули вони щось про дану виноробню.

Схема маршруту екскурсії

Маршрут екскурсії:

- Вулкан Везувій;
- Cantina del Vesuvio.

Тривалість: 3 г. 30 хв.

Протяжність: 68,3 км.

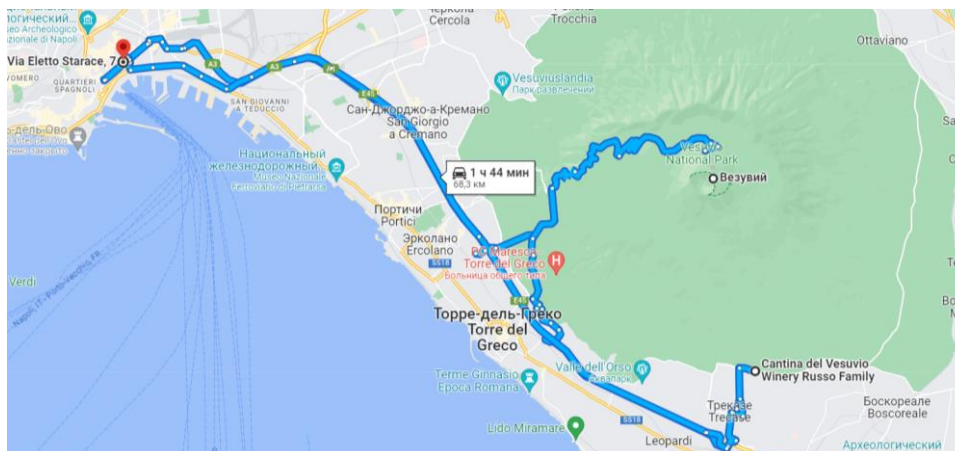


Рис.1. Схема маршруту екскурсії «Величний Везувій»

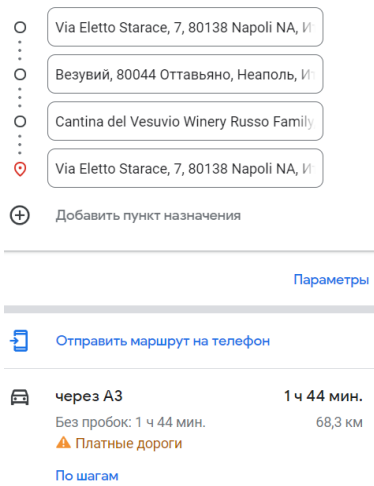


Рис.2. Кілометраж маршруту «Величний Везувій»

Додаток Є. Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра

Міністерство Освіти та науки України
Одеський Національний Технологічний Університет
Кафедра Туристичного Бізнесу та Рекреації

Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра На тему: "Розробка та просування еногастрономічного туру до Неаполю, островів Капрі та Іскія"

Здобувачка: Софія МОЛотова
Керівники: к.е.н., доцент Ірина КРУПІЦА

01

Одеса-2023

Поняття еногастрономічного туризму

Еногастрономічний туризм – це форма туризму, в якому туристи мають можливість познайомитись з місцевими кулінарними традиціями та особливостями національної та/або регіональної кухні.

Основною метою для відпочиваючих є дегустації унікальних страв та продуктів, які властиві для конкретної місцевості.

Бажання туристів відчувати місцеві смаки в місцях призначення та закладах розміщення підготувало ґрунт для розвитку гастрономічного туризму та допомогло гастрономічному туризму стати основним компонентом туристичного напрямку.

Гастрономічний туризм включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалі їжі, ресторани, а також дегустацію особливої страви, спостереження за процесом її виробництва та приготування страви від рук дуже відомого шеф-кухаря.



02



Винний туризм - тип гастрономічної подорожі призначений для людей, які хочуть заглибитися в історію, традиції та культуру вина. Туристи можуть взяти участь у дегустаціях вин, здійснити екскурсії виноробнями та виноградниками, відвідати музеї.

Винний туризм може включати:

- Екскурсії на виноробні та винні підвали
- Музеї вина
- Дегустаційні сесії
- Виноградні свята
- Майстер-класи та курси

Туризм у Неаполі, островах Капрі та Іскія



Неаполь є столицею регіону Кампанія, розташованого на півдні Італії. Місто містить унікальні пам'ятки та мальовничі краєвиди. Серед туристів здобув міжнародну популярність через свою історичну, мистецьку, культурну та кулінарну спадщину.

Маючи лише 10 км² поверхні, Капрі зміг стати справжньою кращим місцем серед туристичних визначних пам'яток Неаполітанської затоки та всієї Італії. краса Капрі розмовляє універсальною мовою: тією, яка виражається у відмінках культури, смаку та природи.



Іскія – це вулканічний острів у Неаполітанській затоці, приваблює поєднання природної краси, історії та культури без натовпу. Багатьох мандрівників приваблюють його лікувальні гарячі джерела, такі як Термальні сади Посейдона, Негомбо та Кастільоне, які забезпечують релаксацію та омолодження у багатих мінералами водах. Острів може похвалитися різноманітністю прекрасних пляжів, таких як Маронті, Читара та Сан-Монтано, які ідеально підходять для купання та прийняття сонячних ванн.

03



Основні відомості туру "Еногастрономічний тур по регіону Кампанія"

Тривалість туру - 9 днів.

Маршрут: Одеса - Бухарест - Неаполь - Бухарест - Одеса.

Ціна туру на одну людину - 2 670,34 €.

В ціну туру входить: входять автобусні квитки, авіаквитки, проживання, харчування (сніданки та обіди), страхування, екскурсії.

Обслуговування починається та закінчується у місті Одеса.



04



Програма еногастрономічного туру в Неаполь, острова Капрі та Іскія



05

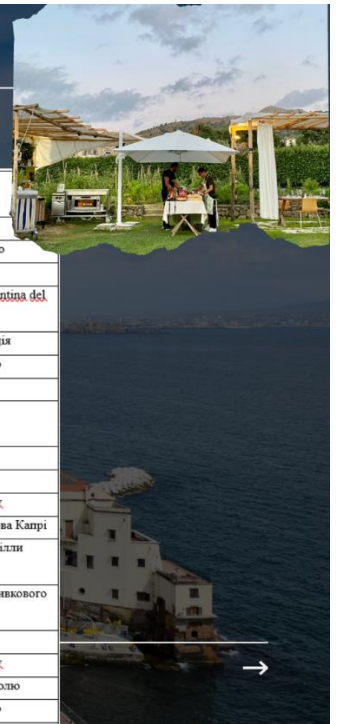
День 1 (16.06.2023)	
21:00	Визід з міста Одеса
День 2 (17.06.2023)	
12:00	Приїзд до Бухаресту
14:05	Виліт з Бухаресту до Неаполі
17:55	Приліт до Бухаресту
19:30-20:10	Заселення до готелю «Relais Ranieri»
20:10	Вільний час
День 3 (18.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:30	Трансфер до Помпеї
10:30-13:00	Екскурсія Помпеями та перехід до виноробні
13:00-15:00	Екскурсія виноробнею «Azienda Agricola Bosco de 'Medici» та дегустація вина
15:00-15:30	Трансфер до готелю
15:30	Вільний час

День 4 (19.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:40	Вільний час
10:40-11:00	Трансфер до «Totò Saracò Napoli»
11:00-12:30	Кулінарний клас з приготування піци
12:30-12:50	Трансфер до ринку Циньяска
12:50-14:20	Дослідження ринку
14:20-14:50	Трансфер до готелю
14:50	Вільний час



06

День 5 (20.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-10:40	Трансфер до Везувію
10:40-12:10	Екскурсія Везувієм
12:10-12:40	Трансфер до виноробні «Cantina del Vesuvio»
12:40-14:40	Екскурсія та дегустація
14:40-15:10	Трансфер до готелю
15:10	Вільний час
День 6 (21.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:00-11:30	Вільний час
11:30-11:45	Трансфер до парому
12:00-12:57	Трансфер паромом до острова Капрі
12:57-13:15	Трансфер з парому до вілли Мікеланджело
13:15-16:15	Дегустація вина, сиру та оливкового масла
16:15-19:55	Вільний час
19:55-20:10	Трансфер до парому
20:15-20:55	Паром з Капрі до Неаполі
20:55-21:20	Трансфер до готелю

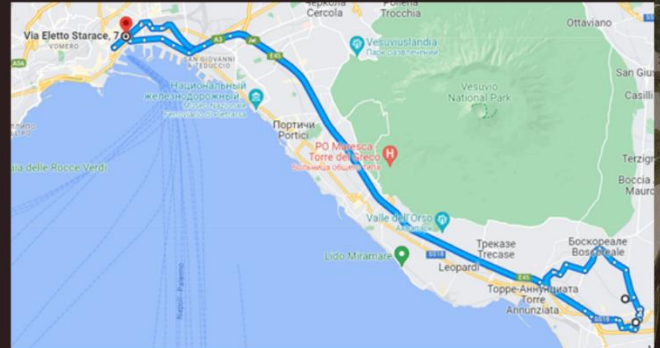


День 7 (22.06.2023)	
9:00-10:00	Сніданок у готелі
10:15-10:30	Трансфер з готелю до парому
10:45-12:20	Паром з Неаполю до острова Іскія
12:20-12:50	Трансфер до Арагонського замку
12:50-15:50	Екскурсія Арагонським замком, відвідування винокурні
15:50-19:40	Вільний час
20:20-21:40	Паром з острова Іскія до Неаполю
День 8 (23.06.2023)	
7:45-8:00	Трансфер з готелю до аеропорту
9:20	Виліт з Неаполю
15:30	Приліт до Бухаресту
16:00	Вільний час
18:00	Візд з Бухаресту
8:30	Призд до Одеси

07

Основні дані екскурсії "Дослідження Помпеї"

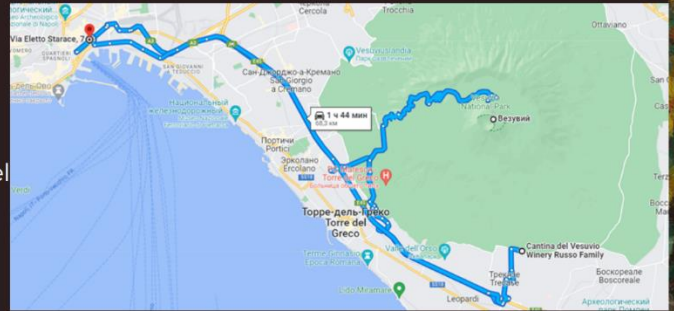
Тривалість (г) 5 год. 30 хв.
 Протяжність (км) 57,2
 Маршрут екскурсії Помпеї, Azienda Agricola Bosco de` Medici
 Кількість туристів 6



08

Основні дані екскурсії "Величний Везувій"

Тривалість (г) 3 год. 30 хв.
 Протяжність (км) 68,3
 Маршрут екскурсії Везувій, «Cantina del Vesuvio»
 Кількість туристів 6



09



Цінова політика туру

Ціна вказана на 1 людину

Транспорт	Автобус Одеса – Бухарест – 45,72 € Автобус Бухарест – Одеса – 45,72 € Переліт Бухарест – Неаполь – Бухарест - 884,30 € Автобус для туристів по Неаполі – 33,33 € Паром Неаполь – Капрі – 24,50 € Паром Капрі – Неаполь – 24,50 € Паром Неаполь – Іскія – 15,50 € Паром Іскія – Неаполь – 15,50 € Всього 1089,07 €
Страховання	14,00 €
Проживання	Готель «Relais Rapiere» - 808,96 €
Екскурсії	Дослідження Помпеї – 70 € Величний Везувій – 70 € Кулінарний клас у «Torre Sardo Napoli» - 70 € Дегустація на віллі Микеланджело – 130 € Екскурсія Арагонським замком з дегустацією – 70 € Всього 410,00 €
Харчування	Включені сніданки у готелі та обіди на екскурсіях

Всього 2 670,34 €

10



Розрахунки

Собівартість туру:

$1\,089,07 + 14,00 + 808,96 + 410,00 = 2\,322,03 \text{ €}$

Прибуток від туру (процент туроператора) складатиме 15%:

$2\,322,03 + 15\% = 2\,670,34 \text{ €}$

Таким чином вартість туру на одну людину – 2 670,34 €.

Вартість туру на 6 осіб складатиме 16 022 €.

09



Дякую за увагу!

11



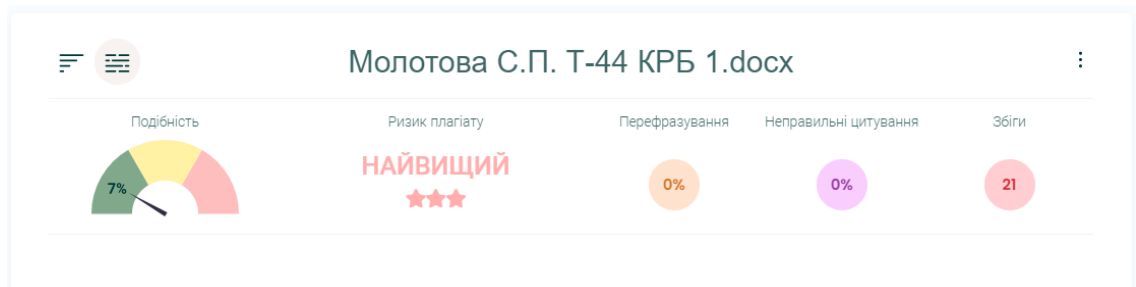
Додаток Ж. Тест на антиплагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Тенденції формування та впровадження еногастрономічного туру містом Неаполь та островах Капрі та Іскія»

Засіб перевірки: plag.com.ua

Унікальність тексту > 30%



Керівник: _____ Ірина КРУПІЦА

_____ Федір ТРІШИН

Здобувачка: _____ Софія МОЛОТОВА

