

Міністерство освіти і науки України
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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
на тему «Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного
туризму в Іспанії»

Здобувачки
Хоміної К.С.
5 курсу групи МТз- 51

Керівник: зав.каф. ТБ та Р,
д.е.н., професор
Добрянська Н.А.

Консультант:
професор каф. ЦТФО
Добрянська Н.А.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 3 червня 2024 р., протокол № 9__

Завідувачка кафедри ТБтаР _____

Наталя ДОБРЯНСЬКА

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 ТБтаР

Наталя ДОБРЯНСЬКА

15 вересня 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Хоміній Катерині Сергіївні

1. Тема роботи: Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

Затверджена наказом ОНТУ від «5» вересня 2023 р. № 502-03.

2. Термін здачі здобувачкою закінченої роботи «1» червня 2024 р.

3. Вихідні дані роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність, статті та тези.

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

РОЗДІЛ 1. Науково-теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 2. Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

РОЗДІЛ 3. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Презентація до кваліфікаційної роботи (17 слайдів)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА	15.09.2023р	20.05.2024р

7. Дата видачі завдання 15.09.2023р.

Керівник _____ Добрянська Н.А.

Завдання прийняла до виконання _____ Хоміна К.С.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	05.09.2023	виконано
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	15.09.2023	виконано
3.	Надання 1 розділу на перевірку	09.03.2024	виконано
4.	Надання 2 розділу на перевірку	21.04.2024	виконано
5.	Надання 3 розділу на перевірку	05.05.2024	виконано
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	10.05.2024	виконано
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	31.05.2024	виконано
8.	Розробка презентації	01.06.2024	виконано

Здобувач-дипломник _____ Хоміна К.С.

Керівник роботи _____ Добрянська Н.А.

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 _____ Хоміна К.С.

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 99 сторінок, 8 таблиць, 30 рисунків, список літератури з 66 найменувань, 4 додатки.

У кваліфікаційній роботі було розглянуто науково-теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму, проаналізовано розвиток гастрономічного туризму в Іспанії та запропоновано перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.

Метою виконання роботи є дослідження розвитку гастрономічного туризму та розробка нового туристичного продукту у вигляді гастро - туру по Іспанії. Об'єктом дослідження є процес функціонування ринку гастрономічного туризму в Іспанії.

Завданням роботи передбачено:

1. Вивчити теоретичні основи гастрономічного туризму.
2. Дослідити класифікацію та види гастрономічного туризму.
3. Розглянути гастрономічний туризм як спосіб співробітництва та обміну культурним досвідом.
4. Вивчити природно – економічну характеристику Іспанії.
5. Дослідити основні гастрономічні блюда Іспанії.
6. Розкрити проблеми розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.
7. Запропонувати основні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.
8. Розробити технологічну карту та програму гастро - туру по Іспанії.
9. Визначити вартість гастро - туру та шляхи його просування.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки щодо проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, проаналізовано стан туризму в цьому регіоні, а також проведені розрахунки щодо вартості розробленого туру; розроблено маршрут та технологічну карту туру.

Одержані результати можуть бути використані як індивідуальний тур для подорожуючих, так і як продукт для турагентів, які будуть просувати його.

Рік захисту роботи 2024

ANNOTATION

to the qualification work of a bachelor

The work contains 99 pages, 8 tables, 30 figures, a bibliography of 66 items, 4 appendices.

In the qualification work, the scientific and theoretical foundations of the development of gastronomic tourism were considered, the development of gastronomic tourism in Spain was analyzed and promising directions for the development of gastronomic tourism in Spain were proposed.

The purpose of the work is the study of the development of gastronomic tourism and the development of a new tourist product in the form of a gastronomic tour of Spain. The object of the research is the process of functioning of the gastronomic tourism market in Spain.

The tasks include:

1. To study the theoretical foundations of gastronomic tourism.
2. To study the classification and types of gastronomic tourism.
3. Consider gastronomic tourism as a way of cooperation and exchange of cultural experience.
4. To study the natural - economic characteristics of Spain.
5. Explore the main gastronomic dishes of Spain.
6. To reveal the problems of the development of gastronomic tourism in Spain.
7. To propose the main areas of development of gastronomic tourism in Spain.
8. Develop a technological map and a program of a gastro tour in Spain.
9. Determine the cost of a gastro tour and the ways of its promotion.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the problems and prospects of the development of gastronomic tourism in Spain, the state of tourism in this region was analyzed, and calculations were made regarding the cost of the developed tour; the route and technological map of the tour were developed.

The obtained results can be used as an individual tour for travelers, and as a product for travel agents who will promote it.

The year of job protection is 2024

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1

Науково-теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму.....10

1.1 Теоретичні основи гастрономічного туризму.....10

1.2 Гастрономічний туризм: класифікація та його види.....17

1.3 Гастрономічний туризм як спосіб співробітництва та обміну
культурним досвідом22

Висновки до 1 розділу.....27

РОЗДІЛ 2

Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.....29

2.1. Природно – економічна характеристика Іспанії.....29

2.2. Основні гастрономічні блюда Іспанії33

2.3. Гастрономічні фестивалі Іспанії45

Висновки до 2 розділу.....55

РОЗДІЛ 3

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії57

3.1 Основні проблеми та перспективні напрями розвитку
гастрономічного туризму в Іспанії57

3.2 Технологічна карта та програма гастро - туру по Іспанії63

3.3 Визначення вартості гастро - туру та шляхи його просування.....73

Висновки до 3 розділу.....77

ВИСНОВКИ.....78

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....81

ДОДАТКИ.....86

ВСТУП

Актуальність кваліфікаційної роботи. Іспанія має довгу історію і багату культурну спадщину, яка відображається в її кулінарних традиціях. Це створює потужний магніт для туристів, які бажають відкрити унікальні смаки та страви. Кожен регіон Іспанії має свою власну кухню з унікальними стравами і інгредієнтами. Від Паелі до Тапас, від Хамону до Пінчос, кожен регіон пропонує щось особливе для гастрономічних туристів. Іспанія відома своєю інноваційною кухнею та талановитими шеф-кухарями, які впроваджують нові методи готування і експериментують зі смаками. Це привертає фуді-туристів, які бажають випробувати щось нове та захопливе. Іспанська кухня відома своєю красою та естетикою. Від яскравих кольорів паелі до витончених аранжувань тапас, іспанські страви приваблюють не лише смаком, але й зовнішнім виглядом. Іспанія постійно розвиває свою туристичну інфраструктуру, що включає в себе ресторани, кулінарні тури, фестивалі та інші події, спрямовані на приваблення гастрономічних туристів.

З урахуванням цих факторів, гастрономічний туризм залишається актуальним та привабливим напрямком для подорожей в Іспанію.

Дослідження розвитку гастрономічного туризму вивчали такі відомі вчені, як І. Комарницький, В. Корнілова, Г. Вишневська, Т. Кукліна та інші дослідники.

Метою виконання роботи є дослідження розвитку гастрономічного туризму та розробка нового туристичного продукту у вигляді гастро - туру по Іспанії. Об'єктом дослідження є процес функціонування ринку гастрономічного туризму в Іспанії.

Завданням роботи передбачено:

1. Вивчити теоретичні основи гастрономічного туризму.
2. Дослідити класифікацію та види гастрономічного туризму.
3. Розглянути гастрономічний туризм як спосіб співробітництва та обміну культурним досвідом.

4. Вивчити природно – економічну характеристику Іспанії.
5. Дослідити основні гастрономічні блюда Іспанії.
6. Розкрити проблеми розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.
7. Запропонувати основні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.
8. Розробити технологічну карту та програму гастро - туру по Іспанії.
9. Визначити вартість гастро - туру та шляхи його просування.

Предметом роботи є сукупність теоретичних та практичних аспектів створення й функціонування різних видів гастрономічних турів.

Для досягнення цілей дослідження використовувалися такі методи: абстрактно-логічний, діалектичний, монографічний, математико-статистичний, порівняльний аналіз, інституційний підхід, системний підхід.

Новизна отриманих результатів полягає в розв'язанні складних проблем, пов'язаних з удосконаленням науково-теоретичних та прикладних аспектів гастро-туризму, а також у формулюванні практичних рекомендацій щодо організації та просування гастро-туру по Іспанії.

Інформаційна база дослідження включала в себе Закон України "Про туризм", законодавство Іспанії, документи посольства України в Іспанії, наукові праці з відповідної проблематики, матеріали міжнародних конференцій і семінарів, статистичні дані Державної служби статистики України та Іспанії, а також результати особистих розрахунків та спостережень автора.

Апробація результатів наукового дослідження. Окремі положення наукового дослідження було включено та апробовано на III Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики», яка відбулася 15 квітня 2024 року в Харківському національному університеті міського господарства імені О.М. Бекетова. Тези на тему «Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії» взято до публікації (Додаток А).

Практична цінність роботи. У результаті проведеної роботи зроблено висновки щодо проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, проаналізовано стан туризму у даному регіоні, а також здійснено розрахунки стосовно вартості розробленого туру. Крім того, розроблено маршрут та технологічну карту подорожі.

Отримані результати можуть послужити як індивідуальний маршрут для подорожуючих, так і продукт, який можуть використовувати турагентства для його просування та включення у свою пропозицію.

Робота складається з вступу, 3 розділів, висновків. Містить 70 сторінок основного тексту, 30 рисунків, 8 таблиць. Список джерел включає 66 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1

Науково-теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму

1.1 Теоретичні основи гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм – це форма подорожей, в якій головною метою є відвідування ресторанів, кафе, ринків, виноробень, фермерських господарств та інших місць, де можна спробувати місцеві страви, напої та вино, а також познайомитися з місцевою кулінарною культурою і традиціями.

Гастрономічний туризм – це форма туризму, яка визначається зацікавленістю туристів у вивченні, випробуванні та насолоді місцевою кухнею та кулінарними традиціями певного регіону чи країни. Під час гастрономічного туризму туристи відвідують ресторани, кафе, ринки, ферми, виноробні та інші місця, де можна смакувати місцеві страви, напої та місцеві продукти [1].

Гастрономічний туризм також може включати участь у кулінарних майстер-класах, дегустаціях вин та інших напоїв, екскурсіях до місцевих ферм та господарств, а також участь у гастрономічних фестивалях та подіях. Основною метою гастрономічного туризму є поглиблення розуміння та відчуття культури, традицій та ідентичності певного місця через його кулінарні аспекти. Це дозволяє туристам насолоджуватися аутентичними стравами, вивчати нові кулінарні традиції та спілкуватися з місцевими жителями. Гастрономічний туризм також сприяє розвитку місцевої гастрономічної індустрії та підтримці місцевих господарств і ремесл.

Гастро-туризм - це спеціальний вид туризму, який фокусується на відкритті, вивченні та відчутті культурних аспектів гастрономії та кулінарії в різних регіонах світу.

Термін "гастро-туризм" походить від поєднання слів "гастро" (від грецького "гастро", що означає "страва" або "шлунок") та "туризм". Це спеціальна форма туризму, яка акцентується на кулінарних враженнях і відкриттях під час подорожі.

Гастро-туризм передбачає відвідування ресторанів, кафе, місцевих ринків, виноробень, пивоварень та інших закладів, де туристи можуть спробувати місцеві страви, напої та місцеві продукти. Він також може включати участь у кулінарних майстер-класах, екскурсіях до фермерських господарств та виноградників, дегустаціях страв та напоїв, а також участь у гастрономічних фестивалях та подіях.

Гастро-туризм спрямований на те, щоб поглибити розуміння місцевої культури, традицій та ідентичності через її кулінарні аспекти. Це відкриває можливість для подорожніх насолоджуватися аутентичними стравами, спілкуватися з місцевими жителями та вивчати кулінарні секрети різних регіонів і країн. Гастро-туризм також може сприяти розвитку місцевих гастрономічних індустрій та підтримці місцевих господарств і ремесл.

Кулінарний туризм - це форма туризму, в якій основною метою є вивчення та відкриття кулінарних традицій, страв та інгредієнтів різних культур, що включає в себе відвідування ресторанів, майстер-класів, фермерських ринків та гастрономічних фестивалів [2].

Термін "кулінарний туризм" використовується для опису форми туризму, в якій основною метою подорожі є вивчення, випробування та насолодження місцевою кухнею та кулінарними традиціями обраного регіону чи країни. Під час кулінарного туризму подорожуючі мають можливість смакувати місцеві страви, відвідувати ресторани, кафе, фермерські ринки, виноробні, сироварні та інші місця, де можна випробувати та вивчити місцеві кулінарні традиції.

Цей вид туризму також може включати участь у кулінарних майстер-класах, дегустаціях вин та інших напоїв, кулінарних екскурсіях до місцевих ферм та господарств, а також участь у гастрономічних фестивалях та подіях.

Кулінарний туризм дозволяє туристам зануритися у місцеву культуру через кухню, що стає важливою частиною туристичного досвіду.

Харчовий туризм - це вид туризму, який зосереджується на вивченні та відчутті місцевих страв, напоїв та кулінарних традицій, що є невід'ємною частиною культури та спадщини кожного регіону.

Основною метою харчового туризму є не лише смакування страв, але й вивчення культурних, історичних та географічних аспектів місцевої кухні, що дозволяє туристам отримати глибше розуміння та зв'язок з культурою країни, яку вони відвідують.

Насправді, гастрономічний туризм не можна назвати зовсім новим явищем. Хоча останнім часом він набуває все більшої популярності, особливо серед людей, які шукають неповторний туристичний досвід. Проте в історії вже були приклади подібних подорожей, коли люди подорожували з метою випробувати місцеву кухню та отримати задоволення від нових смаків.

Наприклад, в середньовіччі великі міста Європи стали центрами гастрономічного туризму, де мандрівники з усіх куточків світу збиралися, щоб скуштувати різноманітні страви і напої, які представляли культурну та кулінарну різноманітність. Також у XIX столітті були популярні гастрономічні подорожі до Франції та Італії серед європейської знаті [3].

Отже, хоча зараз гастрономічний туризм може здаватися новим трендом, насправді він має свої коріння в давніх традиціях та історії подорожей.

Історія виникнення гастрономічного туризму сягає глибокої давнини, але його сучасна форма визначилася в останні десятиліття.

Вже в давні часи люди подорожували, щоб смакувати та вивчати місцеву кухню. Наприклад, у Давньому Римі були популярні туристичні поїздки до різних провінцій для смакування місцевих страв та вина.

Під час великих географічних відкриттів (XV-XVI століття) гастрономічні тури здійснювалися для вивчення кухні інших культур та регіонів. Це призвело до обміну кулінарними традиціями та продуктами.

З появою і розвитком сучасного туризму в XX столітті популярність гастрономічних подорожей зростає. Туристи стали цікавитися місцевою кухнею як частиною культурного досвіду під час подорожей.

Термін "гастрономічний туризм" було введено у літературі та практиці туризму протягом останніх десятиліть, коли підвищився інтерес подорожуючих до вивчення культури та кухні інших країн та регіонів. Перші згадки про гастрономічний туризм можна знайти у публікаціях та дослідженнях, що датуються кінцем XX століття.

У другій половині XX століття почали виникати гастрономічні фестивалі та заходи, на яких туристи могли смакувати страви різних країн та регіонів [4].

Термін "гастрономічний туризм" виник у зв'язку з розширенням ідеї туризму, яка включала не лише відвідування популярних туристичних пам'яток та відпочинок на пляжах, але й активну участь у культурних та кулінарних враженнях. Цей термін підкреслює важливість кулінарної складової туристичного досвіду та підкреслює значення кухні як частини культурного обміну під час подорожей.

З поширенням Інтернету та соціальних мереж інформація про гастрономічні подорожі стала більш доступною, що призвело до зростання популярності цього виду туризму. Він став окремим напрямком туризму, який пропонує подорожнім можливість відкрити нові смаки, вивчити місцеві кулінарні традиції та насолодитися аутентичними стравами кожного регіону.

З поширенням інформаційних технологій та соціальних мереж гастрономічний туризм став ще більш популярним. Туристи шукають рекомендації щодо місцевих ресторанів, кулінарних фестивалів і страв у Інтернеті.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як "подорож, в якій головною метою є відвідання ресторанів, кафе, ринків, фермерських господарств та

інших місць, де можна спробувати місцеві страви, напої та вино, а також пізнати місцеву кулінарну культуру та традиції".

Це визначення відображає головну ідею гастрономічного туризму як форми туризму, в якій харчування та кулінарний досвід відіграють ключову роль у туристичному досвіді. Головний акцент робиться на вивченні місцевих кулінарних традицій, спробуванні місцевих страв та напоїв, а також насолодженні автентичними кулінарними враженнями кожного регіону.

Сьогодні гастрономічний туризм є важливою складовою глобальної туристичної індустрії, привертаючи подорожуючих з усього світу, які бажають відкрити нові смаки та пізнати культуру через кухню.

Гастрономічний туризм має кілька особливих рис, які відрізняють його від інших форм туризму [5]

Головною метою гастрономічного туризму є вивчення культури та традицій через кухню. Він дозволяє туристам поглибити своє розуміння місцевої культури шляхом спробування місцевих страв та вин, вивчення традицій приготування їжі та взаємодії з місцевими жителями.

Гастрономічний туризм сприяє розвитку локальних господарств та малого бізнесу. Туристи часто відвідують місцеві ресторани, кафе та ринки, що дозволяє їм підтримати місцеву економіку.

Гастрономічний туризм часто включає можливість спілкування з місцевими жителями та майстрами кулінарного мистецтва. Це дозволяє туристам отримати унікальні інсайти та досвід, які неможливо отримати в інших формах туризму.

Гастрономічний туризм дозволяє подорожнім насолоджуватися автентичними кулінарними враженнями, які часто є ключовою складовою місцевої культури. Це може включати спробування місцевих страв, дегустацію вин та інших напоїв, а також участь у кулінарних майстер-класах.

Гастрономічний туризм може сприяти сталому розвитку регіонів, оскільки підтримує місцеві господарства та традиційні методи виробництва.

Він також може сприяти збереженню та популяризації місцевих кулінарних традицій. Поняття «гастрономічний туризм» наведено у табл. 1.1

Таблиця 1.1

Визначення гастрономічного туризму

Автор	Визначення
World Food Travel Association [8]	«Гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі»
М. Брокеж [20]	“Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме - гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії”
Д. Дасілва [21]	“Гастрономічний туризм – будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи”
Д. Басюк [1]	“Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва”
С. Саламатіна [13]	“Гастрономічний туризм - вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії”
Т. Трададенко [16]	“Гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт”
Є.С. Соколов [14]	“Гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості”

Теоретичні основи гастрономічного туризму включають в себе різноманітні аспекти, які допомагають розуміти сутність і значення цього виду туризму, а саме:

1. Вивчення впливу культурних, соціальних і історичних факторів на створення та сприйняття страв. Це допомагає розуміти, як харчі відображають культурну спадщину і традиції різних народів.
2. Дослідження попиту на гастрономічний туризм, вивчення поведінки споживачів та ринкових тенденцій у галузі туризму.
3. Аналіз витрат і доходів, що пов'язані з гастрономічним туризмом, оцінка його впливу на економіку регіонів і країн.
4. Вивчення традиційних страв, методів готування, місцевих інгредієнтів та кулінарних традицій різних регіонів.
5. Розуміння впливу гастрономічного туризму на задоволення подорожуючих, їхні очікування та враження від кулінарного досвіду.

Ці теоретичні аспекти допомагають побудувати фундамент для розвитку і вдосконалення гастрономічного туризму, сприяючи його інтеграції в туристичну індустрію та розумінню його важливості для культурного обміну та розвитку туристичних напрямків [6].

Отже, гастрономічний туризм є унікальною формою подорожей, яка акцентується на кулінарних враженнях та вивченні місцевої кухні та культурних традицій. Його сутність полягає в насолоді аутентичними стравами, дослідженні місцевих кулінарних традицій та взаємодії з місцевими жителями. Гастрономічний туризм сприяє розвитку туристичної індустрії, підтримує місцеву економіку та культурне спадщину, а також сприяє сталому розвитку регіонів. Він відкриває можливість туристам побачити світ через призму кухні, що дозволяє їм отримати глибше розуміння та цінування культурних традицій і різноманітності кожного місця, яке вони відвідують. Гастрономічний туризм відкриває нові можливості для туристів насолоджуватися світом через його смаки та аромати.

1.2 Гастрономічний туризм: класифікація та його види

Гастрономічний туризм можна класифікувати за різними ознаками, такими як розташування, типи продуктів чи напоїв, а також мета подорожі. Наведемо деякі можливі аспекти класифікації:

1. Розташування. Гастрономічний туризм може бути класифікований за географічним розташуванням, таким як країна, регіон чи місто, які відомі своєю кухнею та кулінарними традиціями.

2. Тип продукту або напою. Подорожні можуть обирати гастрономічні тури в залежності від конкретного продукту або напою, який вони хочуть спробувати. Наприклад, винний туризм, сироваріння, шоколадні екскурсії тощо.

3. Мета подорожі. Гастрономічний туризм може також бути класифікований за метою відвідування, такою як вивчення місцевої кухні та культурних традицій, участь у кулінарних майстер-класах, дегустація місцевих страв, відвідування гастрономічних фестивалів тощо.

Ці класифікації можуть варіюватися в залежності від індивідуальних уподобань та інтересів туристів, а також від специфіки кожного регіону чи країни [14].

Гастрономічний туризм може мати різні види спеціалізації, в залежності від фокусу та інтересів туристів. Основні види спеціалізації гастрономічного туризму включають:

1. Винний туризм - це вид гастрономічного туризму, спрямований на вивчення виноробства та дегустацію вин. Туристи можуть відвідувати виноградники, виноробні та винні підприємства, де вони можуть спробувати різні сорти вин та дізнатися про процес їх виробництва.

2. Кулінарні екскурсії - це включає в себе відвідування ресторанів, кафе, ринків та фермерських господарств для спробування місцевих страв та

інгредієнтів. Туристи можуть брати участь у кулінарних майстер-класах та дегустаціях.

3. Сироваріння та пивоваріння - це спеціалізований вид гастрономічного туризму, в якому туристи вивчають процес виробництва пива та інших алкогольних напоїв, відвідуючи пивоварні та сироварні.

4. Етнічна кухня – це туристи можуть відправитися в подорож, щоб вивчити традиційні страви та кулінарні традиції різних етнічних груп чи націй.

5. Еко-гастрономічний туризм - це спеціалізований вид туризму, спрямований на вивчення та підтримку сталих та екологічно чистих методів виробництва їжі та напоїв.

6. Кавовий туризм - це форма гастрономічного туризму, що спрямована на вивчення кавової культури та індустрії в різних регіонах світу. Туристи, що обирають кавовий туризм, відвідують кавові плантації, ферми, обсмажувальні кави, музеї кави та кавові фестивалі для того, щоб дізнатися більше про процес вирощування, обробки та приготування кави. Вони можуть брати участь у дегустаціях різних сортів кави, вивчати традиційні методи обсмажування та варіння кави, а також спілкуватися з місцевими виробниками кави та експертами. Кавовий туризм дозволяє туристам не лише насолоджуватися вишуканою кавою, але й отримати глибше розуміння культурних, історичних та географічних аспектів кавової індустрії [21].

Ці види спеціалізації можуть поєднуватися та адаптуватися в залежності від індивідуальних вподобань та потреб подорожніх.

Кулінарний туризм та його види:

- Гастрономічні екскурсії
- Кулінарні майстер-класи
- Відвідування місцевих ресторанів та кав'ярень
- Участь у фестивалях та ярмарках страв
- Спеціалізовані кулінарні тури
- Гастропоходи та піший туризм з відвідуванням місцевих ферм і

ринків

Отже, гастрономічний туризм можна систематизувати залежно від кількох характеристик, таких як місце подорожі, тип продукту чи напою, а також мета відвідування. (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Джерело розроблене на основі [29]

Шоколадний туризм - це форма гастрономічного туризму, спрямована на вивчення процесу виробництва шоколаду та насолоду з її дегустації. Туристи, які обирають шоколадний туризм, можуть відвідувати шоколадні фабрики, музеї шоколаду, кондитерські майстерні та магазини, де вони можуть спостерігати за процесом виробництва шоколаду, брати участь у майстер-класах з приготування шоколадних виробів та дегустувати різні види шоколаду. Крім того, шоколадний туризм може включати в себе відвідування регіонів, де вирощують какао-боби, а також участь у фестивалях та подіях, присвячених шоколаду. Ця форма туризму дозволяє туристам не лише насолоджуватися шоколадом, але й поглибити своє розуміння процесу його виробництва та історії.

Чайний туризм - це форма гастрономічного туризму, спрямована на вивчення та насолоду з культурою чаю в різних частинах світу. Туристи, що обирають чайний туризм, можуть відвідувати чайні плантації, музеї чаю, чайні майстерні, де проводяться чаєваріння та дегустації, а також участь у чайних церемоніях. Ця форма туризму дозволяє туристам не лише насолоджуватися різноманітністю смаків та ароматів чаю, але й дізнатися про його історію, традиції вирощування та обробки, а також важливе значення про культуру різних народів [25].

Пивний туризм - це форма гастрономічного туризму, яка зосереджена на вивченні та дегустації різних сортів пива, а також на вивченні культури пивоваріння в різних регіонах світу. Туристи, що обирають пивний туризм, можуть відвідувати пивоварні, пивні ресторани, пивні фестивалі, дегустаційні заходи та музеї пива. Вони можуть вивчати різноманітність смаків та стилів пива, ознайомлюватися з традиціями виробництва пива в різних країнах та регіонах, а також взаємодіяти з майстрами пивоваріння та експертами в цій галузі. Пивний туризм дозволяє подорожнім отримати унікальний досвід, насолоджуючись ароматами та смаками пива, а також поглибити своє розуміння пивоваріння та його культурного значення в різних частинах світу.

Медовий туризм - це форма подорожей, спрямована на відвідування місць виробництва меду та інших продуктів бджільництва з метою дегустації та придбання цих продуктів на місці.

Фруктово-ягідний туризм - це вид гастрономічного туризму, що передбачає збирання та споживання фруктів і ягід на місцевих фермах або плантаціях, а також ознайомлення з процесом їх переробки.

Сирний туризм - це форма туризму, коли туристи відвідують центри виробництва сиру, відкриті сироварні, оглядають обладнання та дегустують різні сорти сиру, а також дізнаються про традиційні рецепти його виготовлення.

Рибний туризм - це вид подорожей, спрямованих на дегустацію рибних страв та морепродуктів, а також на відвідування рибних ферм, водних угідь та морських портів для ознайомлення з процесом вилову риби та її подальшою обробкою.

Вчені, які працюють над класифікацією гастрономічного туризму:

1. Ігор Комарницький - відомий український вчений у галузі туризму, який досліджує різноманітні аспекти гастрономічного туризму та його класифікацію.

2. Ганна Вишневська - українська експертка в галузі туризму, яка досліджує вплив гастрономічного туризму на розвиток регіональних господарств.

Ці вчені та багато інших внесли значний внесок у розуміння та класифікацію гастрономічного туризму через свої дослідження та публікації.

Отже, гастрономічний туризм представляє собою цікаву та розвиваючу форму подорожей, яка охоплює різноманітні аспекти кулінарного світу. В процесі вивчення класифікації гастрономічного туризму було виявлено, що його види можна систематизувати за такими ознаками, як регіональне розташування, типи продуктів чи напоїв, мета подорожі та спеціалізація на конкретних гастрономічних елементах. Кожен з цих видів надає унікальний

досвід подорожей та можливість поглибленого ознайомлення з культурою та традиціями кулінарного світу.

Гастрономічний туризм відкриває нові горизонти для туристів, дозволяючи їм насолоджуватися смаками та ароматами різних культур, підтримуючи при цьому місцеву економіку та культурну спадщину.

1.3 Гастрономічний туризм як спосіб співробітництва та обміну культурним досвідом

Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (International Culinary Tourism Association) була заснована Стівом Тобіасом (Steve Tobin) в 2003 році. Він є одним із перших у галузі гастрономічного туризму та активним, хто просуває кулінарні подорожі як спосіб відкриття культур та гастрономічних традицій різних народів. С. Тобіас є відомим експертом у сфері гастрономічного туризму та співзасновником ініціатив та заходів, спрямованих на просування цього виду туризму по всьому світу. Його внесок в цю область більше пов'язаний з практичною роботою, просуванням та розвитком гастрономічного туризму через створення Міжнародної асоціації гастрономічного туризму та участь у різноманітних ініціативах та заходах, спрямованих на популяризацію цього виду туризму. Його практичний досвід та лідерська роль у розвитку гастрономічного туризму більш асоційовані з організаційною діяльністю та просуванням галузі, ніж з академічними науковими дослідженнями [7].

Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (International Culinary Tourism Association, ICTA) є провідною організацією, присвяченою розвитку гастрономічного туризму як окремої сфери туристичної діяльності. Заснована у 2003 році, ICTA працює на сприянні інноваціям, вивченні та просуванні найкращих практик у галузі гастрономічного туризму.

Асоціація об'єднує фахівців, лідерів, представників галузі гостинності, кулінарії, туризму, дослідників та інших зацікавлених сторін з усього світу. Місія ІСТА полягає у збудженні світового інтересу до гастрономічного туризму, сприянні створенню стандартів якості та розвитку інфраструктури для гастрономічних подорожей.

Основні цілі Міжнародної асоціації гастрономічного туризму включають:

1. Пропагування гастрономічного туризму як засобу відкриття культур та традицій через їжу.
2. Розробка стандартів та підтримка найкращих практик у галузі гастрономічного туризму.
3. Організація навчальних заходів, семінарів, конференцій та інших подій для обміну досвідом та знаннями.
4. Співпраця з урядовими організаціями для розвитку гастрономічного туризму та його інфраструктури [33].

Міжнародна асоціація гастрономічного туризму є важливим форумом для професіоналів галузі, які долучають свої зусилля до просування гастрономічного туризму як ключового напрямку туристичної індустрії.

World Food Travel Association (WFTA) - це найбільш впливова організація у сфері гастрономічного туризму. Заснована в 2003 році, WFTA об'єднує професіоналів з усього світу, які працюють у галузі гастрономічного туризму, гастрономії та готельного бізнесу, маркетингу та бізнес-розвитку, а також дослідження індустрії та академічної спільноти.

Місія WFTA полягає у розвитку та популяризації гастрономічного туризму як важливої складової туристичної індустрії. Організація працює над створенням стандартів якості, проведенням досліджень та аналізом ринку гастрономічного туризму, організацією навчальних програм та подій для спеціалістів галузі.

WFTA також співпрацює з урядовими органами, місцевими владами, туристичними агентствами та іншими зацікавленими сторонами з метою

підвищення свідомості про гастрономічний туризм, розвитку інфраструктури та створення сприятливих умов для розвитку цієї сфери.

У своїй діяльності WFTA підтримує розвиток гастрономічного туризму як не лише способу подорожей, але й як засобу збереження культурної спадщини, підтримки місцевих господарств та просування екологічно здорового способу життя.

Особливості розвитку гастрономічного туризму полягають у наступному:

1. Гастрономічний туризм відображає культурні та кулінарні традиції різних народів та регіонів. Розвиток цього виду туризму сприяє збереженню та популяризації культурної спадщини через страви, інгредієнти та кулінарні традиції.

2. Гастрономічний туризм активно використовує місцеві продукти, ресторани та кулінарні експертизи для приваблення туристів. Це сприяє розвитку місцевих господарств, підтримує місцевих виробників та підсилює економіку регіонів.

3. Розвиток гастрономічного туризму стимулює кулінарні інновації та творчий підхід до приготування їжі. Ресторани та кулінарні майстерні намагаються вражати та здивувати туристів унікальними стравами та досвідом.

4. Організація кулінарних подій та фестивалів привертає туристів з усього світу та сприяє популяризації місцевої кухні. Це створює можливості для промоції регіону та розвитку туристичного бізнесу.

5. Гастрономічний туризм стимулює експерименти зі смаками, комбінаціями продуктів та стилями готування. Туристи мають змогу спробувати нові страви та стилі кулінарії, що додає різноманітності та захоплення подорожам [8].

Ці особливості сприяють розвитку туристичної індустрії, збереженню культурної спадщини та залученню уваги до кулінарного розмаїття світу.

Гастрономічний туризм може виступати як потужний засіб співробітництва та обміну культурним досвідом між різними націями та регіонами. Цей вид туризму створює можливості для взаємодії та взаєморозуміння шляхом спільного вивчення кулінарних традицій, страв та інгредієнтів.

По-перше, гастрономічний туризм зближує людей через їхні спільні інтереси у кулінарії та харчуванні. Подорожі до різних країн або регіонів дозволяють туристам поглиблювати своє розуміння та повагу до культур інших народів через сприйняття їхньої кухні та їжі.

По-друге, гастрономічний туризм стимулює культурний обмін, коли туристи не лише насолоджуються місцевою кухнею, але і вчаться готувати страви, беручи участь у кулінарних майстер-класах та інтерактивних заняттях.

По-третє, він сприяє розвитку туристичного сектору та місцевої економіки, оскільки попит на гастрономічний туризм створює нові робочі місця та підтримує місцевих виробників їжі та напоїв.

У цілому, гастрономічний туризм виступає як могутній культурний міст, який об'єднує людей навколо столу, сприяючи взаєморозумінню, толерантності та обміну культурним досвідом [9].

Отже, гастрономічний туризм не лише просто спосіб відпочинку, але і потужний канал співробітництва. Цей вид туризму сприяє взаємному обміну культурним досвідом, зближує людей різних країн та регіонів через спільний інтерес до кулінарії та харчування. Він створює можливості для розвитку туристичного бізнесу, збільшення притоку іноземних туристів, підтримки місцевих виробників та підвищення престижу місцевої кухні та культурного спадку. Гастрономічний туризм також сприяє розвитку туристичних інфраструктурних об'єктів, сприяє залученню інвестицій та формує позитивне сприйняття регіону або країни як гастрономічного пункту призначення. Таким чином, він не тільки об'єднує людей через столи, а й створює тісніші міжнародні відносини та сприяє розвитку культурного туризму.

Також, гастрономічний туризм можна розглядати як форму обміну культурним досвідом. Подорожі заради кулінарного задоволення дозволяють туристам поглибити своє розуміння та оцінку культур інших націй через сприйняття їхніх традицій у готуванні та вживанні їжі.

Коли туристи відвідують ресторани, кулінарні фестивалі, місцеві ринки та кулінарні екскурсії, вони не лише насолоджуються місцевими стравами, але і вивчають історію, традиції та культурні особливості місцевої кухні. Вони дізнаються про використання типових інгредієнтів, унікальні способи приготування, історичні зв'язки з культурою та звичаї, пов'язані зі столом.

Такий обмін культурним досвідом сприяє розширенню світогляду, підвищує культурну толерантність та взаєморозуміння між народами. Він допомагає зберегти та популяризувати культурну спадщину, розвиває туристичну індустрію та сприяє економічному розвитку місцевих громад. Таким чином, гастрономічний туризм дійсно відіграє роль у сприянні обміну культурним досвідом та підтримці культурного розвитку.

Франція, Італія, Іспанія та Японія відомі своєю вишуканою кухнею та багатим кулінарним досвідом, тому гастрономічний туризм у цих країнах є дуже популярним. Ось кілька причин, чому ці країни є такими привабливими для гастрономічних подорожей [10].

Франція відома своєю вишуканою кухнею та виноробством. Тут можна насолодитися шедеврами французької кулінарії, такими як сир, вино, багети, круасани, та багато іншого.

Італія славиться своєю піца, пастою, оливковою олією та вином. Гастрономічні туристи можуть відвідати ресторани, дегустаційні майданчики, ферми та ринки, щоб спробувати традиційні італійські страви та продукти.

Іспанія відома своєю різноманітною кухнею, включаючи паелю, тапас, хамон і морепродукти. Тут також можна відвідати ринки, винні погреби, місцеві фестивалі та ресторани зі зірковими шеф-кухарями.

Японія славиться своєю вишуканою кухнею, де особливу увагу приділяють якості та представленню страв. Тут можна спробувати суші, сашімі, рамен та багато іншого.

Усі ці країни пропонують унікальні кулінарні враження та можливості для гастрономічного відкриття, що робить їх ідеальними напрямками для гастрономічних подорожей.

Так, гастрономічний туризм стає все більш популярним у світі. Він приваблює туристів, які бажають не лише насолодитися місцевою кухнею, але й поглибити своє розуміння культури, традицій та способу життя місцевого населення через харчування. Гастрономічні тури дозволяють подорожуючим відкрити нові смаки, випробувати аутентичні страви та напої, відвідати ринки, ресторани, ферми та майстерні з виробництва страв, а також взяти участь у кулінарних майстер-класах та екскурсіях. Цей вид туризму також сприяє розвитку місцевої економіки та підтримці місцевих виробників продуктів харчування.

Висновки до 1 розділу

Теоретичні основи гастрономічного туризму полягають у вивченні зв'язку між харчуванням та туризмом, враховуючи його культурний, соціальний та економічний вплив. Це охоплює аналіз історії та еволюції гастрономічного туризму, роль харчування у формуванні туристичного продукту, вивчення споживчих побажань та потреб туристів у харчуванні під час подорожей, а також розгляд аспектів маркетингу, менеджменту та сталого розвитку в цій сфері.

Класифікація гастрономічного туризму включає в себе розподіл цього виду туризму за різними ознаками, такими як місце подорожі, цільові групи туристів, види харчування та спеціалізація на конкретних продуктах або

напоях. Це допомагає у розумінні різноманітності та специфіки гастрономічного туризму, а також у розробці стратегій просування та управління.

Гастрономічний туризм є не лише засобом задоволення гастрономічних бажань та пристрастей, але й важливим інструментом для співробітництва та обміну культурним досвідом між різними країнами та культурами. Він сприяє взаєморозумінню, вивченню традицій та обрядів інших народів через їх кухню, а також сприяє розвитку міжнародних відносин та туристичного бізнесу.

РОЗДІЛ 2

Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

2.1 Природно – економічна характеристика Іспанії

Іспанія, країна розташована на південному заході Європи, відома своєю різноманітною природою.

Іспанія має різноманітну географію, яка включає гірські хребти (наприклад, Піренеї на півночі та Сьєрра-Невада на півдні), прекрасні пляжі Середземного моря на узбережжі Коста-Бланка та Коста-дель-Соль, а також пустелі, такі як пустеля Табернас в Андалусії.

Іспанія має різноманітний клімат від помірного на півночі до субтропічного на півдні. Він включає континентальний клімат у центральних регіонах, середземноморський на узбережжі та островах, та океанічний клімат на півночі.

Іспанія володіє значним біорізноманіттям, включаючи різноманіття флори та фауни. Тут можна знайти величезні національні парки, такі як Національний парк Тейде на острові Тенерифе або Національний парк Піренеї в Каталонії.

Іспанія має кілька великих річок, таких як Тахо та Ебро, які вирішально важливі для полів та промисловості. Крім того, тут є прекрасні озера, такі як озеро Баньйолс у Каталонії.

Іспанія відома також своїми вулканічними зонами. Наприклад, острів Лансароте на Канарських островах має вражаючі вулканічні пейзажі, а вулкан Тейде на Тенерифе є найвищим піком в Іспанії [12].

Іспанія розташована в основному на Піренейському півострові. На північному заході Іспанія має кордон з Францією та Андоррою, на південному

З XI по XV століття відбулася Реконкіста - період відновлення християнського контролю над Піренейським півостровом, під час якого християнські королі покликали на допомогу рицарів з інших європейських країн, щоб вигнати мавритан з території.

У XVI столітті Іспанія стала однією з наймогутніших колоніальних імперій, завойовуючи значні території в Америці, Азії та Африці. Цей період був важливим для розвитку іспанської мови, культури та економіки.

У XVII столітті Іспанія була однією з найвпливовіших держав у світі. Проте після Столітньої війни (XVII-XVIII ст.) та інших конфліктів втратила свої колонії та вплив.

У XX столітті Іспанія пережила Громадянську війну (1936-1939), яка призвела до приходу до влади Франсиско Франко та довготривалого диктаторського режиму.

Після смерті Франко в 1975 році в Іспанії почалася демократична трансформація, яка призвела до встановлення конституційної монархії та відновлення демократії.

Сьогодні Іспанія є розвиненою державою з багатою історією, культурою та сучасною економікою.

Іспанія - це країна з розвиненою економікою, яка має деякі унікальні особливості:

1. Туризм в Іспанії відіграє вирішальну роль у її економіці. Країна приваблює мільйони туристів щороку, завдяки своїм культурним пам'яткам, пляжам, гастрономічним традиціям та природній красі.

2. Сільське господарство залишається важливою галуззю, особливо у південних регіонах, де сприятливий клімат сприяє вирощуванню фруктів, овочів та винограду. Іспанія є одним з найбільших виробників оливкової олії в світі.

3. Іспанія має розвинену автомобільну промисловість, з такими виробниками, як SEAT, який є частиною концерну Volkswagen Group, та багатьма іншими підприємствами, що виробляють автокомпоненти.

4. В останні роки Іспанія також зосереджує увагу на розвитку сектора технологій та інновацій. Міста, такі як Барселона та Мадрид, стають центрами стартапів та технологічних інновацій.

5. Іспанія має розвинену промисловість, включаючи виробництво сталі, текстилю, хімічних речовин та інших товарів.

6. Сектор будівництва має значний внесок у економіку Іспанії, особливо в контексті будівництва житла та інфраструктурних проєктів [14].

Незважаючи на певні виклики, такі як безробіття та проблеми з дефіцитом бюджету, економіка Іспанії залишається стабільною та розвивається, засновуючись на різноманітних галузях та потенціалі країни.

Природно-економічна характеристика Іспанії відображає багатство та різноманітність її природних ресурсів та економічних галузей. З одного боку, країна володіє розмаїттям природних ландшафтів, включаючи гори, пляжі, пустелі та річки, що створює сприятливі умови для розвитку туризму, сільського господарства та промисловості. З іншого боку, економіка Іспанії розвинена та маневренна, з фокусом на галузях, таких як туризм, сільське господарство, автомобільна промисловість та технології.

Туризм відіграє ключову роль у господарстві, забезпечуючи значний внесок до ВВП та створюючи робочі місця. Сільське господарство, зокрема виробництво фруктів, овочів та винограду, є ще одним важливим сектором економіки. Промисловість, зокрема автомобільна та високотехнологічна промисловість, також є суттєвим джерелом доходів та зайнятості.

Незважаючи на свої природні та економічні переваги, Іспанія також стикається з викликами, такими як безробіття, демографічні зміни та екологічні проблеми. Однак завдяки своїм ресурсам, галузевому різноманіттю та стратегічному розвитку, Іспанія продовжує займати важливе місце серед країн Європейського Союзу та світової економіки.

2.2 Основні гастрономічні блюда Іспанії

Історія іспанської кухні до X століття досить мало документована, але можна зробити деякі припущення та висновки на основі доступних даних і археологічних знахідок.

Перші населені території Іспанії були заселені вже в палеоліті, і відомості про те, які саме страви споживали мешканці цих регіонів, обмежені. Однак можна припустити, що їхнім харчуванням складалися переважно м'ясо диких тварин, риба, морепродукти, фрукти, ягоди та коріння.

З настанням античності, колонізацією римлянами, вплив римської кухні став помітним. Римляни внесли свої традиції готування, використання спецій та олій, а також введення культурних рослин, таких як оливки та виноград, які стали основою іспанської кухні.

З приходом маврів на Піренейський півострів в VIII столітті, іспанська кухня зазнала ще одного великого впливу. Маври внесли в кулінарну культуру Іспанії такі інгредієнти, як мигдаль, рис, апельсини, лимони, а також вивчили нові методи готування і вирощування овочів.

До X століття іспанська кухня мала надзвичайно різноманітний характер, залежно від регіону та впливу населення, яке мешкало в ньому. Протягом цього періоду багато страв, які стали класичними для іспанської кухні, поступово формувалися та стали невід'ємною частиною культурної спадщини Іспанії [13].

Справді, на початку XX століття іспанська кухня почала набирати все більшої популярності як в Іспанії, так і по всьому світу. Після завершення XIX століття Іспанія пережила економічне відновлення, що призвело до зростання культурної активності та розвитку гастрономічної сцени.

У XX столітті в Іспанії з'явилися ресторани, які стали визнаними на міжнародному рівні, такі як El Bulli у Каталонії, що став символом

молекулярної кухні. Ці ресторани привертали увагу гурманів з усього світу та підняли престиж ім'я Іспанії в гастрономічному світі.

Іспанські шеф-кухарі, такі як Ферран Адрія та Ферран Адрія з ресторану El Bulli, Хосе Андрес з ресторану El Celler de Can Roca та інші, стали світовими авторитетами у гастрономічній сфері. Вони привернули увагу до інноваційних технік готування та новаторських поєднань смаків.

Інтернет та соціальні медіа дозволили розповсюджувати інформацію про іспанську кухню швидко та ефективно по всьому світу. Туристи, гурмани та кулінарні ентузіасти могли дізнатися про іспанські страви, ресторани та кулінарні фестивалі в реальному часі, що сприяло підвищенню їх популярності.

Сприятливий економічний стан та зростаюча міжнародна відкритість також призвели до підвищення інтересу до місцевої культури та традицій, у тому числі іспанської кухні, серед туристів та міжнародних гостей.

Ці фактори спільно сприяли розгортанню іспанської кухні як важливого компонента гастрономічної культури світу на початку ХХ століття.

Іспанія відома своєю багатошаровою кулінарною спадщиною, яка виникала протягом століть завдяки впливам різних культур і регіональних традицій. Розвиток гастрономічного туризму в країні віддзеркалює цю багатомірність [16].

Кожен регіон Іспанії має свої унікальні страви та кулінарні традиції. Наприклад, паелья, хамон, гаспачо та інші популярні іспанські страви можуть мати відмінні варіації залежно від регіону. Це спонукає туристів до дослідження різноманіття кухні кожного регіону.

Іспанія є одним з найбільших виробників вина у світі, і її виноробні регіони, такі як Ріоха, Каталонія, Шерегова, привертають туристів не лише своїми винами, але й гастрономічними враженнями, які супроводжують дегустації.

Іспанія є однією з лідерів у світі за кількістю ресторанів із зірками Мішлен. Ресторани як El Bulli, El Celler de Can Roca, Arzak та інші

приваблюють гурманів з усього світу, які шукають найвищу якість та інноваційність у гастрономічних враженнях.

Іспанія щорічно приймає безліч кулінарних фестивалів та подій, де можна спробувати страви різних регіонів, вина, сири та інші місцеві продукти. Наприклад, фестивалі тапас, фестивалі паельї, винні ярмарки тощо.

Багато туроператорів пропонують кулінарні тури в Іспанію, під час яких туристи можуть відвідати місцеві ринки, виноробні, ресторани та брати участь у кулінарних майстер-класах з вивчення іспанських страв.

Ці чинники сприяли розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, залучаючи до країни мільйони туристів, які хочуть насолодитися її різноманітною кухнею та культурою.

Першопрохідниками у генеруванні ідеї гастрономічних турів можна вважати:

1. Людей, які віддані кулінарній сфері та мають глибокі знання про місцеві кухні, інгредієнти та традиції готування.
2. Професіонали ресторанної сфери, які володіють навичками готування та розуміють, що робить страви особливими, можуть пропонувати унікальні кулінарні екскурсії, включаючи відвідування ринків, виноробень та майстер-класи з приготування страв.
3. Компанії, які спеціалізуються на туристичних послугах, можуть розробляти та пропонувати гастрономічні тури, включаючи організацію відвідувань ресторанів, виноробень, ферм та інших кулінарних місць.
4. У багатьох регіонах Іспанії існують організації, які просувають місцеву кухню та культуру. Вони можуть сприяти розвитку гастрономічного туризму, організовуючи кулінарні заходи та фестивалі.
5. Люди, які мають творчість та підприємницький дух, можуть створювати нові та унікальні гастрономічні експерименти, які привертають увагу туристів. Наприклад, кулінарні тури, спрямовані на вивчення місцевих страв з підкресленням екологічності або залученням місцевих громад [17].

Ці різноманітні групи людей можуть бути першопрохідниками у створенні і розвитку гастрономічних турів, які відображають багатство та різноманіття іспанської кухні та культури.

Кулінарні традиції Іспанії мають дуже глибокі корені, які зумовлені такими чинниками:

1. Розташування Іспанії на Піренейському півострові і берегах Атлантичного океану та Середземного моря впливає на різноманіття і доступність інгредієнтів. Різні регіони мають свої унікальні продукти та страви, залежно від клімату та рельєфу.

2. Іспанія має багату історію, включаючи вплив римлян, маврів, євреїв та інших народів. Кожен з цих культурних впливів залишив свій слід у кулінарній спадщині Іспанії, відобразившись у використанні інгредієнтів, техніках готування та смакових поєднаннях.

3. Багатство сільського господарства в Іспанії, включаючи вирощування оливок, винограду, цитрусових, овочів, зернових та інших культур, впливає на доступність та розмаїття інгредієнтів у місцевій кухні.

4. У Іспанії є свої традиції та звичаї щодо прийому їжі, такі як довгі обіди (siesta), коли сім'я збирається разом, щоб насолодитися спільним обідом, а також традиція тапас - невеликих порцій страв, які подаються як закуски.

5. Релігійні свята, такі як Різдво, Пасха та інші, часто супроводжуються спеціальними стравами та традиційними десертами, які мають глибокі історичні корені.

Всі ці чинники спільно створюють багату та різноманітну кулінарну спадщину Іспанії, яка є джерелом гордості для її мешканців та приваблює туристів з усього світу.

Іспанія славиться своєю різноманітною та смачною кухнею. Основні гастрономічні блюда, які варто спробувати:

1. Паелья (Paella) - це найвідоміше іспанське блюдо, приготоване на сковороді з рисом, морепродуктами, куркою, креветками, овочами та іншими інгредієнтами. Є багато різновидів паельї, в залежності від регіону.

2. Гаспачо (Gazpacho) - це свіжий томатний суп, який подається холодним. Він зазвичай містить помідори, огірки, перець, цибулю, оливкову олію та іноді хліб.

3. Тапас (Tapas) - це невеликі порції страв, які подаються як закуски. Їх можна замовити різноманітні - від оливок і сирів до морепродуктів та м'ясних страв.

4. Хамон (Jamon) - це вид іспанської шинки, який вважається дуже смачним. Існують два основних типи: Serrano (загальнодоступний) та Iberico (більш дорогий, виготовлений з породи пороссячої).

5. Пататас Бравас (Patatas Bravas) - це кубики картоплі, смажені до золотистого кольору і подаються з пікантним соусом.

6. Тортілья Еспаньола (Tortilla Española) - це свого роду іспанський омлет, який приготується зі шматочків картоплі та яєць.

7. Пан Кон Томате (Pan Con Tomate) - це просте блюдо, яке складається з хліба, розтертого часнику, томатів та оливкової олії.

8. Пінчос (Pinchos) - це подібне до тапас закуска, яка зазвичай складається з кусочка хліба з різними начинками, які прикріплюються зубочисткою [18].

Оливкова олія і часник можна вважати двома ключовими інгредієнтами, які широко використовуються в іспанській кухні. Вони не лише надають стравам характерного смаку і аромату, але і мають важливі корисні властивості для здоров'я.

Оливкова олія є основним джерелом жирів в іспанській кухні. Вона використовується для смаження, пасерування, заправки салатів та виготовлення соусів. Іспанська оливкова олія відома своєю високою якістю та різноманіттю смаків, залежно від регіону виробництва.

Часник широко використовується як приправа в іспанських стравах. Він може бути доданий до соусів, супів, маринадів, м'ясних та рибних страв, тапас і багатьох інших страв. Часник додає гострий, ароматний смак та покращує смак страв.

Ці два інгредієнти дійсно відіграють ключову роль в іспанській кухні і надають багатьом стравам характерного смаку та аромату, які визначають кулінарну ідентичність країни.

Крім часнику, в іспанській кухні популярні такі трави і спеції, як:

1. Паприка (Pimentón) - це одна з ключових спецій у багатьох іспанських стравах. Паприка може бути солодка, гостра або копчена, і використовується для приготування соусів, маринадів, м'ясних та рибних страв, а також тапас.

2. Орегано (Orégano) часто додається до іспанських соусів, томатних страв, піци, тапас та маринадів для м'яса.

3. Розмарин (Romero) - ця трава додає аромат і смак м'ясним стравам, супам, рибі та овочевим стравам. Вона також використовується для запікання та маринування.

4. Сафран (Azafrán) вважається однією з найцінніших спецій у світі і використовується для приготування паєльї, рисових страв, соусів та інших страв. Він надає стравам яскравий колір і характерний смак.

5. Тим'ян (Tomillo) використовується для ароматизації м'ясних та рибних страв, соусів, супів та овочевих страв.

6. Лавровий лист (Laurel) додає аромат і смак до супів, маринадів, рибних та м'ясних страв.

Ці трави і спеції грають важливу роль у приготуванні іспанських страв, додаючи їм аромат, смак та характерність.

Звичайно, напої грають важливу роль у іспанській культурі та кухні.

Іспанія відома своєю виноробною традицією, і вино є одним з найпопулярніших напоїв у країні. Іспанські вина варіюються від легких та свіжих білих вин до темних червоних вин. Деякі з найвідоміших регіонів виробництва вина в Іспанії включають Ріоху, Рибера дель Дуеро та Шерес.

Сангрія - це традиційний іспанський напій, який готується з червоного вина, фруктів, лимонаду та інших інгредієнтів. Сангрія дуже популярна влітку та часто подається у ресторанах та на вечірках [19].

У Іспанії традиційно подаються напої з тапасами або пінчосами - невеликими порціями страв, які супроводжуються напоями. Це може бути будь-яке вино, сангрія, пиво або інші алкогольні та безалкогольні напої.

Кава також є важливим елементом іспанської культури. Іспанці люблять свою каву і віддають перевагу як класичним еспресо, так і іншим видам кави, таким як капучино та лате.

Хорхата - це традиційний напій з Валенсії, який виготовляється з мигдалю, цукру та рису. Хорхата часто подається у літній період та має освіжаючий смак.

Ці напої додаються до іспанського харчування та доповнюють смак і насолоду від традиційних страв.

Іспанія відома не лише своїм вином та сангрією, але й міцними алкогольними напоями, включаючи горілку. Горілка, яка в Іспанії відома як "Агуардієнте" або "Ораджі", є популярним напоєм, особливо у північних регіонах країни, таких як Галісія.

Агуардієнте виготовляється з виноградних кісточок, стеблинок та шкірки, які залишаються після виробництва вина. Вони ферментуються та переганяються для виробництва горілки. Агуардієнте може бути різного ступеня міцності, але зазвичай вона має високий вміст алкоголю, подібний до традиційних горілок.

Хоча горілка в Іспанії може бути менш відомою, ніж інші напої, вона має своїм шанувальників і є частиною місцевої культури в окремих регіонах. Іспанці вміють використовувати горілку як основний інгредієнт для коктейлів або споживати її в чистому вигляді.

Кожен регіон Іспанії має свої унікальні гастрономічні традиції, які відображають його історію, географічне розташування, клімат, доступність інгредієнтів та культурні впливи. Приклади регіональних гастрономічних особливостей:

Каталонія. Каталонська кухня славиться своєю витонченістю та різноманіттям. Тут популярні страви, такі як салат з кальмарами, сьомга з

медом та лимоном, а також м'ясні страви, наприклад, баранина або курка зі смаженою цибулею.

Андалусія. У цьому регіоні гарячого півдня відомі страви, які базуються на оливковій олії, м'ясі та морепродуктах. Серед них - суп гаспачо, сальса альбігенська, паелья та мигдалеве молоко.

Баскія. Баскська кухня відома своїми сирими морепродуктами, м'ясними стравами та пінчос - тапас, які є особливістю цього регіону.

Галісія. У Галісії є великий вибір страв з морепродуктів, таких як варені рапани, мідії, а також популярні страви, такі як піца з тунцем і паста з морепродуктами.

Мадрид. У столиці Іспанії є різноманітність страв з усіх регіонів країни, а також місцеві спеціальності, такі як бочкітас, кальмари а ла романа та кокіна асада.

Таблиця 2.1

Топ гастрономічних регіонів Іспанії

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

Джерело: [27]

Це лише декілька прикладів гастрономічних традицій різних регіонів Іспанії. Кожен регіон має свої унікальні страви, інгредієнти та традиції, які варто спробувати під час подорожі (рис. 2.2).



Рис. 2.2 Кулінарна мапа Іспанії: регіональні витонченості гастрономії

Іспанію можна поділити на чотири основні регіональні кухні, кожна з яких має свої унікальні характеристики та страви:

1. Північна кухня (Каталонія, Баскія, Галісія). Ці регіони славляться своїми морепродуктами, гірськими сирами та м'ясними стравами. У Каталонії популярні страви зі свіжими морепродуктами та овочами, у Баскії ви знайдете витончені пінчос та морепродукти, а Галісія відома своєю місцевою кухнею зі свіжими морепродуктами та стравами на основі риби.

2. Середземноморська кухня (Андалусія, Валенсія, Мурсія). Ці регіони славляться своїми паелья, тапас та іншими стравами, що базуються на оливковій олії, рисі, рибі та морепродуктах. Андалусійська кухня відома

своїми гаспачо та флюоресцентними тапас, тоді як Валенсійська кухня славиться паельєю та рибними стравами.

3. Середньозахідна кухня (Мадрид, Кастилія-Леон, Кастилія-Ла-Манча). Ці регіони відомі своїми м'ясними стравами, такими як козяче м'ясо, яловичина. Мадрид славиться своєю гаспачо та кокіна асадо (тушкована курка), а Кастилія-Леон відома своєю ароматною курятиною та відмінними сирними стравами.

4. Південно-східна кухня (Каталонія, Валенсія, Арагон). Ці регіони відомі своїми рисовими стравами, морепродуктами та традиційними тапас. Каталонія славиться морепродуктами, Валенсія - своєю паельєю та ароматними рисовими стравами, а Арагон - своїм м'ясом та місцевими сирами.

Ці чотири регіональні кухні відображають багатство і різноманіття іспанської кулінарної спадщини та стали символами гастрономічного багатства країни.

Кожен регіон Іспанії має свої унікальні кулінарні традиції, і це створює великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму у кожній провінції. Оскільки кожен регіон має свої власні рецепти та страви, туристи мають можливість насолодитися унікальними кулінарними враженнями під час подорожей по Іспанії [21].

Наприклад, паелья в Барселоні може бути приготована з рибою та морепродуктами, тоді як паелья в Валенсії може містити курку та креветки. Такі відмінності в рецептурах страв роблять гастрономічні тури в Іспанії дуже захопливими для шанувальників кулінарного мистецтва.

Крім того, різноманітність гастрономічних традицій у кожному регіоні створює можливості для розвитку місцевого сільського туризму, фестивалів страв та продуктів, майстер-класів з кулінарного мистецтва та інших подій, які приваблюють туристів. Таким чином, гастрономічний туризм в Іспанії може бути розвинутий на різних рівнях у різних регіонах, враховуючи їхні унікальні кулінарні спадщини та традиції.

Баскська кухня вважається однією з найвишуканіших та цікавих у Іспанії. Вона відома своєю унікальністю, витонченістю та високою якістю продуктів. Баскські шеф-кухарі відомі своєю вишуканістю та креативністю. Вони поєднують традиційні рецепти зі сучасними техніками готування, створюючи страви, які шокують та захоплюють смак. Завдяки своєму розташуванню на берегах Біскайської затоки, баски використовують в своїй кухні багато морепродуктів, таких як тунець, анчоуси, креветки та мідії. Пінчос (pintxos) - це баскська версія тапас - невеликих порцій страв, які подаються на кусочках хліба та прикрашаються різноманітними інгредієнтами. Пінчос може бути будь-якою стравою - від м'ясних і сирних до морепродуктових і овочевих. Баски відомі своїми унікальними традиційними стравами, які відображають культурну спадщину та гастрономічні уподобання цього регіону. Найвідоміші баскські страви включають:

1. Бакалав с віскілом (Basalao al pil-pil) - це класична баскська страва, що складається з солоної сушеної тріски, яку маринують у вершковому соусі із часником та оливковою олією.
2. Піперрада (Piperade) - це страва з печеними перцями, помідорами, цибулею та іншими овочами, часто приправлена паприкою. Вона може подаватися як гарнір або самостійна страва.
3. Мерлюза en salsa verde - це страва, приготована з морської котлети, яка плаває в зеленому соусі з петрушкою, часником та іншими травами.
4. Кокотхас (Kokotxas) - це часто страва з морепродуктів, зазвичай голови або щелепи риби, варені або пасеровані в соусі.
5. Тхорро (Txorizo) - це баскська версія чоризо - ковбаси, яка часто виготовляється зі свинини, паприки та інших спецій.

Ці страви відображають багатство і різноманіття баскської кухні та стали символами гастрономічної спадщини цього регіону.

Дані характеристики роблять баскську кухню однією з найпривабливіших для гурманів та любителів вишуканого харчування в

Іспанії. Іспанська кухня відома своєю різноманітністю, смаком і вишуканістю, тому не дивно, що велика кількість туристів обирають Іспанію як призначення для гастрономічних подорожей (рис. 2.3).

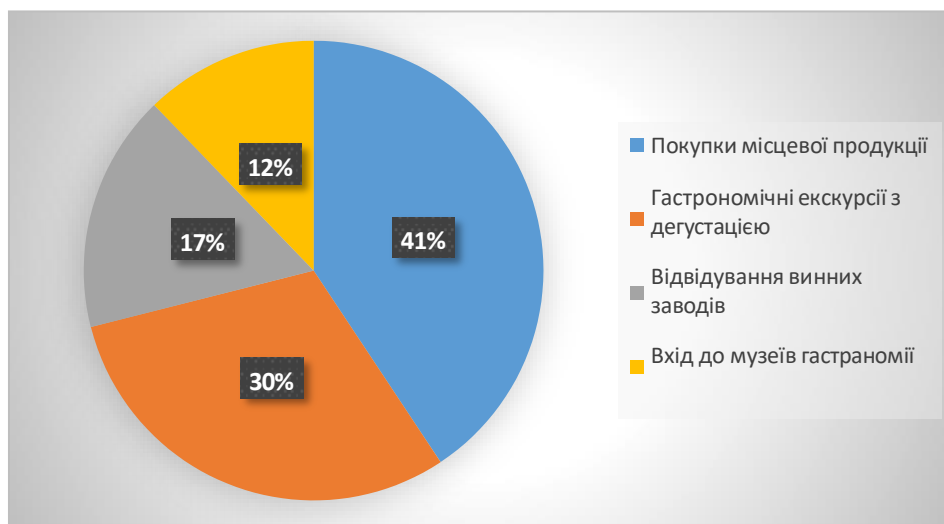


Рис. 2.3 Гастрономічний індекс витрат туристів в Іспанії, % [27]

Гастрономічний туризм також сприяє розвитку місцевих господарств, ресторанів, майстерень та місцевих ринків, сприяючи економічному зростанню регіонів та збереженню культурної спадщини.

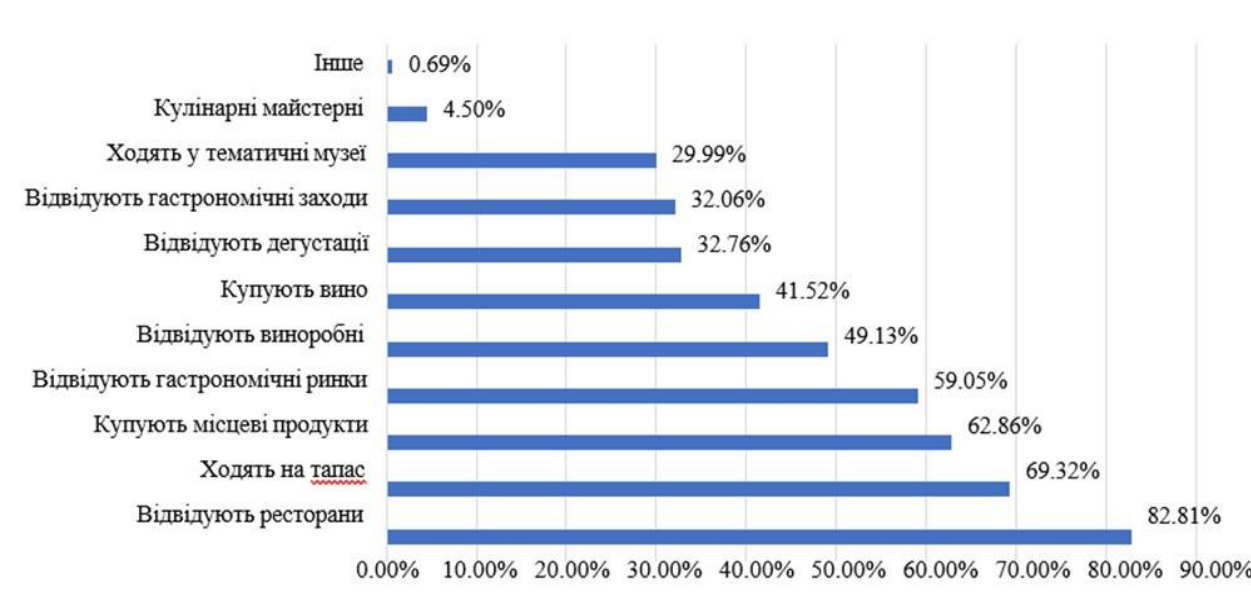


Рис. 2.4. Розваги та події, організовані для гастротуристів в Іспанії [23]

Різноманітні гастрономічні заходи, які відвідують туристи в кожному регіоні країни, показують, що дегустаційні події, такі як харчування в ресторанах (82,8%) та похід на тапас (69,3%), стають улюбленими видами активності туристів під час гастрономічних подорожей та відпусток. Це означає, що ресторанний бізнес та індустрія гостинності стають своєрідною "візитівкою" гастрономічного району, оскільки саме в них відбувається основний контакт між відвідувачами та гастрономічною спадщиною регіону Іспанії. Гастрономічні туристи також використовують можливості цих поїздок, щоб купувати місцеві продукти (62,9%), відвідувати гастрономічні ринки (59,0%), а також займатися винним туризмом, включно з відвідуванням виноробних заводів (49,13%) та купівлею вин (41,52%).

Як показано в дослідженні, менша частка туристів бере участь у дегустаціях (32,76%), відвідує гастрономічні події (32,0%) та тематичні музеї (29,99%). Найменш популярними гастрономічними видами активності серед туристів є відвідування харчових підприємств і участь у майстер-класах або кулінарних курсах, лише 4,5%.

Таким чином, гастрономічний туризм в Іспанії має значний вплив як на туристичну індустрію, так і на загальний економічний розвиток країни.

2.3 Гастрономічні фестивалі Іспанії

Гастрономічні фестивалі — це події, на яких головним фокусом є їжа та напої, що збирають разом виробників, кухарів, рестораторів та ентузіастів, щоб продемонструвати кулінарне мистецтво, продукти та напої. Такі фестивалі є майданчиками для дегустації, обміну кулінарними знаннями та культурного обміну через їжу. Гастрономічні фестивалі можуть мати різні форми та спрямування, що представлено в табл. 2.2

Таблиця 2.2

Форми гастрономічних фестивалів

Форми	Загальна характеристика
Місцеві страви	Фестивалі, присвячені регіональній або національній кухні, де відвідувачі можуть спробувати традиційні страви та напої.
Спеціалізовані продукти	Фестивалі, що зосереджені на конкретному продукті або напої, наприклад, фестивалі сиру, вина, пива, кави або шоколаду.
Кулінарні конкурси та змагання	Події, де кухарі та ресторатори змагаються за найкращу страву або найсмачніший продукт, пропонуючи гостям можливість стати частиною цього досвіду.
Кулінарні майстер-класи та навчальні заходи	Фестивалі, які включають практичні заняття, де відвідувачі можуть вивчати нові кулінарні техніки або приготування страв під керівництвом досвідчених шеф-кухарів.
Культурні аспекти	Фестивалі, що поєднують гастрономію з музикою, танцями та іншими культурними елементами, створюючи унікальний досвід для учасників.

Гастрономічні фестивалі є важливою частиною гастрономічного туризму, вони привертають туристів та зміцнюють культурні зв'язки, сприяючи розвитку місцевої економіки та популяризації кулінарної спадщини.

Іспанія відома своїми гастрономічними фестивалями, які демонструють багатство та різноманітність іспанської кухні. Найпопулярнішими гастрономічними фестивалями, що проводяться в Іспанії є:

1. Томатина (La Tomatina) - один із найвідоміших гастрономічних фестивалів у світі. Проводиться щороку в місті Буньоль у провінції Валенсія, де учасники кидають один в одного помідорами. Це велике свято, яке приваблює тисячі туристів. Попри те, що Томатина не є традиційним

гастрономічним фестивалем у сенсі дегустації страв, він зосереджується на помідорах, які є одним із ключових продуктів іспанської кухні. Фестиваль приваблює тисячі туристів з усього світу, і хоча основна подія полягає в помідорних битвах, вона також супроводжується музикою, танцями та іншими розвагами. Томатина відбувається в останню середу серпня і має свою історію та традиції. Події починаються з церемоніального вилучення шматка хамону з вершини високого стовпа, після чого вантажівки з помідорами в'їжджають на центральну площу Буньоля, і розпочинається битва, яка триває близько години. Після закінчення заходу місто швидко очищається за допомогою пожежних бригад. Томатина є одним із найвідоміших і найнестандартніших фестивалів у світі. Він пропонує унікальний досвід і веселе середовище, яке відрізняється від інших гастрономічних фестивалів. Це подія, яка підкреслює дух свята, спільності та веселої взаємодії між учасниками.

2. Фестиваль піни (Feria de Abril) відбувається в Севільї та поєднує гастрономію з культурними та музичними заходами. Відвідувачі можуть спробувати традиційні іспанські страви, такі як тапас, паелья, хамон, та насолодитися фламенко. Він проводиться щороку протягом одного тижня, зазвичай через два тижні після Великодня, і відзначає андалузьку культуру, традиції, музику та гастрономію. Фестиваль славиться своїми традиційними андалузькими костюмами, кінними парадами, каретами та національним фольклором. Чоловіки одягаються в класичні андалузькі костюми, а жінки носять яскраві сукні "траєтес де фламенка". Feria de Abril відома своєю музикою і танцями, особливо фламенко. Учасники беруть участь у численних танцювальних заходах та насолоджуються живими музичними виступами. Одна з найвідоміших особливостей фестивалю - це "казети", приватні намети або павільйони, які встановлюються вздовж головної алеї на території фестивалю. Казети належать сім'ям, компаніям або організаціям і використовуються для зустрічей, їжі, музики та танців. Деякі з них відкриті для публіки, інші - приватні. Під час Feria de Abril відвідувачі можуть насолоджуватися різноманітними андалузькими стравами та напоями,

включаючи тапас, хамон, сир, морепродукти та шері. Крім казет, фестиваль пропонує атракціони, колесо огляду, ігри та інші розваги, що робить його привабливим для всіх вікових груп. Feria de Abril є одним із найважливіших культурних заходів у Севільї, що збирає тисячі відвідувачів та туристів. Він поєднує в собі традиції, гастрономію та розваги, створюючи унікальне свято, яке відображає дух і культуру Севільї.

3. Фестиваль хамону (Feria del Jamón) проходить у місті Арока (провінція Уельва), відомому своєю традицією виготовлення хамону. Тут туристи можуть дізнатися про процес виготовлення хамону та спробувати різні його види. Цей фестиваль присвячений хамону іберіко, одному з найвідоміших і найцінніших видів іспанського в'яленого м'яса. Хамон іберіко виробляється з чорних іберійських свиней, які традиційно вирощуються в регіонах Андалусії та Естремадури, і вважається вишуканим делікатесом. Відвідувачі фестивалю мають можливість спробувати різноманітні види хамону іберіко, що відрізняються за часом витримки, способом виробництва та іншими характеристиками. Це чудова можливість скуштувати найкращі зразки цього в'яленого м'яса. Під час фестивалю проводяться майстер-класи з нарізання хамону (*corte de jamón*), де відвідувачі можуть навчитися правильному та майстерному розрізанню шматків хамону на тонкі шматочки. Окрім хамону, на фестивалі можна знайти інші місцеві продукти, такі як сири, вина, оливкова олія та інші делікатеси, які становлять частину кулінарної спадщини регіону. Фестиваль включає в себе різноманітні розважальні події, такі як музичні виступи, народні танці та інші форми культурних розваг, які створюють живу та святкову атмосферу. Фестиваль хамону в Аросені є одним із найвідоміших заходів, присвячених хамону іберіко. Він приваблює відвідувачів з різних регіонів Іспанії та за її межами, пропонуючи унікальний досвід для всіх, хто цінує високоякісний хамон і бажає насолодитися справжнім смаком іспанської гастрономії.

4. Фестиваль морепродуктів (Festa do Marisco) відбувається в містечку О-Грове в Галісії, відомому своїми морепродуктами. Він є одним з

найвідоміших і найпопулярніших фестивалів морепродуктів в країні. Фестиваль зазвичай відбувається в жовтні, привертаючи тисячі відвідувачів, які приїжджають насолодитися різноманіттям свіжих морепродуктів та інших гастрономічних вражень. Відвідувачі фестивалю мають можливість спробувати широкий асортимент морепродуктів, включаючи устриці, мідії, краби, омари, восьминоги, кальмари, креветки, а також різні рибні страви. На фестивалі зазвичай проводяться майстер-класи з приготування страв із морепродуктів, де відвідувачі можуть навчитися різним технікам і секретам готування. Окрім дегустації морепродуктів, фестиваль включає різноманітні культурні заходи, такі як музичні виступи, народні танці, конкурси та інші форми розваг. У Галісії виробляється кілька відомих вин, особливо з винограду сорту альбаріньйо, тому фестиваль також пропонує можливість дегустації місцевих вин, що чудово поєднуються з морепродуктами. Фестиваль морепродуктів є важливою подією для місцевої спільноти, де жителі та туристи збираються разом, щоб святкувати багатство морепродуктів та насолоджуватися приємною атмосферою. Цей фестиваль є ключовою гастрономічною подією для Галісії і приваблює відвідувачів зі всієї Іспанії та за її межами, пропонуючи унікальний досвід насолоди морепродуктами та занурення в місцеву культуру.

5. Фестиваль вина (Feria del Vino) відбувається в різних виноробних регіонах Іспанії, таких як Ла-Ріоха, Рібера-дель-Дуеро та інші. Відвідувачі можуть спробувати місцеві вина та дізнатися про процес виноробства. Ці фестивалі присвячені популяризації іспанських вин, а також відзначенню виноробних традицій, які мають глибокі історичні корені в цій країні. Фестиваль вина в Ла-Ріоха — один з найвідоміших виноробних регіонів Іспанії. Тут проводяться різні фестивалі вина, де відвідувачі можуть дізнатися про процес виробництва, відвідати виноробні та виноградники, а також скуштувати різні види вина.

Фестиваль вина у Хересі (Jerez) — це можливість дізнатися більше про цей унікальний вид вина, взяти участь у дегустаціях і насолодитися місцевою культурою.

Фестиваль вина в Каталонії має кілька виноробних регіонів, включаючи Пенедес, який відомий своїм кавою — іспанським ігристим вином. Фестивалі в Каталонії пропонують відвідувачам широкий спектр вин та пов'язаних з ними заходів.

Фестиваль вина в Рібера-дель-Дуеро - цей регіон відомий своїми червоними винами. Тут також проводяться фестивалі вина, які привертають увагу шанувальників виноробства з усього світу.

Загалом, фестивалі вина в Іспанії пропонують відвідувачам унікальний досвід, який включає дегустацію вин, екскурсії по виноградниках і виноробнях, а також культурні заходи, такі як музика, танці та місцева гастрономія. Вони є чудовим способом познайомитися з іспанською виноробною традицією та насолодитися святковою атмосферою.

Ці фестивалі є лише кількома прикладами з багатьох, які проводяться в Іспанії, демонструючи багатство і різноманітність іспанської кухні та культури.

Фестиваль Кальсотада (La Calçotada) — це традиційний гастрономічний фестиваль, який відзначається в Каталонії, особливо у регіоні Таррагона, де особливо популярні кальсоти — різновид зеленої цибулі, що вирощується для приготування на відкритому вогні. Фестиваль проводиться зазвичай з січня по квітень, і він приваблює як місцевих жителів, так і туристів.

Основні особливості фестивалю Кальсотада:

1. Кальсоти готуються на великому вогні, поки зовнішні шари не стануть чорними від вугілля. Потім їх обгортають у папір, щоб зберегти тепло.
2. Після приготування кальсоти подають з традиційним каталонським соусом ромеско (суміш помідорів, часнику, мигдалю, оливкової олії та перцю). Кальсот тримають за обгорілий кінець і обережно знімають обпалені шари, перед тим як занурити в соус і з'їсти.

3. Фестиваль Кальсотада часто відзначається великими групами людей, родинами та друзями, і є нагодою для соціалізації та спілкування. Існує також ряд змагань, як-от на швидкість споживання кальсотів.

4. Окрім основної частини з кальсотама, фестиваль може включати інші гастрономічні та культурні заходи, такі як дегустації вина, музичні виступи, народні танці, конкурси та інші види розваг.

Фестиваль Кальсотада став відомим і за межами Каталонії, приваблюючи гостей, які хочуть випробувати унікальну каталонську культуру та насолодитися смачною і традиційною їжею.

Свято восьминога у Галісії (Festa do Polbo) - це відоме гастрономічне свято, яке проводиться в Галісії, автономному регіоні на північному заході Іспанії. Галісія славиться своїми багатими морепродуктами, і восьминіг (пулпо) є одним із найвідоміших і найулюбленіших страв місцевої кухні.

Основні риси Свята восьминога в Галісії:

1. Восьминіг по-галісійськи (pulpo a la gallega або pulpo a feira) — це відома страва, приготована шляхом варіння восьминога та подачі його з оливковою олією, паприкою та сіллю на дерев'яних тарілках. Це традиційна страва на багатьох гастрономічних фестивалях і подіях у Галісії.

2. Святкування зазвичай включають великі зібрання людей, які збираються, щоб насолодитися свіжоприготовленим восьминогом. Це соціальна подія, що залучає як місцевих мешканців, так і туристів.

3. Окрім основної дегустації восьминога, свято може включати музичні виступи, танці, конкурси, а також інші заходи, спрямовані на створення святкової атмосфери.

4. Свято восьминога є важливою частиною культурної спадщини Галісії, що поєднує гастрономію з місцевими традиціями та звичаями.

Свято восьминога приваблює відвідувачів своєю неповторною атмосферою, можливістю скуштувати автентичну галісійську страву та насолодитися культурними аспектами цього регіону. Воно є одним із

ключових гастрономічних фестивалів Галісії, відзначаючи багатство та різноманітність місцевої кухні.

В Іспанії Фестиваль каштанів (Fiesta de la Castaña) найчастіше проводиться в автономному регіоні Галісія, де каштани мають особливе культурне та гастрономічне значення. Цей фестиваль зазвичай відзначається в осінній сезон, коли каштани дозрівають, і збираються місцеві жителі, а також туристи, щоб насолодитися різноманітними стравами та напоями, приготованими з каштанів [32].

Основні риси Фестивалю каштанів в Іспанії:

1. Під час фестивалю відвідувачі можуть спробувати різноманітні страви, що виготовляються з каштанів, такі як смажені та варені каштани, каштановий пиріг, каштанове пюре, солодощі та навіть каштанові лікери.
2. Фестиваль відзначає місцеві культурні традиції та історію, пов'язані з каштанами. Часто це супроводжується народними танцями, музичними виступами та різними культурними заходами.
3. Фестиваль є подією, яка об'єднує місцевих жителів та туристів, створюючи теплу та дружню атмосферу. Часто фестиваль стає нагодою для сімейного відпочинку та соціальних зустрічей.
4. Фестиваль може включати екскурсії на каштанові плантації, майстер-класи з приготування страв із каштанів, а також різноманітні конкурси та заходи для дітей і дорослих.

Одне з найвідоміших місць, де відзначається Фестиваль каштанів в Іспанії, – це місто Оренсе в Галісії, де каштани є важливою частиною місцевої кухні та культурної спадщини. Фестиваль приваблює туристів та місцевих жителів, пропонуючи різноманітні гастрономічні та культурні враження.

Фестиваль равликів в Іспанії, також відомий як *Aplec del Caragol*, є популярним гастрономічним заходом, який проводиться в місті Леріда (Lleida) у регіоні Каталонія. Цей фестиваль є одним із найбільших та найвідоміших у своєму роді, привертаючи тисячі відвідувачів з усього світу, які бажають скуштувати різноманітні страви з равликів та насолодитися веселою

атмосферою свята. Центральна частина фестивалю — це приготування та дегустація різноманітних страв із равликів. Відвідувачі можуть спробувати равликів у різних варіаціях, від традиційних каталонських рецептів до сучасних кулінарних інновацій. Фестиваль включає різноманітні конкурси, такі як змагання з приготування страв із равликів або швидкісного поїдання равликів, що додає заходу веселий та динамічний характер. Окрім гастрономічної складової, фестиваль пропонує різноманітні розважальні події, включаючи музичні виступи, танці, паради, феєрверки та інші форми розваг. Фестиваль равликів є важливою подією для місцевої спільноти, яка збирається разом, щоб відзначити цю традицію. Він також приваблює багато туристів, що створює можливості для культурного обміну. Фестиваль нагадує велике вуличне свято, де групи та спільноти готують їжу разом на відкритому вогні або на грилях, створюючи атмосферу дружби та взаємодії [21].

Фестиваль равликів у Леріді є одним із найвідоміших гастрономічних фестивалів у Каталонії та Іспанії, він пропонує унікальний кулінарний досвід і є чудовою нагодою для знайомства з місцевими традиціями та культурою.

Фестиваль перцю в Herbón, також відомий як "Festa do Pemento de Herbón," присвячений знаменитому перцю Падрон, який вирощують в області Галісія в Іспанії. Цей вид перцю відомий своїм особливим смаком і здатністю бути або м'яким, або гострим, що робить його популярним інгредієнтом у багатьох іспанських стравах. Центральною частиною фестивалю є дегустація різноманітних страв із цим перцем. Найпопулярніший спосіб приготування — це смажені перці Падрон, які подають з оливковою олією та морською сіллю. Фестиваль включає в себе різноманітні культурні події, такі як музичні виступи, традиційні танці та паради, що створює веселу та насичену атмосферу. Під час фестивалю часто проводяться конкурси, зокрема змагання з поїдання перців або приготування страв із ними. Фестиваль є важливою подією для місцевої спільноти, яка пишається своєю традицією вирощування перцю Падрон. Він також приваблює багато туристів, що створює можливості для культурного обміну та спілкування. Окрім дегустації перців, фестиваль

пропонує інші розваги, такі як атракціони, ігри та різноманітні активності для всієї родини.

Фестиваль перцю в Herbón є популярною подією, яка відзначає унікальний смак і культурне значення перцю Падрон, привертаючи туристів та місцевих жителів, які бажають насолодитися гастрономічним та культурним досвідом у цій частині Галісії.

Гастрономічні фестивалі в Іспанії представляють собою яскраву та динамічну частину культури країни, відображаючи багатство та різноманітність іспанської кухні. Вони є ключовим елементом гастрономічного туризму, приваблюючи тисячі відвідувачів зі всього світу, які бажають зануритися в іспанські кулінарні традиції та насолодитися унікальними подіями [13].

Ці фестивалі охоплюють широкий спектр гастрономічних тем, включаючи традиційні страви, місцеві продукти, напої та кулінарні культури різних регіонів Іспанії. Вони поєднують дегустацію, кулінарні майстер-класи, конкурси, культурні заходи та розваги, створюючи святкову атмосферу та сприяючи взаємодії між місцевими жителями та туристами.

Гастрономічні фестивалі в Іспанії, такі як Томатина, Фестиваль морепродуктів в О-Грове, Фестиваль хамону в Арока, Фестиваль перцю в Herbón, і багато інших, пропонують унікальний досвід для відвідувачів. Вони дозволяють глибше пізнати культуру, традиції та спосіб життя місцевих спільнот через їжу та напої.

Загалом, гастрономічні фестивалі в Іспанії сприяють збереженню культурної спадщини, стимулюють розвиток місцевої економіки, підтримують сталий розвиток та створюють чудові умови для культурного обміну та співробітництва. Ці фестивалі є чудовою нагодою для туристів відкрити для себе нові смаки та пережити унікальний кулінарний досвід, водночас сприяючи зростанню іспанської туристичної індустрії.

Висновки до 2 розділу

Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії показує, що цей вид туризму є важливим чинником розвитку туристичної індустрії та культурної спадщини країни. Іспанія відома своєю різноманітною кухнею та багатою кулінарною історією, що приваблює туристів з усього світу. Гастрономічний туризм в Іспанії охоплює різні напрямки, такі як винні тури, кулінарні екскурсії, фермерські ринки та гастрономічні фестивалі. Це сприяє сталому розвитку регіонів, підтримці місцевих господарств та популяризації традиційних кулінарних практик.

Природно-економічна характеристика Іспанії розкриває унікальну географічну та кліматичну різноманітність країни. Регіони Іспанії мають різні кліматичні умови та природні ресурси, що впливає на місцеву сільськогосподарську продукцію та гастрономію. Виноробні регіони, як Ла-Ріоха і Рібера-дель-Дуеро, славляться своїми винами, тоді як Андалусія відома оливковою олією і хамоном. Природно-економічні умови впливають на гастрономічні традиції, створюючи унікальні можливості для гастрономічного туризму.

Основні гастрономічні блюда Іспанії відображають багату кулінарну спадщину країни. Серед них виділяються паелья, тапас, хамон, тортилья, морепродукти, сири та різні види вин. Кожен регіон має свої унікальні страви, що представляють його кулінарні традиції. Ці страви не лише приваблюють гастрономічних туристів, але й є невід'ємною частиною культурної ідентичності Іспанії.

Гастрономічні фестивалі в Іспанії є важливою частиною гастрономічного туризму. Вони включають такі події, як Томатина, Фестиваль морепродуктів в О-Грове, Фестиваль хамону в Арока, Фестиваль перцю в Herbón та багато інших. Ці фестивалі пропонують відвідувачам унікальні

кулінарні враження, поєднуючи їжу, музику, танці та культурні заходи. Вони привертають туристів та сприяють розвитку місцевої економіки.

Загалом, гастрономічний туризм в Іспанії є багатограним явищем, що включає в себе культуру, економіку, природу та історію. Він сприяє сталому розвитку, підтримці місцевої спадщини та культурному обміну.

РОЗДІЛ 3

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

3.1 Основні проблеми та перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

Хоча гастрономічний туризм є важливою складовою іспанської туристичної сфери, він також стикається з деякими проблемами:

1. Зростання популярності інтересу до місцевої кухні може призвести до стандартизації та комерціалізації страв, які втрачають свою автентичність та унікальність.

2. Глобалізація може підірвати місцеві кулінарні традиції, оскільки ресторанний бізнес стає більш міжнародним та адаптується під смаки туристів.

3. У деяких регіонах іспанські робітники у готельній та ресторанній сфері стикаються зі зниженими заробітними платами та нестабільними умовами праці.

4. Зростаючий туризм може призвести до екологічних проблем, таких як забруднення середовища та перенаселеність, що може негативно вплинути на місцеві екосистеми та сільське господарство.

5. Залежність від гастрономічного туризму може зробити деякі регіони вразливими до змін на туристичному ринку, таких як економічні кризи або пандемії [40].

Для розв'язання цих проблем необхідно розвивати стратегії сталого туризму, зберігати автентичність місцевої культури та сприяти розвитку місцевих господарств. Також важливо вдосконалювати умови праці для місцевих жителів і забезпечити баланс між туризмом та збереженням навколишнього середовища.

Розвиток гастрономічного туризму в Іспанії стикається з кількома проблемами, які можуть перешкоджати його повному потенціалу. Основні проблеми, що впливають на цю галузь, представлено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Основні проблеми, що впливають на гастрономічний туризм в Іспанії

Основні проблеми	Загальна характеристика
Сезонність	Багато туристичних регіонів в Іспанії мають чітко виражену сезонність, яка може призводити до нерівномірного потоку туристів протягом року. Це впливає на бізнес-ресторанів, фермерських ринків та інших гастрономічних закладів, які можуть відчувати нестачу клієнтів у міжсезоння.
Комерціалізація та стандартизація	Зростання популярності гастрономічного туризму може призвести до комерціалізації та стандартизації гастрономічного досвіду, що може зменшити автентичність та унікальність регіональних страв і кулінарних традицій.
Вплив на навколишнє середовище	Розвиток гастрономічного туризму може мати негативний вплив на навколишнє середовище через збільшення використання ресурсів, відходи та забруднення. Використання місцевих інгредієнтів та сталий розвиток стають важливими питаннями для цієї галузі.
Збереження культурної спадщини	Гастрономічний туризм залежить від збереження культурної спадщини та традицій. Проте зростання туризму може призвести до втрати автентичності та комерціалізації кулінарних практик, що може негативно позначитися на культурній спадщині.
Конкуренція та туризм масового попиту	Іспанія приваблює мільйони туристів щороку, що може призвести до конкуренції між різними видами туризму. Масовий туризм може знизити якість гастрономічного досвіду, якщо не буде збалансованим підходом до розвитку туристичної індустрії.
Інфраструктурні обмеження	Деякі регіони можуть зіткнутися з обмеженнями інфраструктури, такими як обмежена кількість закладів, недостатня транспортна мережа, брак кваліфікованих кадрів, що може обмежити розвиток гастрономічного туризму.

Вирішення цих проблем потребує комплексного підходу, який враховуватиме економічні, екологічні та культурні аспекти розвитку гастрономічного туризму в Іспанії. Сталий розвиток, збереження культурної спадщини та підтримка місцевої економіки мають бути пріоритетами для вирішення цих викликів.

Для збільшення традиційної концепції гастрономічного мандрівника в Іспанії необхідно розширити рамки гастрономічного туризму, щоб забезпечити багатший, глибший та більш інклюзивний досвід. Запропоновано способи, за допомогою яких можна досягти цього в контексті Іспанії:

1. Поглибити взаємодію гастрономічних мандрівників з місцевими спільнотами, дозволивши їм брати участь у традиційних кулінарних заходах, сімейних обідах, місцевих фестивалях та інших культурних подіях. Це сприяє більш автентичному та особистісному досвіду.

2. Окрім відвідування традиційних ресторанів та барів, гастрономічним мандрівникам можна запропонувати відвідати сільські ферми, виноробні, оливкові гаї, сироварні та інші місця, де виробляються традиційні іспанські продукти. Це допомагає відкрити глибші зв'язки між їжею та регіоном.

3. Включення сталих та екологічних практик у гастрономічний туризм дозволяє мандрівникам отримати більш відповідальний досвід. Це може включати відвідування органічних ферм, екологічно орієнтованих ресторанів та підтримку місцевих виробників, що застосовують екологічно чисті методи.

4. Використання новітніх технологій, таких як мобільні додатки, віртуальні тури, онлайн-ресурси, дозволяє гастрономічним мандрівникам отримувати більше інформації про місцеву культуру та кухню, а також планувати свої гастрономічні подорожі з більшою ефективністю.

5. Розширення можливостей для навчання кулінарним навичкам через майстер-класи, кулінарні школи та інші освітні заходи допомагає мандрівникам не лише скуштувати, але й навчитися готувати традиційні іспанські страви.

6. Підтримка та розширення різноманітних гастрономічних фестивалів і подій в Іспанії, таких як FERIA de Abril, Томатина, Фестиваль хамону та інші, дозволить гастрономічним мандрівникам пережити унікальні культурні події, які поєднують їжу, музику та традиції.

Збільшення традиційної концепції гастрономічного мандрівника в Іспанії вимагає комплексного підходу, який охоплює сталий розвиток, культурну автентичність та інновації. Це сприяє створенню більш багатогранного та інклюзивного гастрономічного досвіду, який приваблює ширшу аудиторію та підтримує місцеві спільноти [41].

Іспанія займає лідерські позиції в міжнародній туристичній індустрії, регулярно входячи до числа найбільш відвідуваних країн світу. Один із чинників, який сприяє цьому статусу, — це міжнародне визнання національної гастрономії, що робить Іспанію популярною дестинацією для гастрономічного туризму.

Іспанська кухня отримала світове визнання завдяки своїй різноманітності та інноваційності. Іспанська кухня відома своїм акцентом на високоякісних інгредієнтах та традиційних методах приготування, що приваблює як кулінарних експертів, так і туристів, які бажають відкрити для себе справжню іспанську гастрономію.

Міжнародне визнання іспанської гастрономії підтверджено численними нагородами та відзнаками, включаючи зірки Мішлен, які отримують іспанські ресторани, а також місця в рейтингах найкращих ресторанів світу.

Завдяки цим чинникам Іспанія закріпилася як лідер у галузі туризму, зокрема гастрономічного, що сприяє подальшому розвитку туристичної індустрії та міжнародному визнанню національної гастрономії.

Основні перспективні шляхи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії можуть охоплювати різноманітні аспекти, що дозволяють країні максимально використовувати свій гастрономічний потенціал і залучати більше туристів. Основні перспективні шляхи, які можуть сприяти розвитку гастрономічному туризму в Іспанії (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

Перспективні напрями	Характеристика
Розширення гастрономічних турів та маршрутів	Іспанія може створити більш спеціалізовані гастрономічні тури та маршрути, що охоплюють різні регіони, продукти та страви. Це допоможе відвідувачам відкривати нові кулінарні горизонти і збільшить привабливість країни для гастрономічних туристів.
Розвиток гастрономічних фестивалів та подій	Посилення уваги до гастрономічних фестивалів та подій може стати вагомим чинником залучення туристів. В Іспанії вже проводиться багато гастрономічних фестивалів, і подальший розвиток цього напрямку може створити унікальні можливості для залучення туристів та сприяння культурному обміну.
Партнерство з місцевими громадами та виробниками	Зміцнення співпраці між туристичною індустрією та місцевими громадами може сприяти розвитку гастрономічного туризму. Це включає підтримку місцевих фермерів, виробників їжі та малих бізнесів, а також просування сталого туризму.
Інновації та технології	Використання технологій, таких як мобільні додатки, віртуальні тури, онлайн-резервування та соціальні мережі, може допомогти просувати гастрономічний туризм в Іспанії. Інновації в кулінарії також можуть привабити нову аудиторію туристів, які шукають унікальні враження.
Освіта та просвіта	Підвищення рівня обізнаності та освіти щодо іспанської гастрономії серед туристів та місцевих жителів може сприяти розвитку гастрономічного туризму. Проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій, екскурсій по виноробнях та фермах допоможе зміцнити зв'язок між туристами та місцевими продуктами.
Екологічний та сталий розвиток	Зростаючий інтерес до сталого та екологічного туризму створює перспективи для розвитку гастрономічного туризму, заснованого на підтримці місцевих господарств, використанні екологічно чистих продуктів та просуванні сталих практик.

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії виглядають багатообіцяючими, враховуючи зростаючий інтерес до гастрономії, багату

кулінарну спадщину та розмаїття регіональних кухонь. Ось кілька ключових перспектив, які можуть вплинути на майбутнє гастрономічного туризму в Іспанії:

1. З дедалі більшим інтересом до кулінарних подорожей, Іспанія має всі передумови для залучення туристів, зацікавлених у гастрономічному досвіді. Популярність іспанських страв, таких як паелья, тапас, хамон, і визнання вина і кави на світовому рівні, підвищують привабливість цього напрямку.

2. Іспанія відома своєю інноваційною кухнею, завдяки яким гастрономічний туризм може розвиватися в різних напрямках. Нові ресторани, кулінарні майстер-класи та фестивалі створюють унікальні можливості для туристів та місцевих підприємств.

3. Зростаючий інтерес до сталого розвитку та екологічного туризму створює нові можливості для гастрономічного туризму, заснованого на підтримці місцевих господарств, екологічних практиках і збереженні культурної спадщини. Іспанія може скористатися цим трендом для просування більш екологічних гастрономічних подорожей.

4. Різноманітність регіонів та культур в Іспанії надає величезний потенціал для гастрономічного туризму. Кожен регіон має свою унікальну кухню, фестивалі та культурні події, що приваблює туристів і сприяє розвитку локальних економік.

5. Іспанія має можливість зміцнити співпрацю між туристичною індустрією, місцевими громадами та культурними організаціями, щоб забезпечити збалансований розвиток гастрономічного туризму. Це допоможе зберегти аутентичність і сприятиме культурному обміну.

6. Завдяки зростаючій популярності іспанської кухні на міжнародному рівні, Іспанія може розширити свою аудиторію, залучаючи туристів із різних країн. Інтернет, соціальні мережі та інші засоби комунікації можуть сприяти просуванню гастрономічного туризму.

У цілому, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії виглядають позитивними. Однак для сталого та ефективного розвитку

потрібно враховувати екологічні, культурні та економічні фактори, щоб забезпечити збереження культурної спадщини та створити гармонійний досвід для туристів.

Реалізація цих перспективних шляхів допоможе Іспанії зміцнити свої позиції як провідної гастрономічної туристичної дестинації, сприяючи розвитку місцевої економіки.

3.2 Технологічна карта та програма гастро - туру по Іспанії

Технологічна карта та програма гастро-туру по Іспанії визначаються на основі аналізу ключових напрямків та визначних місць для гастрономічного туризму. Вона включає деталізований маршрут із зазначенням місць, які слід відвідати, кулінарних екскурсій, майстер-класів та гастрономічних фестивалів. Програма гастро-туру може також охоплювати відвідування виноробень, сироварень, ресторанів високої кухні, традиційних ринків і фермерських господарств.

Технологічна карта туристської подорожі

Найменування подорожі: «Іспанські смаколики».

Основні показники маршруту:

- вид маршруту: авто, сезонний, гастрономічний
- категорія складності: не складний
- тривалість подорожі: 4 дні/3 ночі
- всього туристів за маршрутом: 6 осіб
- всього людино-днів обслуговування: 1 день обслуговування турагентом
- початок обслуговування на маршруті групи: 15.07.2024
- кінець обслуговування групи: 18.07.2024
- вартість путівки: 1 232 € (на 1 особу), 7 392 € (на 6 осіб).

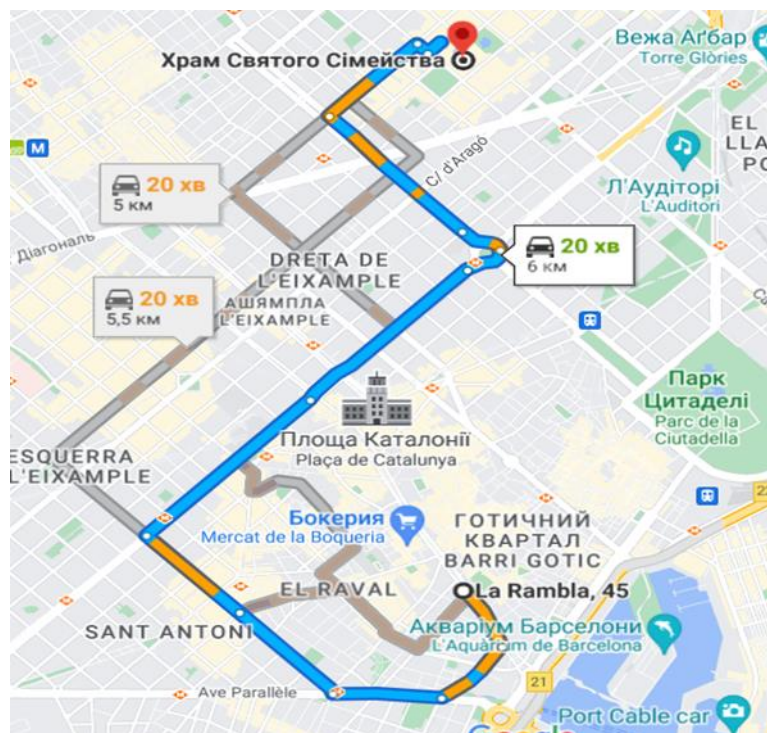


Рис. 3.1 День 1 готель «Oriente Atiram» – Храм Святого Сімейства – готель «Oriente Atiram»

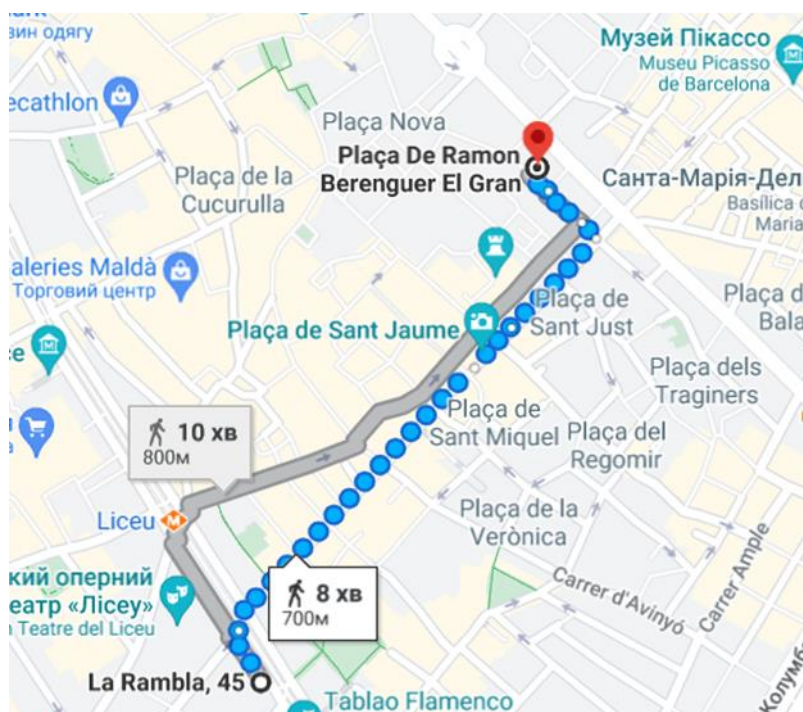


Рис. 3.2 День 2 готель «Oriente Atiram» – Вечірній тапас-тур по Готичному кварталу зі смаком Барселони – готель «Oriente Atiram»

Адреса туристичного підприємства, з якого починається подорож:
готель «Oriente Atiram», Ramblas, 45, Старе місто, Барселона, Іспанія.

Таблиця 3.3

Програма туру «Іспанські смаколики»

День 1 15.07.2024	
14:00 – 14:40	заселення до готелю «Oriente Atiram» 3*
14:40 – 15:30	обід у ресторані готелю
15:30 – 15:35	збір туристів біля готелю та посадка до трансферу
15:35 – 16:00	трансфер до Храму Святого Сімейства
16:00 – 17:30	екскурсія «Храм Святого Сімейства»
17:30 – 18:00	вільний час
18:00 – 18:05	збір туристів біля храму та посадка до трансферу
18:05 – 18:25	трансфер до готелю «Oriente Atiram» 3*
18:25 – 21:00	вечеря в ресторані готелю та вільний час
День 2 16.07.2024	
9:00 – 10:00	традиційний іспанський сніданок в готелі
10:00 – 12:00	вільний час
12:00 – 12:05	збір туристів біля готелю та посадка до трансферу
12:05 – 12:20	трансфер до початку оглядової екскурсії
12:20 – 15:20	оглядова екскурсія по Барселоні
15:20 – 15:50	вільний час
15:50 – 16:30	збір туристів та трансфер до готелю
16:30 – 18:40	вільний час
18:40 – 18:45	збір туристів біля готелю
18:45 – 19:00	відправлення до початку дегустації
19:00 – 21:00	дегустація «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталі зі смаком Барселони»
21:00 – 21:10	повернення до готелю

День 3 17.07.2024	
9:00 – 10:00	сніданок в готелі «Oriente Atiram» 3*
10:00 – 12:20	вільний час
12:20 – 12:30	збір туристів біля готелю
12:30 – 13:00	піша прогулянка до початку дегустації
13:00 – 16:00	дегустація «Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє»
16:00 – 16:05	збір туристів після дегустації
16:05 – 16:20	трансфер до готелю
16:20 – 21:00	вільний час
День 4 18.07.2024	
9:00 – 10:00	сніданок в готелі «Oriente Atiram» 3*
10:00 – 11:20	вільний час
11:20 – 11:45	виселення з готелю та збір туристів біля нього
11:45 – 12:00	піша прогулянка до початку майстер-класу
12:00 – 16:00	майстер-клас «Справжній іспанський кулінарний досвід»
16:00 – 16:05	збір туристів
16:05 – 16:35	трансфер до парку Гуель
16:35 – 18:35	екскурсія по парку
18:35 – 21:00	вільний час

Короткий опис туру. Гастрономічна подорож «Іспанські смаколики»! Протягом 4 днів, з 15 по 18 липня 2024 року, туристи зможуть насолоджуватися іспанськими стравами та винами. Подорожуючі будуть проживати у комфортабельному готелі «Oriente Atiram» який знаходиться в старому місті Барселони. Напротязі цієї гастрономічної подорожі до Іспанії, туристи зможуть насолодитися унікальними смаками та культурними враженнями міста протягом чотирьох днів.

1 день: Після заселення до готелю туристи відправляються на традиційний обід до ресторану готелю. Одразу після обіду на туристів буде чекати трансфер який відправить їх на захоплюючу екскурсію до «Храму Святого Сімейства», де вони зможуть відчутти магію та велич цього архітектурного дива.

2 день: Туристів чекає захоплююча оглядова екскурсія по Барселоні, під час якої ви дізнаєтеся багато цікавого про історію та культуру міста, та завітаєте у традиційне іспанське кафе. Після цього вони зможуть насолодитися дегустацією на вечірньому тапас-турі по Готичному кварталу з аутентичними смаками Барселони.

3 день: Мандрівників чекає кулінарна та винна подорож зі справжнім сомельє. Там вони зможуть смакувати найсмачніші страви та вина Барселони, під час яких смакові рецептори зануряться у витончений світ іспанської гастрономії.

4 день: День розпочнеться з захоплюючого майстер-класу «Справжній іспанський кулінарний досвід», де туристи навчаться готувати традиційні іспанські страви під керівництвом професійного кухаря. Після цього вони вирушать на екскурсію до парку Гуель, де їх очікує захоплююча подорож в казковий світ архітектурних шедеврів Гауді. За допомоги аудіогіда туристи дізнаються про історію та особливості цього унікального місця, яке зачаровує своєю красою та фантазією. Цей день завершить незабутню подорож до Барселони, наповнену смаками, ароматами та культурними враженнями, які ви надовго запам'ятаєте.

Обов'язкова інформація.

1. Вказівка виду і типу туристичної подорожі, основного змісту програми обслуговування в подорожі, протяжність і тривалість всього маршруту і його похідної частини, категорійності походів:

- вид маршруту: авто, гастрономічний; сезонність – сезонний (весна,літо); протяжність всього маршруту – 30 км; тривалість – 4 дні/3ночі; початок – 15 липня 2024 року, закінчення – 18 липня 2024 року.

2. Опис траси подорожі – пунктів перебування, тривалості перебування і умови розміщення в кожному пункті обслуговування (тип споруди, кількість місць у номері, його санітарно-гігієнічне обладнання):

- готель Atiram Oriente Barcelona – чудове місце для проживання в самому серці Барселони. Розташований на бульварі Лас-Рамблас, він пропонує зручне розташування поруч з численними туристичними визначними місцями, ресторанами та магазинами. Цей готель, що займає історичну будівлю 19-го століття, пропонує комфортні номери з усіма сучасними зручностями, такими як супутникове телебачення, безкоштовний Wi-Fi, кондиціонер та опалення. Крім того, кожен номер має власну ванну кімнату з феном. Кількість місць в номерах: 2,3,4. Є все санітарно-гігієнічне обладнання. Готель має ресторан, де подаються смачні страви за системою «шведський стіл» і континентальний сніданок. Також до послуг гостей цілодобова стійка реєстрації та туристичне бюро, які допоможуть вам з організацією ваших мандрівок та екскурсій [41].

3. Короткий опис району подорожі:

- поблизу є: Güell Palace - 100 м, Королівська площа – 100 м, Arts Santa Mònica – 300 м, Музей воскових фігур Барселони – 350 м, Площа Сан-Жауме – 350 м, Музей Пікассо – 800 м, Площа Каталонії – 850 м, Акваріум Барселони – 900 м, Триумфальна арка – 1,4 км, Зоопарк Барселони – 1,5 км.

- ресторани та кафе: Restaurante La Rambla – 2 м.

- головні визначні місця: Будинок Бальо – 1,5 км, Гора Монжуїк – 1,8 км, Будинок Міла – 2 км, Співаючі фонтани Монжуїк – 2,1 км, Парк Гуель – 4,3 км.

- пляжі в цьому районі: пляж Сан-Мікель – 1,4 км, пляж Сан-Себастьян – 1,4 км, пляж Барселонета – 1,5 км, пляж Соморростро – 1,7 км, пляж Нова-Ікарія – 2,4 км.

- громадський транспорт: станція метро «Лісеу» – 200 м, станція метро «Драссанес» – 350 м, залізничний вокзал Площа Каталонії – 850 м, поїзд Французький вокзал – 1,1 км.

- найближчі аеропорти: аеропорт Барселона – Ель-Прат – 9 км.

4. Перелік послуг, які надаються за додаткову оплату:

Gran Teatre del Liceu – середня вартість вистави від 20 до 300 євро; Santa Maria del Mar – з 09:00 до 13:00 вхід вільний, з 13:00 до 17:30 вартість входу 5 євро, з 17:30 до 20:30 вхід вільний; Casa Lleó i Morera – вхід 15 євро; Casa Amatller – вхід 17 євро; Poble Espanyol – вхід 14 євро.

5. Наявність і коротка характеристика спортивних споруд і майданчиків, автостоянок, пасажирських канатних доріг, водоймищ, пляжів, атракціонів, дитячих гральних майданчиків (кімнат), бібліотек, кінозал і т.д:

- громадська автостоянка доступна поблизу готелю (попереднє резервування місця не потрібне) і коштує € 23 за день.

- пляжі: Сан-Мікель, Сан-Себастьян, Барселонета, пляж Соморростро, Нова-Ікарія.

6. Адреса туристичного підприємства, в якому розпочинається туристична подорож, і проїзд до нього: готель «Oriente Atiram», Ramblas, 45, Старе місто, Барселона, Іспанія.

Перелік додаткової інформації:

1. Гастрономічний тур розраховано на туристів від 18 до 65 років. У турі є дегустації алкогольних напоїв.

2. Якщо у вас не біометричний закордонний паспорт, то для відвідування Іспанії вам знадобиться віза. Вартість термінової візи – 75 євро.

3. Беріть з собою комфортне взуття та одяг.

4. Особи, які мають певні обмеження в споживанні продуктів харчування (можливі алергії та індивідуальні дієтичні обмеження) подорожувати за туристичним маршрутом не рекомендується.

5. Зверніть увагу! Може бути певне обмеження стосовно споживання певних видів м'яса або алкоголю в залежності від релігійних переконань.

6. Особам, які потребують лікування і постійного лікарняного догляду, подорожувати за туристичним маршрутом не рекомендується.

7. Всі екскурсії ведуться англійською мовою.

Інформація про екскурсії:

1. Екскурсія до Храму Святого Сімейства триватиме 1,5 години. Досвідчений гід особисто зустріне туристів та проведе до базиліки. Відвідавши храм вони зможуть дізнатися історію та значення Саграда Сімейства від місцевого експерта. Подивитися на дивовижний інтер'єр, що буквально переповнений символікою, натхненням природою та мистецтвом. Вільно прогулятися по нефу, слухаючи цікаві факти від гіда, відчуті всі деталі архітектури та духовності. Туристи побачать зовнішні фасади та витонченість їх деталей. На завершення екскурсії вони зможуть відвідати музей в межах храму. Там на них чекає виставка малюнків, моделей та картин, що розповідають історію цієї базиліки. Також у музеї представлена цікава інформація про життя та діяльність Гауді [42].

2. Оглядова екскурсія по Барселоні – тривалість 3 години. Туристи насолодяться прогулянкою з досвідченим гідом Старим містом Барселони і Готичного кварталу, щоб відкрити для себе багатство минулого міста. Мандрівники поринуть в поживавлену атмосферу вулиці Рамблас і популярного ринку Ла-Бокерія, найбільшого ринку Барселони, а також завітають до іспанського кафе [43].

3. Дегустаційний тур «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталу зі смаком Барселони» – триватиме 3 години. З гідом туристи відправляться в коротку, але захоплюючу подорож по Готичному кварталу Барселони, по дорозі відвідають місцеві ресторани, які можуть бути легко пропущені, подорожуючи містом та захоплюючись такими історичними об'єктами, як римські стіни та собори. Місцевий гід розповість про кожне місце, яке буде відвідано, та про кожну страву, яка буде спробувана, відтворюючи місцевий колорит та культуру Іспанії [44].

4. Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє – тривалість 3 години. На туристів чекає захоплюючий кулінарно-винний тур з професійним сомельє. Подорож розпочнеться в самому центрі міста, де їх зустріне гід та вони відправляться до першого місця для справжніх гурманів: чарівного

району Ель-Раваль та історичних будівель Ель-Побле-сек. Під час прогулянки ви зупинитесь у магазинах ремісничих продуктів, щоб спробувати місцеві діаманти кулінарної майстерності, такі як сир манчего, іберійська шинка, оливкова олія та гарячі чуррос. Після цього насиченого знайомства з іспанською регіональною кухнею та винами екскурсія завершиться в районі Сан-Антоні, де буде змога відвідати кулінарні та винні магазини [45].

5. Майстер-клас «Справжній іспанський кулінарний досвід» – тривалість 4 години. Туристи відчують атмосферу справжнього іспанського кулінарного досвіду у «Cook&Taste». Вони матимуть можливість приготувати собі традиційну їжу з чотирьох страв під керівництвом місцевого шеф-кухаря, а також насолодитися вином та місцевими закусками протягом кулінарного уроку та трапези. Меню буде складатися з двох закусок (можуть змінюватися в залежності від сезону для забезпечення найсвіжіших та найсмачніших продуктів), паелі як основної страви (з морепродуктів, вегетаріанської або з куркою, залежно від дня тижня та дієтичних потреб учасників), а також традиційного іспанського десерту. Звісно, туристам дадуть комплект друкованих рецептів, щоб вони могли готувати все, що забажають [46].

6. Екскурсія Парк Гуель – тривалість 3 години. Парк Гуель, одне з найвизначніших місць у Барселоні. Аудіо-екскурсія розпочнається біля входу в парк. Під час екскурсії туристи дізнаються про історію парку, його виникнення та значення в контексті барселонської культури. Аудіо-гід розповість їм про неповторні архітектурні елементи, включаючи фантастичні мозаїки, кургани, колонади та інші елементи, які зробили цей парк одним із найпримітніших в світі. Також буде можливість насолодитися захоплюючими краєвидами міста Барселони з панорамної площі парку, де туристи зможуть зробити чудові фото та насолодитися видом на місто з висоти пташиного польоту. Після завершення екскурсії мандрівники залишаться з чудовими враженнями від унікальної архітектури та краси парку Гуель, яка залишиться з ними назавжди [47].

3.3 Визначення вартості гастро - туру та шляхи його просування

У цьому підрозділі роботи аналізується вартість гастро-туру «Іспанські смаколики» у Барселоні та розглядаються методи його просування на туристичному ринку

Таблиця 3.4

Вартість послуг які включено до туру «Іспанські смаколики»

Проживання	Готель «Oriente Atiram» 3* – 505 EUR (3 ночі)
Трансфер	на весь період перебування – 178 EUR
Страховання	10 EUR
Екскурсії	Екскурсія до Храму Святого сімейства – 51 EUR Оглядова екскурсія – 18 EUR Дегустація «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталі зі смаком Барселони» – 126 EUR Дегустація «Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє» – 99 EUR Майстер клас «Справжній іспанський кулінарний досвід» – 71 EUR Квиток до парку Гуель з аудіогідом – 13 EUR
Харчування	Сніданки в готелі включено у вартість проживання
Всього	1071 EUR

Розрахунки

Розрахуємо ціну нетто:

$$505 \text{ €} + 178 \text{ €} + 10 \text{ €} + 51 \text{ €} + 18 \text{ €} + 126 \text{ €} + 99 \text{ €} + 71 \text{ €} + 13 \text{ €} = 1\,071 \text{ €}$$

Тобто 1 071 € – ціна туру на 1 людину.

Прибуток від тура для туристичного агента складатиме 15%.

Від чистої суми розробленого тура вираховуємо 15%,

$$1\,071 \text{ €} / 100 * 15 = 161 \text{ €}$$

Розрахуємо ціну брутто:

$$1\,071 \text{ €} + 161 \text{ €} = 1\,232 \text{ €} \text{ – кінцева ціна для 1 туриста.}$$

$$1\,232 * 6 = 7\,392 \text{ €} \text{ – ціна туру на групу з 6 осіб.}$$

Після розрахунку загальної вартості туру гастрономічного туру в Іспанію складає 1 232 євро на одну особу, включаючи проживання, трансфер, страхування, екскурсії, дегустації та майстер-класи. Наразі ця вартість не є найнижчою серед гастрономічних турів, але з урахуванням зростання цін у останні місяці, можна сказати, що дана пропозиція є середньою за ціновою політикою.

Просування туристичного продукту – це комплекс заходів, спрямованих на просування та продаж послуг у сфері туризму. Цей процес включає в себе різноманітні дії, такі як реклама, участь у виставках та ярмарках, створення туристичних інформаційних центрів для продажу турпродукту, а також видання каталогів та буклетів. Метою цих заходів є розповсюдження інформації про переваги туристичного продукту серед потенційних споживачів та стимулювання їх бажання придбати цей продукт. У туризмі реклама має особливе значення, оскільки вона дозволяє привернути увагу до унікальних можливостей подорожей та зацікавити майбутніх мандрівників. Ефективні методи просування турів можуть включати різноманітні стратегії та канали комунікації.

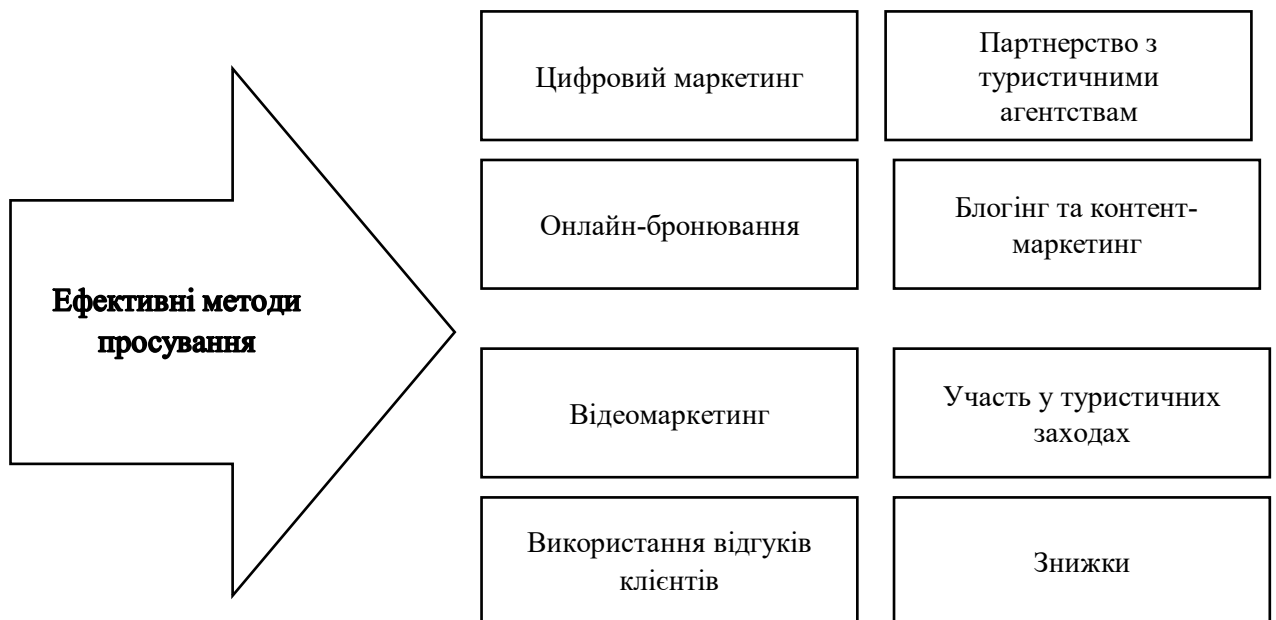


Рис. 3.5 Ефективні методи просування туру «Іспанські смаколики»

Цифровий маркетинг. Потрібно використовувати соціальні медіа, контент-маркетинг, електронну пошту та пошукову оптимізацію для привертання уваги до турів. Рекламні кампанії в соціальних мережах можуть бути дуже ефективними.

Партнерство з туристичними агентствами. Співпраця з місцевими та міжнародними туристичними агентствами для розміщення турів у їхніх програмах також може бути одним з ефективних методів просування.

Онлайн-бронювання турів. При наявності зручного та привабливого веб-сайту з можливістю онлайн-бронювання турів у потенційних туристів буде можливість легко замовити подорож.

Блогінг та контент-маркетинг. Для просування потрібно писати цікаві пости про місця, які вони можуть відвідати, корисні поради щодо подорожей, а також історії про подорожі клієнтів – це допоможе привернути увагу та підвищити довіру до ваших турів.

Відеомаркетинг. Якщо створювати відео-контент про тури, включаючи відеогляди місць, які вони відвідають, та враження від них, то це може бути дуже привабливим та переконливим способом показати цінність туристичного продукту.

Участь у туристичних виставках та заходах. Участь у виставках, ярмарках та інших туристичних заходах, де ви зможете представити свої тури – це допоможе знайти нових клієнтів.

Використання відгуків клієнтів. Якщо публікуйте позитивні відгуки та рекомендації своїх задоволених клієнтів на своєму веб-сайті, у соціальних мережах та інших медіа, то це буде викликати впевненість у майбутніх клієнтів та звертати їх увагу на туристичний продукт.

Програми лояльності та знижки. Програми лояльності та знижки для постійних клієнтів, а також регулярні влаштовуйте спеціальні пропозиції можуть слугувати для привертання нових клієнтів.

Ці стратегії можна комбінувати для досягнення найкращих результатів, щоб ефективно просувати тур «Іспанські смаколики».

Щодо просування гастрономічного туру «Іспанські смаколики», то Instagram ідеально підходить для маркетингу туристичних кампаній через його фокус на візуальність. Публікація фотографій різних вражень, які пропонуєте клієнтам, може зацікавити аудиторію. З іншого боку, Facebook чудово підходить для залучення уваги через коментарі, лайки та поширення. Тут ви можете різноманітно публікувати контент, такий як відео, фотографії, нотатки або посилання на ваш блог. Варіативність форматів робить його ідеальним для початку маркетингу в соціальних мережах. Зокрема, для просування гастрономічного туру «Іспанські смаколики» рекомендується створити сторінку в Instagram та використовувати рекламу для привертання уваги цільової аудиторії туристів. Важливо заповнити сторінку фотографіями готелів, екскурсій та дегустацій, супроводжуючи їх детальним описом. Рекламні матеріали слід налаштувати на цільову аудиторію, яка має інтерес до подібних маршрутів.

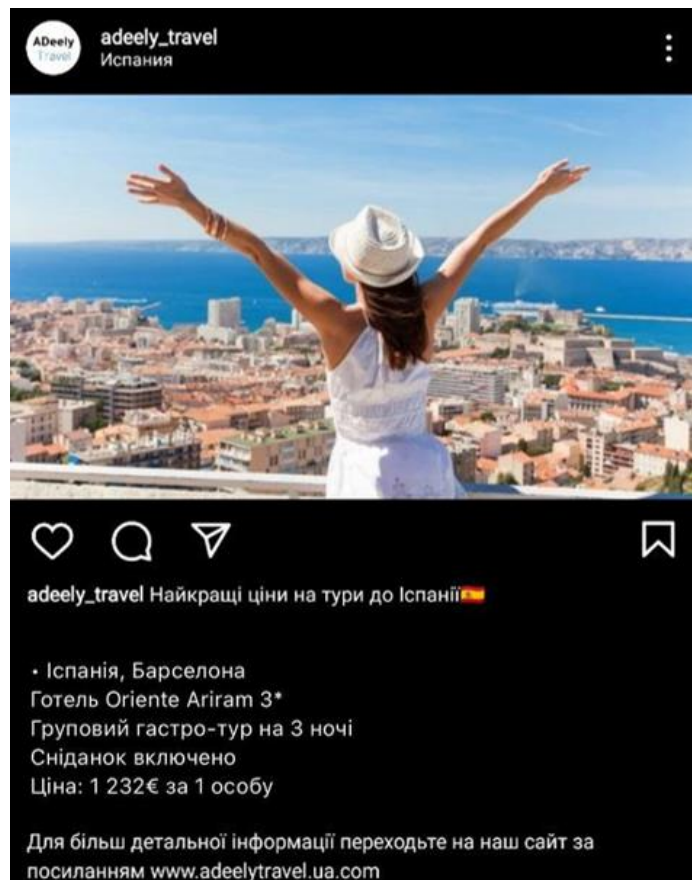


Рис. 3.6 Приклад посту для Instagram

Висновки до 3 розділу

Основні проблеми та перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії охоплюють широкий спектр аспектів, від культурної автентичності до екологічної стійкості. Основні проблеми, що впливають на розвиток гастрономічного туризму в Іспанії, включають сезонність туризму, комерціалізацію та стандартизацію, екологічний вплив, збереження культурної спадщини, конкуренцію з іншими видами туризму та інфраструктурні обмеження. Вирішення цих проблем вимагає комплексного підходу, який поєднує економічні, екологічні та культурні аспекти.

Перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії включають розширення гастрономічних турів та маршрутів, розвиток гастрономічних фестивалів та подій, партнерство з місцевими громадами та виробниками, використання інновацій та технологій, а також акцент на сталому розвитку. Ці напрями сприяють створенню більш багатогранного та інклюзивного гастрономічного досвіду, який підтримує місцеві громади та зберігає культурну автентичність.

У розділі було розроблено тур «Іспанські смаколики». Тур починається 15.07.2024 та закінчується 18.07.2024 – тривалість 4 дні/ 3 ночі. Подорож включає в себе проживання в готелі, трансфер на весь період та страхування, екскурсії, дегустації та майстер-класи. Ціна туру на 1 людину складає 1 232 євро. Вікова група туристів від 18 до 65 років. У розділі було розроблено рекламний пост для просування в Instagram. Гастрономічна подорож «Іспанські смаколики» пропонує незабутнє чотириденне занурення у світ смаків, ароматів та культурних вражень Барселони. Від захоплюючих екскурсій до архітектурних шедеврів до дегустацій найсмачніших страв та вин міста, цей тур обіцяє бути захоплюючим для всіх любителів відкриттів.

ВИСНОВКИ

Науково-теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму зосереджені на вивченні культурних, соціальних, економічних та екологічних чинників, що впливають на гастрономічний туризм як окрему галузь туристичної індустрії. Класифікація гастрономічного туризму може включати такі аспекти:

За типом гастрономічного досвіду: винний туризм, пивний туризм, фестивалі їжі, кулінарні майстер-класи, дегустації, відвідування ресторанів та вуличної їжі.

За географічним розташуванням поділяють гастрономічний туризм за регіонами, з урахуванням специфіки місцевої кухні та традицій. Наприклад, іспанські регіони, такі як Каталонія, Андалусія, Галісія, мають унікальні гастрономічні особливості.

За метою подорожі гастрономічний туризм може мати різні цілі, включаючи культурне вивчення, участь у фестивалях, дегустації, навчання та інші кулінарні заходи.

Кожен з цих видів гастрономічного туризму має свої унікальні риси та може приваблювати різні категорії туристів.

Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії показує, що цей вид туризму став одним з найпривабливіших та найдинамічніших напрямків туристичної індустрії. Іспанія має значну гастрономічну репутацію завдяки багатій кулінарній спадщині, різноманітності страв та сильним традиціям виноробства. Розвиток гастрономічного туризму сприяє зростанню місцевої економіки, підтримці культурної спадщини та створенню унікальних вражень для туристів.

Природно-економічна характеристика Іспанії відіграє ключову роль у розвитку гастрономічного туризму. Географічне розташування, кліматичні умови та багаті природні ресурси дозволяють вирощувати різноманітні

продукти, від оливок і винограду до морепродуктів і фруктів. Регіональна різноманітність створює можливості для унікального гастрономічного досвіду в різних частинах країни, від Андалусії до Каталонії та Галісії.

Основні гастрономічні блюда Іспанії включають знамениті страви, такі як паелья, тапас, тортілья, хамон, а також інші національні делікатеси, які користуються світовою популярністю. Виноробство також є важливою складовою іспанської гастрономії, а різноманітність виноробних регіонів приваблює туристів з усього світу.

Гастрономічні фестивалі в Іспанії є невід'ємною частиною гастрономічного туризму. Вони приваблюють туристів, пропонуючи можливість спробувати різноманітні страви та напої, взяти участь у культурних заходах та насолодитися атмосферою свята. Популярні фестивалі, такі як Томатина, Фестиваль морепродуктів в О-Грове, Фестиваль хамону в Арока та інші, створюють унікальні можливості для гастрономічного досвіду.

Загалом, розвиток гастрономічного туризму в Іспанії має великі перспективи, з урахуванням багатой кулінарної спадщини та різноманітності регіонів. Для підтримки цього розвитку важливо зосередитися на сталих практиках, збереженні культурної автентичності та створенні унікальних гастрономічних вражень для туристів.

Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму в Іспанії: сезонність туризму, комерціалізація та втрата автентичності, екологічний вплив, конкуренція та масовий туризм, обмежена туристична інфраструктури в деяких регіонах.

Перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії:

1. Підтримка місцевих фермерів та екологічних практик, використання органічних продуктів та просування відповідального туризму.
2. Створення спеціалізованих гастрономічних турів, які охоплюють різні регіони та продукти, що дозволить туристам глибше зануритися в іспанську культуру та кухню.

3. Підтримка місцевих господарств та культурних традицій через взаємодію з місцевими жителями, участь у фестивалях та культурних подіях.

4. Використання сучасних технологій для покращення гастрономічного досвіду, такі як мобільні додатки, віртуальні тури, соціальні мережі тощо.

5. Навчання кулінарним навичкам, проведення майстер-класів та кулінарних шкіл, що дозволить туристам отримати не лише гастрономічний досвід, але й нові знання.

Успішний розвиток гастрономічного туризму в Іспанії вимагає комплексного підходу, що враховує сталість, культурну автентичність та екологічні аспекти. Це сприяє створенню унікального гастрономічного досвіду, який приваблює туристів і підтримує місцеві спільноти Іспанії.

Розроблений в КРБ 4-денний тур «Іспанські смаколики» відповідає вимогам сучасного туристичного ринку та відповідає потребам цільової аудиторії. Засвідчено, що включені в тур екскурсії та події, такі як Екскурсія Парк Гуель, Майстер-клас «Справжній іспанський кулінарний досвід», Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє, Дегустаційний тур «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталу зі смаком Барселони», Оглядова екскурсія по Барселоні, та Екскурсія до Храму Святого сімейства, є цікавими та насиченими.

Аналіз вартості туру показав, що включені в неї складові - проживання в готелі, страхування, трансфер та екскурсії – мають конкурентоспроможні ціни на ринку та відповідають якості надання послуг. Крім того, у рамках кваліфікаційної роботи був розроблений ефективний рекламний пост для публікації в мережі Інстаграм. Цей пост містив основну інформацію про тур «Іспанські смаколики», а також надавав зразки візуального контенту, що привертав увагу та заохочував користувачів до участі в турі.

Отже, можна зробити висновок, що тур «Іспанські смаколики» є привабливим та вигідним варіантом для туристів, які цікавляться культурою та гастрономією Іспанії, забезпечуючи їм незабутні враження від подорожі та відпочинку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
2. Биркович В.І. Розвиток туристичної галузі в регіоні / В.І. Биркович // Університетські наукові записки. - 2006. - № 2 (18).
3. Борисюк О.А. Міжнародний туризм в контексті сучасного безпекового виміру / О.А. Борисюк, І.В. Заря // Географія і туризм : зб. на-ук. праць. – К.: Альфа-ППК, 2017.– Вип. 37. – С.3-14
4. Борисюк О.А. Географічний регіон як об'єкт туристичного маркетингу / Борисюк О.А., Дудник І.М., Беркова О.П. // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія: Географія. – 2019. – Вип. 4 (74). – С. 23-31
5. Борисюк О.А. Підходи до аналізу економічної безпеки у ресторанному бізнесі / О.А. Борисюк / Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України: науково-практична конференція, 24-25 вересня 2015 р.: тези доп.– Київ: ХНУ, 2015.– С.186-188.
6. Василюк, С. В., & Франів, І. А. (2022). Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (6), 58-63. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-8>
7. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип.31. С.112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm.
8. World Food Travel Association / <https://www.worldfoodtravel.org/>
9. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. Донецьк. нац. ун-т економ. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, м. Кривий Ріг, 2016. Вип. 39

10. Годя І. М. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи. Географія та туризм. 2018. Вип. 45. С. 35–47.
11. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
12. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка. 2020. Вип.1(13). С. 61-66.
13. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.
14. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012 / Є.С. Соколов. URL: http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163.
15. Стешенко Д.О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI Міжнар. Наук.-практ. Конф. (9 листопада 2012 р.). Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С.239-241.
16. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. Наук. Конф. Молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
17. A practical guide to tourism destination management. – Madrid: WTO, 2007. – P.1.
18. Baldwin W The transference of Asian hospitality through food: chef's inspirations taken from Asian cuisines to capture the essence of Asian culture and hospitality / W. Baldwin; Int. J. Gastronomy Food Sci., 8, 2017, pp. 7-13

19. Baum T. Bridging the gap: making research ‘useful’ in food, tourism, hospitality and events—the role of research impact / T. Baum; *The Study of Food, Tourism, Hospitality and Events* - Singapore 2019, pp. 157-166
20. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // *Academic Journal of Interdisciplinary Studies* MCSER Publishing. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.
21. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach / D. Dasilva. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>.
22. Directrices generales de la estrategia de turismo sostenible de España 2030 [Электронный ресурс]. – URL: <https://turismo.gob.es/es-es/estrategia-turismo-sostenible/Documents/directrices-estrategia-turismo-sostenible.pdf>
23. Golob M., Istraživanje kvalitete i razine zadovoljstva turista turističkom ponudom / M. Golob, T. Sirotić; *Zbornik Veleučilišta u Rijeci*, 2014 , 27-40.
24. Gonzales F. Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro – Bolivia: URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844019356671>
25. Hall C.M. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry / C.M. Hall, R. Mitchell. URL: [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
26. Leiper N. Tourism Management. 3d ed. / N. Leiper. – Sidney: Pearson Education Australia, 2004. – 326 p.
27. II Estudio de la demanda de turismo gastronómico en España
28. Richards G. Food experiance as integrated destination marketing strategy./ G. Richards; Paper presented at the World Food Tourism Summit in Estoril. - Portugal: [Электронный ресурс]. – URL: https://stud.wiki/sport/3c0b65635b3bc69b4d43b89521316c26_0.html

29. Su, Y. Reflections on Local Specialties and Gastronomic Tourism / Y. Su; Chinese Studies, 2015 - №4, pp. 15-19.
30. Typology of Gastronomy Tourists and Tourism: URL: https://www.academia.edu/32044565/Typology_of_Gastronomy_Tourists_and_Tourism
31. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives / H.R. Yurtseven // International Journal of Humanities and Social Science. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.
32. Ні в чому собі не відмовляй: скільки грошей витрачає турист у Львові за добу. URL: https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/385674-ni-v-chomu-sobi-ne-vidmovliai-skilky-hroshei-vytrachaie-turyst-u-lvovi-za-dobu.
33. Fields K. Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational factors / A. Hjalager and G. Richards, eds. Tourism and Gastronomy. Routledge, London and New York, 2002.
34. Opaschowski H. W. Das gekaufte Paradies: Tourismus in 21 st century. Jahrhundert. Germa Press, 2001. 184 p.
35. Bozhuk T. I. Geotouristic objects in the context of the recreation-touristic destinations concept / Geo-Carpathians Potential of the Cognitive Tourism / Edited by Ihor M. Bubniak and Andrzej T. Solecki. Krosno, 2014. 208 p.
36. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. Приазовський економічний вісник. 2018. № 1(6). С. 15–20.
37. Tsviliy S., Gurova D., Kuklina T. Marketing competitiveness of hotel and restaurant enterprise: theoretical approach and methods of definition. VUZF Review. 2021. № 6(2). P. 30–41.
38. Richards G., Wilson J. Developing creativity in tourist experiences: A solution to the serial reproduction of culture. Tourism Management. 2006. 27(6). P. 1209–1223.
39. Baziuk D. (2016), Etnohastronomichnyj turyzm v Ukraini: tendentsii ta perspektyvy rozvytku, Zbirnyk materialiv za rezul'tatamy IV naukovo-praktychnoi

konferentsii studentiv ta molodykh vchenykh “Stalyj rozvytok Ukrainy: problemy i perspektyvy”, Medobory-2006, Kam'ianets'-Podil's'kyj, s. 121–123.

40. Hodia, I. M. (2018), Hastronomichnyj turyzm Zakarpattia: suchasnyj stan i perspektyvy, Neohrafiia ta turyzm, no. 45, s. 35–47.

41. Готель Oriente Atiram. URL: <https://www.booking.com/hotel/es/atiramoriente.uk.htm>

42. Екскурсія «Храм Святого Сімейства». URL: https://www.tripadvisor.com/AttractionProductReview-g187497-d11446611-Fast_Track_Sagrada_Familia_Guided_Tour-Barcelona_Catalonia.html

43. Оглядова екскурсія. URL: https://www.getyourguide.com/barcelona-l45/barcelona-old-town-and-gothic-quarter-walking-tour-t61664/?ranking_uuid=8ba8622a-fde2-4af0-be57-3eb2344e162e

44. Дегустація «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталу зі смаком Барселони». URL: https://www.tripadvisor.com/AttractionProductReview-Gothic_Quarter_Evening_Tapas_Tour_with_The_Barcelona_Taste-Barcelona_Catalonia.html

45. Дегустація «Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє». URL: https://www.tripadvisor.com/AttractionProductReview-Food_Wine_Tour_in_Barcelona_with_a_Sommelier_Small_Group_MAX_6_People-Barcelona_Ca.html

46. Майстер клас «Справжній іспанський кулінарний досвід». URL: https://www.tripadvisor.com/AttractionProductReview-Authentic_Spanish_Culinary_Experience-Barcelona_Catalonia.html

47. Квитки в парк Гуель з аудіогідом. URL: <https://www.parkguell-tickets.com/>

48. Dobrianska N., Nikoliuk O., Lebedieva V. Organizational and economic measures of tourism development on the example of the Avangard United Territorial Community of Odessa region// Food Industry Economics. 2019. Vol.11, Issue 3. P. 88-96

<https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/1466/1674>

<https://doi.org/10.15673/fie.v11i3.1466>

49. Добрянська Н.А. Сучасний стан та перспективи розвитку морського круїзного туризму в Одеській області / Н. А. Добрянська, А. С. Володівщук, Р. А. Добрянський // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2019. – № 4 (10). – С. 50-56. – Режим доступу до журн.: <https://economics.opu.ua/ejoru/2019/No4/50.pdf>. DOI: 10.5281/zenodo.6483207

50. Dobrianska N.A. Functional directions of development of the system of investment attraction in the economy of the regions of Ukraine / N.A. Dobrianska, L.A. Torishnya, D.O. Pulcha // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2021. – № 1 (15). – С. 22-29. – Режим доступу до журн.: <https://economics.opu.ua/ejoru/2021/No1/22.pdf>. DOI: 10.15276/EJ.01.2021.3. DOI: 10.5281/zenodo.4885136.

51. Dobrianska N.A. Management of investment processes in Ukraine at the regional level: the state and problems of improvement / N. A. Dobrianska, L. A. Torishnya, D. O. Pulcha // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2021. – № 1 (53). – С. 44-49. – Режим доступу до журн.: <https://economics.opu.ua/files/archive/2021/No1/44.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.01.2021.12. DOI: 10.5281/zenodo.4885322.

52. Dobrianska N.A. Analysis of illegal migration and government policy to eliminate it / N. A. Dobrianska, A. A. Demyanyuk, V. O. Shvets // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2021. – № 2 (54). – С. 24-31. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/files/archive/2021/No2/24.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.02.2021.3. DOI: 10.5281/zenodo.5115796.

53. Dobrianska N.A. Global migration trends, its causes and consequences for the country in the context of globalization / N. A. Dobrianska, O. M. Halytskyi, A. V. Makodzeb // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2021. – № 3 (17). – С. 35-42. – Режим доступу до журн.:

<https://economics.net.ua/ejopu/2021/No3/35.pdf>. DOI: 10.15276/EJ.03.2021.5.
DOI: 10.5281/zenodo.5751056

54. Добрянська, Н., Саркісян, Г., Ніколюк, О., & Єланська, К. (2021). Аналіз міжнародного ринку готельних послуг: проблеми і тенденції розвитку. *Food Industry Economics*, 13(4).
<https://doi.org/10.15673/fie.v13i4.2193>

55. Dobrianska N.A. International and state regulation of migration processes and development of their strategies and development of its strategy / N. A. Dobrianska, O. V. Nikoliuk, N. V. Pryliepina // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2021. – № 3 (55). – С. 29-40. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/files/archive/2021/No3/29.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.03.2021.4. DOI: 10.5281/zenodo.6506189

56. Добрянська, Н., Саркісян, Г., Крупіца, І., & Бирка, К. (2022). Аналіз міжнародного ринку енотуристичних послуг. *Food Industry Economics*, 14(1). <https://doi.org/10.15673/fie.v14i1.2271>

57. Добрянська Н.А. Діджиталізація та смартизація як основні інструменти відновлення економіки підприємств / Н. А. Добрянська, Е. П. Янгулов // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2022. – № 1 (19). – С. 27-34. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/ejopu/2022/No1/27.pdf>. DOI: 10.15276/EJ.01.2022.3. DOI: 10.5281/zenodo.7217434.

58. Добрянська Н.А. Новітні теорії управління конкурентоспроможністю персоналу в умовах діджиталізації та COVID-19 / Н.А. Добрянська, Н.М. Фоміна // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2022. – № 1 (59). – С. 5-13. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No1/5.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.01.2022.1. DOI: 10.5281/zenodo.7226672.

59. Dobrianska N.A. Attraction of investments as a way of development of local self-government in Ukraine / N.A. Dobrianska, L.A. Torishnya, A.V. Stepanova // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2022. – № 5 (63). – С.

18-25. – Режим доступу до журн.:
<https://economics.net.ua/files/archive/2022/No5/18.pdf>. DOI:
 10.15276/ETR.05.2022.2. DOI: 10.5281/zenodo.7492909.

60. Добрянська Н.А. Принципи і методи якісного обслуговування туристів в дегустаційному бізнесі / Н.А. Добрянська, І.С. Калмикова // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2022. – № 4 (62). – С. 67-76. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No4/67.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.04.2022.8. DOI: 10.5281/zenodo.7699093.

61. Добрянська Н. А., Лебедєва В. В., Крупіца І. В., Черноусова С. С. Аналіз ресурсного забезпечення оздоровчо-лікувальних туристичних дестинацій для дітей в умовах нестабільної геополітичної ситуації. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2022. Том 7. № 4. С. 134-139 http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2023/03/ujae_2022_r04_a19.pdf.

62. Dobrianska N.A., Lebedieva V.V., Krupitsa I.V., Dombrovska V.M. State regulation of medical and health facilities. Ukrainian Journal of Applied Economics and Technology. 2022. Volume 7. № 3, pp. 197-205.

63. Добрянська Н. А., Саркісян Г. О., Крупіца І. В., Нікіфорова С. І. Шляхи збільшення екотуристичних послуг на міжнародному туристичному ринку. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2023. Том 8. № 4. С. 215 – 220. <http://ujae.org.ua/shlyahy-zbilshennya-ekoturystychnyh-poslug-na-mizhnarodnomu-turystychnomu-rynku/>

64. Dobrianska N.A. Innovation as a Tool for Making Management Decisions in the Tourism and Hospitality Industry Regarding Optimization and Modernization at the International Level / N.A. Dobrianska, S.S. Chernousova, L.R. Salenko // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2023. – № 4(26). – С. 14-21. – Режим доступу до журн.: <https://economics.net.ua/ejopu/2023/No4/14.pdf>. DOI: 10.15276/EJ.04.2023.2. DOI: 10.5281/zenodo.10370898.

65. Dobrianska N.A. Analysis of the Need for Regional Health and Treatment Tourist Destinations for Children / N.A. Dobrianska, S.S. Chernousova,

L.R. Salenko // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2024. – № 1 (71). – С. 87-95. – Режим доступу: <https://economics.net.ua/files/archive/2024/No1/87.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.01.2024.11. DOI: 10.5281/zenodo.10982674

66. Шепелева О.В., Саркісян Г.О., Добрянська Н. А. Комплексний аналіз потенціалу ревіталізації об'єктів Дніпропетровської області для розвитку туризму / Географія та туризм. 2024. Вип. 73, С. 9-17 <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2023.73.9-17>

67. Dobrianska N.A. Analysis of the Need for Regional Health and Treatment Tourist Destinations for Children / N.A. Dobrianska, S.S. Chernousova, L.R. Salenko // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2024. – № 1 (71). – С. 87-95. – Режим доступу: <https://economics.net.ua/files/archive/2024/No1/87.pdf>. DOI: 10.15276/ETR.01.2024.11. DOI: 10.5281/zenodo.10982674.

ДОДАТКИ

НАУКОВА ПРАЦЯ



III Міжнародна науково-практична інтернет-конференція
«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ
ТА ГОСТИННОСТІ: ГЛОБАЛЬНІ ВИКЛИКИ»

15 квітня 2024 року

м. Харків

Секція 3. Міжнародний туризм та співробітництво в контексті глобальних інтеграційних процесів

УДК 338.48:640.43(460)

Добрянська Н.А.,

д.е.н., професор

зав. кафедри туристичного бізнесу та рекреації,

Одеський національний технологічний університет

Драганова І.О.,

здобувачка СВО «Бакалавр» ОПП «Міжнародний туризм»

Одеський національний технологічний університет

Хоміна К.С.,

здобувачка СВО «Бакалавр» ОПП «Міжнародний туризм»

Одеський національний технологічний університет

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ

Гастрономічний туризм – це вид подорожей, що включає у себе ознайомлення та смакування страв, що відображають національні кулінарні традиції різних країн світу.

Початкові гастрономічні туристи вже існували серед перших мандрівників. Такими мандрівниками були: Марко Поло та Афанасій Нікітін. Вони під час своїх подорожей віддавали перевагу випробуванню місцевих страв у незвичайних для них місцях. Враження від цих страв часто ставали основою для опису місцевих традицій, хоча окрема галузь гастрономічного туризму сформувалася значно пізніше. За офіційними даними, гастрономічний туризм почав набирати популярність у 1998 році.

Основна ціль туристів, які обирають гастрономічний туризм – це насолоджуватися унікальними стравами і продуктами, що характерні саме для того місця, куди вони подорожують. Гастрономічні тури включають спеціально розроблені програми, які можуть включати як дегустації вишуканих страв, так і участь у гастрономічних курсах будь-якого напрямку [1].

Історія розвитку гастрономічного туризму в Іспанії та інших країнах, як окремого напрямку туризму, сягає своїх коренів у 1998 році, коли викладач кафедри народної культури в державному університеті Боулінг Грін (США) Л. Лонгом вперше ввів термін «кулінарний туризм». У 2001 році президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ІСТА) Ерік Вольф представив затверджений документ про кулінарний туризм. З того часу і до 2001 року

вчені з різних країн проводили дослідження у галузі кулінарного та винного туризму [2].

Іспанія славиться своєю різноманітною кухнею, що відображає вплив різних культур та історичних подій. Багато країн і культур внесли свій вклад у формування іспанської кухні. Наприклад, Фінікія з їхніми сильно пряними соусами, греки з оливковою олією, а також маври з горіхами, спеціями та рисом.

Відкриття Америки також суттєво вплинуло на іспанську кухню, введенням нових продуктів, таких як помідори, ваніль, какао та картопля. Гастрономічний туризм в Іспанії набуває все більшої популярності, оскільки тут можна скуштувати вишукані та традиційні страви, які відомі по всьому світу. Іспанська кухня відрізняється багатством інгредієнтів, при цьому залишаючись простою в приготуванні, переважно обсмажуванням, запіканням або гасінням. Традиційна іспанська кухня вважається унікальною і різноманітною, з великим асортиментом м'ясних та рибних страв, які люблять готувати по всій країні [3].

У Іспанії популярні такі страви: паелья – ароматний рис з шафраном, гаспачо – свіжий томатний суп, тортілья – смачний іспанський омлет із курячими яйцями, картоплею, цибулею та іншими інгредієнтами. Тапас – це невеликі закуски, які часто подаються у барах до пива. Хамон – це добре відома сиров'ялена окістна виробка, що має два основні види: серрано і Іберіко. Фабада Астурії – це смачне тушковане м'ясо з квасолею, яке готується кілька годин разом з іншими інгредієнтами, традиційно підноситься до столу як різноманітна святкова страва [4]. У Мадриді можна знайти другий за розміром ринок риби у світі (після Токіо), а також широкий вибір рибних страв у магазинах та ресторанах. Ці страви чудово поєднуються з молодими ароматними винами з регіону Винос Де Мадрид [5]. Також в Іспанії виробляється понад 100 різних сортів сирів з різних регіонів, кожен з яких має свою унікальну спеціалізацію та характеристики, включаючи тип використаного молока (коров'ячого, овечого, козячого або їх комбінацію), що робить іспанські сири дуже різноманітними та цікавими для гурманів [5].

Потенціал розвитку гастрономічного туризму в Іспанії розглядається як ініціатива, що виникла внаслідок спільних зусиль Іспанської асоціації напрямків розвитку кулінарного туризму, Іспанської федерації гостинності (FENR), Міжнародної організації кухарів та кухарів (Euro-Toques) і Культурної федерації асоціації кухарів та кондитерів (FACYRE). Основна мета цієї ініціативи полягає в використанні популярності іспанської кухні та гастрономії як засобу для просування туристичних напрямків, як в межах країни, так і за її межами. Основні завдання проекту включають розвиток туристичних продуктів, встановлення нових моделей співпраці, забезпечення соціально-територіального балансу та просування концепції автентичної іспанської гастрономії [2].

Розкривання потенціалу гастрономічного туризму в Іспанії може стикатися з кількома проблемами: деякі регіони Іспанії мають сезонні харчові продукти або фестивалі, які залежать від певного часу року. Це може

обмежувати кількість туристів протягом усього року та спричиняти перевантаження в певні періоди. Іспанія конкурує з іншими країнами, такими як Франція, Італія та Японія, які також відомі своєю гастрономічною культурою. Це означає, що Іспанія повинна змагатися за увагу туристів та інвестиції. Зростання популярності гастрономічного туризму може призвести до стандартизації та комерціалізації місцевих страв, що може позбавити їх автентичності та унікальності. Деякі регіони Іспанії можуть мати обмежену інфраструктуру для прийому туристів, таку як готелі, ресторани та транспортна мережа. Зміни кліматичних умов можуть вплинути на вирощування та доступність певних харчових продуктів, що може вплинути на гастрономічні тури.

Для подолання цих проблем Іспанія може розвивати спеціалізовані туристичні програми, інвестувати в підвищення якості обслуговування та інфраструктури, сприяти розвитку сталого сільського господарства та привертати увагу до унікальних кулінарних традицій різних регіонів країни.

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії є досить обіцяючими, оскільки країна має багатий культурний і кулінарний спадок, який приваблює мільйони туристів щороку. Основні перспективні напрями, які можуть вплинути на подальший розвиток гастрономічного туризму в Іспанії: Іспанія має різноманітні регіональні кухні з унікальними стравами та продуктами, що привертають гастрономічних туристів. Від паельї в Каталонії до тапас в Андалусії, кожен регіон пропонує свої унікальні смаки та традиції. Організація кулінарних фестивалів і подій, таких як фестиваль вина, гастрономічні ярмарки та конкурси страв, сприяє приваблюванню туристів, які зацікавлені в культурі та кухні Іспанії. Зростаючий попит на кулінарні тури та класи дозволяє туристам не лише смакувати страви, а й навчатися готувати їх під керівництвом відомих шеф-кухарів. Привабливість іспанської кухні полягає в її використанні свіжих, місцевих інгредієнтів. Збільшення популярності місцевих ринків і продовольчих кооперативів може стимулювати гастрономічний туризм. Впровадження сучасних підходів до готування та сервісу, а також використання інноваційних технологій в гастрономічній сфері може збільшити привабливість Іспанії для гурманів. Ефективний маркетинговий підхід, спрямований на підкреслення культурної та гастрономічної спадщини країни, може привернути увагу більшої кількості міжнародних туристів.

Підсумовуючи, варто відзначити, що Іспанія на сьогоднішній день володіє високим рівнем розвитку гастрономічного туризму – це дозволяє країні привертати туристів з усього світу, які зацікавлені в національній кухні, культурі та різноманітності регіональних страв.

Список літератури

1. Історія виникнення гастрономічного туризму.
 URL: https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/207744/mod_resource/content/1/ОСОБЛИВОСТІ%20ГАСТРОНОМІЧНОГО%20ТУРИЗМУ.docx

- 2.Гастрономічний туризм в Іспанії.
URL:https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/55020/1/ФМВ_2022_242_Кмитюк.pdf
- 3.Іспанська кухня: національні страви і традиційні частування.
URL:<https://mandry.club/cikavi-facty/ispanska-kuchnya/amp/>
- 4.Національні страви Іспанії.
URL:<https://franklintravel.pro/2020/06/06/національні-страви-іспанії/>
- 5.Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії.
URL:<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/294>.

Безкоштовне скасування до 48 год. перед отриманням автомобіля

Volkswagen Touran

або схожий мінівен

5+2 сидінь

Механіка

1 велика сумка

1 Маленька сумка

Необмежений пробіг

Барселона аеропорт

Car Rental Centre

Рекомендований мінівен

Хороша пропозиція за чудовою ціною від постачальника з високим рейтингом.

Добре

Рекомендовано

Важлива інформація

Складові вартості оренди

До сплати зараз

До оплати за оренду

992,13 EUR

97 747,10 RUB

Проміжний підсумок

992,13 EUR

97 747,10 RUB

EUR — приблизна ціна. Ви оплатите у RUB, бо це ваша місцева валюта.

До сплати при отриманні

Додатковий водій

72,60 EUR

Проміжний підсумок

72,60 EUR

Ціна за 4 днів:

прибл. 1 064,73 EUR

Презентація результатів наукових досліджень до КРБ



Метою виконання роботи є дослідження розвитку гастрономічного туризму та розробка нового туристичного продукту у вигляді гастро - туру по Іспанії.

Об'єктом дослідження є процес функціонування ринку гастрономічного туризму в Іспанії.

Предметом роботи є сукупність теоретичних та практичних аспектів створення й функціонування різних видів гастрономічних турів.

Завданням роботи передбачено: вивчити теоретичні основи гастрономічного туризму; дослідити класифікацію та види гастрономічного туризму; розглянути гастрономічний туризм як спосіб співробітництва та обміну культурним досвідом; вивчити природно – економічну характеристику Іспанії; дослідити основні гастрономічні блюда Іспанії; розкрити проблеми розвитку гастрономічного туризму в Іспанії; пропонувати основні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії; розробити технологічну карту та програму гастро - туру по Іспанії. визначити вартість гастро - туру та шляхи його просування.



Теоретичні основи гастрономічного туризму полягають у вивченні зв'язку між харчуванням та туризмом, враховуючи його культурний, соціальний та економічний вплив. Це охоплює аналіз історії та еволюції гастрономічного туризму, роль харчування у формуванні туристичного продукту, вивчення споживчих побажань та потреб туристів у харчуванні під час подорожей, а також розгляд аспектів маркетингу, менеджменту та сталого розвитку в цій сфері.

Класифікація гастрономічного туризму включає в себе розподіл цього виду туризму за різними ознаками, такими як місце подорожі, цільові групи туристів, види харчування та спеціалізація на конкретних продуктах або напоях. Це допомагає у розумінні різноманітності та специфіки гастрономічного туризму, а також у розробці стратегій просування та управління.

Гастрономічний туризм є не лише засобом задоволення гастрономічних бажань та пристрастей, але й важливим інструментом для співробітництва та обміну культурним досвідом між різними країнами та культурами. Він сприяє взаєморозумінню, вивченню традицій та обрядів інших народів через їх кухню, а також сприяє розвитку міжнародних відносин та туристичного бізнесу.



Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії показує, що цей вид туризму є важливим чинником розвитку туристичної індустрії та культурної спадщини країни. Іспанія відома своєю різноманітною кухнею та багатою кулінарною історією, що приваблює туристів з усього світу. Гастрономічний туризм в Іспанії охоплює різні напрямки, такі як винні тури, кулінарні екскурсії, фермерські ринки та гастрономічні фестивалі. Це сприяє сталому розвитку регіонів, підтримці місцевих господарств та популяризації традиційних кулінарних практик.

Природно-економічна характеристика Іспанії розкриває унікальну географічну та кліматичну різноманітність країни. Регіони Іспанії мають різні кліматичні умови та природні ресурси, що впливає на місцеву сільськогосподарську продукцію та гастрономію. Виноробні регіони, як Ла-Ріоха і Рібера-дель-Дуеро, славляться своїми винами, тоді як Андалусія відома оливковою олією і хамоном. Природно-економічні умови впливають на гастрономічні традиції, створюючи унікальні можливості для гастрономічного туризму.



Основні гастрономічні блюда Іспанії відображають багату кулінарну спадщину країни. Серед них виділяються паелья, тапас, хамон, тортілья, морепродукти, сири та різні види вин. Кожен регіон має свої унікальні страви, що представляють його кулінарні традиції. Ці страви не лише приваблюють гастрономічних туристів, але й є невід'ємною частиною культурної ідентичності Іспанії.

Гастрономічні фестивалі в Іспанії є важливою частиною гастрономічного туризму. Вони включають такі події, як Томатина, Фестиваль морепродуктів в О-Грове, Фестиваль хамону в Арока, Фестиваль перцю в Нейбон та багато інших. Ці фестивалі пропонують відвідувачам унікальні кулінарні враження, поєднуючи їжу, музику, танці та культурні заходи. Вони привертають туристів та сприяють розвитку місцевої економіки.

Загалом, гастрономічний туризм в Іспанії є багатограним явищем, що включає в себе культуру, економіку, природу та історію. Він сприяє сталому розвитку, підтримці місцевої спадщини та культурному обміну.



Основні проблеми, що впливають на гастрономічний туризм в Іспанії

Основні проблеми	Загальна характеристика
Сезонність	Багато туристичних регіонів в Іспанії мають чітко виражену сезонність, яка може призводити до нерівномірного потоку туристів протягом року. Це впливає на бізнес-ресторани, фермерський ринки та інші гастрономічні заклади, які можуть відчути нестачу клієнтів у межсезоння.
Комерціалізація та стандартизація	Зростання популярності гастрономічного туризму може привести до комерціалізації та стандартизації гастрономічного досвіду, що може зменшити автентичність та унікальність регіональних страв і кулінарних традицій.
Вплив на навколишнє середовище	Розвиток гастрономічного туризму може мати негативний вплив на навколишнє середовище через збільшення використання ресурсів, відходів та забруднення. Використання місцевих інгредієнтів та сталий розвиток стають важливими питаннями для цієї галузі.
Збереження культурної спадщини	Гастрономічний туризм залежить від збереження культурної спадщини та традицій. Проте зростання туризму може привести до втрати автентичності та комерціалізації кулінарних практик, що може негативно позначитися на культурній спадщині.
Конкуренція та туризм масового попиту	Іспанія приваблює мільйони туристів щороку, що може привести до конкуренції між різними видами туризму. Масовий туризм може знизити якість гастрономічного досвіду, якщо не буде збалансовано підходом до розвитку туристичної індустрії.
Інфраструктурні обмеження	Деякі регіони можуть зіткнутися з обмеженнями інфраструктури, такими як обмежена кількість закладів, недостатня транспортна мережа, брак кваліфікованих кадрів, що може обмежити розвиток гастрономічного туризму.

Перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

Перспективні напрями	Характеристика
Розширення гастрономічних турів та маршрутів	Іспанія може створити більш спеціалізовані гастрономічні тури та маршрути, що охоплюють різні регіони, продукти та страви. Це допоможе залучити нових клієнтів, збільшити привабливість країни для гастрономічних туристів.
Розвиток гастрономічних фестивалів та подій	Покращення уваги до гастрономічних фестивалів та подій може стати важливим чинником залучення туристів. В Іспанії вже проводяться багато гастрономічних фестивалів, і подальший розвиток цього напрямку може створити унікальні можливості для залучення туристів та сприяння культурному обміну.
Партнерство з місцевими громадами та виробниками	Зміцнення співпраці між туристичною індустрією та місцевими громадами може сприяти розвитку гастрономічного туризму. Це включає підтримку місцевих фермерів, виробників їжі та малих бізнесів, а також просування сталого туризму.
Іновіації та технології	Використання технологій, таких як мобільні додатки, віртуальні тури, онлайн-резервування та соціальні мережі, може допомогти просуванню гастрономічного туризму в Іспанії. Іновіації в кулінарії також можуть привабити нову аудиторію туристів, які шукають унікальні враження.
Освіта та просвіта	Підвищення рівня обізнаності та освіти щодо іспанської гастрономії серед туристів та місцевих жителів може сприяти розвитку гастрономічного туризму. Проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій, екскурсій по виробництву та фермам допоможе зміцнити зв'язок між туристами та місцевими продуктами.
Екологічний та сталий розвиток	Зростаючий інтерес до сталого та екологічного туризму створює перспективи для розвитку гастрономічного туризму, зокладного на підтримку місцевих господарств, використанні екологічно чистих продуктів та просуванні сталих практик.

«Іспанські смаколики»

Основні показники маршруту:

- вид маршруту: авто, сезонний, гастрономічний
- категорія складності: не складний
- тривалість подорожі: 4 дні/3 ночі
- всього туристів за маршрутом: 6 осіб
- всього людино-днів обслуговування: 1 день обслуговування турагентом
- початок обслуговування на маршруті групи: 15.07.2024
- кінець обслуговування групи: 18.07.2024
- вартість путівки: 1 232 € (на 1 особу), 7 392 € (на 6 осіб)

Адреса туристичного підприємства, з якого починається подорож: готель «Oriente Atiram», Ramblas, 45, Старе місто, Барселона, Іспанія.

Програма туру «Іспанські смаколики»

День 1 15.07.2024		День 3 17.07.2024	
14:00 – 14:40	заселення до готелю «Oriente Atiram» 3*	9:00 – 10:00	сніданок в готелі «Oriente Atiram» 3*
14:40 – 15:30	обід у ресторані готелю	10:00 – 12:20	вільний час
15:30 – 15:35	збір туристів біля готелю та посадка до трансферу	12:20 – 12:30	збір туристів біля готелю
15:35 – 16:00	трансфер до Храму Святого Сімейства	12:30 – 13:00	піша прогулянка до початку дегустації
16:00 – 17:30	екскурсія «Храм Святого Сімейства»	13:00 – 16:00	дегустація «Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє»
17:30 – 18:00	вільний час		
18:00 – 18:05	збір туристів біля храму та посадка до трансферу	16:00 – 16:05	збір туристів після дегустації
18:05 – 18:25	трансфер до готелю «Oriente Atiram» 3*	16:05 – 16:20	трансфер до готелю
18:25 – 21:00	вечеря в ресторані готелю та вільний час	16:20 – 21:00	вільний час
День 2 16.07.2024		День 4 18.07.2024	
9:00 – 10:00	традиційний іспанський сніданок в готелі	9:00 – 10:00	сніданок в готелі «Oriente Atiram» 3*
10:00 – 12:00	вільний час	10:00 – 11:20	вільний час
12:00 – 12:05	збір туристів біля готелю та посадка до трансферу	11:20 – 11:45	виселення з готелю та збір туристів біля нього
12:05 – 12:20	трансфер до початку оглядової екскурсії	11:45 – 12:00	піша прогулянка до початку майстер-класу
12:20 – 15:20	оглядова екскурсія по Барселоні	12:00 – 16:00	майстер-клас «Справжній іспанський кулінарний досвід»
15:20 – 15:50	вільний час	16:00 – 16:05	збір туристів
15:50 – 16:30	збір туристів та трансфер до готелю	16:05 – 16:35	трансфер до парку Гуель
16:30 – 18:40	вільний час	16:35 – 18:35	екскурсія по парку
18:40 – 18:45	збір туристів біля готелю	18:35 – 21:00	вільний час
18:45 – 19:00	виправлення до початку дегустації		
19:00 – 21:00	дегустація «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталі зі смаком Барселони»		
21:00 – 21:10	повернення до готелю		

Перелік додаткової інформації

- 1. Гастрономічний тур розраховано на туристів від 18 до 65 років. У турі є дегустації алкогольних напоїв.
- 2. Якщо у вас не біометричний закордонний паспорт, то для відвідування Іспанії вам знадобиться віза. Вартість термінової візи – 75 євро.
- 3. Беріть з собою комфортне взуття та одяг.
- 4. Особи, які мають певні обмеження в споживанні продуктів харчування (можливі алергії та індивідуальні дієтичні обмеження) подорожувати за туристичним маршрутом не рекомендується.
- 5. Зверніть увагу! Може бути певне обмеження стосовно споживання певних видів м'яса або алкоголю в залежності від релігійних переконань.
- 6. Особам, які потребують лікування і постійного лікарняного догляду, подорожувати за туристичним маршрутом не рекомендується.
- 7. Всі екскурсії ведуться англійською мовою.

Вартість послуг які включено до туру «Іспанські смаколики» та розрахунки

Проживання	Готель «Oriente Atiram» 3* – 505 EUR (3 ночі)
Трансфер	на весь період перебування – 178 EUR
Страхування	10 EUR
Екскурсії	Екскурсія до Храму Святого сімейства – 51 EUR Оглядова екскурсія – 18 EUR Дегустація «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталі зі смаком Барселони» – 126 EUR Дегустація «Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє» – 99 EUR Майстер клас «Справжній іспанський кулінарний досвід» – 71 EUR Квиток до парку Гуель з аудіогідом – 13 EUR
Харчування	Сніданки в готелі включено у вартість проживання
Всього	1071 EUR

Розрахуємо ціну нетто:
 $505\text{ €} + 178\text{ €} + 10\text{ €} + 51\text{ €} + 18\text{ €} + 126\text{ €} + 99\text{ €} + 71\text{ €} + 13\text{ €} = 1\,071\text{ €}$
Тобто 1 071 € – ціна туру на 1 людину.
Прибуток від тура для туристичного агента складатиме 15%.
Від чистої суми розробленого тура вираховуємо 15%,
 $1\,071\text{ €} / 100 * 15 = 161\text{ €}$
Розрахуємо ціну брутто:
 $1\,071\text{ €} + 161\text{ €} = 1\,232\text{ €}$ – кінцева ціна для 1 туриста.
 $1\,232\text{ €} * 6 = 7\,392\text{ €}$ – ціна туру на групу з 6 осіб.

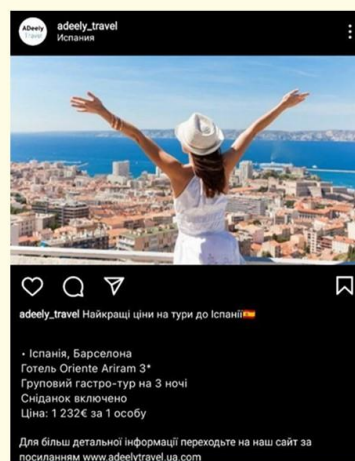




Щодо просування гастрономічного туру «Іспанські смаколики», то Instagram ідеально підходить для маркетингу туристичних кампаній через його фокус на візуальність. Публікація фотографій різних вражень, які пропонує клієнтам, може зацікавити аудиторію.

З іншого боку, Facebook чудово підходить для залучення уваги через коментарі, лайки та поширення. Тут ви можете різноманітно публікувати контент, такий як відео, фотографії, нотатки або посилання на ваш блог. Варіативність форматів робить його ідеальним для початку маркетингу в соціальних мережах.

Зокрема, для просування гастрономічного туру «Іспанські смаколики» рекомендується створити сторінку в Instagram та використовувати рекламу для привертання уваги цільової аудиторії туристів. Важливо заповнити сторінку фотографіями готелів, екскурсій та дегустацій, супроводжуючи їх детальним описом. Рекламні матеріали слід налаштувати на цільову аудиторію, яка має інтерес до подібних маршрутів.



Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Іспанії показує, що цей вид туризму став одним з найпривабливіших та найдинамічніших напрямків туристичної індустрії. Іспанія має значну гастрономічну репутацію завдяки багатій кулінарній спадщині, різноманітності страв та сильним традиціям виноробства. Розвиток гастрономічного туризму сприяє зростанню місцевої економіки, підтримці культурної спадщини та створенню унікальних вражень для туристів.

Основні гастрономічні блюда Іспанії включають знамениті страви, такі як паелья, тапас, тортилья, хамон, а також інші національні делікатеси, які користуються світовою популярністю. Виноробство також є важливою складовою іспанської гастрономії, а різноманітність виноробних регіонів приваблює туристів з усього світу.

Загалом, розвиток гастрономічного туризму в Іспанії має великі перспективи, з урахуванням багатой кулінарної спадщини та різноманітності регіонів. Для підтримки цього розвитку важливо зосередитися на сталих практиках, збереженні культурної автентичності та створенні унікальних гастрономічних вражень для туристів.

Успішний розвиток гастрономічного туризму в Іспанії вимагає комплексного підходу, що враховує сталість, культурну автентичність та екологічні аспекти.

Розроблений в КРБ 4-денний тур «Іспанські смаколики» відповідає вимогам сучасного туристичного ринку та відповідає потребам цільової аудиторії. Засвідчено, що включені в тур екскурсії та події, такі як Екскурсія Парк Гуель, Майстер-клас «Справжній іспанський кулінарний досвід», Кулінарний та винний тур в Барселоні з сомельє, Дегустаційний тур «Вечірній тапас-тур по Готичному кварталу зі смаком Барселони», Оглядова екскурсія по Барселоні, та Екскурсія до Храму Святого сімейства, є цікавими та насиченими.

Аналіз вартості туру показав, що включені в неї складові - проживання в готелі, страхування, трансфер та екскурсії – мають конкурентоспроможні ціни на ринку та відповідають якості надання послуг. Крім того, у рамках кваліфікаційної роботи був розроблений ефективний рекламний пост для публікації в мережі Інстаграм. Цей пост містив основну інформацію про тур «Іспанські смаколики», а також надавав зразки візуального контенту, що привертав увагу та заохочував користувачів до участі в турі.

Отже, можна зробити висновок, що тур «Іспанські смаколики» є привабливим та вигідним варіантом для туристів, які цікавляться культурою та гастрономією Іспанії, забезпечуючи їм незабутні враження від подорожі та відпочинку.

Thank You

Перевірка тексту на плагіат

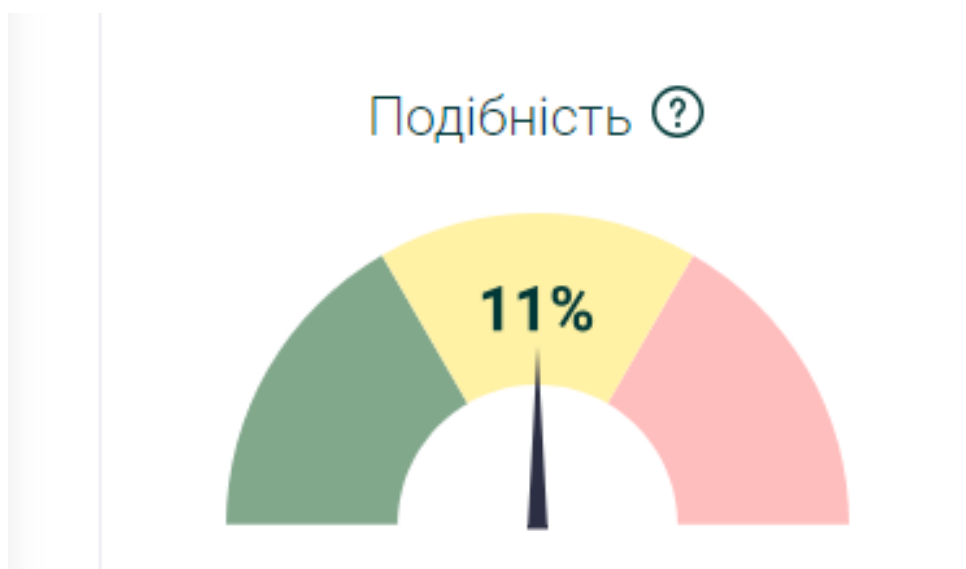
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії»

Засіб перевірки Plag.ua

Унікальність по фразам >50 %

Унікальність по словам >50 %



Здобувач-дипломник _____

Хоміна К.С.

Керівник роботи _____

Добрянська Н.А.