Лекція№3

План

1. Гастрономічний туризм в Україні
2. Гастрономічний туризм в країнах Європи
3. Еногастротуризм

В Україні офіційно з’явився і дуже добре себе почуває **гастро-туризм.** Це світова, останнім часом дуже популярна тенденція, яка продовжує набирати обертів. Особливу роль у гастро-туризмі грають невеликі локальні виробники з продукцією свого регіону та душевним прийомом гостей. Звісно, можна було їздити на маленькі ферми з дегустаціями і раніше, але тепер це офіційно, сертифіковано, з інформаційною підтримкою в ЗМІ, з піаром закордоном, з вказівниками (навіть біг-бордами на трасах!), з піклуванням про харчову безпеку туристів та з масштабними, далекосяжними планами.  
  
Перші еногастрономічні маршрути в Україні розробили в **Одеській області** у рамках проєкту ЄС “Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні”. Їх об‘єднали під спільною назвою **Дорога вина і смаку Української Бессарабії**.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/d9c0107-dorohy-original.jpg)

Процес створення та налагодження всіх процесів тривав 2 роки, результати виявилися успішним і зараз схожі маршрути розбудовують у інших регіонах. На черзі – Закарпаття, презентація для туристичних операторів відбулася вже у жовтні 2020 р. Вони повезуть гостей за маршрутами в туристичному сезоні 2021 р. Також триває підготовка Доріг вина та смаку Херсонщини, Миколаївщини (в майбутньому ці регіональні дороги планують поєднати в **Південний український винно-гастрономічний шлях)**, Прикарпаття та Криворіжжя.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/118703118_174858550815693_7632405149764776446_n.jpg)

**Як це працює?**

**Серед усіх видів туризму гастрономічний сьогодні – найбільш трендовий.** Щорічні надходження у світі до коронакризи сягали **$150 млрд.** Туристичні маршрути невеликими господарствами дуже популярні в Європі, вони навіть діляться тематично: дороги вина, дороги смаку, дороги вина та смаку – рибні, сирні, медові, оливкові, фруктово-ягідні та багато інших маршрутів. У ЄС порахували: середній чек звичайного туриста дорівнює €50, а середній чек туриста саме гастрономічного маршруту – €200.**Об’єм виробництва у малих господарств Одеської області, які стали учасниками Дороги вина та смаку, після того збільшився на 30%** (це враховуючи, що був карантин).

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/kelsey-knight-udj2tD3WKsY-unsplash.jpg)

З появою етногастрономічних маршрутів у регіоні виграє одразу багато-хто: **туристи приємно проводять час та знайомляться з унікальними особливостями місцевості, про які раніше, можливо, і не здогадувалися.** Наприклад, в Одеській області є не лише море чи сама Одеса, а й чудове, якісне вино з українських сортів винограду – Тельті-Курук від SHABO, Одеський Чорний, Сухолиманський Білий від “Колоніст” та ™Villa Tinta, смачна болгарська бринза, м’ясні делікатеси від “Балканські Ястія”, а у Вилкове готують виняткову липованську рибну юшку. **У гастрономічних подорожах можна дізнатися про повсякденне життя, історію та культуру країни часом більше, ніж в класичних екскурсійних поїздках** (тим паче, коли вони набридли чи все вже передивилися). Туристи особисто знайомляться з сім’ями, які десятиліттями займаються вирощуванням винограду, сироварінням, виготовленням повидла чи сигар. І звісно, **продукція на виробництві, в товаристві людей, які її зробили, в особливій атмосфері смакує краще.** Поблизу маршрутів розвивається інфраструктура, відкриваються сільські садиби, з’являється потреба в послугах перевізників, екскурсоводів, виробників сувенірів, рекламодавців.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/Vinodelnya-Kolonist.jpg)Засновник виноробні “Колоніст” Іван Плачков з дружиною

**Гастрономічний тур актуальний увесь рік** – сезонності немає. А в деякі місця навіть краще приїздити в несезон: на виноробні чи господарства, які займаються виготовленням оливкової олії, збором трюфелів – восени. В цей же час часто проводяться гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу. Всі ці події та дегустації можна відвідати і самостійно, і в складі туристичної групи.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/oliveoil2d.jpg)Дегустація оливкової олії на фермі в Греції

**Гастротуризм в Європі**

Наведемо кілька прикладів гастротуризму в ЄС. **В країнах Середземномор’я дуже популярні Дороги оливкової олії.** Виробництво олії в Греції, Італії, Іспанії – не лише важлива складова економіки, а ще й дуже цікавить туристів. От, для прикладу, [один із сайтів Дороги оливкової олії в Греції.](https://theoliveroutes.com/) Серед іншого, вони пропонують “тур оливкового врожаю” в “найбільш оливковому” грецькому регіоні – Каламата. Ціна – €55. В програмі:

* тригодинна екскурсія плантаціями оливкових дерев, яка починається з відвідування замку Андроуса (13 ст.);
* збір врожаю з місцевими в традиційний спосіб, з допомогою сіток;



* відвідування фабрики. Біля чавильного пресу 1904 р. олійник у п’ятому поколінні пояснить групі процедуру видобутку свого продукту та пригостить безпосередньо з сепаратора свіжою та теплою оливковою олією;
* міні-семінар досвідченого дегустатора;
* дегустація місцевих продуктів на основі оливкової олії: оливкова паста, різні сорти оливок, оливковий мармелад, сушений інжир, кунжут із медом, палички з оливковою олією, місцевий сир, тощо



**Дороги оливкової олії є і в Хорватії, в регіоні Істрія.** Вони навіть мають спеціальне маркування, яке видно з машини на дорозі. Багато фірм пропонують тури з відвіданням не лише олієнь, а й на господарства, які виготовляють **особливі для регіону в’ялене м’ясо – пршут, відомі істрійські трюфелі, продукцію з лавандою та, звісно, вино з автохтонних для Істрії сортів винограду** – Мушкат Мом’янські, Мальвазія Істрійська та Теран. [От список винних господарств Істрії](https://www.coloursofistria.com/en/food-and-wine/wine/wine-roads-of-the-umag-novigrad-region), які запрошують на дегустації – 30 найменувань!



**Окрема тема – винні події, їх теж цілий список**: Фестиваль винограду, Фестиваль істрійської Мальвазії, Дні мускату та трюфелів, та ін. Пропоную для прикладу розглянути одну, скажімо, [Istria Wine & Walk в травні.](https://www.coloursofistria.com/en/events/sport/istria-wine-walk" \t "_blank)

Учасники отримують дегустаційний келих і карту маршрутів у пункті відправлення та вирушають у винну подорож лабіринтом виноградників та оливкових гаїв. Кожні 2 км місцеві виробники зустрічають їх на дегустаційних зупинках зі своїми стравами та напоями, а також можна заходити в мистецькі галереї та винні погреби. Врешті учасники маршруту приходять до оглядового майданчика, звідки відкривається красивий вид на гори та море вдалині, а також до природного парку Шкарліне зі струмками та озерами. За день можна пойти до 20 км.



А от, наприклад, [сайт **однієї з винних столиць Німеччини, міста Майнц**](https://www.mainz-tourismus.com/entdecken-erleben/wein-genuss/weinfuehrungen-touren/)**–** там десятки варіантів турів на виноградники, готелів, ресторанів неподалік та інших послуг для туристів. В середньому прогулянка тривалістю 3 години та дегустація 5 вин коштує €25 з людини.

В сусідній з Хорватією **Словенії**, яка площею менша за Хмельницьку область, Дороги вина і смаку надзвичайно популярні. У другому найбільшому місті країні Маріборі росте найдавніша виноградна лоза в світі, якій уже понад 400 років. Від неї розходяться **три винних маршрути, які можна проїхати на велосипеді. Вони пов’язані між собою міжнародним Винним маршрутом ерцгерцога Йогана, що проходить від австрійського Граца до словенського Маріборa.** А якщо ви не дуже любите крутити педалі, можна проїхати сільськими винними дорогами на електровелосипеді. От [список винних господарств Словенії,](https://www.bestwineroutes.com/explore/slovenie) які запрошують на дегустації – кількість вражає!



Одну зі **словенських гастрономічних місцин Віпавску долину** відомий видавець туристичних путівників Lonely Planet включив у **десятку кращих напрямків Європи якраз із акцентом на Дорогах вина та смаку.**Віпавский маршрут теж спланований для велосипедистів, але іншим туристам насправді буде, чим зайнятися. Місцеві жителі запропонують безліч характерних для регіону страв і делікатесів: **юшку віпавска йота, в’ялений на середземноморському вітрі пршут, солодкі штруклі і штрудель із фруктами.** Я хотіла би продемонструвати масштаб маршруту, навівши такі приклади:

* [Список виноробень долини](https://www.vipavskadolina.si/en/okusaj/vino/vinarji)
* [Список господарств, які готують локальні страви](https://www.vipavskadolina.si/en/okusaj/kulinarika/osmice)
* [Список господарств, які виготовляють оливкову олію](https://www.vipavskadolina.si/en/okusaj/kulinarika/lokalne-dobrote/olje)
* [Список сироварень](https://www.vipavskadolina.si/en/okusaj/kulinarika/lokalne-dobrote/siri)



Це при тому, що **Словенія – справді дуже маленька країна.** А важковаговики на кшталт Франції та Італії просто шокують масштабами. **Що може запропонувати гастро-туристу Італія?**

* 825 продуктів, що мають географічну прив’язку
* 5 тисяч гастрономічних традицій
* 2 еногастрономічні столиці, що входять у список ЮНЕСКО
* 875 ресторанів високої кухні
* понад 23 тис. садиб зеленого туризму
* 114 музеїв, присвячених гастрономії
* 173 винних доріг



Експертка із питань еногастрономічного туризму Олена Мотузенко має великий досвід відвідування та роботи з гастро-маршрутами в Європі, бо три роки працювала у науково-практичних проектах в Італії та в рамках проекту Wine Week розробляла маршрут, адаптований для російськомовних туристів на Апеннінах. “Подорож європейськими винними маршрутами дуже захоплива, – розповідає вона Lowcost.Ua. – Є окрема ніша, яка в Україні поки взагалі не представлений – це **СПА на продуктах виноробства.** В Європі є чудові винні бутік-готелі, де туристи можуть проходити корисні для здоров’я процедури, різні маніпуляції з олією з виноградних кісточок, приймати ванни – великий спектр послуг. Ви можете будь-якою міжнародною мовою загуглити “винна дорога + регіон Європи, який вас цікавить” і одразу отримаєте масу інформації”.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/118254534_171704284464453_7885578525932583624_o.jpg)Олія з виноградних кісточок від виноробні “Колоніст” в Бессарабії

**[Читайте також](https://lowcost.ua/ukrainian-wine-guide/" \t "_blank)****[Винний гід України](https://lowcost.ua/ukrainian-wine-guide/" \t "_blank)**

**Як все влаштовано на першій українській Дорозі вина та смаку?**

Разом із колегами Олена Мотузенко зараз займається створенням українських Доріг вина та смаку за підтримки і фінансування Євросоюзу. У 2018 р. вона розробила концепцію та координувала створення першого маршруту. А на початку 2020 р. на Міланському міжнародному туристичному салоні анонсувала систему маршрутів, як інноваційний український туристичний продукт на 2021 р. “**Наше завдання – зібрати разом високоякісні послуги, презентувати традиційні вина та харчові продукти**(тобто якщо мова про якісні суші – це не до нас), а тоді **запустити організовані туристичні потоки – і національні, і міжнародні.** Ми допомагаємо нашим учасникам створювати бренди, планувати гастрономічні події, вчимо приймати туристів, складати комплексні стратегії розвитку, маркетингові програми просування”, – розповідає експертка.

[](https://lowcost.ua/wp-content/uploads/2020/10/chelsea-pridham-Pj1JHHRqD3c-unsplash.jpg)

Для побудови Доріг потрібна передусім об’єднаність і бажання самих виробників. І Бессарабія якраз виявилася не лише дуже цікавим та самобутнім регіоном, але і з дружніми та завзятими виробниками. Вони активно підтримали проект, не зважаючи на відсутність навичок роботи з туристами. “**На маршруті не може бути нелегальних, несертифікованих виробників, тому що це унеможливлює якість сервісу, харчову безпеку для туристів,**а туристичні оператори не можуть вести з такими локаціями договірні відносини. Через це досить непросто було працювати з Закарпаттям, там багато нелегальних виробників і крім того, вони не просто об’єднувалися для співпраці. Але, не зважаючи на труднощі, Дорога вина та смаку Закарпаття уже створена”, – говорить Олена Мотузенко.



Учасниками першої української Дороги вина та смаку стали: бессарабські винороби, сировари, фермери, туроператори, ресторатори і власники готелів. **До них можна приїхати самостійно або в складі організованої туристичної групи, також більшість виробників пропонує замовити свою продукцію через свої сторінки в Інтернеті.** Для зручності туристів один великий маршрут розбили на кілька маленьких, але відвідувати господарства можна на власний розсуд.

Повний список всіх учасників та репортаж із Одеської області – **в наступному матеріалі!**