

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ЧЕРТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Холкина Е.В. студентка 1 курса магистратуры
Южного федерального университета,
главный специалист управления развития туризма
и межрегиональных связей минэкономразвития области
e-mail: zak@mail.ru

Научный руководитель:

К.э.н., доцент, зав. кафедрой «Экономика и ИРИ» Григорьева Н.С.
e-mail: grigorevans@bk.ru

Аннотация: В настоящее время туризм является одной из самых перспективных и быстроразвивающихся отраслей сферы услуг, с конца XX века он стал одной из главных составляющих дохода во многих развитых и развивающихся странах мира. Помимо экономической функции туризм устанавливает связи между разными нациями, воспитывает бережное отношение к окружающей среде и культурному достоянию страны, способствует расширению кругозора человека и восстанавливает его физическое и эмоциональное состояние. Гастрономический туризм – один из самых «старых» и одновременно «молодых» видов туризма. Он существует на протяжении веков, но признали его как самостоятельный вид и начали изучать лишь в конце прошлого столетия. Вследствие этого на туристском рынке с каждым годом появляются новые формы гастрономических туристских услуг. В статье рассмотрены специфические черты гастрономического туризма.

Ключевые слова: туризм, гастрономический туризм, предприятия туристической индустрии, потребности.

SPECIFIC FEATURES OF GASTRONOMIC TOURISM

Kholkina E.V. 1st year student
Southern Federal University,
chief specialist of tourism development department
and interregional relations of the Ministry of Economic
Development of the region
e-mail: zak@mail.ru

Scientific adviser:

Ph.D., Associate Professor, Head. Department of "Economics and IRI" Grigoryeva
N.S.

Abstract: Currently, tourism is one of the most promising and rapidly developing sectors of the service sector, since the end of the 20th century it has become one of the main components of income in many developed and developing countries of the world. In addition to the economic function, tourism establishes links between different nations, fosters a respect for the environment and the cultural heritage of the country, helps to broaden the horizons of a person and restores his physical and emotional state. Gastronomic tourism is one of the “oldest” and at the same time “young” types of tourism. It exists for centuries, but recognized it as an independent species and began to study only at the end of the last century. As a result of this, new forms of gastronomic tourist services appear on the tourist market every year. The article discusses the specific features of gastronomic tourism.

Keywords: tourism, gastronomic tourism, tourism industry enterprises, needs.

Выделение гастрономических путешествий в разряд самостоятельного вида туризма произошло сравнительно недавно, около двадцати лет назад. Однако гастрономические туристы существовали еще более пяти веков назад. Первые путешественники, исследователи неизведанных земель, такие как Фернан Магеллан, Христофор Колумб, Марко Поло, проявляли большой интерес к дегустации традиционных блюд жителей незнакомых земель [1]. Торговцы и купцы отправлялись в чужие края, чтобы отыскать, попробовать и привезти на Родину диковинные яства: фрукты, крупы, орехи, вина и специи. Рассказы и дневники путешественников – один из первых способов описания традиций, вкусов и рецептов приготовления национальных блюд разных народностей. Существует несколько определений, относящихся к гастрономическому туризму, например, «culinary tourism» – «кулинарный туризм» [2], «food tourism» – «продовольственный туризм» [3], «enotourism» – «винный туризм» [4]. Продовольственный, дегустационный, кулинарный, пищевой, винный, пивной и др. – это все разновидности гастрономического туризма, под которым понимается «поездка для ознакомления с особенностями национальной кухни страны, кулинарными традициями, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний» [5]. При этом, стоит заметить, что цель гастрономических туров заключается в возможности узнать уникальную рецептуру приготовления национальных

блюдо, которая складывалась веками и включает в себе традиции и обычаи местных жителей, а не возможность попробовать необычное блюдо или перепробовать огромное количество блюд и напитков.

Любой из видов туризма имеет свои характерные черты. Гастрономический туризм не исключение. Главная его особенность, а точнее даже преимущество, заключается в том, что абсолютно любая страна имеет условия для развития гастрономического туризма – уникальные традиции приготовления и приема пищи местным населением. Еще одна отличительная черта – неподверженность сезонности, что является главным фактором, замедляющим развитие туристской деятельности. Гастрономический тур можно создать для любого времени года, чему способствуют не только сезонные продукты, но и свойство еды к сохранению (заморозка, заквашивание, сушка, копчение и т.д.) [6]. Третья особенность гастрономического туризма – это его участие в любом туре. Так как питание является составной частью турпродукта, во многих негастрономических турах (культурно-познавательный, спортивный, деловой, событийный, агротуризм) знакомство с национальной кухней невольно выступает второстепенной целью путешествия [7]. Последняя характерная черта рассматриваемого вида туризма позволяет в зависимости от цели путешествия выделить несколько его подвидов (таблица 1).

Таблица 1 – Виды гастрономических туров

Вид	Описание
Сельский гастрономический тур	Сельский гастрономический туризм непосредственно смежен с агротуризмом. Цель подобных туров заключается в проживании вдали от города, рядом с природой, познавая сельскую жизнь. Занятия туристов в таких турах представляют собой обычную жизнь сельчан: постоянный контакт с природой и животными, работа по хозяйству, сбор урожая, приготовление традиционных домашних блюд из самостоятельно выращенных и ценных во всем мире натуральных продуктов.
Деловой гастрономический тур	Гастрономический туризм – один из самых популярных видов туризма, которые тесно «вплетаются» в бизнес туры. Во время деловых поездок туристы посещают разнообразные фабрики, цеха на заводы, знаменитые кафе, бары и рестораны, чтобы успеть не только совершить нужную сделку, но и узнать гастрономические традиции нового места.

Событийный гастрономический тур	Цель подобных туров – посещение определенного события, связанного с приготовлением или приемом еды, или гастрономического фестиваля на которых знакомство с новыми городами происходит путем погружения в особенности местной кухни. Конференция «Гастрономика» в испанском городе Сан-Себастьян, рыбный фестиваль в Португалии.
Спортивный гастрономический туризм	Разновидность спортивного туризма – охота и рыболовство непосредственно связаны с потреблением уловов и добычи. Отправляясь в подобные туры, турист желает не только получить удовольствие от процесса охоты или рыбалки, но и самостоятельно приготовить добычу грамотно и вкусно.
Образовательный гастрономический тур	Данный вид тура является в большей степени профессиональной ориентацией, нежели путешествием, так как его цель – это обучение в кулинарных образовательных учреждениях или прохождение различных кулинарных курсов и мастер-классов для получения соответствующих навыков.
Культурно-познавательный гастрономический тур	Суть данного тура достаточно неоднозначна, потому что это скорее комбинированный тур. Его цель расширяется до двух составляющих: знакомство с достопримечательностями страны и ее кухней. При этом не одна из них не отодвигается на задний план по сравнению с другой.

Если говорить о разновидностях гастрономического туризма в зависимости от места прохождения тура, можно определить два вида: сельский и городской. Турист, желающий попробовать натуральный, экологически чистый продукт, понаблюдать за способом его приготовления и, возможно, поучаствовать в этом процессе, отправится в сельскую местность на фермерские хозяйства. Если же главной целью путешествия является желание попробовать местную кухню и продукцию дестинации или особый деликатес, оригинальный рецепт которого хранится в секрете и воплощается только в местном ресторане, то турист отправляется в соответствующий населённый пункт.

Тем не менее, как в зависимости от цели путешествия, так и от местности, гастрономический тур может не иметь определенного подвида, а сочетая несколько, быть комбинированным. Комбинированные туры более разнообразны и насыщены информацией и передвижением по стране посещения. Например, тур может быть организован так, что туристы могут провести время в городе, посещая заведения общественного питания и наслаждаясь изысканными деликатесами от шеф-поваров, затем получить

навыки приготовления традиционной пищи на кулинарных мастер-классах или же знакомиться с процессом выращивания или производства продуктов питания и напитков на ферме или фабрике. Стоит отметить, что зачастую самые привлекательные туры именно комбинированного типа [2].

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Григорьева Н.С. Проблемы и перспективы развития сферы туризма в условиях цифровой экономики // Интеллектуальные ресурсы – региональному развитию. – 2019. – Т.5, №2. – С. 47-52.
2. Григорьева Н.С. Необходимость и перспективы импортозамещения на современном этапе развития российской экономики // Интеллектуальные ресурсы – региональному развитию. – 2015. – Т.1, №1. – С. 47.
3. Григорьева Н.С., Шевердина И.В. Ключевые параметры поддержки развития делового туризма в Ростовской области // Интеллектуальные ресурсы – региональному развитию. – 2018. – Т.4, №1. – С.22-26.
4. Григорьева Н.С. Образовательные технологии в подготовке кадров для сферы туризма // Правовестник. – 2019. – №3 (14). – С. 75-78.
5. Григорьева Н.С. Влияния качества образовательных услуг на экономическое развитие региона // Интеллектуальные ресурсы – региональному развитию. – 2017. – № 1-1. – С. 10-14.
6. Брюханова Н.В., Саак А.Э. Документационное обеспечение деятельности туристической фирмы // Туризм: право и экономика. – 2009. – №2. – С. 19-25.
7. Дынник Д.И., Белозубов И.Н. Кластерная модель развития инновационной экономики / Сотрудничество без границ: Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию Донецкого Филиала Института управления, бизнеса и права. – 2014. – С. 234-240.