

Введение

На сегодняшний день важной составляющей индустрии туризма является питание гостей. Знакомясь с достопримечательностями города, экскурсанты одновременно хотят знать об особенностях национальной кухни. Гастрономия является значимым ресурсом территории, источником формирования ее идентичности.

Поиск новых путей организации питания базируется на исследовании гастрономической составляющей туристского продукта, на основных принципах брендинга территории, формирующих туристский имидж местности, на процессе создания впечатления о товаре в сознании потребителей. Местную кухню можно рассматривать как туристский ресурс территорий, позволяющий создать новые туристские продукты, открыть новые грани туристской дестинации. Она может быть использована для понимания социального и экономического стиля жизни дестинации. Связь гастрономии и туризма способствует увеличению притока туристов, способствует удлинению пребывания туристов, увеличивает прибыль от туризма.

Питание в туризме является важнейшей отраслью, которая оказывает существенное влияние на социальное и экономическое развитие страны. Важно поддержания и продвижения различных вариантов питания, что позволяет сохранить региональную идентичность территории и повысить ее туристскую привлекательность. Туризм взаимосвязанный с ресторанным бизнесом, поддерживает местных производителей, продвигает идею важности высокого качества и экологической безопасности питания. Местная кухня способствует возникновению у туристов ощущения места, чувства дома, комфорта и безопасности.

Гастрономический туризм в мире приобретает большую популярность. Люди покупают специальные гастрономические туры с целью глубоко познакомиться с кухней какой-либо страны.

Объектом исследования является гастрономический туризм.

Предмет исследования - гастрономический туризм Европы

Целью курсовой работы является характеристика гастрономического туризма Европы.

В ходе реализации цели были поставлены следующие задачи:

- раскрыть понятие "гастрономический туризм";
- охарактеризовать современное состояние гастрономического туризма;
- раскрыть гастрономический туризм стран Европы;
- выявить перспективы развития.

При написании курсовой работы применялись учебники следующих авторов Ю.В. Воскресенский, М.А. Жукова, А.Д. Здоров, А.Д. Каурова и другие. Наряду с традиционным пониманием туризма как сферы экономики, туризм рассматривался как гастрономический феномен в работах Н.К. Баклановой, Г.П. Долженко, А.С. Каргина, Т.Г. Киселёвой, Ю.Д. Красильникова, Н.В. Кротовой, Е.Г. Моисеевой, В.А. Разумного, В.И. Черниченко и других., также использовались сайты: www.gastrotur.ru, www.luxemag.ru/travel/7515, kazan.tour52.ru/ [Vidy-otdyha/ events / gastronomicheskiy_turizm](http://Vidy-otdyha/events/gastronomicheskiy_turizm)

Глава 1. Общая характеристика гастрономического туризма в мире гастрономический туризм международный

1.1 Понятие о гастрономическом туризме. Виды гастрономического туризма

Цель гастрономических туров - насладиться особенностями кухни той или иной страны. При этом данная цель не сводится к тому, чтобы попробовать какое-то редкое, экзотическое блюдо или перепробовать бесчисленное количество кушаний. Важно насладиться местной рецептурой, которая веками вбирала в себя традиции и обычаи местных жителей, их культуру приготовления пищи. Гастрономическое путешествие - палитра, с помощью которой турист может нарисовать свое представление о той или иной стране. Еда приоткрывает тайну духа народа, помогает понять его менталитет.

Гастрономический туризм - это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт.

Однако гастрономический тур как услуга - это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус.

Специфические черты гастрономического туризма:

1. Условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны и это уникальная отличительная черта данного вида туризма.
2. Также гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур.
3. Кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия.
4. Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров - является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

Гастрономический туризм имеет несколько направлений:

- 1) Тур по сельской местности.
- 2) Ресторанный тур.
- 3) Образовательный тур.
- 4) Экологический тур.
- 5) Событийный тур.
- 6) Комбинированный тур.

1. Тур по сельской местности - это вид тура, который предполагает временное пребывание туристов в сельской местности с целью дегустации местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе, а также может включать участие в сельскохозяйственных работах. Так в "зеленых" гастрономических турах предлагается сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охота на трюфеля или прогулка по винодельческим тропам. Обязательное условие: средства размещения туристов, индивидуальные или специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки.

Такие туры интересны не только своей кулинарной составляющей, но и тем, что дают возможность через еду и продукты окунуться в повседневную жизнь местных людей, узнать их обычаи, привычки, порядки и прочие тонкости, подчас удивительные и непонятные представителям другого языка и культуры.

2. Ресторанный тур - поездка, включающая посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью. На первом месте среди «ресторанных» городов, конечно, Париж - столица моды и в кулинарном смысле тоже.

3. Образовательный тур - это тур, целью которого является обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также курсов и мастер - классов. Например, известная французская кулинарная школа «Le Cordon Bleu» совместно с гостиницей «Four Seasons Hotel George V» предлагает программу под названием «Открытие французской кухни» - 5 ночей в парижском паласе с пятидневными кулинарными курсами в самой школе.

4. Экологический тур - тур, включающий посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими продуктами и их производством. Экологическое направление особенно развито во Франции, Германии, Англии, Швейцарии и США - соответственно, туристы чаще всего направляются именно в эти страны.

5. Событийный тур - тур, ориентированный на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники. Например, июльский фестиваль дыни «Cavaillon» во Франции, городе Кавайон и августовская «Tomatina» в Испании, городе Буньоле.

6. Комбинированный тур - поездка, содержащая несколько вышеперечисленных направлений. Комбинированные туры подходят для туристов «со стажем» тех, кто уже знаком с гастрономией той или страны, иначе тур может оказаться информативно перенасыщенным. Пример объединенного тура в той же Франции: первые пару дней туристы посещают парижские рестораны, затем еще пару дней обучаются в кулинарной школе у лучших поваров, а потом уезжают вглубь Франции знакомиться с выращиванием трав в Провансе или с производством сидра в Нормандии.

Помимо того, есть такие гастрономические туры, в которых предлагается знакомство лишь с одним блюдом в разных местностях. Из их разряда, весьма знаменитые французские, болгарские винные гастрономические туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин.

Мода на винно-гастрономические туры активно развивается в последние годы. Самыми большими любителями этого развлечения зарекомендовали себя немцы, англичане, американцы и японцы. Гастрономический туризм является синтезом экологии, культуры и производства. Первопроходцами в генерировании идеи гастрономических туров считаются итальянцы, которые умело совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов

под знаком вкусной и здоровой пищи. Так же во всем мире особой популярностью среди ценителей пользуются Франция, Таиланд, Китай, Япония и Испания. Эти страны славятся своей оригинальной кухней.

Идеальным направлением для винно-гастрономических туров специалисты чаще всего называют Францию, где можно узнать рецептуру сыров, разобраться в различиях коньяка и арманьяка, попробовать лучшие сорта вин и использовать в качестве закуски не менее восхитительные и разнообразные продукты. Ведь винный туризм учит не только пить правильно, но и закусывать соответственно.

Понятно, что многие гастрономические заведения, находящиеся в отдаленных регионах, в каких-нибудь горных или степных деревушках, способствуют поддержанию экономики этой местности и расширению туристических маршрутов страны. Ведь многие туристы приезжают сюда большей частью не для того, чтобы полюбоваться красотами природы этого уголка, а именно для посещения хорошего ресторана. Поэтому во многих регионах для привлечения клиентов построили шикарные гостиницы при ресторанах.

Гастротуры делятся на два вида: сельские (так называемые, «зеленые») и городские. Их принципиальное отличие заключается в том, что, отправляясь, в сельскую местность турист стремится попробовать экологически чистый продукт, без каких-либо добавок. Например, «зеленые» туры предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля или прогулку по дорогам виноделия. Городской же гастротур может включать в себя посещение кондитерской фабрики или маленького колбасного цеха и ресторанчика при нем, где из выпускаемой на фабрике или в цеху продукции готовится деликатесное блюдо.

Кроме того, существуют туры, которые знакомят не с различными блюдами в одной местности, а с одним блюдом в разных местностях. Это весьма знаменитые французские, болгарские винные туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин.

Сырные туры в Голландию, Швейцарию, Италию, где можно отведать сорта лучших сыров, посетить сырную ярмарку.

Пивные туры по Германии, Австрии, Чехии, Бельгии запомнятся любителям пенного напитка не только его разнообразием, но и посещением пивоварен, знаменитых пивных баров и фестивалей.

Следует отметить, что практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гастротуризма, ведь в каждой стране своя неповторимая национальная кухня, свои традиции гостеприимства.

1.2 Современное состояние гастрономического туризма

Мода на гастрономические туры активно развивается в последние годы. Самыми большими любителями этого развлечения зарекомендовали себя немцы, англичане, американцы и японцы. Гастрономический туризм является синтезом экологии, культуры и производства.

Гастрономический туризм хорошо организован во Франции, Италии, Испании, в Японии, где существует развитая сеть винно-гастрономических туров.

В России такой вид туризма пока только зарождается, и подобных туров в чистом

виде еще нет, поэтому элементы гастрономических туров включают в основные программы. В России кулинарный туризм пока редкое явление: нет продуманных гастрономических маршрутов, число россиян, готовых платить деньги за подобное путешествие, очень мало. Однако и у нас все больше людей осознают перспективность этого направления турбизнеса. В перспективе в России главным образом будет развиваться «зеленый» гастротуризм.

Покупателям гастрономических туров нужно заранее определиться с концепцией поездки. Можно просто поехать в страну, славящуюся вековыми кулинарными традициями, и ознакомиться с ее достопримечательностями - как съедобными, так и всеми остальными. А можно посетить яркие и аппетитные гастрономические фестивали, которые периодически проводятся в самых разных уголках планеты. Например, сентябрь - время Устричного фестиваля в Ирландии и Октоберфеста в Мюнхене, в июле традиционно проходит праздник испанской национальной еды Сан-Фермин и Бонтон - фестиваль тунца в Италии, а в ноябре заядлые гастрономические туристы отправляются во Францию на Божоле Нуво - праздник молодого вина или на фестиваль белых трюфелей в Сан-Миниато.

Основные направления развития гастрономического туризма представлены на рисунке 1.

Рис.1 Основные направления гастрономического туризма в мире

Как видно из рисунка на первом месте стоит Юго-Восточная Азия. Данное направление можно разделить на пять основных направлений:

Таиланд - яркий представитель азиатской кухни, которая с каждым годом набирает популярность вместе с ростом туристического интереса к стране. Основа тайской кухни - рис, лапша, морепродукты и тропические фрукты. Нельзя забывать о любви тайцев к острой еде, которая для непривыкшего путешественника может быть несъедобна.

Индийская кухня так же разнообразна, как и её культура, география и климат. Однако, несмотря на существование нескольких тысяч каст со своими правилами, регламентирующими питание, лишь две религии, индуизм и мусульманство, повлияли на кулинарные рецепты индийской кухни. До сегодняшнего дня дошли такие индийские рецепты как жирный плов из риса, бирияни, хлебцы с начинкой из миндаля, сухофруктов и сладких сливок. Они же привезли с собой тандур - большую стоячую духовку, в которой готовят хлеб и мясо. Из северных районов происходят знаменитые тандури. В индийской кухне употребление в пищу мяса коровы, как и вообще крупного рогатого скота, строго запрещено религиозными законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане. В то же время в районе Гоа население употребляет в пищу много свинины; рис и свинина - основная пища гоанцев во все времена года. Многие индийцы на юге строгие вегетарианцы. Основу их пищи составляют сладкий перец, финики, желтая чечевица и отварной рис. Самое известное индийское блюдо, вероятно карри. В индийской кухне карри, в основном овощные, и весьма острые. Карри для индийцев не только приправа, но целая группа блюд, объединенная общей особенностью - густой консистенцией и комбинацией свежемолотых специй, что делает одно блюдо непохожим на другое.

Китайская кухня. Китайская кухня придерживается концепции здорового питания, которое обеспечивается за счет состава приготавливаемых блюд. Китайская кухня исходит из нескольких основных компонентов, которые всегда мелко порезаны и искусно приготовлены. Варианты комбинаций 30 или 40 компонентов дают возможность приготовить тысячи блюд. Китайская кулинарная традиция объединяет множество блюд, характерных для разных районов Китая, находящихся порой в абсолютно разных климатических зонах.

Японская кухня. Японская кухня разительно отличается от любой другой кухни мира. Для жителей азиатских стран она то же самое, что французская для европейцев. Ее секрет кроется в тщательном подборе продуктов, красоте подачи, а также в отношении к продукту в целом. Лишь лучшие дары земли и воды достойны чести оказаться на столе, а главная задача повара - сохранить их первоначальные свойства. У японской кухни есть еще одна уникальная особенность. Помимо красоты и гармонии форм и красок, приготовленные блюда обязательно отражают время года. По их мнению каждый сезон дарует свои собственные деликатесы.

Соответствие же сезону, как и свежесть продукта, ценится в Японии выше, чем само приготовление. Основными продуктами, используемыми в японской кухне, являются: овощи, рис, продукты растительного происхождения, рыба, различные морепродукты, а также мясо - говядина, баранина, свинина, птица. Японская кухня, представленная однажды западному миру в виде блюда «сукияки» или более экзотического блюда «суси», со временем получила высокую оценку во всем мире, и в последние годы перестала быть частью экзотики, став привычной и любимой многими иностранцами.

Среди Европейских стран первые места занимает Италия. Одна из самых любимых и распространенных в мире, итальянская кухня имеет много поклонников. Италия - родина таких блюд, как пицца, паста и ризотто. Среди других стран Европы можно отметить Францию, Швейцарию, Испанию и др. страны.

В России пока немного чисто гастрономических или винных туров. Элементы винно-гастрономического туризма активно внедряются в сотню экскурсионных маршрутов. Регионы европейской части страны предлагают отведать «обед в русской избе».

Посещение винодельческих заводов с последующей дегустацией продукции практикуют в южных округах. В рамках инновационного тренда «туризм и гастрономия» возникли такие успешные проекты, как праздники сыра, хлеба и меда. Эксперты считают, что РФ обладает всем необходимым для развития гастрономического туризма, учитывая традиционное русское хлебосольство и многонациональность кулинарных традиций страны.

Таким образом, Гастрономический туризм - это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт. Следует отметить, что практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гостротуризма, ведь в каждой стране своя неповторимая национальная кухня, свои традиции гостеприимства.

Туристские предприятия всегда были и сейчас являются активными сторонниками

новых технологий. Как уже отмечалось, современные достижения в области телекоммуникаций и электронного маркетинга обеспечивают новые возможности для туристского бизнеса и существенно воздействуют на его модели [1, с. 22].

Глава 2. Особенности гастрономического туризма Европы

2.1 Региональное развитие гастрономического туризма Европы

ВТО прогнозируют, что одним из самых популярных видов туризма к 2020 г. станет тематический, который уже сейчас активно развивается. Но данный турпродукт еще не достаточно широко представлен на российском туристском рынке, поэтому представляется интересным и познавательным рассмотреть возможности разработки подобных туров. Для этого необходимо проанализировать туристские ресурсы региона. В качестве такого региона был выбран ряд европейских стран: Франция, Италия, Испания, Германия, Португалия, Кипр, Греция и Австрия. Это объясняется рядом причин. Во-первых, согласно исследованиям, Европа является лидирующим регионом по числу посещения туристов: именно здесь сосредоточено огромное количество культурно-исторических памятников, а кроме того, индустрия обслуживания находится на высоком уровне.

Во-вторых, исторически сложилось так, что Европа в силу географических, климатических, экологических, культурных и политических условий является крупнейшим в мире производителем и экспортером вин высокого качества. Туристов в данный регион привлекает не только европейская кухня, а также многочисленные дегустации и национальные праздники, связанные со сбором винограда. Таким образом, туризм и производство продукции, добываемой из солнечных ягод, в совокупности составляют весьма значительную статью дохода в бюджете Франции, Италии, Испании, Германии, Португалии, Греции, Австрии.

Первыми заманивать путешественников своими вкусами начали итальянцы. Сегодня каждый десятый гость приезжает на Аппенины специально, чтобы отведать местных кушаний. Именно здесь недавно открылся первый в мире университет гастрономических наук.

Наслаждаться блюдами итальянской кухни можно в любом регионе страны, а лучше всего взять дегустационный тур, ведь в каждом городе есть свои секретные рецепты сыров, колбас и других деликатесов.

Кроме того более 50 % гастрономических туров в Италию составляют виннодегустационные туры. В Италии более ста провинций и практически каждая может похвастать винно-гастрономическими тропами. Здесь настоящий земной рай для ценителей вина, сыра, любителей отведать прошутто (ветчину), пасту, пиццу, полакомиться трюфелями. В Тоскане винно-гастрономический маршрут предоставляет туристам возможность полюбоваться южной прелестью долины Вальдорчия из окон и на остановках «винного» поезда. Встречают путешественников и угощают «на дорожку» бокалом десертного вина, местными сладостями. В уютном вагоне-ресторане оборудован «винный погребок». На остановках туристы отправляются в лучшие винодельческие хозяйства - наблюдать за технологическим процессом виноделия.

Вторая страна Европы - Франция. Понятие высокой кухни появилось во Франции и

не случайно. Французы относятся к процессу приготовления еды с особой страстью, уделяя пристальное внимание к вкусу, аромату и внешнему виду блюд. Однако славу самой искушенной в этом вопросе страны завоевала Франция. Ее козыри - это сыры и вина. Только здесь гастрономические туристы узнают секреты приготовления сыров, начинают отличать коньяк от арманьяка, пробуют сотни вин и закусывают лягушачьими лапками [4, с. 15].

Третье место занимает Швейцария. Основу гастрономических туров в Швейцарию составляют блюда из сыра. Известно более 400 сортов швейцарского сыра, но прославили страну экстра-твердые и твердые представители. Для почитателей швейцарского сыра прекрасно подходят туры по районам производства любимого продукта. Тем, кто любит твердый сыр, лучше начинать с посещения сыроварен центральной Швейцарии. Северо-восточнее знаменитый Аппенцель предлагает отведать одноименный сыр, имеющий 700-летнюю историю.

Четвертое место в Европе занимает Испания на ее долю приходится 12 % туристического потока. В Испании не так много традиционных блюд, как во Франции или Италии, но некоторые из них заслуживают пристального внимания. Испанская национальная кулинарная идея - тапас (исп. «tapas» - «крышка»). За обычной колбасной нарезкой, приготовленными на гриле овощами, поджаренными морскими деликатесами, бутербродами тянется целый шлейф историй и легенд. Например, о законе короля Альфонсо, который предписывал в XIII веке хозяевам гостиниц и постоялых дворов вместе с вином подавать своим гостям закуску. Для удобства продукты клали на кружки, а что именно предложить гостю с напитками - решал хозяин гостиницы.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что Европа располагает обширными туристскими возможностями и ресурсами для организации тематических туров по странам и регионам.

2.2 Гастрономический туризм Италии

Итальянцы - настоящие гурманы, для них имеет значение как качество продуктов, а оно, несомненно, должно быть на высоте, так и искусство приготовления блюд. В Италии кулинария - действительно искусство. Это проявляется даже на бытовом уровне: все итальянцы прекрасно готовят (при чем, зачастую, мужчины превосходят в мастерстве женщин).

Каждая область Италии имеет свои кулинарные особенности: на севере страны отдают предпочтение рису и сливочному маслу, а на юге не представляют жизни без всевозможных макаронных изделий и оливкового масла. Благодаря усилиям итальянского повара Артузи, в 1870 г. собравшего свыше 1800 рецептов приготовления блюд со всей Италии, итальянская кулинария приобрела целостность.

В Италии бережно хранят и передают из поколения в поколение кулинарные традиции. Возможно, именно в этом и заключается секрет признания и популярности итальянской кухни во всем мире.

Действительно, итальянская кухня стала по истине международной - сложно найти город, где бы не было итальянского ресторана с традиционными пастой и ризотто.

Пицца давно стала «своей» для американцев, ее с удовольствием едят по всей Европе и даже в Азии. Капучино и эспрессо - напитки без которых не может представить жизни множество людей по всему миру, а ведь их родина - так же Италия.

Однако особенности национальной итальянской кухни заключаются не только во всемирно известных, «брендовых» блюдах и продуктах. Изюминка Италии и ее кулинарии в самом отношении к еде, к процессу приготовления пищи и культуре трапезы [8].

В Италии не принято кушать на ходу, в спешке, поэтому «фаст-фуды» там не прижились. Если в Италии сядут за стол, будь то завтрак в кругу семьи, обед с коллегами по работе или ужин с друзьями, то едят не спеша, оживленно беседуя и обязательно распивая бутылочку вина.

При этом поговорка: завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу - итальянцам чужда. На завтрак они обычно выпивают чашку капучино (оно считается в Италии «утренним» кофе, после обеда его не пьют) с печеньем или круассанами.

Обед - это главная трапеза за день. В 13:00-15:00 часов кушают первое (к которому, кстати, относится и паста), второе (это может быть рагу, ризотто и т.д.), салаты и, конечно, десерт. Надо сказать, что сладкое в Италии очень любят, особо не равнодушны они к мороженому, которого в Италии множество видов. Ужин, как правило, не столь насыщен, однако некоторые, особенно деловые люди, предпочитают «поменять местами» обед и ужин - полноценно покушать вечером, а днем лишь перекусить. В гастрономическом туре можно и не следовать этому привычному для большинства итальянцев укладу, но ни обед, ни ужин не обходится без вина, которое, как считают итальянцы, перед обедом разжигает аппетит, а после - способствует лучшему усвоению пищи.

Итальянцы часто обедают вне дома, поэтому ресторанная культура там весьма развита. Есть кафе и рестораны на любой уровень дохода: от минимального до вполне солидного. И в любом заведении вы можете рассчитывать на качественные блюда и соответствующее обслуживание.

Итак, итальянская кухня - это паста и соусы, это пицца и оливки, это сыр и вино. Все это можно отведать, отправившись в гастротур по Италии. Но, главное, в кулинарном путешествии уловить, что итальянская кухня - это еще и сама Италия, чуть острая, пряная и неизменно сочная.

Пицца в Италии -- это отдельная история. Она изготавливается в 200 вариантах: с морепродуктами, фаршем, ветчиной, грибами, помидорами и, конечно, с немыслимым сочетанием самых разнообразных сыров. Настоящие гурманы и знатоки национального итальянского блюда способны определить на вкус все ингредиенты, которые тщательно выбираются опытным пиццайоло (так называют человека, занимающегося выпечкой пиццы).

Нельзя побывать в этой стране и не попробовать её многочисленные сорта сыров: пармезан, горгонзолу, моцареллу, пекорино -- все и не перечислить. Конечно, итальянские сыры совершенно не такие, как, например, во Франции или Швейцарии, и гурманы легко отличат их не только по вкусу, но и по внешнему виду. Одни сыры используются для приготовления пиццы, другие становятся обязательным

ингредиентом соусов к пасте, третьи употребляют в качестве дополнения к основным блюдам, четвёртые подают после обеда к вину. Мягкий сливочный сыр маскарпоне входит в состав знаменитого десерта «Тирамису».

Национальная кухня Италии очень разнообразна: в каждой провинции есть свои особенности, не говоря уж о том, что блюда северной и южной частей страны значительно отличаются друг от друга. На юге вы сможете насладиться рыбой и морепродуктами: омарами, лангустами, креветками и всевозможными моллюсками. Не упустите возможность попробовать каракатицу - её готовят только опытные повара, настоящие мастера своего дела. В отличие от кухни севера, где больше распространены животные жиры, на юге почти всё готовят на оливковом масле. Кроме того, здесь буквально ко всем блюдам подают маслины [11].

В северной части Италии больше популярно мясо: нежирная свинина и телятина, которые готовят цельными кусками. Фарш здесь используется только для соусов. Милан предложит вам множество блюд из риса, ведь именно здесь, в долине Падана, находится огромная плантация, снабжающая рисом всю Италию. В Венеции преобладают блюда из рыбы и морепродуктов - супы, рыба гриль, а также ризотто с рыбой и моллюски с полентой. Любителям экзотики придётся по вкусу granseola - мясо морского паука с добавлением масла и лимона. И практически в любом регионе страны вы сможете попробовать блюда из овощей - как сырых, так и тушеных. Лучшим десертом после сытной трапезы станет настоящее итальянское мороженое, которое здесь делают чуть ли не из всего.

Итальянцы -- настоящие ценители хорошей кухни, и очень любят устраивать сезонные гастрономические праздники. Например, в сентябре у вас есть возможность попасть на фестиваль Pizzafest, проводящийся в Неаполе. Считается, что именно в этом городе начали готовить национальное итальянское блюдо, ставшее теперь популярным на всей планете. В начале октября в Альбе открывается Truffle Festival -- фестиваль трюфелей, куда для закупки этих редких и ценных грибов съезжаются повара со всего мира. А в конце месяца в Турине начинается Slow Food Festival - для любителей вкусной и здоровой пищи. Эта ярмарка стала главным кулинарным событием не только для итальянцев: для того, чтобы представить свои лучшие продукты, сюда приезжают крестьяне со всего мира.

Конечно, гастрономические туры в Италию - не круглосуточное путешествие по ресторанам и кафе с целью как следует поесть. Во время поездок по различным уголкам этой страны вы в полной мере сможете насладиться природой и архитектурными достопримечательностями, отдохнуть на побережье, ознакомиться с традициями местных жителей. Но главное в них всё же возможность попробовать то, что по-настоящему готовится только в Италии.

Согласно данным выезда российских граждан за рубеж по наиболее популярным направлениям.

Страны

Цели поездки

2011

2012

Изменение численности российских граждан, выехавших за рубеж за 2012г. По сравнению с аналогичным показателем 2011г. (+- %)

Австрия

Всего

289 236

320 537

11

Туризм

190 840

219 408

15

Служебная

20 014

17 422

-13

Болгария

Всего

405 689

469 122

16

Туризм

339 643

389 424

15

Служебная

3 280

2 800

-15

Великобритания

Всего

289 675

295 708

2

Туризм

153 998

163 964

6

Служебная

28 078

23 858

-15

Венгрия

Всего

62 309

51 686

-17

Туризм

43 905

33 423

-24

Служебная

3 907

3 103

-21

Германия

Всего

1 325 452

1 385 363

5

Туризм

702 346

713 096

2

Служебная

111 056

98 609

-11

Греция

Всего

710 304

834 355

17

Туризм

612 464

690 412

13

Служебная

3 597

3 652

2

Египет

Всего

1 659 611

2 246 440

35

Туризм

1 452 813

1 906 637

31

Служебная

6 234

3 023

-52

Израиль

Всего

335 933

339 029

1

Туризм

225 976

219 019

-3

Служебная

5 934

6 484

9

Иордания

Всего

25 067

28 520

14

Туризм

8 555

11 275

32

Служебная

1 349

672

-50

Испания

Всего

785 866

990 637

26

Туризм

645 303

792 084

23

Служебная

10 910

10 361

-5

Италия

Всего

734 210

794 323

8

Туризм

571 603

570 764

-0,1

Служебная

21 338

17 333

-19

Канада

Всего

11 311

14 776

31

Туризм

5 494

7 450

36

Служебная

323

420

30

Кипр

Всего

380 231

477 106

25

Туризм

323 631

404 741

25

Служебная

3 671

2 963

-19

Китай

Всего

2 432 615

2 312 199

-5

Туризм

1 502 344

1 328 850

-12

Служебная

365 688

339 817

-7

Корея, Республика

Всего

161 893

187 536

16

Туризм

74 960

92 417

23

Служебная

22 825

25 122

10

Куба

Всего

67 812

74 972

11

Туризм

57 008

62 162

9

Служебная

706

1 209

71

Латвия

Всего

325 839

371 351

14

Туризм

89 645

92 185

3

Служебная

26 062

14 443

-45

Литва

Всего

755 926

910 511

20

Туризм

47 192

33 458

-29

Служебная

44 113

17 067

-61

Мальта

Всего

22 618

24 617

9

Туризм

20 131

21 847

9

Служебная

256

180

-30

Нидерланды

Всего

161 712

162 484

0,5

Туризм

89 496

93 208

4

Служебная

19 636

16 021

-18

Норвегия

Всего

126 435

154 272

22

Туризм

25 581

30 703

20

Служебная

22 894

16 779

-27

ОАЭ

Всего

457 736

649 428

42

Туризм

394 581

549 382

39

Служебная

10 182

10 248

1

Польша

Всего

684 428

1 014 622

48

Туризм

48 895

48 855

-0,1

Служебная

20 967

18 668

-11

Румыния

Всего

6 165

7 486

21

Туризм

1 533

2 464

61

Служебная

703

736

5

Словакия

Всего

5 971

12 547

110

Туризм

1 556

2 645

70

Служебная

441

644

46

США

Всего

242 098

276 354

14

Туризм

112 213

134 536

20

Служебная

19 372

17 050

-12

Таиланд

Всего

917 848

1 112 253

21

Туризм

780 234

885 113

13

Служебная

2 352

14 396

512

Тунис

Всего

153 694

226 193

47

Туризм

145 359

207 545

43

Служебная

254

251

-1

Турция

Всего

3 260 138

3 334 727

2

Туризм

2 681 662

2 516 136

-6

Служебная

33 461

22 926

-31

Финляндия

Всего

4 416 283

5 118 780

16

Туризм

912 105

512 547

-44

Служебная

210 622

109 718

-48

Франция

Всего

410 574

457 083

11

Туризм

267 167

299 313

12

Служебная

35 102

29 768

-15

Хорватия

Всего

135 144

134 518

-0,5

Туризм

106 447

108 715

2

Служебная

2 139

2 110

-1

Чехия

Всего

462 092

505 163

9

Туризм

367 461

379 723

3

Служебная

13 473

11 223

-17

Швейцария

Всего

231 714

265 747

15

Туризм

148 694

177 508

19

Служебная

20 592

18 662

-9

Швеция

Всего

83 673

64 055

-23

Туризм

50 359

28 978

-42

Служебная

7 870

6 115

-22

Эстония

Всего

1 678 374

1 825 923

9

Туризм

25 079

30 337

21

Служебная

26 016

5 357

-79

Япония

Всего

67 563

79 099

17

Туризм

13 096

24 778

89

Служебная

7 357

8 049

9

Итого

Всего

24 283 239

27 529 522

13

Туризм

13 239 369

13 785 102

4

Служебная

1 132 774

897 259

-21

Всего по всем странам

Всего

43 725 777

47 812 920

9

Туризм

14 495 894

15 332 136

6

Служебная

1 433 340

1 195 475

-17

Гастрономические туры предлагают турфирм «Максимум турс», «Виатур» и «Воскресенское бюро путешествий и экскурсий»:

Характеристика турагентства «Максимум турс» :

Турфирма " Максимум турс " начала свою деятельность в 2005. На сегодняшний день "Максимум турс" предоставляет полный пакет предложений для гостротуристов.

Гастрономическая фирма «Максимум турс» - это новое предприятие, эффективно работающее на этом туристическом рынке.

Сегодня спектр зарубежных маршрутов и предложений позволяет любому клиенту выбрать именно то, что его устраивает и по цене и по набору услуг. «Максимум турс»

предлагает такие туры, чтобы туристы, съездив один раз, вновь возвращались в эту фирму, став постоянными клиентами, и рекомендовали бы эту фирму своим друзьям и близким. Основные направления поездок для ознакомления с кулинарными изысками - Франция, Италия и Испания. Цена от 20 тыс. руб.

Характеристика турфирмы «Виатур» :

Туристская компания " Виатур " - современная турфирма, делающая основной упор на кулинарным предпочтениям клиентов.

Основные услуги:

- групповые и индивидуальные туры в любую точку Земли;

- бронирование авиабилетов любых типов - оформление загранпаспортов и виз.

Основные принципы работы - высокий уровень сервиса в сочетании с качеством и использованием новейших технологий. Основной партнер - компания Tez Tour, ведущий туроператор по нескольким направлениям.

Основные направления поездок для ознакомления с кулинарными изысками - все страны мира. Цена от 17 тыс. руб.

Характеристика турфирмы «Воскресенское бюро путешествий и экскурсий» :

Воскресенское бюро путешествий и экскурсий успешно работает на туристическом рынке гастрономического туризма, компания входит в сеть туристических агентств «Горящие туры».

Откроют перед клиентами уголки, где кулинарная традиция - смысл жизни.

Программы соединяют уроки кулинарного мастерства, дегустации элитных напитков, визиты на кухни к известным шеф-поварам. Вы испытаете щедрость природы, впитаете образ жизни и яркую культуру присущую только данному региону.

Основные направления поездок для ознакомления с кулинарными изысками - все страны мира. Цена от 17 тыс. руб.

Пример программы тура, из данных туроператоров:

1 день -

Трансфер из аэропорта в город

Размещение в отеле

Ужин в любом ресторане города

2-й день -

Завтрак в отеле

Кулинарный урок в ресторане. (3 часа) Под руководством шеф-повара вся группа готовит блюда традиционной кухни.

Занятие заканчивается дегустацией и совместным застольем

3-ий день -

Завтрак в отеле

Кулинарные дегустации в ресторане

4-ый день -

Завтрак в отеле

Поездка на ферму с обедом

5-ый день -

Завтрак в отеле

Кулинарный урок в ресторане

Занятие заканчивается дегустацией и совместным застольем

6-ой день -

Свободный день для отдыха или шопинга.

Вы сможете выбрать дополнительные экскурсии

7-ой день -

Выезд из отеля. Трансфер в аэропорт города

Стоимость гастрономического тура на 1 человека

при 2-х местном размещении 28 200 рублей

Карта Италии с центрами гастрономического туризма

2.3 Гастрономический туризм Франции

Франция - государство, возникшее при объединении нескольких провинций, в каждой из которых жители так чтят свои гастрономические специалитеты, что сохранили их до сих пор. Смешение кулинарных стилей сделало французскую кухню весьма разнообразной.

Эльзасская кухня очень похожа на немецкую, кухня южных провинций (Прованс, Гасконь) ближе к итальянской и испанской, правда, более острая. Жители прибрежных районов используют в своем рационе больше рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок. Для французской кухни характерно широкое использование вин, коньяка и ликеров для приготовления блюд. И это хорошо. Как было недавно установлено: умеренное потребление красного вина (примерно бокал в день) тормозит развитие атеросклероза.

Сплошные плюсы: в целом специалисты считают французскую кухню достаточно сбалансированной. Она менее жирная, чем, к примеру, немецкая или английская. Франция - родина Гаргантюа и Вателя, а также "натюрморта", "филе", "пюре" или "суфле". Что французская кулинарная лексика давно уже стала международной, а географию этой страны многие, не пересекая границ, изучили благодаря системе АОС (Appellation d'Origine Controle - название продукта, данное по месту производства): регионы Коньяк, Кальвадос, Шампань, Бордо, Бургундия, деревушки Камамбер, Мюроль, Сан-Нектер и так далее.

Практически очевидно, что гастрономическая культура во Франции - будь то гастрономические рестораны или маленькие бистро, или отдельные продукты: вино, сыры, устрицы, фуа гра и прочая, - достопримечательность равная по статусу Эйфелевой башне или Лувру. Именно сыры и вино чаще всего везут из Франции туристы в подарок родным и близким.

Известно, что большое количество ресторанов страны подчинено ритму туристических сезонов: многие заведения на морских побережьях зарабатывают в летние сезоны столько, что зимой спокойно закрываются, а эстафету у них берут гастрономические кафе и рестораны на горнолыжных курортах. Например, Марк Вейера (Marc Veurat), отмеченный в 2013 году гидом "Гомийо" оценкой 20 из 20-ти, заканчивает летний сезон на побережье очаровательного озера в городе Аннеси, закрывая свой трехзвездочный ресторан Auberge de l'Eridan (открыт с мая по

октябрь), и тут же перемещается в свое другое гастрономическое заведение - Ferme de mon Pere, находящееся в Савойских Альпах (открыт с середины декабря до середины апреля).

Также не случайно при всех крупных паласах - а уж парижских тем более - существуют гастрономические рестораны: L' Espadon при отеле Ritz и Les Ambassadeurs при отеле Crillon отмечены одной звездой, ресторан отеля Bristol имеет две звезды, Plaza Athenee гордо принимает в своих стенах высочайшую кухню Алана Дюкаса, отмеченную тремя звездами знаменитого красного гида, отель Four Seasons - George V празднует получение в этом году третьей звезды своим рестораном Le Cinq. Катрин Мортель Catherine Mortel, директор по связям с общественностью этого отеля считает, что именно гастрономия является одним из средств продвижения George V в мире. Французские шеф-повара и сомелье из ресторана Le Cinq при отеле периодически устраивают различные гастрономические акции, так называемые "витрины французской гастрономии" в Нью-Йорке, Токио и так далее.

Во Франции уже создан гастрономическо-туристический салон - Tourgast, объединяющий турагентства, производителей продуктов и рестораторов, проходящий ежегодно с 22 по 25 апреля во французском городке Сен-Луи Saint-Louis, рядом со швейцарской и германской границей, благодаря чему ставший международным.

Франция одна из самых богатых стран в отношении гастрономическо-туристической литературы. Одних только гастрономических гидов можно насчитать добрую дюжину, плюс к этому три-четыре десятка книг, посвященных кухне или гастрономическим особенностям определенных регионов.

В качестве такого примера можно привести рестораны "Жюль Верн", расположенный на Эйфелевой башне или знаменитую "Серебряную башню". А ресторан "Фукец" (Fouquet's), что на Елисейских полях, уже давно больше известен не своей кухней, а исторической связью с кинематографом и традицией отмечать здесь престижную премию "Сезар". Многие туристы приходят сюда исключительно дабы пройтись по дорожке, состоящей из золотых плит с именами лауреатов "Сезара", среди которых Ален Делон, Катрин Денёв и многие другие до боли знакомые имена.

По данным Дирекции туризма (Direction du tourisme) при правительстве Франции - 75 млн. туристов, посещающих страну, около четверти своего бюджета тратят на еду, оставляя в стране 18 млрд. евро на гастрономические расходы. И это не считая расходов на сувениры, многие из которых также гастрономические. Ведь даже банальное питание во Франции способствует лучшему познанию страны, знакомству с ее культурой и нравами. Самобытность же французской кухни состоит в том, что она разнообразна и не успевает приестся: из региона в регион меняются местные продукты и типичные блюда, так называемые produits de terroir. В зависимости от настроения и кошелек турист каждый день может менять гастрономические стили: высокая кухня, региональная, городская, буржуазная, популярная и так далее. Помимо всего вышеозначенного, во Франции с недавних пор очень большой популярностью стал пользоваться непосредственно гастрономический туризм. Появляются все новые и новые туристические агентства, организующие

путешествия с целью открытия страны через гастрономию. Одни агентства специализируются на гастрономии регионов, другие на так называемых "винных путях", проходящих по виноградникам страны, небольшое парижское агентство Eastwood travel France организует своим клиентам путешествия в различные эпохи (в старинных замках с переодеванием в костюмы тех времен) с созданием соответствующих этим эпохам исторических трапез.

Франция одна из самых посещаемых стран мира. Но если туристы приехали один, два, три раза, им уже больше не интересна Эйфелева башня, они хотят чего-то нового, более глубокого, - говорит Анн-Софи де Латайяд (Anne-Sophie de Lataillade) из туристического агентства Prestige de France. - Поэтому вот уже десять лет мы создаем специфические туры связанные с гастрономией и искусством стола. Сюда входят визиты в типичные рестораны, дегустации местных продуктов, встречи с крупными шефами. Например, визит в Версаль, через призму art de la table эпохи Короля Солнца. Или визит в Париж через дорогие продуктовые магазины fines epiceries. Сегодня люди хотят понять, каким образом печется хлеб, они задаются вопросом, как лучше есть, чтобы вести здоровый образ жизни. Среди самых посещаемых регионов можно назвать Бордо, Бургундию, Шампань, Париж и предместья. Помимо французов, приезжает много американцев, итальянцев, корейцев, китайцев. С недавних пор стали приезжать русские.

Помимо просто гастрономическо-туристических посещений многие приезжают во Францию для обучения, причем речь идет не только о профессионалах, но и о любителях, стремящихся прикоснуться к вершинам кулинарного искусства. В этой связи многие шефы-владельцы гостиних дворов в провинции организуют у себя уикенды с проживанием, дегустацией и обучением кухни этой местности. Известная французская кулинарная школа Le Cordon Bleu совместно с Four Seasons Hotel George V предлагает программу под названием "открытие французской кухни" - 5 ночей в шикарном парижском паласе с пятидневными кулинарными курсами в самой школе. В программу, помимо самих курсов, входит посещение парижских рынков и лаборатории знаменитой пекарни Poilane.

В гастрономическом туризме Франции выделяют следующие регионы:

Париж - это всегда романтика. И посещение этого всемирного законодателя мод в области высокой кухни, в первую очередь, интригует возможностями пообедать в лучших ресторанах мира. В частности, в отеле Plaza Athenee, находящемся на одной из самых престижных улиц французской столицы - авеню Монтень, расположен гастрономический ресторан, отмеченный тремя звездами по гиду Мишлен. Его владельцем и шефом является известнейший повар Парижа Ален Дюкас (кстати, его рестораны расположены во всех отелях группы Dorchester, и существуют даже специальные туры по заведениям одного хозяина). Посещение Рунжиса, точнее, расположенного там одного из самых огромных рынков в мире, где делают закупки лучшие шеф-повара Франции: рыба, дары моря, овощи, мясо и другие продукты на прилавках не только свежи и соблазнительны, но и удивительно живописны. Процесс торга и закупок нередко сопровождается щелканьем затворов фотокамер туристов-посетителей, так как не запечатлеть эти характерные сценки было бы

непростительным упущением.

В Монако (это миниатюрное государство хоть и не является французской территорией, однако граничит с ней по трем сторонам) одним из развлечений является необычный ужин. Например, в винном погребе в Hotel de Paris в окружении 250 000 бутылок лучших вин в мире. Известный шеф-повар предложит обед, приготовленный в стиле высокой кухни. Приблизительная стоимость удовольствия: 395 евро с человека (для максимально допустимой на один вертолет группы из 4-х человек).

Бордо. Славу местных вин никто не отменял, а среди россиян они наиболее известны. Путешествие по этому винному раю завораживает своей умиротворяющей и успокаивающей атмосферой. Гармония, которой наполнено окружающее пространство, повергает туристов в состояние созерцательности, а местные виды не уступают в аппетитности блюдам. Отель Chateau le Margaux 4* Luxe, замок XVII века, расположен посреди знаменитых виноградников. А отель Chateau des Vigiers 4* Luxe (Small Luxury Hotels of the World) в Сент-Эмильоне находится в окружении великолепного гольф-клуба, парка и виноградников Бержерака.

Жизнь в замке, роскошные ужины по приглашению и в личном присутствии их хозяев - это замечательный отдых, освобождающий от стрессов и повседневной суеты. Бордоские туры предполагают экскурсии по погребам самых именитых шато в Медоке, Пойяке, Граве, с дегустациями изысканнейших французских вин, в том числе Chateau Mouton-Rothschild, Chateau Margoux и других. И нет ничего более интересного, чем в процессе дегустации научиться отличать тонкие нюансы каждого напитка, определять тона и оттенки, составляющие букет.

В Бургундии туристов ждет конная прогулка в коляске по виноградникам, захватывающая дегустация знаменитых вин на юге Бона: Meursault (Мерсо), Pu-ligny Montrachet (Пюлини Монтраше), а также белых вин Chablis (Шабли). Вам покажут хранилище с бочонками и дадут отведать еще зреющее вино, спросив о ваших ощущениях, поведают о винограде и земле, о солнце и почвах, на которых он набирал сок. Затем - посещение винодельческого района Кот-де-Нюи (Cote-de-Nuits) и дегустация знаменитых красных вин: Nuits Saint Georges (Нюи Сен Жорж), Vosne Romanee (Восн Романе), Gevrey-Chambertin (Жевре Шамбертен). А в винодельческом районе Арбуа (Arbois) состоится знакомство с особым желтым вином, традиция которого ведет начало от испанской оккупации района Франш-Конте во времена Карла V. Изысканно приготовленное мясо и десерты, а также самая разнообразная региональная гастрономия в знаменитых ресторанах, отдых в замках, например, в Chateau de Gilly 4* Luxe (сеть Relais et Chateaux, Small Luxury Hotels of the World), построенном в XVII веке, окруженном традиционным французским садом-парком, - все это является прекрасной иллюстрацией к портрету истинной Бургундии. В последний четверг ноября любителей Божоле Нуво ждут на «Празднике молодого вина», с карнавалом, песнями, плясками и дегустациями продукта нового урожая под традиционное сопровождение - местные сыры, виноградные улитки, грибы, мясные закуски. В это же время проводятся знаменитые выставки гастрономии в Дижоне. В Эльзасе наиболее привлекателен город Кольмарс его старинными улочками и

церковью Доминиканских монахов. Оттуда начинается «дорога эльзасских вин», по которой туристы добираются в деревню Кинихайм в Музей вин, а в Кайзербурге дегустируют знаменитые местные сорта - пино- нуар, мускат, гевюрцтраминер. В столице Эльзаса Страсбурге знакомство со старым городом сочетается с посещением эльзасских пивных.

Ценители вин и гастрономии с не меньшим трепетом относятся и к знакомству с провинцией Шампань с ее легендарными замками, где традиционным способом производится «король вин». Изюминкой этого маршрута считается спуск в известняковые подвалы, вырубленные еще римлянами в меловом грунте.

Естественно, туристам обязательно предложат посетить дегустации шампанского с классифицированных виноградников Grand Cru: марок Moët&Chandon (Моэт-и-Шандон), Mumm (Мумм), Krug (Крюг) и др., а также отправиться в гастрономический вояж по лучшим ресторанам и снять пробу с местных сыров. Самые знаменитые сыры Шампани - Boulette and Maroilles. Это мягкие, нежные сыры, сделанные из сливок коровьего молока. Boulette имеет грушевидную форму, а maroilles - квадратную, с твердой оранжевой корочкой.

2.4 Перспективы развития

В каждой стране есть региональные отличия в местной кухне, свой неповторимый набор блюд и технологий их приготовления. Обычно в одном туре стараются соединить визиты на фермы, кухни, кондитерские и виноградники с кулинарными уроками и дегустацией. Пробовать новые блюда, напитки, десерты - не только в этом прелесть гастрономического туризма. Гастрономический туризм - это не только возможность пробовать новые интересные блюда, но и посещать фабрики, винодельни и фермы. Посмотреть производство и даже принять в нем участие будет интересно не только гурманам, но и всем, кто любит вкусно поесть.

Появлению и развитию гастрономического туризма в последние годы способствует множество факторов, таких как:

- рост популярности телевизионных кулинарных программ и шоу во всем мире;
- приобретение мировой известности шеф - поварами лучших ресторанов, на волне появления моды ресторанного бизнеса: посещение модного заведения питания - это поддержание имиджа и статуса в обществе;
- доступность, привычность и обыденность посещения ресторанов для части населения, искушенной в вопросах питания, таким образом, добавить ему новизны можно, лишь попробовав что-то действительно оригинальное;
- обеспокоенность населения проблемами экологичности и качества продуктов питания;
- увеличение затрат на питание и отдых как следствие растущих доходов населения;
- рост популярности здорового образа жизни;
- осознание предприятиями продуктового производства и туристскими организациями огромного потенциала и прибыльности кулинарного туризма в мире [5, с. 20].

Понятно, что многие гастрономические заведения, находящиеся в отдаленных регионах, в каких-нибудь горных или степных деревушках, способствуют

поддержанию экономики этой местности и расширению туристских маршрутов страны. Ведь многие туристы приезжают сюда большей частью не для того, чтобы полюбоваться красотами природы этого уголка, а именно для посещения хорошего ресторана. Поэтому во многих регионах для привлечения клиентов построили шикарные гостиницы при ресторанах.

На основании выше сказанного, можно сделать вывод: гастрономический туризм называют путешествиями со вкусом, ведь кулинарные изыски иной раз лучше всего помогают понять культуру того или иного народа.

Изменяются характер и структура туризма. Новые технологии дают возможность гибко и сегментировано организовать проведение отпуска, конкурентоспособного с традиционным предложением. На смену массовому, стандартному и комплексному туризму приходят его новые виды, сделанные на заказ, исходя из спроса.