

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет геоінформаційних систем та управління територіями

(повне найменування інституту, назва факультету)

Кафедра геоінформатики і фотограмметрії

(повна назва кафедри)

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до дипломного проекту (роботи)

освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»

(освітньо-кваліфікаційний рівень)

на тему:

**«Гастрономічний туризм в Іспанії»**

Виконала: студентка 4 курсу, групи ТУР-21

Напряму підготовки: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальності: 242 «Туризм»

(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

Беліменко В.О.

(прізвище та ініціали)

Керівник ст. викладач Кучеренко Н.М.

(прізвище та ініціали)

Рецензент к.т.н., доц. Лазоренко Н.Ю.

(прізвище та ініціали)

Київ - 2025 року

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Інститут, факультет Геоінформаційних систем і управління територіями

Кафедра Геоінформатики і фотограмметрії

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

Напрямок підготовки 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

Спеціальність 242 «Туризм»

(шифр і назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

проф., д.т.н. Карпінський Ю. О.

“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2025 року

## **ЗАВДАННЯ**

**НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТУ) СТУДЕНТЦІ**

Беліменко Вероніці Олексіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): «Гастрономічний туризм в Іспанії»

керівник проекту (роботи) ст. викладач Кучеренко Наталія Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “\_\_\_” \_\_ 2025 року №

2. Строк подання студентом проекту (роботи) 26 червня 2025 року.

3. Вихідні дані до проекту (роботи): законодавчі та нормативні документи з регулювання міжнародної туристичної діяльності України, наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених у галузі туризму, оперативні дані Міністерства культури і туризму України, Державного агентства України з туризму та курортів, Державного комітету статистики України та їх регіональних структур, наукові статті, монографії.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

**Вступ**

**Розділ 1.** Теоретичні та методичні основи вивчення гастрономічного туризму.

1.1. Сутність та поняття гастрономічного туризму

1.2. Класифікація гастрономічного туризму

1.3. Особливості розвитку гастрономічного туризму

**Розділ 2.** Загальні особливості гастрономічного туризму в Іспанії.

2.1. Фактори, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

2.2. Особливості національної кухні Іспанії

2.3. Основні вектори гастрономічного туризму в Іспанії

**Розділ 3.** Виклики та перспективи зростання гастрономічного туризму в Іспанії.

3.1. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

3.2. Гастрономічні фестивалі в Іспанії

3.3. Проектування нового гастрономічного туру по Іспанії.

## Висновки

### 5. Перелік графічного матеріалу

### 6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
I			
II			
III			

### 7. Дата видачі завдання 22.02.2025

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Термін виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1.	Завдання на дипломну роботу. План роботи	24.02.2025	
2.	Вступ і перший розділ	17.03.2025	
3.	Другий розділ	14.04.2025	
4.	Третій розділ	12.05.2025	
5.	Висновки	12.05.2025	
6.	Розробка графічного матеріалу	15.05.2025	
7.	Оформлення пояснювальної записки	04.06.2025	
8.	Подача проекту на попередній захист та рецензування	02.06.2025	

Студентка \_\_\_\_\_  
( підпис )

Беліменко В.О.  
(прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи) \_\_\_\_\_  
( підпис )

Кучеренко Н.М.  
(прізвище та ініціали)

# ЗМІСТ

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИВЧЕННЯ  
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.

1.1. Сутність та поняття гастрономічного туризму

1.2. Класифікація гастрономічного туризму

1.3. Особливості розвитку гастрономічного туризму

Висновки до першого розділу

РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ  
В ІСПАНІЇ.

2.1. Фактори, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

2.2. Особливості національної кухні Іспанії

2.3. Основні вектори гастрономічного туризму в Іспанії

Висновки до другого розділу

РОЗДІЛ 3. ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЗРОСТАННЯ  
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ.

3.1. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії

3.2. Гастрономічні фестивалі в Іспанії

3.3. Проектування нового гастрономічного туру по Іспанії

Висновки до третього розділу

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

## ВСТУП

Гастрономічний туризм є одним із найдинамічніших і найперспективніших напрямів сучасної туристичної індустрії. Він поєднує в собі можливість подорожей із дегустацією традиційних страв та напоїв, знайомством із культурою, звичаями та кулінарною спадщиною різних регіонів світу. Серед країн, які користуються особливою популярністю серед поціновувачів гастрономічних подорожей, чільне місце посідає Іспанія. Завдяки багатій історії, різноманітному клімату та унікальним традиціям, ця країна пропонує туристам широкий спектр кулінарних вражень, що варіюються від страв середземноморської кухні до локальних смаколиків окремих регіонів. Іспанія – це країна з глибокими кулінарними традиціями, які сформувалися під впливом різних цивілізацій, що колись населяли її територію: римлян, маврів, християнських королівств. У кожному регіоні країни склалася своя унікальна гастрономічна спадщина, що відрізняється набором продуктів, технологіями приготування та місцевими особливостями сервірування. Від відомої паельї у Валенсії до знаменитих тапас у Барселоні, від андалусійського гаспачо до баскської кухні – гастрономічне розмаїття Іспанії приваблює мандрівників з усього світу.

Крім того, гастрономічний туризм в Іспанії відіграє значну роль у розвитку економіки країни. Численні фестивалі, кулінарні ярмарки, винні тури та гастрономічні маршрути сприяють залученню туристів і створюють додаткові робочі місця. Ресторани, виноробні, фермерські господарства та кулінарні школи активно беруть участь у цьому процесі, роблячи гастрономічний туризм важливою складовою туристичної галузі країни. Популяризації гастрономічного туризму сприяє й світове визнання іспанської кухні. В Іспанії розташована велика кількість ресторанів, відзначених зірками Мішлен, а також найкращих ринків, де можна скуштувати автентичні продукти. Іспанські вина та хамон славляться далеко

за межами країни, а гастрономічні тури дозволяють не лише насолодитися смаком страв, а й побачити процес їхнього створення – від збору врожаю до сервірування на столі.

**Об’єкт дослідження** – Гастрономічний туризм в Іспанії

**Предмет дослідження** – Особливості розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, його вплив на туристичну привабливість регіонів, гастрономічні традиції країни, чинники, що формують попит на цей вид туризму, а також роль національної кухні у створенні туристичного бренду Іспанії.

**Мета дослідження** – аналіз гастрономічного туризму в Іспанії. Дослідження його ключових характеристик, вплив на економічний та культурний розвиток країни, а також виявлення основних тенденцій, передумов і специфіки його подальшого розвитку.

**Завдання дослідження:**

1. Розкрити сутність, зміст і основні характеристики гастрономічного туризму як складової туристичної індустрії.
2. Провести класифікацію форм і видів гастрономічного туризму.
3. Проаналізувати сучасні тенденції та чинники, що впливають на розвиток гастрономічного туризму.
4. Охарактеризувати національні особливості кухні Іспанії як ресурсу туристичної привабливості.
5. Визначити головні гастрономічні регіони та маршрути Іспанії, а також їхню роль у формуванні туристичного попиту.
6. Дослідити проблеми, які стримують розвиток гастрономічного туризму в Іспанії, та оцінити потенційні шляхи їх вирішення.
7. Проаналізувати роль гастрономічних фестивалів у популяризації місцевої кухні та розвитку внутрішнього й міжнародного туризму.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИВЧЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.

## 1.1 Сутність та поняття гастрономічного туризму

«Їжа – одне з небагатьох задоволень, доступних людині все життя» (І.Мечніков). Це висловлювання якнайкраще відзеркалює роль гастрономічної складової в нашому житті, в тому числі і під час подорожей. Саме гастрономічний туризм сьогодні набуває популярності як новий туристичний продукт, обумовлений тим фактом, що, згідно з дослідженнями, понад третину витрат туристів припадає на їжу. Відтак кухня дестинації стає важливою характеристикою, що впливає на якість відпочинку. Ерік Вульф, засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, дає таке визначення: «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».

Так, Х. Ридван під терміном «гастрономічний туризм» розуміє туризм, який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства. Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють під цим терміном «повну або часткову поїздку для того, щоби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією». Д. Дасілва під зазначеним терміном розуміє «будь-який досвід туризму, в якому високо цінується і/або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи».

Д. Саламатіна дає наступне визначення цього виду туризму: «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».

Є. Соколов розглядає 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.

На підставі аналізу наведених наукових визначень можна зробити загальний висновок: гастрономічний туризм — це форма туризму, спрямована на ознайомлення з процесами виробництва та приготування національних страв, дегустацію традиційних продуктів і напоїв, а також дослідження кулінарних традицій різних народів світу. З організаційної точки зору цей вид туризму включає знайомство з технологіями приготування місцевих харчових продуктів, історією їхнього споживання та можливість участі туристів у кулінарних майстер-класах, відвідування фестивалів і конкурсів їжі.

Поняття «гастрономічний туризм» поєднує знання про культуру, традиції та історію країни через знайомство з її національною кухнею та техніками приготування страв. Це дозволяє отримувати психологічне задоволення, естетично-смакові враження та пізнавальний досвід. Національна кухня нерозривно пов'язана з іншими аспектами життя, що відображають соціальні взаємини, норми поведінки та традиційні звичаї певної нації. Зростаючий інтерес до цього виду туризму значною мірою пояснюється сучасним ритмом життя, де людям часто бракує часу, щоб насолоджуватися процесом кулінарії й трапези, через що вони дедалі частіше звертаються до швидких рішень у вигляді продуктів миттєвого приготування.

Тому на думку багатьох, гастрономічний туризм — це подорож, метою якої є пізнання культурних і кулінарних особливостей регіону або

країни. Водночас гастрономічний тур як послуга — це не лише можливість подорожі, а продуманий маршрут. Він включає в себе знайомство з виробничими процесами, технологіями приготування та кулінарними традиціями місцевої кухні, дегустацію страв, напоїв і локальних продуктів. Гастрономічний туризм доцільно інтегрувати з екотуризмом, сільським зеленим туризмом і відвідуванням природоохоронних територій. Ці напрямки зберігають багатий запас культурних, кулінарних та автентичних традицій, які варто підтримувати й відроджувати. Гастрономічні тури здатні сформувати новий підхід до туризму через призму розвитку туристичних дестинацій. Вивчення місцевої кухні сприяє соціальному, культурному, економічному та технологічному прогресу. Крім того, важливо створювати нові структурні підходи до управління туристичним і ресторанним бізнесом, розробляти нормативно-правову базу та активізувати наукові дослідження потенціалу регіонів для розвитку цього виду туризму.

## **1.2 Класифікація гастрономічного туризму**

Гастрономічний туризм є важливим напрямом сучасної туристичної індустрії, що передбачає знайомство з культурою харчування, традиційними продуктами та напоями різних регіонів. Його можна класифікувати за різними ознаками, що визначають характер туристичної діяльності.

Одна з ключових класифікацій – це розподіл гастрономічного туризму за розташуванням туристичного місця. Він поділяється на сільський та міський гастротуризм. Сільський туризм включає активності, пов'язані зі збором лісових ягід, фруктів, овочів, полюванням на трюфелі або прогулянками виноробними дорогами. Натомість міський гастрономічний туризм передбачає відвідування ресторанів, де можна скуштувати фірмові та делікатесні страви.

Другою ознакою класифікації є вид конкретного продукту або напою. Сюди входять винні тури, що передбачають відвідування виноградників та

виноробних господарств із дегустацією вин. Пивні тури зосереджені на пивоварнях, як великих, так і домашніх, із можливістю спробувати різні сорти пива. Рибні тури орієнтовані на дегустацію страв із риби та морепродуктів, а також передбачають відвідування водних угідь, рибних ферм та підприємств. Учасникам пропонують долучитися до процесу вилову риби та дізнатися більше про технології її приготування. Сирні тури включають екскурсії на заводи та сирні льохи, де туристи можуть не лише дізнатися про процес виробництва сиру, а й продегустувати його. Шоколадні тури дають змогу відвідати шоколадні фабрики та скуштувати унікальні шоколадні вироби. Чайні та кавові тури спрямовані на відвідування плантацій та фабрик із розфасовування продуктів, що дозволяє туристам ознайомитися з виробництвом цих напоїв. До цієї категорії також належать агротури, що передбачають відвідування агрокомплексів і фермерських господарств, а також фруктові-ягідні тури, орієнтовані на дегустацію місцевих фруктів та овочів. Окрему групу становлять змішані тури, що поєднують кілька спеціалізацій.

Ще одним критерієм класифікації є мета подорожі. Культурно-пізнавальні гастротури передбачають екскурсії, під час яких туристи дізнаються про історію кулінарії, традиції приготування страв у певному регіоні. Оздоровчі гастрономічні тури зосереджені на дегустації цілющих напоїв, меду, чаю з лікарськими травами, а також використанні таких методів, як апітерапія, винотерапія та дієтотерапія. Гурман-тури призначені для гастрономічних спеціалістів, таких як сомельє та дегустатори, які аналізують смакові якості страв та напоїв.

За напрямом подорожі гастрономічний туризм можна поділити на святковий та фестивальний. Святковий гастротуризм включає відвідування спеціальних гастрономічних заходів, пов'язаних із національними або регіональними святами. Фестивальний гастротуризм передбачає участь у міжнародних і локальних гастрономічних фестивалях, що сприяють популяризації традиційної кухні.

Окрему категорію становлять особливі гастротури, серед яких виділяється гастродипломатія – організація дипломатичних прийомів, де кулінарні традиції відіграють ключову роль. Це дозволяє країнам демонструвати свої національні страви та культурні особливості на міжнародному рівні (Табл. 1.1)

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму

<b>Ознака класифікації</b>	<b>Підвид турів</b>	<b>Характеристика туристичної діяльності</b>
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелі 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
	Рибні	Дегустації рибних страв та морепродуктів, а також відвідування водних угідь, рибних ферм та заводів із залученням до процесу вилову риби та ознайомлення з технологіями її приготування
	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

### 1.3. Особливості розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм — це захоплююча подорож, що передбачає дегустацію автентичних і вишуканих страв та напоїв, і є особливим видом тематичного відпочинку для справжніх гурманів. Такий вид туризму надає можливість не лише оцінити смак місцевої кухні, але й насолодитися унікальною атмосферою кожного закладу: від інтер'єру й сервірування столу до концепції подачі страв і якості обслуговування. З кожним роком кулінарні подорожі стають усе популярнішими серед туристів.

У світі кожна національна кухня славиться своїми неповторними рецептами, тому гастрономічний туризм не завжди вимагає покидати межі рідного регіону. Для істинного поціновувача місцевих смаків завжди знайдеться ресторан або кафе, де певні страви готують за унікальними методами. Однак є країни, де кулінарія стала справжнім культурним феноменом, а їхні національні страви чи продукти стали світовими символами. Саме такі країни варто включати до маршруту для отримання повного гастрономічного досвіду. Один із головних плюсів таких турів — знайомство з традиціями приготування їжі в різних культурах.

Гастрономічний туризм дозволяє відчувати країну через її кухню, перейняти традиції та дізнатися більше про унікальний процес приготування їжі. Це значно глибше, ніж просте бажання скуштувати екзотичну страву чи окремий продукт — це справжнє пізнання культурного коду через гастрономічну призму. Сьогодні значення харчування як складової туристичної індустрії зростає. Поряд із знайомством із визначними пам'ятками міста, туристи прагнуть дізнатися більше і про місцеву кухню. Гастрономія стала важливим ресурсом, що формує ідентичність території та приваблює гостей. Вона виконує не лише естетичну, а й економічну функцію: сприяє розвитку ресторанного бізнесу, підтримує місцевих виробників і розвиває екологічно відповідальне споживання продуктів.

Водночас гастрономія відіграє ключову роль у створенні туристичного іміджу регіону. Продукти місцевої кухні можуть стати потужним інструментом формування нових туристичних продуктів, відкриваючи цікаві сторони дестинації. Таким чином, гастрономічний досвід дає змогу зрозуміти соціальний і економічний стиль життя регіону, спонукає туристів залишатися довше та сприяє збільшенню прибутків від туризму.

Харчування в туристичному секторі суттєво впливає на розвиток економіки і підтримку регіональної автентичності. Ефективна інтеграція рецептів традиційної кухні у сучасну туристичну інфраструктуру допомагає популяризувати винятковість певної місцевості та привертати більшу кількість відвідувачів. Крім того, регіональна кухня дарує туристам почуття домашнього затишку й комфорту.

Гастрономічний туризм продовжує набирати популярності на глобальному рівні. Безліч людей планують свої поїздки з метою глибше зрозуміти культуру країни через її кулінарну спадщину. При цьому мета таких подорожей виходить далеко за межі простої дегустації рідкісних чи екзотичних страв. Більшість гурманів прагнуть відчутти самотність регіональної кухні, що є результатом вікового симбіозу традицій, звичаїв і кулінарного мистецтва. Гастрономічний туризм – це подорожі світом задля відкриття унікальних смакових традицій, знайомства з місцевою кухнею та дегустації страв, які є особливими для кожного окремого регіону. Це не лише можливість скуштувати нові кулінарні шедеври, але й заглибитися в культурні особливості країн через їхню гастрономічну спадщину.

Втім, гастрономічний тур як туристична послуга – це більше, ніж просто подорож. Це ретельно розроблений комплекс заходів, який включає дегустації автентичних страв і продуктів, нерідко унікальних для певної місцевості. Ці інгредієнти або страви можуть мати смак і якість, що не зустрічаються більше ніде у світі. Популярність гастрономічного туризму стрімко зростає в останні роки. Основними його шанувальниками стали

мешканці Німеччини, Великої Британії, США та Японії. Цей вид туризму є гармонійним поєднанням екології, культури та виробництва. Особливо добре організованими маршрути гастрономічних турів є у Франції, Італії, Іспанії та Японії, де існує розвинена інфраструктура для винно-гастрономічного відпочинку.

Плануючи гастрономічний тур, важливо заздалегідь визначитися з концепцією поїздки. Це може бути звичайна подорож до країни з багатими кулінарними традиціями для знайомства з її найвідомішими кулінарними досягненнями та визначними пам'ятками. Інший варіант – відвідати гастрономічні фестивалі, які проходять у різних куточках світу. Наприклад, у вересні можна побувати на вражаючому устричному фестивалі в Ірландії чи на Октоберфесті в Мюнхені. У липні увага прикута до іспанського свята Сан-Фермін або італійського фестивалю тунця Бонтон. В листопаді ж гурмани вирушають до Франції на святкування Божоле Нуво – молодого вина, або на фестиваль білих трюфелів у Сан-Мініато.

## **ВИСНОВОК ДО ПЕРШОГО РОЗДІЛУ**

У першому розділі було розглянуто визначення, поняття та сутність гастрономічного туризму. Так само було виявлено, що гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямів туристичної індустрії, що поєднує культурні, економічні та соціальні аспекти. Він передбачає знайомство туристів із національною кухнею, місцевими продуктами, традиціями харчування та особливостями приготування страв. Гастрономічні подорожі дозволяють не лише скуштувати автентичні страви, а й дізнатися про історію регіону, його культурну спадщину та спосіб життя місцевого населення.

Також було досліджено класифікації гастрономічного туризму, які ґрунтуються на кількох основних критеріях, серед яких розташування туристичних місць, вид продукції, мета подорожі та формат заходів. За географічним принципом гастрономічний туризм поділяється на сільський

та міський. Важливе місце займають тури, орієнтовані на конкретні продукти, наприклад винні, сирні, шоколадні, кавові або чайні. Крім того, гастрономічні подорожі можуть мати різні цілі: культурно-пізнавальні, оздоровчі або дегустаційні. Популярними є також гастрономічні фестивалі, свята та гастродипломатія.

Аналогічним чином, був проведений аналіз особливостей розвитку гастрономічного туризму, які залежать від економічних, соціокультурних, технологічних та екологічних факторів. Цей напрям сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, створенню нових робочих місць у сфері гостинності та ресторанного бізнесу, а також популяризації локальних продуктів. Завдяки сучасним технологіям туристи можуть легко бронювати дегустаційні тури, отримувати інформацію про місцеві ресторани та досліджувати гастрономічну спадщину в онлайн-форматі. Окрему роль відіграє екологічний аспект, оскільки дедалі більше туристів обирають органічні та екологічно чисті продукти, сприяючи розвитку сталого споживання.

## **РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ.**

### **2.1. Фактори, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Іспанії**

Розвиток гастрономічного туризму в Іспанії, як і в багатьох інших країнах, отримав імпульс як самостійний напрям у 1998 році. Саме тоді доцент кафедри народної культури державного університету Боулінг Грін (США) Л. Лонг впровадив термін «кулінарний туризм». Подальший крок у популяризації цього явища відбувся у 2001 році, коли Ерік Вольф, президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ІСТА), презентував офіційний документ, присвячений концепції кулінарного туризму.

У період до 2001 року науковці різних країн активно досліджували аспекти кулінарного та винного туризму, закладаючи основу для його розвитку. Того ж року Ерік Вольф, американський економіст і майбутній президент Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, опублікував першу статтю на цю тему, яка стала важливим внеском у формування галузі. Незабаром він розширив свої напрацювання в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму.

У 2003 році Вольф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка стала платформою для навчання, розвитку та просування інтересів своїх учасників. Місія організації акцентує увагу на створенні взаємовигідних відносин між людьми, спільнотами та бізнесами через спільну пристрасть до їжі та напоїв. Маніфест асоціації підкреслює важливість національної кухні у пізнанні культури країни: «Їжа є квінтесенцією її душі, характеру та історії».

У 2006 році було засновано Міжнародний інститут кулінарного туризму, який займається освітніми та навчальними аспектами програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. Активний розвиток цього напрямку призвів до появи туристичних компаній, що спеціалізуються на

міжнародному гастрономічному туризмі. Серед них прикладами є такі компанії, як Gourmeton Tour (США), The International Kitchen (Великобританія) та Gourmet Getaways (Італія).

Хоча Міжнародна асоціація кулінарного туризму була створена в США, справжніми піонерами ідеї гастрономічних турів вважаються італійці. Вони змогли майстерно поєднати розвиток торгових і технологічних виробництв із залученням туристів під брендом смачної та здорової їжі. З моменту свого виникнення гастрономічний туризм набуває дедалі більшої популярності, демонструючи стрімке зростання щороку.

Іспанці мають багатовікові кулінарні традиції, які сформувалися завдяки багатству ландшафтів, різноманітним кліматичним умовам, історії та впливу багатьох культур і народів. Географічне розташування країни, її кліматичні особливості, а також великі завойовницькі події сприяли збагаченню іспанської культури новими елементами та традиціями. Внесок мусульман і християн, буддистів, прихильників іудаїзму та індуїзму, а також різноманітність етнічного складу населення суттєво вплинули на формування унікальної іспанської гастрономії.

Іспанія розташована на Піренейському півострові й майже з усіх боків оточена морем. Цей географічний чинник суттєво вплинув на формування іспанської кухні, яка багата на страви з морепродуктів. Особливо це помітно у прибережних регіонах, де панує середземноморський кулінарний стиль. Натомість у внутрішніх областях країни, які відзначаються гористим рельєфом, родючими схилами та виноградниками, більше поширені страви, що включають маслини, м'ясо, овочі, фрукти та вино.

Іспанія є прикладом злиття різноманітних культур. У минулому біженці й мандрівники привнесли до неї свої кулінарні традиції. Фінікійці додали до місцевої кухні насичені приправами соуси, греки – оливкову олію. Маври також залишили значний слід, зокрема впровадивши використання горіхів, спецій та рису, який став ключовим продуктом іспанської гастрономії. Відкриття Америки Колумбом у 1492 році також стало

важливою віхою для іспанської кухні. У подальші роки на Піренейський півострів почали завозити нові продукти, серед яких помідори, ваніль, какао, бобові культури та картопля. Ці інгредієнти вплинули на подальший розвиток та різноманітність іспанських страв.

Про іспанську кухню періоду до X століття відомо небагато. У збережених джерелах згадуються лише інгредієнти та назви страв, але майже нічого немає про процес їх приготування. Однак упродовж становлення іспанської кухні з часів Середньовіччя можна виділити кілька ключових етапів розвитку, що привели до її формування як повноцінної національної кухні в сучасному розумінні. Значний вплив мали новітні методи приготування їжі та знайомство з продуктами, які принесли араби та євреї-сефарди. Подальша еволюція була зумовлена появою інгредієнтів із Нового Світу та впливом кулінарних традицій сусідніх європейських країн. Всі ці чинники створили унікальну культурно-гастрономічну спадщину – іспанську кухню.

У період з XV до початку XIX століття в більшості європейських країн сформувалися сталі раціони та традиції приготування страв, які залишалися майже незмінними до кінця XIX століття. Тоді журналісти й письменники почали популяризувати нові страви, і завдяки їм іспанська кухня стала сприйматися як різноманітна суміш кулінарних традицій. На початку XX століття іспанська кухня здобула світову славу завдяки своїм регіональним стравам і новаторським зусиллям місцевих шеф-кухарів, що принесли міжнародне визнання. Сьогодні гастрономічний туризм в Іспанії є надзвичайно популярним. Це дозволяє скуштувати як вишукані, так і традиційні страви, що мають глобальну репутацію. Подорож регіонами Іспанії – це можливість не лише насолодитися місцевою кухнею, а й глибше пізнати її культуру та традиції.

Оскільки Іспанія є великою країною, гастрономічні традиції кожного регіону відрізняються своєю унікальністю (Табл. 2.1).

## Найпопулярніші гастрономічні регіони Іспанії

Регіони Іспанії	Відсоток туристів, %	Гастрономічні особливості
Андалусія	19,7	Відомий своїми тапас-барами, стравами з морепродуктів та традиційними стравами, такими як «Gazpacho» – холодним супом із протертих овочів і прянощів та «Jamón ibérico» – сиров'яленим м'ясним делікатесом.
Каталонія	18,3	Барселона славиться традиційними стравами, такими як «Cazuela» - густим супом з кількох типів м'яса та овочів і «Pa amb tomàquet» – хліб з помідором по-каталонськи.
Мадрид	12,1	Столиця відома своїми традиційними стравами, такими як «Cocido madrileño» – рагу на основі нуту, та численними гастрономічними фестивалями.
Баскська країна	11,7	Сан-Себастьян має одну з найвищих концентрацій ресторанів із зірками Мішлен на душу населення і також відомий своїми «Pintxos» – легкою закускою, яка подається до пива або червоного вина.
Ла-Ріоха	9,5	Винний регіон, відомий своїми виноробнями та дегустаційними турами.
Галісія	8,8	Відома свіжими морепродуктами та традиційною стравою «Pulpo a la gallega» – восьминіг по-галісійськи.
Астурія	8,1	Славиться сидром та стравами з морепродуктів.
Валенсія	7,3	Славиться візитною карткою іспанської кухні – «Paella» - страва з рису з рибою або м'ясом з додаванням шафрану, і також традиційним іспанським нуга-десертом «Turron».
Естремадура	6,2	Відома своїм «Torta del Casar» - м'яким сиром з гоструватим смаком та стравою з підсушеного хліба, часнику, оливкової олії та ковбас «Migas».
Кастилія-і-Леон	5,8	Знаменитий своїми «Chorizo de León» - копченими ковбасками з паприкою.
Кастилія-ла-Манча	5,4	Популярна дуже смачним «Ajo blanco» - холодним супом з мигдалю, часнику та оливкової олії.
Кантабрія	4,6	Відома одними з найкращих анчоусів в Іспанії – «Anchoas de Santoña», солодкою випічкою з вершкового масла – «Sobaos pasiegos» і густою стравою з квасолі, капусти та м'ясних виробів – «Cocido montañés».
Арагон	3,8	Найпопулярнішою вважається страва «Pollo al chilindrón» – смажена курка, тушкована в томатно-перцевому соусі та «Miguelitos» – листкові тістечка з кремом, посипані цукровою пудрою.

У кожній провінції є особлива рецептура страв, тому паелья в Барселоні матиме відмінності від паельї у Валенсії. Гастрономічний туризм в Іспанії розвинутий неоднаково в різних регіонах завдяки багатству традицій.

Баскська кухня вважається вишуканою, оскільки вона об'єднує французькі та іспанські кулінарні особливості. Тут туристи можуть насолодитися гастрономічними шедеврами з риби, курки, яловичини, морепродуктів і бобів. У Галісії варто скуштувати відвареного восьминога та рибу мерлан, виготовленою в горщику.

Традиційною стравою Каталонії є «Cazuela» і подається разом з соусом «Allioli», інгредієнтами якого є часник, сіль та оливкова олія. Багато людей вважають, що каталонська кухня прекрасно об'єднує найкраще з середземноморської гастрономії. Її рецепти постійно вдосконалюються, і з кожним роком з'являється все більше нових страв. Каталонські кулінари люблять експериментувати, поєднуючи холодні інгредієнти з гарячими, солодке із солоним або готове із сирим.

На півдні Іспанії, в Андалусії, славляться найкращою оливковою олією, супом гаспачо та стравами, смаженими у фритюрі. Іспанське плоскогір'я відоме вирощуванням гороху, квасолі та сочевиці, а ось свинина тут має особливий смак, адже тварин годують каштанами та жолудями.

У 2024 році, за даними Turismo, 22,5 мільйона (24%) іноземних туристів відвідали Іспанію з метою участі в гастрономічних заходах, тобто їжа була для них основним мотивом подорожі. Загальні витрати цих туристів склали ~ 173 мільйони євро, середня витрата на одну особу склала 108,50 євро (рис. 2.1) [15].

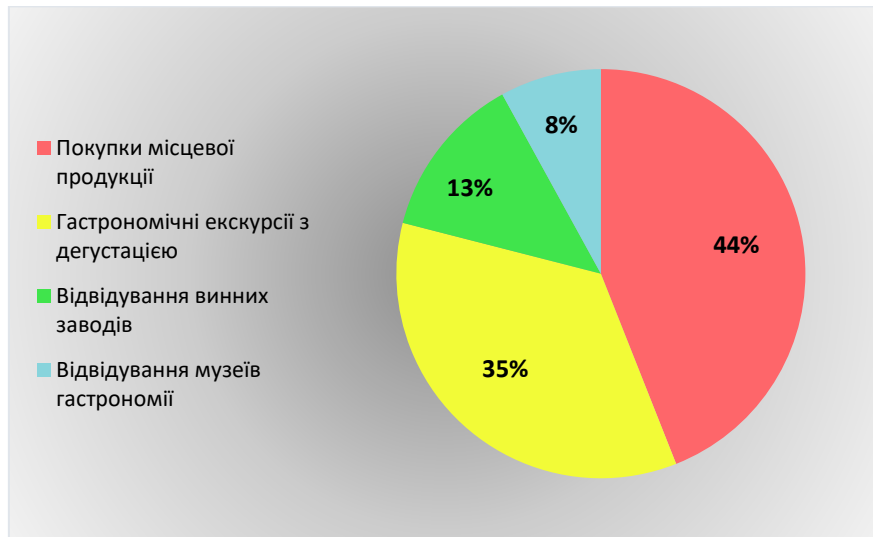


Рис. 2.1 Витрати туристів з метою гастрономічного туризму

Гастрономія є важливим і динамічним компонентом іспанської економіки, який суттєво впливає на сектор гостинності. Це особлива ознака бренду "Іспанія", що користується високим авторитетом і визнанням як на національному, так і міжнародному рівнях.

## 2.2. Особливості національної кухні Іспанії



Рис 2.2 Особливості гастрономії по регіонах Іспанії

Іспанія може похвалитися чотирма регіональними кухнями: північною, середземноморською, кухнею месети та південною.

### Північна кухня

У Країні Басків розвинулася сезонна кухня, яка базується на традиційній сімейній кулінарії з унікальними стравами, такими як мармітако (картопля з макреллю) та чангурро (молюски з крабами). Особливим попитом користуються страви, наприклад, тріска в часниковому

соусі чи по-біскайськи, плавники морської щуки, великі грильовані яловичі котлети, а також мініатюрні вугрі, які вважаються одними з найкращих іспанських страв.

В Астурії варто скуштувати фабаду, чудову страву з квасолі, та відомі місцеві сири і сидр.

Кантабрія пропонує широкий вибір страв з морепродуктів та гірських делікатесів, разом з продуктами високої якості, такими як яловичина, анчоуси та молочні вироби. Тут представлено різноманіття молюсків, форелі, сардин та рисова страва зі свіжим лососем.

Серед особливостей кухні Галісії варто відзначити поті, калдейраду, восьминога, молочні продукти та кондитерські вироби. Зокрема, відомий відварний восьминіг, свинячі ніжки з листям брюкви, риба мерлан, яка тушкується в глиняному горщику.

У Піренейському регіоні популярний соус "чіліндрон", що готується з томатів, перцю та цибулі. Арагон пропонує нам безліч страв із цим чудовим соусом, зокрема курку, куропатку або баранину. Також тут славляться шинка з Теруеля.

Різноманітність і багатство – це дві характеристики кухні Ла Ріохи й Наварри, де гурмани цінують соуси та гарніри з овочів. Родючі долини цього регіону є справжнім раєм для фруктів і зелені; тут вирощені спаржа, перець, огірки, часник, а також персики та груші вражають своєю якістю. Картопля, молоді пагони салату та ранні овочі або ніжні паростки використовуються для приготування страв із форелі, виловленої в гірських річках, а також м'ясних страв, що містять французькі кулінарні впливи. Завершують місцеву трапезу десерти з сиром або молочними продуктами, свіжими фруктами в шоколаді чи консервованими фруктами, а також традиційними булочками.

### Кухня Месети

Кухня плато Месета сформувалася під впливом суворих кліматичних умов і неродючої землі, яка вимагає постійних зусиль і праці. У регіонах

Кастилія та Леон популярна овочева кухня: тут готують страви з квасолі (Ла Баньеса, Ель Барко), гороху (Фуенесауко) та сочевиці (Ла Армунья). Особливо виділяється смачно виготовлена свинина високої якості, яку вирощують на жолудях і каштанах, що робить її однією з основних та типових місцевих страв (ботильйо з Леона, різноманітні ковбаси з Бургосу та Сеговії), а також страви з дичини. Найвишуканішими стравами вважається жарке з молочного теляти, козеняти або поросяти, які сьогодні представляють "зірку" місцевої кулінарії. Не менш популярні страви з форелі та тріски, а також великий асортимент козячих, овечих і коров'ячих сирів. У солодошах та виробих з тіста проявляється вишуканий смак арабської кулінарної традиції.

Кухня, описана в "Дон Кіхоті", включає варене м'ясо з овочами, м'ясний салат і смажені шкварки з яєчнею, що нагадує про Кастилію-Ла Манча, де також використовують шафран, мед (Ла Алькаррія) і місцевий овечий сир у кулінарії.

Народна кулінарія зберегла вміння готувати гаспачо (тип тюрі) і смажену свинячу печінку, а також тушену картоплю з підливою з м'ясом баранця або козеня з ароматом гір. Тут можна скуштувати чудовий марципан з Толедо, що є спадщиною арабської кухні. Особливо ніжний смак у ароматного порося на рожні з Сеговії та молочного ягняти з Сорії або Бургосу. В Саламанці делікатесним вважається тушкований телячий хвіст. Гострий сир із Ла-Манчі є важливим експортним товаром. Кастилія та Естремадура можуть бути об'єднані в "зону жаркого". Кухні Естремадури, зокрема, характерні стравами зі смаженої свинини, холодної маринованої риби, дикорослих грибів, коріння сколімусу, цибулі-порей, а також різноманітних сирів домашнього приготування з монастирських сироварень (Гуадалупе, Юсті, Алькантара).

Мадрид є своєрідним острівцем у місцевій гастрономії і додає свій штрих у кулінарне мистецтво через варене м'ясо по-мадридськи, страви з тріски і тушковані начинки, порізані шматочками. Популярними в Мадриді

залишаються густі та ситні горохові супи "косідо мадріленьо", а також "кальос" по-мадрридськи — щедро приправлений прянощами рубець із кров'яною ковбасою та соусом з перцю. Грінки та солодощі також є частиною мадрридської кухні.

### Середземноморська кухня

Середземноморська кухня, що відома завдяки своїй знаменитій середземноморській дієті, яка довела свою користь для здоров'я, базується на поєднанні пшениці, оливок і виноградної лози. До цього додаються такі важливі інгредієнти, як рис, овочі, часник, зелень та інші городні культури, а також сир, риба, м'ясо, кефір, яйця та фрукти. Ця багата і різноманітна кухня має свої особливості та відмінності в різних природних зонах іспанського Середземномор'я.

Каталонія здавна має тісні зв'язки з Південною Францією й Італією, тому уява каталонських кухарів невичерпна. Основу багатьох головних страв становить один із чотирьох соусів: софрито (з часнику, цибулі, томатів, перцю та зелені), самфаїну (з томатів, перцю та баклажанів), пікада (із часнику, зелені та смаженого мигдалю) і айолі (із часнику з оливковою олією). Однією з улюблених страв є касуела. Тут популярні густа та ароматна юшка з морського чорта, смажені свинячі ковбаски з білою квасолею у киплячому свинячому салі та рагу зі свинячої голови й свинячих ніжок. До них часто подають білий хліб, натертий оливковою олією, часником та томатом.

Валенсійська кухня також вирізняється своїми особливостями та контрастами. Традиційні середземноморські страви тут включають рибу, овочі та фрукти, які вдало поєднуються зі стравами з Центрального плато Месета: тушкованими овочами та дичиною. Ця кухня відома своїм різноманіттям страв з рису, який готується як сухим, так і в бульйоні або в паельї. Крім відомої паельї, валенсійці готують рис із різними компонентами: м'ясом, морепродуктами, овочами та рибою.

Вегетаріанці отримують справжнє задоволення від овочевого рагу поселянськи з буряком, квасолею та бобами. Їх може ще більше вразити спеціально приготовлена ікра кефалі, а також популярна страва з рису та риби, яку готують на вугіллі в глибокій сковороді — кальдері. Цю страву із задоволенням їдять на узбережжі, а морозиво носить сліди арабського кулінарного впливу.

Характерною особливістю кухні Мурсії є використання дарів моря та землі під впливом змішаних культур. Серед оригінальних страв особливо цінується "кальдеро", або спеціально приготовлений рис.

Балеарські острови стали батьківщиною кулінарних виробів, що згодом поширилися по всьому світу. Зокрема, варто відзначити майонез, батьківщиною якого є місто Маон на острові Менорка. На Майорці відомі "ансаїмаза" — повітряні булочки з листового тіста, а також чудова ковбаса "субрасаза".

#### Південна кухня

Кулінарне мистецтво півдня Іспанії, зокрема Андалусії, тісно пов'язане з менталітетом та культурою народів, які проживали тут, кожен з яких залишив свій неповторний культурний відбиток. Тут виробляється найкраща оливкова олія в Іспанії, а також саме тут зародилося обсмажування продуктів у фритюрі. Маленькі смажені рибки, pescaitos fritos, вживаються разом із головами та кістками. Ще однією популярною стравою є добре промариноване м'ясо на шампурах, а освіжаючий холодний овочевий суп гаспачо є незамінною частиною меню півдня Іспанії. Тут також можна скуштувати різноманітні й неповторні солодощі, що дісталися у спадок від арабської культури. Свинина займає особливе місце в андалуській кухні, особливо шинка "хабуго" з провінції Уельва, а сам процес забою свиней перетворився на цілий ритуал.

На Канарських островах, розташованих поблизу африканських берегів, існує своя, унікальна кухня. Природно, що місцева кухня має велику різноманітність морепродуктів: риба є ключовим інгредієнтом, її готують

вареною, смаженою або на грилі. Раки, креветки та лангусти все рідше зустрічаються на столі. Сарсуела – це рибний суп, схожий на французький бульйон. А ті, хто оберуть Пучеро, матимуть змогу насолодитися стравою з яловичини або свинини, яка включає нут, кукурудзу, яблука та груші. Серед її смачних страв є гофію, яке готується з підсмаженого зерна, різноманітні овочі, тропічні культури, відомі мохо — соуси на основі перцю та коріандру, а також численні тропічні фрукти, такі як банани, авокадо й папайя. На додаток, є і національні страви, як паелья — різновид плову з шафраном, морепродуктами та куркою, фабада — білі боби з копченою свининою, які найчастіше зустрічаються в Астурії, тортілья — омлет з картоплею, та гаспачо — холодний суп з помідорів.

Іспанія – це унікальна країна, кухня якої вирізняється залежно від регіону. Іспанській кухні притаманні певна простота та прагнення поєднати всі інгредієнти в одну страву, але це не заважає насолоджуватися яскравими смаками та привабливістю страв. Два основні елементи іспанської кулінарії — оливкова олія та часник. Незважаючи на різноманітність регіонів, ці два компоненти стали загальнонаціональними та знайшли своє місце в багатьох стравах. Оливкова олія є центральним інгредієнтом у приготуванні їжі в Іспанії. Завдяки їй іспанці заправляють салати, готують соуси, смажать і печуть. Найдивовижніше, що оливкову олію також використовують у десертах. Паприка та пряні трави зазвичай додаються до рису і морепродуктів, але лише наприкінці приготування. У зимові супи додають виключно гостру паприку. Серед інших популярних інгредієнтів — риба та морепродукти, сири, ковбаси, три види м'яса (яловичина, баранина, свинина), яйця, фрукти, овочі та бобові. До типових іспанських трав і спецій, окрім часнику, належать цибуля, орегано, розмарин і чебрець.

В Іспанії спостерігається значна географічна різноманітність, що веде до відмінностей у кліматі. Цей фактор впливає на різноманітність регіональних кухонь і використовуваних інгредієнтів. Нижче наведено найпоширеніші складники іспанської кухні.

Іберійська шинка – це знаменитий і високоцінний продукт як в межах країни, так і за її кордонами. Її виготовляють із в'яленого м'яса іберійських свиней. Pata negra – це шинка, яка на 100% походить від свиней, що харчуються виключно жолудями, і вона вирізняється найвищою якістю.

Паприка — приправа з насиченим смаком, яка є однією з ключових складових іспанської кухні, широко використовується в приготуванні ковбас, субрасази та чорізо.

Вино є важливою складовою іспанської кухні. Виноградники розташовані у всіх 17 автономних громадах країни. Завдяки кліматичним відмінностям і різноманітним ґрунтам Іспанія стала ідеальним місцем для виробництва широкого спектру вин. Серед найбільш відомих на міжнародній арені винних регіонів виділяються Ріоха, Рібера-дель-Дуеро, Ріас Байшас, Марко де Херес, Пріорат та Пенедес.

Сири Іспанії користуються заслуженим попитом, а їх різноманітність дозволяє гурманам з різними уподобаннями легко знайти щось для себе. В Іспанії виробляють сири з коров'ячого, овечого та козячого молока, від свіжих до витриманих, які мають захищене позначення походження. Загалом налічується 26 видів таких сирів.

Морепродукти: найсвіжіші морепродукти в Європі виловлюються на узбережжях, що прилягають до Піренейського півострова. Креветки, раки, омари та вугрі подаються на грилі, у рагу і навіть сирими в Іспанії. Їх особливо цінують під час святкових подій, таких як Різдво чи новорічна ніч, але насолоджуються ними і протягом усього року.

Іспанія є провідним експортером цитрусових у світі та важливою складовою іспанської кухні. Цитрусові фрукти, такі як апельсини, мандарини, лайми та лимони, широко популярні і є одними із суттєвих статей доходу (як при експорті, так і на внутрішньому ринку). Їх часто подають як десерт, а також використовують для приготування соків, у коктейлях та в кулінарії, включаючи салати і різноманітні страви солодкого та солоного напрямку.

М'ясо: В іспанській кухні найчастіше використовують яловичину, баранину та свинину. Ці види м'яса можуть бути виготовлені на грилі, пасеровані в соусі або смажені на розпеченому вугіллі. Курятина також має значну популярність і зазвичай її готують смаженою або тушкованою.

Бобові, такі як квасоля та нут, протягом століть відігравали ключову роль у півострівній кухні. Серед найпопулярніших страв з ними - мадридське рагу та астурійська фабада.

Іспанська кухня відома своїми традиційними стравами, які вражають незвичайними смаковими поєднаннями та різноманітністю інгредієнтів. Кожен регіон країни разом з його кліматичними умовами додає до національної кухні власні особливості і кулінарні шедеври. Іспанці особливо цінують натуральність продуктів: свіжі морепродукти, м'ясо, рис і ароматні спеції, а також оливкову олію. Кожна страва має свій унікальний пікантний смак і завжди вирізняється оригінальним оформленням. Щоб краще зрозуміти особливості іспанської кухні, розглянемо нижче наведені найвідоміші страви цієї культури.

Тапас (Рис. 2.3)

Тапас, популярна іспанська страва, не менш апетитна за піцу чи пасту, але залишається загадкою, чому вона не набула такої ж світової популярності. Це невеликі бутерброди, які можуть бути гарячими або холодними. Існує багато варіантів: сендвічі, багет або тост з м'ясом, морепродуктами, овочами, а також рулетики з різними начинками. У країні широко розповсюджені тапас-бари, що працюють до пізньої ночі. Для місцевих жителів відвідування цих закладів – це своєрідний ритуал, адже в кожному барі можна скуштувати унікальні рецепти закусок. Принцип обслуговування в тапас-барах такий: потрібно підійти до стійки, попросити у бармена тарілку і наповнити її на свій смак, рухаючись вздовж неї.



Рис. 2.3 Іспанська закуска «Тапас»

Паелья (Рис. 2.4)

До списку найвідоміших іспанських страв належить паелья, одна з найбільш популярних страв іспанської кухні. За легендою, традиційний рецепт з'явився у Валенсії, де його придумали слуги мавританських монархів, які збирали залишки їжі після бенкетів і додавали їх до рису. Через це в арабській мові "паелья" означає "залишки". Існує ще одна історія про рибалку, який готував їжу з продуктів, що були в коморі, поки чекав на дружину. За цією версією, "паелья" перекладається як "для неї". Основним компонентом цієї смачної іспанської страви є рис з ароматним шафраном та оливковою олією. У паелью також додають зелені овочі, морепродукти або куряче м'ясо. Існує безліч варіацій цієї страви; кожен регіон країни має свою особливу рецептуру, але в класичному варіанті завжди є кілька видів риби, рис, біле вино і спеції. М'ясо та рис роблять цю іспанську страву не лише дуже смачною, але й поживною. Традиційно паелья прикрашає кожен недільний обід і є невід'ємною частиною столу на свято Святого Йосипа.



Рис. 2.4 «Паелья» з морепродуктами

## Тортилья (Рис. 2.5)

Тортилья є однією з найпопулярніших і найвідоміших страв іспанської кухні. Її не слід плутати з мексиканським тонким коржем, виготовленим із кукурудзяного борошна. Іспанська тортилья — це смачна запіканка, основними інгредієнтами якої є картопля і яйця, а також додають різноманітні овочі, такі як помідори, кукурудза, зелений горошок, перець і цибуля. У різних куточках Іспанії існують свої варіації цієї страви з додатковими інгредієнтами, але картопля та яйця завжди залишаються її основою. Таку страву часто пропонують у кафе на сніданок. Апетитна тортилья також доступна майже у всіх супермаркетах і користується великою популярністю завдяки тому, що є ситною.



Рис. 2.5 «Тортилья» з картоплею та яйцями

## Гаспачо (Рис. 2.6)

Цей надзвичайно смачний суп був створений жителями жаркої Андалусії. Гаспачо - це холодний томатний суп з перетертих овочів, який відмінно охолоджує в спеку. Вважають, що рецепт гаспачо вже осучаснений і доповнений кількома інгредієнтами. Спочатку для гаспачо використовували черствий хліб, оливкову олію, часник і спеції. Суп спершу не мав такого насиченого кольору і навіть не містив помідорів у складі. Однак сьогодні класичний рецепт включає томати, хлібний м'якуш, перець, огірок і часник. Усі ці компоненти ретельно подрібнюються та змішуються. Суп заправляють винним оцтом, оливковою олією та прянощами, після чого

він настоюється в холодильнику. На стіл його подають разом з сухариками або овочевим гарніром. Страва здобула популярність завдяки ніжній консистенції та приємній прохолоді, яка дуже бажана в спекотний день. Хоча рецепт до нас прийшов з Андалусії, гаспачо вважається національним блюдом іспанської кухні і відоме у всьому світі.



Рис. 2.6 Традиційний іспанський томатний суп «Гаспачо»

Олья Подрида (Рис. 2.7)

Цю популярну страву в Галісії та Кастилії готують з тушкованих овочів і м'яса. Олья Подрида відома в традиційній іспанській кухні ще з часів хрестоносців; її назва означає "могутня", підкреслюючи велику кількість м'яса, яке було доступним лише заможним людям. Перед подачею страву розділяють на дві частини: юшку та м'ясо. До частування додають яечні коржики. Готується страва з квасолі, моркви, томатів, цибулі, свинячих ніжок та хвостів, ребер, вух, бекону, а також додають часник і ковбасу.



Рис. 2.7 Тушковане м'ясо з овочами «Олья Подрида»

## Риба в Іспанії

Рибний світ біля іспанських берегів настільки багатий, що за кількістю риби на душу населення країна поступається лише Японії. Це різноманіття відображено і в національній кухні. Досвідчені мандрівники радять зосередитися на хижих видах риби. Перелік риб, які можна знайти в Іспанії, практично нескінченний: тунець, барабулька, окунь, судак, морський язик, камбала, тюрбо, хек, морський чорт і дорадо. Зокрема, для дорадо іспанці придумали спеціальний рецепт — її запікають у соляному панцирі. Щодо прісноводної риби, її можна добути самостійно або придбати в магазині. Варто зазначити, що тільки в Іспанії існує особлива культура споживання форелі. Форель завжди можна знайти в іспанських магазинах. Найкращою за смаковими якостями вважається форель, виловлена в Наваррі та гірських районах.

Морепродукти є невід'ємною частиною іспанської кухні. Креветки, устриці та мідії тут готують надзвичайно майстерно, їх додають майже у кожную традиційну страву. Іспанці часто говорять, що мають особливий зв'язок з морепродуктами. Жодне велике свято не обходиться без омарів. На іспанських ринках і в супермаркетах представлений величезний асортимент молюсків: омари та лангусти зазвичай відварюють та подають з рисом і соусами. Лангустини, менші за омарів, мають рожево-оранжевий колір і досягають довжини до 25 см; їх готують на решітці або обсмажують із травами. Краби особливо популярні в північних регіонах, великі екземпляри можуть важити до 8 кілограмів, їхнє м'ясо використовують для приготування суфле, крокетів і спеціальних випічок. Хоча в блакитному крабі мало м'яса, воно смачне; у Галісії його варять у воді з лавровим листом. Креветки готують різноманітними способами, найчастіше обсмажують на грилі з лимонним соком і сіллю, додають у салати і тапас. Восьминогів виготовляють цілком або шматочками, приправляють оливковою олією, перцем і сіллю; щупальця попередньо відбивають для

пом'якшення м'яса. Кальмарів часто нарізають кільцями і смажать, подають із рисом, овочами та хлібом. Устриці їдять сирими або готують у вині.

Туррон (Рис. 2.8)

Туррон, також відомий як нуга, — це десерт, що готується з обсмаженого мигдалю, меду та білка. У деяких регіонах до нього додають фрукти, попкорн або шоколад. Рецепт цієї традиційної солодощі був відомий ще стародавнім грекам, які готували її переважно для спортсменів, що брали участь в Олімпійських іграх. Але справжніми авторами туррона вважаються араби. Однак іспанці не бажали пов'язувати цей десерт з маврами і створили легенду про скандинавську принцесу та мигдальні дерева.



Рис. 2.8 Різдвяний іспанський десерт «Туррон»

Польворон (Рис. 2.9)

Легке, повітряне печиво, до складу якого входять борошно, цукор, різні горіхи та свинячий жир. В окремих іспанських регіонах жир замінюють на молоко або оливкову олію. Зовні десерт схожий на пряники, але текстура у нього легша. Готується польворон протягом двох днів.



Рис. 2.9 Пісочне печиво «Польворон»

## Хамон (Рис. 2.10)

Найвідоміший іспанський м'ясний делікатес у світі — це хамон. Він має багату історію, що підтверджують історичні документи. Його подавали на стіл римським імператорам і використовували для годування легіонерів. Існує кілька легенд про його походження. Одна з них говорить, що хамон винайшли відомі європейські роди, які прагнули продовжити термін зберігання м'яса, консервуючи його сіллю. Для іспанців приготування традиційного хамона є особливим ритуалом. Спочатку тушу обробляють, ретельно зачищають від жиру, засолюють морською сіллю і зберігають при температурі не вище +5 градусів. Після цього її промивають, в'ялять і витримують в прохолодному приміщенні протягом двох місяців. На завершальному етапі хамон просушують.



Рис. 2.10 Національний іспанський делікатес «Хамон»

## Сири Іспанії

Іспанські сири поступово здобувають популярність у світі, не поступаючись швейцарським продуктам. Місцеві жителі зазвичай не використовують сир у складних стравах, а найчастіше нарізають його скибочками або їдять із хлібом. Відомий національний сир — кабралес з Астурії, відрізняється гострим смаком і виготовляється з козячого та овечого молока з блакитною цвілью (Рис. 2.11). В Астурії також популярний сир афуегал піту. У різних регіонах представлені інші сорти: у Галісії це тетілья та сан-симон, а в Кастилії — манчего з овечого молока (Рис. 2.12).

В Леоні та Кастилії найпопулярніший сир — бургоський, який може бути солоним або прісним (Рис. 2.13). Каталонія славиться чудовими сирами з козячого молока.



Рис. 2.11 Сир «Кабралес»



Рис. 2.12 Сир «Манчего»



Рис. 2.13 Сир «Бургоський»

У іспанській кухні також дуже популярними є напої. Вони відіграють важливу роль, їх використовують для приготування коктейлів і додають у різноманітні десерти.

Тінто де Верано — це популярний національний напій, який поєднує вино з газованою водою, додаванням лимона або апельсина та льоду. Ребухіто — напій, що готується на базі білого вина разом із спрайтом або содовою, прикрашений м'ятним листочком і скибкою лимона. Сидр — традиційний газований напій з яблук, найбільш відомий своїм смаком в Астурії.

Іспанці дуже люблять сангрію, традиційний слабоалкогольний напій, що виготовляється з вина, газованої води, лікеру, цукру та фруктів. Цей ароматний напій виник на півдні Іспанії у ХІХ столітті завдяки місцевим збирачам фруктів, які рятувалися від спеки. Основою напою є червоне вино, розведене водою, з додаванням цитрусових соків. Свою назву сангрія отримала завдяки насиченому криваво-червоному кольору.

### Лікер

Цей тип алкоголю виробляють у всіх регіонах країни, використовуючи ягоди та фрукти, що зростають у кожному з них. Найбільш поширеними є аромат і смак лікерів на основі суниці, вишні, яблук, персиків, бананів, а також додають прянощі та трави.

## Горілка

Традиційно вважається, що основними алкогольними напоями Іспанії є вина і коктейлі на їх основі. Однак, не всі знають, що іспанці також вміють готувати дуже міцну горілку, яка може досягати до 60 градусів. Для цього напою використовують кісточки, стебла та шкірки винограду, які залишаються після процесу виноробства. Деякі сорти іспанської горілки, як-от *Aguardiente de orujo* (орухо), витримують кілька років у бочках, що надає напою золотавий або навіть бурштиновий відтінок. Іноді у виробництві додають спеції, трави, мед і навіть кавові зерна. Батьківщиною цього алкоголю є середньовічна Кантабрія, а його першими творцями були католицькі монахи. Цікаво, що *Aguardiente de orujo* досі виготовляється в монастирях Кантабрії, а спробувати горілку можна на щорічному листопадовому фестивалі *Fiesta del Orujo* в містечку Потес. Майже всі міцні національні напої Іспанії відмінно підходять для виготовлення коктейлів. Іспанська горілка теж не є винятком—на її основі готують *Queimada*, оригінальний галісійський коктейль, до складу якого входять також цукор, лимонна цедра, лікер або портвейн.

## Пиво

Іспанці вже давно полюбили пиво, і сприяє цьому жаркий клімат регіону. Напій у невеликій кількості добре втамовує спрагу, тонізує та додає енергії. Найбільше іспанцям подобається виготовляти світле, помірно міцне пиво з приємною шипучістю. Іспанія займає четверте місце серед європейських країн за кількістю пивоварень. Серед відомих брендів виділяються *Mahou Clásica*, *Estrella Damm*, *Ambar Especial Lager*, *San Miguel Premium Especial 1516* і *Estrella Galicia*. Крім того, в Іспанії також є чудове крафтове пиво, яке виробляється на численних мікро-пивоварнях.

## Клара

Цей легкий алкогольний коктейль чудово допомагає боротися зі спекою та втамовує спрагу. Рецепт його приготування надзвичайно простий: достатньо взяти рівні пропорції світлого пива і лимонаду, щоб

створити оригінальний національний напій. Низький вміст алкоголю не викликає сп'яніння, а смак пива майже не відчувається. Тонізуючий ефект проявляється швидко. Такий пивний коктейль подають у теплу пору року в усіх кафе та ресторанах Іспанії.

### 2.3. Основні вектори гастрономічного туризму в Іспанії

Кожен регіон володіє особливими гастрономічними традиціями, що з гордістю представляють унікальні аромати місцевих сезонних продуктів. Іберійський півострів демонструє різноманітність кулінарних пропозицій: від свіжої соковитої риби та морепродуктів, що дарує узбережжя, до високоякісних овочів і фруктів родючих долин, і вишуканих м'ясних страв у гірських місцевостях.



Рис. 2.14 Адміністративний поділ Іспанії

Все більше людей подорожує з основною метою насолодитися гастрономією, ставши центральними фігурами своїх подорожей і визначаючи пріоритетні напрямки. Це підкріплюється дослідженням попиту на гастрономічний туризм в Іспанії, яке провела спеціалізована консалтингова компанія DINAMIZA у співпраці з Головним управлінням туризму Мадридської спільноти та групою González Byass. Згідно з дослідженням, 71,4% національних туристів здійснили гастрономічні поїздки або відпочинки за останні декілька років. Для багатьох мандрівників, а саме 57,3%, гастрономія суттєво впливає на вибір місця для подорожей. З них 23,8% можна вважати "чистими" гастрономічними туристами, оскільки гастрономія значною мірою визначає вибір їхньої мети подорожей і стає основною причиною переважання певних напрямків. Гастрономічні поїздки зазвичай здійснюють парами (61,2%), хоча значна частина є також сімейними подорожами (32,4%), і найчастіше вони відбуваються на автомобілі.

Під час цих подорожей мандрівники зазвичай зупиняються у 4-зіркових готелях. Варто зазначити, що значна частина, а саме 47,4%, здійснює одноденні поїздки до найпопулярніших гастрономічних локацій, щоб насолодитися місцевими кулінарними шедеврами. Це свідчить про зростаючу популярність гастрономічного туризму. В межах згаданого дослідження було визначено найулюбленіші гастрономічні напрямки, провінції та муніципалітети Іспанії, а також складено рейтинг, заснований на думках понад 1100 опитаних респондентів з усіх регіонів країни [50].

Найбільш популярним гастрономічним напрямом серед іспанців є Андалусія, за якою йдуть Галісія та Країна Басків. Спільнота Мадрида та Князівство Астурія займають четверту і п'яту позиції в рейтингу спільнот, що виділяються своєю гастрономічною культурою, унікальністю, а також різноманітними та якісними пропозиціями ресторанів. На провінційному рівні Мадрид вважається найулюбленішим гастрономічним напрямком в

Іспанії, слідом за ним розташовуються провінції Гіпускоа, Кадіс, Астурія і Понтеведра.

Дослідження також вказує на те, що основні гастрономічні напрямки існують і на місцевому рівні, включаючи столиці провінцій, гастрономічні райони та муніципалітети. На місцевому рівні місто Сан-Себастьян виділяється як ключовий напрямок гастрономічного туризму. Барселона займає третє місце, за нею слідує Більбао та Логроньо. Таким чином, до «п'ятірки» гастрономічних міст входять два великі іспанські міста, де мандрівники можуть знайти безліч закладів з багатим вибором ресторанів, гастрономічних вулиць та ринків. Це також три столиці Країни Басків, відомі своєю гастрономічною культурою. Логроньо опинився на п'ятому місці завдяки впливу символічних гастрономічних вулиць, якості вин та продукції з регіону Ріохи. Інші території з багатою гастрономічною спадщиною також присутні в списку і відзначені респондентами. Серед них виділяються такі муніципалітети, як Хіхон в Астурії, О-Грове в Понтеведрі, регіон Ель-Б'єрсо в Леоні, Санлукар-де-Баррамеда в Кадісі, Льянес в Астурії і Сантьяго-де-Компостела в Ла-Корунья.

Галісія розташована на атлантичному узбережжі Іспанії, трохи північніше Португалії. Її клімат характеризується підвищеною вологістю, а туристичні принади відхиляються від типових моделей сонячного і пляжного туризму. Велич природи та гастрономічні традиції є основними факторами, що привертають увагу відвідувачів. Галицька кухня відзначається своїми винами, особливо білими сортами. Крім того, вона славиться різноманіттям рибних і морепродуктових делікатесів, а також якісним м'ясом, яке готується з використанням простих інгредієнтів. Сантьяго-де-Компостела, що розташовується у центрі Галіції, є її адміністративною столицею. Це невелике місто з населенням майже 100 000 осіб (99536 осіб станом на 2024 рік), має статус Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО з 1985 року. Його міжнародна репутація тісно пов'язана з Каміно де Сантьяго, паломницьким шляхом у християнстві вже протягом

дванадцяти століть. Ла-Ріоха та Андалусія вирізняються найвищим відсотком гастрономічних туристів серед загального числа відвідувачів, складаючи 30,1% і 27,3% відповідно. Балеарські острови та Валенсія значно поступаються їм, з показниками 3,4% і 7,2%. У порівнянні обсягів, із усіх гастрономічних туристів в Іспанії, 35,6% обирають Каталонію як основний пункт призначення, за нею слідує Андалусія з 27,6%. Водночас, лише 0,7% відвідувачів вирушають до Ріохи і 0,5% до Наварри та Кастилії-Ла-Манчі.

Витрати гастрономічних мандрівників по всій Іспанії становлять 260,49 євро, що складає 9,8% від загальних середніх витрат. Найменше витрачають відвідувачі незалежних громад, таких як Андалузія та Мадрид, де показники становлять 6,6% і 7,8% відповідно. З іншого боку, більше витрачають ті, хто подорожує до Кастилії-і-Леон (19,2%) та Естремадури (17,4%), коли мова йде про їх гастрономічний бюджет у відсотковому співвідношенні. У плані загальних витрат на гастрономію Галіція (341,95 євро) та Кастилія-Ла-Манча (324,27 євро) є громадами з найвищими витратами. Натомість в Країні Басків (209,82 євро) та Каталонії (215,64 євро) витрати на гастрономію є меншими [41].

На сучасному етапі гастрономічний туризм знайшов широке поширення у всіх регіонах Іспанії. Її національна кухня відзначається багатогранністю та вже багато десятиліть є об'єктом захоплення для туристів завдяки своїм унікальним смаковим властивостям. Це природно призвело до розробки спеціалізованих туристичних маршрутів, що фокусуються на відвідуванні закладів, які пропонують місцеву кухню, виноробні, оливкові сади та багато інших об'єктів, тісно пов'язаних з гастрономічним туризмом.

Особливо популярними є тури з дегустаціями вина, такі як поїздка до Монсеррату в поєднанні з відвідуванням винного регіону Пенедес. Винний туризм може тривати від одного дня до кількох тижнів і включає в себе різноманітні заходи: екскурсії по виноградниках, дегустації, візити до старовинних виноробень і погребів, а також національних ресторанів, де

можна особисто познайомитися з виноробами, дізнатися про місцеву культуру, технології та стародавні традиції виготовлення знаменитих іспанських вин. Під час подорожі також можливе відвідування тематичних винних фестивалів, народних свят та місцевих культурних пам'яток. Сьогодні винний туризм настільки розвинений і популярний, що існують навіть спеціалізовані розкішні винні готелі, винні спа-комплекси, а інноваційні винороби запрошують елітних архітекторів для створення унікального образу культури виноробства.

Найбільшою популярністю в Іспанії користуються тапас-тури, які тривають кілька годин і включають відвідування кількох барів з дегустацією класичних іспанських закусок. Тапас є скоріше стилем їжі, ніж методом приготування, і представляють не окремий тип їжі, а спосіб її споживання. Це чудовий кулінарний звичай Іспанії, про який знають усі, навіть ті, хто ще не побував у цій країні, але тільки планує поїздку. Тапас (ісп. Tapas, від слова "tapa", яке означає "кришечка") — це різноманітні прості закуски, які легко готувати. Їх подають у барах до пива або вина, а іноді перед основними стравами під час обіду.

Порівнюючи різноманітні гастрономічні заходи, що приваблюють туристів у кожному регіоні країни, виділяються дегустація страв у ресторанах (80,4%) і поїздки на тапас (67,1%). Ці активності стають улюбленими у туристів під час подорожей. Сектор громадського харчування і гостинності перетворюється на вітрину гастрономічного району, де відвідувач знайомиться зі спадщиною регіону. Гастрономічні туристи також купують місцеві продукти (60,3%), відвідують гастрономічні ринки (57%), беруть участь у заходах (49,3%) і займаються винним туризмом, як-от відвідування винних заводів (45,3%) і купівля вин (42,8%). Найменший інтерес викликають дегустації (30,5%) і тематичні музеї (25,6%). Найменше популярні відвідування об'єктів харчової промисловості та кулінарні майстер-класи, зокрема 18,2% і 4,7% туристів цим займаються (Рис. 2.15) [44].



Рис. 2.15 Заходи, які проводять для гастрономічних туристів

Гастрономічні туристи часто поєднують свої кулінарні пригоди з іншими типами туристичного досвіду, акцентуючи на культурних аспектах, таких як відвідання міст (81,4%) та маршрути з оглядом культурних надбань (72,6%). Меншою мірою вони приділяють увагу екскурсіям на природі (57,5%), відпочинку (31,7%) та шопінгу (20,3%) під час подорожей. Близько 16,3% прагнуть присвятити себе особистому добробуту, відвідуючи бальнеологічні курорти та спа-центри, а 14,8% поєднують це з відвідуванням рідних та друзів. В середньому гастрономічний турист готовий витратити до 13 євро на особу за якісний гастрономічний сніданок із місцевими продуктами, хоча купуючи ті ж продукти окремо, він міг би викласти до 45,60 євро [44].

Охочі витратити гроші на відвідання різних секторів харчової промисловості умовляються видами цих заходів: наприклад, готовність витратити до 20,89 євро на відвідання виноробень з дегустацією та до 14,35 євро на інші галузі, такі як сироробні заводи чи олійні виробництва. Відвідання тематичних музеїв коштує близько 13,20 євро. Гастрономічні візити, що включають дегустації та екскурсії на гастрономічні ринки,

збільшують готовність туристів витратити до 40,75 євро. Незважаючи на це, 9,6% респондентів вказують, що поки не виділяють жодного бюджету в цій сфері. Варто згадати, що бажання витратити гроші на майстер-класи та кулінарні курси становить в середньому 36,15 євро. Тим не менш, це найменш популярний вид гастрономічної діяльності: 17,8% респондентів зазначають, що не виділяють кошти на такі заняття [50].

## **ВИСНОВОК ДО ДРУГОГО РОЗДІЛУ**

У другому розділі було досліджено фактори, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Іспанії. Гастрономічний туризм активно розвивається, поєднуючи традиції, культуру та економічний потенціал. Останніми роками він став популярним через попит на культурні враження через кухню. Основні чинники розвитку в Іспанії включають різноманіття кулінарних традицій, високий рівень гастрономічного сервісу, сильну виноробну індустрію і підтримку місцевої влади.

Також були розглянуті особливості національної кухні Іспанії, які зумовлені її географічною та історичною розмаїтістю. Кожен регіон країни має свої унікальні кулінарні надбання, що сформувалися під впливом клімату, географії, а також історичних подій і міжкультурних зв'язків. Іспанська кухня є синтезом простоти, багатства смаків і відданості традиціям. Страви базуються на високоякісних локальних продуктах, сезонності та кулінарній спадщині, яка передається з покоління в покоління.

Так само у цьому розділі було розглянуто вектори гастрономічного туризму в Іспанії, які базуються на стратегії, що поєднує традицію, інновації та потреби туриста. Іспанія перетворює свій кулінарний потенціал на привабливий туристичний продукт. Ключовими напрямками є винний туризм у регіонах Ла-Ріоха, Каталонія, Кастилія-і-Леон, де пропонують маршрути з виноробнями, дегустаціями, екскурсіями та збором врожаю. Це дозволяє туристам дізнатися про виноград та регіональні традиції, поєднуючи гастрономічне задоволення з культурним досвідом. Інший

важливий напрямок - тури автентичними регіональними кухнями, які фокусуються на місцевих стравах та інгредієнтах. Гастрономія інтегрується у культурні подорожі, оздоровчий туризм та гастродипломатію. Це свідчить про гнучкість і здатність гастрономічного туризму Іспанії адаптуватися до сучасних запитів, зберігаючи свою ідентичність та культуру.

## **РОЗДІЛ 3. ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЗРОСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ.**

### **3.1. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Іспанії**

Туризм є однією з ключових галузей світової економіки. Туристичний сектор складає до 10% ВВП та залучає значну частину робочої сили у великих розвинених країнах. У малих острівних державах ця частка може сягати тридцяти відсотків загальної економіки. В багатьох країнах макроекономічна стійкість значною мірою залежить від стану туристичної сфери, адже в'їзний туризм забезпечує до 40-50% всіх експортних доходів [53].

Іспанія займає важливе місце серед провідних країн Європи і світу, маючи багату історичну та культурну спадщину. Вона є п'ятою за величиною економікою в Європейському Союзі. Іспанія та Португалія відомі серед численних гастрономічних напрямків світу. Їхня історія насичена різноманітними культурними впливами, що, разом із багатством рельєфу та особливостями клімату, сприяло розвитку потужної регіональної гастрономії в обох країнах. За кількістю відвідувачів Іспанія є другим у світі туристичним напрямком: у 2024 році до країни приїхало 93,8 мільйона іноземних туристів. Дослідження, що вивчає їхні мотивації на основі понад 60 мільйонів згадувань туристів в Інтернет-джерелах, зазначає, що культурні пам'ятки є найбільш визначними (33% згадувань), за ними йдуть традиційні категорії сонця та пляжу (26%). Згідно з тим самим дослідженням, «топ-3» туристичних продуктів включає «природний туризм» (15%), «активний туризм» (12%) та «гастрономічний туризм» (11%) [44].

Однією з головних проблем, що виникає через розвиток туризму, є вплив на навколишнє середовище, особливо в середземноморських та південних прибережних районах Іспанії. Узбережжя в цих регіонах

буквально переповнене туристами, тому останнім часом влада намагається стимулювати інтерес туристів до внутрішніх територій. Найбільша туристична активність на узбережжі Іспанії спостерігається протягом чотирьох місяців, з червня по вересень, причому найвищий сезон - це липень і серпень. Загалом, кількість туристів у Іспанії в ці місяці значно перевищує їх число в менш активний період. Отже, можна сказати, що структура розселення та зайнятості місцевого населення позитивно впливає на розвиток туризму. Переміщення жителів у регіони з розвиненим туризмом, такі як Середземноморське узбережжя, Канарські та Балеарські острови, свідчить про зацікавленість іспанського населення у подальшому розвитку цієї галузі. У контексті розвитку туризму в Іспанії до 2030 року неодноразово наголошується на значущості гастрономії в туристичному секторі країни. Зокрема, відзначається вражаюча різноманітність ресторанів і міжнародне визнання іспанської кулінарної традиції. Гастрономія постає як ключова особливість, яка, поряд із «сонцем і пляжами», суттєво асоціюється з Іспанією в очах міжнародних відвідувачів. До того ж, гастрономічні пропозиції мають потенціал залучати різноманітні групи туристів, витрати яких часто перевищують середні показники, а також сприяють деконцентрації сезонності в туристичній діяльності. Протягом останніх років було втілено низку ініціатив, спрямованих на просування гастрономічного туризму на глобальному рівні. Королівська академія гастрономії, наприклад, уклала угоди з іспанськими брендами, що сприяють популяризації місцевої кулінарії. Додатково варто зазначити про державну приватну співпрацю у формі Saborea España, національної платформи, що об'єднує п'ять асоціацій у сфері гостинності й туризму, включно з Федерацією гостинності та Paradores. Основні цілі цієї платформи полягають у просуванні бренду Іспанії через високу якість гастрономії, створенні нових туристичних продуктів і залученні сільськогосподарського сектору до гастрономічного туризму.

Потрібно розширювати традиційне розуміння гастрономічного туриста, щоб об'єднувати всіх, хто під час подорожей споживає їжу та відвідує заходи, пов'язані з гастрономією. Навіть якщо гастрономія не є основною причиною їхньої подорожі, вони все одно становлять частину попиту на цей унікальний туристичний продукт. Варто зазначити, що більшість опитаних, серед яких 80,2% іспанців, здійснили поїздки з метою насолоди гастрономією протягом останніх декількох років.

Лише 31,4% попиту на гастрономічний туризм припадає на так званих "чистих" гастрономічних туристів, для яких головною метою поїздок є саме гастрономія та які обирають свої маршрути, виходячи з цього критерію. Натомість більшість туристів цього сегмента (64,7%) свідчать, що гастрономія істотно впливає на їхнє рішення про вибір місця призначення, але не є єдиним мотивом їхніх подорожей. Примітно, що значна частина туристів, які формально не відносяться до гастрономічних (80,2%), хоча і не мають основною метою подорожі знайомство з гастрономією, все-таки враховують гастрономічні можливості регіону при плануванні своїх поїздок. Попит на гастрономічний туризм притаманний тим, хто відданий певній місцевості і прагне глибше вивчити місцеву культуру через її кулінарні традиції, насолоджуючись та ділячись кулінарною спадщиною відвідуваного регіону.

Основна причина, чому туристи вирушають у гастрономічні подорожі, полягає в їхньому прагненні скуштувати традиційні продукти та страви з різних регіонів (72,3%) та переконаності, що гастрономія є частиною культурної спадщини певного регіону (61,1%). Ці туристи зазвичай займаються різноманітними гастрономічними активностями, такими як відвідування виноробень та інших підприємств харчової промисловості або участь у гастрономічних заходах, які часто виходять за межі традиційних туристичних маршрутів. Такі заходи сприяють розвитку економіки сільських місцевостей та більш рівномірному розподілу

туристичних потоків, що поліпшує структуру території та дозволяє розподілити вигоди від туризму в різних секторах економіки [45].

Лідруючі позиції Іспанії у сфері туризму та її міжнародно визнана гастрономія, які виокремлюються регіональним різноманіттям, середземноморською дієтою та культурою тапас, стали стимулом для муніципальних урядів, готельних операторів і ресторанных шефів до заснування першої платформи розвитку гастрономічного туризму.

Ця ініціатива з'явилася завдяки об'єднанню зусиль Іспанської асоціації напрямків розвитку кулінарного туризму, Іспанської федерації гостинності, Міжнародної організації кухарів і кондитерів та Культурної федерації асоціації кухарів та кондитерів, та прагне скористатися хвилею популярності, якою зараз користується іспанська кухня та гастрономія як в країні, так і за її межами. Метою було забезпечити стійкий розвиток іспанської гастрономії та використати можливості для просування туристичних напрямків.

Проект мав такі основні завдання:

- ❖ Розвивати "досвід Іспанії" через створення туристичних продуктів, що мають високу цінність для клієнтів.
- ❖ Запровадити нові моделі співпраці між державою і приватним сектором.
- ❖ Забезпечити дезоналізацію та підтримку соціально-територіального балансу.
- ❖ Посилити міжнародну промоцію шляхом туристичної співпраці.
- ❖ Розширити концепцію продовольчого туризму шляхом розробки ідеї автентичної іспанської гастрономії, яка тісно пов'язана з регіонами країни.
- ❖ Поглибити досвід, пов'язаний з іспанською культурою харчування.
- ❖ Створити різні категорії туристичних продуктів.
- ❖ Збагатити зміст і додати цінність до існуючих пропозицій.
- ❖ Впровадити бренд, що представляє різноманітні аспекти іспанської гастрономії.

- ❖ Розробити більш амбіційні та інноваційні стратегії для просування та маркетингу.
- ❖ Відкрити нові ринки для туристичних напрямків в Іспанії.

Іспанія демонструє значний рівень розвитку гастрономічного туризму, що підтверджується проведенням численних конференцій Всесвітньою організацією туризму (UNWTO) саме на тему гастротуризму. Національна кухня Іспанії, а також популярний стиль споживання тапас, є потужним магнітом для відвідувачів з усього світу. Кожний регіон країни відрізняється власними кулінарними традиціями, створюючи різноманіття, яке додає особливого шарму гастрономічним подорожам. Крім того, в Іспанії добре розвинена ресторанна індустрія, де часто організуються фестивалі, присвячені кулінарним мистецтвам. Великої популярності набули екскурсії на оливкові і виноградні плантації, які представляють широкий спектр можливостей для туристичних турів.

### **3.2. Гастрономічні фестивалі в Іспанії**

Іспанія по праву є однією з найбільш захоплюючих країн з точки зору гастрономії. Справа не лише в її національних стравах, а й в тому, як різноманітні кулінарні традиції і страви гармонійно поєднуються в загальну концепцію: смачно та естетично. Особливо варто відзначити їхню пристрасть до святкування: кожен подію тут перетворюють на справжній фестиваль, де їжа займає центральне місце в розвагах.

У кожному регіоні Іспанії існують власні традиції, які формують його культурну ідентичність. Поміж них особливо виділяються унікальні локальні події, які здобули світове визнання і заслуговують на увагу тих, хто прагне поглибити своє розуміння багатогранної іспанської культури.

La Fiesta del Pulpo (свято восьминога) (Рис. 3.1)

Кожної другої неділі серпня в містечку О-Карбаліньйо відбувається фестиваль восьминога, який є одним із найбільших гастрономічних свят Галісії. У вихідні дні тисячі відвідувачів з'їжджаються сюди, щоб

скуштувати найсмачнішого молюска, приготованого в великих мідних котлах. Галісійська кухня славиться різноманіттям риби та морепродуктів, які мають особливий смак і свіжість. Для створення традиційної страви використовується 25-30 тонн восьминога, який є улюбленою їжею мешканців Оренсе та справжнім символом гастрономії Галісії. Він вирізняється особливою текстурою та злегка пряним смаком. Щороку місцеві жителі ретельно готують велику закуску зі свого відомого молюска – pulpo a la gallega, до того ж кількість приготовленої їжі постійно зростає. Як додаток до восьминога подають інші типові страви Галісії: свіжий хліб, випечений за старовинним рецептом, домашні пироги Емпанадас і вино Рібейро.



Рис. 3.1 La Fiesta del Pulpo

L'Arlec del Caracol (фестиваль збору равликів) (Рис. 3.2)

Це свято визнане національним туристичним надбанням Каталонії, а своїм початком завдячує маленькому клубу любителів равликів, що виник у 80-х роках минулого століття. Зараз фестиваль приваблює понад 250 000 відвідувачів, а спільнота шанувальників равликів налічує понад 50 000 учасників. Тут можна скуштувати багато різних страв із равликів: їх смажать, подають у власному соку з зеленню просто на вулиці. Деякі рецепти настільки унікальні, що їх більше не знайдеш ніде у світі. Окрім дегустацій, тут влаштовуються змагання між командами з різних країн.

Найпростіша і найпопулярніша страва — це равлики, приправлені сіллю та перцем, приготовані на звичайній бляшанці.



Рис. 3.2 L'Aplec del Caracol

Fiesta del Marisco (фестиваль морепродуктів) (Рис. 3.3)

Фестиваль морепродуктів Fiesta del Marisco вже понад півстоліття проводять в іспанському містечку О-Грове. Справжнє різноманіття та висока якість морепродуктів приваблюють сюди щороку в жовтні близько двохсот тисяч відвідувачів. 12 жовтня традиційно організують різні заходи: конкурси з приготування страв, змагання на поїдання їжі, ринки морепродуктів, кулінарні демонстрації та конкурси скульптури. О-Грове, маленьке рибальське містечко, не може вмістити таку кількість туристів, тому для фестивалю на узбережжі Атлантичного океану встановлюють наметове містечко. Щоденні дегустації включають крабів, кальмарів, гребінців, креветок, устриць, омарів і лангустів, яких ловлять на світанку, готують за місцевими рецептами і подають з білим вином Альбаріньйо. Усе це супроводжується звучанням народної музики та шумом підборів танцівниць. Під час фестивалю також проходять конкурси на найкращу страву з мідій і на найбільшого спійманого краба.



Рис. 3.3 Fiesta del Marisco

#### Fiesta de la Castañada (фестиваль каштанів) (Рис. 3.4)

Кастаньяда — традиційний осінній фестиваль, який також має назву свято каштанів. Він присвячений збору каштанів і символізує вдячність за зібраний урожай. Їх готують на вугіллі в залізному посуді з перфорованою основою, яку називають тіхоло. На каштанах роблять надріз, щоб вони не вибухали і не підстрибували під час смаження. Коли каштани готові, їх потрібно очистити та смакувати. Це свято відзначають напередодні Дня Усіх Святих, 31 жовтня, в окремих регіонах північної Іспанії, таких як Галісія, Кантабрія, Астурія, а також у провінціях Леон, Замора та Саламанка. Також його відзначають на деяких частинах Канарських островів. В Каталонії, по обидва боки французько-іспанського кордону, цей фестиваль є не менш важливим. Крім того, цей захід популярний у Португалії під назвою Магусто.



Рис. 3.4 Fiesta de la Castañada

### Fiesta de la Calçotada (фестиваль цибулі) (Рис. 3.5)

Свято цибулі, відоме як Кальсотада, є традиційним каталонським фестивалем, присвяченим особливому виду цибулі – кальсотс. Ця молода біла цибуля вирощується за специфічною технологією і ззовні нагадує порей. Урожай збирають наприкінці зими, коли кальсотс стає солодкуватою на смак. Основною стравою та символом свята кальсотада є кальсот, який обвуглюють на грилі та зазвичай подають загорнутим у газету. Його подають гарячим прямо з гриля, зазвичай, порція містить приблизно 25 цибулин. Перед споживанням обвуглене стебло слід очистити від зовнішньої шкірки та занурити в спеціальний соус, що може бути доволі неохайним процесом. Популярний каталонський соус Ромеско готується з солодкого червоного перцю, томатів, часнику, оливкової олії та перетертих із сухарями горіхів, зазвичай мигдалю. За легендою, перший кальсот був вирощений у містечку Бальш у провінції Таррагона селянином на ім'я Шат де Бенейжес. Саме він вигадав спосіб приготування цієї цибулі на вогні. Ідея швидко здобула популярність серед жителів цього міста завдяки своєму смаку й простоті приготування. З кінця XIX століття ця традиція передається з покоління в покоління, а Бальш став столицею Кальсотс або, як її ще називають, «Землею цибулі». Щороку в січні тут проходять урочистості та дегустації, що прославляють місцевий врожай.



Рис. 3.5 Fiesta de la Calçotada

### La Tomatina (фестиваль кидання помідорами) (Рис. 3.6)

Ла Томатіна — це щорічний фестиваль, який проводиться останньої середи серпня в іспанському місті Буньйоль у Валенсії. Учасники свята кидають одне в одного помідорами, що стає центром тижневого святкування, яке включає музичні виступи, ярмарок, парад, танці та феєрверки. На цей період до міста приїжджають понад 35 тисяч туристів. Підготовка до фестивалю передбачає, що власники магазинів закривають вікна своїх закладів великими пластиковими щитами, щоб уберегти їх від хаотичної битви, де використовується більше 100 тонн помідорів. За звичаєм, фестиваль розпочинається тільки після того, як хтось залізе на дерев'яний стовп заввишки два поверхи, змащений милом. Нагорі на сміливця чекає свинячий окіст (хамон). Сигналом до початку бою стає постріл з водяних гармат. У ході битви кожен бореться сам за себе, але правила вимагають роздавлювати помідори перед кидком для уникнення травм. Крім цього, заборонено приносити предмети, які можуть завдати серйозних ушкоджень, як-от скляні пляшки. Тривалість битви — одна година, після чого другий залп водометів сигналізує про завершення. Після цього моменту помідорами кидати більше не можна. По завершенню битви стіни будинків стають червоними від помідорів, а томатна жижа вкриває бруківку до щиколоток. Для очищення пожежні машини змивають залишки томатів водою, яка постачається з римського акведука на північ від міста. Учасники змивають томатну масу в річці або користуються допомогою місцевих жителів, які обмивають їх зі шлангів.



Рис. 3.6 La Tomatina

### Fiesta de la Alcachofa (фестиваль артишоків) (Рис. 3.7)

Фестиваль, що відбувається на початку березня, є присвяченням одному з найвидатніших овочів Іспанії — артишоку. Це свято проходить у місті Бенікарло, розташованому в регіоні Валенсія, і пропонує різноманітні заходи, такі як кулінарні змагання, гастрономічні демонстрації та продовольчі ринки. Зокрема, видатні шеф-кухарі з Валенсії, беруть активну участь у фестивалі, презентуючи вишукані страви, в яких використовують артишок.



Рис. 3.7 Fiesta de la Alcachofa

### La fiesta del Pimiento (фестиваль перцю) (Рис. 3.8)

Цей фестиваль проходить в першу суботу серпня в містечку Падрон. Вперше він був організований у 1968 році, що підкреслює його тривалу традицію, і щороку зростає кількість відвідувачів, які приїжджають, щоб насолодитися свіжоприготовленим перцем, привезеним, як вважається, з американських земель. Захід відбувається в дубовому гаю францисканського монастиря Гербон, де відвідувачі можуть безкоштовно скуштувати страви, а також спостерігати за процесією прикрашених тракторів та насолоджуватися музичними виступами.



Рис. 3.8 La fiesta del Pimiento

### Фестиваль Gastronomía

Щорічний фестиваль, який відбувається в Іспанії, є одним із найбільших заходів і поєднує представників міжнародної та баскської кухні. Ця подія покликана насамперед об'єднати всіх мешканців провінції Гіпускоа, де розташований Сан-Себастьян, через спільну гастрономічну культуру. Під час фестивалю їжі шеф-кухарі найвідоміших місцевих ресторанів готують для гостей свої найкращі страви. Цей захід проходить у жовтні в Сан-Себастьяні, Іспанія.

### 3.3. Проектування нового гастрономічного туру по Іспанії

Назва туру: «5 столиць смаку»

Напрямок туру: Мадрид→Севілья→Мурсія→Валенсія→Барселона

Тривалість туру: 5 днів/4 ночі – 16-20 липня

Кількість туристів: 2 особи

Вид транспорту: Швидкісний потяг AVE (Alta Velocidad Española)

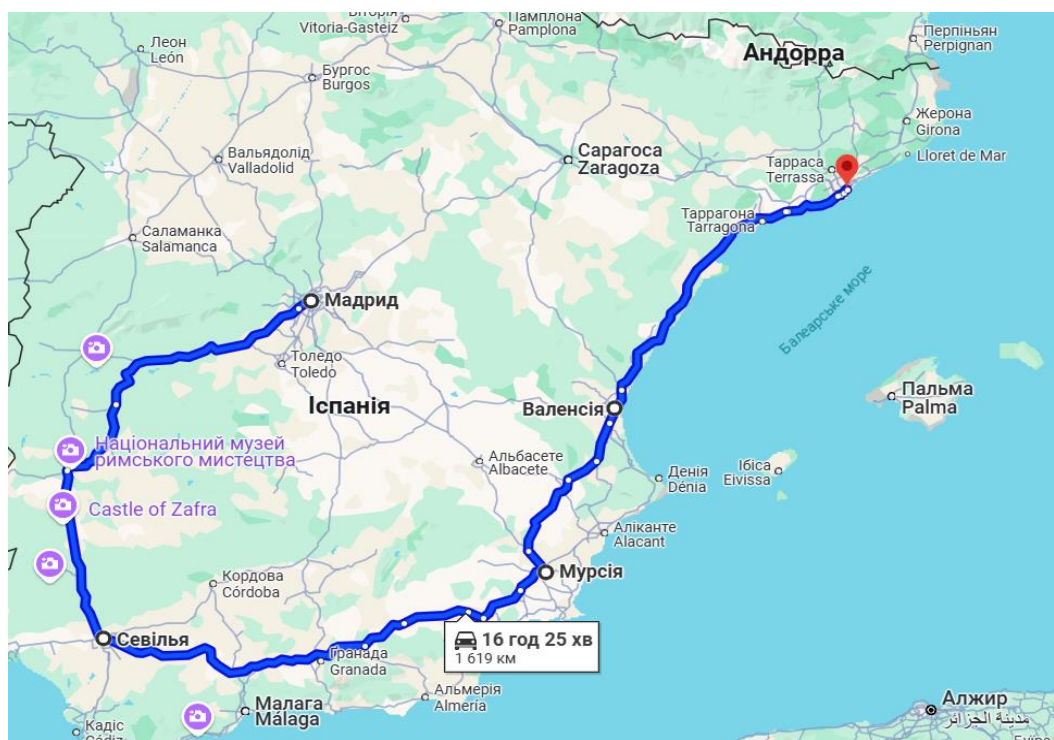


Рис. 3.9 Маршрут туру

### День 1: Мадрид

07:40 – Зустріч туристів у аеропорту Мадрид-Барахас імені Адольфа Суареса.

08:00 – Трансфер та поселення в готелі TaCN Madrid Airport 4\*.

08:40 – Сніданок у готелі.

10:00 – Прогулянка по Пласа-Майор, Пуерта-дель-Соль (центральні площі Мадриду).

12:00 - Дегустація тапас, хамону та оливков на «Mercado de San Miguel».

14:00 – Обід у «La Vola» – традиційний «Cocido madrileño» - рагу на основі нуту.

16:00 – Відпочинок у парку «Parque del Buen Retiro».

18:00 – Аперитив: вермут + тапас в «Bodega de la Ardosa».

19:00 – Кулінарний майстер-клас по приготуванню гаспачо в ресторані готелю.

20:00 – Вечеря + фламенко-шоу в «Corral de la Morería».

## **День 2: Севілья**

- 07:30 – Виїзд з готелю, потяг AVE (Madrid Atocha → Sevilla Santa Justa).
- 10:20 – Прибуття до Севільї, трансфер та поселення в готелі Hesperia Sevilla 4\*.
- 11:00 – Сніданок: кава з тостами у «Virgin Coffee».
- 11:30 – Прогулянка по кварталі Санта-Крус, Алькасар.
- 13:30 – Обід у «Egaña-Oriza» – сальморехо, тапас з тунцем, сир манчего.
- 16:00 – Сієста або катання на човнах у Пласа де Еспанья.
- 18:30 – Аперитив: сухе хересне вино + хамон в «El Rinconcillo».
- 20:00 – Вечеря: риба в андалуському стилі + десерт «tocino de cielo».

## **День 3: Мурсія**

- 07:00 – Виселення з готелю, трансфер до залізничної станції.
- 07:30 – Від'їзд потягом Sevilla Santa Justa → Murcia del Carmen.
- 11:50 – Прибуття до Мурсії, трансфер та поселення в готелі El Churra 3\*.
- 12:30 – Сніданок у «Café Lab».
- 13:30 – Обід у «La Requeña Taberna» – рис з куркою, мурсійський салат.
- 15:00 – Прогулянка містом, огляд кафедрального собору «Catedral de Murcia» та ринку «Mercado de Verónicas».
- 18:00 – Дегустація сангрії та тапас біля Пласа-де-лас-Флорес.
- 20:00 – Вечеря: морепродукти та біле вино DO Jumilla в «El Churra».

## **День 4: Валенсія**

- 07:00 – Виселення з готелю, трансфер до залізничної станції.
- 07:30 – Виїзд потягом AVE, Murcia del Carmen → Valencia Joaquín Sorolla.
- 10:20 – Прибуття до Валенсії та поселення в готелі Suites Rooms Valencia 3\*.
- 11:00 – Сніданок: кава та десерт у «Dulce de Leche».
- 11:40 – Прогулянка садами Турії, відвідування Музею мистецтв та наук.
- 13:30 – Обід у «La Perisca» – справжня валенсійська паелья.
- 15:00 – Відпочинок на пляжі Playa de la Malvarrosa.
- 17:00 – Дегустація напоїв «Fruta fresca» та «Horchata».

18:00 – Кулінарний майстер-клас по приготуванню паельї в ресторані готелю.

19:30 – Вечеря у «Casa Carmela» – Фідеуа + червоне вино DO Utiel-Requena.

### **День 5: Барселона**

07:00 – Виселення з готелю, трансфер до вокзалу.

07:30 – Виїзд потягом AVE, Valencia Joaquín Sorolla → Estacio de Barcelona Sants.

10:30 – Прибуття до Барселони.

11:00 – Сніданок: кава, хамон та фрукти у «Mercado de la Boquería».

12:00 – Прогулянка по готичному кварталі та Храму Святого Сімейства.

14:00 – Обід у «El Quim de la Boquería» – рис з каракатицею, хліб з помідорами.

16:00 – Вільний час.

19:30 – Прощальна вечеря в «Besta»: чорні трюфелі, устриці + біле вино.

У вартість туру входять:

- Проживання
- Харчування
- Транспорт
- Трансфер
- Страхування
- Кулінарні майстер-класи
- Туристичний збір

Проживання в готелі TaCN Madrid Airport 4\* 3130 грн/ніч на особу.

Проживання в готелі Hesperia Sevilla 4\* 3575 грн/ніч на особу.

Проживання в готелі El Churra 3\* 2760 грн/ніч на особу.

Проживання в готелі Suites Rooms Valencia 3\* 2520 грн/ніч на особу.

Харчування: 15000 грн/5 днів на особу

Транспорт: 7000 грн/5 днів на особу

Трансфер: 2730 грн/5 днів на особу

Страхування: 900 грн/на особу

Кулінарні майстер-класи: 1000 грн/на особу

Туристичний збір: 200 грн/на особу

Вартість туру складає: 38815 грн

Мій гастрономічний тур є унікальним завдяки ідеальному поєднанню п'яти кулінарних регіонів Іспанії — Мадрида, Севільї, Мурсії, Валенсії та Барселони — у насиченій п'ятиденній програмі, що дозволяє глибоко зануритися в різноманіття іспанської кухні, де кожне місто відкриває нову гастрономічну ідентичність. У цьому турі також передбачені оглядові прогулянки містами, які дарують можливість поринути в культурну атмосферу та насолодитися мальовничими видами. Цей тур ретельно спланований з урахуванням комфортного пересування швидкісними поїздами, гармонійного чергування смакових вражень і відпочинку, а також адаптований як під одну людину, так і для невеликих груп, що дозволяє уникнути туристичної метушні й насолодитися справжньою атмосферою кожного міста.

## **ВИСНОВОК ДО ТРЕТЬОГО РОЗДІЛУ**

У третьому розділі було розглянуто проблеми та можливості розвитку гастрономічного туризму в Іспанії — одного з найдинамічніших і найперспективніших напрямків у туристичній галузі країни. Цей вид туризму успішно поєднує культуру, традиції та сучасні кулінарні тренди, проте стикається з низкою викликів, які перешкоджають його повному потенціалу. Основними проблемами залишаються нерівномірність потоків туристів, коли популярні міста, такі як Барселона, Мадрид і Севілья, перевантажені, а регіони з унікальною гастрономією, наприклад Галісія, Естремадура, Ла-Ріоха або Кантабрія, недооцінюються як серед місцевих, так і серед іноземних відвідувачів. Іншою перешкодою є сезонність, адже основний інтерес припадає на літній період та дні проведення фестивалів,

тоді як у решту року активність суттєво знижується. Крім того, необхідна глибока інтеграція гастрономічного туризму з іншими напрямками — культурним, аграрним, еко- та винним туризмом. Таке поєднання здатне продовжити термін перебування туристів у регіонах і забезпечити їхнє рівномірне розподілення по країні. Водночас перспективи галузі залишаються значними. Іспанія вирізняється своєю багатою кулінарною спадщиною, визнаною на міжнародному рівні та є одним зі світових лідерів у сфері високої кухні. Зростаючий інтерес до автентичності, місцевих продуктів і органічної їжі створює великий потенціал для малого бізнесу: фермерів, виробників вина, оливкової олії й сиру, а також майстрів-ремісників, локальних гідів і шеф-кухарів.

Також у цьому розділі було виявлено, що гастрономічні фестивалі залишаються важливою рушійною силою гастрономічного туризму, яких в Іспанії проводиться кілька сотень на рік. Ці події не лише приваблюють туристів, а й відіграють ключову роль у збереженні кулінарної спадщини. Завдяки цим подіям зростає зацікавленість до локальних гастроісторій, відроджуються ремесла, стимулюється аграрне виробництво та формуються нові маршрути поза межами масових туристичних центрів.

## ВИСНОВКИ

На основі проведеного дослідження можна зробити висновок, що гастрономічний туризм — це не лише подорожі з метою дегустації традиційних страв і напоїв, а й глибше занурення в культуру, історію, традиції та спосіб життя певного регіону через його кухню. Він охоплює різні форми діяльності — від участі у майстер-класах і дегустаціях до відвідування гастрономічних фестивалів, ферм, виноробень, ринків і тематичних маршрутів. Різноманіття підходів дозволяє класифікувати гастрономічний туризм за рівнем участі туриста, за типом локацій, мотиваціями та регіональною специфікою. Особливої уваги заслуговують сучасні тенденції, такі як сталий розвиток, локальний продукт, автентичність і гастроосвіта, які істотно впливають на формування попиту та розвиток пропозиції.

Іспанія є однією з найпотужніших країн у сфері гастрономічного туризму, завдяки поєднанню багатовікових кулінарних традицій, надзвичайної регіональної різноманітності, високого рівня ресторанної культури та світового визнання її кухні. Серед факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Іспанії, можна виокремити сприятливі кліматичні умови, розвинену туристичну інфраструктуру, багатство аграрної продукції, традиційні кулінарні техніки та потужну підтримку з боку держави й туристичних організацій. Іспанська кухня вирізняється яскравою регіональною ідентичністю: андалузькі тапас, баскська кухня, валенсійська паелья, каталонська вишукана гастрономія, кастильська простота та галісійська морська спадщина. Це дозволяє формувати унікальні туристичні маршрути за принципом "смакової географії", де кожен регіон — це окрема гастрономічна історія.

Попри це, існують і виклики. Основними проблемами залишаються нерівномірність розвитку гастрономічного туризму по регіонах, домінування масового туризму у великих містах, сезонність попиту, недостатній маркетинг регіональної кухні та необхідність інтеграції

гастрономії в ширші культурні й екологічні програми. Проте перспективи галузі залишаються надзвичайно позитивними. Іспанія продовжує бути флагманом світової гастрономії, зокрема завдяки наявності престижних ресторанів, впровадженню інновацій, акценту на локальні продукти та підтримці ініціатив, спрямованих на збереження кулінарної спадщини.

Особливу роль у підтримці та популяризації гастрономічного туризму відіграють гастрономічні фестивалі, які проводяться в різних регіонах країни. Вони не лише приваблюють туристів, але й створюють майданчики для культурного обміну, підтримки місцевих виробників і збереження кулінарної ідентичності. Такі події, як San Sebastián Gastronomika, Fiesta de la Calçotada або La Tomatina демонструють величезне різноманіття форм і форматів, залучаючи як місцеве населення, так і міжнародну аудиторію.

Загалом, гастрономічний туризм в Іспанії демонструє великий потенціал для подальшого розвитку. За умови подолання викликів, спрямованості на сталий розвиток, децентралізацію туристичних потоків і підтримку регіональних ініціатив, гастрономічна складова здатна стати не лише додатковою опцією для мандрівників, а й головною мотивацією для відвідин країни. Іспанія вже сьогодні є прикладом того, як кухня може стати культурним брендом, а гастрономічна подорож — способом пізнання світу через смак.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/8f85420c-a563-41ac-8024-5b3c570b7d14/content>
2. <https://er.nau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/be5d73e7-45e3-4c8e-b027-5e1733b463ea/content>
3. <https://er.nau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/634ff096-3993-4d1c-bd5e-43a2881f5ebd/content>
4. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/rubish.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/rubish.htm)
5. [http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7250/1/GASTRONOMIC\\_%20TOURISM%20AS\\_%20A%20MEANS.pdf](http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7250/1/GASTRONOMIC_%20TOURISM%20AS_%20A%20MEANS.pdf)
6. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kozlovska.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kozlovska.htm)
7. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>
8. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/koveshnikov.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/koveshnikov.htm)
9. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnycka2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm)
10. <https://mandry.club/cikavi-facty/ispanska-kuxnya/>
11. <https://franklintravel.pro/%d0%bd%d0%b0%d1%86%d1%96%d0%be%d0%bd%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%96-%d1%81%d1%82%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b8-%d1%96%d1%81%d0%bf%d0%b0%d0%bd%d1%96%d1%97/>
12. <https://tripmydream.ua/spain/cuisine>
13. <https://robimosir.cx.ua/kuhnja-aragona-shho-sprobuвати-v-ispanskij.html>
14. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0\\_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)
15. <https://www.tourspain.es/en/>
16. <https://onclinic.ua/blog/recepty-shcho-take-seredzemnomorska-diyeta-ta-chymvona-korysna>
17. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B0\\_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)
18. <https://chomu.koshachek.com/articles/iberijska-shinka-shho-goduetsja-zholudjami.html>
19. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5\\_%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5_%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE)
20. <https://drinkme.ua/news/ispanske-vino-tradiciji-regioni-ta-suchasnit>
21. <https://www.volynnews.com/news/all/naikrashi-ispanski-siri-yikh-vidi-nazvi-i-dekupiti/>
22. <https://ucranianos.uno/smak-sezonnosti-yaki-frukty-kupuvaty-u-ispaniyi-ta-koly-yih-krashhe-smakuvaty/>
23. [https://eda228.blogspot.com/p/blog-page\\_27.html](https://eda228.blogspot.com/p/blog-page_27.html)

24. [https://eduknigi.com/geo\\_view.php?id=269](https://eduknigi.com/geo_view.php?id=269)
25. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%BF%D0%B8\\_\(%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%BF%D0%B8_(%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0))
26. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F>
27. [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D1%8C%D1%8F\\_%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%B4%D0%B0](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D1%8C%D1%8F_%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%B4%D0%B0)
28. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%80%D1%80%D0%BE%D0%BD>
29. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD>
30. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%BD\\_\(%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%BD_(%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0))
31. <https://spanishfoods.com.ua/ua/blog/note/cheese/>
32. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%96%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B5\\_%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE\\_\(%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%96%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B5_%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE_(%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C))
33. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D1%80%D1%96%D1%8F>
34. <https://espanarusa.com/ru/pedia/article/567677>
35. <https://espanarusa.com/ru/news/article/678735>
36. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D1%83%D1%85%D0%BE>
37. <https://alegria-realestate.com/uk/articles/what-kind-of-beer-was-in-the-top-sales-in-spain>
38. <https://sunofspain.com/faq/luchshie-sorta-piva-ispanii/>
39. <https://comeonbarcelona.com/sangriya-ili-klara-chto-pyu-v-barselone/>
40. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B4%D0%BC%D1%96%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9\\_%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB\\_%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%97](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B4%D0%BC%D1%96%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB_%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%97)
41. <https://www.dinamiza.net/>
42. <https://travelyourway.com.ua/ua/blog/smak-ispanii-top-5-hastronomichnykh-napriamkiv/>
43. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%81%D1%96%D1%8F>
44. <https://www.ine.es/>
45. [https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/esta-es-mejor-ruta-gastronomica-espana-2024-segun-lectores-viajes-national-geographic\\_20364](https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/esta-es-mejor-ruta-gastronomica-espana-2024-segun-lectores-viajes-national-geographic_20364)
46. <https://dinamizaasesores.es/iv-estudio-de-demanda-de-turismo-gastronomico-en-espana/>

47. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%8F>
48. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/dobryanska4.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/dobryanska4.htm)
49. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/bandurko.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/bandurko.htm)
50. <https://dinamizaasesores.es/www/wp-content/uploads/2017/12/Informe-completo-II-Estudio-de-la-demanda-de-turismo-gastron%C3%B3mico-en-Espa%C3%B1a.pdf>
51. <https://tastingspain.es/>
52. <https://paradores.es/en>
53. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0\\_%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%97](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0_%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%97)
54. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%81%D0%B5%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8F\\_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0\\_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%81%D0%B5%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8F_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F)
55. <https://carter.eu/uk/%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D1%96-%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8-%D0%B2-%D0%86%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%8E-%D1%82%D0%B0-%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8-%D0%BD%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8/>
56. <https://www.idealista.com/ru/news/stil-zhizni-ispaniya/2018/07/30/6141-festival-poedaniya-osminogov-v-o-carballino>
57. <https://www.spain.info/es/agenda/aplec-caragol/>
58. <https://vseosvita.ua/library/embed/020110gk-af94.pptx.html>
59. <https://www.speakeasybcn.com/en/blog/the-catalan-tradition-of-la-castanyada>
60. <https://catalonialife.com/blog/kultura/castanada>
61. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%B4%D0%B0>
62. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0\\_%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%96%D0%BD%D0%B0](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0_%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%96%D0%BD%D0%B0)
63. <https://www.comunitatvalenciana.com/es/castello-castellon/benicarlo/fiestas/fiesta-de-la-alcachofa>
64. <https://www.guide-du-paysbasque.com/es/experiencias/con-fiesta/article-el-pueblo-de-espelette-celebra-la-guindilla-el-ultimo-fin-de-semana-de-octubre-78.html>
65. [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86\\_%D0%9F%D0%B0%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%BD](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D0%9F%D0%B0%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%BD)
66. <https://www.spain.info/ru/kalendar/gastronomika-v-san-sebastiane/>