



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ
КАФЕДРА ГЕОІНФОРМАТИКИ І ФОТОГРАММЕТРІЇ**

**АТЕСТАЦІЙНА ВИПУСКНА РОБОТА
БАКАЛАВРА
НА ТЕМУ:
«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В ІСПАНІЇ»**

**ВИКОНАЛА: СТУДЕНТКА ГРУПИ ТУР-21
БЕЛІМЕНКО ВЕРОНІКА ОЛЕКСІЇВНА**

**КЕРІВНИК: СТАРШИЙ ВИКЛАДАЧ
КУЧЕРЕНКО НАТАЛІЯ МИКОЛАЇВНА**

КИЇВ-2025

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:

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

Визначення гастрономічного туризму за видатними авторами

За Еріком Вульфом: «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».

За Хусейном Ридваном: «Гастрономічний туризм – це туризм, який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства».

За Георге Жеоргхе, Петру Тудораче та Петру Ністорену: «Гастрономічний туризм – це повна або часткова поїздка для того, щоби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією».

За Даніелем Дасілвою: «Гастрономічний туризм – це 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».

За Дар'єю Саламатіною: «Гастрономічний туризм – це 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».

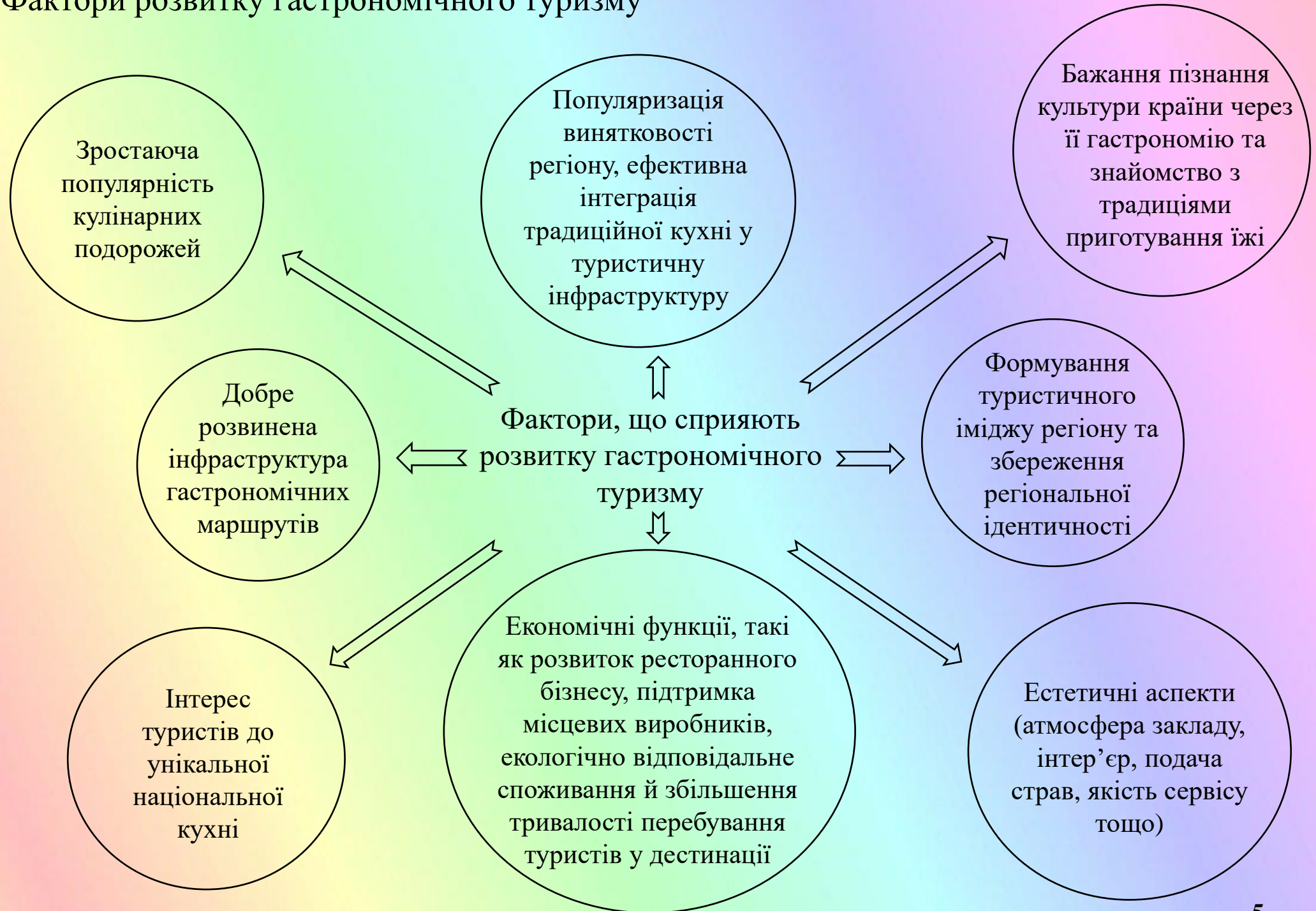
За Євгеном Соколовим: «Гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості».

Класифікація гастрономічного туризму

Таблиця 1.1

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
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

Фактори розвитку гастрономічного туризму



Найпопулярніші гастрономічні регіони Іспанії

Таблиця 2.1

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» – листові тістечка з кремом, посипані цукровою пудрою.

У 2024 році, за даними Turespaña, 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].

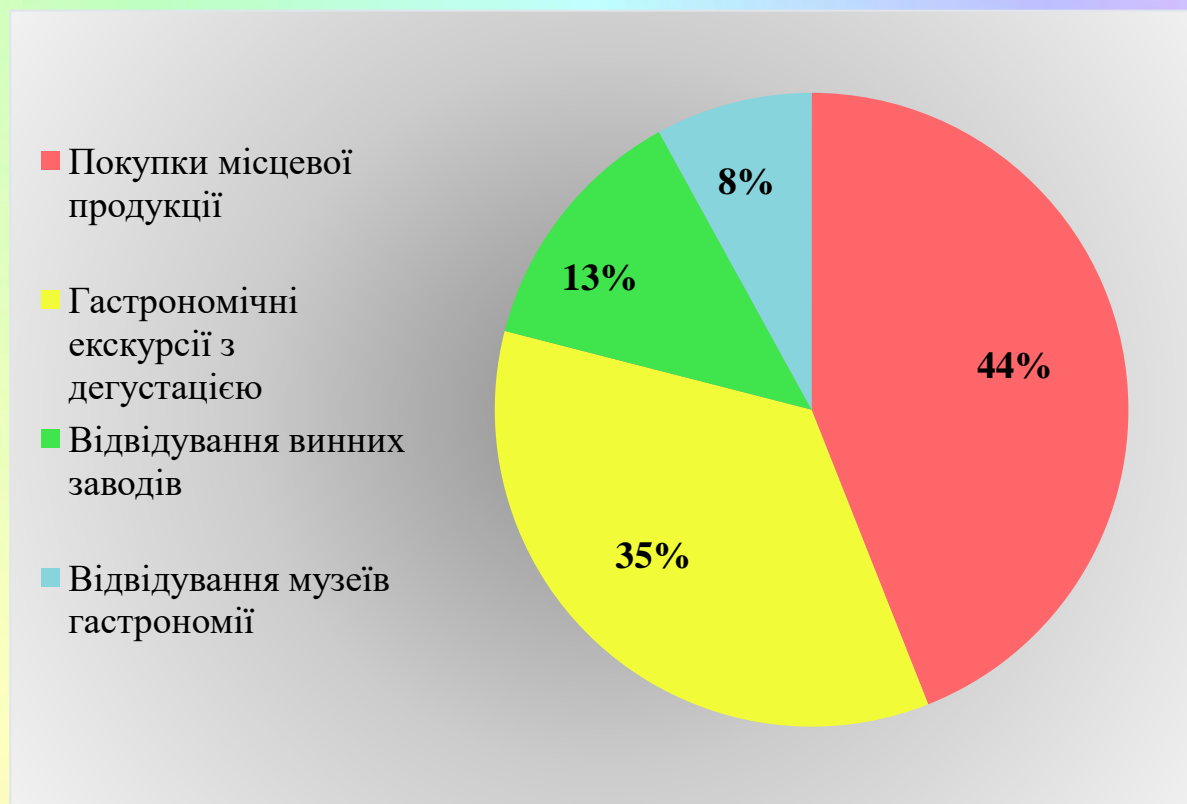


Рис. 2.1 Витрати туристів з метою гастрономічного туризму

Гастрономічна та регіональна карти Іспанії



Рис. 2.14 Адміністративний поділ Іспанії



Рис 2.2 Особливості гастрономії по регіонах Іспанії (розробка особисто автора)

Національна кухня Іспанії



Рис. 2.3 Іспанська закуска «Тапас»

Тапас — це популярні в Іспанії невеликі закуски, які подаються у вигляді бутербродів або рулетиків з різними начинками, гарячими чи холодними. У тапас-барах відвідувачі самостійно обирають страви біля стійки, що робить процес споживання справжнім гастрономічним ритуалом.



Рис. 2.4 «Паелья» з морепродуктами

Паелья — одна з найвідоміших страв іспанської кухні, яка походить із Валенсії та готується на основі рису з додаванням овочів, морепродуктів або м'яса. Вона має безліч варіацій, але незмінно залишається смачним і поживним символом святкового іспанського столу.



Рис. 2.5 «Тортилья» з картоплею та яйцями

Іспанська тортилья — це ситна запіканка з картоплі та яєць, до якої часто додають овочі. Вона популярна по всій Іспанії, подається на сніданок у кафе й продається у супермаркетах.



Рис. 2.6 Традиційний іспанський томатний суп «Гаспачо»

Гаспачо — це холодний томатний суп родом з Андалусії, який освіжає в спеку та готується з подрібнених овочів, хліба, часнику й оливкової олії. Сьогодні ця страва вважається національною гордістю Іспанії та популярна в усьому світі.



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

Олья Подрида — традиційна іспанська страва з Галісії та Кастилії, яку готують із великої кількості м'яса та овочів. Перед подачею її розділяють на юшку й м'ясо, а доповнюють яєчними коржиками.

Традиційні святкові іспанські солодоці



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 солодоці 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»



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»

Національний делікатес Іспанії



Рис. 2.10 Національний іспанський делікатес «Хамон»

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.

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»

Гастрономічні заходи в Іспанії

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. 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].

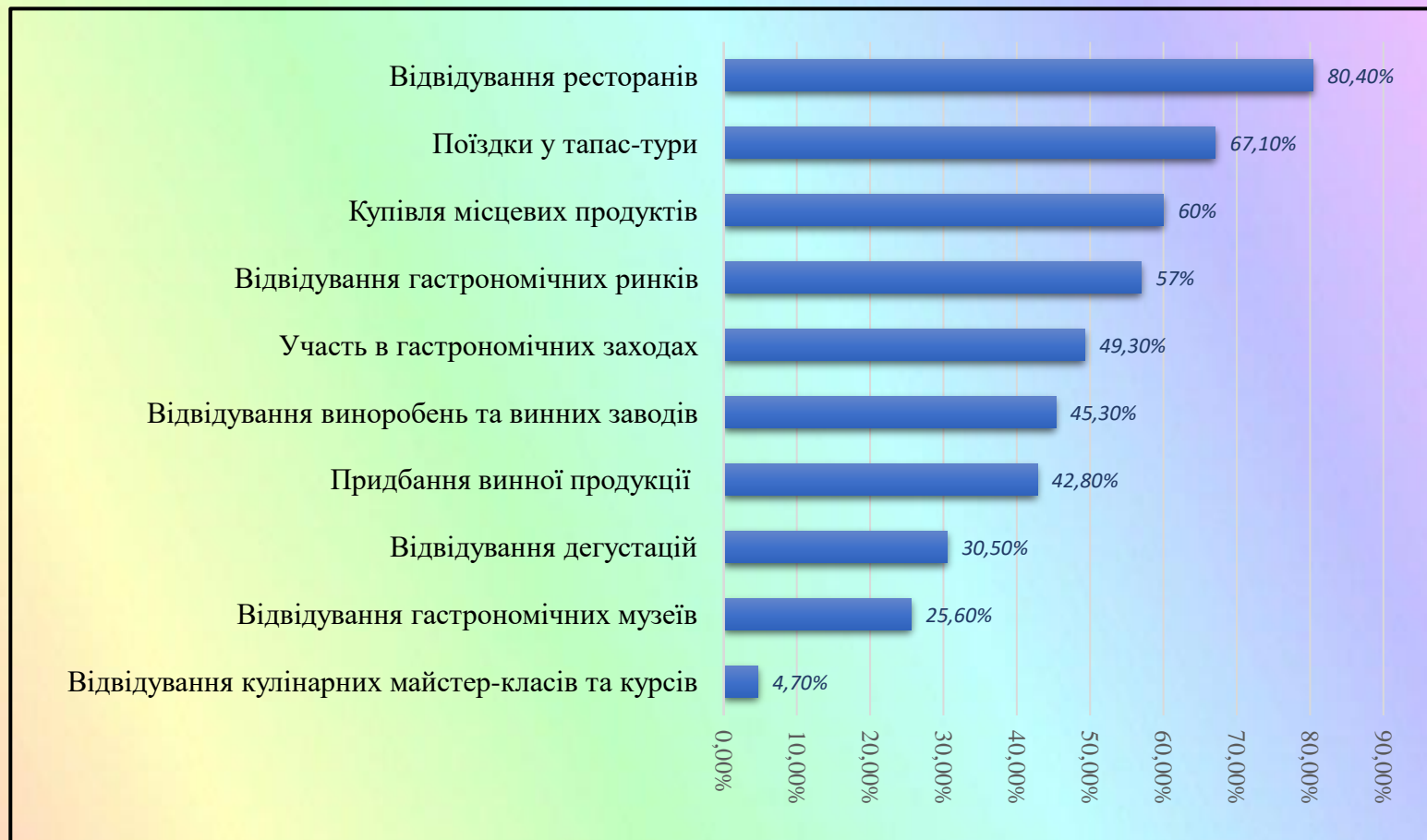


Рис. 2.15 Заходи, які проводять для гастрономічних туристів

Гастрономічні фестивалі Іспанії



Рис. 3.1 La Fiesta del Pulpo

Кожної другої неділі серпня в містечку О-Карбаліньйо проходить фестиваль восьминога — одне з найбільших гастрономічних свят Галісії. Гості свята куштують традиційну страву *pulpo a la gallega*, приготовану з десятків тонн молюска, а також інші місцеві смаколики — хліб, емпанадас і вино Рібейро.



Рис. 3.2 L'Aplec del Caracol

Фестиваль равликів у Каталонії, що розпочався як клуб любителів у 1980-х, нині приваблює понад 250 000 гостей і визнаний національним туристичним надбанням. Тут готують десятки унікальних страв із равликів, серед яких найпопулярнішими є приправлені сіллю та перцем, смажені просто на вулиці.



Рис. 3.3 Fiesta del Marisco

Фестиваль морепродуктів Fiesta del Marisco щороку в жовтні збирає в О-Грове близько двохсот тисяч гостей, які приїздять скуштувати свіжі дари моря, приготовані за місцевими рецептами. Святкування супроводжуються кулінарними конкурсами, народною музикою й дегустаціями крабів, кальмарів, устриць, омарів та іншої морської смакоти.



Рис. 3.4 Fiesta de la Castañada

Кастаньяда — це традиційне осіннє свято збору каштанів, яке відзначають 31 жовтня в кількох регіонах Іспанії та Португалії. Під час фестивалю каштани смажать на вугіллі в спеціальному посуді, очищають і смакують у колі родини та друзів.



Рис. 3.5 Fiesta de la Calçotada

Кальсотата — це традиційне каталонське свято, присвячене особливому виду цибулі кальсотс, яку наприкінці зими обвуглюють на грилі та подають із соусом Ромеско. Їсти її — справа неохайна, але смачна: очищену цибулю занурюють у густий соус із перцю, томатів, часнику та горіхів. Свято зародилося в місті Бальш, що нині вважається «землею цибулі» та столицею Кальсотс.



Рис. 3.6 La Tomatina

Ла Томатіна — щорічний фестиваль у місті Буньйоль, під час якого тисячі учасників кидаються одне в одного понад 100 тоннами помідорів. Свято супроводжується музикою, парадом, танцями й триває тиждень, а томатна битва починається після того, як сміливець дістане хамон зі змащеного милом стовпа. Після години бою пожежні машини змивають червону жижу з вулиць, а учасники купаються в річці або під шлангами.



Рис. 3.7 Fiesta de la Alcachofa

На початку березня у місті Бенікарло проходить фестиваль, присвячений артишоку — одному з найвідоміших овочів Іспанії. Свято включає кулінарні змагання, гастрономічні демонстрації та страви від провідних шеф-кухарів Валенсії.



Рис. 3.8 La fiesta del Pimiento

Фестиваль перцю проходить у першу суботу серпня в містечку Падрон і має традицію з 1968 року. У дубовому гаю монастиря Гербон відвідувачі безкоштовно дегустують страви, милуються прикрашеними тракторами та насолоджуються музикою.

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)

День 1: Мадрид

- 07:40 – Зустріч туристів у аеропорту Мадрид-Барахас імені Адольфа Суареса.
- 08:00 – Трансфер та поселення в готелі TaCH 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 оливок 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 «Cortal de la Moreña».

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 «Egaya-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 «tostino 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 Perisa» – 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.

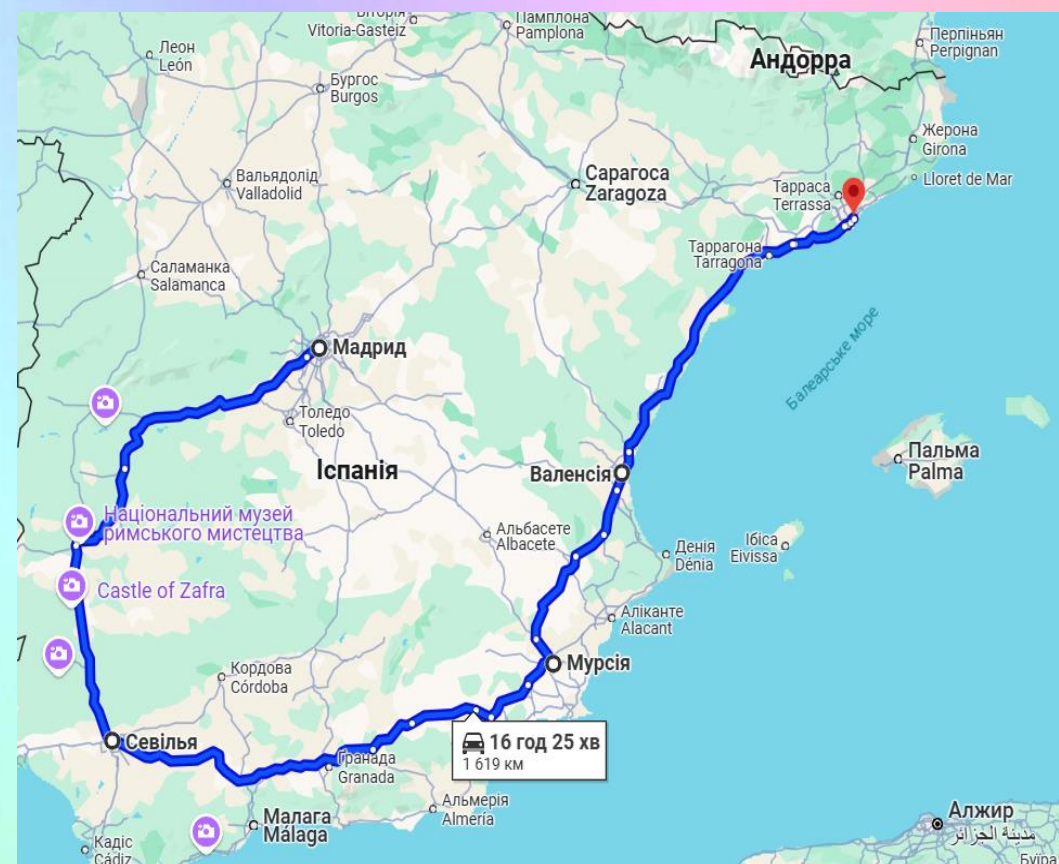


Рис. 3.9 Маршрут туру

У вартість туру входять:

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

Проживання в готелі TaCH 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/5днів 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.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм — це не лише дегустація страв, а й занурення в культуру, традиції та спосіб життя через кухню. Він включає різні форми активності — від майстер-класів і дегустацій до відвідування фестивалів, ферм, виноробень і гастрономічних маршрутів. Сучасні тенденції, такі як сталий розвиток, локальні продукти, автентичність і гастроосвіта, відіграють важливу роль у формуванні попиту.

Іспанія є одним із лідерів гастрономічного туризму завдяки кулінарній спадщині, регіональній різноманітності, сприятливому клімату, розвиненій інфраструктурі та державній підтримці. Її кухня охоплює яскраві регіональні традиції — від андалузських тапас до галісійських морепродуктів, що дозволяє створювати маршрути за принципом "смакової географії". Хоча існують виклики — нерівномірний розвиток між регіонами, сезонність і домінування масового туризму, — перспективи залишаються позитивними. Іспанія продовжує зміцнювати позиції завдяки престижним ресторанам, інноваціям, підтримці локальних ініціатив і збереженню кулінарної спадщини.

Гастрономічні фестивалі, як-от Fiesta de la Calçotada чи La Tomatina, сприяють залученню туристів і збереженню кулінарної ідентичності. У майбутньому гастрономія може стати головною мотивацією для подорожей, перетворивши Іспанію на еталон кулінарного туризму.