

К. іст. н. Сливенко В. А., Ужва О. В.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ

ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В ІСПАНІЇ

Гастрономічний туризм – явище відносно нове, що розвиває туристичний продукт, який обумовлений тим, що за даними сучасних дослідників більше третини витрат туристів припадає саме на їжу. Безперечно кухня туристичних destinations є одним із самих важливих аспектів, що характеризує якість відпочинку.

Основна мета гастрономічного туру – насолода особливостями кухні країни [5]. І при цьому вона не становить лише пробу якоїсь рідкісної, екзотичної страви або незліченної кількості страв. Важливою обставиною є можливість насолодитися їх рецептурою, яка містить традиції та звичаї місцевих жителів, особливості культури приготування їжі. Сьогодні більшість туроператорів працюють практично з всіма Середземноморськими країнами. Великою популярністю з гастрономічного туризму користуються саме приморські курорти Іспанії [4]. Необхідно зазначити, що існує велика кількість спеціалізованих гастротурів до Іспанії, наведемо лише декілька прикладів:

- «Крізь століття: автентичні іспанські кафе з дивовижною історією»;
- «7 найбільш «смачних» ринків Іспанії»;
- «Де готують найсмачніші бургери в Іспанії?»;
- «Грибний світ Іспанії: кращі місця для збору лісового врожаю»;
- «Маршрут Гамонедо: сільський туризм з присмаком сиру»;
- «Кращі місця Барселони для любителів вермуту»;
- «Кухня Країни Басків: багаторічні традиції»;
- «Коста Дорада: сім найапетитніших планів для мандрівників-гурманів»

[3].

Загальновідомо, що одним з головних туристичних брендів Іспанії є особливості її кухні – однієї з кращих за якістю і різноманіттям блюд і

продуктів. Кухня Іспанії відрізняється традиціями приготуванням страв здебільшого на оливковій олії і на свинячому салі, а також різноманітністю фруктів та зелені, яка була запозичена у арабів під час Конкісти, і на використанні таких продуктів, як, картопля та томати, що були завезені з Америки [1].

Успіх іспанської кухні останнім часом пов'язаний також з появою когорти молодих та умілих професіоналів, які «вдихнули» нове життя в старовинні традиційні рецепти і страви. Також саме вони у відповідності з сучасними тенденціями надали іспанської гастрономії нові якості і смаки.

Перерва між обідом і вечерею – традиційно тривала, тому в цей час періодично подаються блюда з різноманітними закусками «на один зуб», – тапас [3]. А це можуть бути і оливки, і тонкі скибочки шинки, і морські рачки, засмажені в клярі. Після закусок, як правило, подають суп-крем, наприклад, суп-крем з мигдалем. В жарку погоду подається андалузський суп Гаспаччо із тертих помідорів і сильно охолоджений. Великою популярністю користується часниковий суп (blanco). Їх рецепт відомий ще з стародавніх часів римського панування. Саме вони склали стандартний харчовий пайок римських легіонерів, які розташовувалися на території Андалузії. Потім подається проміжна фірмова закуска з макаронів або тушковані овочі без всякого гарніру.

Друга страва – м'ясна і зазвичай буває смаженою на грилі або тушованою. Поряд з телятиною, яловичиною, свининою і бараниною в Іспанії користуються великою популярністю й страви з птиці. До складу знаменитої паельї входить куряче м'ясо. Національна м'ясна страва – пучеро готується з окісту та нуту (баранячого гороху) і чорісос – часникової ковбаси. До цієї страви можуть подавати галушки зі шпику та часнику, які сильно посипають зеленню петрушки. Найчастіше в Іспанії на гарнір подають картоплю або рис [2].

Іспанська кухня досить різноманітна і своєрідна. Суто національними стравами звичайно ж є хамон та паелья. Зазвичай спочатку іспанці їдять хамон і тільки потім паелью. Смачний хамон (свиняча нога) – вишукана їжа і

найкращий делікатес. Іспанці говорять, що найпростіше – це з'їсти хамон і негайно запити його вишуканим червоним вином. У гірських районах Іспанії хамон сирым підвішують у холодному та сухому місці. Там він в'ялиться практично без солі. У місцевості з вологим кліматом його сперш добре засолюють або коптять. Паелья готується з рису, до якого додають різні інгредієнти. Вона може бути м'ясна або рибна. Але добре відомо, що у кожного кулінара є свої таємниці її приготування. [3]

Таким чином, можна сказати, що сьогодні туристи шукають подорожі, які базуються на місцевій культурі. Спостерігається тенденція зростання зацікавленості населення кулінарією та гастрономією. Нині гастротуризм став важливим елементом ознайомлення з стилем життя іспанців. Також він сприяє швидкому економічному розвитку Іспанії, включаючи різні сектори економіки (продовольчі ринки, заклади харчування та ін.).

Список використаних джерел:

1. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. – 2012. – р. 63.
2. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.globalfoodtourism.com>
3. Офіційний сайт Інституту туризму Іспанії [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourspain.es/es-es/Paginas/index.aspx
4. Омельницька В. О. Аналіз світового ринку гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Молодий вчений. 2018, № 9. – С. 506-510.
5. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку / В. Сливенко, А. Долгієр, К. Хрулькова // [Електронний ресурс] / Ефективна економіка. – 2019. – № 5. – Режим доступу до журналу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2019/50.pdf