



Куренева Диана Салаватовна, студент,
ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»
г. Челябинск, Челябинская область

Научный руководитель:
Тарханова Наталья Петровна, канд. геогр. наук, доцент, преподаватель,
ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»
г. Челябинск, Челябинская область

РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ

Аннотация: В статье рассматриваются популярность и особенности развития гастрономического туризма в России. На основании анализа предложений российских туроператоров выявлены категории гастрономического туризма и некоторые его формы.

Ключевые слова: гастрономия, гастрономический туризм, гастрономический бренд, туристское предложение.

По прогнозам теоретиков туризма, гастрономический туризм становится одним из самых популярных. Очень часто элементы гастрономического туризма включены в общую структуру туристского продукта или являются одним из самых привлекательных пунктов программы путешествия. Национальная кухня является частью уклада каждой нации, и ее особенностью, которой все больше и больше интересуются туристы. К сожалению, туристский потенциал нашей родной страны используется не в полной мере. Создание условий для качественного отдыха российских и иностранных граждан на территории России требует усилий, как стороны государства, так и инновационных подходов к формированию турпродукта.



Целевая аудитория гастрономического туризма становится все шире, что повышает спрос на гастрономические туры. Это не только те, кто любит просто вкусно и разнообразно питаться. Это могут быть кулинарные профессионалы, которым необходимо постоянно обучаться, участвовать в мастер-классах. Сейчас популярно вести здоровый образ жизни и следить за своим питанием, поэтому любителей посещать те места, в которых производят экологически чистые продукты по особым технологиям, известные еще нашим предками, становится больше.

Одной из новых современных форм организации гастрономического фестиваля являются фестивали городского типа, или уличной еды – фуд-корт под открытым небом. В рамках проведенного исследования определены городские гастрономические фестивали на Южном Урале. Исследование показало, что такие фестивали, как “Уральские пельмени на Николу Зимнего”, фестиваль «Ухи», Рождественский фестиваль уличной еды «Счастье быть», Бажовский фестиваль народного творчества, фестиваль городской среды «Все просто», фестиваль народных напитков, гастрономический фестиваль "Крынка", фестиваль «Августовские спасы», праздник чая, агро-гастрономический фестиваль на сыроварне «Ферма под горой», Сабантуй, – проводятся в нашем регионе ежегодно.

Неотъемлемой частью культуры того или иного общества связано напрямую с приемом пищи. Кухня народов России богата и разнообразна. На территории России проживает около двух сотен национальностей, каждая из которых имеет свои продуктовые предпочтения и, как следствие, традиционные блюда, особенности их приготовления и рецептуры. Так, например, Тверская область была одним из центров создания русского национального государства, центром размещения ремесленников и распространения знаний, центром распространения ремёсел. К сожалению, туристические фирмы Челябинска практически не имеют в своем ассортименте гастрономические туры в центральную часть России. Туристы, заинтересованные познакомиться с



национальной кухней и традиционными русскими промыслами, вынуждены обращаться к столичным туроператорам.

Фундаментальных научных исследований по вопросам организации тематических туров, в том числе гастрономических, в современной науке туристической индустрии совсем немного, несмотря на возрастающий потребительский интерес к подобным турпродуктам. Значит, это является проблемой и требует дальнейших исследований. Цель данной работы – разработка гастрономического тура в Тверскую область и обоснование возможностей его реализации. Практическая значимость выполненной работы заключается в том, что региональные туроператоры могут использовать разработанный гастрономический тур для создания аналогичных туров, которые будут востребованы жителями Челябинской области и конкурентоспособны на рынке туристических услуг нашего региона.

Гастрономический туризм сегодня – мировой тренд. Это эффективный инструмент, а в некоторых случаях, локомотив продвижения стран на туристском рынке. По статистике около 40 % туристов называют желание познакомиться с национальной кухней главным мотивом путешествия, и тратят более 30 % своего туристского бюджета именно на гастрономические удовольствия [2].

Гастрономические путешествия привлекают людей, бизнес которых непосредственно связан с приготовлением и употреблением пищи (рестораторы, сомелье, дегустаторы, ресторанные критики и т.д.). Они отправляются в гастрономический тур, чтобы повысить уровень профессиональных знаний, почерпнуть новое и набраться опыта. Тем более, что программа многих гастрономических путешествий предусматривает мастер-классы от лучших шеф-поваров, которые делятся секретами приготовления того или иного блюда. В кулинарные путешествия отправляются также представители туристических компаний, стремящихся расширить свой бизнес и начать продавать гастрономические туры [1, с. 16].



Гастрономический туризм имеет ряд особенностей: это экскурсионные туры, которые включают в себя дегустацию блюд и напитков, знакомство с технологией производства тех или иных продуктов; это могут быть специализированные поездки, в которых проводятся мастер-классы по обучению дегустации или приготовлению национальных блюд. Категории гастрономического туризма: кулинарные школы и мастер-классы; кулинарные развлечения; гастрономические события; гастрономические фестивали; фермерские рынки; гастрономические клубы.

Гастрономический туризм имеет несколько направлений: тур по сельской местности; ресторанный тур; образовательный тур; экологический тур; событийный тур; комбинированный тур. Комбинированные туры подходят для туристов «со стажем», тех, кто уже знаком с гастрономией той или страны, иначе тур может оказаться информативно перенасыщенным. Помимо этого, есть такие гастрономические туры, в которых предлагается знакомство лишь с одним блюдом в разных местностях [3, с. 105].

В ходе работы было проведено маркетинговое исследование предложений федеральных туроператоров, работающих в сфере внутреннего туризма, по ассортименту гастрономических туров в Центральном федеральном округе Российской Федерации, представленных на национальных туристических порталах. На основании анализа предложений туроператоров по ассортименту гастрономических туров в популярных туристских регионах России можно сделать вывод, что гастрономические туры чаще всего непродолжительные по времени – от 2 до 7 дней; транспортировка туристов обычно на автобусе; размещение – в отелях 2*-3* или фермерских, деревенских домах; средняя стоимость подобных туров – от 9000 рублей до 29000 рублей.

Установлено, что высокий уровень туристско-рекреационного потенциала (0,7–1,0) характерен для одного субъекта – Москвы. Вторая группа регионов характеризуется относительно высоким туристско-рекреационным потенциалом (0,5–0,7) и включает Ярославскую, Тверскую, Владимирскую и Московскую



области [4, с. 86]. Вместе с тем, несмотря на достаточные историко-культурные предпосылки и социально-общественные факторы для проектирования гастрономических туристских программ в Тверскую область, подобные туры представлены в нашем регионе очень слабо. Анализируя эти данные, а также высокий спрос на маршруты внутреннего туризма, можно сделать вывод о необходимости проектирования нового туристского продукта. Полагаем, что поездка в Тверскую область с гастрономическим наполнением и приемлемой стоимостью для туристов со средним и выше среднего достатком будет пользоваться не меньшим успехом, чем подобные туры по Челябинской области.

В результате проведенного исследования разработан гастрономический тур «Тверские угощения», 4 дня, с автобусной транспортировкой по маршруту: Москва-Дмитров-Кимры-Тверь-Торжок-Калязин-Бежецк-Весьегонск-Москва.

В программу тура включены: посещение медовой лавки и итальянской агрофермы с дегустацией сыров (Кимры), театрализованный мастер-класс по приготовлению пожарских котлет (Торжок), посещение улиточной фермы (Калязин), посещение музея Рака и винодельческого завода с дегустацией вина (Весьегонск). «Нитка маршрута» представлена на рисунке 1.

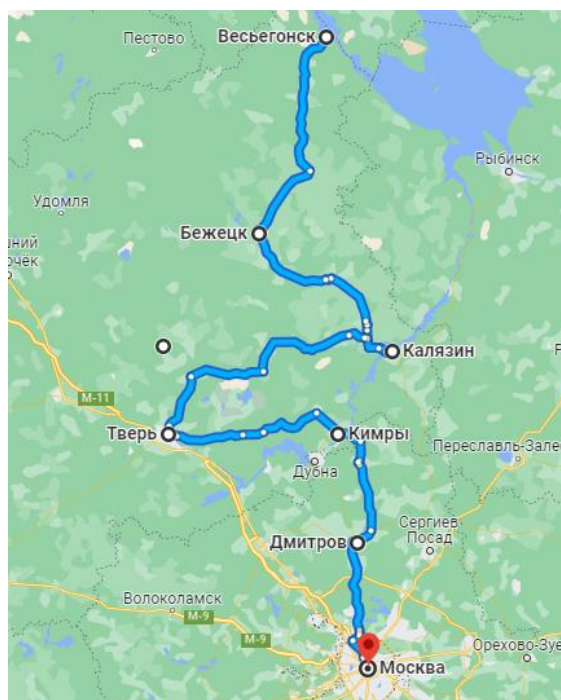


Рис. 1. Нитка маршрута



Таким образом, стимулирование развития гастрономических туров предопределено его особенностями и преимуществами, к которым следует отнести быструю оборачиваемость капитала в этой сфере, высокую доходность, возможность создания новых рабочих мест, позитивное влияние на формирование имиджа территории, популяризацию гастрономического отдыха, влияние на развитие других сфер деятельности. Сегодня именно гастрономический туризм становится одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма; происходят глобальные изменения в предпочтениях туристов, и именно гастрономический туризм выходит в лидеры.

Список литературы:

- 1 Ангелина, И.А. Маркетинговая стратегия развития гастрономического туризма: теория и практика : монография / И.А. Ангелина, Я.Д. Катело. – Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. – 176 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/166711> (дата обращения: 12.02.2023). – Режим доступа : для авториз. пользователей.
- 2 Ассоциация культурно-гастрономического туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://gastronomicassociation.ru/> (дата обращения 12.02.2023).
- 3 Иванов, В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В.Д. Иванов // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – Т. 3, № 2. – С. 105–113.
- 4 Кружалин, В.И. География туризма : учебник / В. И. Кружалин [и др.]. – 2-ое изд. перераб. и доп. – Москва : Федеральное агентство по туризму, 2017. – 340 с. – ISBN 978-5-4365-2250-0.