

УДК 911.3

Н. В. Корнілова,

к. г. н., доцент, викладач,

Київський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою, м. Київ

В. В. Корнілова,

к. і. н., доцент кафедри економіки та підприємництва,

Міжнародний університет фінансів, м. Київ

DOI: 10.32702/2306-6792.2018.20.21

ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ В УКРАЇНІ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

N. Kornilova,

Candidate of Geographical Sciences, PhD,

Lecturer of Kyiv Professional College with intensive military and physical training, Kyiv

V. Kornilova,

Candidate of Historical Sciences, Associate Professor of Department

of Economics and Entrepreneurship, International University of Finance, Kyiv

GASTRONOMIC FESTIVALS IN UKRAINE AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

Туристичну галузь закономірно вважають однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки ХХІ ст. В останні п'ять років туризм зростає швидше, ніж світова торгівля в цілому. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки. Сучасний розвиток світового туристичного ринку і його глобалізація свідчать про те, що туризм є невід'ємним атрибутом життя будь-якого цивілізованого суспільства.

Нині одним із видів туризму, що розвивається найбільш динамічно, можна назвати гастрономічний туризм. Національна кухня є одним із важливих факторів залучення іноземних туристів до країни. Українська кухня завоювала визнання у всьому світі й може відігравати роль суттєвого фактору стимулювання туристичних потоків. Україна здатна запропонувати конкурентоспроможні гастрономічні тури, що включатимуть у себе як знайомство з традиційними стравами, так і напоями. Саме гастрономічні фестивалі й свята можуть стати чинником підтримки інтересу до гастрономічного туризму, зробити гастрономічні тури більш цікавими й насиченими за своєю програмою, а також сприяти формуванню туристичного бренду міст (регіонів, країни в цілому).

The tourism industry is naturally considered one of the fastest-growing branches of the world economy of the XXI century. In the past five years, tourism has grown faster than world trade as a whole. For many countries, the tourism industry is the most important item of income and, as a consequence, one of the priority directions of economic development. The current development of the world tourism market and its globalization show that tourism is an integral part of the life of any civilized society.

Currently, one of the most rapidly developing types of tourism is gastronomic tourism. National cuisine is one of the important factors in attracting foreign tourists to the country. Like any cuisine with a rich historical past, Ukrainian cuisine is largely regional, integrating the culinary traditions of other nations. Ukrainian cuisine has won worldwide recognition and can play a significant role in stimulating tourist flows. In 2016, Ukraine entered the top 20 countries with the world's most delicious cuisine, according to Yonderbound, one of the largest travel communities in the world, which organized a survey among its users and authors asking to name the best cuisines in the world. Ukraine is able to offer competitive gastronomic tours, which will include both familiarization with traditional dishes and drinks. Ukraine is able to offer competitive gastronomic tourism products. The wine tours of Zakarpattya, Odesa, Kherson and Mykolaiv regions are becoming very popular. Ukraine is among the top five countries in Europe, where wine tourism has significant prospects for development and is all-season. In 2017, there were 94 gastronomic festivals and holidays in Ukraine.

According to recent studies, tourist flows are growing intensively in those regions where, based on original traditions, such specialized tourist products as festivals and folk festivals take place. It is gastronomic festivals and holidays that can become a factor in supporting the interest in gastronomic tourism, make gastronomic tours more interesting and rich in their program, as well as contribute to the formation of the tourist brand cities (also regions and the country as a whole).

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічний тур, гастрономічний фестиваль, національна кухня, фактор, тенденції розвитку.

Key words: gastronomic tourism, gastronomic tour, gastronomic festival, national cuisine, factor, development trends.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

Туристичну галузь закономірно вважають однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки ХХІ ст. В останні п'ять років туризм

зростає швидше, ніж світова торгівля в цілому. Як світова категорія експорту, туризм посідає третє місце після хімічних речовин і палива, випереджуючи експорт автомобільної продукції та продуктів

харчування. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки.

Туризм є основною категорією міжнародної торгівлі послугами та становить 30% світового експорту послуг. На нього припадає 10% світового ВВП та 7% світового експорту товарів та послуг. Окрім надходжень, отриманих у пунктах призначення (1,22 трлн дол. США), міжнародний туризм сприяє експорту 216 млрд дол. США через послуги міжнародного пасажирського транспорту. Загальна вартість туристичного експорту становить 1,4 трлн дол. США, або в середньому 4 млрд дол. США на день [10].

Сучасний розвиток світового туристичного ринку і його глобалізація свідчать про те, що туризм є невід'ємним атрибутом життя будь-якого цивілізованого суспільства. Нині одним із видів туризму, що розвивається найбільш динамічно, можна назвати гастрономічний туризм. За даними спеціалізованої літератури, більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку [9].

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питаннями розвитку гастрономічного туризму займаються такі закордонні та вітчизняні вчені: Агеєнко О.Г., Антоненко В.Г., Бабкін О.В., Басюк Д.І., Божук Т.І., Кукліна Т.С., Расулова А.М., Саламатіна С.Є., Стельмах О.А., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Матвеев В.В., Прокопчук Л.А., Холл К., Мітчелл Р., Вольф Е. та ін.

ЦІЛІ СТАТТІ

Провідна роль гастрономії у виборі світових туристичних дестинацій призвела до зростання кількості гастрономічних турів та консолідації окремого ринку гастрономічного туризму. Метою дослідження є аналіз географії проведення сучасних гастрономічних фестивалів в Україні та їхньої ролі у процесі розвитку гастрономічного туризму.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [2].

Гастрономічний туризм розглядаються як вид туризму, пов'язаний із ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Національна кухня — це один із важливих факторів залучення іноземних туристів до країни. Це й зрозуміло, адже в кулінарному мистецтві міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві представнику іншої країни.

Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів.

У етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад 4 тис. рецептів різноманітних страв, зокрема: з м'яса (особливо свинини), риби, овочів, яєць, молочних продуктів, борошна тощо. Багато зі страв української кулінарії набуло етнічної символіки, яка визначалася насамперед через усвідомлення українцями окремих страв як своєрідного коду національної культури, вписаних до системи етнічної історії. Вони розуміються і як зразки найвищих досягнень власного кулінарного мистецтва.

Символічним українським гастрономічним продуктом є сало, а найбільш популярною стравою національної кухні українського народу — борщ, який славиться не менше за французькі соуси, італійські спагеті чи японські суші. Український борщ має до 50 різновидів, практично в кожній області його готують за своїм особливим рецептом: полтавським, волинським, чернігівським, галицьким, львівським, селянським, дніпровським. До його складу входить до 20 найменувань продуктів, які, проходячи комбіновану теплову обробку, створюють його неповторний багатий смак та аромат.

Як і будь-яка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську та російської на кухню Слобідської України.

Зазнавши впливу багатьох національних кухонь, з яких запозичено не лише рецепти деяких страв, а й способи обробки і приготування продуктів, українська кухня змогла зберегти своєрідність й властивий лише їй колорит, завдяки чому по-праву завоювала визнання у всьому світі.

Наприклад, українському народу здавна відомо приготування варених пиріжків з різною начинкою — вареників. Але їх оригінальний рецепт був запозичений у турків, які називали їх "дюшвар". Ця турецька страва більше схожа на наші пельмені, але вони настільки сподобались українцям, що трохи переробивши рецепт, ми вважаємо їх однією з найулюбленіших традиційних українських страв [3].

У 2016 р. Україна увійшла до топ-20 країн із найсмачнішою в світі кухнею за версією Yonderbound, однієї з найбільших спільнот про подорожі у світі, яка організувала опитування серед своїх користувачів та авторів із проханням назвати кращі кухні світу. Кажуть, що свій внесок до такого результату зробили саме борщ і вареники [8].

Отже, українська кухня може виступати суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків. Крім того, останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, кулінарні канали, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують заклади ресторанного господарства тощо.

Україна здатна запропонувати конкурентоспроможний турпродукт, пов'язаний саме з гастрономічним туризмом. Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має значні перспективи розвитку і є всесезонним [7].

До найбільш цікавих для туристів гастрономічних турів Україною відносять "Сиро-винний тур Закарпаттям", "Смачне Закарпаття", "Кулінарне Закарпаття", "Хмільний Львів", "Полтавські галушки", "Прогулянка по-одеськи", "Фестиваль їжі у Луцьку і Тунель Кохання" тощо [5].

Згідно з останніми дослідженнями, туристичні потоки інтенсивно зростають у тих регіонах, де на основі самотніх традицій формуються такі спеціалізовані туристичні продукти, як фестивалі та народні свята. Саме гастрономічні фестивалі й свята можуть стати чинником підтримки інтересу до гастрономічного туризму, а також додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробників продуктів харчування, закладів ресторанного господарства. Це, у свою чергу, сприятиме розвитку національної економіки.

У 2017 р. в Україні було проведено 94 гастрономічний фестивалі та свята (див. табл. 1). З року в рік їх кількість стрімко зростає. Найбільша їхня кількість проходила у вересні (20), червні (15), травні (11), жовтні (11) та серпні (10). Тобто, найбільш активний сезон проведення таких світ — це літо й осінь. Серед гастрономічних фестивалів і свят можемо виділити фестивалі національної кухні, вуличної та міської їжі; фестивалі, присвячені певній страві (борщ, галушки, деруни, ріплянка, голубці тощо), ягодам (черешня, чорниця, полуниця тощо) та овочам (гарбуз, огірок, помідор); фестивалі алкогольних напоїв (віскі, вино, пиво та ін.), меду й солодоців та інші.

Слід відзначити, що існує певна диспропорція щодо місць проведення гастрономічних фестивалів — більша їх частина була організована на Закарпатті (23 фестивалі) та Львівщині (9 фести-

валів), що пояснюється самотньою культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів. Серед найвідоміших фестивалів Закарпаття можна назвати: "Конкурс різників свиней — гентешів" (с. Геча), "Біле вино" (м. Берегово), "Червене вино" (м. Мукачево), "Верховинська яфіна" (с. Гукливий), "Угочанська лоза" (м. Виноградів), "Ужгородська паланчіта" (м. Ужгород), "Золотий гуляш" (с. Мужієво), "Туцільська бринза" (м. Рахів) та інші.

Ще одним центром гастрономічних фестивалів та гастрономічного туризму можна по праву назвати Львів. Щороку у місті Лева проводять 8 гастрономічних фестивалів. Як відомо, основними об'єктами гастрономічних турів Львова є відомі кулінарні бренди — пиво, шоколад та кава, які формують туристичний імідж міста. Тут проходить Національне свято шоколаду, Фестиваль крафтового пива та вінілової музики "Craft Beer & Vinyl Music Festival", "На каву до Львова" тощо. Також популярною серед туристів є галицька кухня, яка набула поширення у трьох державах (Україні, Польщі, Словаччині), що автоматично перетворює її на міжнародне явище [4].

Серед інших регіонів України за кількістю гастрономічних фестивалів і свят виділяється Київська область (12), майже всі з них проходять у Києві — столиці, економічному, політичному й культурному центрі нашої держави. Так щороку в Києві проходить "Kyiv Food and Wine Festival", Фестиваль Здорової Їжі "Best Food Fest", Фестиваль "Цукерки та Пундика", Фестиваль солодоців "SWEETs Fest", "Kyiv Coffe Festival", Фестиваль морозива та інші.

Відсутні дані фестивалі й свята лише в Донецькій, Луганській та Черкаській областях. І якщо розвиток гастрономічного туризму в перших двох областях гальмується військовими діями, то незрозумілим є відсутність гастрономічних фестивалів на Черкащині (хоча тут проводяться етно-, мото-, музичні та інші фестивалі).

Результати опитування, проведеного серед асоційованих членів Всесвітньої туристської організації (ЮНВТО), свідчать про те, що 88,2% респондентів вважають, що гастрономія є стратегічним елементом у визначенні бренду та іміджу їх туристичних дестинацій [9]. Саме туристичний бренд та сформований імідж міста (регіону, країни) дозволяють вигідно позиціонувати себе серед конкурентів та створити унікальний туристичний продукт, який приверне увагу потенційних туристів.

Отже, гастрономічні фестивалі й свята також можуть зробити значний внесок у формування туристичного бренду міст (регіонів, країни в цілому). Під час гастрономічних турів туристам цікаво не лише відвідати ресторани та ознайомитися з особливостями національної кухні країни, але й взяти участь у гастрономічних фестивалях, відчувати атмосферу свята, долучитися до приготу-

Таблиця 1. Гастрономічні фестивалі та свята в Україні*

№	Області	Назва гастрономічного фестивалю або свята	Місце проведення	Дата проведення
1	Вінницька	1. Всеукраїнський фестиваль борщу	с. Правилівка Оратівський р-н	вересень
2	Волинська	1. Фестиваль національної кухні	м. Луцьк	вересень
		2. Фестиваль пива і м'яса в Луцькому замку	м. Луцьк	вересень
		3. «Lutsk Food Fest»	м. Луцьк	травень
		4. «Смаковиця по-володимирськи»	м. Володимир-Волинський	вересень
		5. «З любов'ю до ... сала»	м. Луцьк	жовтень
3	Дніпропетровська	1. Фестиваль галушки	с. Гречане, Петриківський р-н	травень
		2. Фестиваль кулішу «Смачна традиція козацтва»	с. Старі Кодаки, Дніпровський р-н	червень
4	Донецька	-----	-----	-----
5	Житомирська	1. Фестиваль дерунів	м. Коростень	вересень
6	Закарпатська	1. Фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле»	м. Ужгород	листопад
		2. «Конкурс різників свиней – гентешів»	с. Геча	січень
		3. «Біле вино»	м. Берегово	березень
		4. Гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій»	м. Ужгород	травень
		5. «Фестиваль ріплянки»	с. Колочава	червень
		6. «Гуцульська бринза»	м. Рахів	вересень
		7. «Червене вино»	м. Мукачево	січень
		8. Фестиваль чорниць «Верховинська яфіна»	с. Гукливе	серпень
		9. «Сливовий леквар»	с. Геча	серпень
		10. «Золотий гуляш»	с. Мужієво	жовтень
		11. «Берлибашський бануш»	с. Костилівка, Рахівський р-н	травень
		12. Фестиваль голубців	с. Четфалва	липень
		13. Фестиваль тушкованого півня	с. Косонь	червень
		14. Фестиваль голубців	с. Великий Бичків	серпень
		15. Фестиваль вина «Угочанська лоза»	м. Виноградів	травень
		16. Фестиваль Великоберезнянського сиру «Молочна ріка»	с. Стужиця, Великоберезнянський р-н	червень
		17. Всеукраїнський фестиваль вареників	Гірськолижний курорт «Буковель», м. Яремче	березень
		18. Фестиваль-Ярмарок «Червона черешня»	с. Пацканьово, Ужгородський р-н та с. Оклі Гедь, Виноградівський р-н	червень
		19. Солодке свято меду в Мукачеві	м. Мукачево	вересень
		20. «Варишське пиво»	м. Мукачево	вересень
		21. Фестиваль вина «Sakura Wine»	м. Ужгород	квітень
		22. Фестиваль «Смажений баранчик»	с. Лазещина, Рахівський р-н	вересень
		23. Фестиваль млинців «Ужгородська палачінта»	м. Ужгород	лютий
7	Запорізька	1. Фестиваль домашньої консервації «Нас не подолати»	м. Запоріжжя	вересень
8	Івано-Франківська	1. «Станіславівська мармуляда»	м. Івано-Франківськ	жовтень
9	Київська	1. Фестиваль Здорової Їжі «Best Food Fest»	м. Київ	березень
		2. «Kyiv Food and Wine Festival»	м. Київ	кінець вересень – початок жовтня
		3. «Вулична їжа»	м. Київ, Арт-завод «Платформа»	червень – серпень
		4. «Борщ Фест»	с. Чубинське	жовтень
		5. Фестиваль українського крафтового пива «Craft Beer Fest!»	м. Київ	жовтень
		6. Фестиваль односолодових віскі «Whisky Dram»	м. Київ	листопад
		7. Маркет «М'ясний листопад» в «Всі. Свої. Гастрономія»	м. Київ	листопад
		8. Фестиваль «Цукерки та Пундика»	м. Київ	листопад
		9. Фестиваль солодощів «SWEETS Fest»	м. Київ	грудень
		10. Ярмарок «Sweets&Gifts»	м. Київ, ТЦ «Глобус»	грудень
		11. Фестиваль морозива	м. Київ	травень
		12. «Kyiv Coffe Festival»	м. Київ	квітень
10	Кіровоградська	1. Фестиваль полуниці	с. Миронівка	червень
		2. День бджоляра	с. Виноградівка, Компаніївський р-н	серпень
11	Луганська	-----	-----	-----
12	Львівська	1. Національне свято шоколаду	м. Львів	жовтень
		2. «Львів на тарілці»	м. Львів	червень
		3. Міське свято пампуха	м. Львів	січень
		4. «На каву до Львова»	м. Львів	вересень
		5. Свято сиру і вина	м. Львів	жовтень
		6. «Дні глінтвейну у Львові»	м. Львів	січень
		7. «Свято Хліба»	м. Львів	вересень
		8. Фестиваль Глінтвейну	с. Славське	листопад
		9. Фестиваль крафтового пива та вінілової музики «Craft Beer & Vinyl Music Festival»	м. Львів	квітень

№	Області	Назва гастрономічного фестивалю або свята	Місце проведення	Дата проведення
13	Миколаївська	1. Фестиваль вуличної їжі «Брячіна»	м. Миколаїв	травень
		2. Фестиваль вуличної їжі «НікФест»	м. Миколаїв	жовтень
14	Одеська	1. «Таки да, вкусно!»	м. Одеса	кінець квітня – початок травня
		2. «Свято полуниці»	м. Одеса	травень
		3. День помідора	м. Одеса	серпень
		4. «Volgrad Wine Fest»	м. Болград	листопад
		5. Фестиваль «Прянощі і радощі»	м. Одеса	листопад
		6. Фестиваль міської їжі в Зеленому театрі	м. Одеса	червень
15	Полтавська	1. Свято Полтавської галушки	м. Полтава	червень
		2. Свято сала	м. Полтава	лютий
		3. Фестиваль полуниці	м. Кременчук	червень
		4. Всеукраїнський полуничний фестиваль-ярмарок «Білецьківський край-полуничний рай»	с. Білецьківка, Кременчуцький р-н	червень
		5. «Пливе щука з Кременчука»	с. Білецьківка, Кременчуцький р-н	липень
		6. «Свято миргородської свині»	м. Миргород	вересень
		7. Міжнародний гастрономічний фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику»	с. Опішня	серпень
16	Рівненська	1. Гарбузовий фестиваль	м. Рівне	жовтень
		2. Фестиваль шашлика	м. Рівне	вересень
		3. Фестиваль їжі «FoodFest.PLAZA»	м. Рівне	вересень
17	Сумська	1. Фестиваль «Віншуємо суницю – першу ягоду-царицю»	с. Малий Самбір, Конотопський р-н	червень
18	Тернопільська	1. «Галицька дефіляда»	м. Тернопіль	січень, квітень, липень, жовтень
		2. «Борщ'їв»	м. Борщів	вересень
		3. Фестиваль коропа «Коропфест»	с. Коропець, Монастирський р-н	липень
		4. «Вареник і капусняк-fest»	м. Збараж	травень
19	Харківська	1. Фестиваль полуниці	м. Ізюм	червень
		2. «Міський Ріснік»	м. Харків	червень
20	Херсонська	1. «Український кавун – солодке диво»	м. Гола Пристань	серпень
		2. «Тышо-Тышо FEST»	м. Херсон	вересень
21	Хмельницька	1. «Октоберфест»	м. Кам'янець-Подільський	жовтень
		2. «Проскурівські смаколики»	м. Хмельницький	травень
22	Черкаська	-----	-----	-----
23	Чернівецька	1. Фестиваль березового соку	с. Банілів-Підгірний, Сторожинецький р-н	травень
24	Чернігівська	1. Фестиваль хліба «Хліб своїми руками»	с. Мистецький, хутір Обирок	серпень
		2. «Сало-2017»	м. Чернігів	лютий
		3. Дерун-фест»	м. Чернігів	квітень
		4. «40-Ух»	м. Чернігів	серпень
		5. «Його величність, Ніжинський огірок»	м. Ніжин	вересень
25	АР Крим **	1. Фестиваль кримськотатарської національної кухні «Хидирлез»	м. Судак	травень
		2. «WineFeoFest»	м. Феодосія	вересень

Примітки:

* Складено авторами на основі аналізу інформації Інтернет-джерел за 2017 р.

** Фестивалі в АР Крим проводилися до окупації півострова військами Російської Федерації.

вання національних страв. Адже цікаві свята й смачна їжа завжди привертають увагу мандрівників.

Наприклад, фестиваль "Станіславська мармуляда" може сприяти розвитку гастрономічного туризму на Івано-Франківщині. Він є своєрідною мандрівкою в історію міста, що нагадує про "мармулядову пожежу". За легендою, у 1868 р. на вулиці Липовій варила господиня сливову мармуляду (повидло), та відволілася на балачки чи то з сусідкою, чи то з молодим драгуном. Вітер підхопив жаринку, загорівся дах, через годину пожежа охопила все середмістя й знищила чверть будинків у Станіславі (таку назву мало місто до 1962 р.). З цієї пожежі почалися кам'яно-цегляна

розбудова міста замість дерев'яної й створення власної пожежної команди. "Театралізовані господарі" свята — пані Зося та драгун Богдан. За легендою саме через них і трапилася "мармулядова пожежа".

На початку червня у селі Малий Самбір Конотопського району на базі Сумської дослідної станції садівництва Інституту садівництва Національної академії аграрних наук проходить районне свято-фестиваль "Віншуємо суницю — першу ягоду-царицю". За роки роботи ця дослідна станція садівництва стала відомою далеко за межами району та області. Однією з культур, над вирощуванням різних сортів і дослідженням якої тут активно працюють, є саме суниця. Щорічний фе-

стиваль суниці вже став візитною карткою Конотопщини та Сумської дослідної станції садівництва.

Це свято розглядають як потужний інструмент, що може привабити на Конотопщину туристів не лише з інших регіонів України, але й з Європи. За словами голови Сумської ОДА, це свято має всі шанси стати брендом Сумщини та допомогти залучити інвестиції до регіону.

У 2018 р. на цьому святі спекли найбільший в Україні полуничний пиріг (43 м 97 см). Його авторами стали співробітники Конотопського професійного аграрного ліцею. Під час свята цей пиріг було занесено до Книги рекордів України [6].

Саме такі "родзинки" здатні сформувати гастрономічний бренд міста і регіону. Для популяризації розвитку гастрономічного туризму туристичним фірмам слід частіше включати до програм таких турів гастрономічні фестивалі та свята.

ВИСНОВКИ

Згідно зі звітом "Конкурентоспроможність у категорії Подорожі та Туризм", у 2017 р. Україна посіла 88 місце за загальним індексом туристичної конкурентоспроможності серед 136 держав світу (опустившись на чотири пункти в порівнянні з 2016 р.) [1].

У перспективі виходом із такого становища є розвиток саме гастрономічного туризму, оскільки він сприяє підвищенню конкурентоспроможності туристичної сфери та зростанню туристичних потоків до нашої держави. Цей вид туризму дійсно здатен запропонувати конкурентоспроможний туристичний продукт, для якого Україна має всі необхідні ресурси. З цієї причини особливо важливого значення набувають гастрономічні фестивалі та свята, що можуть зробити гастрономічний тур більш цікавим й насиченим за своєю програмою, а також сприяти формуванню туристичного бренду міст, регіонів та країни.

Література:

1. Асоціація гостинності України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://aigu.org.ua/wef.html>
2. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
3. Історія українських вареників [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://prolviv.com/blog/2017/11/02/istoriia-ukrainskykh-varenykiv/>
4. Клуб галицької кухні [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.gcc.in.ua/>
5. Кращі гастротури по Україні в 2016 році [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://firtka.if.ua/blog/view/krasi-gastroturi-po-ukraini-v-2016-roci105768>
6. На Сумщині спекли найбільший в Україні полуничний пиріг [Електронний ресурс]. — Ре-

жим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/2477834-na-sumsini-spekli-najbilsij-v-ukraini-polunicnij-pirig.html>

7. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В.В. Матвеев // Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки. — Х., 2015. — № 10, Ч. 4. — С. 29—31.

8. Українська кухня визнана однією з найкращих кухонь світу [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://ridna.ua/2016/02/ukrajinska-kuhnya-vyznana-odniyeu-z-najkraschyh-kuhon-svitu/>

9. Global Report on Food Tourism. — World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. — 2012. — Р. 63.

10. UN WTO Tourism Highlights, 2017 Edition. — 15 p.

References:

1. The official site of Hospitality Association of Ukraine (2018), available at: <http://aigu.org.ua/wef.html> (Accessed 8 June 2018).
 2. The official site of World Association of Gastronomic Tourism (2018), available at: <http://www.worldfoodtravel.org> (Accessed 8 June 2018).
 3. Pro Lviv travel site (2018), "History of Ukrainian Dumplings", available at: <http://prolviv.com/blog/2017/11/02/istoriia-ukrainskykh-varenykiv/> (Accessed 8 June 2018).
 4. The official site of Galician Cuisine Club (2018), available at: <http://www.gcc.in.ua/> (Accessed 8 June 2018).
 5. IGo to world.com site (2016), "Best gastro-nomic tours in Ukraine in 2016", available at: <http://firtka.if.ua/blog/view/krasi-gastroturi-po-ukraini-v-2016-roci105768> (Accessed 8 June 2018).
 6. Ukrinform site (2018), "The largest strawberry pie in Ukraine was cooked in Sumy region", available at: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/2477834-na-sumsini-spekli-najbilsij-v-ukraini-polunicnij-pirig.html> (Accessed 8 June 2018).
 7. Matvieiev, V.V. (2015) "Wine tourism as an advertising factor and tool for stimulating the development of competitive potential of winemaking enterprises of Ukraine" *Naukovyj visnyk Khersons'koho derzhavnoho universytetu. Ekonomichni nauky*, vol. 10, pp. 29—31.
 8. Worldview portal "Native country" (2018), "Ukrainian cuisine is recognized as one of the best cuisines in the world", available at: <http://ridna.ua/2016/02/ukrajinska-kuhnya-vyznana-odniyeu-z-najkraschyh-kuhon-svitu/> (Accessed 8 June 2018).
 9. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.
 10. UN WTO Tourism Highlights (2017).
- Стаття надійшла до редакції 09.10.2018 р.*