



Пътеводител за гастрономия и културно наследство



Co-funded by
the European Union

Номер на проекта 2022-1-FR01-KA220-VET-
000086243



Гастрономия и туризъм



Цели

- Разберете връзката между местната гастрономия и туризма.
- Анализирайте влиянието на гастрономията върху избора на туристически дестинации.
- Обяснете значението на запазването и подобряването на традиционната гастрономия в развитието на туризма.

Изисквания

- Да познава основните елементи на гастрономията в Европа





Съдържание

Гастрономия и туризъм

Въведение в гастрономията и туризма	95
Гастрономията като туристическа атракция	97
Инициативи на ЕС / ЮНЕСКО и ООН	99
Практически примери	102
Библиография	103



Co-funded by
the European Union

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.



ГЛАВА 6

Въведение в гастрономията и туризма

Синергията между туризма и гастрономията е ключова посока за развитието на туристическата икономика от началото на 20-ти век, особено подчертана от Глобалния доклад за хранителния туризъм (UNWTO, 2012 г.). Гастрономията, макар и променливо дефинирана, е централна за популяризиране на туристически дестинации и проектиране на специализирани туристически продукти. Яденето и пиенето не са просто естествени нужди, но са дълбоко преплетени със социалния живот и околната среда. Кулинарният туризъм насърчава взаимодействието между туристите и местните общности, създавайки възможности за културен обмен и икономическо развитие. Той разнообразява набора от преживявания, достъпни за туристите, повишавайки цялостната привлекателност и конкурентоспособност на дестинациите. Като оценява местната гастрономия, тя помага за запазването на културното наследство и местните хранителни традиции. В този документ ще изследваме специалната връзка между гастрономията и туризма, от историята до специалните нужди на клиентите.

История на връзката между гастрономия и туризъм

Синергията между туризма и гастрономията е идентифицирана като ключова посока за развитие на туристическата икономика от началото на 20 век. Това партньорство беше засилено с течение на времето, особено в края на 20-ти век, с прилагането на конкретни стратегии, както се вижда от Глобалния доклад за хранителния туризъм (UNWTO, 2012 г.). Въпреки че дефиницията ѝ все още е до голяма степен отворена за дебат, гастрономията се превърна в централен елемент в политиките за промоция на туристическите дестинации, понякога дори като основен аргумент или основен стълб при проектирането на специализирани туристически продукти. Ние знаем, че яденето и пиенето не са просто естествени нужди, които произвеждат основни форми на културно и апетитно поведение. Има и нужди, свързани със социалния живот и околната среда.

От времето на средновековните търговски пътища като Пътя на коприната, пътешествениците обменяха хранителни продукти и рецепти, помагайки за разпространението на кулинарните традиции в Европа. В първите пътеводители, които са предназначени да идентифицират маршрутите за пътуване, вече е била дадена информация за местното производство на храна и къде да спрете, за да хапнете и да спите от Средновековието (Csargo, 2016). Това е последвано от развитието на кулинарното изкуство в европейските кралски дворове, където готвачите се състезават да създават по-сложни ястия. Grimod de la Reynière във Франция (1758–1837) написва *Almanach des gourmands*, може би първият гастрономически справочник в историята.

С течение на времето всеки регион на Европа разработи свои собствени кулинарни специалитети, често базирани на налични местни продукти, което спомага за оформянето на кулинарната идентичност на всеки регион и привлича любопитни пътешественици да открият нови вкусове.

През 19 век загрижеността за доброто ядене и пиене по време на пътуване означаваше, че за най-просветените пътешественици гастрономията можеше да намери място сред мотивите за предприемане на пътуване, въпреки че никога не изглеждаше основната мотивация (Csargo, 2011). Все пак това подхранва туризма с подобряването на транспортната инфраструктура, особено развитието на железниците, което улеснява богатите пътници да пътуват из Европа и да откриват различни регионални кухни. През 20 век правителствата и туристическите организации признаха гастрономията за основна туристическа атракция. Създадени са гастрономически фестивали, кулинарни маршрути и пътеводители за ресторанти, да популяризират дестинации, като подчертават тяхното гастрономическо наследство.



ГЛАВА 6

Въведение в гастрономията и туризма

Пътуване и кулинарно изживяване

Пътуването и кулинарното изживяване са тясно свързани и формират съществен аспект от световната туристическа привлекателност. Пол Бокюз, известен френски готвач, казваше: „Кухнята е отражение на културата на една страна“. Е, вярно е. Културното откритие е в основата на тази връзка, като храната е жив израз на идентичността на даден регион или страна. Европейската гастрономия е богата и разнообразна, с ястия, вариращи от най-простите до най-сложните, от най-селските до най-изисканите, от най-леките до най-сърдечните. Всяка страна има свои собствени специалитети, често резултат от наследство на предците, регионално влияние или адаптиране към местните продукти. Сред европейските кухни можем да посочим френската кухня, характеризираща се със своята креативност, финес и разнообразие; Италианска кухня, гурме и средиземноморска; Испанска кухня, разпознаваема с вкуса си към тапас, паеля и тортила; Гръцка кухня, отличаваща се с използването на зехтин, сирене и зеленчуци; Българска кухня със своите студени супи и салати; и португалска кухня, със слънчеви вкусове, повлияни от Атлантическия океан.



Пътуващите се стремят към автентичност и потапяне, често предпочитайки да се откажат от стандартизираните ресторанти, за да опитат истинска местна кухня, истинско отражение на традициите и начина на живот на местните хора. Това кулинарно приключение подхранва усещане за приключение и откритие, като предлага на пътешествениците шанса да опитат нови вкусове и да създадат трайни спомени. Нещо повече, споделянето на храна е чудесна възможност за общуване и културен обмен, насърчавайки срещите между пътници и местни хора. Кулинарният туризъм насърчава взаимодействието между туристите и местните общности, създавайки възможности за културен обмен и икономическо развитие. И накрая, гастрономията има значително влияние върху избора на дестинация, като пътниците са привлечени от дестинации, известни със своята качествена кухня и уникални кулинарни изживявания. Секторът процъфтява, скорошно проучване на пазара от Brainy Insight прогнозира, че глобалният пазар на кулинарен туризъм ще нарасне с почти 19% от сега до 2033 г. Пътуването и кулинарното изживяване се допълват взаимно, предлагайки на пътниците прозорец към многообразието от култури по света, като същевременно насърчават межкултурните връзки. За да запази това разнообразие, ЕС въведе сертификати като защитено наименование за произход и защитено географско указание, които улесняват потребителите да идентифицират произхода на продуктите, които консумират. ЕС стартира кампанията „EuroFoodArt“ за популяризиране на тези два етикета в периода 2021-2023 г.



ГЛАВА 6

Гастрономията като туристическа атракция

Анализ на туристическата мотивация, свързана с гастрономията

От февруари до април 2016 г. Световната асоциация за туристически храни (WFTA) проведе проучване сред 2527 туристи, живеещи в десет различни страни, за да придобият по-добро разбиране за индустрията на храните и напитките. WFTA определя кулинаруните туристи като развлекателни туристи, които са участвали в уникални и запомнящи се преживявания с храна и напитки по време на скорошно пътуване и за които тези дейности са основна мотивация при избора на дестинация. В това проучване кулинаруните дейности, които най-вероятно ще мотивират едно пътуване, са дегустация на местни продукти, посещение на известен ресторант, участие в кулинарун фестивал, фестивал на бира или вино или ходене на обиколка с екскурзовод. Културата на кулинаруния туризъм нараства. Сред всички респонденти (всички развлекателни туристи) 59% казват, че храната и напитките са по-важни при пътуване, отколкото преди пет години.

Кулинаруни дейности:

Memorable experience in restaurant	Famous restaurant or bar	Food truck – Street food	Gastronomic restaurant
Cooking lessons	Culinary tour	Culinary festival	Wine routes or vineyard
Farm or orchard	Farm market	Microbrewery or beer circuit	Distillery or drinks circuit

(World Food Travel Association, 2016)

Профилът на пътниците, привлечени от кулинаруни изживявания, като цяло не се различава от този на останалите видове туристи. Той е почти сходен по отношение на възраст и пол, въпреки че мнозинството са във възрастовата група 30–60 години. Те обаче могат да бъдат класифицирани в три отделни групи според техния интерес и очаквания от преживяването: доброволци, опортюнистични и случайни. Доброволците са голяма част от кулинаруните туристи. Основната им цел е да изследват местната кухня и да научат повече за нея. Следователно те избират своите дейности, като имат предвид това. Като цяло, от висок социално-икономически произход, те съчетават страстта си към кулинаруната култура с желанието си да пътуват, което ги кара да отделят значителна част от бюджета си за храна, до 50%. Опортюнистите, от друга страна, се възползват от възможността на пътуването си да открият местната кухня, но това не е основната им мотивация за избор на дестинация. На приключенско пътуване, например, те могат да включват уникално кулинаруно изживяване. Тези туристи представляват около една четвърт от кулинаруните пътуващи. И накрая, случайни посетители участват в кулинаруни дейности само защото са достъпни или са част от първоначалната оферта.



ГЛАВА 6

Гастрономията като туристическа атракция

Влияние на гастрономията върху местния туризъм

Кулинарните туристи имат много очаквания, но всички те се фокусират върху автентичността на мястото, неговата култура и история, чрез ястията, които ядат по време на престоя си, и продуктите, които купуват и консумират на връщане, като по този начин удължават спомена за своята почивка. Хол (2006) посочва, че кулинарните туристи допринасят по свой начин за диверсификацията и поддържането на разнообразието от местни сортове плодове и зеленчуци и дори за повторното въвеждане на стари сортове, които са били изоставени от масовото производство в полза на екземпляри с по-висок добив. За кулинарните туристи няма смисъл да ходят на почивка със същата храна, която ядат всеки ден у дома. Местните ресторантьори играят важна роля тук, тъй като те могат да бъдат първите, които ще помогнат за обединяването на тези местни храни и продукти с кулинарните туристи. В по-общ смисъл кулинарният туризъм е много важен за селските райони, тъй като може да бъде начин за разнообразяване на икономическите дейности и ресурси. Освен това, кулинарният туризъм също помага за укрепване на чувството за принадлежност към даден регион и за насърчаване на местната идентичност и култура (Hall, 2006). По този начин насърчаването на местни хранителни продукти се превръща в основен елемент за опазването на даден регион, благодарение на използването на етикети и контролирани или защитени наименования за произход. Тъй като тези продукти се превръщат в символи на своя регион, те играят решаваща роля за поддържане на многообразието на регионалните култури в дългосрочен план. Хол използва термина Slow Tourism, за да опише тази форма на туризъм, която е в съответствие с принципите на движението Slow Food. Включването на местната гастрономия в туристическите предложения разнообразява гамата от преживявания, достъпни за туристите, и повишава цялостната привлекателност на дестинацията, увеличавайки нейната конкурентоспособност. Освен това, като изтъква и оценява местната гастрономия, туризмът поддържа културното наследство и запазва местните хранителни традиции.



снимка кредит: Pexels



ГЛАВА 6

Инициативи на ЕС / ЮНЕСКО и ООН

Глобална пътна карта за намаляване на хранителните отпадъци в туристическия сектор

Последователна рамка за заинтересованите страни в туризма да възприемат устойчивото управление на храните, така че те никога да не се превръщат в отпадъци „Действията срещу хранителните отпадъци трябва да бъдат основен приоритет за туристическия сектор. Пътната карта предоставя рамката, в която туристическите организации могат да играят своята роля, като същевременно носят ползи за собствените си операции, гостите, околната среда и сектора като цяло.“ (Зураб Пололикашвили, генерален секретар на UNWTO).

Целта на Глобалната пътна карта за намаляване на хранителните отпадъци в туристическия сектор е да се ускори възприемането на стратегии за намаляване на хранителните отпадъци от заинтересованите страни в туризма. Пътната карта има за цел да повиши осведомеността сред заинтересованите страни в туризма относно възможностите, произтичащи от по-устойчиво и кръгово управление на храните, със специален акцент върху намаляването на хранителните отпадъци като рентабилна и отговорна към околната среда стратегия.

12.3: „До 2030 г. намалете наполовина глобалните хранителни отпадъци на глава от населението на ниво търговия на дребно и потребители и намалете загубите на храна по веригите за производство и доставка, включително загубите след прибиране на реколтата“.

Пътната карта определя как секторът на туризма може да допринесе за постигането на цел 12.3 от Целите за устойчиво развитие (ЦУР), която има за цел намаляване наполовина на хранителните отпадъци в световен мащаб до 2030 г. Тя предоставя рамка за действие за ускоряване на намаляването на хранителните отпадъци в туризма, като споделя практически прозрения и насоки за сектора.

Като цяло Пътната карта има за цел да насочи туристическия сектор да даде принос към по-устойчива и регенеративна глобална хранителна система, отразяваща ролята на сектора във веригата на стойността на храните и потенциала му да оформя моделите на производство и потребление. Пътната карта предлага последователна рамка за заинтересованите страни в туризма за намаляване на хранителните отпадъци въз основа на предотвратяване, преразпределение и отклоняване (циркуляция).

Вкоренена в принципите на йерархията на хранителните отпадъци, пътната карта определя рамка за действие с предотвратяването на хранителните отпадъци като основна стратегия за избягване на излишък от храна и генерирането на отпадъци на първо място. Във втория случай хранителният излишък трябва да бъде преразпределен за изхранване на хората, последван от храна за животни или повторна употреба в обработката на биоматериали. Трето, когато хранителните отпадъци вече не могат да бъдат предотвратени, те следва да бъдат отклонени от депата или изхвърлянето им в морето чрез прилагане на кръгови процеси и процеси с добавена стойност, като рециклиране (т.е. компостиране, анаеробно разграждане и разпръскване на земята) или оползотворяване на енергия; така че да се избегне изхвърляне (т.е. на депо, изгаряне – без оползотворяване на енергия –, канализация или изхвърляне в морето, или изхвърляне на отпадъци).

Туристическият бизнес участва в различни етапи от управлението на храните: снабдяване; управление на инвентара, изготвяне и представяне на менюта; консумация от гостите; и управление на отпадъците, като хранителните отпадъци възникват на всеки един от етапите и следователно са междусекторен проблем. Следователно, чрез справяне с хранителните отпадъци могат да се предизвикат промени на всички етапи, което води до по-устойчиво управление на храните.



Инициативи на ЕС / ЮНЕСКО и ООН

#TravelTomorrow, туризъм и гастрономия

Гастрономията е много повече от храна. Той отразява културата, наследството, традициите и чувството за общност на различните народи. Това е начин за насърчаване на разбирателството между различните култури и за сближаване на хората и традициите. Гастрономическият туризъм също се очертава като важен защитник на културното наследство и секторът спомага за създаването на възможности, включително работни места, най-вече в селските дестинации.

Като част от кампанията на UNWTO #TravelTomorrow готвачи от цял свят ни показват как да приготвяме местни ястия у дома. Също така сме горди, че посланиците на UNWTO за гастрономически туризъм се присъединиха към тази инициатива. Също така, генералният секретар на UNWTO сподели типично ястие от родната си Грузия.

Всичко това са ястия, на които да се насладим, докато планираме следващото си пътуване и се готвим да пътуваме отново, когато стане безопасно [1].



<https://www.breakingtravelnews.com/images/sized/images/uploads/logos/traveltomorrow - UNWTO-700x350.jpg>



Инициативи на ЕС / ЮНЕСКО и ООН

МЕЖДУНАРОДЕН КОДЕКС ЗА ЗАЩИТА НА ТУРИСТИТЕ

Приет с Резолюция A/RES/732(XXIV) на Общото събрание на UNWTO на неговата двадесет и четвърта сесия. Като инструмент с незадължителна юридическа сила с необвързващ характер, ICPT не създава задължения за държавите, нито им налага допълнителни тежести. Напротив, той възнамерява да подкрепи усилията, предприети от държавите-членки за възстановяване на доверието на туристите и да им помогне да ускорят възстановяването на туризма, като предостави насоки на правителствата относно предлаганата политика, законодателство и регулаторна практика на национално ниво.



Източник: UNWTO



ГЛАВА 6

Практически примери

Няколко примера за кулинарни и близки туристически преживявания и предприятия, представени в този Youtube канал: <http://www.youtube.com/@CulinaryandProximityTour-ku5vt>

Инициатива „Испанска столица на гастрономията“: това е конкурс, стартиран през 2012 г. от FERET (Испанската федерация на туристическите журналисти). Това е уникално събитие, което се отличава с продължителността си от 365 дни и представлява специална промоция за ресторантите в града. Градовете, носители на титлата, са Логроньо/Ла Риоха (2012), Бургос (2013), Витория-Гастейс (2014), Касерес (2015), Толедо (2016), Уелва (2017), Леон (2018), Алмерия 2019, Мурсия (2020/2021), Санлукар де Барамеда (2022) и Куенка (2023). През 2024 г. това ще бъде град Овиедо.

Добри практики за кулинарен туризъм: Основи на хранителния туризъм: Седем най-добри глобални практики за празнуване и развитие на кухнята на вашата дестинация | Майлс партньорство

Маршрут за френски кулинарен туризъм: Parcours (valleedelagastronomie.com)

Маршрут за испански кулинарен туризъм в Андалусия: Гастрономически маршрути – Официален туристически уебсайт на Андалусия (andalucia.org)

Съвети за европейски маршрут за кулинари с влак : Най-добрият маршрут за кулинари (interrail.eu)

Европейският регион на гастрономията е европейска инициатива за осветяване на регионалното богатство и кулинарното наследство в Европа: ЕВРОПЕЙСКИ РЕГИОНИ НА ГАСТРОНОМИЯ (europeanregionofgastronomy.org)

ГЛАВА 6

Библиография

- Няколко европейски проекта INTERREG, свързани с кулинарен туризъм:
- Проект EUREGA, целта на проекта беше храната, хранителните навици и гастрономията да бъдат включени и признати в ЕС, регионални и национални стратегии и политики.
- Проект Culinary Trail, проектът има за цел да подобри свързаността и сътрудничеството между туристически дестинации, услуги, продукти и заинтересовани страни, да популяризира къси вериги на стойността и да рекламира качествени продукти от региона на река Дунав.
- Проект BASCIL, Проектът BASCIL помага на местните производители на храни в селските райони да диверсифицират бизнеса си в услуги за устойчив кулинарен туризъм и по този начин да достигнат до нови клиенти.
- Табло за управление на туризма на ООН, включително тракери за проследяване на тенденциите в туризма: Таблото за данни за туризма на ООН | Туристически данни (unwto.org)
- Csargo, J. (2016, 12 декември). Туризъм и гастрономия. Някои мисли за условията
- появата на културен феномен. <https://journals.openedition.org/teoros/2916>
- *Om Saint Sauveur, C. (2020 г., 22 април). Гастрономия: 1802 г., годината, в която кулинаруята се сдобива с благородническа грамота. leparisien.fr. <https://www.leparisien.fr/societe/gastronomie-1802-l-annee-ou-la-cuisine-acquies-lettres-de-noblesse-27-01-2019-7997901.php>*
-
- Цветков, Т. (2023, 24 ноември). Кулинарен туризъм в Европа: възможности и перспективи. Regiondo. <https://pro.regiondo.com/fr/blog/tourisme-culinaire-en-europe-opportunit-es-et-perspectives/>
- ЗАЛА М.-Ц. (2006), „Кулинарен туризъм и регионално развитие: от slow food до slow tourism?“, *Tourism Review International*, 9(4), 303–305.
- Размер на пазара на кулинарен туризъм, дял, анализ 2033 | The Brainy Insights. (s. d.). <https://www.thebrainyinsights.com/report/culinary-tourism-market-14100#summary>.

