

цінностей, які є особливо важливими для туризму. Нинішні негативні впливи туристичної діяльності на якість довкілля спричинені недостатнім виконанням нормативно-правових актів планування та будівництва, обмеженістю інфраструктури для очищення стічних вод та неконтрольованою утилізацією відходів, а також неефективним управлінням природними ресурсами на заповідних територіях. Досягнуті результати разом із подальшим прогнозованим зростанням туризму демонструють необхідність стратегічного управління в туристичних галузях, насамперед, коли йдеться про контроль подальшого зростання туризму з метою забезпечення сталого розвитку.

#### Список використаних джерел:

1. Garau C. *Perspectives on Cultural and Sustainable Rural Tourism in a Smart Region: the Case Study of Marmilla in Sardinia (Italy)*. *Sustainability*. 2015. Vol. 7. pp. 6412-6434. DOI: 10.3390/su7066412.
2. Ziaabadi M., Malakootian M., Zare Mehrjerdi M.R., Jalae S.A., Mehrabi Boshrahadi H. *How to Use Composite Indicator and Linear Programming Model for Determine Sustainable Tourism*. *Journal of Environmental Health Science and Engineering*. 2017. Vol. 15 (9). DOI: 10.1186/s40201-017-0271-5.
3. Premovic J., Pejanovic R., Škatarić G. *Tourism and Rural Development*. *Green Room Sessions 2018 International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference*. Podgorica, 2018. pp. 329-336.

## ГАСТРОТУРИЗМ ЯК МЕТОД ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Павлюк С.І., канд. екон. наук  
Миколаївський національний аграрний університет

Відповідно до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини, остання трактується як «...ті звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини. Ця нематеріальна культурна спадщина, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами під впливом їхнього оточення, їхньої взаємодії з природою та їхньої історії і формує у них почуття самобутності й наступності, сприяючи таким чином повазі до культурного різноманіття й творчості людини» [1].

Наразі до національного переліку нематеріальної культурної спадщини України включено 6 елементів: опішнянська кераміка, культура хліба (хлібна культура і традиції), кролевецькі ткани рушники, петриківський розпис, косівська мальована кераміка, козацькі пісні Дніпропетровщини [2]. З 2020 року розпочалася робота щодо включення до Репрезентативного списку ЮНЕСКО та визнання як української нематеріальної культурної спадщини «Культури приготування українського борщу».

Оскільки українська кухня є частиною нашої національної ідентичності,

то 07 лютого 2022 року найвідоміші шеф-кухарі України та представники державної влади підписали Маніфест про відродження української кухні, її популяризацію у світі, пошук нових формул давніх страв й розвиток вітчизняного гастротуризму. Основна мета Маніфесту – «...присутність України на гастрономічній мапі світу, вшанування національних кулінарних традицій, їх відродження та модернізація. Українська кухня досі мало досліджена, але має величезний потенціал бути серед найкращих кухонь світу» [3].

Україна має суттєвий потенціал для розвитку туризму, а саме унікальні природні ландшафти та історично-культурні цінності. Гастротуризм, у свою чергу, стане додатковим інструментом для популяризації тієї чи іншої території серед туристів, адже ми маємо надзвичайно різноманітну кухню, доступні й свіжі продукти та низькі ціни.

Львівська кава та пляцки, карпатський бограч, гуцульська бринза, яворівський пиріг, бессарабська баранина, херсонський бекмес – це далеко не весь перелік традиційних українських страв й продуктів, які відомі не тільки внутрішнім туристам, а й іноземцям. Кожний регіон нашої країни має значні потенційні можливості здивувати та зацікавити мандрівника подорожувати зі смаком.

Особлива роль у гастротуризмі належить місцевим виробникам з власною продукцією, що поєднується з їх гостинністю. На сьогодні ми маємо безліч яскравих прикладів, коли локальне виробництво поєдналося, наприклад, з дегустацією, а саме: еко-ферма «Лиманська коза» (Херсонська область), ферма оленів, свиней і буйволів (Закарпатська область), «Медовий дім» (Закарпатська область), страусова ферма «Долина страусів» (Київська область), виноробня крафтового вина Biologist Craft Winery (Київська область), Органічна овочева ферма (Київська область).

Еногастрономічний маршрут Дорога вина та смаку Української Бессарабії, що з'явився 2020-му році, завдяки проєкту Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», об'єднує 22 учасника і 36 об'єктів винного й гастрономічного туризму Одеської області, та презентує культурні особливості народів, які тут проживають (українського, болгарського, молдавського, гагаузського та липованського).

Миколаївська область також має власні гастрономічні дестинації, які надають різнопланові послуги:

- демонстраційна ферма-ресторан «Устриці Скіфії» (с. Українка Миколаївського району) – ферма пропагує ідею культури споживання морепродуктів, неповторних гасгровражень, відпочинку та розваг, освіти (Устричний університет);

- фермерське господарство «Пан Равлик» (с. Галицинове Миколаївського району) – ферма спеціалізується на повному циклі вирощування равликів *Helix Aspersa Muller* та культурі їх споживання;

- сімейна ферма-виноробня «Slivino Village» (с. Сливине Миколаївського району) – родинна сімейна виноробня, яка займається вирощуванням винограду різних сортів, виробництвом крафтових вин, проведенням екскурсій, концертів

та театралізованих вистав;

- фермерське господарство «Fedosov Family Farm» (м. Миколаїв) – спеціалізується на виробництві меду та продукції з меду, проведення дегустацій;

- мануфактура шоколаду «Данцевъ та синь» (м. Миколаїв) – організовує дегустації та майстер-класи з виготовлення шоколадних виробів.

Отже, гастрокультура – це важлива складова туристичної привабливості будь-якого регіону. При цьому провідна роль належить маркетингу, оскільки кожна страва вже має свою історію виникнення чи легенду, яку потрібно правильно подати туристові. Тому, дуже важливим є зацікавленість й співпраця між самоврядуванням, бізнесом і громадськістю з метою пошуку, відновлення та просування автентичних страв місцевості й створення гастрономічних маршрутів.

#### **Список використаних джерел:**

1. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини від 06.03.2008 р. № 132-VI (132-17 ). URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69#top](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#top).

2. Асоціація культурно-мистецьких центрів «Via Regia Україна». URL: <https://via-regia.org.ua/materialna-ta-nematerialna-kulturna-spadshhyna/>.

3. Українські шеф-кухари проголосили Маніфест української кухні. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/ukrayinski-shef-kuhari-progolosili-manifest-ukrayinskoyi-kuhni>.

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

**Плинокос Д.Д.**, канд. екон. наук, доцент,

**Кривохлябова О.В.**, старший лаборант

*Національний університет «Запорізька політехніка»*

Розвиток туризму в Україні в 2022 році перебуває під великим впливом військового вторгнення та агресії росії проти України. Традиційні туристичні маршрути повністю змінені, або ще гірше знищені. Військові дії точаться на сході та півдні країни, а отже все узбережжя Азовського та Чорного моря або в зоні бойових дій, або тимчасово окуповане. Запорізька, Херсонська, Миколаївська, Одеська області знаходяться у зоні активних бойових дій, отже розвиток туризму в цих регіонах на сьогоднішній день неможливий. Тим не менш, в світі і в Україні формується такий тренд, як сільський зелений туризм. Серед науковців є багато визначень сільського зеленого туризму, так зокрема Бойко В.О. надає таке узагальнююче визначення – «сільський зелений туризм» – вид відпочинкового туризму у сільській місцевості з відносно незайманою природою, де туристи ведуть спосіб життя притаманний відповідній місцині з урахуванням звичаїв, етнічних та колоритних особливостей, виконують