МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.Г.ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

Кафедра туризма и культурного наследия

Гастрономия как туристический код региона
(на примере Саратовской области)

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

Студентки 4 курса 421 группы

Направления подготовки 43.03.02 «Туризм»

Института истории и международных отношений

Бурхановой Дании Ришатовны

Научный руководитель

Доцент, к.с.н., доцент

_____ М.С. Отнюкова

Зав. кафедрой

Профессор, д.э.н., профессор

_____ Т.В. Черевичко

Саратов 2025

Введение. Актуальность данной темы. В последние годы наблюдается значительный рост интереса к гастрономическому туризму. Путешественники всё чаще ищут уникальные кулинарные впечатления и традиционные блюда. Гастрономия отражает историю, традиции и обычаи местных жителей. Изучение гастрономии позволяет глубже понять культурную идентичность региона и его уникальность.

Также гастрономия открывает возможности для инноваций в сфере туризма, включая создание гастрономических маршрутов, фестивалей, мастер-классов и других мероприятий, которые могут привлечь внимание туристов. Всё больше фермерских хозяйств и агротуристических комплексов открывают свои двери для посетителей, предлагая дегустации, мастер-классы по приготовлению традиционных блюд и знакомство с процессом производства продуктов. Это создает уникальный и аутентичный опыт.

Проведение различных кулинарных фестивалей и мероприятий привлекает как российских, так и иностранных туристов, способствуя популяризации национальной кухни. По оценке Российского союза туриндустрии, сектор гастрономического туризма растёт на 15–17% в год. По результатам опроса ИОМ «Анкетолог» от сентября 2024 года, 89% россиян планируют гастропутешествие по России в будущем¹.

Сегодня многие регионы России разработали специализированные гастрономические программы, кулинарные фестивали и ярмарки, посвящённые местной кухне. В первую очередь ставку на агротуризм делают территории с выраженными кулинарными традициями и брендами. Например, в Московской области это коломенская пастила, в Тульской области — тульский пряник, во Владимирской области — агротуризм, в Тверской области — сыроварни.

Методологической и теоретической основой при написании

¹ Сайт «Анкетолог» - [Электронный ресурс]: [сайт]. - URL: <https://iom.anketolog.ru/2024/09/13/gastrojury> (дата обращения: 15.03.2025) - Загл. с экрана. - Яз. рус.

бакалаврской работы послужили труды таких исследователей в области гастрономического туризма, как Драчева, Е.Л., Христов, Т. Т., Морозов А.А., Железова О.Р., Веретинникова А.Н., Соломахина Е.А., Нехаева Н.Е., Терехова Ю.С.

Целью бакалаврской работы является исследование гастрономического туризма как формы социокультурного кода территорий, а также разработка проекта гастрономической карты Саратовской области.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

1. Изучить понятия, сущность и виды гастрономического туризма;
2. Определить роль гастрономии в формировании туристической привлекательности региона;
3. Проанализировать событийные программы продвижения локальной кухни в гастрономическом туризме;
4. Выявить роль ресторанного бизнеса и местных производителей в развитии гастрономического туризма;
5. Оценить спрос и предложения на гастрономический туризм в Саратовской области;
6. Разработать проект гастрономической карты Саратовской области.

Объект бакалаврской работы – гастрономический туризм.

Предмет бакалаврской работы – гастрономия как туристический код Саратовской области.

Эмпирическая база бакалаврской работы включает в себя следующие методы:

- контент-анализ предложений гастрономических туров туристических фирм Саратовской области (проанализировано 4 фирмы);
- анализ отзывов о гастрономических экскурсиях в Саратовской области;
- опрос с целью изучения спроса на гастрономические туры в Саратовской области (опрошено 50 человек).

Практическая значимость исследования заключается в разработке

гастрономической карты Саратовской области. Она позволит популяризировать местную кухню, фермерские продукты и точки гастротуризма.

Структура работы. В состав работы входят введение, основная часть, состоящая из трех глав, заключение, список использованных источников и приложения.

Основное содержание бакалаврской работы. *Первая глава «Теоретические основы исследования гастрономии как туристического кода региона»* посвящена изучению основных определений и классификаций гастрономического туризма, анализу роли гастрономии как туристического кода региона и рассмотрены событийные программы продвижения локальной кухни в гастрономическом туризме.

Гастрономический туризм – это путешествие на какую-либо территорию, целью которого является дегустация традиционных блюд и продуктов, встречающихся только на этой территории и не повторяющихся больше нигде в мире². Гастрономический туризм как услуга – это совокупность гастрономических услуг, услуг турфирмы и гостиничных услуг для комфортного времяпровождения туриста на той или иной территории. Гастрономический туризм — это направление в туризме, в рамках которого путешественник посещает различные регионы мира, знакомится с местными кулинарными традициями, пробует национальные блюда и напитки, узнаёт секреты их приготовления у местных шеф-поваров.

Кулинарный туризм — это туристическая поездка, в ходе которой покупка и потребление местных продуктов питания, включая напитки, а также изучение местных технологий производства продуктов питания являются основным мотивирующим фактором для путешествующего.

Таким образом, гастрономический туризм включает в себя и продовольственный, и кулинарный туризм, но основное внимание уделяется изучению и опыту погружения в кулинарную культуру региона или страны.

Объектами гастрономического туризма считаются:

- государства и страны, кухни которых известны всему миру уже долгие времена. Примерами таких стран является Франция, Италия, Испания, Япония.
- регионы, известные своими продуктами. Примерами таких стран

² Драчева, Е.Л., Христов, Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. – №3 (4). – С. 36-50.

можно привести Францию со своими регионами Шампань и Бургундия (известная винами), Голландию с регионами Гауда и Эдам (известная своими сырами).

– «ресторанные города», главное, что должно присутствовать в таких городах - это заведения, которые имеют различные стили, форматы самого заведения и кухни. Примеры городов как Париж, Лондон, Нью-Йорк, Токио³.

Для получения такого статуса, город должен иметь кухню, которая показывает его пищевую культуру и традиции:

– отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни или же имеющие статус и звезды Мишлена;

– учреждения, дающие образование в области гастрономии и кулинарии (полное образование или мастер-классы);

– кулинарные тематические мероприятия. Примерами таких мероприятий могут быть фестивали, ярмарки, выставки, праздники⁴.

Цель гастрономических туров— насладиться особенностями кухни той или иной страны, того или иного народа. При этом данная цель не сводится к тому, чтобы попробовать какое-то редкое, экзотическое блюдо или перепробовать бесчисленное количество кушаний.

Гастрономический код места — это совокупность наименований продуктов и готовых блюд, процессов их приготовления, употребления, распространения, названий специй, приправ и пряностей, отражающих особенности гастрономической культуры конкретной территории. Он включает в себя элементы, связанные с качеством и вкусом пищи, процессами приготовления, поглощения, кухонными принадлежностями и инструментами, лицами, готовящими еду, рецептами блюд.

Сегодня огромный интерес вызывают разнообразные кулинарные форумы, фестивали, праздники, выступающие некими событийными

³ Иванов, В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – Т. 3. – №2. – С. 105-113.

⁴Указ. соч., Драчева, Е.Л., Христов, Т.Т. - С. 46.

мероприятиями, собирающими множество поклонников мировой кухни. Речь идет о событийном туризме, под которым понимается туристская деятельность, увязанная с разнообразными общественными событиями, уникальными природными явлениями, притягивающая множество российских и зарубежных туристов⁵.

Кулинарные фестивали содействуют повышению притока туристов в регион, увеличению продолжительности их нахождения в месте назначения из-за определенного события, привлечению средств в местную экономику, увеличению уровня занятости населения, росту длительности туристского сезона и повышению ценности местным продуктам.

Существуют следующие причины, которые определяют важность кулинарных фестивалей:

1) они создают не только новый толчок к знакомству с гастрономической продукцией, но и так же создают новые или возрождают старые модели потребительского поведения в гастрономической области;

2) кулинарные фестивали улучшают традиционные формы гастрономических событий, например, ярмарки;

3) фестивали становятся важной площадкой для общения не только производителей с потребителями, но и для представителей профессионального сообщества;

4) способствуют появлению новых форм кулинарных событий. Кроме таких фестивалей и дней национальной кухни, начинают появляться такие события как «ресторанные дни», мастер-классы от известных поваров, детские гастрономические праздники и многое другое⁶.

На основании проведенного исследования теоретических основ

⁵Наруга, Я.С., Гарина, Т.А. Событийный туризм: понятия, виды, классификация // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2016. – № 11-6. – С. 1158-1162. [Электронный ресурс]: [сайт]. - URL: <https://applied-research.ru/ru/article/view?id=10744> (дата обращения: 12.01.2025). - Загл. с экрана. - Яз. рус.

⁶Гмызина, Э.В., Лазарева, Е.С. Развитие гастрономического сектора в креативных индустриях //Общество. Наука. Инновации. – 2022. – С. 215-224.

гастрономического туризма можно сделать следующие выводы. Гастрономический туризм представляет собой перспективное направление в туристической отрасли, которое позволяет путешественникам познакомиться с кухней различных регионов и этносов через посещение определенных туристических дестинаций. Таким образом, гастрономический туризм выступает не просто как способ привлечения туристов, а как механизм вовлечения посетителей в культурную жизнь места назначения через призму местной кухни и продуктов, что делает его особенно актуальным направлением развития туристической отрасли.

Во второй главе «Исследование особенности гастрономии как туристического кода Саратовской области» автором приводится анализ туристического потенциала для развития этнического туризма в области, а именно изучается спрос и предложение в Саратовской области.

Можно сделать вывод, что Саратовская область располагает достаточно различным туристско-рекреационным потенциалом гастрономического туризма. Это и рестораны, продвигающие локальную кухню, и музеи, фестивали и праздники. Имеющийся туристский потенциал в регионе используется недостаточно в силу того, что туристские организации области игнорируют свой регион как источник доходов.

По сути полноценный гастрономический тур на данный момент не может предложить ни один туроператор Саратовской области, предлагается только гастрономические туры с тематикой немцев Поволжья, например, туроператор «Интурист» предлагает тур. Тур «Немцы Поволжья» (2 дня). Тур включает посещение знаковых гастрономических мест Энгельса и Саратова. Или предлагаются отдельные экскурсии от местных гидом. К примеру, Саратовский ТИЦ предлагает гастрономическую экскурсию «Купеческий ретрит». Под разговоры о купечестве можно будет побывать в двух ресторанных двориках и особняках, в том числе в секретном месте - дворике с гротом.

В период с 10.04.2025-15.04.2025 года с целью выявления

востребованности гастрономического тура и определения целевой аудитории был проведен опрос среди жителей Саратовской области от 14 до 50 лет и старше о заинтересованности их в гастрономическом туризме. Анализируя полученные результаты можно с уверенностью сказать, что данный вид туризма актуален и востребован.

Саратовская область богата туристическими ресурсами для развития гастрономического туризма, а также есть спрос среди жителей региона на данный вид туризма, однако местные туроператоры не заинтересованы в разработке и продаже гастрономических туров, они отдают предпочтение более прибыльному выездному туризму. Проблема также состоит в том, что недостаточно информации о гастрономических традициях Саратовской области и сложность в нахождении региональных ресторанов для туристов и местных жителей.

В рамках третьей главы «Разработка проекта гастрономической карты Саратовской области» автор выпускной квалификационной работы представляет свою практическую разработку. Опираясь на проведенный опрос на выявление спроса к гастрономическому туризму, в качестве практической части выпускной квалификационной работы автор разработал проект гастрономической карты региона и спроектировал новый туристический продукт, который не имеет аналогов на территории области.

Разработка гастрономической карты Саратовской области – это перспективный проект, способный привлечь туристов и способствовать развитию региональной экономики.

Основной целью проекта является популяризация гастрономического туризма и местной кулинарной культуры. Основные блюда, представленные на карте, будут основаны на локальных продуктах и семейных рецептах, которые передаются из поколения в поколение. Мы планируем выделить интересные факты о каждом блюде и расскажем о связанных с ними традициях, что сделает карту не только информативной, но и увлекательной. Гастрономическая карта станет уникальным ресурсом как для туристов, так и

для местных жителей.

По результатам социологического опроса, респондентам был бы интересен тур с посещением различных культурных и природных достопримечательностей с возможностью дегустаций и проведением кулинарных мастер-классов. Оптимальная продолжительность тура 2 дня и стоимостью до 6000 рублей. Поэтому был разработан тур «Вкус Саратова: от фермы до трапезы».

Тур предлагает уникальное погружение в гастрономическую культуру города. Экскурсия обещает быть насыщенной и разнообразной, сочетая в себе как культурные, так и вкусовые впечатления. Этот тур идеально подойдет для тех, кто хочет познакомиться с Саратовом с новой стороны и открыть для себя его гастрономические особенности. Продолжительность тура 2 дня/ 1 ночь, число туристов в группе: 15, тематика: гастрономическая. Место проведения: Новобурасский район, с. Лох, Саратов. Стоимость тура на 1 человека 5750 рублей.

Тур может быть интересен разным группам населения, он подойдет студентам, семейным парам, группам друзей, людям интересующимся кулинарией. Гастрономический тур интегрирован с другими видами туризма, как культурный и экологический. Во время путешествия туристы смогут погрузиться в природу Саратовской области, так как Леса вокруг села Лох создают живописные пейзажи, которые радуют глаз и позволяют насладиться свежим воздухом. В окрестностях села можно найти множество озер и прудов, где дети могут весело провести время, наблюдая за природой и, возможно, даже за водными обитателями. Недалеко от села расположены родники с чистой, свежей водой. Так же во время тура, туристы смогут познакомиться и с самим городом Саратов, его историей, традициями, обычаями и конечно с гастрономией.

Заключение. Итак, проведенный анализ гастрономии как туристического кода региона (на примере Саратовской области), позволил сделать ряд выводов как теоретического, так и практического характера.

В результате проведенного теоретического анализа существующих источников, было выявлено, что гастрономический туризм растущее направление туристической отрасли. Гастрономический туризм — это особый вид туризма, главной целью которого является знакомство со страной или регионом через призму национальной кухни и гастрономических традиций. В рамках гастрономического туризма еда рассматривается прежде всего, как культурная категория. При этом местная кухня изучается в контексте истории, религии, экономики, политики и обычаев народа, что формирует уникальную идентичность региона.

Теоретический анализ показал, что гастрономический туризм объединяет и включает в себя следующие виды туризма: культурный, этнографический, познавательный, событийный, экологический, активный и иные виды содержательного досуга. Мы в своем исследовании придерживаемся следующего понятия гастрономического туризма -это направление в туризме, в рамках которого путешественник посещает различные регионы мира, знакомится с местными кулинарными традициями, пробует национальные блюда и напитки, узнаёт секреты их приготовления у местных шеф-поваров.

В аналитической части работы нами был проведен ряд практических исследований.

Ресторанный бизнес в Саратовской области влияет на развитие гастрономического туризма и привлекает туристов. Местные рестораны закупают продукты у саратовских фермеров, например, рестораны «Мясной №1» и «Белочка», хозяйство Хвалынского фермера Константина Чикобавы поставляет свою продукцию в сеть «Вкус Вилл», сыроварня «FROMAGELLE» использует молоко от фермеров Саратовской области. Есть кулинарные студии, которые проводят кулинарные мастер-классы: «Сытый лис», «Король

кухни», «Шеф», «ABC cooking», онлайн мастер-классы от Марии Силкиной.

Нами были проанализированы событийные мероприятия с гастро-тематикой. В Саратовской области проводятся следующие мероприятия: фестиваль ухи в г. Вольске, фестиваль клубники в г. Балаково, фестиваль арбузов в Ровенском районе, фестиваль «Хлебная пристань» в г. Маркс, фестиваль шашлыка в Саратове, фестиваль «Багаевское яблочко» в с. Багаевка, медовый праздник в Балтайском районе, фестиваль мяса в г. Александров Гай, фестиваль вина и сыра.

Анализ предложений туристических компаний, которые предлагают туры в Саратовскую область, показал, что гастрономические туры предлагались у следующих туроператоров: «Интурист», «Центр мира», «Петербургский магазин путешествий», «STARTOUR» по программе, связанной с тематикой немцев Поволжья и отдельные экскурсии: Саратовский ТИЦ предлагает экскурсию «Купеческий ретрит», на сайте «Tripster» представлена экскурсия «История и вкусы Саратова», экскурсия «Кофе и амбар Шмидтов», организованная совместно с Денисом Жабкиным, экскурсия от саратовского блогера и экскурсовода Оксаны Евсейкиной. Ни один туроператор не предлагает полноценный гастрономический тур по Саратовской области, охватывающий все культурные особенности и традиции региона.

Проведенный анализ отзывов показал, что гастрономические экскурсии в Саратовской области получают исключительно положительные отзывы от участников.

Проведённый опрос местных жителей разной возрастной группы с целью определения спроса на гастрономические туры в Саратовскую область показал, что у жителей возраста 18-30 лет, есть заинтересованность в посещении гастрономического тура, с посещением местных культурных объектов, связанных с этно-гастрономическими элементами, с возможностью дегустаций и посещения мастер-классов по приготовлению местных традиционных блюд.

В том числе респонденты отметили, что о многих мероприятиях нет информации и мало предложений гастрономических туров. 90% опрошенных отметили, что воспользовались бы гастрономической картой для поиска мест для посещений во время тура.

По результатам опроса, можно сделать вывод, что гастрономический туризм популярен у молодых людей. Большинство хотели бы поближе познакомиться с местной культурой, традициями и обычаями народов России, попробовать национальные кухни и даже поучаствовать в процессе приготовления блюд. Также опрошенные отмечают, что не хватает единого ресурса, который бы содержал всю информацию о гастрономических объектах, что облегчило бы поиск мест для посещения.

Проанализировав особенности продвижения гастрономического туризма посредством гастрономических карт, было определено, что гастрономическая карта выступает важным инструментом в развитии регионального туризма. Она позволяет систематизировать информацию о региональных кулинарных особенностях, продвигать уникальные гастрономические бренды, создавать комплексные туристические маршруты, содействовать развитию местного производства, формировать привлекательный имидж территории.

На наш взгляд создание гастрономической карты оказывает выигрышный вариант в развитии бизнеса и территории, так как привязка идет прямая к локальному бренду, территории, гастрономии и народно культурных промыслов, тем самым делая объект уникальным. Гастрономическая карта представляет возможность продвижения региональных кухонь, сохранить культурную самобытность, популяризировать местные продукты, организацию фестивалей и мастер-классов, издания кулинарных путеводителей.

Обобщив результаты проведенных исследований, нами была определена основная проблема - недостаток информации о гастрономических традициях Саратовской области и сложность в нахождении региональных ресторанов для

туристов и местных жителей.

Для решения данной проблемы был разработан проект гастрономической карты «Гастрономические горизонты Саратова» в виде интерактивной карты в электронной и печатной версии, включая описание традиционных блюд, рецепты и рекомендации ресторанов и предложен гастрономический тур «Вкус Саратова: от фермы до трапезы» – тур предлагает уникальное погружение в гастрономическую культуру города. Экскурсия обещает быть насыщенной и разнообразной, сочетая в себе как культурные, так и вкусовые впечатления. Этот тур идеально подойдет для тех, кто хочет познакомиться с Саратовом с новой стороны и открыть для себя его гастрономические особенности.