

Безручко Любомир Степанович

кандидат географічних наук, доцент,

доцент кафедри туризму,

Львівський національний університет імені Івана Франка

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0075-8631>

Філь Марія Іванівна

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри туризму,

Львівський національний університет імені Івана Франка

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7537-7182>

Благодир Світлана Феодосіївна

старший викладач кафедри туризму,

Львівський національний університет імені Івана Франка

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0884-2080>

ГЕОГРАФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Формування етнічних кухонь пов'язане із низкою чинників, серед яких географічні є вирішальними для формування етносу та його кулінарних традицій. У гастрономії такий вплив означається як теруар, це сукупність природних умов конкретної географічної місцевості, що впливають на властивості вирощеної сільськогосподарської продукції. Вплив природних умов на кулінарні традиції проявляється у трьох основних напрямках: базовому наборі продуктів, способах обробки кулінарної продукції, кулінарні традиції. Серед географічних чинників, які впливають на формування кухні, виділимо кліматичні умови, природні зони та ландшафти, зональність, ґрунти, рослинність, географічне положення та сусідство. Етнічна кухня кожного народу – це результат адаптації до ресурсів, доступних у його природному середовищі. Клімат, рельєф, ґрунти, флора й фауна визначають, які продукти найпростіше отримувати і, відповідно, які страви стають базовими. Важливим фактором для формування та збереження кулінарних традицій різних етносів став вплив суміжних етносів. З одного боку запозичення інгредієнтів та рецептів від суміжних народів дало можливість урізноманітнити кулінарний асортимент, а з іншого призвело до втрати багатьох автентичних страв. Сьогодні запозичення та популяризація певних національних страв перейшла на міжнародний рівень та сформувала глобальну кухню. Значний вплив на формування глобальних кулінарних трендів мала національна кухня Франції, Італії, США, Китаю, Японії та інших країн із багатим різноманіттям страв та доброю промоцією своїх надбань. Оцінюючи найбільш відомі гастрономічні тури, зауважимо, що здебільшого це найбільш популярні напрямки, які відомі широкому загалу туристів. Тому для активізації розвитку гастрономічного туризму доцільно активізувати тури у менш відомі гастрономічні регіони, які дозволять популяризувати автентичні страви та забезпечать економічні вливання у регіони. Сьогодні спостерігається суттєвий дисбаланс популярності країн для гастрономічного туризму, на що вплинули як природні умови формування традиційної кухні, так і популяризація гастрономічних традицій у світі. Значна частина унікальних у гастрономічному плані країн, враховуючи низьку промоцію їх гастрономічних можливостей, є недооціненими. Тому доцільним є вивчення можливостей популяризації маловідомих напрямів.

Ключові слова: кулінарні традиції, етнічні кухні, географічні чинники, гастрономічний туризм, національні кухні, гастрономічні тури.

Постановка проблеми та її актуальність. У період глобалізації та нівелювання автентичності різноманітних етносів важливою передумовою розвитку туризму є збереження етнографічних особливостей різноманітних народів. Серед елементів нематеріальної культури та ознак етносу окрема увага приділяється кулінарним традиціям. Адже саме вони є уособленням традиційного побуту, природних умов та релігійно-обрядових

характеристик формування етносу. Зауважимо, що роль традиційної кухні суттєво зростає на фоні активізації гастрономічного туризму та популяризації закладів харчування традиційної кухні.

Регіональна кухня формується під впливом низки чинників, проте вони всі пов'язані із географічними особливостями території, де формується етнос. Саме тому вивчення впливу природних умов на формування



кулінарних традицій є важливим для розуміння закономірностей та перспектив розвитку гастрономічного туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Питання розвитку гастрономічного туризму розкривається у низці праць. Зокрема, загальні тенденції розвитку цього виду туризму та особливості його розвитку в Україні розкрито у дослідженнях Дишкантюк О., Василюк, С., Франів, І., Лепкого М., Левчук О., Панової І., Журавчака Я. та Мітал О. [4, 2, 6, 9, 7].

Бурачек І., Панасюк Д. та Ярмолюк Д. у своїх дослідженнях оцінили особливості функціонування та розвитку гастрономічного туризму в умовах війни [1]. Таке дослідження дозволило визначити чинники, які впливають на функціонування цього виду туризму та можливі загрози.

У своїй публікації Когут М. охарактеризував вплив гастрономічного туризму на формування бренду, серед чинників якого виділив і географічні зазначення [5]. Проте, вказана публікація не відображає залежності формування традиційної кухні від географічних умов території, тому це питання потребує подальшого розкриття.

Метою дослідження є визначення впливу географічних чинників на формування кулінарних традицій різних етносів та, як наслідок, впливу на розподіл і закономірності розвитку гастрономічного туризму.

Виклад основного матеріалу дослідження. Опитування, проведене Баррі О'Махоні та іншими дослідниками у соціальних мережах, дозволило визначити 6 основних мотивацій до подорожей з гастрономічною метою. При цьому у межах цих мотивацій визначено три фактори, що спонукають до подорожі: смак їжі, культурний досвід, соціалізація; та три фактори, що приваблюють туриста: зацікавлення гастрономічним туризмом, цікавість до традиційних страв та знайомство з місцевими гастрокультурними дестинаціями [8]. Серед додаткових мотиваторів виділено можливість спілкування та споживання їжі з місцевими жителями, відвідування місцевих ринків, заходів та інші. Загалом, враховуючи проведені дослідження, варто вказати, що гастрономічного туриста приваблюють специфічні особливості місцевої кухні та особливості харчування певних етносів. Формування цих факторів та привабливості території для гастрономічного туризму не можлива без природно-географічних передумов, що вплинули на кулінарні традиції та вподобання.

Окремо варто зауважити, що сьогодні гастрономічні вподобання туриста вийшли із категорії додаткової послуги та часто формують основну мотивацію до подорожі. Саме це дало можливість розробити низку гастрономічних турів та функціонувати спеціалізованим на гастрономічному туризмі операторам. Однією із причин такої популярності гастрономічного туризму стала висока популяризація їжі через соціальні мережі та значна кількість кулінарних шоу. А широкий перелік інформації формує у споживача попит на пізнання нових смаків та кулінарних традицій. Тому можна

констатувати, що глобалізація з одного боку дає можливість розширити знання та популяризувати місцеві кухні, а з іншого, в процесі входження на території страв світової кухні та фаст-фуду, нові кухонні технології призводить до втрати оригінальних рецептів та способів приготування етнічних страв.

Дослідження кулінарних особливостей регіонів нерозривно пов'язане із вивченням природних передумов формування гастрономічних тенденцій. Адже основною для гастрономічного туризму є кулінарний продукт, який залежить від природних ресурсів території, його виробництва та способу життя місцевого етносу. Загалом територіальні передумови для гастрономічного туризму окреслюють визначенням запозиченим з виробництва «теруар». Теруар – це сукупність природних умов конкретної географічної місцевості, що впливають на властивості вирощеної сільськогосподарської продукції [3]. Основними чинниками які враховуються у теруарі є клімат, ґрунт, висота над рівнем моря та флора і фауна, яка оточує місце вирощування культури. Зазначимо, що цей термін активно використовується і в інших гастрономічних виробництвах, тому став окреслювати загалом територіальні передумови для формування регіональної кухні.

У виноробстві щодо території часто вживають також термін апелласьон, що має на увазі виноробний район з унікальними географічними умовами і чітко встановленою технологією виробництва із сукупністю вимог до того чи іншого вина.

Загалом усі дослідники гастрономічного туризму констатують вирішальний вплив природно-географічних умов на формування регіональної кухні та традицій приготування їжі.

Загалом вплив природних умов на кулінарні традиції проявляється у трьох основних напрямках:

- базовому наборі продуктів. Гірські території – продукти тваринництва, рівнинні – рослинництво тощо;
- способах обробки кулінарної продукції. Холодні території спонукають до заготівлі продукції (сушіння, копчення), спекотні території вимагають використання великої кількості спецій;
- кулінарні традиції. Реакція етносів на доступні продукти переростає у елемент культурної ідентичності та релігійну обрядовість.

Аналіз впливу географічних чинників на формування етнічних кулінарних традицій вказує на їх фундаментальний вплив. Адже саме особливості приготування традиційних страв вказують на особливості пристосування етносу до умов проживання. Попри сучасну глобалізацію та засилля чужих кулінарних елементів, географічні чинники формують основу кулінарного раціону населення різних регіонів. Приклади впливу географічних чинників на формування етнічної кухні подано у таблиці 1.

Різноманіття природних умов та ресурсів сприяло виділенню розподілу характерних рис та окремих інгредієнтів, які вирізняють кулінарні особливості



Рисунок 1 – Географічні чинники формування етнічної кухні

Джерело: сформовано автором

Таблиця 1 – Приклади впливу географічних чинників на формування етнічної кухні

Чинник	Різноманітність чинника	Проявлення в кулінарних особливостях території
Кліматичні умови	Холодний клімат	Кухні з високим вмістом калорій, жирів та білків (м'ясо, сало, риба), що необхідні для обігріву організму
	Гарячий клімат	Сприяє поширенню гострих страв (спеції діють як антисептики), використанню великої кількості овочів, фруктів та кисломолочних продуктів для полегшення травлення.
	Різкі зміни сезонів	Формують культуру заготівлі (квашення, сушіння, копчення).
Природні зони та ландшафти	Лісова зона	Основу раціону складають гриби, ягоди, дичина, лісові горіхи.
	Степова зона	Переважають зернових культур, м'яса, молочних продуктів (кочові народи).
	Прибережні зони	Риба та морепродукти є основними білковими компонентами.
Грунтовий покрив	Родючі ґрунти	Сприяють вирощуванню зернових (пшениця, жито) та овочів (бурак, капуста, картопля), що формує «хлібну» та «овочеву» культуру.
	Ґрунти гірських територій	Сприяють розвитку тваринництва (вівчарство) та використанню молочних продуктів (сири).
Зональність	Широтна зональність	Забезпечує зміну кулінарних традицій з півночі на південь (наприклад, зміна переваги від житнього хліба до пшеничного, від вершкового масла до олії).
	Висотна поясність	У гірських районах переважає тваринництво та продукти тривалого зберігання.
Географічне положення та сусідство	Ізольованість	Дозволяє зберегти автентичні, давні способи приготування їжі
	Транзитне положення	Взаємообмін між народами кулінарними традиціями, способами приготування та інгредієнтами

Джерело: сформовано авторами

народів. Зокрема, різноманіття клімату сформувало специфіку середземноморської кухні (Італія, Греція, Іспанія), яка вирізняється використанням оливкової олії, великої кількості овочів та фруктів, низкою страв з морепродуктів. Країни Півночі (Скандинавія, Канада), при врахуванні холодного клімату, мають обмежений набір овочів, проте акцентуються на м'ясі, рибі та коренеплодах. А потреба тривалого зберігання спонукає до в'ялення та копчення як технології довготривалого зберігання. Серед жирів переважають тваринні. Країни з тропічним кліматом використовують багато екзотичних фруктів, рис та широкий асортимент спецій. Серед типових страв, які відображають цю територію, можна виділити том ям, карі та інші.

Велика частина етносів сформували свої кулінарні традиції, враховуючи рельєф проживання. Зокрема, у гірських районах переважає тваринництво, відповідно і основними інгредієнтами є м'ясо, сири, різноманітна випічка. Якщо врахувати кочовий спосіб життя населення степових регіонів, то вони характеризуються розвинутим скотарством, вживанням м'ясних і молочних страв.

Великий перелік морепродуктів у приморських країнах сформував розвинуті рибні традиції у них. Наприклад, суші в Японії чи оселедець в Норвегії. Окремо варто зауважити залежність етносів від великих водоймищ на території їх проживання. Зокрема, вплив р. Ніл на зрошення та вирощування злаків. Як наслідок,

хліб і каша стали основою давньоєгипетської кухні. А о. Танганьїка сформувало рибну кухню в етносів, що населяли його береги.

Один із найбільших впливів на формування кулінарних традицій мали ґрунти та рослинний покрив території, адже саме вони визначали можливості ведення землеробства та культури, які доцільно вирощувати. Зокрема, українські чорноземи сформували багату на борошняні вироби кухню, а можливості вирощування великої кількості овочів дали можливість приготування багатої на інгредієнти страви – борщу. Вирощування кукурудзи в країнах Американського континенту дало можливість готувати низку страв на її основі, що характерне в Мексиці, США та інших країнах. Країни Полінезії розробили рецепти на основі таро, батату, фруктів хлібного дерева. А тривала ізоляція цих територій дозволила зберегти ці страви у автентичному вигляді.

Етнічна кухня кожного народу – це результат адаптації до ресурсів, доступних у його природному середовищі. Клімат, рельєф, ґрунти, флора й фауна визначають, які продукти найпростіше отримувати – які страви стають базовими.

Важливим фактором для формування та збереження кулінарних традицій різних етносів став вплив суміжних етносів. З одного боку запозичення інгредієнтів та рецептів від суміжних народів дало можливість урізноманітнити кулінарний асортимент, а з іншого призвело до втрати багатьох автентичних страв. Зокрема, як приклад можна навести запозичення українського борщу сусідніми країнами чи пельменів з Китаю в інші країни. Також австрійський кіпферль став основою для формування французького круасана. Сьогодні запозичення та популяризація певних національних страв

перейшла на міжнародний рівень та сформувала глобальну кухню. Зокрема, такі страви, як: піца, паста (Італія), суші (Японія), бургери, стейки, хот-доги (США), хінкалі, хачапурі (Грузія), тако (Мексика) тощо – стали відомими у всьому світі та популярні у більшості країн. А французькі кулінарні традиції стали основою європейської кухні. Проте, попри глобальну популярність таких страв у туризмі існує попит на споживання їх за автентичними рецептами у країні походження. Саме тому гастрономічний туризм позиціонується у різних проявах та забезпечує різні потреби споживачів. У той же час глобальна популяризація страв формує потребу в якісній підготовці фахівців із їх приготування, що популяризує професійні тури для піцайола в Італію, сомельє у виноробні країни тощо.

Отже, вплив природно-географічних чинників на розвиток гастротуризму проявляється через сировинну базу, спеціалізацію регіонів (виноробство, сироваріння), традиційні технології приготування та локальні смакові профілі.

За даними туристичного онлайн-майданчика “GetYourGuide” попит на гастрономічні тури постійно зростає. На основі їх даних нами зібрано інформацію про найбільш популярні гостротури світу та їх залежність від природно-географічних особливостей території їх проведення.

Загалом, оцінюючи найбільш відомі гастрономічні тури, зауважимо, що здебільшого це найбільш популярні напрямки, які відомі широкому загалу туристів. Тому для активізації розвитку гастрономічного туризму доцільно активізувати тури у менш відомі гастрономічні регіони, які дозволять популяризувати автентичні страви та забезпечать економічні вливання у регіони.

Таблиця 2 – Найбільш відомі гостротури та природні умови, які впливають на їх формування

Назва туру	Основна родзинка	Природні умови формування туру	Рейтинг
Behind the Scenes Bakery Tour with Breakfast (Париж)	Відвідування пекарні та спостереження за процесом випікання круасанів	Якісне борошно та масло з Нормандії завдяки помірному клімату	4.8
Montmartre Cheese, Wine & Pastry Tour (Париж)	Дегустація місцевої продукції у гостробутичках Монмартру	Унікальні винні та сирні мікрокліматичні зони Франції	4.8
Saint Germain Gourmet Chocolate & Pastry Tour (Париж)	Авторський шоколад від провідних шоколатє	Вологий клімат сприяє обробці шоколаду; колоніальні поставки какао	4.8
Macaron Class – Galeries Lafayette (Париж)	Майстер клас з приготування французьких макаронів	Мигдальні плантації півдня Франції та стабільний клімат	4.2
Edinburgh Whisky Tasting with History & Storytelling	Поєднання дегустацій з історичними легендами	Холодний вологий клімат та м'яка гірська вода створюють смак віскі	4.9
Johnnie Walker Signature Experience (Единбург)	Сенсорна подорож світом Johnnie Walker	Торф'яні ґрунти та морські вітри впливають на смак віскі	4.9
Gin Tour & Tasting – South Loch Distillery (Единбург)	Дегустація джину	Чиста джерельна вода та прохолодний клімат посилюють ароматність	4.8
Edinburgh Food Tour with Scotch, Haggis & Secret Dishes	«Секретна страв» та дегустація хаггіса	Гірські пасовища забезпечують особливий смак м'ясних продуктів	4.9
Edinburgh Cheese Crawl	Рідкісні ремісничі сири місцевих виробників	Вологий, прохолодний клімат оптимальний для визрівання сирів	4.6
Vienna Strudel Show & Tasting (Відень)	Живе шоу з розтягування тіста для штруделя	Долина Дунаю – ідеальний регіон вирощування яблук	–

Джерело: сформовано авторами за даними [10]

Загалом слід відмітити суттєвий дисбаланс популярності країн для гастрономічного туризму, на що вплинули як природні умови формування традиційної кухні, так і популяризація гастрономічних традицій у світі. Серед сучасних лідерів за розвитком цього виду туризму виділяються Італія, Японія, Франція, США та Китай. Значна частина унікальних в гастрономічному плані країн, якщо врахувати низьку промоцію їх гастрономічних можливостей, є недооціненою. Тому сьогодні доцільним є вивчення можливостей популяризації маловідомих напрямів.

Висновки. Природні умови та ресурси території мають вирішальне значення для формування кулінарних традицій, що проявляється у базовому наборі

продуктів, способах обробки продукції та специфіці харчування. Серед основних географічних чинників, які впливають на формування регіональної кухні виділимо кліматичні умови, природні зони та ландшафти, ґрунтовий покрив, зональність, географічне положення та сусідство. У формуванні гастрономічних турів спостерігається чітка залежність від географічних чинників. Проте активні методи просування своєї культури на глобальному ринку гастротуризму сформували дисбаланс у розвитку цього виду туризму. Тому подальші дослідження географічних закономірностей, формування регіональних кухонь та популяризація маловідомих страв та територій можуть дати позитивний ефект для розвитку гастрономічного туризму.

Список використаних джерел:

1. Бурачек І., Панасюк Д., Ярмолук Д. Гастрономічний туризм в Україні під час війни. *Економіка та суспільство*, № (71). 2025. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92>
2. Василюк С. В., Франів І. А. Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, № (6), с. 58–63. 2022. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-6-8>
3. Дивні слова: що таке апелласьон і теруар? URL: <https://uwines.com.ua/likbez/dyvni-slova-shho-take-apellason-i-teruar/>
4. Дишкантук О. В. Гастрономічний туризм : підручник / О. В. Дишкантук, К. В. Власюк. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
5. Когут М.В. Гастрономічний туризм як складова культурного бренду регіонів України: роль географічних зазначень. *Трансформаційна економіка*. 2025 DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2025-12-6>
6. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, № (3 (13)), 2024. С. 62–68. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10)
7. Мітал О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. *Молодий вчений*, № 12 (76), С. 455–459. 2019. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-76-98>
8. О'Махоні Б. Розробка привабливого гастрономічного туризму. URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/food-tourism>
9. Панова І., Журавчак Я. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області). *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*, № (13), С. 196–208. 2021. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-13-20>
10. 15 top-rated food tours around the world. URL: <https://www.getyourguide.com/en-gb/explorer/travel-inspiration/best-food-tours-in-the-world/>

References:

1. Burachek I., Panasiuk D., Yarmoliuk D. (2025) Hastronomichnyi turyzmu v Ukraini pid chas viiny [Gastronomic Tourism in Ukraine During the War]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, no. (71). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92> (in Ukrainian)
2. Vasyliuk S. V., Franiv I. A. (2022) Hastronomichnyi turyzmu yak perspektyvna kontseptsiiia reinzhynirynhu sfery turyzmu [Gastronomic tourism as a promising concept for the restructuring of the tourism sector]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Shhidnii Yevropi – The Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe*, no. (6), pp. 58–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-6-8> (in Ukrainian)
3. Dyvni slova: shcho take apellason i teruar? [Strange words: what are appellation and terroir?] Available at: <https://uwines.com.ua/likbez/dyvni-slova-shho-take-apellason-i-teruar/>
4. Dyshkantiuk O. V., Vlasiuk K. V. (2021) Hastronomichnyi turyzm [Gastronomic tourism]: pidruchnyk. Odessa : OLDI-PLUUS, 136 s. (in Ukrainian)
5. Kohut M.V. (2025) Hastronomichnyi turyzm yak skladova kulturnoho brendu rehioniv Ukrainy: rol heohrafichnykh zaznachen [Gastronomic tourism as a component of the cultural brand of Ukraine's regions: the role of geographical indications.]. *Transformatsiina ekonomika – Transitional Economy*. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2025-12-6> (in Ukrainian)
6. Lepkyi M., Levchuk O. (2024) Hastronomichnyi turyzm yak instrument brendynhu rehioniv Ukrainy [Gastronomic tourism as a tool for branding Ukraine's regions]. *Innovatsii ta tekhnologii v sferi posluh i kharchuvannia – Innovation and Technology in the Service and Food Industries*, no. (3 (13)). S. 62–68. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10) (in Ukrainian)

7. Mital O. (2019). Hastronomichnyi turizm yak perspektyvnyi napriamok turizmu na natsionalnomu turystychnomu rynku [Gastronomic tourism as a promising sector of the national tourism market]. *Molodyi vchenyi – Young scientist*, no. 12 (76), S 455–459. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-76-98> (in Ukrainian)

8. O'Makhoni B. Rozrobka pryvablyvoho hastronomichnoho turizmu [Developing an attractive culinary tourism experience]. Available at: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/food-tourism>

9. Panova I., Zhuravchak Ya. (2021) Problemy ta perspektyvy rozvytku hastronomichnoho turizmu v Ukraini (na prykladi Zakarpatskoi oblasti) [Challenges and Prospects for the Development of Gastronomic Tourism in Ukraine (Using the Example of Zakarpattia Oblast)]. *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu imeni V. N. Karazina. Serii: Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turizm – Bulletin of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Area Studies. Tourism*, no. (13), S. 196–208. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-13-20> (in Ukrainian)

10. 15 top-rated food tours around the world. Available at: <https://www.getyourguide.com/en-gb/explorer/travel-inspiration/best-food-tours-in-the-world/>

Liubomyr Bezruchko, Maria Fil, Svitlana Blahodyr

Ivan Franko National University of Lviv

GEOGRAPHICAL FACTORS IN THE FORMATION OF CULINARY TRADITIONS AS A PREREQUISITE FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

The formation of ethnic cuisines is linked to a number of factors, among which geographical factors are decisive for the formation of an ethnic group and its culinary traditions. In gastronomy, this influence is referred to as terroir—the combination of natural conditions in a specific geographical area that affect the properties of agricultural products grown there. The influence of natural conditions on culinary traditions manifests in three main areas: the basic set of ingredients, methods of food preparation, and culinary traditions. Among the geographical factors influencing the formation of cuisine, we can highlight: climatic conditions, natural zones and landscapes, zonality, soils, vegetation, geographical location, and proximity to neighboring regions. The ethnic cuisine of every people is the result of adaptation to the resources available in its natural environment. Climate, topography, soils, flora, and fauna determine which foods are easiest to obtain and, accordingly, which dishes become staples. The influence of neighboring ethnic groups has been a key factor in the development and preservation of the culinary traditions of various ethnic groups. On the one hand, borrowing ingredients and recipes from neighboring peoples has made it possible to diversify the culinary repertoire; on the other hand, it has led to the loss of many authentic dishes. Today, the borrowing and popularization of certain national dishes has moved to the international level and shaped global cuisine. The national cuisines of France, Italy, the United States, China, Japan, and other countries with a rich variety of dishes and effective promotion of their culinary heritage have had a significant influence on the formation of global culinary trends. When evaluating the most well-known gastronomic tours, we note that these are mostly the most popular destinations known to the general tourist public. Therefore, to stimulate the development of gastronomic tourism, it is advisable to promote tours to lesser-known gastronomic regions, which will help popularize authentic dishes and provide economic benefits to these regions. Today, there is a significant imbalance in the popularity of countries for culinary tourism, influenced by both the natural conditions that shaped traditional cuisine and the global promotion of culinary traditions.

Keywords: *culinary traditions, ethnic cuisines, geographical factors, gastronomic tourism, national cuisines, gastronomic tours.*

Дата надходження статті: 01.04.2026

Дата прийняття статті: 22.04.2026

Дата публікації статті: 25.06.2026