

**Факторы и перспективы развития гастрономического туризма в  
Ставропольском крае.**

**Шатова Таисия Александровна**

*Студент*

*Северо-Кавказский федеральный университет, Институт естественных наук,*

*Ставрополь, Россия*

*E-mail: ffon3@mail.ru*

Интенсивное развитие мирового туризма в конце 20 – начале 21 вв. привело к его диверсификации и специализации. Некоторые виды туристско-рекреационных занятий приобретают самостоятельность и рассматриваются уже как новые виды туризма. Новые перспективы развития приобретает гастрономический туризм в связи с ростом интереса к культурным традициям и обычаям стран и народов.

Гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны или региона, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний в области кулинарии.

Как самостоятельное направление данный вид туризма стал активно развиваться в конце 20 века. Термин "кулинарный туризм» впервые был введен в обращение в 1998 г. университете Bowling Green (Боулинг Грин, США) [3].

В России гастрономический туризм пока только зарождается, и туров в чистом виде еще нет, а элементы гастрономического туризма включают в другие основные программы.

Развитие гастрономического туризма весьма актуально для Ставропольского края, который позиционируется как одна из ведущих туристских дестинаций страны.

Нами выделено 3 группы факторов, определяющих возможности разработки гастрономических маршрутов в крае.

1. Этнодемографическое разнообразие. Ставрополье является этноконтактной зоной народов Евразии. На территории края проживает более 90 народов, каждый из которых имеет свою национальную культуру и специфическую национальную кухню [1]. По нашим данным, в настоящее время, в крае сформировалось 12 развитых народных кухонь - казачья, армянская, украинская, дагестанская, греческая, ногайская, цыганская, карачаевская, чеченская, татарская, немецкая и туркменская. Высокое разнообразие, возможности сочетания нескольких кухонь в одном маршруте, создают благодатную почву для создания необычных гастрономических турпродуктов.

2. Высокопроизводительное и многоотраслевое сельское хозяйство. Развитый АПК позволяет производить не только разнообразную, но и экологически чистую сельхозпродукцию. В крае имеется потенциал стать лидером по производству биопродуктов. Одновременно давние традиции занятием сельским хозяйством служат основой для развития событийного гастрономического туризма .

3. Благоприятные природные условия, в первую очередь, почвенно-климатические, определили возможности выращивания винограда и развития коньячной и винной отраслей. В настоящее время Ставрополье – одна из немногих территорий России, где

сохранилось это производство. Эготуризм может занять видное место в туристско-рекреационной сфере края.

В настоящее время многие муниципальные районы края разрабатывают свои программы по развитию туризма. Имеется интересный пример гастрономического маршрута в Левокумском районе. Здесь предложен интегральный - винно-этнографический тур, в программу которого входит: посещение виноградарского хозяйства, винодельческих предприятий; дегустация виноградно-винодельческой продукции, а также знакомство с обычаями, фольклором и традиционной кухней казаков-некрасовцев и духовных христиан молокан [2].

В заключении нужно отметить, что гастрономические туры могут заинтересовать не только российских туристов, но и зарубежных, что даст Ставропольскому краю уникальную возможность стать центром этногастрономического туризма Северного Кавказа.

### **Литература**

1. Белозеров В.С., Панин А.Н., Чихичин В.В. Этнический атлас Ставропольского края. Ставрополь: СГУ, 2008.
2. Официальный сайт государственного учреждения «СТАВРОПОЛЬВИНОГРАД-ПРОМ»: <http://www.stavvinprom.com>
3. Официальный сайт международной ассоциации гастрономического туризма: <http://www.c>

### **Слова благодарности**

Выражаю глубокую благодарность доктору географических наук, профессору, Щитовой Наталье Александровне, за мудрое научное руководство!