**АНОТАЦІЯ**кваліфікаційної роботи магістра **Рудєвої Владлени Віталіївни** на тему:

**Гастрономічний туризм в Італії**

Науковий керівник:к.геогр.н., доц. **Борисенко К. Б.**

*Актуальність дослідження.* Сьогодні туризм є однією з головних рушійних сил, що спрямовані на удосконалення та благоустрій нашого світу, тому усім причетним до цієї сфери необхідно покращувати туристичну діяльність. Гастрономічний туризм як один з видів туризму відіграє значну роль у його розвитку, адже кожного дня стає все більш популярним. Розглядати його необхідно на прикладі країни, де він найбільш розвинутий, і на мою думку це – Італія. Адже кухня цієї гастрономічні надбання цієї країни нагромаджуються вже протягом кількох тисячоліть а класичні італійські страви вважаються найвідомішими у всьому світі. Ці фактори створили необхідність висвітлити сучасний стан, проблеми та перспективи гастрономічного туризму в Італії та визначити актуальність даного дослідження.

Концепція створення туристичного продукту у формі гастрономічного чи кулінарного туру об’єднує соціальні, економічні, та культурні цінності території. Вона враховує клімат, традиційні методи сільського господарства та промисловості, національні звичаї, мистецтво, побут та традиції. Іншими словами, гастрономічний туризм на повну міру сприяє активізації туристичної дистинації та розвитку туристичної сфери.

Здатність розкрити цінні та значущі аспекти культури різних народів є однією з важливих здатностей гастрономічного туризму. У цьому контексті він виступає як засіб для сприяння міжкультурній комунікації, створення міжкультурних зав’язків і сприяє активізації крос-культурних контактів. Цей вид туризму сприяє обміну ментальними, духовними та матеріальними цінностями через різноманітні культурні взаємодії на міжособистісному, етнічному, державному та загально-цивілізаційному рівнях.

Культура споживання в Італії є унікальним феноменом, що відображає багатство традицій, смаків та стилю життя, які відомі у всьому світі. Італія, країна з багатою історією та культурним наслідком, пропонує глибоку повагу до їжі, моди, мистецтва та родинних цінностей, що формують вишуканий підхід до споживання.

Гастрономічна індустрія Італії відіграє важливу роль у привабленні туристів та забезпеченні гастрономічного задоволення як місцевим, так і міжнародним споживачам.

Харчова промисловість – це галузь економіки, що займається виробництвом харчових продуктів. Вона включає в себе всі етапи створення продуктів: від сільського господарства та вирощування сировини до її обробки, упаковки, транспортування та продажу готової продукції споживачам .

Ця галузь постійно розвивається завдяки новітнім технологіям, вдосконаленню процесів виробництва, впровадженню стандартів безпеки та якості продукції. Крім того, останнім часом стає важливим питанням сталий розвиток харчової промисловості з урахуванням екологічних аспектів, відновлюваної енергії та зменшення впливу на довкілля.

Поточна динаміка та вимоги туристичної індустрії вказують на важливість розвитку гастрономічного туризму в Італії. Це стає все більш актуальним не тільки як спосіб залучення туристів, але і як засіб збереження та популяризації культурної спадщини країни через кухню, а саме завдяки тому, що гастрономічна спадщина Італії - це багатство, яке необхідно пропагувати в сучасному світі. Туристи все більше цінують автентичність і регіональність поїздки, а італійська кухня є прекрасним представником цієї автентичності. Кожного року мільйони туристів здійснюють подорожі до Італії, і як вже зазначалося раніше, гастрономічні враження є значними а часто й навіть головними цілями поїздок.

Як висновок можна зазначити, що гастрономічний туризм в Італії має великі перспективи, особливо завдяки постійному інтересу туристів до багатства і автентичності кулінарних традицій. Реалізація планів розвитку та впровадження нових ідей допоможуть підвищити привабливість країни для гастрономічних подорожей і підтримати культурну спадщину Італії.