

Д. Лаптева

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В ИТАЛИИ КАК ОТРАЖЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОСТИ ЕЕ РЕГИОНОВ

В условиях нынешней глобализации туризм представляет собой такое явление современности, которое характеризуется проявлением тенденций интеграции в межкультурных, экономических и политических отношениях. Кулинария является важной составляющей данной индустрии, поэтому в современном мире существует тенденция организации гастрономического туризма, который способствует увеличению притока туристов, оказывая существенное влияние на экономическое развитие страны. По данным World Food Travel Association на 2016–2017 гг. интерес к итальянской кухне значительно вырос по сравнению с предыдущими годами, и для 30 % приезжих гастрономическая деятельность была основной причиной путешествий.

Одним из самых привлекательных в данной области туризма является регион Кампания со столицей Неаполь – родиной пиццы и пасты, именно здесь находится самая старая пиццерия апеннинского полуострова, которая работает уже на протяжении 180 лет. Также здесь изготавливаются такие знаменитые сыры, как проволоне, скаморца, качьокавалло и моцарелла ди буффало. Вина Кампании – одни из самых древних в Италии, а местных производителей называют «археологами итальянского вина» – именно здесь произрастает сорт винограда «красный Альянико», который называют «королем вин», а также «вином королей».

Тоскана – родина кухни, богатой рецептами мясных гарниров, супов, соусов и подлив. Тосканский рыбный суп известен во всей Италии – это знаменитый *sacciucco* – символ портового города Ливорно. Особенностью флорентийской выпечки является *zuccotto*, по форме напоминающей купол Дуомо, а также каштановый пирог *castagnaccio*, являющийся своего рода «достопримечательностью» данного региона.

Еще одним регионом Италии, привлекающим своими кулинарными традициями, является регион Апулия. Как и во многих регионах, «королевой» апулийского стола является паста, сопровождаемая различными гарнирами, здесь ее можно попробовать в том виде, в котором она подавалась прежде на столы аристократам. Особенностью кухни данного региона является пицца, приготовленная из слоеного теста, в качестве начинки для которой используются орехи, шоколад, сахар и другие сладости.

На сегодняшний день гастрономический туризм является визитной карточкой Италии и играет огромную роль в развитии экономического состояния страны. Согласно данным около 90 % приезжих принимают участие в различных мероприятиях, связанных с кулинарией и вином. Власти утверждают: «Кулинария является одним из основных критериев, по которым туристы рассматривают Италию в качестве идеального места отдыха, поэтому мы намерены и дальше развивать гастрономический туризм, чтобы продвигать свою идентичность и ценности».