

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Анастасьян Ю. Каракол // Православный мир. — 2005. — №6 (32).
2. Беляев Л. А. Христианские древности: Введение в сравнительное изучение. — М., 1998.
3. Васильева Т. Заступница Небесная // Православный мир. — 2004. — №6 (20).
4. История паломничества. История мирового паломничества [Электронный ресурс]. — URL: http://aniskino-hram.prihod.ru/nashi_palomnichestva/view/id/1162862.
5. История православного паломничества [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.foma.ru/article/index.php?news=7291>.
6. Литвинов В. П. Религиозное паломничество: региональный аспект (на примере Туркестана эпохи средневековья и нового времени). — Елец, 2006.
7. Мавзолей ХоджиДанияра [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.centralasia-travel.com/en>.
8. Мавзолей ЧашмаАюб [Электронный ресурс]. — URL: <http://karshinews.com/>.
9. Марк (Головков), архиепископ Егорьевский. О смысле православного паломничества [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.bogoslov.ru/text/457879.html>.
10. Мокрынин В. П., Плоских В. М. Иссык-Куль: затонувшие города. — Фрунзе, 1988.
11. Преподобный Иракий, исповедник Иссык-Кульский [Электронный ресурс]. — URL: <http://afework.livejournal.com/>.
12. Якунин В. Н. Развитие религиозного туризма как составляющей части историко-культурного наследия на современном этапе // Вестник Саратовского государственного технического университета. — 2011. — Т. 4, №2 (60).
13. Якунин В. Н. Религиозный туризм в России: проблемы изучения и развития на современном этапе // Наука — промышленности и сервису. — 2012. — №6–3.
14. Якунин В. Н. Значение религиозного туризма для популяризации историко-культурного наследия // Вектор науки Тольяттинского государственного университета. — 2013. — №1 (23).

УДК 338.48

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В АЛТАЙСКОМ КРАЕ

О. В. Отто, А. Г. Редькин
Алтайский государственный университет, Барнаул

CURRENT STATE OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE ALTAI REGION

O. V. Otto, A. G. Redkin

*Рассмотрены основные особенности гастрономического туризма. Выполнен аналитический обзор современного состояния развития данного направления на региональном уровне.
Ключевые слова: гастрономический туризм, событийный туризм, сельский туризм.*

The main features of gastronomic tourism are viewed. Authors completed analytical overview of the current state of development of this area at the regional level.

Key words: gastronomic tourism, event tourism, rural tourism.

Гастрономический туризм сегодня является одним из наиболее динамично развивающихся направлений мирового туристского рынка. Его доля в общем объеме доходов туристской отрасли в целом поднялась до 30%, при этом эксперты прогнозируют рост сегмента на 7–12% в год [http://old.review.uz/ru/article/875-_ftn1]. Всемирная туристская организация в своем Глобальном отчете по гастрономическому туризму подчеркивает важность гастрономии в развитии туристских дестинаций [12]. Согласно результатам исследования более 88% туристов отмечают, что кухня — это ключевой элемент в создании впечатления о туристской дестинации. Скорость развития гастрономического туризма во многом определяется теми экономическими функциями, которые он выполняет. В первую очередь это стимулирование производства местной продукции, привлечение капитала в страну или регион, создание и расширение производственных связей, как между отдельными компаниями, так и целыми секторами экономики, а также обеспечение занятости населения.

Под гастрономическим туризмом принято понимать поездку с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний [12].

Питание является составляющим элементом всех туров. Но, в отличие от других видов туризма, знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия. Гастрономический туризм предполагает обогащающие опыт туристов поездки в регионы, предусматривающие любые связанные с гастрономией виды туристской деятельности, такие как посещения производителей продуктов, гастрономических фестивалей, продуктовых ярмарок, фермерских рынков. Гастрономия в контексте туризма включает в себя сочетание продуктов, услуг и видов деятельности, подчеркивающих уникальность и традиции данного места, представляющих типичные продукты и рецепты региона, а также традиции и творческий потенциал местных жителей.

Условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны и регионы, и это уникальная отличительная черта данного вида туризма. В качестве объектов гастрономического туризма обычно рассматривают: региональные и местные кухни, имеющие уникальные особенности; отдельные регионы, известные своими продуктами питания; рестораны, отличающиеся высоким качеством обслуживания; предприятия, производящие пищевую продукцию, особенно имеющие исторические традиции; учреждения, предоставляющие образовательные услуги в кулинарии и гастрономии; гастрономические мероприятия и фестивали [5]. В аграрных регионах основными объектами гастрономического туризма выступают также крестьянские (фермерские) хозяйства, занимающиеся приемом гостей и представляющие возможность питания экологически чистыми, свежими, произведенными «здесь и сейчас» продуктами.

Природные и социально-экономические ресурсы Алтайского края способны обеспечить развитие различных направлений гастрономического туризма, не только в рамках отдельных видов туризма, но и создание самостоятельных туристских продуктов. Край характеризуется высоким уровнем развития сельского хозяйства и пищевой промышленности. Местные продукты широко используются при организации и проведении туристских маршрутов, при обслуживании отдыхающих в санаторно-курортном комплексе. В рамках брендовых маршрутов «Малое Золотое кольцо Алтая», «Большое Золотое кольцо Алтая», «Казачья подкова» предлагаются блюда с местным колоритом, происходит знакомство с местной гастрономической культурой. Это в большей мере характерно для маршрута «Казачья подкова», где казачье застолье выступает как один из главных элементов турпродукта. В рамках маршрутов возможно посещение и отдельных предприятий пищевой промышленности [6].

В Алтайском крае гастрономический туризм активно развивается в рамках сельского туризма, который предполагает временное пребывание туристов в сельской местности, в том числе с целью дегустации местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе. Сегодня в сельских усадьбах можно не только попробовать свежую продукцию, но и поучаствовать в ее приготовлении и консервировании. В настоящее время более чем в 20 муниципальных районах региона гостевыми домами оказываются услуги по сельскому туризму. Сельские туры, интересные своей кулинарной составляющей, дают возможность через еду и продукты погрузиться в повседневную жизнь сельской местности, приобщиться к традициям национальной культуры [9].

Однако основу гастрономического туризма в Алтайском крае в настоящее время составляют событийные мероприятия, основанные на наиболее развитых отраслях агропромышленного комплекса.

Самыми известными продуктами местного производства выступают сыр и мед. Алтайский край можно с уверенностью назвать столицей сыроделия России. Истории промышленного сыроделия на Алтае более 100 лет, и в настоящее время здесь производством сыра заняты 54 предприятия. С 2005 г. регион занимает первое место в стране по производству сычужных сыров. В настоящее время в крае выпускается десятая часть сычужных сыров России. Широкую известность Алтаю принесли элитные сорта сыров — «Швейцарский», «Алтайский», «Советский», «Горный» [3]. В последние годы достигнут исторический максимум производства сыров [10]. Международный праздник сыра успешно проводится в Алтайском крае ежегодно с 2008 г. К нему приурочены и профессиональные мероприятия — Всероссийский слет молодых сыроделов, Международная школа сыроделия и др. На основе сложившейся в крае «сырной инфраструктуры» разработан и реализуется гастрономический тур «Медово-сырное Красногорье». Главным элементом этого маршрута является посещение ЗАО «Карагужинский маслосырзавод» с дегустацией сыров «Карагужинский», «Советский», «Швейцарский».

Алтайский мед также славится в России и за ее пределами. Ежегодно в крае проводится праздник «Медовый Спас на Алтае». Мероприятие проходит во время народного православного праздника Медовый Спас, к нему же приурочено и празднование Дня пчеловода Алтайского края, утвержденного Законом Алтайского края «О пчеловодстве» от 06.12.2010 № 110-ЗС. Мероприятие направлено на укрепление бренда алтайского меда. В 2015 г. Федеральная служба по интеллектуальной собственности зарегистрировала наименования места происхождения товара «Алтайский мед». По данным управления Алтайского края по пищевой промышленности, это стало возможным после того, как Алтайский государственный университет зарегистрировал в Роспатенте библиотеку инфракрасных спектров меда различного географического происхождения. Она и легла в основу доказательной базы об оригинальных и неповторимых свойствах алтайского продукта. В решении Роспатента сказано, что «в границах Алтайского края производят мед, особые свойства которого исключительно или главным образом определяются характерными для региона природными условиями».

Алтайский мед наделен рядом уникальных свойств, не имеет равных по содержанию высокоценных натуральных компонентов. Мед, полученный в Алтайском крае, является самым сложным по составу, в него входят многочисленные виды пыльцевых зерен произрастающих на территории края лекарственных растений-эндемиков» [2].

В качестве перспективного направления развития гастрономического туризма необходимо отметить и пивобезалкогольную промышленность Алтайского края, которая за последние годы превратилась в одну из динамично развивающихся отраслей, затрагивающую целый ряд секторов региональной экономики — от сельского хозяйства до транспортных перевозок. В настоящее время производством различных напитков занято 43 предприятия, крупнейшие из которых — Барнаульский, Бочкаревский, Волчихинский пивзаводы. По объемам производства напитков отрасль занимает 4-е место в Сибирском федеральном округе после Омской области, Красноярского края и Новосибирской области. В результате модернизации и реконструкции производства с внедрением инновационных технологий, прогрессивного опыта и оборудования ведущих европейских производителей не только увеличились производственные мощности, но и улучшилось качество выпускаемой продукции, возросли ее конкурентоспособность и потребительский спрос на рынке [8]. Важно отметить, что производство пива и безалкогольных напитков имеет богатую историю, ставшую частью культуры Алтая. В регионе сохранены и приумножаются традиции пивоварения, создаются новые оригинальные сорта напитков, осваиваются новые месторождения минеральных и питьевых вод, расширяется производство кваса и напитков из местного сырья. В качестве стартовой «гастрономической площадки» может рассматриваться фестиваль напитков «АлтайФест», проходящий на Алтае ежегодно с 2013 г.

Ведется в крае работа и по созданию и развитию такого известного направления в гастрономическом туризме, как винные туры. В период развития садоводства, в 60–70-е гг. прошлого столетия, получило развитие первичное и вторичное виноделие, т. е. производство плодово-ягодных вин на основе производства собственных соков, полученных из выращиваемых на Алтае плодовых культур. В 1960 г. было отлажено собственное производство плодово-ягодных вин на промышленной основе, а в 1972 г. на этой базе был создан Алтайский винодельческий завод. В конце прошлого века производство вин было прекращено, и завод выпускал безалкогольные напитки.

В 2009 г. корпорация «Алтайспиртпром» на базе ОАО «Алтайский винзавод» решила возродить традицию производства вина на Алтае и в качестве эксперимента высадила 600 саженцев французского винограда в Алтайском районе Алтайского края. В настоящее время на территории района расположены уже три виноградника общей площадью 6,5 га, на которых произрастают 23 тыс. саженцев. На виноградниках возделывают четыре разных сорта (Шардоне, Мускат, Мюллер Тургау и Пино), привезенных из Франции (регион Франш-Конте), адаптированных к погодным условиям Сибири. С 2012 г. начали вырабатывать новые сорта виноматериалов и готового вина по французским технологиям. В ближайшие годы объем производства вина планируется довести до 500 тыс. бутылок [4]. В настоящее время туристам предлагается дегустация продукции завода ОАО «Алтайский винзавод» в рамках маршрута по селу Алтайскому.

Важным сектором алтайского хозяйственного комплекса является производство хлеба. На церемонии открытия «Праздника Хлеба» (2013 г.) спикер Алтайского краевого Законодательного собрания И. Лоор отметил: «Хлеб — это символ, визитная карточка хлеборобного Алтайского края. Самая лучшая пшеница — алтайская! Самый лучший хлеб — алтайский!» [1].

Первый «Праздник Хлеба» был организован в 2009 г. в рамках IV межрегиональной конференции по хлебопечению в Сибирском, Уральском и Дальневосточном округах под эгидой Российской гильдии пекарей. Одной из главных тем праздника стала идея воспитания взаимопонимания и дружбы между различными народами и религиозными группами, проживающими на территории Алтайского края, при помощи продукта, который население всего мира употребляет независимо от национальности и вероисповедания — хлеба. Поэтому на ярмарках хлебобулочных изделий, приуроченных к празднику, представляют хлебную продукцию не только крупных хлебопекарных предприятий региона, но и различных диаспор, проживающих в Алтайском крае.

Ежегодно в крае проводится специализированная ярмарка «День мясного гурмана». Цель мероприятия — познакомить как можно больше жителей и гостей края с мясоколбасными изделиями алтайских производителей, тем самым повысив их гастрономическую культуру. Участниками ярмарки традиционно являются мясоперерабатывающие предприятия из городов Барнаула, Бийска, Камняна-Оби, районов Алтайского края. Особой привлекательностью отличаются зародившиеся в рамках ярмарки конкурсы, например соревнования по лепке пельменей.

Из других профильных событийных мероприятий можно отметить «Сибирскую масленицу», в рамках которой проводится международная гастрономическая ярмарка «Пир горой», которая постепенно превращается в престижную, высокоэффективную площадку для презентации продуктов и услуг, а также место для широкого общения, конструктивного обмена опытом и налаживания деловых контактов.

В рамках работы форума VISIT ALTAI (28.04–1.05.2014.) прошел гастрономический фестиваль «Алтайская трапеза». Своими кулинарными секретами поделились рестораны и кафе Алтайского края из Барнаула, Бийска, Белокурихи, Новоалтайска и Троицкого района Алтайского края: «Беловодье», «Ручьи у дачи», «Mulino», «Тальянка», а также придорожные комплексы — кафе «Маяк» и трактир «Ника» [3].

Появлению новых блюд в меню предприятий общественного питания региона, приготовленных с использованием местного сырья и продуктов, в значительной мере способствуют тематические мастер-классы, проводимые управлением Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры. Только в 2013 г. их посетили свыше 150 специалистов общественного питания более чем из половины муниципальных образований края. При этом порядка 70% участников — работники объектов питания, входящих в систему дорожного сервиса и туристских зон, т. е. те, кто первыми встречают гостей, формируя имидж и туристскую привлекательность региона. В рамках мероприятий разрабатываются эксклюзивные рецепты блюд на основе гастрономических особенностей конкретных территорий края с учетом сезонности уникального алтайского сырья.

Растущее признание эффективности событийного туризма привело к появлению локальных ярмарок и фестивалей, проводимых на муниципальном уровне. К такой группе мероприятий относятся праздник «Малосольный огурец — всякому делу венец» (Алтайский район), фестиваль вареника «Всэ будэ смачно!» (Романовский район), праздники «Sommerfest» (Немецкий национальный район), «Голубцовские голубцы» (Заринский район), «Сырная деревня» (Алтайский район) и др.

Таким образом, гастрономический туризм в Алтайском крае быстро развивается. Основным направлением в настоящее время является событийный туризм, связанный с проведением праздников различного уровня. Специализированные гастрономические туры представлены пока единичными маршрутами. В гастрономическом туризме еда является основным элементом тура, но ни в коем случае не единственным. Проектирование гастрономического тура должно включать разнообразные интерактивные элементы, содержащие рефлексию процессов приготовления и потребления пищи, все то, что подкрепит впечатление о процессе еды. Международный опыт показывает, что значительную роль могут играть музеи и этнические центры, способные обеспечить познавательный компонент гастрономического тура, причем такой туристский продукт в крае уже имеется. Это, например, знакомство с кумандинской национальной гастрономической культурой в Красногорском районе, «купеческое чаепитие» в краеведческом музее города Камня-на-Оби и др. Именно характер и высокая степень взаимодействия различных структур помогут создать и развить уникальный алтайский гастрономический туристский продукт.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Александрин С. Алтай — праздник хлеба [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.r-s-p.ru/index.php/2011-12-21-11-54-51/28-2013-10-02-12-18-22>.
2. Бренд «Алтайский мёд» остался за алтайскими пчеловодами [Электронный ресурс]. — URL: <http://barnaul.fm/2015/07/08/brend-altajskij-myod-ostalsya-za-altajskimi-pchelovodami/>.
3. Визит-Алтай [Электронный ресурс]. — URL: http://www.visitaltai.info/more_categories/news/178/?sphrase_id=369#.
4. Виноградарство пришло на Алтай [Электронный ресурс]. — URL: http://www.tpp-inform.ru/ecology_culture/2701.html.
5. Отто О. В., Редькин А. Г. Потенциал развития гастрономического туризма в Алтайском крае // Международный продовольственный форум «Продовольственная безопасность. Аграрно-политический диалог» : сборник материалов / под общ. ред. М. П. Щетинина. — Барнаул : Полиграфконтакт, 2013. — С. 167–170.
6. Отто О. В. Предприятия пищевой промышленности Алтайского края как фактор формирования гастрономических туров // Международный продовольственный форум «Сибирское село: от освоения целины до продовольственной безопасности страны» : сборник материалов / под общ. ред. М. П. Щетинина. — Барнаул : Литера, 2014. — С. 304–309.
7. Праздник хлеба на Алтае [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.khlebprod.ru/index.php/component/content/article/>.
8. Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Алтайского края на период до 2025 года [Электронный ресурс]. — URL: http://www.altaregion22.ru/region_n.
9. Танкова М. В. Гастрономический туризм: потенциал развития // Экономика Алтайского края. Информационно-аналитический журнал. — 2015. — № 3 (35). — С. 27–30.
10. Экономика Алтайского края в 2014 году. Основные направления деятельности на 2015 год [Электронный ресурс]. — URL: http://www.ffprom22.ru/info/statistika_analitika/.
11. Фестиваль напитков «АлтайФест» [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.visitaltai.info/>.
12. World Food Travel Association [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.worldfoodtravel.org>.