Министерство образования и науки РФ

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Исторический факультет

Кафедра социально-культурного сервиса

Направление 43.03.01 «Сервис»

 **Специфика и особенности гастрономического туризма в Тверской области**

Курсовая работа по дисциплине “Сервисная деятельность”

Выполнила:
студентка 2 курса
Даниелян Кнарик

Научный руководитель:
к.и.н., доцент
Макарова Е. А.

Тверь 2018

**Оглавление**

Введение……………………………………………………………………...…3

Глава I. Особенности гастрономического туризма…………………..………9

1.1.История гастрономического туризма………………………………..…...9
1.2.Тенденции развития современного гастрономического туризма.........13

Глава II. Гастрономический туризм в Тверской области……..….….........18

2.1. История гастрономического туризма Тверской области……...…..….…18
2.2.Ресурсы Тверской области в сфере гастрономического туризма……..22

Заключение………………………………………………………………..…..27

Список информационных ресурсов ……………………………………..….29

Пниложение 1.Тимофей Нефф. Дарья Пожарская с ребёнком на руках...31

Приложение 2. Фото фестиваля «У Пожарского в Торжке»………..…....32

Приложение 3. Химический состав и питательная ценность фермерских овощей (в 100г съедобной части) …………………….…………….…….....33

**Введение**

 Гастрономический туризм - один из самых интересных и приятных путей приобщения к культуре другого народа, который стал достаточно популярным в наше время. Это произошло из-за желания туристов прикоснуться к другой стране нетрадиционным способом. Для начала стоит разобраться, что же такое гастрономический туризм. Гастрономический туризм — вид туризма, основная цель которого знакомство с той или иной страной через призму национальной гастрономии. Для гастрономического турисзма еда — в первую очередь категория культуры. С такой позиции традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона. Многие регионы нашей страны преуспели в гастрономическом туризме, такие как Владимирская, Вологодская, Тульская области и другие. В последнее время мы все чаще стали слышать о развитии гастрономического туризма и в Тверской области.

Основой для перспективы развития гастрономического туризма в отдельно взятом регионе обычно выступает богатая история, факт из биографии известного деятеля, связанный с данной местностью и т. д. Тверская область может похвастаться интересной историей, ее выдающимися событиями и героями.

 Желание туристов разнообразить свой отдых ведет к развитию гастрономического туризма в Тверской области, что актуально в наши дни. Туристы находятся в поисках интересного, необычного, того, чего никогда не пробовали раньше.

Именно к такому интересному туристическому продукту стремиться Тверская область в развитии гастрономического туризма. Фестивали, специальные маршруты и объекты Тверской области знакомят путешественников с особенностями национальной и региональной кухни, что сохраняет традиции данной местности.

Целью данной курсовой работы является изучение специфики и особенностей гастрономического туризма в Тверской области.

Для достижения поставленной цели необходимо решить несколько задач:

1. Определить специфику гастрономического туризма.

2. Воссоздать историю формирования гастрономического туризма, в частности, в Тверской области.

3.Познакомиться с тенденциями развития гастрономического туризма в Тверском крае.

4.Выявить ресурсы для дальнейшего развития гастрономического туризма в Тверской области.

Для решения поставленных задач использован ряд информационных материалов.

В настоящее время существует широкий круг информационных ресурсов, посвященных данной теме, поэтому проблем с выбором материалов для написания курсовой работы не возникло.

По теме курсовой работы был выделен ряд информационных материалов. Их можно разделить по следующему признаку:

* научные статьи;
* популярные материалы периодической печати;
* художественная литература;
* материалы официального происхождения.
* обобщающие труды и учебные пособия.

К первой группе относятся несколько статей, посвящённых  гастрономическому туризму.

К примеру, это статья из Википедии, которая помогла дать точное определение к понятию ”гастрономический туризм”.[[1]](#footnote-1)

Также к статьям из Википедии относится статья о пожарских котлетах.[[2]](#footnote-2)

К этой категории относятся статьи Светлана Усанковой [[3]](#footnote-3) и Драчевой Е. Л., в которых авторы обращаются не только к истории гастрономического туризма, но и к современным тенденциям его развития.[[4]](#footnote-4)

В статье Виташевской М. Н., посвященной путешествию Афанасия Никитина, затрагиваются вопросы истории тверской кухни.[[5]](#footnote-5)

Стоит отметить работу, посвященную истории туризма, взятую из образовательного туристического портала “Все о туризме”.[[6]](#footnote-6)

И последней работой данной группы является статья на краеведческую тему “Тверской край в жизни и творчестве известных поэтов и писателей”.[[7]](#footnote-7) Статья несет в себе полезную информацию о жизни писателей и поэтов в Тверской области.

К материалам периодической печати относится несколько работ. Газета “Караван”, является межобластным еженедельником. В ней опубликована статья под названием “Голодающее Верхневолжье. Гастрономический туризм в Тверской области – фейк или перспектива?”.

Эта статья позволила лучше и  качественнее разобраться в перспективе развития гастрономического туризма на территории Тверского края.[[8]](#footnote-8)

Вторая работа из Научно-методического электронного журнала «Концепт”, написанная Буценко Е.Д., носит название “ Гастрономический туризм как популярное направление в туризме ”. Эта статья подробно описывает детали и особенности гастрономического туризма в целом, как специального направления туристической практики.[[9]](#footnote-9)
 Работа «Гастрономический туризм: история, развитие, становление”, написанная Хилолой Салоевой знакомит с историей и современным состоянием гастрономического туризма.[[10]](#footnote-10)

Материалы агентства ТурСтат помогают в анализе статистики, так как данное аналитическое агентство занимается исследованием рынка туризма и путешествий по России и СНГ.[[11]](#footnote-11)

И последним материалом периодической печати является книга “Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка” Усова В.В. [[12]](#footnote-12) В ней рассмотрена технология приготовления блюд из овощей, бобовых, грибов, молока и яиц, зерновых культур, исключительным богатством которых характеризуется русская, в том числе и тверская кухня.

Следующая группа материалов для написания курсовой работы – обобщающие труды и учебные пособия.

К ним относится работа Н.В. Щенниковой “Традиции и культура питания народов мира”. Данное пособие было полезно при написании первой главы.[[13]](#footnote-13)

Также к ним относится и работа Берковой Б.В и Берковой Г.И. “Русская кухня”, в которой подробно описываются специфика и  особенности русской кухни.[[14]](#footnote-14)

Дальше пойдёт речь о материалах художественной литературы. В курсовой работе использованы стихотворения и письма А.С. Пушкина, не раз бывавшего в Терских землях и оставившего художественные свидетельства о своих впечатлениях, в том числе и о знаменитых пожарских котлетах. [[15]](#footnote-15)

К материалам официального происхождения относится закон “О защите прав потребителей “. Он защищает права потребителей и определяет средства реализации их прав. [[16]](#footnote-16)

Для достижения поставленных задач были использованы следующие методы: исторический метод, логический метод, метод классификации и систематизации, хронологический метод.

Исторический метод был полезен для прослеживания переходов от одного события в развитии гастрономического туризма к другому.

Логический метод служил для взаимосвязи событий в развитии гастрономического туризма.

Метод классификации и систематизации помог в ознакомлении с другими направлениями туризма.

И, наконец, хронологический метод позволил расписать события развития и прогресса гастрономического туризма.

Работа построена на ряде методологических принципов.

Принцип объективности, предполагающий равные возможности для всех тем и сюжетов.

Также применен принцип историзма. Он помогает в изучении любого явления в контексте того времени, когда оно происходило в связи событиями и явлениями той эпохи, роль личности в истории.

Таким образом, структура данной работы выглядит так: введение, две главы, заключение, список информационных ресурсов и приложения.

В первой главе рассматривается история гастрономического туризма, а также тенденции развития современного гастрономического туризма.

Во второй главе описывается история гастрономического туризма Тверской области и ее ресурсы в сфере гастрономического туризма.

В заключении подводятся итоги проведенного исследования, даются выводы по целям и задачам курсовой работы.

**Глава I. Особенности гастрономического туризма.**

**1.1. История гастрономического туризма**

Питание было и остаётся одним из важных условий существования человека. Оно является источником энергии. Многие люди стремятся сделать приемы пиши максимально разнообразными, питательными, интересными и, конечно же, вкусными. С развитием человечества, также развивались вкусы и предпочтения. Так и стали возникать поездки с целью ознакомления с национальной кухней других стран, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также с целью обучения и повышения уровня профессиональных знаний. Люди стали искать в путешествиях опыт, основанный на региональных особенностях и культуре. Так возник и получил развитие такой вид туризма, как гастрономический.

Началом истории туризма принято считать спортивные поездки в древней Греции. Ежегодно на Олимпийские игры стекались тысячи спортсменов и ценителей спорта, чтобы стать участником зрелища. В это время стали появляться места, где приезжие зрители могли остаться и отдохнуть, а также подкрепить свои силы едой. Таким образом, стали появляться зачатки гастрономического туризма. Также, богатые римляне иногда любили посещать Грецию для пополнения своего образования.

Еще в I в. до нашей эры в Римской империи возникли государственные постоялые дворы, находившиеся друг от друга на расстоянии одного дня езды на лошади. Они располагались в городах и на главных дорогах, по которым проезжали курьеры и государственные служащие из Рима, вплоть до Малой Азии и Галлии. Огромная заслуга в дальнейшем расширении познания человеком окружающего мира принадлежит также арабским путешественникам VII-XI веках.[[17]](#footnote-17)

Если говорить о средних веках, то путешествия принимают религиозный характер. Поклонение святыням, крестовые походы и так далее. Однако эпоха Ренессанса и Просвещения ослабевает религиозный характер интересов во многих сферах, и путешествия становятся более разнообразными (с образовательными, познавательными и другими целями).

С появлением новых, более совершенных видов транспорта, путешествия становятся более упрощенными. Повысилась скорость и надежность перемещений.

Научно-технический прогресс и социальная борьба трудящихся, а также растущее благосостояние общества обусловили постепенное уменьшение рабочего времени в пользу свободного: введение гарантированных неоплачиваемых, а впоследствии и оплачиваемых отпусков. Повышение качества и надежности транспортных перевозок в совокупности с их удешевлением, а так же постепенное сокращение рабочего времени обусловили существенное увеличение потоков путешествующих.

Соответственно активно развивались и предприятия, специализировавшиеся на обслуживании временных посетителей.[[18]](#footnote-18)

К концу XIX в. уже можно было увидеть бюро путешествий, отправлявшие желающих в длительные туры. Путешественники активно разъезжались по всем странам Европы: Испании, Швейцарии, Германии, Швеция и другим.

XX в. является переходным временем к появлению массового туризма. Снижаются цены, путешествия становятся более доступными для широких категорий населения. Если ранее поездку в другую страну могли себе позволить только состоятельные люди, то в ХХ веке все чаще можно заметить бюджетные путешествия.

В этот период туризм одиночек постепенно уступал место групповому туризму широких масс. Кроме того изменился характер путешествий - преследовались не только развлекательные, но и познавательные цели. В маршруты все чаще включаются исторические места, памятники культуры.

Вэтот период международный туризм по сравнению с прежним временем развивался в несколько раз интенсивнее.[[19]](#footnote-19)

Элементы гастрономического туризма присутствовали в путешествиях всегда. При посещении той или иной страны, гости обязательно знакомились с местной национальной кухней. Путешествия позволяли участвовать в погружении в другую культуру через пищу и напитки. Гости той или иной страны старались попробовать как можно большее разнообразных видов местных блюд.

Для примера можно взять таких путешественников и первооткрывателей как итальянский купец Марко Поло и тверской купец Афанасий Никитин, оставивших замечательные и содержательные путевые записки о путешествиях в страны Востока. Оба они уделяли большое внимание местным традициям, пытались понять местную культуру их нового места нахождения при каждой остановке. Оба исследователя новых земель уделяли большое внимание дегустации местных блюд в незнакомых поселениях, считая, что через знакомство с кухней, можно приблизиться и к культуре. Остановимся подробнее на описании путешествия Афанасия Никитина, его путевом дневнике “Хожение за три моря” и, рассмотрим на его примере как выглядел гастрономический туризм задолго до наших дней.

Афанасий Никитин - тверской купец, который совершил путешествие из России в Индию (от весны 1469 до начала 1472, а по другим данным – 1473 г.). Его путевые записки “Хожение за три моря” отличаются разнообразием и разносторонностью наблюдений.[[20]](#footnote-20) Среди них можно и найти описания ”невиданных яств”. К ним относятся: диковинные фрукты, орехи, вина, специи. Впечатления от них становились одним из способов описания народных традиций. Позднее торговцы и купцы отправлялись “за три моря”, чтобы найти, отведать и привезти все незнакомое и интересное из мира другой культуры.[[21]](#footnote-21)

Однако гастрономический туризм как самостоятельное направление туризма стал развиваться относительно недавно. Существует несколько дефиниций, позволяющих относить туристические поездки именно к данному виду туризма.

Впервые термин «кулинарный туризм» был зарегистрирован в 1998 году, часто гастрономический туризм называют ещё и кулинарным туризмом. Этот год считается официальной датой возникновения гастрономического туризма.[[22]](#footnote-22) В специальной литературе встречаются такие понятия, как: “culinary tourism”- “кулинарный туризм”, “food tourism” - «продовольственный туризм», “gastronomic tourism” - гастрономический туризм. Продовольственный, дегустационный, кулинарный, пищевой, винный, пивной и др. - это все разновидности гастрономического туризма.[[23]](#footnote-23)

Таким образом, с этого времени гастрономический туризм стал формироваться в том виде, в котором принято воспринимать его в наши дни. Этому также способствовал основатель и президент Международной ассоциации кулинарного туризма (ICTA)- Эрик Вульф. Он был первым, кто представил некий документ о кулинарном туризме. Затем, позже, этот “некий документ” превратился в книгу “Гастрономический туризм”, в которой был документально подтвержден растущий интерес к еде и винному туризму и то, как запросы о кулинарных турах могут заставить местные предприятия и рестораторов удовлетворять растущий спрос. В этой книге уже появляется целостно-сформулированное Э. Вульфом определение гастрономического туризма. [[24]](#footnote-24)

В 2003 году Эрик Вульф, основал Международную ассоциацию гастрономического туризма. Затем, в 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма, курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма.

Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме, таких, к примеру, как “Gourmet on Tour” (США), “The International kitchen” (Великобритания), “Gourmet Getaways” (Италия).[[25]](#footnote-25)

В 2012 году термин кулинарный туризм был заменен на термин гастрономический туризм из-за того, что исследование, которое провела Международная ассоциация гастрономического туризма, показало, что большинство американцев, среди которых проводилось исследование, считали, что кулинарный туризм характерен лишь для элиты. Поэтому решено было заменить его на более доступный для большинства жителей термин, объединяющий как местные продовольственные магазины, уличных торговцев, пабы для местных жителей, так и элитные винные заводы и единственные в своем роде рестораны в одно понятие.[[26]](#footnote-26)

Подводя итоги истории развития гастрономического туризма, можно сделать вывод, что элементы гастрономического туризма, как явление знакомства путешественников с кухней другого народа, существовало всегда, однако оформился он как самостоятельное направление туризма лишь в XXI веке. Что с ним может быть дальше, какие прогнозы и догадки выдвигают специалисты по развитию современных видов туризма, будет описано в следующем параграфе.

**1.2.Тенденции развития современного гастрономического туризма**

В нашем веке туризм играет немаловажную роль в жизни, как и отдельного человека, так и в развитии экономики всей страны. Из-за растущих запросов потребителей и конкуренции на этом рынке создается все больше интересных и необычных направлений туризма. Среди них одним из популярных остается гастрономический туризм. Он с самого его появления актуален из-за постоянного роста спроса, в нем происходят пополнения и изменения, придумываются новые блюда, создаются новые ресурсы (молекулярная кухня), строятся новые рестораны и т.п.

По данным Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО, исследование Global Report on Food Tourism), 79% путешественников выстраивают маршрут, предварительно изучив календарь гастрономических событий и особенности местной кухни. Согласно исследованию, каждый третий турист считает национальную кухню мотивацией к путешествию, причем он тратит на питание около 30% общих затрат в поездке.[[27]](#footnote-27)

 По словам эксперта по туризму ЮНВТО Марии Изабел Рамос Абаскаль, сегодня на наших глазах происходят глобальные изменения в предпочтениях туристов, и именно гастрономический туризм выходит в лидеры.[[28]](#footnote-28)

Рассмотрим эти изменения на примере Италии, потому что именно Италия стала первой страной, предложившей идею гастрономических туров.

 Сегодня, по данным Национального управления Италии по туризму не менее 10% туристов прибывают в эту страну для участия во всевозможных гастрономических и винных турах,[[29]](#footnote-29) и эти цифры постоянно растут. Италия является примером того, насколько важным культурно-историческим ресурсом следует считать аспект, связанный с историей и гастрономической культурой страны.

 Винный “бизнес”, который так важен в «гастрономическом облике» Италии, все также востребован, как с самого начала его появления. В условиях конкуренции в сфере туризма, в том и числе и гастрономического, Италия находится в постоянном поиске уникальных продуктов, но это не мешает использовать те ресурсы, которые на протяжении долгого времени вызывают высокий интерес у потребителя.

Итальянские турфирмы предлагает желающим провести отпуск в сельских домах, в которых можно не только жить и отдыхать в течение длительного периода, но и учиться готовить традиционные итальянские блюда, узнавая о местных и региональных кухнях. Некоторые фирмы предлагают кулинарные туры и специальные обеды, когда туристы посещают различные рестораны, кафе и бистро, встречаются с шеф-поварами и принимают участие в семинарах по питанию или событиях, организуемых кулинарными институтами и шеф-поварами кулинарных учебных заведений. Подобные туры вызывают постоянный интерес потребителей.

 Таким образом, на примере Италии можно сделать вывод, что гастрономический туризм выступает той платформой, которая может объединить как исторические ресурсы региона, так и создавать новые, которые выступали бы открытием для туристов.

 Сама по себе местная кухня уже является тем продуктом, в котором находятся все нужные ресурсы, которые могут привлечь туриста (потребителя). Но важно использовать эти ресурсы таким образом, чтобы итогом стал актуальный для рынка продукт.

 Италия – не единственный пример в контексте развития новых форм гастрономического туризма, она пока занимает лишь второе место в ряду мировых гастрономических центров. Среди всех Европейских стран в гастрономическом туризме первое место занимает Франция. Франция уже на протяжении долгого времени демонстрирует качественный и интересный для потребителя продукт, который не может наскучить потребителям и остается актуальным для туристов из самых разных стран.

Если говорить о России, то она, как и многие государства мира, имеет свои бытовые и культурные традиции и корни. Основной пищей древних славян были просо, овсяные крупы, ячмень, пшеница Славяне славились своим горшком с кашей, который стал символом русской кухни.

 Также из круп могли готовить не только каши, но и всевозможные запеканки, крупеники, овсяные кисели. Известно, что славянские племена умели молоть муку и лепить из нее лепешки, которые послужили определённым прототипом русских пирогов. Караваны, ковриги, блины и пряники до сих пор играют немаловажную роль на наших столах.[[30]](#footnote-30)

 После XV века в славянских землях стали встречаться упоминания о других продуктах: фасоли, горохе и чечевице. Их привозили вместе с заморскими товарами в Архангельск и другие торговые города.

 Немаловажную роль в формировании русской кухни играли фрукты и овощи. Основными овощами на русском столе были репа, морковь, редька, свекла и капуста, позднее к ним прибавился картофель.

 Если говорить о фруктах, то чаще всего в русской кухне встречаются яблоки, груши, слива, вишни. И фрукты, и овощи использовали, как и в ежедневных блюдах (щи, пироги и др.), так и для заготовок: соленья, консервирования, квашенья, маринования. [[31]](#footnote-31)

 Специфика русской кухни вызывает интерес как у иностранных путешественников, которые всегда готовы отведать русские щи и блины, так и у внутрироссийских туристов, охотно пробующих продукты и блюда иных регионов.

Если рассматривать тенденции развития современного гастрономического туризма, то нельзя не сказать о таком все более заметном явлении как гастрономический фестиваль. В мире проходят сотни гастрономических фестивалей, которые притягивают большое количество туристов и местных жителей за счет вкуса блюд, интересной подачи, и оригинальности оформления.

Одним из самых популярных гастрономических фестивалей мира является пивной фестиваль Oktoberfest. В Германии он традиционно проводится с 1810 г. в последних числах сентября в центре Мюнхена, на лугу Терезы, и считается самым большим народным гулянием в мире. Более чем за две недели его успевают посетить в разные годы от 6 до 7 млн. туристов, что в несколько раз больше населения города. За время фестиваля выпивается около 7 млн. литров пива. По некоторым данным, около 70% посетителей являются жителями Баварии, 30% - приезжие из других земель Германии и туристы со всего света.[[32]](#footnote-32)Такой интерес вызван из-за качества и оригинальности продукта.

 Специалисты и организаторы современных гастрономических туров демонстрируют все более и более нестандартные подходы к обычным вещам, что вызывает повышенный спрос у потребителей. Туристы, участвующие в подобных мероприятиях, всегда открывают для себя что-то новое и малоизвестное, получают большое удовольствие. Развитие различных видов и направлений гастрономического туризма является важной задачей современной туристической индустрии.

**Глава II .Гастрономический туризм в Тверской области**

**2.1. История гастрономического туризма Тверской области**

 Интерес туристов к Тверскому краю вызван многими факторами: богатая история, удобное расположение между двумя столицами, разнообразные природные и культурно-исторические объекты привлекают путешественников в наш регион. В последнее время одним из таких факторов стало развитие гастрономического туризма в Тверском крае. У данного явления есть множество причин, чтобы в них разобраться, нужно обратиться к истокам гастрономического туризма на территории Тверской области.

 Тверской край связан с жизнью и творчеством многих известных писателей и поэтов. По центральным улицам и по набережным Твери когда-то прогуливались известные поэты, литераторы и прозаики. Здесь они находили вдохновение для своего творчества и сочиняли свои произведения. К примеру, Александр Сергеевич Пушкин не раз останавливался в ряде городов Тверского края, к ним относятся такие города, как Тверь, Торжок, Старица, село Берново, Грузины, Курово-Покровское и др.[[33]](#footnote-33)

 В 1826 году А. Пушкин писал своему другу библиографу Сергею Соболевскому:

” У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармазаном макарони
Да яичницу свари.
На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай (именно котлет)
И отправься налегке.
Как до Яжельбиц дотащит
Колымагу мужичок,
То-то друг мой растаращит
Сладострастный свой глазок!
Поднесут тебе форели!
Тотчас их варить вели,
Как увидишь посинели,
Влей в уху стакан шабли.”[[34]](#footnote-34)

 Данный отрывок до сих пор вызывает споры специалистов. Это связано с загадкой вокруг происхождения “пожарских” котлет. Существует несколько версий происхождения названия данных котлет. Одна из версий связана с Евдокимом Пожарским, который являлся владельцем трактира и гостиницы в Торжке в начале XIX века.

 Позже возникла еще одна версия. Многие ее и называют легендой из-за полного отсутствия связи с действительностью, однако и она имеет право на существование. Эта легенда связывает появление пожарских котлет с именем освободителя Москвы от польско-литовских оккупантов в 1612 г. князя Дмитрия Пожарского, возглавлявшего народное ополчение.[[35]](#footnote-35)

Также существуют сведенья, что однажды Дарья Пожарская (дочь Евдокима Пожарского) угостила своими куриными котлетами проезжавшего через Торжок императора Николая I. Котлеты ему так понравились, что впоследствии он якобы не раз приглашал трактирщицу к царскому двору. Картина работы художника Тимофея Неффа запечатлел, предположительно, сцену крещения внука князя Петра Волконского. Эта картина интересна тем, что на ней Дарья Пожарская (дочь Пожарского) изображена на нём принявшей ребёнка из рук крестной матери-императрицы (см. Приложение № 1).[[36]](#footnote-36)

После кончины Дарьи Евдокимовны Пожарской в 1854 году семейный бизнес Пожарских постепенно пришёл в упадок. Однако судьба её фирменных котлет сложилась удачнее: они стали типичным блюдом русской кухни, широко известным как в России, так и за границей. Во времена СССР из-за требований необходимости чёткого соблюдения рецепта и норм вложения продуктов они сохранились лишь в ресторанной кухне, не став блюдом массового общепита, но популярности своей не утратили.[[37]](#footnote-37)

В наше время существуют кафе и рестораны, где с успехом используются рецепты этих котлет. Также ежегодно в Торжке проводиться фестиваль «У Пожарского в Торжке», известный не только на региональном, но и на общероссийском уровне. Фестиваль «У Пожарского в Торжке» (Приложение2) занял третье место в номинации «Лучшее деловое мероприятие» в финале Национальной премии в области событийного туризма Russian event awards 2017, состоявшемся 28-29 октября 2017 г. в Липецке.

Высокую оценку там также получили проекты Тверской области «Военно-историческая реконструкция «Ржевский выступ» и театрализованное шоу «Обед у Дарьи Пожарской». Всем лауреатам Национальной премии Russian event awards 2017, в числе которых был и проект «У Пожарского в Торжке», присвоен статус «Национальное событие».

Если говорить о тверских кулинарных брендах, то стоит упомянуть и город Кашин. В этом городе проходит ежегодный фестиваль каши. 24 июня каждого года Кашин превращается в столицу каши. В этом городе даже есть Музей каши и кашинских традиций. Чем обусловлено наличие этого фестиваля именно на Кашинской земле? Возможно потому, что по одной из легенд, Кашин связывает своё название с этим блюдом. Но обо всем по порядку.

Как говорилось ранее, каша появилась в России в глубокой древности. Основной пищей древних славян были крупы, из которых и изготовляются каши. Чаще всего это были просо, овса, ячмень (жито), ячменный солод, пшеница. К примеру, из пшеницы варили жидкую кашу, затем процеживали ее. Финальным шагом было добавление меда. Также в рацион наших предков входили и крупы из восточных стран, такие как гречка и рис. [[38]](#footnote-38)

Каша играла немаловажную роль на пирах. В Древней Руси свадьбу даже называли “кашей” - по традиции кашу ставили в доме отца невесты, но бывали и исключения. Например, если род невесты был ниже по происхождению и положению, кашу уже готовили в доме жениха. Данную обязанность доверяли наиболее почетным и знатным гостям. [[39]](#footnote-39)

Все эти традиции не обошли стороной и Кашин. Именно на Кашинской земле сохранились многие древние традиции кашеварения, известные некогда повсеместно. Фестиваль каши в Кашине – одно из тех событий, где можно вспомнить о традициях и стать ближе к истории.

Несмотря на привлекательность объекта (фестиваля), пока он не выглядит достаточно актуальным для гастрономического туризма. Это связано с плохой поставленной информационной службой, распространённостью рекламы. Кроме того, фестиваль не слишком хорошо организован. Нет определенного маршрута, которого можно было бы придерживаться гостям. Вдобавок, данный фестиваль не единственный, посвященный кашеваренею в России, и в конкуренции с другими фестивалями, кашинский фестиваль проигрывает.

Продолжая разговор о фестивалях, нельзя обойти стороной фестиваль сыра, который проходит в Конаковском районе. Этот фестиваль открывает свои двери к концу весны, а именно в середине мая. Каждый желающий, посетив фестиваль, может не только в рамках дегустации познакомиться с разнообразием сортов сыра, но и купить понравившиеся сыры. Приобрести на данном мероприятии, фестивале-ярмарке, можно не только сыры, на дегустацию и продажу предлагаются всевозможные и разнообразные изделия из молока: творог, йогурт, сметана, мороженое, шоколад и многие другие продукты из молока могут привлечь посетителей на конаковский фестиваль.

Кроме всего сказанного, фестиваль предлагает своим посетителям попробовать разнообразные блюда с сырами. Повара фестиваля предлагают всевозможные нетрадиционные и интересные сочетания разных видов сыра с иными продуктами. При этом гости фестиваля могут быть не только наблюдателями, но и помощниками и участниками приготовления.

Стоит сказать и о рекреационной части фестиваля. На фестивале можно познакомиться с большим разнообразием видов традиционных и интерактивных развлечений. К примеру, на фестивале можно увидеть выступления народных и танцевальных ансамблей, вместе с тем, на фестивале проходят мастер-классы, где гостей учат правильно оценивать качество сыра, различать сыр по сортам и видам, разбираться в существующих классификациях сыров.

Для детей фестиваль предлагает разнообразные конкурсы. Дети разных возрастов могут попробовать себя в роли настоящего сыровара (конечно, не без помощи взрослых). Также маленьким гостям фестиваля предлагается выступление акробатического цирка.

Также дети могут попробовать специальные блюда, которые включены в детское меню.

В целом фестиваль сыра в городе Конаково является интересным вариантом гастрономического туризма. Он не идеален, в нем есть недоработки, которые могут быть устранены, есть значительные перспективы для его развития.

**2.2.Ресурсы Тверской области в сфере гастрономического туризма**

По оценке ТурСтат, гастрономический туризм является одним из самых быстрорастущих направлений во внутреннем туризме. В 2016 году рост рынка гастрономического туризма в России оказался в два раза быстрее 10%-ного роста рынка внутреннего туризма в стране.[[40]](#footnote-40)

Если говорить о ресурсах Тверской области в сфере гастрономического туризма, то стоит отметить тот факт, что Тверская область в 2017 г. заняла шестое  место в рейтинге регионов по развитию гастрономического туризма России.

Аналитическое агентство ТурСтат, которое занимается  исследованием рынка туризма и путешествий по России и СНГ, выявило самые популярные направления гастрономического туризма в России. Рейтинг был составлен по данным предложений гастрономических туров и фестивалей в 2017 году. Тверская область вошла в десятку, заняв 6 место. Важно, что Тверь уступила в лидирующих позициях таким традиционно успешным центрам гастрономического туризма  как Москва, Петербург, Московской, Владимирской областям, Казани. [[41]](#footnote-41)

Это говорит о том, что при рациональном использовании ресурсов и грамотном подходе к проблеме развития гастрономического туризма на определенной местности, действительно можно добиться значительных успехов.

Тверская область старается не отставать от современных тенденций гастрономического туризма. Она создает новые ресурсы для развития гастротуризма, к примеру, фестиваль сыра в Конаково. Тверская область активно использует свои культурно-исторические ресурсы, например, такой бренд как пожарские котлеты, про которые писал А.С. Пушкин.

О том, что поесть в Твери и Торжке можно в соответствии с советами Пушкина, знают многие, а вот конец стихотворного путеводителя поэта мало кто помнит. Между тем, Александр Сергеевич рекомендует добраться до Яжельбиц (Яжельбицы - это село уже в Новгородской области, за Валдаем), прикупить там форели и немедленно сварить ее, добавив в уху стакан шабли. Если рассматривать гастрономический маршрут по Тверской земле, то стоит отправиться и в рыбные места, поближе от Торжка - в город Осташков на берегу озера Селигер.

Говоря о ресурсах Тверской области в сфере гастрономического туризма нельзя обойти стороной озеро Селигер. Для любителей блюд из рыбы здесь раздолье - в Селигере водится лещ, красноперка, уклейка, ерш, плотва, щука, судак, налим, а также мелкий озерный родственник корюшки - снеток. В настоящее время ведутся работы по акклиматизации угря, пеляди.

 Красавица Анна Керн, пушкинская муза, в своем дневнике делилась планами «заказать снетки наилучшего качества, чтобы отвезти их маменьке». Снеток хорош в жареном виде, в соленом, а также в качестве основы для похлебок и начинки для традиционного осташковского пирога-рыбника. В рыбные пироги кладут и другие виды рыбы, пересыпанные жареным луком..

В Осташковском районе в июне проводится традиционный кулинарный фестиваль «Селигерский рыбник», который посвящен как раз осташковскому пирогу рыбнику. На фестивале есть возможность продегустировать и приобрести разнообразную местную сельскохозяйственную продукцию, напитки, выпечку из разных мест Тверского края. И конечно, продегустировать рыбник, который на Селегере имеет свою особенность. Этой особенностью является наличие зеленого лука в начинке и использование ржаного теста, что придает особый неповторимый вкус этому рыбному блюду.

 Однако озеро Селигер и окружающая его местность, которая известна своим богатством флоры и фауны, до сих пор не раскрывает свои ресурсы по максимуму.

Единственный фестиваль, который проходит один раз в год не раскрывает всего многообразия и богатства данной местности. Ресурсы, которые есть у Осташкова, можно использовать на много продуктивнее. У  Осташкова богатая архитектура, история, а в том числе история гастрономического туризма, из которой можно сделать достойный, конкурентоспособный продукт гастрономического туризма.[[42]](#footnote-42)

Чтобы радовать и удивлять гостей Тверской области, можно использовать продукцию местных фермеров, она отличается экологической чистотой и высокими вкусовыми качествами, к примеру, копченые угри и другие виды рыбы.

 Некоторые кафе в Осташкове уже сегодня помечают звездочкой блюда из фермерских продуктов. Это произошло не только из-за того, что они вкуснее, но, а также и за счет более высокого содержания в них полезных веществ. Особенно это касается овощей, которые являются одним из важнейших компонентов русской кухни.

Существует таблица, в которой содержится информация о химическом составе и питательной ценности фермерских овощей. (Приложение 3). Но у этого всего есть один минус - у большинства фермеров нет организованных четких поставок, стабильных договорных отношений с местными рестораторами.

Наше законодательство пытается решать эти проблемы путем нововведений в сфере законодательства. К примеру, Закон РФ “О защите прав потребителей”, который устанавливает права потребителей на приобретение товаров надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья, защищает права потребителей и определяет средства реализации И прав.[[43]](#footnote-43)

Совершенствование федерального и регионального законодательства в сфере развития туризма является одной из актуальных задач.

Многие фермеры Тверской области готовы сотрудничать, как и с мелкими предприятиями, так и с крупными сетями ресторанов, которые известны уже повсеместно.

 В заключение можно сказать, что Тверская область имеет значительный потенциал для развития различных видов и форм гастрономического туризма, который необходимо всецело развивать.

Множество рецептов для гастрономических фестивалей и других гастрономических событий уже известно, но также есть и те, о еще которых предстоит узнать.

Это говорит о том, что предстоит еще большая работа для доведения гастрономического туризма Тверской области до совершенства. Однако проделана уже немаловажная часть этой работы.

**Заключение**

На основании проведённого исследования можно сделать вывод, что Тверская область имеет достаточно ресурсов для развития гастрономического туризма.

История, традиции и многовековые секреты блюд тверской кухни не утратили свою актуальность и в наши дни. Реализация этого ресурса важна как для сохранения и развития культуры нашего края, так и для развития гастрономического туризма в регионе.

Летом 2018 года  Россию ожидает важное событие. На ее территории пройдет чемпионат мира по футболу. Несмотря на то, что в Твери не будут проходить матчи, это не значит, что Тверь не будет встречать гостей. Местоположение Твери, между двух столиц, позволяет Твери встречать гостей на своей территории. Это событие дает прекрасную возможность угостить гостей нашего города местными блюдами.

Тем самым можно познакомить туристов с историей и культурой Тверской области, поскольку кухня той или иной местности позволяет гостю ощутить специфику региона, его культурно-исторические особенности. Кухня ярко и достаточно точно характеризует местные традиции гостеприимства, что также доказывает важность и актуальность раскрытия гастрономического потенциала Тверского края.

В ходе работы были решены, поставленные во введении задачи. В курсовой работе была воссоздана история формирования гастрономического туризма в целом и конкретно Тверской области. Кроме того, удалось ознакомиться с тенденциями развития гастрономического туризма в Тверском крае и выявить ресурсы для дальнейшего развития гастрономического туризма в Тверской области.

В итоге проведенного исследования можно сделать следующие основные выводы по теме:

* тверская область имеет достаточный потенциал и ресурсы для развития гастрономического туризма на ее территории;
* существующие ресурсы пока используются в недостаточной мере, есть недоработки и недочеты в их использовании;
* при условии успешного и полноценного использования существующих ресурсов Тверской край может стать крупным центром гастрономического туризма.

**Список информационных материалов**

1. А. С. Пушкин. Собрание сочинений в 10 томах. М.: ГИХЛ, 1959—1962.
2. Берков Б.В., Беркова Г.И Русская кухня. Ростов на Дону, 1996.
3. Буценко Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направле­ние в туризме//Научно-методический электронный журнал «Концепт», 2015.
4. Виташевская М. Н. Афанасий Никитин / Под ред. М. С. Боднарского. М.: Географгиз, 1950.
5. Все о туризме.  Туристическая библиотека. История туризма//[Электронный ресурс].URL:http://tourlib.net/statti\_tourism/history.htm(28.11.2017)
6. Гастрономический туризм: история, развитие, становление//[Электронный ресурс].URL: http://biznes daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-stanovlni (дата обращения: 30.11.2017).
7. Гастрономический туризм//[Электронный ресурс].URL:http://ru.wikipedia.org/?oldid=87959049 (дата обращения: 30.11.2017).
8. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и песпектвы// [Электронный ресурс].http://futureruss.ru/wpcontent/uploads/2015/08/Христов-Драчева-.pdf (дата обращения: 30.11.2017).
9. Караван. Голодающее Верхневолжье. Гастрономический туризм в Тверской области фейк или перспектива?//[Электронный ресурс].URL:http://www.karavan.tver.ru/gazeta/13102 (дата обращения: 1.12.2017)
10. Н.В. Щеникова. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.,2015.
11. Пожарские котлеты//[Электронный ресурс].URL: http://ru.wikipedia.org/?oldid=90573187 (дата обращения: 28.01.2018).
12. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка / В.В. Усов. – М.: Академия, 2008.
13. Светлана Усанкова Гастрономический туризм//[Электронный ресурс].URL:http://www.luxemag.ru/travel/7515.html. (дата обращения: 26.02.2018)
14. Тверской край в жизни и творчестве известных поэтов и  писателей//[Электронный  ресурс].URL:http://turpotveri.ru/kraevedenie/703-tverskoj-kraj-v-zhizni-i-tvorchestve-izvestnyx-poetov-i-pisatelej.html (дата обращения: 26.02.2018)
15. ТурСтат-Исследования рынка туризма и путешествий по России и СНГ//[Электронный ресурс]. URL. http://turstat.com (Дата обращения 10.04.2018)
16. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»// СПС КонсультантПлюс.

**Приложения**

Приложение №1 .Тимофей Нефф. Дарья Пожарская с ребёнком на руках.[[44]](#footnote-44)



Приложение №2.Фото фестиваля «У Пожарского в Торжке».[[45]](#footnote-45)



Приложение №3 . Химический состав и питательная ценность фермерских овощей (в 100г съедобной части)[[46]](#footnote-46)



1. Гастрономический туризм//[Электронный  ресурс].URL:http://ru.wikipedia.org/?oldid=87959049 (дата обращения: 30.11.2017). [↑](#footnote-ref-1)
2. Пожарские котлеты//[Электронный ресурс].URL: http://ru.wikipedia.org/?oldid=90573187 (дата обращения: 28.01.2018). [↑](#footnote-ref-2)
3. Светлана Усанкова Гастрономический туризм//[Электронный  ресурс].URL:http://www.luxemag.ru/travel/7515.html. (дата обращения: 26.02.2018) [↑](#footnote-ref-3)
4. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и песпектвы// [Электронный ресурс].http://futureruss.ru/wpcontent/uploads/2015/08/Христов-Драчева-.pdf (дата обращения: 30.11.2017). [↑](#footnote-ref-4)
5. Виташевская М. Н. Афанасий Никитин / Под ред. М. С. Боднарского. — М.: Географгиз, 1950. [↑](#footnote-ref-5)
6. Все о туризме - туристическая библиотека. История туризма//[Электронный ресурс].URL:http://tourlib.net/statti\_tourism/history.htm(28.11.2017) [↑](#footnote-ref-6)
7. Тверской край в жизни и творчестве известных поэтов и писателей//[Электронный ресурс].URL:http://turpotveri.ru/kraevedenie/703-tverskoj-kraj-v-zhizni-i-tvorchestve-izvestnyx-poetov-i-pisatelej.html (дата обращения: 26.02.2018) [↑](#footnote-ref-7)
8. Караван. Голодающее Верхневолжье. Гастрономический туризм в Тверской области фейк или перспектива?//[Электронный ресурс].URL:http://www.karavan.tver.ru/gazeta/13102 (дата обращения: 1.12.2017) [↑](#footnote-ref-8)
9. Буценко Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направле¬ние в туризме//Научно-методический электронный журнал «Концепт», 2015. [↑](#footnote-ref-9)
10. Гастрономический туризм: история, развитие, становление//[Электронный ресурс].URL: http://biznes-daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-stanovlni (дата обращения: 30.11.2017). [↑](#footnote-ref-10)
11. ТурСтат-Исследования рынка туризма и путешествий по России и СНГ//[Электронный ресурс]. URL. http://turstat.com (Дата обращения 10.04.2018) [↑](#footnote-ref-11)
12. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка / В.В. Усов. – М.: Академия, 2008. [↑](#footnote-ref-12)
13. Н.В. Щеников. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие , М.,2015. [↑](#footnote-ref-13)
14. Берков Б.В., Беркова Г.И Русская кухня. Ростов на Дону, 1996. [↑](#footnote-ref-14)
15. А. С. Пушкин. Собрание сочинений в 10 томах. М.: ГИХЛ, 1959—1962. Том 9. Письма 1815–1830. [↑](#footnote-ref-15)
16. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»// СПС КонсультантПлюс. [↑](#footnote-ref-16)
17. Все о туризме. Туристическая библиотека. История туризма. [↑](#footnote-ref-17)
18. Все о туризме. Туристическая библиотека. История туризма. [↑](#footnote-ref-18)
19. Все о туризме. Туристическая библиотека. История туризма. [↑](#footnote-ref-19)
20. Виташевская М. Н. Афанасий Никитин. С. 36. [↑](#footnote-ref-20)
21. Гастрономический туризм: история, развитие, становление. [↑](#footnote-ref-21)
22. Гастрономический туризм: история, развитие, становление. [↑](#footnote-ref-22)
23. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. [↑](#footnote-ref-23)
24. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. [↑](#footnote-ref-24)
25. Гастрономический туризм: история, развитие, становление. [↑](#footnote-ref-25)
26. Буценко Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме. [↑](#footnote-ref-26)
27. Гастрономический туризм: история, развитие, становление. [↑](#footnote-ref-27)
28. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. [↑](#footnote-ref-28)
29. Там же.
 [↑](#footnote-ref-29)
30. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. [↑](#footnote-ref-30)
31. Там же. [↑](#footnote-ref-31)
32. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. [↑](#footnote-ref-32)
33. Тверской край в жизни и творчестве известных поэтов и писателей. [↑](#footnote-ref-33)
34. А. С. Пушкин. Собрание сочинений в 10 томах. [↑](#footnote-ref-34)
35. Пожарские котлеты // Википедия. [↑](#footnote-ref-35)
36. Там же. [↑](#footnote-ref-36)
37. Пожарские котлеты // Википедия. [↑](#footnote-ref-37)
38. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. [↑](#footnote-ref-38)
39. Там же. [↑](#footnote-ref-39)
40. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. [↑](#footnote-ref-40)
41. ТурСтат-Исследования рынка туризма и путешествий по России и СНГ. [↑](#footnote-ref-41)
42. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. [↑](#footnote-ref-42)
43. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей» [↑](#footnote-ref-43)
44. 16. Пожарские котлеты // Википедия. [2018—2018]. Дата обновления: 28.01.2018. URL: http://ru.wikipedia.org/?oldid=90573187 (дата обращения: 28.01.2018). [↑](#footnote-ref-44)
45. ТурСтат-Исследования рынка туризма и путешествий по России и СНГ. [↑](#footnote-ref-45)
46. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. [↑](#footnote-ref-46)