

ГЕОГРАФІЧНІ НАУКИ

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-3-79-38>

УДК 379.85(460)

Печерна К.Ю., Яковлева Т.І., Беспалова Н.В.

Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ АНДАЛУСІЇ

Анотація. Стаття присвячена актуальним проблемам теорії та практики розробки гастрономічних турів на прикладі регіонів Андалусії. Автори розглядають сучасні підходи до розвитку та популяризації гастрономічного туризму та характеризують особливості місцевих національних страв. Надано порівняльний аналіз туристичного потенціалу деяких регіонів Андалусії. Представлені вимоги до розробки сучасних кулінарних та гастрономічних турів. Розглядаються деякі засоби впливу кулінарного туризму на розвиток туристичного бренду Андалусії. Представлено унікальні маршрути щодо розвитку гастрономічного туризму Андалусії. Проаналізовано можливості запуску нового проекту «Пейзажі, які мають смак» для поширення продуктів регіону на національний та міжнародний ринок. Розробки у практичній частині роботи спрямовані на врахування потреб сучасних туристів, які мають за мету ознайомитися з історією та культурою Андалусії.

Ключові слова: Андалусія, гастрономічний туризм, маршрут, туристи, гастрономія, дестинація, екскурсія.

Pecherna Kateryna, Yakovleva Tetiana, Bespalova Nataliya

Alfred Nobel University, Dnipro

GASTRONOMIC TOURISM IN ANDALUSIA

Summary. The article is devoted to the urgent problem of the culinary tour development on the example of Andalusia regions. The authors analyze the modern approaches to the culinary tour development and characterize the peculiarities of the local cuisine. The culinary and gastronomic tourism can become a good method to attract the attention of visitors and increase the influx of tourists to some regions. In this connection the comparative analysis of the tourism potential of the regions of Andalusia has been made. The practical recommendations can be useful for taking into account the needs of the modern tourists who want to study the culture and history of the place they are planning to visit. The criteria for the culinary and gastronomic tour development have been given. Some ways to influence the development of tourism brand of Andalusia with the help of gastronomic and culinary tours have been discussed. The purpose of research is the description and analysis of the popular routes in Andalusia to study the local cuisine. The launch of the new gastronomic tourist project in Andalusia «Paisajes con Sabor» («Landscapes that have taste») will help to introduce and promote the regional food products on the national and foreign market. The given project will influence the formation of gastronomic brand of Andalusia. Gastronomic tourism can be one of the key sectors of the regional development and the way to maximize the tourist potential. The new tourist offers will meet the requirements of the travelers who are looking for the uniqueness and impressions. The culinary traditions of the regions can influence the choice of the route. The gastronomy of Andalusia has its unique features thanks to favorable geographic position, high quality agricultural products and cuisine combining historical, classical and modern approaches. Food can be a key factor for choosing a destination and an essential factor for understanding the national culture. The task of this paper is to develop the gastronomic tours and prove the connections between the gastronomic and cultural motivation of modern customers. The research showed that culinary and gastronomic tourism in Andalusia can directly contribute to the development of hospitality industry as consumer desire for the new destinations is increasing.

Keywords: Spain, Andalusia, culinary tourism, route, tourists, gastronomy, destination, excursion.

Постановка проблеми. З кожним роком популяризація гастрономічного туризму збільшується, і все більше туристів під час вибору туристичного маршруту приділяють значну увагу кулінарії регіону, оскільки під час подорожі важливо не тільки насолодитися краєвидами та ландшафтами, а й скуштувати місцеві страви, які відтворюють культуру та історію регіону. Кожна країна може похизуватися місцевими стравами, що притаманні тільки їй, але не кожна країна може привабити лише своєю кулінарією. Іспанія відноситься до однієї з найчастіше відвідуваних країн світу оскільки приваблює своєю унікальною культурою та природою. Ця країна не потребує реклами та має цілий регіон куди туристи приїжджають виключно заради місцевої кухні. Андалусія – регіон багатий на смак та природу. Іспанці вміють користуватися своїми природними ресурсами та використовув-

ють всі можливості щоб заохотити все більше туристів відвідувати країну та збагачувати казну.

Аналіз останніх джерел і публікацій.

Проблемам та перспективам розвитку гастрономічного та кулінарного туризму присвячено багато публікацій. У дослідження гастрономічного туризму особливий внесок зробили такі закордонні та вітчизняні вчені: Ковешніков В.С., Басюк Д.І., Бабкін О.В., Басюк Д.І., Божук Т.І., Вишневська Г.Г., Комарницький І.О., Кукліна Т.С., Расулова А.М., Саламатіна С.Є., Стельмах О.А., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Матвеев В.В., Прокопчук Л.А., Холл К., Мітчелл Р., Вольф Е.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.

Здійснені дослідження сприяють оцінюванню впливу гастрономічного туризму на туристичний розвиток регіону Андалусії. Завдяки гастрономічному потенціалу регіону відкрито найпопулярніші туристичні марш-

рути. Практична частина роботи складається з порівняльного аналізу дослідження особливостей взаємозв'язку місцевих страв та культури регіону з можливостями організації нових кулінарних турів. Новизна роботи та її теоретичне та практичне значення обумовлюється новаторським підходом до розробки класичних гастрономічних турів.

Мета статті. Головною метою дослідження є аналіз туристичних маршрутів Андалусії з метою вивчення гастрономії регіону та популяризації гастрономічного бренду Іспанії.

Виклад основного матеріалу. Гастрономічний туризм розповсюджене явище по всьому світу, оскільки люди при виборі певної дестинації завше звертають увагу на місцеву кухню регіону куди подорожують. І вибір туристичного маршруту дуже часто буває пов'язаний з інтересом туристів саме до гастрономії та історії пункту дестинації. Серед країн, які використовують місцеву кухню як головний козир для залучення туристів є Іспанія. Гастрономічний туризм набув дуже великої популярності в цій країні, де кожен регіон країни має свої унікальні гастрономічні маршрути. За останніми дослідженнями близько 10 000 мільйонів іспанських туристів подорожують країною, щоб скуштувати багаті на смак страви різних регіонів, але безумовним лідером серед різноманітних туристичних дестинацій в тому числі кулінарних в Іспанії є Андалусія.

Цей регіон привертає увагу туристів з різних куточків світу саме своєю гастрономією, про що свідчить місцевий Департамент туризму. Кілька років тому керівник департаменту туризму Рафаель Родрігез під час свого перебування на гастрономічному форумі в Малазі, зазначив, що саме кулінарна тема є однією з головних причин, що приваблює мандрівників у Севілью, Малагу, Гранаду та інші міста регіону. Родрігез підкреслив, що місцеві блюда Андалусії є неперевершеними за смаком, що суттєво вирізняє Андалусію серед інших регіонів Іспанії. Вслід за Родрігезом, у вересні минулого року президент Андалусії Сусанна Діаз під час свого виступу у Іслі-Майор (Севілья) повідомила про запуск нового проекту, щодо розвитку гастрономічного туризму Андалусії – «Пейзажи, які мають смак» («Paisajes con Sabor»), який допоможе поширити продукти регіону на національний та міжнародний ринок. Цей проект націлений на формування гастрономічного бренду Андалусії. «Андалусія має свій неповторний смак, який дозволяє зіставити конкуренцію будь-якому ринку в світі» – прокоментувала Діаз. Президент зазначила, що гастрономічний туризм є одним з ключових сегментів регіону, який щороку приваблює 650 00 тисяч туристів з різних країн світу, які приїжджають щоб насолодитися місцевою кухнею, етнологічним багатством регіону та наймовірними ландшафтами, пізнати країну з середини, пізнати країну на смак. Ця пропозиція відповідає новим вимогам мандрівників, які шукають враження та унікальність. На сьогоднішній день гастрономія відіграє вирішальну роль у виборі туристичного маршруту. Гастрономія Андалусії має свою унікальність завдяки географічному розташуванню, завдяки контрасту між морем та горами цей регіон може похвалитися якісними місцеві-

ми продуктами та рецептами які відображають злиття тисячолітньої культури і найбільш інноваційні методи. Проект містить близько 10 унікальних гастрономічних маршрутів [3].

Таблиця 1
Кулінарні маршрути Андалусії

Андалусія	Пейзажи, які мають смак	
Уельва	Маршрут дель Хабуго	Хамон
Уельва	Кондадо	Вино
Уельва	Морський туризм	Риба
Херес	Марко де Херес	Вино, Коньяк
Гранада	Коста Тропікаль	Ром, фрукти
Кадіс	Маршрут тунець	Тунець
Севілья	Маршрут рису	Рис

Щоб пізнати Андалусію на смак треба вирушити у подорож найбільш унікальними маршрутами та проаналізувати їх магію для туристів. Чим Іспанія приваблює тисячі туристів, які кулінарні секрети використовує для популяризації гастрономічних маршрутів. Роздивимось найпопулярніші гастрономічні маршрути Андалусії.

Перше місце посідає Маршрут дель Хабуго. Хабуго – це невеличке місто в провінції Уельва, яке розташоване серед гір Сьерра-Морена та омивається на півдні Атлантичним океаном. Завдяки географічному положенню, Уельва задовільнить смаки найвибагливіших гурманів, оскільки місцевість багата на різноманітні види морепродуктів, м'ясних страв, які подаються у супроводі овочів та фруктів приправлених іспанською олією та спеціальним оцетом. Природа Уельви – це справжній діамант, а якщо ще до цього додати вишукані страви, тоді зрозуміло чому серед різноманітних дестинацій цей маршрут займає перше місце. Королем цієї місцевості є знаменитий іспанський хамон, тому що саме у цій місцевості вирощують чорну іберійську свиню, з м'яса якої виготовляють найкращий делікатес відомий на увесь світ – хамон. Що й казати, хамон – це улюблена страва, яка стала частиною національної культури, яка має свою довгу історію, традиції приготування і навіть особливий спосіб подачі та споживання. Наприклад, перед тим як скуштувати тонкий шматочок хамона треба вишити ковток червоного вина, потім з'їсти оливку змочену у вині. Кажуть, що хамон, зіграв не останню роль під час подорожі Колумба до Нового світу. Невибагливий щодо умов зберігання він допоміг екіпажу протриматися та дістатися до пункту призначення. У місті Хабуго усе обертається навколо виготовлення хамона хабуго, мешканці Хабуго займаються вирощуванням спеціальної породи чорних свиней більше п'яти століть та годують їх спеціальними жолудями. Жолуді хабуго багаті олейною кислотою, тієї самої, що міститься в оливках, і саме вона в майбутньому надасть неповторний аромат іспанському хабуго. Спеціалісти заявляють, що виготовлений в провінції Уельва хамон є найкращим в Іспанії і це одна з головних причин приїхати та посмакувати делікатесом та насолодитися природою місцевості. А ще в Хабуго можна відвідати музей хамона. Отже, маршрут справді має неповторний смак та шарм, що приваблює туристів та збагачує іс-

панську казну. Взагалі Уельва відома не тільки хамоном, а ще білою креветкою та різноманітною рибою Атлантичного океану. Саме завдяки морській кухні Уельва була визнана гастрономічною столицею Іспанії 2017 року. Туристи, які приїжджають до містечка можуть відвідати риболовецькі райони, прийняти участь у спортивній рибалці та просто познайомитися з морськими традиціями узбережжя.

Також Уельва може похизуватися містечком Кондадо, який також входить до туристичного маршруту «Пейзажі, які мають смак». Цей район охоплює землі найбільш західної частини провінції Андалусія, де Атлантичний океан наближається до Гібралтарської протоки. Кондадо відоме тим, що на його території простягається 6000 гектарів виноградників, які проходять між гирлом річки Гуадалквівір на сході від міста Уельва, і розташовані за 25 метрів над рівнем моря. Вперше місцеві вина були експортовані на початку XVI століття – в Вест-Індію. Однак цей регіон довгий час залишався в тіні такого сильного свого «сусіда», як Херес. Але потроху ситуація виправилася і протягом століть Уельва експортувала свої вина у Великобританію, Голландію, Німеччину, Скандинавію та Росію. Для Кондадо характерні два види першокласного вина: Кондадо Палідо і Кондадо В'ехо. Кондадо Палідо бродить в бетонних резервуарах або банках без контролю температури. Там вино залишається до тих пір, поки не досягне необхідного вмісту алкоголю (між 14 ° і 17°), а потім його переносять в бочки з американським дубом, де він залишається мінімум два роки. Відібрані вина зміцнюються сумішшю під назвою Бальса, поєднанням старого вина та 50°C спирту. Система старіння така ж, як і для вина Хереса. Кондадо В'ехо – це вина з найвищим вмістом алкоголю. Для цього вино зміцнюється до 23°C вмісту алкоголю, а потім на два роки залишається в бочках з вільним простором у верхній частині, щоб дозволити окисленню, згідно традиційного методу виноробства. Також в Кондадо розташоване місце паломництва невеличке село Росіо. Слід зазначити, що близько мільйона паломників з усіх куточків Іспанії здійснюють щорічний хресний хід до святині в Росіо.

Морський туризм в Уельві поєднав два різних раніше сектори: рибальство та туризм. Було введено закон 33 від 26 грудня 2014 року, який регулює поняття риболовецького туризму, яке охоплює діяльність та продукти морського середовища, а також звичаї, традиції, спадщину морської культури. З моменту публікації цього закону багато регіонів в Іспанії вже пропонують товари чи послуги морського туризму. Особливо Каталонія, Балеарські та Канарські острови – існують громади, які вже мають власну регуляторну базу. В Уельві швидко розвиваються маршрут риболовецького туризму, а саме відвідування портів та рибних ринків та верфі туристами, підвищується цінність морської культури через виставки, вечірки, виставки тощо, гастрономічні дні та музеї моря тощо. Риболовецька діяльність є однією з ключових у розвитку провінції. Туристичний продукт регіону допомагає туристам познайомитися з людьми та традиціями узбережжя Уельви. А місцеві жителі розуміють, що їх автентична морська культура є запорукою розвитку Уельви.

Маршрут вина та брендів із Марко-де Херес. Цей маршрут є родовищем найвідоміших іспанських вин і коньяків. Тисячолітня культурна спадщина вина в поєднанні з винятковим кліматом робить цей маршрут неперевершеним. Цей маршрут був заснований у 2006 році з ціллю максимізувати туристичний потенціал культури виноробства в Марко-де Херес. Марко-де Херес був один з перших сертифікованих винних маршрутів. Цей маршрут закріпив за собою репутацію найбільш відвідуваного. Окрім винних музеїв, в Рута-дель-віно і Бренді де Херес є готелі, ресторани, туристичні кампанії, які пропонують різноманітні туристичні послуги, які обертаються навколо вин і коньяків Марко-де-Херес. Цей маршрут включає вісім муніципалітетів: Чіклана, Чіпіона, Ель Пуерто де Санта Марія, Херес, Пуерто Реаль, Рота, Санлукар-де-Баррамеда та Требухена. Вина Хереса займають провідне місце в універсальній енології. Вина беруть своє походження в Марко де Херес – регіоні нижньої Андалусії, який налічує більше ніж 7000 гектарів виноградників. Традиції виноробства зберігаються вже понад 3000 років та мають свій унікальний метод виготовлення вина. Кліматичні умови регіону сприяють вирощуванню трьох сортів винограду: Паломіно, з якого виготовляють сухі вина, з вин Педро Хіменес і Москотель отримують солодкі вина. Маршрут вина та брендів Марко де Херес, окрім вина та брендів, захоплюють свіжими продуктами регіону, які породжують дивовижну і різноманітну гастрономію. Знамениті морепродукти затоки Кадіс приваблюють щороку тисячі відвідувачів. Туристи спеціально приїжджають, щоб відвідати численні ресторани розташовані вздовж узбережжя від Роти до Чіклани. Тільки у 2015 році було зафіксовано 450 000 відвідувань цього маршруту, а сам маршрут отримав три нагороди винного туризму «Винні маршрути Іспанії», що проводилися асоціацією винних міст Іспанії [6].

Гастрономічний маршрут в Коста-Тропікаль пропонує відвідати виноробний завод Рон Монтера, де звичайно можна побачити на власні очі процес виробництва рому. Кухня представлена в цих ресторанах пропонує широкий спектр страв, загалом це традиційна або новаторська кухня, пов'язана з середземноморською дієтою. Маршрут тропічних фруктів і ром Кости тропікаль також посідає своє місце серед 10 туристичних маршрутів «Пейзажі, які мають смак». Однією з особливостей маршруту Кости тропікаль є виробництво екзотичних фруктів, унікальних для європейського континенту. Цей маршрут передбачає дегустацію тропічних фруктів, які можна скуштувати тільки в Коста-Тропікаль, а саме черімою, авокадо, гуаяву, маракуєю та іншими. Тропічний фруктовий шлях проходить через долини Ріо-Верде, Лос-Гуджарес, Вега-де-Салобренья та Мотріль, а також через фруктові ферми відкриваючи прекрасні пейзажі. Маршрут відомий саме тим, що на деяких фермах можна побачити процес збору фруктів, скуштувати фрукт, щойно зібраний з дерева та дізнатися його історію, походження. Також до маршруту входить екскурсія відвідування цукрових тростин, які мають досить цікаву історію. Під час мусульманської окупації Піренейського півострова, яка розпочалася у восьмому столітті, араби, які були

досвідченими фермерами дослідили, що клімат узбережжя Малаги та Гранади є ідеальними для вирощування цукрових тростин. З соку цукрових тростин виготовляли цукровий хліб. Ще з середньовіччя цукровий тростин був гастрономічним продуктом високого рівня, який імпортували до високорозвинених країн та подавали тільки у вишуканих палацах. Ця цукрова традиція тривала до 20 століття. Наразі туристам пропонують відвідати музей цукру та дізнатися все про процес виготовлення меду та цукру, поласувати продукцією заводу. Наприкінці маршруту туристи обов'язково відвідують завод Рон монтера та дегустують ром [4].

Маршрут тунець – це незвичайна культурна та гастрономічна подорож. Основною метою цього об'єднання є популяризація туристичних маршрутів в п'яти містах пов'язаних з ловом тунця в Гібралтарській протоці: Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa i La Linea de Consercion. Туристи приїжджають в провінцію Кадіс, щоб на власні очі побачити «Альмадрабу». Альмадраба – це традиція ловлі тунця, яку розпочали ще фінікійці, продовжили римляни, а іспанці зберегли до сьогодні. Ще Альмадрабу можна трактувати, як протистояння між людиною та тунцем, оскільки в перекладі з арабської «альмадраба» означає місцевість, де проходить боротьба. Маршрут тунця досить передбачуваний. Кожного року десь наприкінці квітня або на початку травня тунці мігрують з Атлантичного океану до Середземного моря у пошуки більш теплих вод, щоб розмножитися та відкласти ікру. Під час міграції тунця і відбувається знаменита альмадраба, коли рибакі за допомогою рибальської сіті виловлюють рибу, яка може важити від 200 до 600 кг за цим процесом можуть спостерігати туристи з борта риболовецького судна. Альмадраба продовжується тільки протягом двох місяців, хоча сама риболовецька діяльність не припиняється в портах Кадіс протягом усього року, а тому в будь-який час можна побачити безперервний прихід та вихід рибалок на своїх човнах. Протягом травня в містах ловлі риби організовуються гастрономічні заходи, де тунців можна скуштувати за різноманітними рецептами. Маршрут дозволяє насолодитися древньою історією, відвідати амфітеатри, узбережжя океану, до речі прямо на березі океану розташовано кілька великих фабрик з переробки тунця. І звичайно після насиченої екскурсії обід у ресторані та ласування місцевими рибними блюдами. [10]

Маршрут рису в Севільї. Севілью називають королевою рису, оскільки саме цей регіон є найбільшим національним виробником найякіснішого та найсмачнішого рису. Провінція Севілья задовольняє смак найвибагливішого гурмана своїми різноманітними стравами з рису та крабів або гурумелосом і рагу з качкою або кроликом. Карта дорожчої крупи залишає достатньо ароматів та місць, де можна провести життя, смакуючи золоті плоди боліт, які коліскають

річку Гуадалквівір та охоплюють Національний парк Доньяна. А Севілья – музей рису. Рисовий маршрут, підготовлений провінційною радою Севільї, пропонує екскурсію природою, культурною спадщиною та гастрономією. Дванадцять сіл, історію яких базується на вирощуванні рису та наявності на його шляху лиману «Ріо-Гранде». Від Ісли-Майор до Лебріхи ароматний рисовий шлях ростягається через Асналькасар, Ла Пуебла дель Ріо, Корія дель Ріо, Паломарес дель Ріо, Гельвес, Сан Хуан де Аснальфараш, Дос Ерманас, Лос Паласіос і Віллафранку, Лас Кабесас де Сан Хуан та Утреру. Це унікальний рисовий маршрут, який прстягається по містам Севільї. Коліска рису знаходиться в зоні узбережжя Гвадалквівіру. На цій території гастрономія комбінує унікальні смаки та аромати. У певну пору року Ісла – Майор, представляє собою зелену та нескінченну мантию рису, а провінція Ла-Пуебладель-Ріо, являє собою муніципалітет, що має більше гектарів, присвячених вирощуванню злакових рослин. А зірка цієї південної кухні – рис з качки. Як «зіркові страви», в кінотеатрі подають рис з качкою або крабом. Крім того, мутантний ландшафт: середовище Доньяна змінюється відповідно до пори року. Наприклад, візит у грудні не матиме нічого спільного з іншим, наприклад, у червні. Це плід суспільства, який формують болотисту землю та вирощування рису [9].

Висновки і пропозиції. Іспанія – найпопулярніша туристична країна світу, яка приваблює туристів не тільки своєю історією та культурою. Це країна, яку можна скуштувати на смак. Безліч туристів відвідують Іспанію не тільки, щоб помилуватися незвичайними краєвидами та історичними пам'ятками, а щоб скуштувати місцеві страви, які мають особливий колорит. Серед всіх регіонів Іспанії помітно вирізняється регіон Андалусія, який запровадив свій туристичний бренд та розробив унікальні місцеві маршрути «Пейзажі, які мають смак». Цей новий туристичний бренд поставив за мету об'єднати природний потенціал регіону з місцевою кухнею. Оскільки зв'язок гастрономії і туризму сприяє збільшенню кількості туристів. Мандруючи впровадженими туристичними маршрутами можна дізнатися історію, традиції приготування та споживання іспанського делікатесу – хамону, скуштувати місцеве вино та дізнатися унікальний метод його приготування, відвідати виноробні заводи. Також, туристи можуть прийняти участь в альмадрабі – традиції ловлі тунця, що набуває шаленої популярності. Таким чином, представлені найбільш унікальні маршрути щодо розвитку гастрономічного туризму Андалусії та проаналізовано можливості запуску нового проекту «Пейзажі, які мають смак» для поширення продуктів регіону на національний та міжнародний ринок. Розробки у практичній частині роботи спрямовані на врахування потреб сучасних туристів, які мають за мету ознайомитися з історією та культурою Андалусії через її місцеву кухню.

Список літератури:

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
2. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. 2011. Вип. 14. С. 100–115.

3. Junta de Andalucía. Andalucía, paisajes con sabor // Europapress. 2018. URL: <https://www.europapress.es/turismo/nacional/noticia-andalucia-paisajes-sabor-20180919141859.html> (дата звернення: 02.04.2020).
4. Turismo Cultural. Ruta gastronómica en la costa tropical: visita a las bodegas ron montero y plantación de subtropicales // Funvia. URL: <http://www.funvia.es/turismo-cultural/ruta-gastronomica-en-la-costa-tropical-visita-a-las-bodegas-ron-montero-y-plantacion-de-subtropicales/> (дата звернення: 02.04.2020).
5. Rutas Turísticas. Ruta del Habugo de la provincia de Huelva // Andalucía. URL: <https://www.andalucia.org/es/rutas-ruta-del-jabugo-de-la-provincia-de-huelva> (дата звернення: 02.04.2020).
6. Enoturismo. Ruta del vino y el brendy del Marco de Jerez // Vinos Diferentes. 2019. URL: <https://vinosdiferentes.com/blog/ruta-del-vino-y-el-brandy-del-marco-de-jerez/> (дата звернення: 02.04.2020).
7. Rutas de agroturismo. Ruta de las frutas tropicales, el azúcar y el ron // Costa tropical Granada. URL: <https://www.turismocostatropical.es/rutas-agroturismo/> (дата звернення: 03.04.2020).
8. Conoce el vino. Condado de Huelva // Lavinoteca. URL: <https://www.lavinoteca.info/condado-de-huelva> (дата звернення: 03.04.2020).
9. Juan Miguel Baquero. El reino de arroz está en Sevilla // Eldiario.es. 2017. URL: https://www.eldiario.es/andalucia/pasaporte/Ruta-Arroz-oferta-vivir-Sevilla_0_654085131.html (дата звернення: 03.04.2020).
10. Gastronomy and wine. Almadra tuna tour // Cadiz Tourism. URL: <http://www.cadizturismo.com/gastronomia/rutas-gastronomicas/> (дата звернення: 03.04.2020).

References:

1. Basiuk, D.I. (2012). Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine. *Naukovi pratsi NUKhT*, vol. 45, pp. 128–132.
2. Vyshnevets'ka, H.H. (2011). Potential culinary tours in the context of specialized tourism. *Heohrafiia ta turyzm*, vol. 14, pp. 100–115.
3. Junta de Andalucía. Andalucía, paisajes con sabor // Europapress. 2018. URL: <https://www.europapress.es/turismo/nacional/noticia-andalucia-paisajes-sabor-20180919141859.html> (accessed: 02.04.2020).
4. Turismo Cultural. Ruta gastronómica en la costa tropical: visita a las bodegas ron montero y plantación de subtropicales // Funvia. URL: <http://www.funvia.es/turismo-cultural/ruta-gastronomica-en-la-costa-tropical-visita-a-las-bodegas-ron-montero-y-plantacion-de-subtropicales/> (accessed: 02.04.2020).
5. Rutas Turísticas. Ruta del Habugo de la provincia de Huelva // Andalucía. URL: <https://www.andalucia.org/es/rutas-ruta-del-jabugo-de-la-provincia-de-huelva> (accessed: 02.04.2020).
6. Enoturismo. Ruta del vino y el brendy del Marco de Jerez // Vinos Diferentes. 2019. URL: <https://vinosdiferentes.com/blog/ruta-del-vino-y-el-brandy-del-marco-de-jerez/> (accessed: 02.04.2020).
7. Rutas de agroturismo. Ruta de las frutas tropicales, el azúcar y el ron // Costa tropical Granada. URL: <https://www.turismocostatropical.es/rutas-agroturismo/> (accessed: 03.04.2020).
8. Conoce el vino. Condado de Huelva // Lavinoteca. URL: <https://www.lavinoteca.info/condado-de-huelva> (accessed: 03.04.2020).
9. Juan Miguel Baquero. El reino de arroz está en Sevilla // Eldiario.es. 2017. URL: https://www.eldiario.es/andalucia/pasaporte/Ruta-Arroz-oferta-vivir-Sevilla_0_654085131.html (accessed: 03.04.2020).
10. Gastronomy and wine. Almadra tuna tour // Cadiz Tourism. URL: <http://www.cadizturismo.com/gastronomia/rutas-gastronomicas/> (accessed: 03.04.2020).