

SADRŽAJ

UVOD.....	1
1. GASTRONOMSKI TURIZAM U SVETU.....	2
1.1 Zanimljivosti gastronomskog turizma.....	3
2. RELEVANTNI POJMOVI U VEZI SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM.....	5
2.1 Gastronomski imidž turističkog područja.....	5
2.2 Hrana i turizam.....	6
2.3 Gastronomski turistički doživljaj.....	7
2.4 Emisije o kujanju i restorani kao motivi putovanja turista.....	9
ZAKLJUČAK.....	10
LITERATURA.....	11

UVOD

Pripremanje i konzumiranje hrane čini deo kulture, ako se pod njom podrazumevaju svi aspekti ljudskog života koji su naučeni u društvu. Bez učenja i razmene znanja sa drugima, čovek bi i dan-danas isprobavao namirnice opasne po zdravlje, potencijalno i smrtonosne. To što se smatra upotrebljivim za jelo, nije odraz urođene prirode, već rezultat kulturne prakse.

Način na koji ljudi pripremaju hranu može se smatrati, tvrdi Levi-Strauss, dokazom civilizacije. Otuda i kulturne razlike u osnovnim sastojcima ishrane, načinu na koji se hrana čuva, priprema i kuva, količini i sadržaju obroka, poželjnim i nepoželjnim ukusima, običajima i tradiciji serviranja, posuđu i priboru koji se koriste, nasleđenom verovanju o odlikama određene hrane i sl¹.

Mnoge od tih kulturnih razlika, primetne su čak i kod najnerazvijenijih društava, u njihovim ritualima. Osim klimatskih uslova, kultura i istorija nekog područja oblikuju i karakter hrane. Po mišljenju Timothyja (2011), nacionalne kuhinje su vid kulturnog turizma, tj. turizma nasleđa. One nastaju i razvijaju se u zavisnosti od ambijentalnih uslova, vrste zemljišta, društvenih običaja, religijskih uslova i drugih faktora, a reliktuju kulturne norme i vrednosti, borbu sa prirodom, geografsku lokaciju, istorijske uticaje, tradiciju i razne oblike nasleđa².

Neki tvrde da veza između nacionalnih kuhinja i turizma, zavisi od stepena u kome ta kuhinja predstavlja deo socijalne kulture, a time i nacionalnog identiteta. Veza između geografske lokacije, kulture i gastronomije, koristi se u turizmu na više načina, uključujući promotivne napore da se izgradi imidž karakteristične ili „tipične“ regionalne ili nacionalne hrane.

Osnova ovog vida ruralnog turizma, je proizvodnja specijaliteta na tradicionalan način, i u velikoj meri uslovljen je specifičnostima okruženja. Izvorna narodna jela - gastronomski specijaliteti, se služe na tradicionalni seoski način, i sve je iz domaće proizvodnje. Uživanje u specijalitetima lokalne hrane i ručnog rada, omogućava posebno iskustvo posetiocima ruralnih oblasti. Kroz to lokalne destinacije mogu demonstrirati svoje posebne kvalitete i karakteristike.

Istraživanja pokazuju da su posetioci zainteresovani ne samo za celokupan kvalitet hrane i ugostiteljskih usluga, već i za isprobavanje lokalnih specijaliteta. U nekim se oblastima pokazalo da su kvalitet i karakteristika hrane posebna slabost.

Da bi gastroturizam imao posebnost, potrebno je hranu pripremati od biološki zdravih namirnica, u tradicionalnom prostoru i etno-posuđu. Istraživanja pokazuju da podsticanje restorana da reflektuju tradicionalnu gastronomiju daju posebne rezultate a to uključuje³:

- Poslovne grupe ugostitelja koji su saglasni oko kriterijuma i praktičnih recepata,

¹ Hegarty J.A., O Mahony G.B. (2001) *Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living*, *Hospitality management* 20, p.3-13

² Au, N., Law, R., (2002) *Categorical classification of tourism dining*. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819–833

³ Štetić S., Cvijanović D., Šimičević D. (2014) *Posebni oblici turizma dunavskog regiona Srbije*, Beograd