

УДК 338.48

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

А.А. Гаврилов, 4 курс

Научный руководитель – **Э.А. Круг**, к.э.н., доцент

Псковский государственный университет

В современных условиях внутренний туризм в России активно развивается, а регионы стремятся расширять туристское предложение и формировать новые направления привлечения туристов. Для Псковской области, традиционно известной своими культурно-историческими объектами, перспективным направлением выступает гастрономический туризм. Он позволяет не только разнообразить туристский продукт региона, но и повысить его привлекательность за счёт локальной кухни, фермерской продукции, гастрономических фестивалей и тематических маршрутов. Несмотря на наличие значительного потенциала, гастрономический туризм в Псковской области пока развит недостаточно, что определяет актуальность данного исследования.

Цель исследования – определить потенциал и перспективы развития гастрономического туризма в Псковской области. В работе использованы методы анализа, сравнения, обобщения и системного подхода. Практическая значимость исследования заключается в возможности использования его результатов при разработке мер по развитию гастрономического туризма в Псковской области, создании новых туристских маршрутов и продвижении регионального туристского продукта.

Несмотря на наличие уникальных объектов (греческая сыроварня, улиточная ферма, страусиная ферма), многие из них остаются малоизвестными за пределами области. Отсутствует единый информационный портал или мобильное приложение, аккумулирующее все гастрономические предложения. Туристский информационный центр ведёт работу (например, публикует перечень сыроварен, но этого недостаточно для масштабного привлечения гостей).

Одной из фундаментальных проблем является размытость или даже отсутствие четко сформированной идентичности псковской кухни. Дискуссии о том, существует ли псковская кухня как уникальное явление, ведутся уже давно. В ходе обсуждений выяснилось, что многие традиционные рецепты оказались утрачены, и современное представление о региональной гастрономии во многом приходится собирать "по крупицам". Как следствие, возникает риск искусственного конструирования брендов, не имеющих подлинной исторической основы. [4]

Развитие гастрономического туризма сдерживается также из-за недостаточно развитой инфраструктурой, особенно в удаленных районах, где расположены многие перспективные объекты (сыроварни, фермы). К примеру, многие основатели семейных сыроварен, говорят о том, что принимать туристические группы на регулярной основе пока неудобно из-за отсутствия дегустационного зала. [5] Это указывает на то, что многие производители только начинают осознавать необходимость адаптации своих объектов под нужды гостротуристов. Также существует ярко выраженная сезонность спроса. Большинство туристов приезжают в теплый сезон – с мая по ноябрь, тогда как в остальные полгода поток значительно снижается. [3] Это подтверждает, что потенциал гостротуризма для сглаживания сезонности пока реализован не полностью. В регионе также сохраняется проблема низкой доступности объектов. Удаленность перспективных точек (Себежский, Невельский, Гдовский округа) требует развития дорожной сети и придорожного сервиса, что также отмечается региональными властями.

Наиболее острая проблема всей сферы гостеприимства Псковской области – это кадровый дефицит. Нехватка персонала проявляется на нескольких уровнях: в ресторанном бизнесе выражается в нехватке поваров, официантов, управляющих, способных работать с локальным продуктом и создавать привлекательные гастрономические предложения. Для решения этой проблемы требуется системная работа, включающая повышение привлекательности профессий в сфере гостеприимства, проведение отраслевых чемпионатов и организацию профильного обучения.

Несмотря на выявленные проблемы, Псковская область обладает значительным потенциалом для развития гастрономического туризма. К примеру, фестиваль каш в Порхове, проводимый ежегодно в январе, доказывает, что гастрономические события могут успешно привлекать туристов в межсезонье. Расширение подобных практик – организация сырного фестиваля на базе сыроварни «Тремпис», проведение дней псковской рыбы, фестиваля «Медовый спас» – способно сделать регион привлекательным круглый год.

Необходимо способствовать формированию гастрономической идентичности. Уже сейчас можно выделить характерные для региона продукты: чудской судак, снеток, грибы, ягоды, молочная продукция. Современная интерпретация традиционных рецептов, как в случае с чудским окупом в сабаи-соусе, демонстрирует успешные примеры гастрономического творчества на местной основе. [4]

Создание единого информационного ресурса будет способствовать активизации исследуемого туристического направления. Разработка специализированного портала и мобильного приложения «Гастрономическая карта Псковской области», объединяющая все объекты: сыроварни, фермы, рестораны локальной кухни, фестивали, мастер-классы будет способствовать популяризации региона за его пределами. Повышенное внимание следует уделить разработке и продвижению гастрономических маршрутов. Интегрировать существующие объекты в туристские маршруты: «Пушкинское кольцо + сырная история» (Пушкинские Горы – Кутаринская ферма – гастроферма «Зимари»); «Псков средневековый и гастрономический» (Псковский Кремль – рестораны «Гельдт», «Рублев» – сыроварня «Тремпис»); др.

Стимулирование создания узнаваемых гастрономических брендов по примеру «псковского сыра», «чудского судака», «псковской улитки», а также проведение конкурсов на лучшее блюдо региональной кухни, привлечет в регион не только туристов, но и рестораторов, что будет способствовать развитию гастрономического туризма на профессиональном уровне.

В целом, стоит отметить, что гастрономический туризм в Псковской области развивается на фоне общего роста туристского потока. Сам по себе рост числа поездок в регион ещё не означает автоматического роста гостротуризма, однако создаёт благоприятную среду для расширения спроса на локальные гастрономические продукты, фермерские экскурсии, дегустационные программы и тематические фестивали. Особенно показателен высокий объём экскурсионного потока в новогодний период, поскольку он свидетельствует о возможности продвигать гастрономические фор-

маты не только летом, но и в межсезонье, связывая их с ярмарками, ремесленными событиями и зимними блюдами региональной кухни.[2]

Для региона уже характерно наличие отдельных «точек роста», которые способны стать основой гастрономических кластеров. Так, экоферма «Изборский страус» демонстрирует не просто интерес к необычному объекту показа, а реальную трансформацию сельскохозяйственного предприятия в устойчивую туристскую площадку. Событийный сегмент подтверждается посещаемостью фестиваля «Моя еда», который выполняет сразу несколько функций: знакомит жителей и гостей области с локальными продуктами, формирует эмоциональный образ территории и повышает узнаваемость гастрономического бренда Пскова. Следовательно, сильной стороной региона можно считать сочетание объектного и событийного форматов гастротуризма. [1]

Список использованных источников

1. Более 7 тыс. человек посетили гастротурфестиваль «Моя еда» в Пскове // Официальный сайт Правительства Псковской области. URL: <https://pskov.ru/> (дата обращения: 26.02.2026);
2. Внутренний туризм в России: новый виток развития // Официальный сайт Правительства Псковской области. URL: <https://pskov.ru/> (дата обращения: 23.01.2025)
3. Вкус Псковской области // Псковская лента новостей. – 20 июня 2022. – URL: <https://pln-pskov.ru/tourism/451174.html> (дата обращения: 12.03.2026).
4. Псковская кухня: есть или не есть // Псковская лента новостей. – 10 августа 2024. – URL: <https://pln-pskov.ru/society/527458.html> (дата обращения: 07.03.2026).
5. Пушкин, цыгане и дикие яблоки: сидродельня «Заповедник» под Псковом // SWN.ru. – 16 июня 2022. – URL: <https://swn.ru/articles/pushkin-tsygane-i-dikie-yabloki-sidrodelnya-zapovednik-v-pushkinskikh-gorakh> (дата обращения: 07.03.2026).