

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>

УДК 641/642:338.48-61(477.83)

РОЗВИТОК АВТЕНТИЧНОЇ КУХНІ НА ОСНОВІ РЕГІОНАЛЬНОСТІ У КОНТЕКСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПОДОРОЖЕЙ ЛЬВІВЩИНОЮ

DEVELOPMENT OF AUTHENTIC CUISINE BASED ON REGIONALITY IN THE CONTEXT OF TOURIST TRAVEL TO LVIV REGION

Паска Марія Зіновіївнадоктор ветеринарних наук, професор,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>**Боратинський Олег Володимирович**викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0050-7077>**Paska Mariia, Boratynskyi Oleh**

Lviv State University of Physical Culture Named after Ivan Bobersky

Стаття присвячена сучасним дослідженням сфери гостинності, зокрема, здійснено моніторинг розвитку та популяризації автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною. Застосовано картографічний метод для розробки гастрономічного маршруту Львівської області, що дозволяє комплексно оцінити потенціал автентичної кухні для розвитку культури гостинності. Розроблено, туристичний маршрут, який може бути впроваджений, як частина комплексних екскурсійних програм, для популяризації автентичної кухні серед місцевих жителів і туристів. Доведено, що новий гастрономічний маршрут може бути позиціонувати, як самостійний туристичний продукт. Результати наших досліджень, можуть слугувати для створення рекламних матеріалів, організації гастрономічних заходів і вдосконалення туристичної інфраструктури регіону.

Ключові слова: туризм, автентична кухня, регіональність, інновації, маршрут.

Lviv region is famous for its rich cultural heritage and unique gastronomic traditions that have been formed over the centuries. Authentic cuisine in this region has a special potential to preserve the local culinary identity, serving as a platform for popularizing national dishes and customs among the local population and tourists. It is not only a convenient and affordable food format, but also a means of getting to know the cultural features of the region through taste preferences and authentic recipes. The study of the cultural and gastronomic potential of the authentic cuisine of the Lviv Region allows us to assess its role in preserving the heritage, promoting tourist attraction and forming a positive image of the region. The article is devoted to modern research in the field of hospitality, in particular, the monitoring of the development and popularization of authentic cuisine based on regionality in the context of tourist trips in Lviv region was carried out. A cartographic method was used to develop a gastronomic route of the Lviv region, which allows for a comprehensive assessment of the potential of authentic cuisine for the development of the culture of hospitality. A tourist route has been developed that can be implemented as part of complex excursion programs to promote authentic cuisine among local residents and tourists. It has been proven that the new gastronomic route can be positioned as an independent tourist product. The results of our research can be used to create advertising materials, organize gastronomic events and improve the tourist infrastructure of the region.

Keywords: tourism, authentic cuisine, regionalism, innovation, route.



Постановка проблеми. Львівщина славиться своєю багатою культурною спадщиною та унікальними гастрономічними традиціями, які формувалися протягом століть. Автентична кухня в цьому регіоні має особливий потенціал для збереження локальної кулінарної ідентичності, слугуючи платформою для популяризації національних страв і звичаїв серед місцевого населення та туристів. Вона є не лише зручним і доступним форматом харчування, але й засобом знайомства з культурними особливостями регіону через смакові уподобання та автентичні рецепти. Дослідження культурно-гастрономічного потенціалу автентичної кухні Львівщини дозволяє оцінити її роль у збереженні спадщини, сприянні туристичній привабливості та формуванні позитивного іміджу регіону.

Автентична кухня Львівщини, як елемент локальної кулінарної культури, відтворює найкращі рецептурні традиції, адаптовані до сучасних запитів, забезпечуючи зручність і доступність. До таких страв належать не лише адаптації класичної української кухні, а й страви, які мають давню історію та відображають унікальну гастрономічну ідентичність регіону.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Проблеми організації ресторанного господарства перебувають у центрі уваги науковців та практиків рестораторів. Значний внесок у організації та роботі у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як М. Мальська, М. Паска, М. Філь, Ю. Зінко, А. Голод, О. Никига, І. Антоненко, О. Давидова, Т. Божук, А. Бусигін, А. Корнілова, Т. Кукліна, О. Боратинський та ін. [1; 2; 3]. Особливої уваги досліджень гастрономічного туризму та автентичної кухні, знайшли відображення у закордонних [4; 5; 6]

Львівська область має широкий спектр закладів, що пропонують автентичну кухню, яка стала важливим компонентом туристичної привабливості регіону. Ці місця поєднують у собі автентичність локальної кухні, зручність форматів та сучасний підхід до обслуговування. Вони розташовані як у центральних туристичних районах Львова, так і в менших містах області, представляючи гастрономічну спадщину регіону у форматі, доступному як для туристів, так і для місцевих мешканців. Серед найпопулярніших точок варто виділити ті, що пропонують страви з багатою історією та характерним локальним смаком [7]. А для досягнення максимального ефекту автентична кухня повинна відповідати висо-

ким стандартам якості та безпеки, оскільки це сприяє позитивному досвіду туристів, їхній задоволеності та лояльності до дестинації. Вплив автентичної кухні на культуру гостинності та імідж місця залишається ключовим аспектом, що потребує подальших досліджень і вдосконалення.

Мета статті: моніторинг розвитку автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною

Виклад основного матеріалу дослідження. Львівщина є унікальним регіоном, який поєднує багату культурну спадщину, історичну архітектуру та розмаїття гастрономічних традицій. Автентична кухня області, що формувалася протягом століть під впливом різних культур, є важливим елементом її ідентичності. В умовах зростаючого попиту на гастрономічний туризм, розробка спеціалізованих кулінарних маршрутів стає ефективним інструментом популяризації місцевої культури та формування унікального туристичного досвіду. Маршрути автентичної кухні сприяють не лише підвищенню привабливості регіону для туристів, але й підтримці локальних виробників та ресторанів. Вони дозволяють інтегрувати гастрономічну спадщину в сучасний туристичний продукт, який об'єднує кулінарні смаки, історичний контекст та атмосферу гостинності. Даний підхід сприяє розвитку культурної гостинності міста, створюючи місток між традиціями минулого та запитамі сучасних мандрівників.

Основні дані про маршрут: маршрут розрахований на 5–6 днів, щоб ознайомити туристів із закладами харчування, які пропонують автентичні страви та унікальний гастрономічний досвід. Такий маршрут буде цікавий туристам, які прагнуть глибше пізнати локальну культуру Львівщини, через автентичну кухню, а також гостротуристам, що цінують унікальні смакові враження та історичну складову страв. Маршрут охоплює заклади харчування в межах Львівської області та завдяки своєму гастрономічному спрямуванню є доступним для відвідування у будь-яку пору року.

Основний маршрут складає такі точки розташування і заклади в межах території: Львів (початок): «Гуцульська Гражда», «Цукерня».

1. Трускавець: «Трембіта», «Гендель-Пляц» 2. Дрогобич: Ресторан-варенична «Пастель», «Млин»; 3. Тустань: «Торговиця»; 4. Славське: Ресторан «Максим»; Львів (кінцева): «Голодний Микола»

Довжина маршруту складає 326 км.
Карта маршруту (рис. 1):

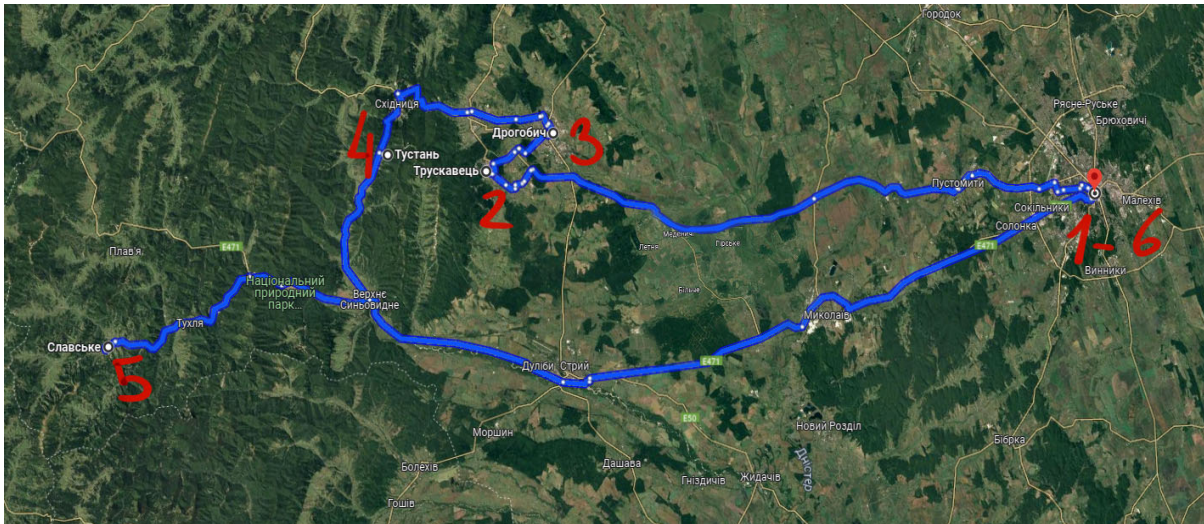


Рис. 1. Карта маршруту

Характеристика маршруту. День 1. Місто Лева. Ресторанний комплекс «Гражда» – мальовнича історія з життя та устрою гуцулів. Започаткований ще в 2004 році цей посидок автентичних традицій поєднує в собі виняткову архітектуру, добротний побут, різноманітні зони для відпочинку, відмінну кухню та колорит. Розташований заклад практично в центрі Львова, поміж двох мальовничих озер та квіткових оазисів. Тут затишно та гарно в будь-яку пору року. Газдівка наша любиться кожному гостю. Тут відсутній зайвий пафос, обожнюють гостей і створюють атмосферу, знайому, зрозумілу та теплу. У меню – страви української та європейської кухні, дитяче меню, а також страви з мангала. Заклад має відкриту літню терасу, що робить його привабливим у теплу пору року. Доступні послуги доставки їжі, організація свят, включно з весіллями, ювілеями та корпоративами. Гості можуть насолоджуватися живою музикою. Адреса: м. Львів вул. Володимира Великого, 2а.

Відповідно маршруту, наступний заклад «Цукерня», яка відкрита у 1999 році, вона стала спадкоємцем традицій довоєнних львівських кондитерських. Легендарні сирники тут теж із секретом. Виявляється, їхня особливість не в унікальному рецепті, а в домашньому сири, який в кав'ярню протягом багатьох років доставляють одні й ті ж господині. Затишок та атмосферу тут створюють деталі оновленого у 2023 році інтер'єру, привітний персонал та неочікувані історії кожного з найменувань у меню. Окрім солодкого, тут ще подають сніданки, перекуси, морозиво, легкі фруктові десерти та напої. Адреса: вулиця Староєврейська, 3, Львів.

Отже, ресторанний комплекс «Гражда» є втіленням автентичної культури та гостинності, що гармонійно поєднує гуцульські традиції з сучасними підходами до ресторанного сервісу. Завдяки унікальному розташуванню серед природної краси, заклад стає ідеальним місцем для відпочинку в будь-яку пору року, як Цукерня, як спадкоємець традицій довоєнних львівських кондитерських, пропонує унікальний гастрономічний досвід через прості, але автентичні страви, як-от сирники, виготовлені з домашнього сиру.

Обидва заклади є невід'ємною частиною гастрономічного маршруту Львівщиною, адже пропонують гостям зануритися в локальну культуру через смакові враження. «Гражда» представляє багатогранність української кухні в поєднанні з гуцульськими традиціями, тоді як «Цукерня» акцентує увагу на десертній складовій, зберігаючи та популяризуючи кулінарну спадщину Львова. Відвідувачі отримують не лише насолоду від страв, а й унікальну можливість відчути зв'язок з історією та культурою регіону.

День 2 (Львів – Трускавець): Ресторанція «Трембіта» розташувалася на західній окраїні курорту. Вона виконана в традиційному гуцульському стилі. Чудовий вид на гори, запах лісу та можливість смачно підкріпитися гриль-стравами на свіжому повітрі пропонує ресторан своїм гостям. Один з небагатьох ресторанів в Трускавці з авторською, сучасною українською кухнею. У меню – стейки з української мармурової яловичини, шашлики та кебаби. Готують також м'ясо мангалиці – особливої породи свині, яку порівнюють з делікатесною яловичиною кобе. Раніше

на місці ресторану 50 років працював заклад «Колиба». Оновленням місця займався київський ресторатор Дмитро Борисов. «Колиба» спеціалізувалась на м'ясних стравах на відкритому вогні. У Trembita вирішили зберегти цю традицію, але оновили технологію. Тепер всі м'ясні страви готуються на сучасному трирівневому робота-грилі», – розповідають у Trembita. Адреса: вул. Городище, 7, Трускавець.

Ще один із цікавих етапів це Ресторан – Музей "Гендель-Пляц" у Трускавці пропонує своїм гостям не лише смачні страви, а й незабутню атмосферу, що переносить у ретро-стиль. У закладі можна скуштувати європейські та українські страви, які відрізняються якістю та автентичним смаком. Інтер'єр ресторану прикрашений цікавими предметами старовини, створюючи атмосферу затишку та історичної автентичності. Особливістю закладу є жива музика, яка доповнює враження та дозволяє насолодитися вечором у приємній компанії. Це місце стане ідеальним вибором для тих, хто цінує гарну кухню та цікаву атмосферу. Адреса: м. Трускавець вул.Суховоля 6а.

Обидва заклади в Трускавці доповнюють один одного у гастрономічному маршруті, пропонуючи туристам різноманітний вибір вражень. «Трембіта» представляє модернізовану автентичну кухню, а «Гендель-Пляц» переносить у ретро-атмосферу минулого, зберігаючи європейський і український кулінарний шарм. Завдяки таким закладам регіон стає привабливішим для гастрономічного туризму, забезпечуючи туристам багатогранні емоції та глибше знайомство з культурою Львівщини.

День 3: Трускавець – Дрогобич. На вулиці Івана Мазепи в самому центрі Дрогобича розмістився сімейний ресторан-варенична «Пастель». Затишний інтер'єр виконаний у сучасному стилі – кремове-шоколадна колірна гама, арки, меблі та оздоблення з натурального дерева темних порід, жива зелень, елегантні люстри. До послуг гостей основний зал з барною стойкою і бенкетний зал з місткістю 40 персон. Кухарі ресторану спеціалізуються на приготуванні популярних і авторських страв української, європейської, італійської кухонь. Родзинкою закладу вважається наявність відкритої кухні, де перед очима відвідувачів готують власноруч равіоли та фірмові вареники. Також у меню є асортимент салатів, холодних і гарячих закусок, піци на тонкому тісті, перших страв, основних страв з м'яса і риби, гарнірів, десертів. Вареники у закладі готують

з куркою і грибами, з квасолею, із зеленню та бринзою, з сиром, селерою і картоплею, з курячими торухами, з м'ясом, з печінкою і картоплею, з картоплею і з квашеною капустою. Адреса: Дрогобич, вул. Івана Мазепи 22.

Ресторан «Млин» у Дрогобичі пропонує затишну атмосферу та традиційні страви. Заклад розташований на вул. Стрийській, 266. Він відомий своєю привітною обстановкою, інтер'єром в етностилі, живою музикою та ретельно підібраним меню, яке гармонійно поєднує локальні та європейські традиції. Літній майданчик додає закладу шарму, дозволяючи насолоджуватися стравами просто неба. «Млин» ідеально підходить для тих, хто цінує комфорт та гастрономічну автентичність. Інтер'єри ресторану оформлені в традиційному стилі з елементами дерева, каменю та старовинними деталями, які додають атмосфері затишку. Для гостей пропонуються різноманітні зали, включно з «Мисливським залом» для приватних зустрічей та залом «Зимовий сад» з вражаючими видами на водойму. Окрема увага приділяється літній веранді, яка є чудовим місцем для відпочинку в теплу пору року.

Разом ці заклади у Дрогобичі гармонійно доповнюють один одного в гастрономічному маршруті, пропонуючи туристам можливість познайомитися як із класичними українськими стравами, так і з сучасними підходами до їх інтерпретації. Відвідуючи «Пастель» для дегустації авторських вареників і «Млин» для насолоди традиційними стравами в автентичному інтер'єрі, гості мають змогу глибше зануритися в культуру та смакові традиції Львівщини, що сприяє популяризації регіону серед гастротуристів.

День 4: Трускавець Тустань – Славське «Торговиця» Тустань, відкритий фуд-корт, що розташований на території одного з найбільш атмосферних і історичних місць Карпат – фортеці Тустань в селі Урич, Львівської області. Тут можна скуштувати різноманітні страви, приготовані за старовинними рецептами, що дозволяє відчувати смак традиційної карпатської гостинності. Крім того, ресторан проводить різні культурні події, фестивалі, а також пропонує екскурсії по території Тустані. На «Торговиці» не вмикають музику, щоб туристи змогли сповна насолодитися тишею та звуками лісу і провести час у гармонії з природою Сколівських Бескид.

Ресторан «Максим» у Славському пропонує смачні страви української та гуцульської кухні, зокрема грибну юшку, банош,

мамалігу з шкварками та дичину. Інтер'єр закладу оздоблений картинами львівських митців, фото, статуєтками та предметами декору. Тут організують національні обіди, де страви подають у глиняному посуді під супровід етнічної музики. Ресторан є улюбленим місцем лижників, а також пропонує літню терасу і банкетні послуги для урочистих подій. Адреса: Львівська область смт Славське вул. А. Шептицького, 6.

Обидва «заклади» доповнюють гастрономічний маршрут Львівщиною, пропонуючи різні аспекти карпатської автентичності. Відвідування «Торговиці» занурює туристів у тишу природи й історію Тустані, тоді як ресторан «Максим» пропонує насолоду гуцульськими стравами в теплій, автентичній атмосфері. Що особливо підкреслює унікальність регіону.

День 5 (Славське – Львів, повернення). «Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні з власною пекарнею, броварнею на території закладу, великим подвір'ям з терасою, дитячим майданчиком, крамничкою та подвійним ставком, одна частина якого надворі, а інша – просто у приміщенні. В ставку плаває жива форель, яку кожен гість може сам зловити за допомогою вудочки, і її відразу ж йому приготують кухарі «Голодного Миколи».

На вході у ресторан гостей традиційно зустрічає господар Микола Миколайович та частує усіх чарочкою самогонки та галицькими смаколиками. А гості з іменем Микола наділені тут особливою увагою: подушка «М'яке місце для Миколи», частування на вибір пивом Кумпель, лимонадом, або ж самогонкою від господаря. Портрет кожного Миколи, який відвідав ресторан, за його бажанням, може стати експонатом Музею Микол. В ресторані подають традиційні галицькі страви – флячки, капуста, задимлений бограч, ковбаси власного виробництва, пироги, макітри з варениками, пательні з баношами, бігусами, плячки. Також тут великий вибір страв з риби: пструг нагостро, пструг копчений, пструг з вугілля, кором смажений, карасі в сметані тощо. Щоп'ятниці, у вихідні та у святкові дні з 18:00 до 20:00 у ресторані відбуваються камерні концерти під фортепіано. У закладі є власна крамниця з пивом «Кумпель», галицькими смаколиками, свіжим хлібом з Миколиної пекарні та авторськими сувенірами. Адреса: вулиця Стрийська, 352, Львів.

Фінальним закладом маршруту стає відвідування ресторану «Голодний Микола», який є найбільшим у світі закладом галицької кухні.

Особливою перевагою є багатофункціональність ресторану: від пекарні та броварні до крамнички з сувенірами й гастрономічними смаколиками, що дозволяє гостям забрати часточку галицької кухні з собою. Камерні концерти під фортепіано додають культурного забарвлення до вечері, створюючи теплу і вишукану атмосферу для завершення маршруту.

Цей завершальний пункт маршруту також забезпечує практичну зручність для туристів, які повертаються додому, дозволяючи відчувати останній штрих гостинності регіону перед від'їздом.

Завдяки добре розвиненій інфраструктурі та зручним сполученням, Львівщина стає ідеальним місцем для подорожей власним транспортом. Зручні дороги, гарна транспортна мережа та доступність основних туристичних локацій дозволяють легко і швидко переміщатися між різними містами та селищами області, що робить подорож ще комфортнішою. Така мобільність дає змогу відвідувати віддалені точки, насолоджуючись автентичними стравами та культурними пам'ятками.

Отже, маршрут автентичної їжі Львівщиною пропонує унікальну можливість познайомитися з багатою гастрономічною спадщиною регіону. Відвідування таких ресторанів, як «Гендель Пляц», «Максим» та інших, дозволяє насолодитися не тільки смачними стравами, але й атмосферою, що поєднує традиції та сучасність. Цей маршрут стане чудовим досвідом для туристів, котрі прагнуть відчувати справжній смак української кухні в автентичному виконанні та зануритись в атмосферу культури Львівщини.

Висновки. Проведено моніторинг розвитку автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною. Встановлено, що збереження автентичних рецептів та відтворення їх у сучасному контексті дозволяють зберігати культурну ідентичність і передавати знання про гастрономічні звичаї серед місцевих жителів та туристів. Досліджений гастрономічний маршрут, який охоплює ключові заклади Львівщини, пропонує туристам унікальну можливість пізнати багатство регіональної кухні через безпосереднє знайомство з традиційними стравами в атмосфері автентичних закладів. Такі гастрономічні тури не лише сприяють розвитку туризму, а й стають важливим інструментом збереження локальної культури та створення позитивного іміджу Львівщини як гастрономічного напрямку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення*. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 279–282.
2. Паска М., Графська О., Запісоцький А. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
3. Паска М.З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
4. Angelopoulos, G.; Schulp, J.; Menezes, V. Local food and authenticity in Greek restaurants. *Res. Hosp. Manag.* 2019, 9, 63–68. DOI: <https://doi.org/10.1080/22243534.2019.1653605>
5. Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., Vujašinović, V., & Gagić Jaraković, S. (2023). Gastronomy as a Predictor of Tourism Development – Defining Food-Related Factors from the Perspective of Hospitality and Tourism Employees in Srem. *Sustainability*, 16(24), 10834. DOI: <https://doi.org/10.3390/su162410834>
6. Esponda Pérez JA, Marroquín Figueroa JM, Álvarez Trujillo AM, et al. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*. 8(9): 7508. DOI: <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508>
7. Боратинський О., Паска М. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в контексті автентичної кухні. *Молода спортивна наука України* : зб. тез доп. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. Вип. 26. Т. 4. С. 62. URL: <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/msnu/article/view/1299>

REFERENCES:

1. Holod A., Nykyha O. (2020) Innovatsiini faktory rozvytku hastronomichnoho turyzmu u Lvivskii oblasti. *Problemy aktyvizatsii rekreatsiino-ozdorovchoi diialnosti naseleennia*: materialy XII Mizhnar. nauk.-prakt. konf. (23-24 kvitnia 2020 r., m. Lviv). Lviv, pp. 279–282.
2. Boratynskiy O., Paska M. (2022) Innovatsiinyi rozvytok hastronomichnoho turyzmu v konteksti avtentychnoi kuhni [Innovative development of gastronomic tourism in the context of authentic cuisine]. *Moloda sportyvna nauka Ukrainy*: zb. tez dop. Lviv: LDUFK imeni Ivana Boberskoho, no. 26(4), pp. 62. URL: <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/msnu/article/view/1299>
3. Paska M., Hrafska O., Zapisotskyi A. (2023) Cotsialno-kulturni problemy upravlinnia yakistiu na pidpriemstvakh industrii hostynnosti [Socio-cultural problems of quality management at enterprises of the hospitality industry]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, vol. 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
4. Paska M. Z. (2022) Innovatsiinyi rozvytok hastronomichnoho turyzmu Lvivshchyny v konteksti formuvannia restorannykh brendiv [Innovative development of gastronomic tourism in the Lviv region in the context of the formation of restaurant brands]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe*, 5, pp. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
5. Angelopoulos, G.; Schulp, J.; Menezes, V. Local food and authenticity in Greek restaurants. *Res. Hosp. Manag.* 2019, 9, 63–68. DOI: <https://doi.org/10.1080/22243534.2019.1653605>
6. Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., Vujašinović, V., & Gagić Jaraković, S. (2023). Gastronomy as a Predictor of Tourism Development – Defining Food-Related Factors from the Perspective of Hospitality and Tourism Employees in Srem (A.P. Vojvodina, R. Serbia). *Sustainability*, 16(24), 10834. DOI: <https://doi.org/10.3390/su162410834>
7. Esponda Pérez JA, Marroquín Figueroa JM, Álvarez Trujillo AM, et al. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*. 8(9): 7508. DOI: <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508>