

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-96>

УДК 338.48-6:641.5

## ГАСТРОНОМІЧНІ СИМВОЛИ КРАЇН ЯК ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ (НА ПРИКЛАДІ СПИСКУ ЮНЕСКО)

### GASTRONOMIC SYMBOLS OF COUNTRIES AS A POTENTIAL FOR THE DEVELOPMENT OF INTERNATIONAL TOURISM (ON THE EXAMPLE OF THE UNESCO LIST)

**Аніпко Наталія Петрівна**

кандидат географічних наук, доцент,  
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6590-0558>

**Смик Оксана Степанівна**

кандидат географічних наук, асистент,  
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8291-1929>

**Іванунік Віталій Олександрович**

кандидат географічних наук, доцент,  
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3879-1998>

**Anipko Natalija, Smyk Oksana, Ivanunik Vitalij**  
Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University

Кожна країна та її народ унікальні в усьому. Прояв унікальності в гастрономії – це джерело, яке збільшує бажання пізнати країни та традиції їхніх народів. Кожна країна має свої гастрономічні символи, які вирізняють її від інших країн. Деякі з них вже здобули всесвітню славу та поширилися за межі національних кордонів. А деякі, навпаки, маловідомі або невідомі. Є і ті, що потребують охорони та збереження, оскільки є складовою нематеріальної спадщини її народу. У Списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО гастрономічні символи також представлені. Звичайно, що не все, чим багаті країни та їхні народи, сьогодні є у Списку, тому його потрібно доповнювати, щоб зберегти те, що є та популяризувати. Найкращою рекламою гастрономічних символів є туризм. Подорожуючи, люди мають можливість знайомитися з країною, її культурою, традиціями тощо через гастрономічну культуру. Тому популяризація та розширення вже існуючих й організація нових заходів (фестивалі, майстер-класи тощо), де можна ознайомитися із гастрономічною культурою, збільшить потік міжнародних туристів.

**Ключові слова:** гастрономічна культура, гастрономічні символи, гастрономічні фестивалі, міжнародний туризм, традиції.

Each country and its people are unique in everything. The manifestation of uniqueness in gastronomy is a source that increases the desire to learn about countries and the traditions of their peoples. Each country has its own gastronomic symbols that distinguish it from other countries. Some of them have already gained worldwide fame and spread beyond national borders. Others, on the contrary, are little known or unknown. There are also those that need to be protected and preserved, as they are part of the intangible heritage of its people. The UNESCO Intangible Heritage List also includes gastronomic symbols. Of course, not everything that countries and their peoples are rich in today is on the List, so it needs to be supplemented to preserve what is available and promote it. Tourism is the best advertisement for gastronomic symbols. When travelling, people have the opportunity to get to know a country, its culture, traditions, etc. through its gastronomic culture. Therefore, promoting it and expanding existing ones and organising new events (festivals, masterclasses, etc.) to learn about it will increase the flow of international tourists. We analysed the UNESCO World Intangible Heritage List. The analysis showed that only 53 countries

are represented on the List with elements of gastronomic culture. We divided all gastronomic elements from the UNESCO list into four groups, depending on their characteristics. Those that are little known or unknown beyond national borders require special attention for preservation and promotion. Almost every tourist, when traveling abroad, does not miss the opportunity to experience a country "by taste." And the taste of each country is unique and unforgettable. Dishes, drinks, food products, their preparation methods, and more have long become symbols of the countries where they originated and developed the most. Some of them require protection and recognition. The gastronomic heritage of every nation is rich, but not all of it is known beyond ethnic borders, and some elements need preservation to avoid disappearing forever. A nation's gastronomic culture is one of the markers of its identity. And one of the best ways to explore it is through tourism.

**Keywords:** gastronomic culture, gastronomic symbols, gastronomic festivals, international tourism, traditions.

**Постановка проблеми.** Майже кожний турист вирушаючи в подорож за кордон не залишає осторонь можливість спробувати ту чи іншу країну "на смак". А смак кожної країни унікальний та незабутній. Страви, напої, продукти харчування, спосіб їх приготування тощо вже давно стали одними з символів країни в якій вони зародилися та набули найбільшого розвитку. Окремі з них потребують охорони та визнання.

Гастрономічна спадщина кожного народу є багатою, але не кожна є відомою за межами етнічних кордонів, а деяка потребує охорони, щоб не зникнути назавжди. Гастрономічна культура народу – це один з маркерів його ідентичності. А одним з найкращих шляхів його пізнання є туризм.

Досліджень присвячених гастрономічній культурі різних країн, народів є багато. Гастрономічна культура вже давно є джерелом дослідження науковців, основою або однією з складових туристичних програм. У своєму дослідженні ми взяли за основу Список світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО та проаналізували його на предмет, чи є в ньому гастрономічні символи країн, які вони, як вони представлені по країнам світу тощо.

#### **Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Гастрономічна культура є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини, що сприяє розвитку міжнародного туризму. Включення гастрономічних символів до Списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО забезпечує їх популяризацію та сприяє залученню туристів. Огляд інформаційних джерел [7–10] у цій сфері допомагає оцінити потенціал гастрономії у розвитку міжнародного туризму.

Питання гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО розглядається у праці Мелько Л., Литвинової Т. (2022) [3], гастрономічні символи країн та їх представлення у Списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО можна побачити у публікації Аніпко Н., Смик О. (2024) [2].

Подальші дослідження можуть бути спрямовані на аналіз економічного впливу гастрономічного туризму та оцінку ефективності включення нових елементів у туристичні маршрути.

**Мета статті.** Дослідити та проаналізувати гастрономічні елементи нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, зокрема традиційні страви, напої, техніки їх приготування та споживання, а також знання та практики, пов'язані з виробництвом харчових продуктів. Визначити географічний розподіл цих елементів, розглянути їхній культурний та туристичний вплив, а також підкреслити роль гастрономічної спадщини у збереженні національної ідентичності та розвитку міжнародного туризму.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У Списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО на 2024 рік є 48 елементів, в яких представлено те, що стосується страв, напоїв, їхнього приготування, а також продуктів харчування, традицій їх збору тощо [4]. Загалом представлені 53 країни світу, оскільки у Списку є індивідуальні та колективні елементи нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Наприклад, до колективних належать знання, практики, які стосуються виробництва та споживання *кускусу* в кількох країнах – Алжир, Марокко, Туніс, Мавританія. Загалом таких колективних елементів у списку є п'ять. По частинам світу розподіл гастрономічної складової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО такий: Азія – 25 країн, Європа – 13, Африка – 10, Америка – 5 [2].

Всі гастрономічні символи країн, які представлені у Списку, поділені нами на чотири групи. До *першої групи* ми віднесли традиційні національні страви країн, знання з їх приготування та споживання, гастрономічні звичаї, до *другої* – напої та культура їх виробництва, споживання, до *третьої* – знання, навички, традиції та практики вирощування, збору тощо продуктів харчування, трав, квітів, всього того, що використовують в їжі та

напоях, до четвертої – гастрономічні традиції, звичаї, свята.

Першу групу представлена з 22 елементів:

- французька кухня (Франція, 2010 р.),
- пряничне ремесло Північної Хорватії (Хорватія, 2010 р.),
- приготування та обмін кімчі в Республіці Корея (Республіка Корея, 2013 р.),
- середземноморська дієта (Марокко, Хорватія, Португалія, Іспанія, Італія, Кіпр, Греція, 2013 р.),
- вашоку, традиційна харчова культура японців, особливо при святкуванні Нового року (Японія, 2013 р.),
- лаваш, його приготування, значення та зовнішній вигляд традиційного хліба як вираження культури у Вірменії (Вірменія, 2014 р.),
- культура приготування та обміну коржами: лаваш, катирма, жупка, юфка (Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизстан, Туреччина, 2016 р.),
- культура та традиції виготовлення й споживання плову (Узбекистан, 2016 р.),
- оші-палав, традиційна їжа та її соціальні й культурні контексти в Таджикистані (Таджикістан, 2016 р.),
- мистецтво неаполітанського піцайоло (Італія, 2017 р.),
- традиція виготовлення та поширення долми, маркер культурної ідентичності (Азербайджан, 2017 р.),
- нсіма (страва з кукурудзи) та кулінарні традиції Малаві (Малаві, 2017 р.),
- знання, ноу-хау та практики, які стосуються виробництва та споживання кускусу, (Алжир, Марокко, Туніс, Мавританія 2020 р.),
- кулінарне мистецтво та культура дріжджового хліба фтіра на Мальті (Мальта, 2020 р.),
- суп джуму (Гаїті, 2021 р.),
- чебу-єн (рис з рибою), кулінарне мистецтво Сенегалу (Сенегал, 2021 р.),
- культура приготування українського борщу (Україна, 2022 р.),
- кустарне ноу-хау та культура багетного хліба (Франція, 2022 р.),
- харісса (паста), знання, навички та кулінарні та соціальні практики (Туніс, 2022 р.)
- практики та їх значення, пов'язані з приготуванням і споживанням севиче (страва з риби або морепродуктів) як вираження традиційної перуанської кухні (Перу, 2023 р.),
- аль-мануше (плоскі хлібці), емблематична кулінарна практика в Лівані (Ліван, 2023 р.).

– харіс (традиційна страва з пшениці, м'яса, масла): ноу-хау, знання та практика (ОАЕ, Оман, Саудівська Аравія, 2023 р.) [2].

Перша група є найбільш представницькою. Національні страви країн є не тільки смачними символами, але маркерами їхньої культурної ідентичності. Це зацікавлює туристів до більшого пізнання країни, її народу, його традицій та культури. У списку ЮНЕСКО перераховані не тільки страви, але і культура виготовлення, споживання тощо традиційної національної страви. Україна з 2022 року представлена у Списку культурою приготування українського борщу [6].

Друга група представлена 9 елементами:

- турецька кавова культура та традиції (Туреччина, 2013 р.),
- стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина квевері (Грузія, 2013 р.),
- культура пива в Бельгії (Бельгія, 2016 р.),
- традиційна техніка виготовлення айрагу в Хохуурі та пов'язані з нею звичаї (Монголія, 2019 р.)
- практики та традиційні знання терере в культурі Pohã Nana, напою предків гуарані в Парагваї (Парагвай, 2020 р.),
- соціальні практики та знання, пов'язані з приготуванням і використанням традиційного сливового алкоголю – шливовиці (Сербія, 2022 р.),
- традиційні технології обробки чаю та пов'язані з ними соціальні практики в Китаї (Китай, 2022 р.),
- знання майстрів легкого рому (Куба, 2022 р.),
- культура Çay (чай), символ ідентичності, гостинності та соціальної взаємодії (Азербайджан, Туреччина, 2022 р.).

У цій групі представлені традиційні алкогольні та неалкогольні напої восьми країн світу. Культура споживання та виготовлення деяких з них вже давно набула поширення за межами батьківщини напою.

Першою у цій групі за датою внесення до Списку є турецька кавова культура та традиції (2013 рік). Внесення цього елемента нематеріальної спадщини Туреччини до Списку ЮНЕСКО пояснюється тим, що кавова культура та традиції є не просто технікою приготування, подачі тощо смачного напою, але і символом багатой культурної спадщини країни, яка об'єднує людей на різних заходах й у різних випадках (церемонія заручин,

весілля тощо). Щороку в різних містах Туреччини відбуваються фестивалі кави, які привертають увагу туристів з різних країн. Наприклад, фестиваль у Манісі, який у 2012 році теж став частиною нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. А традиція зібрання людей у Манісі на честь кавової традиції та культури існує майже 400 років [12].

*Третя група – це такі 13 елементів:*

- *sanke mon*, колективний обряд риболовлі в Санке (Малі, 2009 р.),
- *Mibu no Napa Taue*, ритуал пересадки рису в Мібу, Хіросіма (Японія, 2011 р.),
- ловля креветок на коні в Остдуїнкерке (Бельгія, 2013 р.),
- традиційна сільськогосподарська практика культивування 'vite ad alberello' (виноградної лози з навченим кущем) у громаді Пантеллерія (Італія, 2014 р.),
- аргана, практики та ноу-хау щодо арганового дерева (Марокко, 2014 р.),
- культура Чеджу хаєньє (пірнання жінок-дайверів без кисневих масок за моллюсками на острові Ченжу, Республіка Корея, 2016 р.),
- збір трави іви на горі Озрен (Боснія і Герцоговина, 2018 р.),
- практики та майстерність, пов'язані з дамаською трояндою в Аль-Мрах (Сирійська Арабська республіка, 2020 р.),
- риболовля на Керкенських островах (Туніс, 2020 р.),
- полювання на трюфель в Італії, традиційні знання та практика (Італія, 2021 р.),
- фінікова пальма, знання, навички, традиції та практики (ОАЕ, Бахрейн, Єгипет, Ірак, Йорданія, Кувейт, Мавританія, Марокко, Оман, Палестина, Катар, Саудівська Аравія, Судан, Туніс, Ємен, 2022 р.),
- бджільництво в Словенії, спосіб життя (Словенія, 2022 р.),
- традиційні знання, методи та практики вирощування оливки (Туреччина, 2023 р.).

Деякі з цих знань та практик, які представлені у цій групі, формувалися століттями і є свідченням глибоких знань про навколишню природу. Це потребує охорони та підтримки, щоб ці унікальні знання та практики не зникли.

Остання четверта група є найменшою:

- церемонія Паах (ритуал вшанування кукурудзи) (Гватемала, 2013 р.),
- Нар Байрам, традиційне гранатове свято та культура (Азербайджан, 2020 р.),
- пхеньянська традиція споживання гаєнгтуоп (холодної локшини виготовленої зазвичай з гречки, КНДР, 2022 р.),

– звичай дарування страви хеєдхо (Джибуті, 2023 р.)

Розглянемо *Нар Байрам* – це фестиваль, який щороку відбувається в Азербайджані у жовтні та листопаді місяці в регіоні Гейчай. Історично гранати вирощували по території всього Азербайджану, але тепер переважно в регіоні Гейчай. Гранати з цього регіону є відомими у всьому світі через свій неймовірний смак та якість. Це стало можливим через унікальний мікроклімат та склад ґрунту, які найкраще підходять для вирощування гранату [11].

Гранат – це символ Азербайджану, тому фестиваль націлений на представлення значення гранату для народу, особливостей його вирощування, використання та загалом багатовікових традицій країни. Фестиваль був започаткований у 2006 році. Вирощування гранату – це традиція, яка існує багато століть в Азербайджані. А культура гранату – це багатогранне явище, яке увібрало в себе певний набір практик, знань, традицій і навичок, пов'язаних із вирощуванням цього фрукту. Для Азербайджану гранат – це не тільки в контексті гастрономії, але й ремесл, він також є джерелом натхнення в декоративному мистецтві, міфах, казках, поезії тощо. Гранат асоціюється з родючістю, добробутом, є символом енергії, любові та вічності. А праця людей, які вирощують гранат, свідчить про їхні знання навколишньої природи та техніку збору врожаю. Різні соціальні та культурні заходи в Азербайджані не обходяться без гранату як символу країни [5].

Як бачимо з переліку представлених у Списку гастрономічних символів країн є ті, які вже є добре відомими у світі, наприклад, французька кухня, мистецтво неаполітанського піццоло, а також ті, які є маловідомими та невідомими і ті, які потребують захисту. Саме останні потребують поширення інформації про них та включення, там де можливо, до програм екскурсійних турів тих місць, де можна ознайомитися з гастрономічними символами країн. Туризм – це саме та сфера, яка дає можливість народам краще пізнати один одного через різні складові культури, однією з найпопулярніших серед яких є гастрономічна культура. А також через туризм можна допомогти зберегти таку спадщину та поширити про неї інформацію.

Одна з особливостей гастрономічної культури – це практично відсутність кордонів для її поширення. А це в свою чергу допомагає більше дізнатися про ту чи іншу країну та



її народ. Яскравим прикладом є турецька кавова культура та її традиції, про яку ми вже згадували раніше. Турецька кава – це не просто смачний напій, але особлива технологія приготування, заварювання, подачі з багатою місцевою культурою. Особлива традиція подачі турецької кави – це символ гостинності, дружби тощо. Каву оспівують в літературі, музиці, вона є невід’ємною складовою соціальних та урочистих подій, традиції її приготування, подачі тощо передаються в кожній родині із покоління в покоління.

У міжнародному туризмі подорожі з метою пізнання тієї чи іншої країни та її народу через кулінарію – явище дуже популярне. Якщо проаналізувати організований туризм, то поширені як організовані гастрономічні тури до програм яких включають відвідування закладів з традиційною кухнею, гастрономічних фестивалів, майстер-класів тощо, так і комбіновані тури, де туристам пропонується відвідування найпопулярніших туристичних об’єктів та ознайомлення з гастрономічною культурою народу. Як правило організованих турів без гастрономічної складової дуже мало. Аналіз сайтів провідних українських туристичних операторів, які спеціалізуються на автобусних турах до країн Європи показав, що представлені переважно комбіновані тури з гастрономічною складовою, оскільки попит на такі тури більший і вони є дешевшими, ніж “чисті” гастрономічні тури [7–10].

У Списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, як вже зазначалося раніше, у 2022 році вперше була представлена Україна культурою приготування українського борщу. За версією американського телеканалу CNN український борщ входить до переліку двадцяти найсмачніших перших страв світі за своїми унікальними смаковими якостями [1]. Дуже важливо це правильно використати та представити іноземному споживачу. Основні акценти в презентації іноземцям найпопулярнішої української страви робити на тому, що борщ – це настільки унікальна страва, що має неймовірно велику різноманітність та чудові смакові якості. А велику різноманітність рецептів борщу пояснювати багатою та тривалою історією українського етносу, географічними особливостями території, де він готується, сезоном приготування, часом, який витрачається на приготування страви та навіть часом доби, коли страва готується тощо.

Серед заходів, які є дуже популярними як серед місцевого населення, так і серед туристів з різних країн – це найвідоміші в тій чи іншій країні гастрономічні фестивалі. Наведемо приклади деяких з них, які присвячені гастрономічним символам країн зі Списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО (табл. 1).

У цій таблиці наведені приклади міжнародних фестивалів, які привертають увагу туристів з усього світу. Розглянемо фестиваль білого трюфелю, який має світову славу вже багато років. Історія фестивалю розпочалася

Таблиця 1

**Гастрономічні фестивалі країн світу (на прикладі фестивалів на честь гастрономічних символів країн зі списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО)**

	Назва гастрономічного символу зі Списку	Назва фестивалю	Час проведення фестивалю	Місце проведення фестивалю
1	Турецька кавова культура та традиції	Фестиваль кави	Жовтень	Ізмір, Туреччини
2	Турецька кавова культура та традиції	Фестиваль кави	Вересень	Стамбул, Туреччина
3	Мистецтво неаполітанського піццайоло	Pizzafest	Вересень	Неаполь, Італія
4	Культура пива в Бельгії	Zyθος Beer Festival	Квітень	Левен, Бельгія
5	Фінікова пальма, знання, навички, традиції та практики	Фестиваль фініків Buraidah Dates Festival	Кінець літа	Бурейда, Саудівська Аравія
6	Полювання на трюфель в Італії, традиційні знання та практика	Фестиваль білого трюфелю	Жовтень-листопад	Альба, Італія

Джерело: складено автором

у 1928 році з ініціативи місцевих мешканців м. Альба (регіон П'ємонт) провести ярмарок на честь врожаю білого трюфелю. Місце збору білого трюфеля в цьому регіоні Італії вирізняється особливим кліматом та ґрунтами, що робить трюфель неймовірно смачним, ароматним та більш цінним. Фестиваль триває 6 тижнів і стартує з першої суботи жовтня. Відвідувачі можуть побачити кулінарні шоу, майстер-класи, дегустації, аукціон та ярмарок білих трюфелів, прийняти участь в екскурсії з мисливцями, які полюють за білим трюфелем тощо [13].

**Висновки.** Кожний народ створював свої кулінарні шедеври та зберігав традиції виго-

товлення та всього, що пов'язано з продуктами харчування, століттями. Таких знань, практик, страв, напоїв тощо у кожного народу є безліч. Частина з них вже добре відома людству, користується популярністю, внесена до Списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО тощо. Але не все сьогодні популярується та є добре відомим за межами країни походження, зокрема, українська гастрономічна культура, яка сьогодні представлена тільки одним символом, гідна бути більш представленою у Списку. Одним з найкращих шляхів пізнання народами один одного та їхньої спадщини, зокрема, гастрономічної, є туризм.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. 20 кращих супів світу. URL: <https://us.cnn.com/travel/the-worlds-best-soups-wellness>
2. Аніпко Н., Смик О. Гастрономічні символи країн та їх представлення у Списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід* : Матеріали XVIII Міжнародної наукової конференції. Львів, 2024. С. 11–15.
3. Мелько Л., Литвинова Т. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. *Географія та туризм: науковий журнал*. К.: Альфа-ПІК, 2022. Вип. 70. С. 3–9.
4. Офіційний сайт нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://www.unesco.org/en/culture>
5. Офіційний сайт світової спадщини ЮНЕСКО від Азербайджана. URL: [https://unesco.az/az/articles/intangible\\_cultural\\_heritage/nar-bayrami-traditional-pomegranate-festivity-culture](https://unesco.az/az/articles/intangible_cultural_heritage/nar-bayrami-traditional-pomegranate-festivity-culture)
6. Офіційний сайт сервісного порталу про Україну. URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/1295/ukrainian-borscht-french-baguette-neapolitan-pizza-products-and-dishes-under-the-protection-of-unesco#ukrainskii-borshh>
7. Офіційний сайт туристичного оператора Accord tour. URL: <https://www.accordtour.com/>
8. Офіційний сайт туристичного оператора Adriatic Travel. URL: <https://adriatic-travel.com.ua/tour/paryzh-misto-kokhannya#program>
9. Офіційний сайт туристичного оператора Tango Travel. URL: <https://tangotravel.com.ua/>
10. Офіційний сайт туристичного оператора Феєрія мандрів. URL: <https://feerie.com.ua/ua>
11. Туристичний путівник по Азербайджану. Офіційний сайт. URL: <https://ulduztourism.az/xeberler/nar-festivali>
12. Туристичний путівник по Туреччині. Офіційний сайт. URL: <https://goturkiye.com/ua/intangible-cultural-heritage>
13. Фестиваль трюфелів у Альбі: коли і де спробувати делікатес. URL: <https://www.livetoitaly.com/festival-tryufeley-v-albe/>

#### REFERENCES

1. 20 krashchych supiv svitu [20 best soups in the world]. Available at: <https://us.cnn.com/travel/the-worlds-best-soups-wellness>
2. Anipko N., Smyk O. (2024) Hastronomichni symvoly krain ta yikh predstavlennia u Spysku svitovoi nematerialnoi spadshchyny YuNESKO [Gastronomic symbols of countries and their representation in the UNESCO World Intangible Heritage List]. *Heohrafiia, ekonomika i turyzm: natsionalnyi ta mizhnarodnyi dosvid* : Materialy XVIII Mizhnarodnoi naukovoї konferentsii. Lviv. P. 11–15.
3. Melko L., Lytvynova T. (2022) Hastronomichniyi potentsial nematerialnoi kulturnoi spadshchyny YuNESKO ta turyzm [Gastronomic potential of intangible cultural heritage of UNESCO and tourism]. *Heohrafiia ta turyzm: naukovyi zhurnal*. K.: Alfa-PIK. Vyp. 70. P. 3–9.
4. Ofitsiinyi sait nematerialnoi spadshchyny YuNESKO [The official site of the intangible heritage of UNESCO]. Available at: <https://www.unesco.org/en/culture>
5. Ofitsiinyi sait svitovoi spadshchyny YuNESKO vid Azerbaidzhana [Official UNESCO World Heritage site from Azerbaijan]. Available at: [https://unesco.az/az/articles/intangible\\_cultural\\_heritage/nar-bayrami-traditional-pomegranate-festivity-culture](https://unesco.az/az/articles/intangible_cultural_heritage/nar-bayrami-traditional-pomegranate-festivity-culture)

6. Ofitsiynyi sait servisnoho portalu pro Ukrainu [The official website of the service portal about Ukraine]. Available at: <https://visitukraine.today/uk/blog/1295/ukrainian-borscht-french-baguette-neapolitan-pizza-products-and-dishes-under-the-protection-of-unesco#ukrainskii-borshh>
7. Ofitsiynyi sait turystychnoho operatora Accord tour [Official website of the tourist operator Accord tour]. Available at: <https://www.accordtour.com/>
8. Ofitsiynyi sait turystychnoho operatora Adriatic Travel [Official website of the travel operator Adriatic Travel]. Available at: <https://adriatic-travel.com.ua/tour/paryzh-misto-kokhannya#program>
9. Ofitsiynyi sait turystychnoho operatora Tango Travel [Official website of the tourist operator Tango Travel]. Available at: <https://tangotravel.com.ua/>
10. Ofitsiynyi sait turystychnoho operatora Feieriia mandriv [The official website of the tourist operator Feery Mandriv]. Available at: <https://feerie.com.ua/ua>
11. Turystychnyi putivnyk po Azerbaidzhanu. Ofitsiynyi sait [Tourist guide to Azerbaijan. Official site]. Available at: <https://ulduztourism.az/xeberler/nar-festivali>
12. Turystychnyi putivnyk po Turechchyni. Ofitsiynyi sait [Tourist guide to Turkey. Official site]. Available at: <https://goturkiye.com/ua/intangible-cultural-heritage>
13. Festyval triufeliv u Albi: koly i de sprobuvaty delicacies [Truffle Festival in Alba: when and where to try the delicacy]. Available at: <https://www.livetoitaly.com/festival-tryufeley-v-albe/>