В Анапе в этом году запланировано проведение первого в России винного марафона. За стартовый взнос от 1,7 тыс. до 3,1 тыс. руб. участники смогут пробежать выбранную дистанцию от 1,8 км до 42,2 км, поучаствовав одновременно в дегустации вин

ков уже сопоставимо. К тому же есть автохтонные сорта винограда, которые дают уникальные сочетания, добавляет он. Основным регионом для винного туризма Леонид Попович называет Краснодарский край, добавляя, что в Крыму также есть около 20 винодельни, которые принимают туристов. По его словам, в 2020 году поток был настолько большим, что некоторые винодельни даже вводили ограничения по числу туристов на один день.

Но только вином гастрономические алкогольные туры по России не ограничиваются: набирают популярность и экскурсии на пивоварни. Жителям столицы даже ехать никуда не надо. В числе лучших вариантов пользователи Tripadvisor выбирают посещение завода Московской пивоваренной компании, где цена варьируется от 500 руб. за обычную групповую программу до 8,5 тыс. руб. за индивидуальную экскурсию в выходные. Программа предполагает дегустацию четырех сортов пива. Альтернативный вариант — оренбургский пивоваренный завод «Крафт», программа которого включает не просто дегустацию продукции, но и выдачу сертификата пивного сомелье. Мероприятие бесплатное, но на момент подготовки материала доступных дней для бронирования в апреле—мае не было.

Рыбные места

Исполнительный директор Restcon Андрей Петраков в числе возможных интересных гастрономических направлений выделяет Дальний Восток, где широкий выбор свежей рыбы и морепродуктов. Сейчас гастрономический туризм в регионе действительно активно развивается, хотя тематические поездки пока представлены в основном авторскими турами. Например, в рамках индивидуальной экскурсии за 7,8 тыс. руб. туристам предлагают из Владивостока отправиться на остров Русский, где удастся посетить бухты с дегустацией местных морепродуктов, а также съездить на ферму морских огурцов, где можно заказать дополнительную дегустацию за 4 тыс. руб.

Особо туристы ценят дальневосточный стритфуд. Например, во Владивостоке широко представлены позаимствованные из корейской кухни паровые булочки пян-се, китайский вок и различные закуски. Отдельного внимания заслуживает адаптация привычных россиянам блюд под местные реалии: в борщ в местных заведениях любят добавлять морскую капусту, а пельмени начинять кальмарами. Отдельный интерес туристов обычно вызывает фастфуд с мясом знаменитого камчатского краба.

Но Дальний Восток не единственный регион, куда туристы отправляются за морскими деликатесами. Еще один пример — расположенная в Мурманской области Териберка, визитной карточкой которой давно стали морские ежи и гребешки. Морской сет (включает крабовое мясо, краба в панцире, мидии, мидиолусы и лайм) в меню местного ресторана «Териберский берег» сейчас стоит 18 тыс. руб., один морской еж обойдется там же в 200 руб. Впрочем, сейчас туроператоры предлагают комплексные гастрономические путешествия по Кольскому полуострову, которые включают помимо морской различную речную и озерную рыбу, блюда из оленины и северных ягод. Стоимость такого пятидневного тура по маршруту «Дары Севера», предполагающего посещение местных сел, сейчас составляет около 45 тыс. руб. на человека, если поездка организуется на несколько персон.

Невинные туры

По результатам опроса Ассоциации культурно-гастрономического туризма наиболее прочно с русской кухней у иностранных путешественников ассоциируется борщ — о нем говорили 83% респондентов, на втором месте — водка (79%), а на третьем — черная икра (64%). Но предлагать различные варианты исконно русской кухни сейчас регионы активно стараются и внутренним путешественникам. Гендиректор туроператора «Дельфин» Сергей Ромашкин рассказывает, что такие варианты сейчас особенно популярны в городах Золотого кольца. «Мы продаем их, хотя ярко выраженного спроса со стороны туристов по сравнению с другими экскурсионными поездками не видим»,— сетует он.

Аналогичные туры из Москвы, например, предлагаются по маршруту Суздаль—Волгореченск—Кострома—Семибратово— Ростов Великий—Переславль-Залесский. Поездка задумана с тем, чтобы в Суздале туристы попробовали бы местную медовуху, в Волгореченске — местного карпа и осетра горячего копчения, в Костроме проведут дегустацию местных сыров, в Семибратово сходят на «Биржу варенья», в Ростове познакомятся с луковым меню, а в Переславле-Залесском — с ряпушкой холодного копчения. Обойдется такое путешествие на майские праздники в 32–35 тыс. руб.

Туристам не стоит забывать и о других национальных кухнях. Например, сейчас московским туристам доступен гастрономический тур на поезде в Удмуртию. За трехдневную поездку путешественникам предлагают посетить Ижевск и Сарапул, где можно попробовать различные блюда местной кухни. В программе заявлены перепечи (открытые ватрушки), табани (лепешки) с молочным соусом зыретом и кумышка (дистиллят из кумыса). Планируется проведение кулинарного мастер-класса. Заявленная стоимость тура — 50 тыс. руб.

Гастротуризм на закуску

Несмотря на активное развитие предложений, Сергей Ромашкин сомневается, что сами по себе гастрономические бренды могут привлекать дополнительный поток в регионы. «Пробовать новую кухню туристы обычно готовы в основном в дополнение к осмотру достопримечательностей»,— полагает он. Эксперт поясняет, что во многом это объясняется тем, что абсолютное большинство внутренних экскурсионных туристов — женщины: сейчас 70% заявок на такие программы формируют туры для двух женщин. «Это туристки в возрасте 40–45 лет, которые, как правило, тщательно следят за рационом и ориентируются на духовные ценности»,— объясняет господин Ромашкин.

Сомневается в потенциале российского гастрономического туризма и Андрей Петраков. По его словам, в большинстве регионов доминирует смешанная европейская кухня, нет выдающихся ресторанов, а у жителей Москвы есть возможность попробовать любые блюда в своем городе. В целом гастрономический туризм возможен только как элемент полноценного туристического продукта, где требуются наличие достопримечательностей, инфраструктура и пр., указывает господин Петраков ●