# SLOW FOOD ЯК ФІЛОСОФІЯ ТА МІЖНАРОДНИЙ РУХ: ЗАПОЧАТКУВАННЯ, РОЗВИТОК ТА РОЛЬ У ЗБЕРЕЖЕННІ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ

# SLOW FOOD AS A PHILOSOPHY AND INTERNATIONAL MOVEMENT: INITIATION, DEVELOPMENT AND ROLE IN PRESERVING UKRAINE'S GASTRONOMIC CULTURE

УДК 008+316.7 (477)
DOI: https://doi.org/10.32782/infrastruct83-54

**Чорна Н.М.**
д-р істор. наук, професор,
завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

**Chorna Nataliia**
Vinnytsia Trade and Economic Institute
of the State University
of Trade and Economics

*У статті розкрито зміст терміну "slow food". Проаналізовано основні ідеї філософії "slow food". Доведено, що її поява стала своєрідною відповіддю на прискорення процесу глобалізації, позначеного засиллям транснаціональних корпорацій – виробників продуктів харчування та світових мереж закладів швидкого харчування, які своєю діяльністю загрожують національним кухням та місцевим традиціям приготування їжі. Висвітлено історію започаткування міжнародного руху "slow food", спрямованого проти глобалізації та на підтримку і збереження місцевих гастрономічних традицій, здорового харчування і насолоди їжею, а також позначеного турботою про навколишнє середовище, підтримкою місцевих виробників та створення додаткової вартості/цінності туристичних дестинацій. Увагу приділено особливостям розвитку руху "slow food" у цивілізованих країнах світу, а також осмисленню його ролі у збереженні гастрономічної культури України у сучасний нам період.*
**Ключові слова:** *"slow food", гастрономічна культура, локальна кухня, Україна.*

*The article reveals the meaning of the term "slow food". The main ideas of the "slow food" philosophy and the principles that have remained unchanged since its formulation to this day are analyzed. It is proven that the emergence of the "slow food" philosophy has become a kind of response to the acceleration of the globalization process, marked by the dominance of transnational corporations – food producers and global chains of fast food establishments, which threaten national cuisines and local cooking traditions with their activities. The history of the launch of the international "slow food" movement is highlighted, aimed at opposing globalization and supporting and preserving local gastronomic traditions, healthy eating and enjoying food, as well as being marked by concern for the environment, supporting local producers and creating added value/value for tourist destinations. It is stated that the "slow food" movement originated in Italy and from there spread to civilized countries of the world. The founder of the ideas that formed the basis of the movement was the Italian writer, public activist Carlo Petrini. This movement appeared in Ukraine in 2004, since then it has been developing steadily, and the number of its members and supporters is increasing. Based on the analysis of scientific articles and publications on authoritative Internet resources, the role of the "slow food" movement in the gastronomic culture of Ukraine in the modern period has been determined. The restaurant establishments of Ukraine that are consistent supporters of "slow food" and introduce local dishes and local gastronomic traditions into their menus have been listed. It has been proven that local traditional food in a modern author's interpretation can turn into a powerful magnet and form a tourist destination brand. Attention is paid to the "Ark of Taste" project, initiated by supporters of the "slow food" movement, which is a kind of Red Book of breeds, varieties and processed products that are on the verge of extinction. Nine such atlases have been published so far, the last of which was published in 2023 and is dedicated to Ukraine.*
**Ключові слова:** *"slow food", gastronomic culture, local cuisine, Ukraine.*

**Постановка проблеми.** Процес глобалізації, який суттєво прискорився наприкінці XX – на початку XXI ст., одним зі своїх наслідків має активізацію діяльності транснаціональних корпорацій, зайнятих виробництвом продуктів харчування, з характерним їм акумулюванням величезних ресурсів та «перепрошиванням» системи харчування людей, яка складалася упродовж сотень та тисяч років і стала притаманна кожному конкретному регіону, з огляду на його природно-кліматичні та інші умови.

Транснаціональні компанії, проникаючи на ринки регіонів, масово скуповують місцевих виробників та зобов'язують їх виробляти уніфіковану продукцію, яка є упізнаваною у різних куточках світу та добре продається, проте не має нічого спільного з харчовими традиціями цих регіонів. Крім того, працюючи з величезними обсягами виробництва та орієнтуючись на задоволення колосального попиту шляхом випуску типової продукції, ці компанії часто не гребують використовувати у своїй продукції різноманітні сполуки та речовини, а також технології, які роблять продукти харчування шкідливими для організму людини.

Саме ці компанії, а також світові мережі закладів швидкого харчування своєю діяльністю загрожують національним кухням та місцевим традиціям приготування їжі, і саме проти них спрямовується міжнародний рух "slow food". Фактично будучи започаткованим у др. пол. 1980-х рр. в Італії, цей рух дуже швидко завоював собі прихильність у більшості країн світу і станом на тепер прихильниками його, а також філософії, що перебуває в його основі та пов'язана з підтримкою та збереженням місцевих гастрономічних традицій, пропагуванням здорового харчування та насолоди їжею, а також турботою про навколишнє середовище та підтримкою місцевих виробників, нараховують кілька мільйонів осіб.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** З моменту започаткування і досі “slow food” як філософія та міжнародний рух неодноразово ставали об’єктом наукового дослідження. Безумовно, наукові розвідки на цю тематику більш поширені закордоном, насамперед у країнах Західної Європи. В Україні відповідні публікації почали з’являтися лише з середини 2000-х рр., під впливом зростаючої популярності “slow food”. Більша частина публікацій розміщена на Інтернет-ресурсах та належить авторству шеф-кухарів, рестораторів, гастроентузіастів та дослідників кухні. Наукові студії за тематикою є не настільки чисельними і належать таким авторам, як Удовиченко В. [1], Тихомірова Ф. [2], Церклевич В., Діль А. [3], ін.

**Постановка завдання.** Метою статті є дослідження появи та генезису “slow food” як терміну, філософії та міжнародного некомерційного руху, спрямованого проти глобалізації та на захист традиційної регіональної гастрономічної культури.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Термін “slow food” з’явився у 1980-х рр. в Італії для означення руху противників закладів швидкого харчування, популярність яких у той час сильно зростала в багатьох країнах світу, та пропонованої ними «швидкої їжі» (“fast food”). Започаткування руху пов’язане з акцією протесту проти відкриття ресторану “McDonald’s” у Римі на площі Іспанії у 1986 р. Площа Іспанії – одне із найбільш відвідуваних туристами місць італійської столиці. За наявною інформацією, цю площу щоденно відвідують кілька сотень тисяч туристів. У той час ресторан “McDonald’s”, який відкривали у Римі, був першим закладом цієї мережі в Італії і загалом першим закладом формату “fast food” в Італії.

У той день Карл Петріні, який згодом став фундатором руху “slow food”, спільно зі своїми друзями вийшли на вулицю, де будувався “McDonald’s”, зробили столи з дощок, які відгороджували будівельний майданчик від перехожих, а потім на це місце принесли з дому традиційну пасту та різні італійські страви і почали безкоштовно пригощати ними всіх, хто проходив повз чи прийшов їх підтримати. Учасники акції казали, що італійська традиційна їжа – це чудові, з любов’ю приготовані, локальні і дуже смачні продукти, а не «якісь заморожені котлети» [4].

Протест проти відкриття закладу швидкого харчування в Італії був першим протестом такого роду у світі. І це не дивно, з огляду на усім відому любов італійців до повільної їжі, до того ж обов’язкового приготовленої відповідно до збережених кулінарних традицій країни та обов’язково з продуктів місцевого погодження.

Завадити відкриттю “McDonald’s” у Римі італійцям не вдалося, і станом на тепер в італійській столиці та по всій Італії працює низка закладів швидкого харчування, «отруюючи», як кажуть місцеві, запахом “fast food” усе навколо. На думку італійців, це є «великим соромом», адже «італійська кухня була, є і буде набагато кращою від гамбургерів та картоплі-фрі», які до того ж небезпечні для здоров'я людини генно-модифікованими продуктами.

Попри те, що ресторани “McDonald’s”, а пізніше заклади інших мереж швидкого харчування проникли в Італію та закріпилися в ній, ідеї противників “fast food” не залишилися непоміченими. За кілька років до італійців у їхній пропаганді “slow food” доєдналися поціновувачі національних кухонь з різних країн світу, а філософія сповільнення розповсюдилася на інші сфери, до яких почали додавати епітет «повільний»: повільні подорожі, повільні міста, повільна освіта, повільне старіння, повільне задоволення тощо [5].

Рух “slow food” є, насамперед, протидією засиллю “fast food”, а також закладам ресторанного господарства, які пропагують такий формат їжі. Остання, які відомо, не вимагає витрат часу на приготування та є доступною як за місцем свого виробництва, так і за місцем свого споживання, проте характеризується чималим умістом шкідливих домішок, а подекуди і повною відсутністю натуральних складників як таких. У підсумку, дуже часто місцева їжа стає недоступною для пересічного споживача, особливо споживача-мешканця великого міста, автентичні особливості її приготування втрачаються раз і назавжди, а здоров'я людей стрімко погіршується [1, с. 82].

Символом філософії “slow food” було обрано равлика («повільний делікатес»), який «символізує повільність, яку ми вважаємо радше гомеопатичними ліками, ніж абсолютною цінністю. Істота, яка несе свій будинок на спині, почувається як вдома, куди б вона не пішла. Це також про нас. Нас цікавить те, що є місцевим, що є типовим. Ми вважаємо, що кулінарна цікавість – це єдиний спосіб зупинити хвилю такого роду глобалізації, яка робить усе однаковим на смак, де б ви не були», – йшлося у виступі засновника міжнародного руху “slow food” Карла Петріні в далекому 1986 р. [6].

Аби пропагувати філософію “slow food” та об’єднувати навколо неї прихильників зазначених вище ідей, італієць Карло Петріні у 1986 р. виступив з ініціативою утворення у м. Бра громадської організації “Agricola”. У 1989 р. назву цієї організації було змінено на “slow food”. У зв'язку з виходом організації на міжнародний рівень трохи згодом її назва трансформувалася в “Slow Food International” і залишається такою досі.

Метою руху “slow food” є підтримка та збереження місцевих гастрономічних традицій, здорове харчування та насолода їжею, а також турбота про навколишнє середовище, підтримка місцевих виробників та створення додаткової вартості/цінності туристичних дестинацій.

В основі філософії “slow food” перебувають три основні принципи:

– смачно – завдяки використанню в стравах локальних, в т. ч. сезонних продуктів, які приємні для органів чуття і є частиною місцевої культури;

– чисто – завдяки виробництву та споживанню продуктів харчування, які не наносять шкоди навколишньому середовищу, добробуту тварин і здоров’ю людини;

– чесно – завдяки доступним цінам для споживачів, справедливій оплаті та гідним умовам праці для виробників [6].

Турбота про навколишнє середовище та підтримка місцевих виробників значно проявляються у пропагованій прихильниками руху ідеї гуманного поводження з тваринами, яка передбачає відмову від промислового тваринництва, за якого тварини живуть у клітках і не бачать сонячного світла, та переходу до тваринництва free range, з притаманним йому етичним поводженням із тваринами. Свідомий підхід до тваринництва, який пропагується рухом “slow food”, реалізується також через підтримку малих господарств та крафтових виробників молочної, м’ясної та іншої продукції [2, с. 141].

Популяризація ідей “slow food” та зростання популярності локальних продуктів і страв як серед місцевих, так і серед приїжджих значно пов’язані з діяльністю «фуді». Відомо, що термін “foodies” вперше був використаний у 1980 р. американським ресторанним критиком та письменником Г. Гріном у журналі “New York Magazine” Дещо згодом він кілька разів з’являвся у британській пресі, поки не став широко відомим у 1984 р., завдяки кулінарній книзі, опублікованій П. Леві та Е. Барр.

Термін “foodies” з того часу і до тепер використовують по відношенню до людей, які демонструють особливий інтерес до процесу споживання страв та напоїв і вважають, що повільне споживання їжі та насолода нею є значно важливішим за прийом їжі задля задоволення фізичних потреб. Наразі «фуді» – це цілий рух та своєрідна субкультура, популярність яких стрімко зростає. «Фуді» перебувають у постійному пошуку нових смакових відчуттів та колекціонують їх. Вони полюбляють не лише смачно поїсти, самостійно все приготувати та поекспериментувати зі смаками, але і ретельно підібрати необхідні продукти та інгредієнти. Крім того, «фуді» полюбляють їсти поза домом.

«Фуді» формують окремий сегмент туристів, які пізнають автентичність відвідуваних місць через їжу. Такі туристи неабияк цікавляться походженням продуктів, визнають цінність гастрономії як засобу спілкування та простору для обміну досвідом з іншими людьми. Щоб скуштувати унікальну, ексклюзивну або екзотичну страву чи напій, «фуді», готові долати тисячі кілометрів і витрачати на неї кошти, в рази більші за ті, що їх витрачають звичайні туристи, аби скуштувати щось нове та незвичне. Так, окремі з «фуді» їдуть до Намібії спеціально задля того, аби скуштувати устриць з Свакопмунда, або в Нову Зеландію, за медом із манулі.

Відомо, що серед європейців найбільшими прихильниками подорожей заради “slow food”, є німці та англійці, а також те, що в США кількість тих, хто подорожує, щоб насолодитися унікальними локальними стравами та досвідом їх створення, ще в період 2006–2013 рр. зросла з 40 до 51 % і досі продовжує стрімко зростати. Загалом, станом на тепер (01.12.2024 р.) у світі нараховується понад 1 млн прихильників руху та більше 100 тис його учасників – фермерів, виробників продуктів харчування, шеф-кухарів та «свідомих» споживачів у понад 160 країнах [7].

З ініціативи прихильників філософії “slow food” 10 грудня у світі щорічно відзначається Terra Madre Day, покликаний прославляти локальні продукти та локальну кухню. У цей день тисячі людей організовують різноманітні заходи, аби віддати шану смачній, чистій, чесній та здоровій їжі: приємній на смак, чистій для людей, тварин та природи, чесній та здоровій для виробників та споживачів.

В Україні рух “slow food” з’явився у 2004 р. і вже понад 20 років його прихильники реалізовують три головні місії:

– продовольче біорізноманіття: збереження локальних сортів, порід тварин, традиційних продуктів та технологій переробки;

– просвітництво: покращення обізнаності населення щодо культури харчування;

– продовольча система: підтримка маленьких крафтових ферм та виробництв [6].

Український відділ “slow food”, який нараховує понад 500 членів та 16 місцевих груп (у Києві, Дніпрі, Одесі, Полтаві, Рівному, Чернігові, ін.) та є складовою міжнародної організації “Slow Food International”, зосереджується на підтримці традиційного українського сільського господарства та продуктів, використанні місцевих сировинних матеріалів та збереженні біорізноманіття. Організація наполегливо працює над тим, щоб довести, що їжа повинна вироблятися не тільки в екологічно чистих умовах, але і не завдаючи шкоди навколишньому середовищу, тваринному світу, життю суспільства, а також регулярно проводить фестивалі, дегустації та майстер-класи, щоб показати унікальність та багатство української кухні і популяризувати її в Україні та закордоном [2, с. 143]. Потужна презентація української кухні на міжнародному рівні відбулася восени 2024 р. на виставці Terra Madre в м. Турині (Італія), яка є найбільшою подією світу свідомого вирощування, виготовлення та споживання їжі [8].

Проникнення “slow food” у діяльність закладів ресторанного господарства проявилося ще в 2019 р. у включенні українських шефів в Міжнародний Альянс кухарів – першими вступили Даша Малахова, Вікторія Пархоменко, Юрій Ковриженко, Ігор Мезенцев, Богдан Михайлов (м. Київ), Віктор Титов

(м. Одеса), ін., а також в ознакуванні закладів заповітними емблемами біло-червоних равликів. Започаткований процес успішно триває і досі.

Щоправда, стосується слоу-фудівських, локальних закладів, їх в Україні наразі не так вже й багато. Одним із перших учасників міжнародної організації "slow food" в Україні є ресторан "Klukva&Brukva", а його власниця та бренд-шефиня закладу В. Пархоменко є лідеркою "Slow Food Kyiv". Серед найвідоміших ресторанів також – «Глек», «Сто років тому вперед», мережа «Канапа» у Києві. Окремої уваги заслуговує ресторан «Гелета» у Хустському р-ні на Закарпатті – відкрившись у 2021 р., він працював виключно з локальними продуктами, вирощеними в радіусі не більше 150 км від закладу та культивував закарпатську кухню в новітній авторській інтерпретації. Та з початком повномасштабної війни росії проти України заклад переорієнтував свою діяльність і вже майже чотири роки працює як їдальня для переселенців.

У 2021 р. до міжнародного руху "slow food" приєдналася всеукраїнська мережа продуктових супермаркетів «Сільпо». Компанією було розпочато реалізацію проєкту «Лавка традицій» [9], місією якого було проголошено підтримку малих виробників та розвиток культури локальної їжі. Відповідно до встановленої практики, перш, ніж продукти дрібних виробників потраплять на полиці магазинів, експерти мережі знайомляться з виробниками, досліджують умови виробництва та якість пропонованої ними продукції, перевіряють документи, покращують пакування та брендинг. У підсумку, під логотипом «Лавка традицій» у магазинах мережі можна придбати різноманітні продукти «від українських фермерів, виготовлені вручну, з натуральних компонентів, людьми, які люблять свою справу» (сири «Чізарня», молочна продукція «Старий Порицьк», яблучні соки «Коник», м'ясо від «Світ м'яса», борошно від «Зелений млин», ін.) і бути впевненими при цьому в їхній якості та безпечності.

У 1996 р., задля підтримки дрібних виробництв, які потерпали від індустріалізації сільського господарства, погіршення екологічних умов та змішування смаків, прихильниками руху "slow food" було створено проєкт «Ковчег Смаку» ("Ark of Taste") – своєрідну Червону книга порід, сортів та продуктів переробки, які знаходяться на межі зникнення. До «Ковчегу Смаку» станом на тепер внесено 5 655 позицій локальних продуктів із 150 країн світу, які мають не менше 30 років вжитку і яким сьогодні загрожує зникнення [10].

Італійським Університетом гастрономічних наук Поленцо спільно з міжнародною організацією "slow food" було опубліковано дев'ять атласів «Ковчег смаку», присвячених їжі Албанії, Бразилії, Естонії, Кенії, Мексики, Нідерландів, Перу, Танзанії та України. Атлас про культуру їжі України [6], виданий у 2023 р., став дев'ятим та наразі останнім. У ньому зазнали презентації 85 позицій: тварини (бджоли, худоба, риба, птиця), традиційні продукти (в'ялені делікатеси шовдра і мацик, біла та чорна ковбаса, кров'янка, сало, смалець, традиційні сири гуцульська бриндзя, будз та калачики, кисломолочний напій гулянка, ін.), фрукти, овочі та гриба (різні види винограду, груша лимонка, слива угорка, яблуко пепінка, полинове вино, ніжинський огірок, ялтинська цибуля, ін.), оброблені харчові продукти (постила, спотикач, вушка, узвар, леквар, кутя, полтавська качана каша, караїмський пиріжок з м'ясом, ін.). Атлас містить інформацію про історію кожної з представлених позицій та поточний її стан, а також про зв'язок з біокультурним простором, способи застосування чи приготування [11].

Опублікування путівника «Ковчег смаку в Україні» на початку 2023 р. виявилося особливо символічним та дуже на часі, адже відбулося в період повномасштабної війни росії проти нашої держави. В умовах війни проти України та всього українського дуже важливо не лише зберегти державу, території та людей, але й культуру та ідентичність. На жаль, так склалося, що упродовж тривалого часу українська кухня не була популярна в Україні. Спочатку далася взнаки політика радянської влади, спрямована проти української культури та української кухні як складової її частини, а пізніше, після розпаду срср, значна частина національних гастрономічних традицій, смакового різноманіття, рецептів страв та напоїв загубилися серед маси іноземних продуктів та чужих страв, – написав у передмові до видання Є. Клопотенко [10].

Тож наразі з великою відповідальністю слід підійти до відродження культурної спадщини України, більшої її презентації та популяризації. Подібні завдання стоять і по відношенню до української кухні: вона має бути відроджена, широко презентована в Україні та закордоном, а також осучаснена та інтерпретована на новий лад. Важливо також, аби українська кухня, яка сформувалася на основі народних традицій, зайняла своє місце не лише в сегменті масмаркету, але й була широко презентована в ресторанах преміального сегменту, адже ще на початку XX ст. вона була представлена великою кількістю вишуканих страв та напоїв і на рівних конкурувала з іншими національними кухнями.

**Висновки.** Таким чином, з'явившись у відповідь на активізацію процесу глобалізації наприкінці XX – на початку XXI ст., "slow food" як філософія та міжнародний некомерційний рух швидко поширилися по світу і на сьогодні мають велику кількість прихильників у багатьох цивілізованих країнах. В Україні ідеї "slow food" з'явилися на поч. 2000-х рр. і станом на тепер вони активно функціонують не лише на рівні численних гастроентузіастів, але й закладів ресторанного господарства, які впровадили в своє меню страви місцевої кухні, приготовлені з локальних

продуктів, часто за традиційними рецептами, але а сучасній авторській інтерпретації.

З урахуванням зростаючої популярності ідей “slow food” в країнах світу та збільшення кількості їх прихильників в Україні, маємо підстави вважати, що страви локальної кухні спроможні забезпечити формування бренду туристичних дестинацій, а також створення додаткової вартості/цінності останніх, у зв'язку з чим питання потребує продовження наукового свого дослідження та розроблення конкретних алгоритмів перетворення локальних продуктів та страв на потужні туристичні магніти.

**БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:**

1. Удовиченко В. Slow food: від руху до концепту еногастрономічного туризму. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія : Географія*. 2020. № 1–2 (76–77). С. 82–88. DOI: http://doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12 (дата звернення: 08.12.2024)

2. Тихомірова Ф. А. “slow food” в Україніта наратив одеської локальної кухні. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія : Історія.* 2020. Вип. 57. С. 135–153. URL: https://cityface.org.ua/resources/data/a_20200924215726_6b928fc09.pdf (дата звернення: 09.12.2024)

3. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші “local food” в розвитку туристичних дестинацій. *Індустрія гостинності і туризму в Центральній та Східній Європі.* 2022. № 6. С. 41–41. URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1193/1125 (дата звернення: 14.12.2024)

4. Що таке “slow food”. URL : https://kert.com.ua/shcho-take-slow-food/ (дата звернення: 09.12.2024)

5. Як і чому принципи slow food завойовують світ? URL: https://34home.com.ua/post/slow-food (дата звернення: 08.12.2024)

6. Смачно, чисто та чесно: що таке Slow Food та як його їдять. URL: https://nashkiev.ua/eat/smachno-chisto-i-chesno-scho-take-slow-food-ta-yak-iogo-idyat (дата звернення: 01.12.2024)

7. Slow Food in Ukraine. Офіційний сайт. URL: https://slowfood.in.ua/ (дата звернення: 01.12.2024)

8. «Дуже важливий для світу досвід». Український Slow Food представить локальну продукцію та традиції на виставці Terra Madre в Італії. URL: https://nv.ua/ukr/food/eat/ukrajina-predstavit-svoji-unikalni-produkti-na-italiysku-vistavku-terra-madre-dlya-slow-food-50447704.html (дата звернення: 10.12.2024)

9. Лавка традицій. URL: https://lavkasilpo.com.ua/ (дата звернення: 10.12.2024)

10. Україна. Їжа, знання та історії гастрономічної спадщини. Ковчег смаку. URL: https://unisg.it/assets/ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf?Fbclid=iwar1wxs46ebbud4-0tlpj3ikfvhckr2pwrt1cx1a17_Cwr9dJNjEeXUpDK9k (дата звернення: 01.12.2024)

11. Світ побачив український «Ковчег смаку», – продукти і страви, що знаходяться на межі зникнення. URL: https://www.seeds.org.ua/svit-pobachiv-ukrainskij-kovcheg-smaku-produkti-i-stravi-shho-znaxodyatsya-na-mezhi-zniknennya/ (дата звернення: 01.12.2024)

**REFERENCES:**

1. Udovychenko V. (2020). Slow food: vid rukhu do kontseptu enohastronomichnoho turyzmu [Slow food: from the movement to the concept of food and wine tourism]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Seriia : Heohrafiia,* vol. 1–2 (76–77), pp. 82–88. DOI: http://doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12 (accessed December 01, 2024)

2. Tykhomirova F. A. (2020). “slow food” v Ukraini ta naratyv odeskoi lokalnoi kukhni [“slow food” in Ukraine and the narrative of Odesa local cuisine]. *Visnyk KhNU imeni V. N. Karazina. Seriia: Istoriia,* vol. 57, pp. 135–153. Available at: https://cityface.org.ua/resources/data/a_20200924215726_6b928fc09.pdf (accessed December 09, 2024)

3. Tserklevych V. S., Dil A. V., Dil M. V. (2022). Novi hastronomichni spetsialitety yak produkt restoranu nishi “local food” v rozvytku turystychnykh destynatsii [New gastronomic specialties as a product of the “local food” niche restaurant in the development of tourist destinations]. *Industriia hostynnosti i turyzmu v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*, vol. 6, pp. 41–41. Available at: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1193/1125 (accessed December 14, 2024)

4. Shcho take “slow food” [What is “slow food”]. Available at: https://kert.com.ua/shcho-take-slow-food/ (accessed December 09, 2024)

5. Iak i chomu pryntsypy slow food zavoiovuiut svit? [How and why are the principles of slow food conquering the world?]. Available at: https://34home.com.ua/post/slow-food (accessed December 08, 2024)

6. Smachno, chysto ta chesno: shcho take Slow Food ta yak yoho yidiat [Delicious, clean and honest: what Slow Food is and how it is eaten]. Available at: https://nashkiev.ua/eat/smachno-chisto-i-chesno-scho-take-slow-food-ta-yak-iogo-idyat (accessed December 01, 2024)

7. Slow Food in Ukraine. Ofitsiinyi sait. Available at: https://slowfood.in.ua/ (accessed December 01, 2024)

8. “Duzhe vazhlyvyi dlia svitu dosvid”. Ukrainskyi Slow Food predstavyt lokalnu produktsiiu ta tradytsii na vystavtsi Terra Madre v Italii [“Experience is very important for the world”. Ukrainian Slow Food will present local products and traditions at the Terra Madre exhibition in Italy]. Available at: https://nv.ua/ukr/food/eat/ukrajina-predstavit-svoji-unikalni-produkti-na-italiysku-vistavku-terra-madre-dlya-slow-food-50447704.html (accessed December 10, 2024)

9. Lavka tradytsii [Bench of traditions]. Available at: https://lavkasilpo.com.ua/ (accessed December 10, 2024)

10. Ukraina. Yizha, znannia ta istorii hastronomichnoi spadshchyny. Kovcheh smaku [Ukraine. Food, knowledge and stories of gastronomic heritage. Ark of taste]. Available at: https://www.unisg.it/assets/ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf?Fbclid=iwar1wxs46ebbud4-0tlpj3ikfvhckr2pwrt1cx1a17_Cwr9dJNjEeXUpDK9k (accessed December 01, 2024)

11. Svit pobachyv ukrainskyi “Kovcheh smaku”, – produkty i stravy, shcho znakhodiatsia na mezhi znyknennia [The world saw the Ukrainian “Ark of Taste”, products and dishes that are on the verge of extinction]. Available at: https://www.seeds.org.ua/svit-pobachiv-ukrainskij-kovcheg-smaku-produkti-i-stravi-shho-znaxodyatsya-na-mezhi-zniknennya/ (accessed December 01, 2024)