

<https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-22-20>  
УДК 338.48:640.43:502.131.1

## КОНЦЕПЦІЯ «SLOW FOOD» ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗБЕРЕЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА СТАЛОГО РОЗВИТКУ

**Оболентцева Лариса Володимирівна**

докт. екон. наук, професор,  
професор кафедри світової політики,  
дипломатії та туристичного бізнесу  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
майдан Свободи, 4, м. Харків, Україна, 61022  
e-mail: [obolentseva@karazin.ua](mailto:obolentseva@karazin.ua)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7085-6902>

Стаття присвячена дослідженню концепції «Slow Food» як одного з ефективних інструментів збереження гастрономічної спадщини та реалізації принципів сталого розвитку в умовах глобалізаційних трансформацій сучасної економіки. Обґрунтовано, що поширення мереж швидкого харчування та стандартизація меню й сировинних компонентів призводять до поступової втрати локальної кулінарної самобутності, знецінення традиційних гастрономічних знань і зниження культурної ролі харчування в суспільстві. В такій ситуації концепція «Slow Food» розглядається як альтернативна модель розвитку харчової та ресторанної сфери, спрямована на відновлення цінності локальних продуктів, традиційних технологій приготування їжі та усвідомленого ставлення до процесу споживання. У роботі систематизовано ідеологічні засади руху «Slow Food», розкрито його історичні передумови та охарактеризовано ключові принципи - «чистота», «чесність» і «смак», які формують концептуальну основу відповідального виробництва й споживання харчових продуктів. Доведено, що зазначені принципи охоплюють не лише гастрономічний, а й екологічний, соціальний та етичний виміри, забезпечуючи гармонізацію взаємодії між виробниками, споживачами та природним середовищем. Особливу увагу приділено аналізу взаємозв'язку між філософією «Slow Food» і концепцією здорового харчування, зокрема, в частині формування усвідомленої харчової поведінки, зниження ризиків надмірного споживання, скорочення харчових відходів і покращення фізичного та психоемоційного благополуччя людини. Обґрунтовано, що інтеграція принципів «Slow Food» у діяльність сучасних ресторанних закладів сприяє розвитку коротких ланцюгів постачання, підтримці локальних фермерських господарств, збереженню традиційних кулінарних практик і формуванню унікального гастрономічного досвіду споживачів. Показано, що реалізація цієї концепції позитивно впливає на туристичну привабливість регіонів, формування локальних гастрономічних брендів та підвищення соціально-економічної стійкості територій. Акцентовано увагу на особливостях поширення ідей «Slow Food» в Україні, де, попри зростання інтересу до здорового харчування, філософія «повільної їжі» та «повільного життя» залишається недостатньо інституціоналізованою. Зроблено висновок, що концепція «Slow Food» має значний потенціал як комплексний інструмент збереження гастрономічної спадщини, формування відповідальної споживчої культури та впровадження принципів сталого розвитку в умовах сучасних глобальних викликів.

**Ключові слова:** Slow Food, гастрономічна спадщина, сталий розвиток, ресторанний бізнес, відповідальне споживання, здорове харчування, локальні продукти, гастрономічна культура.

**Як цитувати:** Оболентцева Л.В. Концепція «Slow Food» як інструмент збереження гастрономічної спадщини та сталого розвитку. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносин. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2025. № 22. С. 201-212. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-22-20>

**In cites:** Obolentseva L. (2025). The «Slow Food» concept as a tool for preserving gastronomic heritage and sustainable development. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*, (22), 201-212. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-22-20> (in Ukrainian)

**Постановка проблеми.** У XXI столітті глобалізаційні процеси перетворилися на одну з визначальних рис сучасного економічного розвитку, істотно впливаючи на структуру та динаміку світової економіки. Їхній вплив поширюється практично на всі сфери суспільного життя, зокрема й на функціонування підприємств туристичної індустрії, у тому числі ресторанного бізнесу, і взагалі, закладів харчування всіх форматів. Активне розширення мереж швидкого харчування, уніфікація меню та сировинних компонентів, а також домінування орієнтації на оперативність обслуговування споживачів нерідко спричиняють поступову втрату самобутніх національних кулінарних традицій і гастрономічної ідентичності окремих країн і регіонів. Реакцією на зазначені тенденції стало формування та розвиток суспільних і професійних рухів, спрямованих на збереження локальних кулінарних практик, підтримку екологічно відповідального виробництва та утвердження автентичного, усвідомленого підходу до харчування.

Одним із актуальних трендів розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах є посилення уваги до питань безпечності та відповідального споживання. Зростаюча екологічна свідомість суспільства зумовлює переосмислення харчових звичок і споживчих пріоритетів, спонукаючи людей робити більш усвідомлений вибір продуктів та способів їхнього споживання. У такій ситуації особливого поширення набуває концепція «Slow Food», яка протиставляє себе глобальній уніфікації та масовому виробництву, акцентуючи увагу на якості, походженні продуктів і культурній цінності процесу споживання їжі.

Особливої ваги проблема набуває у контексті реалізації принципів сталого розвитку, які передбачають формування відповідальних моделей виробництва й споживання, зменшення негативного впливу на довкілля та підтримку локальних економік. Концепція «Slow Food», орієнтована на якість, екологічну безпечність, етичність і культурну цінність харчування, відповідає сучасним викликам і, водночас, залишається недостатньо опрацьованою в наукових дослідженнях у сфері економіки туризму та ресторанного бізнесу.

Актуальність теми також посилюється зростанням суспільного інтересу до здорового харчування та якості життя, що зумовлює переосмислення харчових звичок і споживчих пріоритетів. Усвідомлене споживання, притаманне філософії «Slow Food», дедалі частіше розглядається як чинник покращення фізичного і психоемоційного стану людини, а також як складова формування сталих моделей поведінки.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** У сучасному науковому дискурсі концепція «Slow Food» розглядається як багатовимірне явище, що поєднує культурологічний, соціально-економічний та

еколого-управлінський виміри. Ранні теоретичні праці та узагальнення зосереджуються на ідеології руху, інтерпретуючи «Slow Food» як альтернативу індустріалізованим продовольчим системам і як рамку для «нової гастрономії». Також важливими є концептуальні узагальнення, пов'язані з витоками руху та його ідейним позиціонуванням як «філософії життя», що протиставляється прискореним моделям споживання.

Parkins W., Geoffrey C. [1] розглядають концепцію Slow Living як соціокультурну відповідь на прискорення темпів сучасного життя. Автори аналізують ідеологічні засади «повільного життя», його прояви у повсякденних практиках, споживанні та культурі, підкреслюючи значення цієї концепції для формування усвідомленого способу життя та сталого розвитку суспільства.

K. van Bommel та A. Spicer [2] аналізують рух Slow Food як простір боротьби між різними ідеологічними та організаційними баченнями розвитку харчових систем, а також показують, що Slow Food поєднує елементи опору глобалізованим продовольчим практикам із внутрішніми суперечностями щодо автентичності, інклюзивності та інституціоналізації руху.

У монографії Andrews Geoff [3] розкрито становлення та розвиток руху Slow Food як поєднання гастрономічного задоволення з політичними, соціальними та екологічними ідеями. Дослідник показує, що Slow Food виступає формою культурного спротиву глобалізованим харчовим системам і водночас інструментом збереження локальної ідентичності, біорізноманіття та принципів сталого розвитку.

M. Fonte [4] досліджує трансформації продовольчих систем і моделей споживання в умовах пізньої модерності з акцентом на формування ризикосприйняття споживачів. Авторка аналізує соціальні, культурні та інституційні чинники, які визначають вибір харчових практик, підкреслюючи зростання значення альтернативних моделей споживання, орієнтованих на безпеку, якість та сталий розвиток.

У роботі Wills B., Sidsaph H. [5] розглядається рух Slow Food у контексті альтернативних продовольчих мереж як форми громадської ініціативи та інструменту впливу на продовольчу політику й споживчі практики. Вчені аналізують ідеологічні засади, організаційну структуру та лобістський потенціал руху, підкреслюючи його роль у просуванні принципів сталого розвитку, локалізму та захисту гастрономічної спадщини.

Andersson T., Mossberg L., Therkelsen A. [6] розглядають взаємодію харчування й туризму як синергійний чинник розвитку дестинацій через призму споживання, виробництва та управління територіями. Науковці підкреслюють роль гастрономії у формуванні туристичного досвіду, локальної іден-

тичності та сталого розвитку, акцентуючи необхідність інтегрованого підходу до розвитку продовольчих і туристичних систем.

Ilbery B., Maye D. [7] досліджують альтернативні ланцюги постачання продовольства та обґрунтовують, що скорочення ланцюгів постачання сприяє підвищенню економічної стійкості фермерських господарств, збереженню регіональної ідентичності та формуванню доданої вартості локальної продукції.

У статті Fischler C. [8] їжа розглядається як ключовий соціокультурний феномен, тісно пов'язаний із формуванням особистої та колективної ідентичності. Автор доводить, що харчові практики відображають соціальні норми, культурні цінності та механізми самоідентифікації, виступаючи важливим маркером належності до певної спільноти або культури.

Leitch A. [9] рух Slow Food аналізує кризу призми політики харчування та формування європейської ідентичності на прикладі італійської гастрономічної культури; показує, що харчові практики й символи традиційних продуктів виступають інструментами культурної та політичної репрезентації, через які Slow Food сприяє захисту локальної ідентичності в умовах європейської інтеграції.

Окремий масив праць присвячено зв'язку «Slow Food» із сталим туризмом та розвитком дестинацій. Значна кількість публікацій фокусується на поведінкових і маркетингових аспектах, а саме: мотивах вибору локальної їжі туристами, чинниках привабливості гастрономічних продуктів і ролі «автентичності» в досвіді споживача. Також у прикладних дослідженнях у сфері гастрономічного туризму розглядаються принципи Slow Food як предиктори інтересу до локальної гастрономії та як підґрунтя для формування туристичних пропозицій.

Sims R. [10] розглядає локальну їжу як ключовий елемент поєднання простору, культури та туристичного досвіду; обґрунтовує, що включення місцевих продуктів і кулінарних традицій у туристичні пропозиції підвищує сприйняття автентичності дестинації та, водночас, виступає інструментом сталого розвитку туризму й підтримки локальної економіки.

Stalmirska A.M. [11] вивчає роль локальної їжі у розвитку туристичних дестинацій з позиції сторони пропозиції, зокрема, виробників, закладів гостинності та організацій управління дестинаціями. На основі якісного дослідження авторка показує багатовимірність поняття «локальна їжа» та обґрунтовує її значення як інструменту диференціації дестинації, підтримки місцевої економіки й сталого розвитку туризму.

У статті Alderighi M., Bianchi C., Lorenzini E. [12] аналізується вплив локальних гастрономічних спеціалітетів на рішення туристів відвідати або пов-

торно відвідати туристичну дестинацію з позицій попиту. В роботі досліджено, чи стимулює локальна їжа розширення туристичного ринку, чи переважно перерозподіляє попит між підприємствами, та доведено, що гастрономічна унікальність може виступати важливим чинником конкурентоспроможності й привабливості дестинації.

Birch D., Memery J. [13] досліджує розрив між намірами туристів споживати локальні продукти та їхньою реальною поведінкою під час подорожей. Автори виявляють чинники, які перешкоджають реалізації проекологічних і проавтентичних намірів туристів, та обґрунтовують необхідність створення відповідних умов і комунікаційних стратегій для стимулювання споживання локальної їжі в дестинаціях.

Everett S., Aitchison C. [14] розкривають роль гастрономічного туризму у збереженні та відтворенні регіональної ідентичності. В роботі доведено, що локальна їжа виступає важливим культурним і соціально-економічним ресурсом сталого розвитку регіону, сприяючи зміцненню місцевої самобутності та підвищенню туристичної привабливості території.

Tregear A. [15] здійснено критичний огляд наукових підходів до дослідження альтернативних і локальних продовольчих мереж та окреслено ключові напрями подальших наукових розвідок у цій сфері. В дослідженні зацентровано увагу на необхідності глибшого аналізу соціальних, інституційних і економічних механізмів функціонування локальних харчових систем та їхньої ролі у сталому розвитку сільських територій.

У статті Richards G. [16] простежується еволюція гастрономічних туристичних практик - від споживання їжі як базової потреби до формування спільнот та комплексних гастрономічних просторів. Автор обґрунтовує, що гастрономія перетворюється на важливий елемент культурного досвіду й територіальної ідентичності, суттєво впливаючи на брендинг дестинацій і розвиток сучасного туризму.

Lane B. [17] розглядаються стратегії сталого розвитку сільського туризму як інструмент поєднання економічного зростання з охороною природної та культурної спадщини. В дослідженні обґрунтовано необхідність комплексного, довгострокового підходу до планування сільського туризму, орієнтованого на залучення місцевих громад і збереження ресурсної бази територій.

Український науковий простір також демонструє зростання інтересу до тематики Slow Food у зв'язку з гастрономічним туризмом, з'являються праці, де концепція розглядається як основа стратегічних підходів розвитку гастротуризму та локальних продуктів.

У статті А. А. Чалої [18] обґрунтовано стратегію впровадження концепції Slow Food як інструменту

зміцнення конкурентних позицій ресторанів; доведено, що інтеграція принципів локальності, якості та етичного споживання сприяє формуванню унікальної ціннісної пропозиції, підвищенню лояльності споживачів і довгостроковій сталості ресторанного бізнесу.

О. В. Ткачук та О. Ф. Щапін [19] розглядають концепцію Slow Food як інноваційний напрям розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах; обґрунтовують її впровадження як інструмент підвищення якості послуг, формування унікальної гастрономічної пропозиції та адаптації закладів ресторанного господарства до принципів сталого розвитку.

М. Л. Братіцел [20] досліджує роль національних екокультурних традицій у формуванні концепцій сучасних ресторанних закладів. Авторка обґрунтовує, що інтеграція екологічних цінностей і національної культурної спадщини сприяє створенню автентичного гастрономічного середовища, підвищенню конкурентоспроможності закладів та розвитку сталих практик у ресторанному господарстві.

У роботі В. В. Удовиченка [21] розглядається еволюція руху Slow Food від громадської ініціативи до цілісного концепту еногастрономічного туризму; обґрунтовується значення Slow Food як інструменту збереження гастрономічної спадщини, розвитку локальних продовольчих систем і формування сталих туристичних практик на регіональному рівні.

У дослідженні Ф. А. Тихомірової [22] вивчено розвиток руху Slow Food в Україні крізь призму формування нарративу Одеської локальної кухні; а також показано, що концепція Slow Food виступає інструментом переосмислення гастрономічної спадщини, конструювання регіональної ідентичності та інтеграції локальних кулінарних традицій у культурний і туристичний простір.

М. О. Рябенюк [23] проаналізовано сучасні тенденції та перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в умовах трансформації споживчих уподобань і ринкового середовища. Показано доцільність впровадження інноваційних, концептуальних і нішевих форматів як інструменту підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу та його адаптації до вищої сталого розвитку.

У матеріалах конференції А. П. Рябіної та Д. І. Ярмолюк [24] розглянуто перспективи розвитку харчування за концепцією Slow Food в Україні в контексті сучасних викликів сталого розвитку бізнесу. Автори акцентують увагу на потенціалі Slow Food як важелю підтримки локальних виробників, формування екологічно відповідального споживання та диверсифікації ресторанних і туристичних пропозицій.

**Метою дослідження** є теоретичне обґрунтування концепції «Slow Food» як інструменту збереження гастрономічної спадщини та сталого розвитку, а

також аналіз її впливу на формування відповідальних моделей споживання, здорового харчування і практик функціонування сучасних ресторанних закладів.

**Виклад основного матеріалу.** Концепція «Slow food» (походить від англ. slow - «повільний» та food - «їжа») являє собою рух, спрямований на утвердження принципів здорового та усвідомленого харчування, передбачає збереження національної й регіональної гастрономічної спадщини, а також підтримку соціально-культурних традицій спільного вживання їжі як важливого елементу формування колективної ідентичності та міжособистісної взаємодії.

Рух «slow food» сформувався понад три десятиліття тому у якості протипоказу стрімкому поширенню та домінуванню індустрії швидкого харчування. Його зародження відбулося в Італії у 1986 році, коли група прихильників гастрономічної культури на чолі з Карло Петріні висловила протест проти відкриття першого закладу фастфуду поблизу Іспанських сходів у Римі. Ключовим завданням цього руху стало збереження національної кулінарної спадщини, захист регіональних гастрономічних традицій і підтримка локальних виробників продуктів харчування, які опинилися в нерівних конкурентних умовах через цінову політику та високі темпи обслуговування мереж швидкого харчування.

Завдяки наполегливості та активній громадській позиції Карло Петріні ініціатива швидко набула широкого визнання та згодом переросла у міжнародний рух. Запропоновані ним ідеї стали своєрідною альтернативою процесам масової стандартизації гастрономічної культури, оскільки орієнтувались на відновлення цінності локальної самобутності. У межах цієї концепції активно популяризувалися природні, екологічно відповідальні підходи до виробництва продуктів харчування та традиційні способи їх приготування, що сприяло формуванню усвідомленого ставлення до їжі й культурної спадщини.

За результатами наукових досліджень встановлено, що звичка споживати їжу в прискореному темпі призводить до втрати приблизно третини потенційного задоволення від життя [3; 13]. Така втрата значною мірою зумовлена неповною активацією смакових рецепторів, які не встигають повноцінно реагувати в умовах поспіху. Карло Петріні у своїх працях і публічних виступах наголошує на необхідності перетворення приймання їжі на усвідомлений і ціннісно наповнений процес, що дає змогу зупинитися, зосередитися та відчути не лише гастрономічні, а й естетичні аспекти харчування [25].

Водночас численні дослідження свідчать, що систематичне споживання фастфуду та харчування «на ходу» істотно підвищує ризик розвитку різноманітних порушень, які негативно впливають на стресостійкість організму, знижують креативний

потенціал особистості та підвищують ймовірність депресивних станів, що обґрунтовує актуальність формування раціональних і збалансованих моделей харчування [15; 16]. Дана інформація є ключовою для усвідомлення ідеології Slow Food, оскільки між сенсорним сприйняттям їжі та фізіологічною реакцією організму існує тісний взаємозв'язок. Чим більш привабливими є зовнішній вигляд і смакові характеристики страви, тим активніше запускаються механізми роботи травної системи.

Узагальнюючи ідеологічні засади концепції «slow food», слід зазначити, що її філософія ґрунтується на принципах екологічної відповідальності, чесності та отримання повноцінного смакового задоволення, які пронизують усі етапи харчового ланцюга - від виробництва продуктів до їх безпосереднього споживання. Принципи концепції «slow food» ґрунтуються навколо трьох взаємопов'язаних аспектів, які визначають його ідеологію та практичну реалізацію (табл. 1).

Заснована у 1989 році, організація Slow Food International демонструє сталу динаміку розвитку, поступово поширюючи свої ідейні засади на глобальному рівні. Водночас даний рух не обмежується виключно сферою харчування, а охоплює більш широкий спектр суспільних процесів, зокрема, подорожі, міське планування, освітні практики та підходи до усвідомленого уповільнення темпів життя, включно з аспектами здорового старіння.

Важливим етапом інституціоналізації цих ідей стало створення у 1999 році Інституту Повільності (The World Institute of Slowness), діяльність якого зосереджена на науковому дослідженні та практичному впровадженні принципів «slow» у різні сфери людської діяльності з метою відновлення балансу між людиною, природним середовищем і внутрішньою гармонією особистості.

Рух Slow Food виконує значно ширшу функцію, ніж охорона гастрономічної спадщини: він сприяє формуванню передумов для сталого розвитку регіонів, підвищує їхню туристичну привабливість та інтегрує локальні продукти у глобальний культурно-економічний простір, забезпечуючи їхню впізнаваність і цінність на міжнародному рівні.

Визначальну роль у цьому процесі відіграє усвідомлений вибір споживачів, які фактично стають партнерами виробників, завдяки підтримці результатів їхньої праці. Придбання таких продуктів дозволяє зберігати унікальні сорти рослин і порід тварин, сприяє відтворенню традиційних технологій виробництва, а також формуванню й розвитку локальних гастрономічних брендів, а це, в свою чергу, посилює економічну та культурну стійкість регіонів.

Концепція Slow Food дедалі активніше інтегрується в практику функціонування сучасних ресторанних закладів, у яких шеф-кухарі орієнтуються на використання локальних інгредієнтів, сезонної

Таблиця 1  
Table 1

**Принципи ідеології «slow food»  
Principles of the «slow food» ideology**

Принцип/ Principle	Обґрунтування / Justification
Чистота / Clean	У межах концепції «slow food» особлива увага приділяється екологічній безпечності продуктів харчування. Йдеться про вирощування сировини без застосування хімічних добрив, пестицидів і штучних стимуляторів росту, які негативно впливають на стан довкілля та біорізноманіття. Орієнтація на локальні продукти сприяє скороченню транспортних витрат, зменшенню викидів вуглецю та загального екологічного навантаження, що відповідає принципам сталого розвитку / Within the concept of «slow food», special attention is paid to the environmental safety of food products. This refers to the cultivation of raw materials without the use of chemical fertilizers, pesticides and artificial growth stimulants, which negatively affect the environment and biodiversity. Focusing on local products helps reduce transportation costs, carbon emissions and the overall environmental burden, which is in line with the principles of sustainable development
Чесність / Fair	Продукція, виготовлена відповідно до філософії «slow food», нерідко має вищу вартість, що зумовлено використанням екологічно чистих технологій і ручної праці. В той же час, важливою умовою залишається її відносна доступність для споживачів. Реалізація цього принципу передбачає забезпечення справедливої оплати праці фермерів і виробників, підтримку малих господарств та формування етичних відносин між усіма учасниками харчового ланцюга / Products made according to the philosophy of «slow food» often have a higher cost, which is due to the use of environmentally friendly technologies and manual labor. At the same time, an important condition remains its relative accessibility for consumers. The implementation of this principle involves ensuring fair wages for farmers and producers, supporting small farms and forming ethical relations between all participants in the food chain
Смак / Good	Ключовим елементом концепції є пріоритет якості над кількістю, що досягається шляхом використання сезонних і регіональних продуктів. Страви, створені за принципами «slow food», мають не лише відповідати вимогам користі та екологічності, а й забезпечувати високий рівень органолептичного та естетичного задоволення. Дотримання цієї умови сприяє формуванню усвідомленого ставлення до їжі та гармонійному сприйняттю смаку як культурної цінності / A key element of the concept is the priority of quality over quantity, which is achieved through the use of seasonal and regional products. Dishes created according to the principles of «slow food» should not only meet the requirements of usefulness and environmental friendliness, but also provide a high level of organoleptic and aesthetic pleasure. Compliance with this condition contributes to the formation of a conscious attitude to food and a harmonious perception of taste as a cultural value

Джерело: розроблено автором за [2; 25; 26; 27]

Source: developed by the author according to [2; 25; 26; 27]

сировини та відтворення традиційних кулінарних технологій. Водночас, принципи автентичності та якості мають дотримуватися і в сегменті вуличної гастрономії, де застосування натуральних продуктів є запорукою збереження справжнього смаку страв і формування позитивного гастрономічного досвіду споживачів.

Реалізація концепції Slow Food ґрунтується на дотриманні п'ятиох ключових правил, які визначають її зміст і практичні орієнтири (рис. 1):

**Правило 1.** Основна увага в межах концепції Slow Food приділяється використанню натуральних продуктів фермерського походження, зокрема, свіжих овочів і фруктів, зернових культур, м'яса та молочної продукції, які, зазвичай, представлені на місцевих продовольчих ринках. На відміну від готових страв із супермаркетів, споживання яких поступово нівелює уявлення про справжній смак сільських продуктів, Slow Food орієнтує на свідомий вибір екологічно чистих інгредієнтів. Більше того, такий підхід передбачає самостійне приготування їжі, оскільки саме домашні страви розглядаються як повноцінне джерело енергії, життєвих сил і збереження здоров'я людини.

**Правило 2.** У межах концепції Slow Food харчові продукти мають бути позбавлені штучних хімічних добавок, які використовуються для підвищення продуктивності сільського господарства або збільшення строків зберігання, а також походити з територій із сприятливим екологічним станом.

**Правило 3.** Чим нижчим є рівень технологічної обробки харчових продуктів, тим повніше в них

зберігаються вітаміни, мікроелементи та інші біологічно цінні компоненти, необхідні для підтримання здоров'я. Водночас, незмінною залишається вимога щодо недопущення використання хімічних речовин у процесі виробництва й підготовки їжі, що є одним із базових принципів концепції Slow Food.

**Правило 4.** Повільний і усвідомлений процес вживання їжі позитивно впливає на роботу травної системи та дає можливість глибше відчутти смакові властивості страв. Фізіологічно організму необхідно близько 20 хвилин для формування сигналу про насичення, тому надмірний поспіх під час приймання їжі може призводити до переїдання та дискомфорту. У зв'язку з цим, доцільним є ретельне пережовування їжі, що сприяє кращому засвоєнню поживних речовин і підвищенню загальної якості харчування.

**Правило 5.** Під час вживання їжі бажано утримуватися від обговорення конфліктних або стресових питань і зосереджуватися на створенні позитивної емоційної атмосфери. Найбільш сприятливими умовами для трапези є перебування в колі близьких людей або приємної компанії, де можна спокійно насолоджуватися смаковими якостями страв і моментом спілкування, підтримуючи невимушену розмову на цікаві теми. Такий підхід не лише підсилює задоволення від їжі, а й позитивно впливає на процес травлення та загальний психофізіологічний стан організму.

Таким чином, концепцію Slow Food слід розглядати не лише як кулінарну концепцію, а як цілісний спосіб життя, орієнтований на усвідомлене став-



Рис. 1. Правила реалізації концепції Slow Food  
Джерело: розроблено автором за [26; 27]

Fig. 1. Rules for implementing the Slow Food concept  
Source: developed by the author according to [26; 27]

лення до процесів як приготування та споживання їжі, так і отримання задоволення від них. Саме такий підхід сприяє збереженню тісного зв'язку з природним середовищем, відродженню кулінарних традицій і формуванню стійких ціннісних орієнтирів, які мають суттєве значення для підтримання фізичного здоров'я та загального благополуччя людини.

Згідно розглянутої концепції, відсутнім є традиційний поділ на виробників і споживачів. Виробники виступають носіями та трансляторами унікального досвіду й знань, тоді як споживачі вважаються активними учасниками їхнього засвоєння та подальшого поширення. Взаємодія між цими сторонами повинна ґрунтуватися на партнерстві та співпраці, і забезпечувати безперервний обмін цінностями й інформацією та сприяти формуванню культури харчування, яка заснована на принципах смаку, екологічної чистоти та етичної відповідальності.

Реалізація принципів концепції Slow Food знаходить своє відображення в проведенні міських заходів, зокрема, локальних базарів та тематичних ярмарків, орієнтованих на продукцію місцевих виробників. Подібні ініціативи виконують освітню функцію, формуючи культуру усвідомленого споживання та даючи можливість відвідувачам на практиці відчутти відмінності між крафтовими продуктами та масовими товарами стандартизованого виробництва чи незрозумілого складу і походження.

У сучасних умовах розвитку продовольчого ринку, мережі швидкого харчування та великі роздрібні оператори, в результаті застосування ефективних маркетингових стратегій, утримують провідні позиції у сфері ресторанного бізнесу та харчування взагалі, поступово витісняючи локальну фермерську продукцію. Разом з тим, завдяки поширенню філософії Slow Food відбувається зміна споживчих орієнтацій, і, відповідно, бажання людей більш свідомо підходити до вибору продуктів харчування та надання переваги свіжій фермерській продукції, у тому числі через онлайн-канали замовлення. Якщо раніше екологічно чисті продукти сприймалися переважно як елемент моди для обмеженого сегмента споживачів, то сьогодні вони дедалі більше інтегруються у щоденну практику харчування, де ключову роль відіграє відповідальне та зважене ставлення до власного раціону.

Отже, ідеологія Slow Food спрямована на формування відповідального підходу до вибору та споживання харчових продуктів, відродження традицій приготування їжі й активну підтримку локальних виробників. Впровадження таких принципів має комплексний позитивний ефект, оскільки забезпечує не лише зростання якості гастрономічного досвіду, а й сприяє зміцненню здоров'я населення, розвитку екологічно орієнтованого мислення та збереженню різноманіття природних ресурсів.

Необхідно зазначити, що збалансоване харчування та філософія «Slow Food» поєднані спільною світоглядною основою, яка орієнтована на збереження довкілля, підтримання фізичного благополуччя та психологічного комфорту людини. Обидві концепції зосереджуються на відповідальному ставленні до споживання їжі, перевазі натуральних інгредієнтів і усвідомленому виборі продуктів, а також на заохоченні локального виробництва. Така концепція сприяє не лише покращенню індивідуального стану здоров'я, але й формує позитивні соціальні та екологічні наслідки для суспільства загалом. Філософські засади «Slow Food» органічно доповнюють ідеї раціонального харчування, оскільки обидва напрями ґрунтуються на близьких ціннісних орієнтирах, які пов'язані із природністю, усвідомленістю та відповідальністю у виборі їжі. У сукупності ці положення формують єдину концептуальну платформу, яка визначає розвиток як підходу «Slow Food», так і сучасних уявлень про здорове харчування. Концепція «Slow Food» впливає на формування здорового харчування оскільки:

по-перше, вона ґрунтується на принципі переваги якості над обсягом споживання. Філософія «Slow Food» орієнтує людей на вибір продуктів, отриманих у природних умовах, без застосування штучних домішок, агрохімікатів чи генетично модифікованих складників. Така модель споживання сприяє збереженню біологічної цінності їжі та позитивно відображається на стані здоров'я. Концепція акцентує увагу на значенні смаку та гастрономічного задоволення, що формує більш усвідомлену культуру харчування. Орієнтація на насолоду від їжі та її органолептичні властивості стимулює зважений підхід до вибору страв і сприяє контролю харчової поведінки, допомагаючи уникати переїдання та надлишкового споживання калорій;

по-друге, важливим аспектом філософії «Slow Food» є орієнтація на підтримку локальних виробників і використання місцевої сировини. Споживання продуктів регіонального походження дозволяє суттєво скоротити тривалість транспортування та період зберігання харчових товарів. Все це позитивно позначається на стані здоров'я, оскільки раціон наповнюється корисними нутрієнтами без додаткових потенційно шкідливих домішок. Окрім оздоровчого ефекту, орієнтація на локальні продукти сприяє зменшенню вуглецевого сліду, що має важливе значення для збереження навколишнього середовища та, відповідно, для якості життя населення. Більше того, підтримка місцевих виробників стимулює розвиток регіональної економіки, зміцнює соціальні зв'язки та сприяє формуванню унікальної культури харчування, яка є невід'ємною складовою здорового й сталого способу життя;

по-третє, вагомим елементом концепції «Slow Food» є орієнтація на усвідомлене споживання, яке

передбачає помірність у харчуванні та формування відповідального ставлення до власного раціону. Усвідомлене харчування сприяє кращому розумінню потреб організму та більш зваженому контролю обсягів і якості споживаних продуктів;

по-четверте, дана концепція передбачає уважне ставлення не лише до вибору продуктів, а й до процесу їх приготування та споживання. Така практика формує раціональну культуру харчування, сприяє скороченню харчових відходів і більш ощадливому використанню природних ресурсів. Як результат, приходимо до висновку, що усвідомлене споживання органічно поєднується з принципами здорового харчування, де значення має не лише користь їжі, а і дотримання балансу між реальними потребами організму і обсягом споживання.

Сукупність зазначених аспектів охоплює екологічний та етичний виміри, що узгоджуються з високими стандартами виробництва, нормами етики й принципами соціальної справедливості, а також передбачають забезпечення гідних і відповідальних умов праці для виробників. З цієї точки зору, концепція «Slow Food» спрямована не лише на формування здорових харчових практик, а й на утвердження етичної відповідальності щодо суспільства та природного середовища. Екологічна складова

цієї філософії ґрунтується на засадах сталого землеробства, орієнтованого на зменшення негативного антропогенного впливу на довкілля. Це, в свою чергу, сприяє споживанню свіжих і якісних продуктів із підвищеною поживною цінністю, що додатково підкреслює ключову роль якості інгредієнтів у системі здорового та відповідального харчування.

Обидва підходи приділяють суттєву увагу проблемі скорочення харчових відходів як важливій складовій відповідального ставлення до їжі. Концепція усвідомленого споживання, закладена у філософії «Slow Food», заохочує раціональне планування харчування та ефективно використання наявних ресурсів, що зменшує ризик надлишкового приготування й споживання продуктів. Водночас принципи здорового харчування орієнтують на помірність і збалансованість раціону, що також сприяє зниженню обсягів харчових відходів. У сукупності такі підходи не лише підтримують екологічну відповідальність, а й сприяють більш ощадливому використанню продовольчих ресурсів та формуванню сталих моделей споживчої поведінки.

Отже, концепції «Slow Food» та «Здорового харчування» перебувають у тісній взаємодії (табл. 2), формуючи комплексний підхід до організації харчування, який одночасно орієнтований на зміцнення

Таблиця 2

Table 2

### Взаємозв'язок концепцій здорового харчування та Slow Food The relationship between the concepts of healthy eating and Slow Food

Концепція «Здорове харчування» / The concept of «Healthy eating»		Концепція «Slow Food» / The concept of «Slow Food»	
Підхід до харчування / Approach to nutrition	Обґрунтування / Justification	Підхід до харчування / Approach to nutrition	Обґрунтування / Justification
Реалізація політик, спрямованих на сталий розвиток сільського господарства / Implementation of policies aimed at sustainable agricultural development	Розвиток сільського господарства не лише гарантує наявність здорових інгредієнтів, а й сприяє збереженню різноманіття живої природи та підтримці екологічної рівноваги / The development of agriculture not only guarantees the availability of healthy ingredients, but also contributes to the preservation of wildlife diversity and maintenance of balance	Реалізація заходів із підтримки локального виробництва / Implementation of measures to support local production	Орієнтація на свіжі та локально вироблені продукти дає змогу скоротити застосування консервантів, забезпечуючи вищі стандарти якості харчування / Focusing on fresh and locally produced products allows for reduced use of preservatives, ensuring higher standards of nutritional quality
Рівень відповідності продукції встановленим стандартам якості / Level of product compliance with established quality standards	Орієнтація на натуральні, органічно вирощені продукти без хімічних добавок дозволяє максимально зберегти поживні речовини та сприяє зміцненню здоров'я людини / Focusing on natural, organically grown products without chemical additives allows for maximum preservation of nutrients and contributes to strengthening human health	Формування культури відповідального споживання / Creating a culture of responsible consumption	Дотримання принципів помірності та сенсорної усвідомленості в харчуванні зменшує ймовірність переїдання і позитивно впливає на функціонування травної системи / Following the principles of moderation and sensory awareness in eating reduces the likelihood of overeating and has a positive effect on the functioning of the digestive system
Дотримання норм екологічної сталості / Compliance with environmental sustainability standards	Використання стійких аграрних практик дозволяє зменшити шкоду для довкілля, що в довгостроковій перспективі сприяє підвищенню рівня здоров'я населення / The use of sustainable agricultural practices reduces environmental damage, which in the long term contributes to improving the health of the population	Реалізація принципів циркулярної економіки у сфері харчування / Implementing circular economy principles in the food sector	Системне планування раціону в поєднанні з усвідомленим підходом до споживання дозволяє мінімізувати харчові відходи та позитивно впливає на екологічну рівновагу / Systematic diet planning combined with a conscious approach to consumption allows you to minimize food waste and has a positive impact on the balance

Складено автором  
Compiled by the author

здоров'я людини та збереження навколишнього природного середовища. Такий підхід спрямований на запобігання надмірному споживанню ресурсів і мінімізацію негативного антропогенного впливу на екосистеми. Поєднання зазначених концепцій створює передумови не лише для підвищення якості індивідуального життя через покращення харчових звичок, але й для формування відповідальної суспільної поведінки, що сприяє сталому розвитку та збереженню довкілля для майбутніх поколінь.

Як уже зазначалось, важливу роль у поширенні ідей «Slow Food» відіграють численні тематичні фестивалі та громадські ініціативи, які об'єднують прихильників відповідального й усвідомленого споживання. Такі заходи засвідчують зростання суспільного інтересу до ідей відповідального харчування, сталого розвитку гастрономії, збереження природних ресурсів. Реалізація цих проєктів спрямована не лише на охорону природи та біорізноманіття, а й на формування культури усвідомленого споживання, що сприяє передачі цінної кулінарної та культурної спадщини наступним поколінням і забезпечує її сталий розвиток у майбутньому.

У контексті сучасних глобальних викликів, пов'язаних зі зростанням уваги до здорового харчування та екологічної відповідальності, важливим є вивчення та аналіз практик інтеграції концепції «Slow Food» у діяльність ресторанних закладів та виявлення її взаємозв'язку з принципами раціонального харчування.

Ресторани, що орієнтуються на ідеологію «Slow Food», зазвичай, формують меню на основі органічних і локальних продуктів, а також розробляють спеціальні пропозиції для вегетаріанців і веганів, враховуючи різноманітність харчових потреб споживачів. Більше того, такі заклади приділяють значну увагу харчовій поведінці гостей, пропонуючи страви зі збалансованим вмістом калорій та основних нутрієнтів. Подібний підхід сприяє формуванню усвідомленого ставлення до споживання їжі та підтримці здорового способу життя, поєднуючи гастрономічну якість із турботою про фізичне благополуччя відвідувачів.

В Україні концепція здорового харчування вже набула певної популярності та поступово інтегрується у повсякденні практики населення. Водночас, філософія «Slow Food» і загалом ідеї «повільного життя» наразі залишаються недостатньо розвиненими та малопоширеними. Насамперед, це зумовлено браком активних екологічних організацій і політичних сил, які могли б системно просувати відповідні цінності, формувати суспільний інтерес і забезпечувати їх ширше впровадження в громадське життя.

**Висновки.** У ході дослідження встановлено, що в умовах глобалізації та стандартизації харчових практик концепція «Slow Food» набуває особливої значущості як інструмент збереження гастрономічної спадщини та протидії втраті кулінарної ідентичності регіонів. Її реалізація ґрунтується на принципах «чистота», «чесність» і «смак», які забезпечують поєднання екологічної відповідальності, соціальної справедливості та високої якості гастрономічного продукту, формуючи основу сталих моделей виробництва й споживання.

Обґрунтовано, що інтеграція концепції «Slow Food» у діяльність ресторанних закладів і практики повсякденного харчування сприяє підтримці локальних виробників, формуванню здорових харчових звичок, розвитку гастрономічного туризму та підвищенню соціально-економічної стійкості регіонів. В той же час, в Україні поширення ідей «Slow Food» потребує інституційної підтримки, активізації громадських ініціатив і системної популяризації принципів усвідомленого та відповідального споживання.

Концепція «Slow Food» розглядається як дієвий інструмент формування відповідальної споживчої культури, збереження культурної самобутності та впровадження принципів сталого розвитку в умовах сучасних глобальних викликів.

Щодо перспектив подальших досліджень, то вони пов'язані з адаптацією концепції «Slow Food» до умов розвитку ресторанної сфери та гастрономічного туризму в Україні, а також із визначенням бар'єрів і можливостей її інституційного впровадження на національному та регіональному рівнях.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Parkins W., Geoffrey C. *Slow Living*. Oxford, New York: Berg, 2006. 256 p. URL: <https://doi.org/10.5040/9781350044890>
2. van Bommel K., Spicer A. Hail the Snail: Hegemonic Struggles in the Slow Food Movement. *Organization Studies*. 2011. №32(12). pp. 1717-1744. URL: <https://doi.org/10.1177/0170840611425722>
3. Andrews Geoff. *The Slow Food Story: Politics and Pleasure*. London: Pluto Press, 2008. 224 p.
4. Fonte M. Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. 2021. №10(1). pp. 13-21. URL: <https://doi.org/10.48416/ijaf.v10i1.337>.
5. Wills B., Sidsaph H. Alternative Food Networks/Slow Food. In: Harris P., Bitonti A., Fleisher C.S., Binderkrantz A.S. (eds). *The Palgrave Encyclopedia of Interest Groups, Lobbying and Public Affairs*. Palgrave Macmillan, Cham. 2021. URL: [https://doi.org/10.1007/978-3-030-13895-0\\_221-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-13895-0_221-1)

6. Andersson T, Mossberg L, Therkelsen A. Food and tourism synergies: Perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism: Food and Tourism Synergies: Consumption and Production Perspectives*. 2017. № 17(1). pp. 1-8. URL: <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1275290>
7. Ilbery B, Maye D. Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders. *Environment and Planning A*. 2005. Vol. 37(5). pp. 823-844. URL: <https://doi.org/10.1068/a3717>
8. Fischler C. Food, self and identity. *Social Science Information*. 1988. Vol. 27(2). pp. 275-292. URL: <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
9. Leitch A. Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*. 2003. №68(4). pp. 437-462. URL: <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>
10. Sims R. Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*. 2009. Vol. 17(3). pp. 321-336. URL: <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
11. Stalmirska A. M. Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. *Tourism Planning & Development*. 2024. №21(2). pp. 160-177. URL: <https://doi.org/10.1080/21568316.2021.1928739>
12. Alderighi M., Bianchi C., Lorenzini E. The impact of local food specialities on the decision to (re) visit a tourist destination: Market-expanding or business-stealing? *Tourism Management*. 2016. №57. pp. 323-333. URL: <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.06.016>
13. Birch D., Memery J. Tourists, local food and the intention-behaviour gap. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2020. №43. pp. 53-61. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.02.006>
14. Everett S., Aitchison C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall. *South West England. Journal of Sustainable Tourism*. 2008. №16(2). pp. 150-167. URL: <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
15. Tregear A. Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*. 2011. Vol. 27(4). pp. 419-430. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.06.003>
16. Richards G. Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*. 2015. №1(1). pp. 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
17. Lane B. Sustainable rural tourism strategies: A tool for development and conservation. *Journal of Sustainable Tourism*. 1994. Vol. 2(1-2). pp. 102-111. URL: <https://doi.org/10.1080/09669589409510687>
18. Оболенцева Л. В., Чала А. А. Стратегія впровадження концепції Slow Food для зміцнення конкурентних позицій ресторанів. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. 2024. №35. С. 23-32. URL: [https://doi.org/10.25264/2311-5149-2024-35\(63\)-23-32](https://doi.org/10.25264/2311-5149-2024-35(63)-23-32)
19. Ткачук О.В., Щапін О.Ф. Впровадження Slow Food як одного з інноваційних напрямків розвитку ресторанного бізнесу. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c4754091-aa96-4a25-a5de-df8c7efad145/content> (дата звернення: 15.12.2025)
20. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. Вип. 20. С. 44-52. URL: <https://doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394>
21. Удовиченко В.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. URL: <https://doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12>
22. Тихомірова Ф. А. Slow Food в Україні та наратив Одеської локальної кухні. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія»*. 2020. Вип. 57. С. 135-153. URL: <https://doi.org/10.26565/2220-7929-2020-57-08>
23. Рябенюк М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 24. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51>
24. Рябініна А. П., Ярмолюк Д. І. Перспективи розвитку харчування «Slow Food» в Україні. *Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу»*, м. Житомир, 3-4 листопада 2022. С.287-289. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/287.pdf> (дата звернення: 16.12.2025)
25. Petrini Carlo. *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York : Rizzoli Ex Libris, 2007. 304 p.
26. Офіційний сайт Slowfood UA. URL: <https://slowfood.in.ua/global-projects/food-for-change/>
27. Slow food в Україні. Нова філософія харчування. URL: [https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google\\_vignette](https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google_vignette)

Стаття надійшла до редакції 19.10.2025

Стаття рекомендована до друку 22.11.2025

Опубліковано 30.11.2025

**Larysa Obolentseva**, Doctor of Science (Economics), Professor, Professor of Department of World Politics, Diplomacy and Travel Business, V.N. Karazin Kharkiv National University, 4, Svobody Sq., Kharkiv, Ukraine, 61022, e-mail: [obolentseva@karazin.ua](mailto:obolentseva@karazin.ua), ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7085-6902>

## THE «SLOW FOOD» CONCEPT AS A TOOL FOR PRESERVING GASTRONOMIC HERITAGE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT

The article is devoted to the study of the concept of «Slow Food» as one of the effective tools for preserving gastronomic heritage and implementing the principles of sustainable development in the context of globalization transformations of the modern economy. It is substantiated that the spread of fast food chains and the standardization of menus and raw materials lead to the gradual loss of local culinary identity, the depreciation of traditional gastronomic knowledge and the decline of the cultural role of food in society. In such a situation, the concept of «Slow Food» is considered as an alternative model for the development of the food and restaurant sector, aimed at restoring the value of local products, traditional cooking technologies and a conscious attitude to the consumption process. The work systematizes the ideological principles of the «Slow Food» movement, reveals its historical prerequisites and characterizes the key principles - «purity», «honesty» and «taste», which form the conceptual basis of responsible production and consumption of food products. It is proven that these principles cover not only gastronomic, but also ecological, social and ethical dimensions, ensuring the harmonization of interaction between producers, consumers and the natural environment. Particular attention is paid to the analysis of the relationship between the Slow Food philosophy and the concept of healthy eating, in particular, in terms of the formation of conscious eating behavior, reducing the risks of excessive consumption, reducing food waste and improving the physical and psycho-emotional well-being of a person. It is substantiated that the integration of the Slow Food principles into the activities of modern restaurant establishments contributes to the development of short supply chains, supporting local farms, preserving traditional culinary practices and forming a unique gastronomic experience for consumers. It is shown that the implementation of this concept has a positive impact on the tourist attractiveness of regions, the formation of local gastronomic brands and increasing the socio-economic sustainability of territories. The article focuses on the peculiarities of the spread of Slow Food ideas in Ukraine, where, despite the growing interest in healthy eating, the philosophy of «slow food» and «slow life» remains insufficiently institutionalized. It is concluded that the concept of «Slow Food» has significant potential as a comprehensive tool for preserving gastronomic heritage, forming a responsible consumer culture, and implementing the principles of sustainable development in the face of modern global challenges.

**Keywords:** Slow Food, gastronomic heritage, sustainable development, restaurant business, responsible consumption, healthy eating, local products, gastronomic culture.

### REFERENCES

1. Parkins W., Geoffrey C. (2006). *Slow Living*. Oxford, New York: Berg. 256 p. <https://doi.org/10.5040/9781350044890>
2. van Bommel K., Spicer A. (2011). Hail the Snail: Hegemonic Struggles in the Slow Food Movement. *Organization Studies*, 32(12), 1717-1744. <https://doi.org/10.1177/0170840611425722>
3. Andrews Geoff. (2008). *The Slow Food Story: Politics and Pleasure*. London: Pluto Press. 224 p.
4. Fonte M. (2021). Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 10(1), 13-21. <https://doi.org/10.48416/ijaf.v10i1.337>
5. Wills B., Sidsaph H. (2021). Alternative Food Networks/Slow Food. In: Harris P., Bitonti A., Fleisher C.S., Binderkrantz A.S. (eds) *The Palgrave Encyclopedia of Interest Groups, Lobbying and Public Affairs*. Palgrave Macmillan, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-13895-0\\_221-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-13895-0_221-1)
6. Andersson T., Mossberg L., Therkelsen A. (2017). Food and tourism synergies: Perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism: Food and Tourism Synergies: Consumption and Production Perspectives*, 17(1), 1-8. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1275290>
7. Ilbery B., Maye D. (2005). Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders. *Environment and Planning A*, 37(5), 823-844. <https://doi.org/10.1068/a3717>
8. Fischler C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
9. Leitch A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462. <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>
10. Sims R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
11. Stalmirska A. M. (2024). Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. *Tourism Planning & Development*, 21(2), 160-177. <https://doi.org/10.1080/21568316.2021.1928739>
12. Alderighi M., Bianchi C., Lorenzini E. (2016). The impact of local food specialties on the decision to (re)visit a tourist destination: Market-expanding or business-stealing? *Tourism Management*, 57, 323-333. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.06.016>

13. Birch D., Memery J. (2020). Tourists, local food and the intention-behaviour gap. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 53-61. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.02.006>
14. Everett S., Aitchison C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall. *South West England. Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
15. Tregear A. (2011). Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, 27(4), 419-430. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.06.003>
16. Richards G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
17. Lane B. (1994). Sustainable rural tourism strategies: A tool for development and conservation. *Journal of Sustainable Tourism*, 2(1-2), 102-111. <https://doi.org/10.1080/09669589409510687>
18. Obolentseva L. V., Chala A. A. (2024). Stratehiia vprovadzhenia kontseptsii Slow Food dlia zmitsnennia konkurentnykh pozytsii restoraniv [Strategy for implementing the Slow Food concept to strengthen the competitive position of restaurants]. *Naukovi zapysky Natsionalnoho universytetu «Ostrozka akademiia» [Scientific notes of the National University «Ostroh Academy»]*, (35), 23-32. [https://doi.org/10.25264/2311-5149-2024-35\(63\)-23-32](https://doi.org/10.25264/2311-5149-2024-35(63)-23-32)
19. Tkachuk O. V., Shchapina O. F. (2021). Vprovadzhenia Slow Food yak odnogo z innovatsiinykh napriamkiv rozvytku restorannoho biznesu [Introducing Slow Food as one of the innovative directions of restaurant business development]. <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c4754091-aa96-4a25-a5de-df8c7efad145/content>
20. Bratitsel M. L. (2019). Natsionalni ekokulturni tradytsii v suchasnykh restorannykh zakladakh [National eco-cultural traditions in modern restaurants]. *Kultura i mystetstvo u suchasnomu sviti [Culture and art in the modern world]*, (20), 44-52. <https://doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394>
21. Udovychenko V. V. (2020). Slow Food: Vid rukhu do kontseptu enohastronomichnoho turyzmu [Slow Food: from a movement to the concept of food and wine tourism]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Seriiia «Heohrafiia» [Bulletin of the Taras Shevchenko National University of Kyiv. Series «Geography»]*, 1-2(76-77), 82-88. <https://doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12>
22. Tykhomirova, F. A. (2020). Slow Food v Ukraini ta naratyv Odeskoi lokalnoi kukhni [Slow Food in Ukraine and the narrative of Odessa local cuisine]. *Visnyk KhNU imeni V. N. Karazina. Seriiia «Istoriia» [Bulletin of the V. N. Karazin KhNU. Series «History»]*, (57), 135-153. <https://doi.org/10.26565/2220-7929-2020-57-08>
23. Riabenka M. O. (2021). Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva [Prospects for the development of new formats of restaurant establishments]. *Ekonomika ta suspilstvo [Economy and society]*, (24). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51>
24. Riabinina A. P., Yarmoliuk D. I. (2022). Perspektyvy rozvytku kharchuvannia «Slow Food» v Ukraini [Prospects for the development of Slow Food in Ukraine]. In Proceedings of the III International Scientific and Practical Conference “Suchasni vyklyky staloho rozvytku biznesu” [Modern challenges of sustainable business development]. Zhytomyr. <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/287.pdf>
25. Petrini, C. (2007). *Slow Food Nation: Why our food should be good, clean, and fair*. New York, NY: Rizzoli Ex Libris.
26. Slow Food Ukraine. Food for change: Global projects. <https://slowfood.in.ua/global-projects/food-for-change/>
27. Slow food v Ukraini: Nova filosofiiia kharchuvannia [Slow food in Ukraine: A new philosophy of nutrition]. *Harchi.info*. [https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google\\_vignette](https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google_vignette)

*The article was received by the editors 19.10.2025*

*The article is recommended for printing 22.11.2025*

*Published 30.11.2025*