



Home » Подорожі » Не Франція і не Японія: мандрівники обрали гастрономічну столицю світу

## Не Франція і не Японія: мандрівники обрали гастрономічну столицю світу

ДЕРЕВ'ЯНКО ГЕЛЕНА — 18 Травня 2026, 15:56 ⌚ 2 Mins Read — ПОДОРОЖІ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Італію визнали найкращим гастрономічним напрямком у світі за версією туристичних експертів та досвідчених мандрівників. Фахівці пояснюють популярність країни локальними продуктами, сімейними традиціями та культурою їжі, яка стала частиною повсякденного життя.

Про це повідомляє [Travel + Leisure](#).

Експерти туристичної сфери з різних країн назвали Італію головною гастрономічною країною світу. За їхніми словами, секрет популярності італійської кухні полягає у простоті страв, якості продуктів та багаторічних кулінарних традиціях.

“Італійська кухня — це більше, ніж просто їжа. Це соціальний ритуал, який об’єднує родини та громади”, — заявила засновниця The Secret Explorer Аніта Каньядзо.

Фахівці зазначають, що багато традиційних страв в Італії готують годинами або навіть днями, щоб максимально розкрити смак інгредієнтів.

Через культурне значення кулінарних традицій Італія стала першою країною, чію національну кухню ЮНЕСКО внесло до списку нематеріальної культурної спадщини.

Керівник компанії Culture Discovery Vacations Майкл Ковнік наголосив, що кожен регіон Італії має власну гастрономічну культуру та унікальні страви.

“Італія, ймовірно, має найпалкішу гастрономічну культуру у світі”, — зазначив він.

Туристам радять уникати популярних туристичних ресторанів та шукати маленькі сімейні тракторії без англомовного меню, де можна скуштувати справжню локальну кухню.

Серед найкращих міст для гастротуризму експерти виділили Болонью, Флоренцію, Неаполь та Палермо.

Болонью назвали кулінарною столицею Італії завдяки лазаньї, тальятеле рагу, тортеліні, мортаделі та пармезану.

Неаполь отримав особливе визнання за піцу та вуличну їжу. Саме там туристам радять скуштувати pizza a portafoglio — невелику складену піцу, яку їдять просто на вулиці.

Також експерти рекомендують звернути увагу на Сицилію та місто Палермо, де традиції вуличної їжі зберігаються ще з арабських часів.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

відпочинок

## КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

---

[Україна](#)

---

[Політика](#)

---

[Економіка](#)

---

[Світ](#)

---

[Стиль життя](#)

---

[Авто](#)

---

[Технології](#)

---

[Суспільство](#)

---

[Здоров'я](#)

---

## ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

---

[Автори](#)

---

[Редакційна політика і стандарти](#)

---

[Політика використання ШІ](#)

---

[Політика конфіденційності](#)

---

[Правила коментування](#)

---

[Контакти](#)

---

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)

expert.in.ua © 2026 Всі права захищено.