

Deklaráció a magyar gasztronómiáról

A jelenkori magyar gasztronómia ereje az évezredek hagyományok, a „legendás” magyar vendégszeretet, a kiváló minőségű helyi alapanyagok és a korszerű, egészségtudatos trendek találkozásában rejlik. Gazdag és sokszínű bor és gasztronómiai kultúránk, adottságaink egyre jelentősebb szerephez jutnak a hazai turisztikai kínálatban és keresletben is. Magyarországon az elmúlt években látványos gasztronómiai átalakulás zajlott, zajlik, az „íz, illatok, látvány forradalma”, amely megnyitotta Magyarország előtt a lehetőséget arra, hogy a csúcsgasztronómia terén is növelje versenyképességét.

A gasztroturizmus mind a nemzetközi turizmust, mind az egyes országok turizmusát tekintve növekvő jelentőséggel bír: nem csupán a turisztikai kínálatot színesíti, hanem fontos szerepet játszik a gazdasági fejlődésben helyi, regionális és nemzeti szinten egyaránt.

A mai kor turistái az élményeket keresik. A **magyar gasztronómia által nyújtott élmény** egyedi és utánozhatatlan, így alkalmas arra, hogy hazánk gasztronómia márkájának hangsúlyos eleme legyen. Az utazók egyre nagyobb jelentőséget tulajdonítanak annak, hogy a kulináris élményeket azok származási vagy elkészítési helyén élhessék át, a minőséget mind inkább összekötik az eredettel. Ételeink és italaink elkészítésekor kiemelt jelentőséggel bír emellett az a kreativitás és ötletgazdagság is, amelyet világszerte Magyarországhoz, a magyar szellemi és tárgyi örökséghez, találmányokhoz társítanak.

A magyar ízek karakterisztikusak, eredetiek és mással nehezen összetéveszthetőek – többet nyújtanak, mint ahogy azt a vendégek kóstolás előtt feltételezik. A magyar gasztronómiai kínálat népszerű és különleges elemeként – az ételek mellett – mindenképpen meg kell említeni a jellegzetes magyar italokat: hazai borokat, pálinkákat, likőröket és pezsgőket is. Magyarország egyes területei – hasonlóan a borvidékekhez – kiemelkedő adottságokkal rendelkeznek egyes gyümölcsök aromagazdagságát tekintve. A pálinka és más nemzetközi hírnevet szerzett magyar párlatok, likőrök is elfoglalták méltó helyüket a hungarikumok között, ezért jelentős szerepet játszanak a hazánkról alkotott pozitív országgép formálásában. Bár mind a gasztronómiai turizmusnak, mind a borturizmusnak van önálló turisztikai terméként is létjogosultsága, fejlődésük erőteljesen összekapcsolódik, hiszen kiválóan kiegészítik egymást: a meglátogatott terület borainak és más italainak élvezetét fokozza az italokhoz illeszkedő ételek elfogyasztása, és viszont.

A gasztronómia szorosan kapcsolódik a **magyar csúcsteljesítmények (hungarikumok)** általános nemzeti kampányához. A gasztronómiához köthető hungarikumok alkalmasak arra, hogy a magyar gasztronómia jó hírét vigyék a világba.

Mindezért a kormányzat és a szakmai szövetségek a jövőben is szorosan együtt kívánnak működni annak érdekében, hogy a magyar gasztronómia ismertsége és nemzetközi elismertsége tovább növekedjen. Az alábbi célokat tűzzük ki:

1. A magyar gasztronómia alapja a magyar ételek és italok eredetisége, az elkészítés ötletgazdagsága, és az általuk szerzett élmény. **Célunk** Magyarország gasztronómiával

kapcsolatos kül- és belföldi megjelenéseinek egységesítése, az üzenetek összhangjának fokozása, és ennek révén a pozitív imázs erősítése határokon innen, és túl.

2. A helyi alapanyagokból, helyben készített magas minőségű ételek és italok védendő, autentikus értékeink, amelyek belföldi és külföldi vonatkozásban egyaránt hozzájárulnak az országkép formálásához, a turisztikai kínálat bővítéséhez, valamint a helyi és regionális keresletélénkítéshez. **Célunk**, hogy a szezonális, és az ezen alapuló változatosság és friss alapanyagok az eddigieknél hangsúlyosabb szerepet kapjanak a hazai kínálatban.
3. A készételek mellett az egészséges helyi alapanyagok, illetve az ételek készítői és a termelők is mind nagyobb hangsúlyt kapnak. A gasztronómiai élményt a termék és az ember együttese alkotja, a magas minőség elengedhetetlen velejárója a vendégbarátság, a barátságos vendéglátás kultúrája. **Célunk** a termelő, a szolgáltató és a vendég közötti bizalom erősítése, a tudatosság fokozása mind a termelési, mind az elkészítési fázisban, mind a fogyasztás során.
4. **Célunk**, hogy növeljük a fogyasztók körében a hazai élelmiszertermékek (hagyományos és kézműves termékek), valamint a kapcsolódó hungarikumok ismertségét és kedveltségét, segítsük a tudatos fogyasztói magatartás erősödését, az egészséges táplálkozás elterjesztését, környezettudatos magatartásformák kialakulását. Erősíteni kívánjuk az ágazaton belüli együttműködési hajlandóságot, a közösségi marketing használatát mind szélesebb körben történő felismerését, és a benne való aktív részvételt és közreműködést.
5. Magyarországon, különösen a fővárosban és nagyobb városokban az elmúlt néhány esztendőben látványos gasztronómiai fejlődés, „gasztrorradalom” zajlott, hazánk megjelent az európai csúcsgasztronómia térképén. **Célunk**, hogy ezt a helyét a magyar gasztronómia megőrizze, megerősítse, az ország egészére kiterjessze, és erről mind többen szerezzenek tudomást belföldön és külföldön egyaránt.

Ezen célok elérése érdekében az aláíró szervezetek vállalják a szakmai együttműködést, és a fentiekben megfogalmazott gondolatokat tolmácsolják tagságuk felé is. Vállalják továbbá, hogy kommunikációjukban helyet adnak a deklarációban foglalt alapelveknek és üzeneteknek.

A Magyar Turizmus Zrt., mint a Gasztróélmények Éve 2016 fő szervezője vállalja, hogy a jelen deklarációt aláíró szervezeteket hagyományteremtő szándékkal a deklarációban foglalt üzenetek mentén, azok továbbgondolása céljából évente egyszer összehívja, fórumot biztosítva a magyar gasztronómia hosszú távú jövőképeinek kialakítására.