

Ethnic food tourism in Bucharest - trends and perspectives

Caracteristici ale turismului gastro-etnic din Municipiul București

Mihaela PREDA

Lecturer PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Elena BOGAN

Lecturer PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Alina MARECI

Assistant PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Ana-Irina DINCĂ-LEQUEUX

Lecturer PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Anca TUDORICU

Assistant PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Iuliana VIJULIE

Associate professor PhD, University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Abstract:

Food tourism is today a very important facet of this industry due to the increasing preference for urban and city break type tourism. Gastronomy is directly connected to ethnicity and thrives through its variety, being often promoted as cultural heritage element or even as a country brand. In the case of Bucharest, there is a well-developed market for ethnic restaurants that promote Romanian traditions through their name, but also in terms of authentic ambiance, original presentation, and quality services. In this context, the aim of this study is to determine the characteristics and typology of ethnic restaurants (Romanian and international), as well as their possible influence on the development of Bucharest's gastro-ethnic tourism.

The main objectives of the study are identifying ethnic restaurants in the city, determining the specificity in terms of ethnic theme of the existing restaurants, and analysing the impact these restaurants have on the development of the city's gastro-ethnic tourism.

The research methodology included the survey method, with the interview guide being used as a tool. It was applied to a sample of 25 respondents working in the food industry, and to 109 tourists chosen randomly while still preserving a balance in terms of gender and age. The second method used was the structured observation, which led to the cartographic delimitation of the area containing the highest density of ethnic restaurants. SPSS and ArcGis Pro software were used for data processing and analysis.

The results of the study show that the area with the highest density of ethnic restaurants actually overlaps with the Old Town (the city's historical centre), which is also the area with the most intense tourist activity. Determining the typology of the analysed restaurants according to their specificity (Romanian, Turkish, Lebanese, Greek, etc.) showed a broad development of Romanian-themed restaurants as a direct result of tourists' preference for local food. Finally, the impact these restaurants have on the development of the city's gastro-ethnic tourism proved to be significant: food tourism benefitted over the last few years from the presence of Romanian ethnic restaurants, as they developed an overall positive dynamic in recent years. According to the respondents' opinions, one of the things that make Bucharest a desired city break destination is its very good food.

Keywords: ethnic tourism, gastronomy, originality, authenticity, Bucharest.

Rezumat:

Turismul gastronomic reprezintă astăzi, o variabilă foarte importantă, în condițiile dezvoltării din ce în ce mai accentuate a preferinței pentru turismul urban sau cel de city-break. Gastronomica este direct dependentă de prezența etnicității, aceasta fiind adesea promovată ca element de patrimoniu cultural sau chiar sub forma unui brand de țară. În cazul Bucureștiului, se remarcă existența unei piețe bine dezvoltate a restaurantelor etnice, ce promovează specificul tradițional românesc atât din punct de vedere al numelui acestora, cât și al autenticității atmosferei, originalității sau calității serviciilor. În acest context, scopul studiului este acela de a determina caracteristicile și tipologia restaurantelor etnice, atât cele cu specific românesc cât și cele internaționale, precum și posibila influență acestora asupra dezvoltării turismului gastro-etnic în București.

Obiectivele studiului constau în: identificarea restaurantelor etnice la nivelul Municipiului București, determinarea tipurilor de restaurante în raport cu specificul acestora, precum și analiza impactului pe care acestea îl au asupra dezvoltării turismului gastro-etnic la nivelul orașului.

Metodologia de cercetare a utilizat metoda anchetei, iar ca instrument ghidul de interviu, aplicat pe un eșantion de 25 de respondenți, din rândul lucrătorilor în domeniul alimentației publice, și un eșantion de 109 respondenți din rândul turiștilor. A doua metodă utilizată este observația structurată ce a condus la delimitarea cartografică a arealului cu densitate ridicată a restaurantelor etnice. În prelucrarea și analiza datelor a fost utilizate softurile SPSS și ArcGis Pro.

Rezultatele studiului constau în identificarea arealului cu densitate ridicată a restaurantelor etnice ca fiind cel suprapus centrului vechi al Bucureștiului, zona cu cea mai intensă activitate turistică; determinarea tipologiei restaurantelor în funcție de specific (românesc, turcesc, libanez, grecesc, etc.), remarcându-se o dezvoltare amplă a celor românești ca rezultat direct al preferinței turiștilor pentru gastronomia tradițională locală; impactul prezenței restaurantelor etnice asupra dezvoltării turismului este unul semnificativ, caracteristicile gastronomiei etnice românești dezvoltând în ultimii ani o dinamică pozitivă a turismului gastronomic, Bucureștiul fiind o destinație importantă de city-break și datorită mâncării foarte bune (conform opiniilor respondenților).

Cuvinte cheie: turism etnic, gastronomie, originalitate, autenticitate, București.