

Szegedi Tudományegyetem
Természettudományi és Informatikai Kar
Földtudományok Doktori Iskola
Gazdaság- és Társadalomföldrajz Tanszék

**A GASZTRORENDEZVÉNYEK
GAZDASÁGI, TÁRSADALMI ÉS KULTURÁLIS VONATKOZÁSAI
A GLOBALIZÁCIÓS ÉS LOKALIZÁCIÓS FOLYAMATOK
KÖLCSÖNHATÁSÁBAN DÉL-ALFÖLDI PÉLDÁK ALAPJÁN**

Doktori (Ph.D.) értekezés tézisei

Tóth Bettina

Témavezető
Dr. Hegedűs Gábor
egyetemi adjunktus

Szeged
2022

I. A témaválasztás indoklása, kutatási előzmények

A COVID-19 pandémia világszintű elterjedését megelőzően népszerű volt a fesztiválok szervezése nemzetközi szinten és Magyarországon is. A fesztiválok évszázados múltra tekintenek vissza (FALASSI, A. 1987), elterjedésük Európa szintjén a második világháborút követően (CUDNY, W. et al. 2012), Magyarországon főként az 1990-es évek kezdetétől, a rendszerváltozás után indult meg (PUSZTAI B. 2003).

A fesztiválokban rejlő településfejlesztési előnyök felismerése következtében, mások pozitív példáit és a fesztiválszervezés trendjeit követve, a településhierarchia minden szintjén egyre több lokalitás igyekszik bekapcsolódni a fesztiválszervezésbe, mely a fesztiválok nemzetközi és hazai ugrásszerű gyarapodását eredményezi (KUNDI V. 2012; HJALAGER, A. M.–KWIATKOWSKI, G. 2018). Ennek következtében a helyekben rejlő egyediség ünneplése globális jelenséggé vált (HALL, C. M. 1997). A fesztiválok terjedésének problémáját abban látom, hogyha számos hely ugyanattól a stratégiától, jelen esetben a fesztiválok szervezésétől várja a társadalmi, gazdasági és kulturális megújulását, azaz a közösség összekovácsolását, a másoktól való megkülönböztetését és a turisták vonzását, akkor tömegesedésük révén a fesztiválok nem lesznek képesek betölteni e funkciójukat. Ugyanakkor nem létezik egy interdiszciplinárisan, valamint nemzetközileg és Magyarországon is elfogadott fesztiváldefiníció (KUNDI V. 2013). Emiatt álláspontom alapján az ünneplés téma, a területi jelentőség, vonzerő és lépték, valamint az időbeli terjedelemben egymástól merőben eltérő rendezvényekre használják már a fesztivál kifejezést, míg korábban csak a nagy volumenű, művészeti rendezvényeket hívták így. A fesztivál szó használatának kiterjesztése pedig tovább fokozza e rendezvények gyarapodását, ami negatívan érintheti a látogatószámot, és a fesztiválonként eltérő színvonal miatt akár a látogatói elégedettséget is.

A téma szempontjából a fesztiváloknak számos típusa jött létre, melyek közül Magyarországon és nemzetközileg is az egyik legelterjedtebb a gasztronómiát ünneplő fesztivál, a gasztrofesztivál (HALL, C. M.–SHARPLES, L. 2008; VÁRHELYI T. 2016). A gasztronómia mint helyi erőforrás egy lokalitás táji és kulturális sajátosságait tükrözi, de a társadalmi és gazdasági szerkezetet is kifejezheti, és ezáltal az egyediség támogatásának fontos alkotója (BESSIÈRE, J. 1998; RINALDI, C. 2017). A gasztrofesztiválok terjedésével az általuk ünneplés témát tekintve széles skála jött létre, illetve az új rendezvények szervezőinek egyre nehezebbé vált olyan témát választani, melyre más település már ne hozott volna létre rendezvényt egy adott térségben. Így a gasztrofesztiválok által elérhető előnyök megszerzésének reményében létrejöttek olyan rendezvények is, melyek témája nem kizárólagosan a befogadó lokalitásuk vagy közösségük sajátossága, hanem valamilyen általános, másokra is ugyanúgy jellemző gasztronómiai érték (PUSZTAI B. 2003). A területi jelentőség, illetve a látogatószám és a programkínálat volumene tekintetében a fesztiválok és gasztrofesztiválok két fő típusát azonosítja a nemzetközi szakirodalom. Megkülönbözteti a kis volumenű közösségi fesztiválokat, illetve a nagyobb volumenű, turizmusorientált fesztiválokat (KUNDI V. 2012; DWYER, L.–JAGO, L. 2019). A fesztiválkínálatban fellelhető eltérő volumenű és célcsoportú rendezvények támogatják a kínálat diverzitását. Fennáll a veszélye azonban annak, hogy a fesztiválok és gasztrofesztiválok terjedésével létrejönnek olyan rendezvények is, melyek tartalmukban nem fedik a fesztiválokban rejlő, a célcsoport igényeihez illeszkedő potenciális értékeket, kínálatukkal az elérhető településfejlesztési előnyök köre szűkös, míg a fesztivál elnevezést csupán annak hangzatos és divatos volta miatt használják. Továbbá a számos rendezvény létezése a fesztiválkínálat elaprózódását és a frekvenciált időszakokban a rendezvények sűrűsödését is eredményezheti. A telítődő kínálatban a rendezvények elvonzzhatják egymástól az erőforrásokat és a látogatókat, csökkentve a gasztrorendezvények volumenét, veszélyeztetve a célok elérhetőségét és a rendezvények fenntarthatóságát.

A fesztiválok említett problémáit RICHARDS, G. (2007) fesztivalizációnak nevezi, ami a fesztivál kifejezés felhígulását és kommercializálódását, a fesztiválok tömegcikké válását, a célcsoport és a területi jelentőség nem egyértelmű definiálását és a fesztiválok egyediségének elvesztését jelenti. Így felvetődik a probléma, hogy az egyediség kifejezése és a lokalizációs törekvések támogatása érdekében létrejött fesztiválok tömegessé válásuk okán nem a kínálat heterogenizálása, hanem inkább a homogenizálása irányába mutathatnak.

Számos hazai és külföldi tanulmány ír a fesztiválok és gasztrofesztiválok ugrásszerű gyarapodásáról és az ebből származó lehetséges veszélyekről, azonban alig találok olyan kutatással, mely megkísérelte volna a gasztrofesztiválokat számszerűsíteni, azokat tipizálni, valamint országosan területi jellemzőiket elemezni, feltárni a létrejöttük okait, illetve működésük feltételeit. Ennek oka lehet, hogy a kutatások jellemzően egy-egy probléma mélyebb megismerésére irányulnak, egymástól eltérő gasztrofesztivál-definíciókkal, egy vagy néhány esettanulmány példáján, kis elemszámú mintákat, esettanulmányokat vizsgálva lokális léptékben főként kvantitatív módszerekkel. A nagyléptékű, egy adott terület gasztrorendezvény-kínálatát több aspektusból és többféle módszertannal elemző kutatások ritkák. Pedig e módon meglátásom szerint jobban fel lehetne tárni a gasztrofesztiválok tömegessé válásának okait, következményeit és a felmerült problémák megoldási lehetőségeit.

A fesztiválok számszerűsítése azért hiányozhat a szakirodalomból, illetve a kapcsolódó statisztikai-turisztikai adatbázisok miatt nem tekinthetők teljeskörűnek, mert a fesztivál és a gasztrofesztivál fogalma és keretei nem tisztázottak, továbbá a rendezvények dinamikusan változnak, így nehéz nyomon követni a számukat. Ha megfogalmazásra kerülne egy olyan gasztrofesztivál-definíció, mely a gyakorlatban alkalmasabb lenne ezeknek a rendezvényeknek az egységesebb mérésére, regisztrálására, tipizálására és időbeli-térbeli statisztikai összehasonlítására Magyarországon, akkor egyértelműbbé válhatnának a gasztrofesztiválokkal kapcsolatos vidékfejlesztési és turizmusfejlesztési lehetőségek, korlátok és irányok.

Számos tanulmány ír arról, hogy a gasztrofesztiválok széleskörű társadalmi, gazdasági és kulturális előnyöket hozhatnak a gasztrofesztivált szervező település és közössége számára, így a helyi erőforrásokon alapuló (endogén) fejlesztés kiváló eszközei lehetnek (BESSIÈRE, J. 1998; RINALDI, C. 2017). Azonban a kitűzött célok köre gyakran nem összeegyeztethető, mely akár társadalmi konfliktusokhoz is vezethet az egyes települési érintett érdekcsoportok között (PUSZTAI B. 2003; 2007; KISS M. 2014). Továbbá az elérendő célok nagyban befolyásolják a fesztiválok differenciálódását a téma, területi jelentőség és az időbeli jellemzők tekintetében. Ezért szükségesnek tartom megvizsgálni a gasztrofesztiválok szervezési motivációinak és elérendő céljainak körét, valamint ezek összeegyeztethetőségét is.

A kitűzött célok elérhetősége, így a gasztrofesztiválok helyi fejlesztésben betöltött szerepe, továbbá a rendezvények volumene, ezáltal a gasztrofesztivál-kínálat jellege is nagyban múlik a megvalósításhoz szükséges anyagi és humán erőforrások rendelkezésre állásától, melyet különböző helyi vagy külső érdekcsoportok tudnak biztosítani (BOYNE, S.–HALL, D. 2003; ANDERSSON, T. D.–GETZ, D. 2008). Az erőforrások megszerzéséhez pedig a szervezőknek be kell vonni, és meg kell nyerni a különböző érdekelt feleket, akik gyakran egymástól eltérő célokat képviselnek. Azonban nem minden településen áll rendelkezésre ugyanolyan mennyiségű és minőségű helyi erőforrás ahhoz, hogy a gazdasági, társadalmi és kulturális megújuláshoz hozzájáruló, hosszútávon fenntartható gasztrofesztiválokat legyenek képesek létrehozni (ZAREBSKI, P.–ZWEGLIŃSKA-GAŁECKA, D. 2020). Ennek következtében felmerül a probléma, hogy a különböző erőforrásoktól való függőség, valamint az erőforrásokhoz való hozzájutási képesség lokalitásonként eltérő, ami miatt a gasztrofesztiválok újratermelhetik a területi egyenlőtlenségeket.

A fesztiválok és azokon belül a gasztrofesztiválok működését és fenntarthatóságát érintő problémák a hazai kínálatban is megjelentek már a pandémia előtt, melyre hazai fesztiválkutatók is felhívták a figyelmet (például PUSZTAI B. 2003, 2007; BÓDI J. 2008; KUNDI V. 2013; KISS M. 2014). Azonban a nemzetközi szakirodalomban fellelhető, hiányosságok a hazai és a többi poszt-szocialista, vagy más kelet-közép-európai országok kutatásaira még inkább jellemzőek.

II. Célkitűzések és kérdések

A felvázolt problémák ismeretében *a disszertáció fő célja a hazai gasztronómiai témájú rendezvények többszemponútú, összefüggéseket kereső, mikro-, mezo- és makroléptékű empirikus kvantitatív és kvalitatív adatokon alapuló vizsgálata, melynek segítségével feltárható, hogy az egyediséget ünneplő, de tömegessé váló rendezvények a lokalizáció, a globalizáció vagy a glocalizáció elősegítői-e*

Magyarországon. A célkitűzéshez kapcsolódóan három fő kérdést és több részkérdést fogalmaztam meg.

A kutatás első, elméleti jellegű fő kérdésében és az ahhoz rendelt részkérdésekben a lokalizáció és a helyi erőforrásokon alapuló fejlesztési modell felértékelődéseinek okait és a lokalitások gasztronómiai sajátosságainak településfejlesztési szerepét vizsgálom:

1. Milyen változások zajlottak le a vidéki és városi kultúratermelésben- és a fogyasztásban a globalizáció és a posztfordi átmenet hatására?

1.1. Melyek azok a tényezők, amelyek a (vidéki) helyi erőforrásokon alapuló fejlesztés felértékelődését eredményezték?

1.2. A gasztronómiai hagyományok hogyan illeszthetők a helyi erőforrásokon alapuló fejlesztési modellbe?

A második fő kérdés és az ahhoz tartozó részkérdések a hazai gasztrorendezvény-kínálat térbeli mintázatának feltárására irányulnak a rendezvények témabeli, térbeli és időbeli jellemzői szerint, a szakirodalom és az empirikus kutatás alapján:

2. A külföldi szakirodalom szerinti gasztrofesztivál jellemzők és hazai gasztrorendezvény-kínálat többszemponú tipizálása és térbeli mintázatának elemzése alapján milyen különbségek és hasonlóságok fedezhetők fel a külföldi és a hazai gyakorlatban a gasztrofesztivál értelmezésében?

2.1. Hogyan definiálható a gasztrofesztivál fogalma?

2.2. Hogyan értékelhető a gasztrorendezvények kapcsolata a befogadó hely kulturális sajátosságaival a helyi erőforrásokon alapuló fejlesztés elmélete alapján?

2.3. A gasztrorendezvények milyen szerepet töltenek be az egyes lokalitások turisztikai kínálatában?

A harmadik fő kérdés és alkérdései a szakirodalom és az empirikus kutatás alapján a gasztrorendezvények által elérendő településfejlesztési célok körére, illetve e célok elérhetőségét és fenntarthatóságát befolyásoló tényezőkre világítanak rá, főként a Dél-Alföld régió vidéki gasztrorendezvényeinek példáján:

3. Milyen szerepük lehet a gasztrorendezvényeknek a helyi erőforrásokon alapuló települési társadalmi, gazdasági és kulturális megújulásban a globalizáció és a lokalizáció kontextusában egy dinamikus változó környezetben a kiválasztott dél-alföldi mintaterület esetében?

3.1. Milyen kockázatokat és konfliktusokat rejthetnek magukban a gasztrorendezvények erőforrásvonzó-képességében esetlegesen megmutatkozó különbségek a területi egyenlőtlenségek alakulása tekintetében?

3.2. Hogyan befolyásolhatja a gasztrorendezvények megújuló-, illetve külső és belső változásokhoz és hatásokhoz való alkalmazkodóképessége ezeknek a rendezvényeknek a fenntarthatóságát?

Mindezek alapján a dolgozat célkitűzése, valamint az ahhoz kapcsolt fő- és részkérdések válaszai magyarázatot adnak a gasztrorendezvények helyi fejlesztésben betöltött szerepének felértékelődésére, az e folyamat eredményeként létrejött gasztrorendezvények témabeli, térbeli és időbeli problémáira. Rávilágítanak, hogy e rendezvények közül mennyi az, ami megfelel a gasztrofesztivál-fogalom követelményeinek, valamint arra, hogy az egyediséget ünneplő gasztrorendezvények hogyan tudják betölteni településfejlesztő szerepüket a különböző befolyásoló tényezők függvényében.

III. Az alkalmazott kutatási módszerek

A kutatás során kvantitatív és kvalitatív módszereket egyaránt alkalmaztam. Az alkalmazott módszerek eredményei kapcsolódnak egymáshoz, és az egyes módszerek során született eredmények más módszerek kiindulási alapját képezték (1. táblázat).

A kutatás kezdetén nem létezett egy olyan elérhető, a hazai gasztrorendezvényeket és azok adatait tartalmazó adatbázis, mely segítségével a területi mintázatuk feltárható lett volna. Emiatt a tartalomelemzés módszerét választva elkészítettem a hazai gasztronómiai témájú rendezvények gyűjteményét a vizsgált, 2019-es évre vonatkozóan. A tartalomelemzés kulcsszavas keresés alapján történt, mely kulcsszavakat archív fesztivál-adatbázisokban szereplő rendezvények elnevezésének

átanulmányozásával határoztam meg. A kulcsszavakból és az összes magyarországi település nevéből képzett szókapcsolatokra kerestem rá a Google keresőprogramban. A keresést követő találatokat áttekintettem, és ha találtam olyan rendezvényeket, melyek elnevezésében szerepelt valamilyen étel, ital, termék, termés, vagy élelmiszerelőállító eljárás, akkor rögzítettem az adatbázisban a település nevét, a rendezvény nevét, időpontját, valamint a szervezési éveket. A létrehozott gasztrorendezvény-adatbázisban egyedül Budapest eseményei nem szerepelnek, ugyanis a kutatás elsődleges célja a vidéki, valamint a kisvárosi folyamatok feltárása. Végezetül 987 gasztronómiai elnevezésű rendezvény került az adatbázisomba, melyeket összefoglalóan gasztrorendezvényeknek nevezek.

Az adatbázisban rögzített, 2019-ben megrendezett gasztrorendezvényekről dokumentált adatokat tovább bővítettem internetes médiatartalom-elemzéssel, mely a média által a rendezvényekről alkotott imázs vizsgálatára irányult. A kutatás során legyűjtött 987 gasztrorendezvényre külön kerestem rá a Google keresőprogram segítségével, és a keresés során kiadott cikkek, leírások, fotók, valamint plakátok tartalma alapján, előre meghatározott szempontjaim szerint pontosítottam a rendezvényeket. A vizsgált szempontok alapján létrehoztam a „fókusz” és a „funkció” komplex mutatókat, melyek szerint K-Közép klaszteranalízis segítségével klaszterekbe soroltam a rendezvényeket. A „fókusz” mutató arra utal, hogy a vizsgált gasztronómiai témájú rendezvények az internetes médiában megjelent szöveges tartalmak alapján programkínálatukat milyen hangsúllyal helyezik az ünneplésre szánt gasztronómiai témára, azaz mennyire tekinthetők gasztronómiai vagy inkább kulturális-zenei fókuszúnak. A „funkció” mutató a rendezvények területi jelentőségét, volumenét és célcsoportját fejezi ki, megalkotása során számos szempontot vettem figyelembe, melyek között szerepelnek a rendezvények időbeli terjedelmére, valamint internetes média aktivitásra utaló jellemzői is. Továbbá a médiatartalom-elemzés és a kérdőíves vizsgálat eredményein is a gasztrorendezvények téma szerinti, térbeli és időbeli jellemzői közötti kapcsolatok és különbségek feltárása érdekében egyutas varianciaanalízist (one-way ANOVA) alkalmaztam.

A gasztrorendezvények létrejötte okainak, valamint működési feltételeinek feltárása érdekében kérdőíves kutatást végeztem az általam összegyűjtött gasztrorendezvények szervezői körében. A kérdőívet a Google űrlapban készítettem, és e-mail-ben küldtem ki a rendezvények kapcsolattartóinak, a település önkormányzatának, valamint kulturális intézményének összesen 3 alkalommal, 2020. január és 2021. február között. A kérdőívezést 479 releváns válasszal zártam, 443 különböző fesztiválról, mely 44,9%-os válaszadási arányt jelent. A kérdőívet 389 különböző településről töltötték ki, ami a gasztrorendezvényt szervező összes település 55,7%-a. A mintában a kisebb lélekszámú településeken tartott rendezvények dominálnak, ami a teljes kínálatra is jellemző. A gasztrorendezvényt szervező összes település 72,8%-a, a vizsgált mintába került települések pedig 70,7%-a 5000 fő alatti népességszámú. A kérdőív nyitott és zárt kérdéseket is tartalmazott. A zárt kérdések túlnyomó részében 4 fokozatú Likert-skálát és 5 fokozatú szemantikus differenciál skálát alkalmaztam. A kérdőív zárt kérdései alapján megalkottam a „funkció”, „fókusz”, „függőség”, valamint az „életciklus” mutatókat K-Közép klaszteranalízis segítségével.

A kutatás interjú vizsgálatát során 68 félig strukturált interjút készítettem 2020. november és 2021. február között, melyek célcsoportja két fő részre tagolható. A kiválasztott mintaterület, a Dél-Alföld tervezési-statisztikai régióba tartozó, főként falusi gasztrorendezvények szervezői közül 34 fővel, míg országosan 34, a gasztrfesztiválok működését ismerő, például település-, terület- és turizmusfejlesztésben jártas szakemberekkel készült interjú. Az interjúk a kvantitatív adatokon alapuló kérdőívezés eredményeinek alátámasztásában és mélyebb feltárásában segítenek. A szervezők a fesztiválok működési hátterére, a szakértők a fesztiválkínálat jellegére és a gasztrorendezvények fejlesztésben játszott szerepére világítottak rá.

A kutatás során három esettanulmányt vizsgáltam meg a Dél-Alföld régióban, melyek a bócsai Bócsator, a Derekegyházi Palacsintafesztivál, valamint a csanádapácai Kakasfesztivál voltak, mindhárom település lakosság száma 5000 fő alatti. Az esettanulmányok vizsgálatát során interjú kutatást végeztem a rendezvények szervezői és aktív támogatói (például önkéntesei) körében a rendezvények működési hátterének feltárása érdekében 2018. november és 2019. január között. Bócsán 8, Derekegyházon és Csanádapácán 7-7 interjú készült. A keresleti motivációk, igények és vélemények megismerésére érdekében a rendezvényekre kilátogatva 2019-ben rövid, strukturált interjúkat készítettem a látogatók

kisebb csoportjával (2-3 fő) vagy 1-1 személlyel. Bócsán és Csanádapácán 30-30, Derekegyházon 60 interjú készült.

1. táblázat: A kutatás során alkalmazott módszerek összegzése

Módszer		Elemszám
Tartalomelemzés		987 fesztivál
Kérdőíves kutatás		479 kérdőív
Interjúk kutatás	Fesztivál szervezői interjúk	34 félig strukturált interjú
	Szakértői interjúk	34 félig strukturált interjú
Esettanulmányok	Fesztivál szervezői interjúk	22 félig strukturált interjú
	Látogatói interjúk	120 strukturált interjú

Forrás: Saját szerkesztés

IV. Az eredmények összefoglalása

Az első fő kérdésem és az ahhoz rendelt részkérdéseim vizsgálata során az alábbi kutatási eredményekre jutottam a szakirodalom alapján:

1. Mivel számos kutatás szerint a gasztrofesztiválok a helyi erőforrásokon alapuló (endogén) fejlesztés eszközei lehetnek, az értekezésben a külföldi és a hazai szakirodalom alapján feltárássra kerültek azok a tényezők, melyek e fejlesztési modell felértékelődését okozták. A szakirodalom szerint az 1970-es évekre egyre inkább kiteljesedő globalizáció a kultúrára háromféleképpen hathat a kultúrák közti interakciók intenzívebbé és gyakoribbá válása következtében (MCLUHAN, M. 1964; WOODS, M. 2007). Az egyes kultúraelemek, illetve a fogyasztási és értékrendbeli trendek globális terjedése a kultúrák homogenizálódását idézheti elő, mely a lokális kulturális sajátosságok elsorvadásához vezethet. Ezt támogathatják az olyan fesztiválok, amelyek nem az egyediség ünneplését célozzák, hanem a globális fogyasztói kultúra közvetítésén keresztül igyekeznek gazdasági hasznokat elérni. Ezzel ellentétes folyamatként értelmezhető a kulturális heterogenizáció, mely a lokalitásokban rejlő egyediségek felértékelődéséhez vezet. Ezt szintén előidézhetik a fesztiválok, melyek e megközelítés szerint a helyi sajátosságok ünneplésén keresztül segítenek a helyi gazdaság fejlesztésében, a közösség megtartásában, és a helyi kulturális adottságok megőrzésében. A kulturális globalizáció harmadik értelmezési lehetősége szerint a globális és lokális folyamatok kölcsönösen hatnak egymásra, utalva a kultúra dinamikus, állandóan változó jellegére (BOROS L.–PÁL V. 2010; ILLÉS T. 2018). A szakirodalom alapján az az álláspontom, hogy e három megközelítés együttesen vannak jelen és formálják a kultúrát és a kulturális termékeket, miközben a termelésben és a fogyasztásban is változásokat okoznak. A globális kapitalizmusban a fogyasztás kerül előtérbe, egyre növekszik az igény az egyedi termékek és szolgáltatások iránt, a turizmus esetében is. Ugyanakkor a termelés is átalakul, a korábbi méretgazdaságosság helyett a választékgazdaságosság kerül előtérbe, ami a településfejlesztést is érinti. A vidéki települések esetében felismerésre került, hogy a vidéki problémák nem oldhatók meg uniformizált fejlesztési stratégiákkal azok egymástól eltérő sajátosságai miatt. Továbbá a vidék már nem egyenlő a mezőgazdasági termeléssel, egyre nagyobb szerepet kap a vidéki sajátosságokban, az életstílusban és kultúrában, a természettel való közelségben rejlő értékek miatt annak lakó-, rekreációs és ökológiai funkciója (VAN DER PLOEG, J. D.–ROEP, D. 2003). A vidék a termelés színhelye helyett a fogyasztás terévé válik (WOODS, M. 2010; CSURGÓ B.–MEGYESI B. 2015). Mindezek alapján a vidéki terek lehetőséget kapnak arra, hogy a fejlesztésüket a sajátos, egyedi adottságaikra alapozzák. Tehát a szakirodalom szerint a globális és lokális kölcsönhatások, a helyi adottságok védelme és kihasználása felé való fordulás a globális hatások ellen, továbbá a fogyasztók értékrendbeli változásai a vidéki erőforrásokon alapuló fejlesztés felértékelődését eredményezik.
2. A globalizáció okozta lokális törekvések felértékelődésének köszönhetően a helyi adottságok egyre nagyobb szerepet kapnak a terület- és településfejlesztésben. Azonban ahhoz, hogy a helyi adottságokra a fejlődést alapozni lehessen, az adottságoknak erőforrássá kell válniuk, ami az endogén fejlesztési modellben teljesebben ki leginkább. A modell célja, hogy olyan helyi erőforrásokra és helyi igényekre alapozott fejlesztések valósuljanak meg, melyek helyi kontroll

alatt állnak, és támogatják a lokalitások fejlődését, fenntarthatóságát és versenyképességét, miközben csökken a lokalitások globális folyamatoktól való kiszolgáltatottsága és függősége (WOODS, M. 2010; BODNÁR G. 2013). Azonban a szakirodalom és a terepi kutatásaim eredményei is azt mutatják, hogy gyakran a helyi közösségnek nem áll rendelkezésre elegendő anyagi és szellemi erőforrás, hogy felismerjék és kihasználják sajátosságaikat. Mindemellett e modell a helyi adottságok különbözőségén alapul, és lokalitásonként eltérő a fejlődésre fordítható erőforrások minősége és mennyisége is, differenciálva a vidéki tereket, fokozva a területi különbségeket (HARVEY, D. 1982). Ahhoz, hogy a fejlesztések valós eredményeket hozzanak, sok esetben külső segítségnyújtásra is szükségük van a lokalitásoknak, melyet az empirikus kutatási eredményeim is bizonyítanak (RAY, C. 2006).

3. A gasztronómia hagyományok kifejezik a helyek egyediségét, hiszen azok a helyi emberek tudásának, a hely kulturális sajátosságainak és egyedi földrajzi jellemzőinek ötvözetéből jönnek létre. Emiatt tükrözik egy hely sajátosságait, kifejezik a helyi társadalom életmódját és közösen vallott értékeit, és fontos vonatkozási pontokat jelenthetnek egy közösség tagjainak számára (BESSIÈRE, J. 1998; QUAN, S.–WANG, N. 2004; RINALDI, C. 2017). Így a gasztronómiai hagyományok segítenek megkülönböztetni egymástól az egyes helyeket, és olyan helyi sajátosságnak tekinthetők, melyek helyi fejlesztésben játszott szerepét egyre több lokalitás ismeri fel. Azonban a gasztronómiát mint kulturális erőforrást is érinti a globalizáció heterogenizáló, homogenizáló és hibridizáló hatása (QUAN, S.–WANG, N. 2004), melyek mindegyikét erősítheti a vidéki funkciók átalakulásával a vidéki társadalom átalakulása és a turizmus is. A gasztronómia helyi fejlesztésekbe illesztését a kereslet is generálja. Illeszkedve a kulturális heterogenizációhoz és a fogyasztásban lezajlott változásokhoz, napjaink turistái egyre inkább keresik a különleges, egyedi élményeket, melyeket utazásuk alkalmával a befogadó hely gasztronómiájának megismerése által is megkaphatnak. Emiatt a gasztronómia egyre nagyobb szerepet kap az utazási élményben, fontos kiegészítőjévé válik annak, és akár az utazás fő motivációja is lehet (QUAN, S.–WANG, N. 2004). A gasztronómia idegenforgalomban való felértékelődése következtében jött létre a gasztroturizmus mint a turizmus egy alternatív formája (DIXIT, S. K. 2019), mely a kulturális turizmus egyik típusának, de növekvő jelentőségének köszönhetően önálló turizmusformaként is tekinthető. A gasztroturizmusnak számos megnyilvánulási formája van, melyek közül Magyarországon igen népszerűek a gasztronómiai témájú rendezvények, azokon belül a gasztrofesztiválok (VÁRHELYI T. 2016). A gasztrofesztiválok helyi fejlesztési eszközként játszott szerepének oka tehát a kínálati oldalról a gasztronómiai hagyományok mint kulturális erőforrások rendelkezésre állása, illetve identitás- és imázsformáló szerepének kihasználása, továbbá a kereslet érdeklődése.

A második fő kérdés és ahhoz kapcsolt részkérdések vizsgálatakor a következő kutatási eredményeket kaptam:

4. A gasztrofesztivál fogalmának meghatározásához felhasználtam a szakirodalmat és az empirikus kutatás eredményeit is. A szakirodalom alapján több fesztiváldefiníció tartalmát összevetve megállapítottam, hogy minden fesztivál rendelkezik valamilyen ünneplés témával, időbeli és területi jellemzőkkel, illetve elérendő célokkal (2. táblázat). A gasztrofesztivál fogalmi meghatározása során pedig megállapításra került, hogy e rendezvények elsődleges feltétele, hogy valamilyen ételre vagy italra hívják fel a figyelmet annak ünneplésével. Mindezek alapján a szakirodalom szerint a gasztrofesztiválok korlátozott időtartamúak, a tér adott pontján, a helyi közösség kultúrájához köthető gasztronómiai témát ünneplik és tartják fenn, de nyitva állnak szélesebb közönség számára is, különböző célok elérése érdekében. A gasztrofesztiválok szervezőivel való kérdőívezés alapján pedig gasztrofesztiválnak értelmezhető minden olyan rendezvény, mely központjában valamely lokalitás hagyományaihoz kötődő, egyedi és különleges termék áll. Céljuk e termék megismertetése a helyi és a szélesebb közönséggel is, azok helyben készítése, bemutatása, megkóstolása, valamint értékesítése által. E rendezvények a látogatói élmény fokozása érdekében, kiegészítő jelleggel a témához kapcsolódó kulturális programokat is nyújtanak. Tehát a két definíció alapján a gasztrofesztiválok legfőbb sajátossága,

hogy valamilyen helyhez vagy közösséghez köthető gasztronómiai témát ünnepelnek, és célcsoportjuk a helyi közösségen túlmutat.

2. táblázat: A fesztivál fogalom szakirodalomban megjelenő jellemzői

Fesztivál komponens	Fesztivál komponens jellemzői
Téma	Minden fesztivál valamilyen kiválasztott témát ünnepel, ami sokféle lehet, de általában a helyi kultúra valamely eleme áll a központjában. Emellett maga a fesztivál napjaink globalizált világának és a fogyasztói társadalmának aktuális ünneplési trendje.
Időbeliség	A fesztiválok időbeli jellemzőkkel bírnak, ugyanis adott időpontban kerülnek megrendezésre, illetve az időben változó jelenségek.
Térbeliség	A fesztiválok térbeli tulajdonságokkal rendelkeznek, egy adott területen kerülnek megrendezésre, egy adott kultúrát ünnepelnek. A térbeliséghez szorosan kapcsolódik a fesztiválok nyilvános jellege, ugyanis a helyi közösség a kultúrájuk ünneplésére akarja osztani másokkal, így a fesztiválok nemcsak a helyi közösségnek szólnak, hanem a helyi közösségen kívülről érkezők (turisták) részére is fennáll a lehetőség, hogy részt vegyenek rajtuk, differenciálva a fesztiválokat a célcsoportjuk, területi jelentőségük szerint.
Célok	A fesztiválok valamilyen cél elérése érdekében működnek, melyek általában társadalmi, gazdasági és/vagy kulturális előnyök, szorosan kapcsolódva a terület- és turizmusfejlesztéshez.

Forrás: A szakirodalom alapján saját szerkesztés

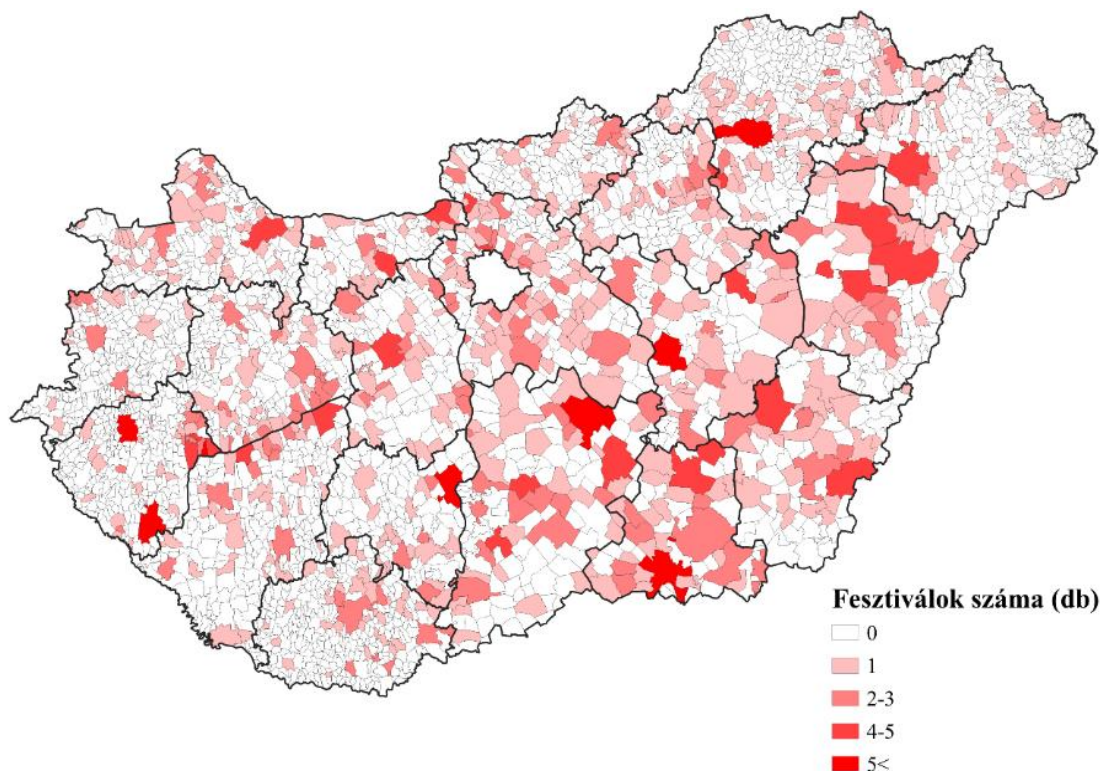
5. A szakirodalom és az empirikus kutatás eredményei szerint a gasztrorendezvények témaválasztásának többféle módja van. Ennek alapján, illeszkedve a szakirodalom megállapításaihoz, a hazai gasztrorendezvények körében a helyi gasztronómiai hagyományok ünneplése mellett egyre inkább elterjedőben vannak olyan gasztrorendezvények, melyek nem helyi témára, hanem valamilyen általános, az adott lokalitáshoz vagy közösséghez különösebben nem kötődő gasztronómiai elemre építenek. Az interjúk kutatásokban vizsgált rendezvények körülbelül egyharmada választott ilyen témát, mint például a három esettanulmány. E fesztiválalkotás népszerű olyan helyeken, melyek nem, vagy csak kevésbé rendelkeznek eladható turisztikai attrakcióval vagy imázsformáló tényezővel, vagy ahol a közösség nem rendelkezik olyan kulturális elemmel, ami meghatározó lehetne az identitás erősítésében. Továbbá olyan esetekre is van példa, hogy az adott lokalitás olyan térségbe tartozik, melyre egy közös érték jellemző, de más település már szervez arra fesztivált és szeretnének élni a fesztiválok szervezéséből fakadó előnyökkel, ezért új hagyományt alkotnak, bővítve a helyi kulturális erőforrás-készletet. A disszertációban használt definíciók szerint a helyhez vagy közösséghez kötődő témát ünneplő rendezvények felelnek meg a gasztrofesztivál-feltételeknek. Ám a hazai gyakorlatban a megalkotott hagyományokon alapuló rendezvényeket is gasztrofesztiváloknak tekintem a téma szempontjából, melyek esetében az egyediség a helyiek kreativitásában és az általános érték a lokalitás sajátosságaihoz történő alakításában, a hibridizációban jelenik meg.
6. A nemzetközi szakirodalomban kevésbé foglalkoznak egy adott terület gasztrorendezvényeinek tipizálásával. Az értekezésben megvizsgálva a hazai gasztrorendezvények elnevezéseit, 7 fő kategóriába és további alkategóriákba soroltam azokat. A pandémia előtt hazánkban egyre több település igyekezett valamilyen gasztronómiai rendezvénnyel azonosítani magát, emiatt egyre nehezebbé vált egyedi témát találniuk. Ez azt eredményezte, hogy egyes témák, mint például az egész magyarságra jellemző disznótor, rendezvények formájában különösen elterjedté váltak egyes régiókban, például a Dél-Alföldön. A szakértői interjúzás során többen úgy vélték, hogy az egyes témák országos terjedésével és akár időbeli tömörödésével a szervezők a hazai kínálat homogenizálását támogatták. Azonban bizonyos témák népszerűsége ellenére a kínálatban számos példa van egyedi vagy ritkán előforduló rendezvényekre is (3. táblázat).

3. táblázat: A gasztrorendezvények téma szerinti kategóriái

Fő kategória	Alkategória (db)
Zöldség/gyümölcs és zöldség/gyümölcsös ételek – 199 db (20,2%)	Lecsó (34), burgonya és burgonyából készült ételek (21), tök (20), káposzta és káposztás ételek (18), egyéb zöldség/gyümölcs (12), szilva (10), meggy/cseresznye (9), paprika és paprikás ételek (8), dinnye (8), gesztenye (7), gomba és gombás ételek (7), alma és almás ételek (6), bab és babos étel (6), kukorica (6), hagyma (5), barack (4), dió (4), lekvár (3), paradicsom (3), birs (2), eper (2), uborka (2), általános gyümölcs (2)
Disznótoros – 192 db (19,5%)	Általános disznótoros és böllér (148), disznótoros termékei (csülök, hurka, kolbász, sonka, töpörtyű) (44)
Ital – 163 db (16,5%)	Bor (107), sör (41), pálinka (9), többféle ital kombinációja (6)
Allat és húsetelfőző/sütő – 156 db (15,8%)	Hal és halas ételek, vad és vadételek, hal és vad (66), pörkölt, gulyás és egyéb húsetelfőző (27), szárnyas és szárnyas étel (kakas, liba, kacska) (24), kemencés, grill és bográcsos ételek (18), marha, bány, birka, kecske és egyéb állat (13), általános főző (8)
Édesség/desszert/tésztaféle – 125 db (12,7%)	Egyéb édesség (19), rétes (12), méz (11), tésztafélék (12), csokoládé (11), általános sütemény/torta (7), kalács (7), kenyér (6), lángos (6), palacsinta (6), fánk (5), gombóc (5), sajt (5), derelye (3), pogácsa (3), lepény (3), görhe (2), tojás (2)
Általános fókuszú, gyűjtő – 81 db (8,1%)	Általános gasztró (37), általános és helyi ízek (32), street food (8), hungarikum (4)
Kombinált: a fő kategóriák kombinációi 71 db (7,2 %)	Ital és disznótoros (23), ital és állat és húsetelfőző/sütő (15), ital és általános fókuszú, gyűjtő (15), ital és édesség/desszert/tésztaféle (5), ital és zöldség/gyümölcs és zöldség/gyümölcsös ételek (3), édesség/desszert/tésztaféle és állat és húsetelfőző/sütő (3), zöldség/gyümölcs és zöldség/gyümölcsös ételek és édesség/desszert/tésztaféle (2), zöldség/gyümölcs és zöldség/gyümölcsös ételek és disznótoros (2), disznótoros és édesség/desszert/tésztaféle (1)

Forrás: Saját szerkesztés saját adatgyűjtés alapján

- A gasztrorendezvények vonzereje nagyban függ a programkínálattól. Az ünnepektől a programkínálatban való hangsúlyosságának vizsgálata („fókusz” mutató) szerint a kutatásban alkalmazott módszerek alapján a hazai gasztrorendezvények túlnyomó része a gasztronómiai programokat nagyobb, vagy a gasztronómiai és a zenei programokat hasonló arányban kínálták a látogatóknak. Azonban az imázsvizsgálat alapján történő médiaelemzés a vizsgált gasztronómiai témájú rendezvények majdnem 30%-a, míg a szervezői kérdőívesítés szerint 10%-a a színpadi műsorokat nagyobb hangsúlyban vette figyelembe a gasztronómiai elemekhez képest, hiszen szervezőik úgy látták, hogy azokra nagyobb érdeklődés mutatkozott a látogatók részéről. Tehát a kínálatban megjelentek olyan gasztronómiai elnevezést viselő rendezvények, melyeken nem a gasztronómia jelentette a fő attrakciót, ami a gasztrorendezvények tömegessé válásának, a gasztrofesztivál elnevezés túlzottan általános használatának eredménye.
- A kutatás azt bizonyítja, hogy számos gasztronómiai témájú rendezvény létrejöttét motiválta valamilyen pályázatnak való megfelelés, illetve a sokszor túl általános vagy pejoratív értelművé vált falunap átalakítása a divatos gasztrofesztivállá. Ezen felül jellemző motiváció volt a fesztiválszervezési lázba való bekapcsolódás, a célcsoport megszólítása, továbbá a település többi lokalitástól való megkülönböztetése. Tehát nagyrészt a kívülről érkező nyomás, a forrásszerzés, az imázsformálás és a más településekkel szembeni versenyben maradás voltak az elsődleges célok. Mindez pedig támogatta a gasztrorendezvény-kínálat túltelítődését.
- A térbeliség vizsgálata szerint a hazai gasztrorendezvények viszonylag egyenletesen oszlanak meg a tervezési-statisztikai régiók között, de szűkebb területi léptékben előfordultak rendezvényhiányos és -koncentrációs térségek is. Jellemzően kevesebb gasztrorendezvény fordult elő a periférikus helyzetű, például aprófalvas területeken, míg a koncentrációs térségek közé a turisztikailag frekvenciált desztinációk (például a Balaton) és a városok tartoznak (1. ábra). A kutatás szerint a vizsgált évre összegyűjtött 987 gasztronómiai rendezvény 70%-a 10 000 fő alatti, falusi településen került megrendezésre, tehát a hazai kínálatot a vidéki gasztrorendezvények dominálják.

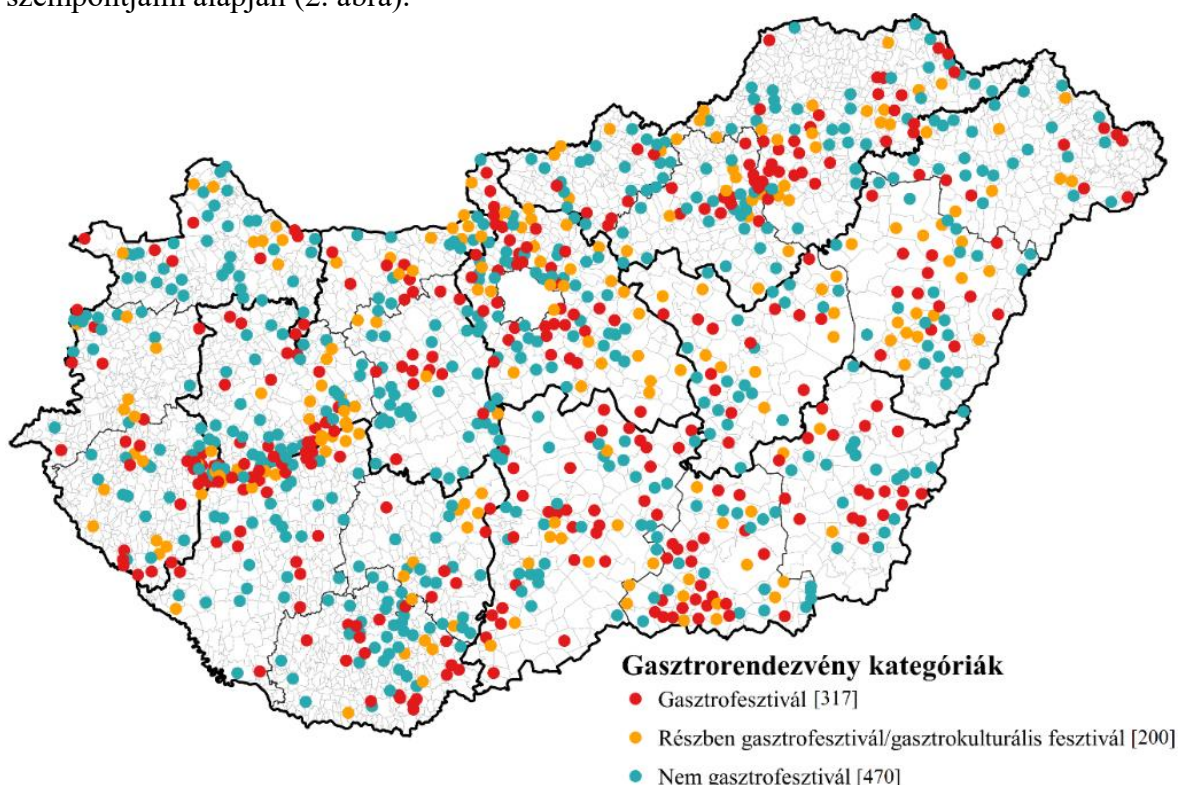


1. ábra: A hazai gasztrorendezvények területi megoszlása 2019-ben

Forrás: Saját szerkesztés saját adatgyűjtés alapján

10. A médiában megjelent imázstartalmak vizsgálata, valamint a kérdőívezés eredményei szerint létrehozott „funkció” mutatók alapján is a hazai gasztrorendezvények körülbelül 40%-a teljes mértékben, vagy inkább a helyi közönséget célozta meg a turistákkal szemben. Továbbá a médiaelemzés szerint körülbelül 10%, a szervezői kérdőív szerint 20% inkább, vagy teljes mértékben szólt a turistáknak. A médiaelemzés alapján az elsősorban turisztikai funkciókat betöltő, nagyobb volumenű gasztrorendezvények legtöbbször a Dél-Alföld régióban kerültek megrendezésre, míg a többi klaszter régiók közötti megoszlása viszonylag egyenletes. A rendezvények volumene és a szervező települések mérete közti varianciaanalízissel vizsgált kapcsolata azt bizonyítja, hogy a nagy volumenű fesztiválok a nagyobb lélekszámú, míg a helyi, közösségi funkciókat előnyben részesítő rendezvények inkább a kisebb lélekszámú településekhez kötődtek.
11. A turisztikai funkciók nélküli, helyi közönséget megcélzó rendezvények magas arányának oka lehet az interjúk alapján, hogy számos rendezvény szervezője fontosabbnak tartja a helyi közösség identitásának erősítését, mint a turisták kiszolgálását. Továbbá a turisztikai növekedés korlátozó tényezői is hozzájárulnak a kisebb volumenű rendezvények magas arányához. Ilyenek például a rendelkezésre álló szűkebb erőforrások, a turisztikai szempontból nem vonzó téma és programkínálat, a megfelelő marketing hiánya, valamint a szálláshelyek hiánya és a gasztrorendezvények térbeli és időbeli sűrűsödése is. Nem is tartom szükségesnek, hogy minden gasztrorendezvény a turizmus fejlesztését részesítse előnyben, mivel e rendezvények társadalmi funkcióját is kiemelendőnek tekintem. Viszont ahhoz, hogy egy rendezvényt fesztiválnak lehessen nevezni, a helyi közösségen kívüliek érdeklődését is ki kell váltania álláspontom alapján. A kizárólag a helyi közönséget megmozgató rendezvények kínálatban való megjelenése és azok fesztivál néven való illette pedig a fesztivalizáció támogatója.
12. A gasztrorendezvények témájának hangsúlyossága és volumenének, területi jelentőségének vizsgálata alapján a hazai gasztrorendezvények majdnem fele nem feleltethető meg a gasztrofesztivál-fogalomnak, hiszen azok célcsoportja a helyi lakosság, a turisztikai szerepkör megjelenése nem jellemző ezekre. E rendezvények egyharmada a téma hangsúlyossága szempontjából sem feleltethető meg a gasztrofesztivál feltételeinek, hiszen programjaik a zenei

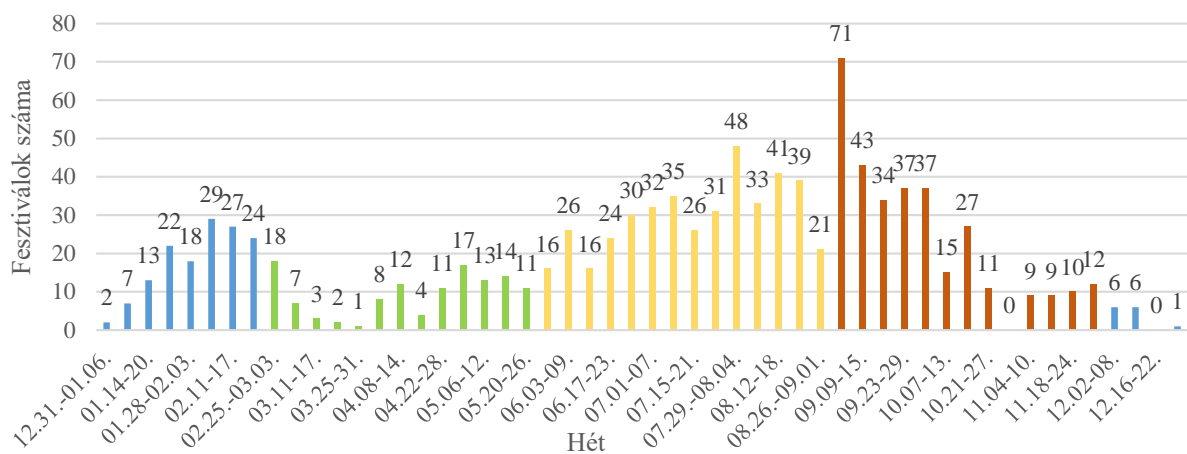
műsorokra fókuszáltak a gasztronómiai elnevezés és a legtöbb esetben a fesztivál szó használata ellenére, támogatva a fesztivál szó felhígulását. A kínálatban 20%-ban voltak jelen a kisebb és nagyobb volumenű részben gasztrofesztiválok, melyek a témájuk szerint nem teljes mértékben fókuszáltak a gasztronómiaira a zenei-színvadi műsorok mellett, mint például a csanádapácai Kakasfesztivál. A gasztronómiai témájú rendezvények egyharmada felelt meg a gasztrofesztivál-követelményeknek a téma hangsúlyossága és a területi jelentőség alapján is, melyek 15%-a turizmusorientált, 85%-a pedig közösségi fesztiválként definiálható, akárcsak a Bócsator és a Derekegyházi Palacsintafesztivál (2. ábra). A közösségi fesztiválok kategóriájába sorolt rendezvények megfeleltethetők a nemzetközi szakirodalomban értelmezett közösségi fesztiváloknak, melyek vonzereje kisebb volumenű, de éppen a barátságos, családi hangulatuk jelentik a vonzerőt, mellyel támogathatják a vidéki turizmust. A régiók kínálatbeli megoszlásában lényeges eltérések nincsenek, de a leginkább gasztrofesztivál-orientált régió a mintaterületként választott Dél-Alföld, hiszen az ország gasztrorendezvényeinek 23,3%-a ide tömörült, míg a régió kínálatában a rendezvények 43,8%-a volt gasztrofesztivál a kutatási szempontjaim alapján (2. ábra).



2. ábra: A gasztrorendezvény kategóriák területi elterjedése

Forrás: Saját szerkesztés saját adatgyűjtés alapján

13. A gasztrorendezvények hazai népszerűségét bizonyítja, hogy a mintában a rendezvények leg többje a vizsgált évben, 2019-ben először került megrendezésre. A hazai gasztrorendezvények 70%-a mindössze egy napra terjedt ki, mellyel jelentősebb turizmus nem generálható, így e rendezvények inkább kiegészítő attrakcióként szolgálhatnak. A kínálatban a gasztrorendezvények főként a nyári és az őszi időszakra koncentrálnak a hazai turisztikai szezonálitással megegyezően (3. ábra). Az interjúk alapján a rendezvények időbeli sűrűsödése pedig azt eredményezi, hogy kevesebb látogató jut egy fesztiválra. Továbbá azáltal, hogy a gasztrorendezvények – a szezonban – szinte bármelyik térségben bármikor elérhetők a turisták számára, már nem is jelenthetnek akkora értéket, mintha szűkebb lenne a választék, és egyedi, különlegesebb élmény lenne emiatt egy-egy rendezvényre ellátogatni. Ez pedig a fesztiválkínálat elaprózódását tovább fokozza.



3. ábra: A gasztrorendezvények száma 2019 hétvégén

Forrás: Saját szerkesztés saját adatgyűjtés alapján

A harmadik kérdéscsoporttal kapcsolatos kutatási eredményeim a következők:

14. A kérdőíves kutatásban feltártam, hogy milyen célok elérése érdekében hozták létre szervezőik a vizsgált gasztrorendezvényeket, attól függetlenül, hogy megfeleltek-e a gasztrofesztivál-követelményeknek. A legfontosabb cél a települési imázs formálása és a helyi közösség összekovácsolása. Ez összefügg a szakirodalmi megállapításokkal, miszerint a gasztronómia segíti a településeket megkülönböztetni másoktól, illetve a közös értékek révén erősíti a közösségi összetartozást. Azonban, ahogy az interjúk kutatásból kiderült, számos vidéki településnek, a vidéken lezajlott változások miatt nincsenek helyi hagyományai, amihez lehetne kötődni, ezért megalkotnak maguknak egy saját hagyományt a jelenben, amire építik az identitásukat, és ünneplik azt fesztiválok keretében, mint például az árpádalmi Csörögefesztivál. A helyi turisztikai kínálat bővítését is fontosnak tartották a megkérdezettek, ám a kérdőív további eredményei és az interjúzás is arra mutatnak rá, hogy a vidéki gasztrorendezvények kevésbé képesek mérhető turizmust generálni, néhány esettől (például Szanki Méz- és Meggyfesztivál) eltekintve. Ráadásul előfordulnak olyan esetek is, hogy a helyi identitás erősítése, illetve az imázs formálása és a turisták igényeinek kielégítése mint célok kevésbé egyeztethetők össze, mert a helyi rendezvény volumenének növekedése és a turisták növekvő részvétele a helyi lakosok fesztiváltól való elidegenedését válthatja ki. E problémára a szakirodalom is felhívta a figyelmet, illetve például a Derekegyházi Palacsintafesztivál több, szervezői és helyi látogatói megkérdezettje is találkozott ezzel. A gasztronómiai hagyományok megőrzését is fontos célként jelölték meg a kérdőív kitöltői, azonban a dél-alföldi szervezői interjúkban ez kevésbé jelent meg. A partnerek sokkal inkább utaltak arra, hogy a gasztronómiát inkább eszköznek tekintették az előbb említett célok elérésére. Így a gasztronómiát olyan kulturális értéknek tekintem, mely igazodva az aktuális fogyasztói trendekhez, segíthet a települési megújulásban, ami nem azon múlik, hogy megalkotott vagy korábban létező hagyományokról van-e szó, hanem a célcsoportokkal való kommunikálás módjától. Az előbbi négy motivációtól kisebb mértékben, de a helyi vállalkozók bevételhez jutását is fontos célként jelölték meg a válaszadók, a nyugati szakirodalom szerint pedig a helyi termelők megismertetése és bevételhez juttatása a gasztrofesztiválok kiemelt funkciója (HALL, C. M.–SHARPLES, L. 2008A). Az interjúk kutatás eredményei viszont azt mutatják, hogy a hazai, vidéki fesztiválok esetében a vállalkozók inkább szponzorként lépnek fel a fesztiválok megvalósítását támogatva, közvetlen, anyagi előnyök kevésbé származik belőle. Ennek oka lehet, hogy a nyugati gasztrorendezvényekkel ellentétben, a fentebbiek alapján a hazaiaknak nem a helyi termékek piacra juttatása a fő célja. A helyi önkormányzat bevételsszerzése a rendezvények kevesebb mint fele esetében jelent meg célként, hiszen az önkormányzatoknak jellemzően magas anyagi ráfordítást jelent e rendezvények megvalósítása. Ezt önerőből nem is képesek biztosítani, és különböző érdekcsoportok által biztosítható anyagi és humán erőforrások megszerzésére van szükség.

15. A kutatási eredményeim alapján a gasztrorendezvények nagymértékben kitéttek a külső és belső változásoknak és viszonyoknak. A kérdőíves vizsgálatban résztvevő gasztrorendezvények több mint 90%-a céloktól és volumentől függetlenül rá volt utalva a különböző érdekcsoportok mint a helyi vállalkozókra, az önkéntes segítőkre, a média közreműködésére, és az állami és egyéb pályázati forrásokra, hiszen a szervezőknek általában nem állt rendelkezésükre elegendő erőforrás a céljaik elérésére. Az erőforrásvonzó-képesség, az önkéntes segítők aktivitása, a szervezők rátermettsége, a támogatók köre, a megszerzendő szükséges központi támogatások és a helyi kulturális erőforráskészletek lokalitásonként eltérőek, és időben változnak is, ami a gasztrorendezvények minőségbeli eltérését és sok esetben a fenntarthatóság nehézségeit eredményezi. Meglátásom szerint a gasztrorendezvények azokon a településeken képesek segíteni a társadalmi, gazdasági és kulturális megújulásban, tehát azokon a településeken lehetnek a helyi erőforrásokon alapuló fejlesztés eszközei, melyek a társadalmi tőkében és anyagi forrásokban gazdagabbak, így e rendezvények újratermelik a területi egyenlőtlenségeket, több más hazai szerző megállapításaival egybehangzóan (CSURGÓ B.–SZATMÁRI A. 2014; KIS K.–PESTI K. 2015; FARKAS J. ZS.–KOVÁCS A. D. 2018; PÓLA P. 2019). Ráadásul az interjúzások alkalmával általános téma volt a lokalitások külső, állami vagy egyéb más kormányzati forrásokra való folyamatos ráutaltsága, ami viszont az endogén fejlesztési modell működésének gátja lehet. Ugyanakkor a pályázati források megszerzésének reménye generálta is a gasztronómiai témájú rendezvények létrejöttét, például a korábbi falunapokból, melyre több interjúpartner között a Nagykamarási Krumplifestivál és az árpádalmi Csörögefesztivál szervezője is rávilágított.
16. A gasztrorendezvények fenntarthatóságát az anyagiakon felül nagyban befolyásolja a térségi és az országos kínálatba való illeszkedésük. Ha az adott térségben időben sűrűsödnek a gasztrorendezvények, ráadásul kínálatukban is hasonló jellegűek, felmerül a látogatószám csökkenése vagy stagnálása, mely a vizsgált rendezvények 40%-ára jellemző. Ahhoz, hogy a rendezvények ne menjenek egymás rovására és ne aprózódjon el a kínálat, nagyobbfokú településközi összefogásra lenne szükség, mely a rendezvények 40%-ára volt jellemző a vizsgált évben.
17. A gasztrorendezvények fejlődését és folytonosságát szüntették meg a 2020 márciusában megjelenő koronavírus járvány okozta, többek között a rendezvényszervezést is korlátozó intézkedések. A járvány alatti időszakokban többször is változtak a rendezvényszervezést érintő szabályozások, egyáltalán nem, vagy csak korlátozottan lehetett azokat megvalósítani. A folytonos változás és bizonytalanság pedig lényegében ellehetetlenítette a rendezvények szervezését. Kérdéssé vált, hogy a pandémia után mennyire marad fenn a helyi aktorok motivációja a rendezvények megvalósítására, hogyan lehet megszerezni a szükséges erőforrásokat, és hogy aktuálisan milyen korlátozó intézkedéseknek kell megfelelni. Ezáltal valószínűnek tartom, hogy a pandémia után a gasztrorendezvény-kínálat nem fog visszaállni a korábbi állapotba, egyes rendezvények eltűnnek, mások átalakulnak, és újak jönnek létre. Ez szintén bizonyítja a gasztrorendezvények globális változásoktól való függőségét és dinamikusan változó jellegét.

Végső soron a kutatás eredményei szerint az, hogy az egyediséget ünneplő, de tömegessé váló rendezvények a lokalizáció vagy a globalizáció elősegítői voltak-e a pandémia előtt Magyarországon, az elérendő céloktól és a vizsgált léptéktől függ. Lokális szinten a helyi közösség összekovácsolását és a helyi gasztronómiai hagyományok fenntartását kevésbé befolyásolják más rendezvények, így ebből a szempontból a lokalizációt támogatják. Illetve e megközelítés szerint szükség van minden település minden gasztrorendezvényére, hiszen minden közösségi megmozdulás erősítheti a települések életben maradását. Azonban, ha a rendezvény már nem csak a helyi közönséget célozta, akkor az imázsformálás, a turisztikai kínálat bővítése, illetve a bevételszerzés szempontjából a bővebb gasztrorendezvény-kínálat a globalizációt támogatta. Ennek oka, hogy ugyanazt a fejlesztési stratégiát, azaz a gasztrorendezvények szervezését alkalmazva nem képes minden lokalitás megkülönböztetni magát a többitől. Így a jövőben a rendezvények szervezésekor szükséges

összeegyeztetni egy adott területen a rendelkezésre álló erőforrások mennyiségét és az elérendő célokat, illetve ennek függvényében átgondolni az elnevezést, mely támogathatja a kiegyenlítettebb kínálat kialakítását és a rendezvények fenntarthatóságát.

V. Az eredmények hasznosíthatóságának lehetőségei

- Az értekezésben a szakirodalom alapján definiálásra került a fesztivál és a gasztrofesztivál fogalma, illetve a gasztrofesztivál jelentése a fesztiválszervezői kérdőívem alapján is meghatározásra került. E definíciók segíthetnek a jövőben szabályozni a fesztivál szó használatának kereteit, elkerülve a fogalmi zavarból adódó problémákat.
- A feltárt, COVID pandémia előtti gasztrorendezvény-helyzetkép felhívja a figyelmet e rendezvények működési problémáira a fenntarthatóság tekintetében, továbbá megmutatja, hogy időben és térben milyen típusú rendezvényekből volt túlkínálat és hiány. Ezek az eredmények segíthetnek a pandémia előtt is működő gasztrorendezvények átgondolt újra indításában. Továbbá az új gasztrorendezvények létrehozásában gondolkodóknak iránymutatást ad azok tervezésében, hogy jobban illeszkedjenek a térségi kínálatba. Így a jövőben egy kiegyenlítettebb és fenntarthatóbb gasztrorendezvény-kínálat jöhet létre.
- Az eredményeim felhívják a figyelmet arra, hogy a pályázati pénzek elnyerésének reménye számos gasztrorendezvény létrejöttét okozta, gyarapítva a rendezvények kínálatát. Ugyanakkor arra is rámutatnak, hogy a helyi szintnek nagy szüksége van a külső segítségre a társadalmi, gazdasági és kulturális fejlődés érdekében. Azonban a pályázati támogatások elnyerésének feltételei által túlságosan irányított a lokalitások fejlesztése. Így az értekezés az állami támogatások tudatosabb kiosztásához is hozzájárulhat, hiszen feltárta, hogy a pályázati kiírások nem minden esetben igazodtak a helyi igényekhez és azonos fejlesztési módszer alkalmazását szorgalmazták számos településen. Végző soron az értekezés hozzájárulhat ahhoz, hogy a helyi szint és a felsőbb, állami szint összehangoltan tudjon együttműködni a fejlesztendő területek feltárásában és az azokhoz rendelt állami támogatások allokálásában.
- Az értekezés eredményei a fesztiválkutatók számára is hasznosak lehetnek. A kutatásom a pandémia előtti gasztrorendezvény-kínálatot tárja fel, mely feltételezhetően a járvány után jelentősebben át fog alakulni. Így e munka kiindulási és összehasonlítási anyagként szolgálhat a jövőbeli fesztiválkínálat helyzetképének kutatásaiban, melyek alapján válasz kapható arra, hogy megoldódtak-e a korábbi fesztivalizációs problémák, illetve milyen változások történtek e tekintetben.

VI. A kutatás további lehetséges irányai

- A disszertáció egyes módszerei az országos lépték vizsgálatára terjedtek ki, de a szervezői interjúk, melyek a folyamatok mélyebb feltárására voltak alkalmasak, a dél-alföldi, főként falvakban megrendezett kisebb volumenű gasztrorendezvényekre irányultak. A gasztrorendezvények szervezési motivációi, témabeli, térbeli és időbeli jellemzőik háttere, az érdekcsoportok szerepe és a változásokra adott reakciók más régiókban és a városi rendezvényeken is megvizsgálhatók a teljes, országos kép megismerése érdekében.
- Az empirikus kutatás 2021 elején lezárásra került, mely időszakot követően fokozatosan lazultak a fesztiválok szervezését érintő korlátozások. A jövőben mindenképp hasznos lenne megvizsgálni azt, hogy a gasztrorendezvények szervezői hogyan reagáltak a nyitásra, milyen arányban és milyen változtatásokkal indították újra a rendezvényeiket, illetve mennyi és milyen jellegű új fesztivált hoztak létre. Így feltárhatók a hazai gasztrorendezvény-kínálat pandémia utáni helyzete és a működési feltételekben lezajlott változások, valamint a szervezők alkalmazkodó képessége is.
- A kutatás során világossá vált, hogy a gasztrorendezvények kifejezetten kitétek a külső és belső változásoknak, fenntartásuk súlyos anyagi vonzatokkal jár. Érdemes lenne feltérképezni azt, hogy a gasztrofesztiválok helyett, illetve mellett milyen más jellegű attrakciókkal lehetne költséghatékonyabb módon elérni a lokalitások társadalmi, gazdasági és kulturális fejlődését.

- A települési rendezvények szervezése Magyarországon hosszú idő óta mindig népszerű volt, minden korszaknak megvoltak az aktuális közösségi rendezvényei, eseményei, melyeket számos településen megrendeztek (például búcsúk, falunapok, majd gasztrofesztiválok). A jövőben vizsgálható, hogy ha a gasztrofesztiválok sem lesznek már divatos rendezvények, akkor milyen típusú események léphetnek a helyükbe.
- A disszertáció főként a kínálat oldaláról vizsgálta a hazai gasztrorendezvényeket. A jövőben célszerű lenne jobban megvizsgálni a gasztrofesztiválok iránti kereslet jellemzőit is annak érdekében, hogy feltárásra kerüljön, a kereslet találkozik-e a kínálattal, ami a rendezvények fenntartható működését tovább támogatná.

VII. Az értekezés témakörében megjelent publikációk

TÓTH, B.–VIDA, GY.–PAPP, S.–NAGY, GY. 2022: Differentiation of the Hungarian food festival offer according to the thematic, spatial and temporal characteristics before the COVID-19 pandemic. – Turizam (megjelenés alatt)

TÓTH B.–PAPP S.–HEGEDŰS G.–NAGY GY. 2022: A magyarországi gasztronómiai fesztiválok földrajzi jellemzői, 2019. – Területi Statisztika 62. 2. pp. 190-217.

TÓTH, B.–VIDA, GY.–LADOS, G.–KOVÁCS, Z. 2020: The potentials of cross-border tourism development in the Lower-Tisa Valley. – GeoJournal of Tourism and Geosites 28. 1. pp. 360-375.

TÓTH B.–HEGEDŰS G.–PUSZTAI B. 2020: A falusi gasztrofesztiválok iránti kereslet és kínálat vizsgálata dél-alföldi példák alapján. – Turizmus Bulletin 20. 3. pp. 24-33.

TÓTH, B.–HEGEDŰS, G.–PUSZTAI, B. 2019: Rural food festivals in the perception of local residents and visitors in the Southern Great Hungarian Plain region. – In. Get ready for iGeneration, Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, 2019. University of Novi Sad, Department of Geography, Tourism and Hotel Management. Novi Sad, pp. 77-85.

TÓTH B.–KÁPOSZTA L.–NAGY GY. 2019: Turizmusfejlesztés az erőforráshiányos térségekben Bócsa példáján/Tourism development in resource-deprived areas following the example of Bócsa. – In. Belügyminisztérium, Önkormányzati Koordinációs Iroda (szerk.): A helyi önkormányzatok fejlődési perspektívái Közép-Kelet Európában: Gyakorlat és innovációk/ Perspectives of Local Governments in Central-Eastern Europe: Practice and Innovations. Konferencia kötet/Conference volume. pp. 510-523

TÓTH B.–HEGEDŰS G. 2019: A helyi érdekcsoportok szerepe a vidéki gasztrofesztiválok működtetésében dél-alföldi példák alapján. – Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok 4. 1. pp. 31-46.

TÓTH B.–NAGY GY.–HEGEDŰS G. 2017: A helyi értékek és hungarikumok turisztikai attrakcióvá való fejlesztési lehetőségei alföldi példákon keresztül. – Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok 2. 2. pp. 4-19.