



Területi Statisztika

Közzététel: 2022. március 23.

A tanulmány címe:

A magyarországi gasztronómiai fesztiválok földrajzi jellemzői, 2019

Szerzők:

Tóth Bettina – Papp Sándor – Hegedűs Gábor – Nagy Gyula

<https://doi.org/10.15196/TS620203>

Az alábbi feltételek érvényesek minden, a Központi Statisztikai Hivatal (a továbbiakban: KSH) Területi Statisztika c. folyóiratában (a továbbiakban: Folyóirat) megjelenő tanulmányra. Felhasználó a tanulmány, vagy annak részei felhasználásával egyidejűleg tudomásul veszi a jelen dokumentumban foglalt felhasználási feltételeket, és azokat magára nézve kötelezőnek fogadja el. Tudomásul veszi, hogy a jelen feltételek megszegéséből eredő valamennyi kárért felelősséggel tartozik.

- 1) A jogszabályi tartalom kivételével a tanulmányok a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. törvény (Szjt.) szerint szerzői műnek minősülnek. A szerzői jog jogosultja a KSH.
- 2) A KSH földrajzi és időbeli korlátozás nélküli, nem kizárólagos, nem átadható, tértítésmentes felhasználási jogot biztosít a Felhasználó részére a tanulmány vonatkozásában.
- 3) A felhasználási jog keretében a Felhasználó jogosult a tanulmány:
 - a) oktatási és kutatási célú felhasználására (nyilvánosságra hozatalára és továbbítására a 4. pontban foglalt kivétellel) a Folyóirat és a szerző(k) feltüntetésével;
 - b) tartalmáról összefoglaló készítésére az írott és az elektronikus médiában a Folyóirat és a szerző(k) feltüntetésével;
 - c) részletének idézésére – az átvevő mű jellege és célja által indokolt terjedelemben és az eredetihez híven – a forrás, valamint az ott megjelölt szerző(k) megnevezésével.
- 4) A Felhasználó nem jogosult a tanulmány továbbértékesítésére, haszonszerzési célú felhasználására. Ez a korlátozás nem érinti a tanulmány felhasználásával előállított, de az Szjt. szerint önálló szerzői műnek minősülő mű ilyen célú felhasználását.
- 5) A tanulmány átdolgozása, újra publikálása tilos.
- 6) A 3. a)–c.) pontban foglaltak alapján a Folyóiratot és a szerző(ke)t az alábbiak szerint kell feltüntetni:

„Forrás: Területi Statisztika c. folyóirat 62. évfolyam 1. számában megjelent, Tóth Bettina – Papp Sándor – Hegedűs Gábor – Nagy Gyula által írt, A magyarországi gasztronómiai fesztiválok földrajzi jellemzői, 2019 c. tanulmány”

- 7) A Folyóiratban megjelenő tanulmányok kutatói véleményeket tükröznek, amelyek nem esnek szükségképpen egybe a KSH, vagy a szerzők által képviselt intézmények hivatalos álláspontjával.

A magyarországi gasztronómiai fesztiválok földrajzi jellemzői, 2019

Geographical features of Hungarian food festivals, 2019

Tóth, Bettina

Szegedi Tudományegyetem
Gazdaság- és Társadalomföldrajz
Tanszék
E-mail:
toth.bettina@geo.u-szeged.hu

Papp, Sándor

Szegedi Tudományegyetem
Gazdaság- és Társadalomföldrajz
Tanszék
E-mail:
papp_sandor_geo@geo.u-szeged.hu

Hegedűs, Gábor

Szegedi Tudományegyetem
Gazdaság- és Társadalomföldrajz
Tanszék
E-mail: hegedusg@geo.u-szeged.hu

Nagy, Gyula

Szegedi Tudományegyetem
Gazdaság- és Társadalomföldrajz
Tanszék
E-mail: geo.nagy.gyula@gmail.com

Kulcsszavak:

fesztiválturizmus,
gasztronómiaifesztivál-tipizálás,
helyi érték,
médiaelemzés,
klaszteranalízis

A gasztronómia felértékelődése, illetve a fesztiválszervezésből fakadó különféle előnyök elérési lehetősége miatt a COVID-19-járvány okozta korlátozások előtt népszerű volt a gasztronómiai fesztiválok szervezése Magyarországon, ami téma, volumen és fókusz szerint sokszínű kínálatot eredményezett. Ennek ellenére nem létezett egy folyamatosan frissülő, széles körű adatbázis, mely általánosan meghatározta volna a hazai gasztronómiai fesztiválok, továbbá tartalmazta volna azok legfőbb jellemzőit. A szerzők összeállították a magyarországi gasztronómiai fesztiválok 2019. évi gyűjteményét, majd az általuk kidolgozott módszerrel téma, gasztronómiai fontosság és célcsoport szempontjából kategorizálták a fesztiválokat. A tanulmány összefüggéseket keresett a felsorolt szempontok, valamint a településhierarchia és az időbeliség között, feltárva a regionális különbségeket, melyek hozzájárulhatnak a hazai gasztronómiaifesztivál-kínálat átfogó jellemzéséhez.

Due to the appreciation of gastronomy and the possibility of arising various different benefits from organising festivals, it was popular to arrange food festivals in Hungary before the restriction in connection with the COVID-19 pandemic. All of these resulted in a diverse food festival offer from the aspect of the theme, the volume and the focus. Despite the popularity, there was no constantly updated extensive database that would generally have defined Hungarian food festivals and contained their main features. The authors have compiled a collection of Hungarian food festivals that were organised in 2019. With the method elaborated by them, the authors categorised festivals based on

Keywords: festival tourism, food festival typing, local value, media analysis, cluster analysis

the theme, the importance of gastronomy and the target groups. This study searched for correlations between the aspects listed as well as settlement hierarchy and temporality, revealing regional differences that might contribute to a comprehensive description of the Hungarian food festival offer.

Beküldve: 2021. február 24.

Elfogadva: 2021. május 17.

Bevezetés: a fesztiválok meghatározása

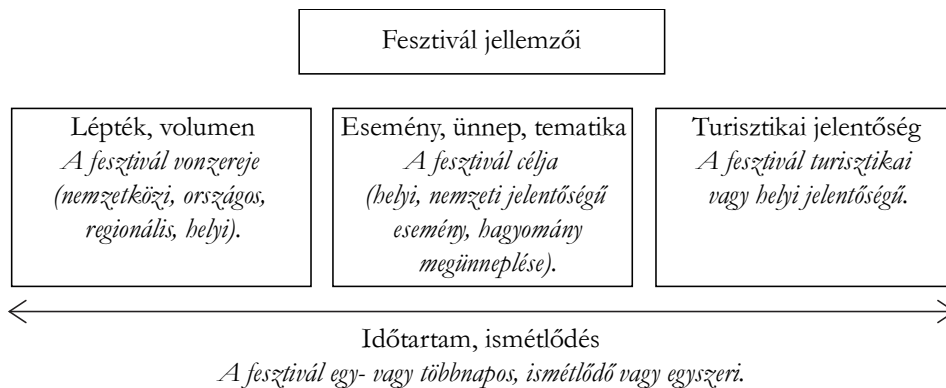
A COVID-19-világjárvány előtt, 2019-ig hazai és nemzetközi szinten is elterjedt volt a gasztronómiai fesztiválok szervezése (Hall–Sharples 2008, Lee–Arcodia 2011, Kundi 2013, Gombos 2016, Kulcsár 2016, Várhelyi 2016, Kóródi–Bakos 2017, Pusztai 2020). Számukról viszont nem állt rendelkezésre pontos adat Magyarországon, ami például dinamikus terjedésük, valamint fogalmuk sokféle meghatározásával magyarázható (Hunyadi et al. 2006, Gombos 2016). Hall–Sharples (2008: 9.) szerint a „fesztiválok olyan, a helyi közösségek számára fontos események, ünnepek, melyeket meg akarnak osztani másokkal is, így amelybe a lakosságon kívül szélesebb közönséget is szeretnének bevonni, hogy megtapasztalják azt, ami a helyi közösségnek fontos”. Pusztai (2020: 325.) ezt a megközelítést alkalmazva az időbeli korlátokat és a rendszerességet is kiemelte, és meghatározása szerint „a fesztivál általában olyan rendszeres ünneplést jelent, amelyet rituális formák és események sokasága alkot, és amely direkt vagy indirekt módon a közösség minden tagjának életét befolyásolja.” A Magyar Fesztiválszövetség által használt fogalom az említetteknél szigorúbb, de ugyancsak fontosnak tartja a helyi közösséget. „Fesztiválnak nevezhető minden olyan – egy vagy több téma köré szerveződő, rendszeresen megrendezésre kerülő, egy vagy több helyszínen történő, meghirdetett programmal rendelkező kulturális, művészeti, gasztronómiai, sport vagy egyéb – eseménysorozat, amelynek célja, hogy közönsége részére kiemelten színvonalas, értékközvetítő, minőségi, ismereteket is bővítő és egyben szórakoztató, szabadidős közösségi élményt nyújtson” (Zátori 2016: 16.). Mindezek alapján a fesztiválok fő jellemzői a következők:

- korlátozott időtartam,
- periodicitás,
- valamilyen téma köré szerveződés,
- egy közösségi kultúra valamely elemének ünneplése és fenntartása,
- nyitottság a szélesebb közönség számára is (Hall–Sharples 2008, Kalkstein–Silkes et al. 2008, Presenza–Iocca 2012, Kincses et al. 2016, Dwyer–Jago 2018, Mair 2019, Fekete–Morvay 2019) (1. ábra).

1. ábra

A fesztiválok fogalmának összetevői

Components of the festival's concept



Forrás: A szakirodalom alapján saját szerkesztés.

Kutatásunk során a 2019-ben hazánkban megrendezett, általunk összegyűjtött és adatbázisba rendezett gasztronómiai fesztiválokat vizsgáltuk, azokat téma, gasztronómiai fontosság és célcsoport szerinti kategóriákba soroltuk. Elemeztük továbbá funkciójukat, területi jelentőségüket és volumenüket, valamint térbeli jellemzőiket és a településhierarchia-szintek közötti megoszlásukat is.

Vizsgálataink a gasztronómiai fesztiválok COVID-19-járvány előtti, 2019. évi kínálatára vonatkoznak, mely a járványt követő fesztiválszervezési tilalom feloldása után – meglátásunk szerint – nem fog teljes mértékben visszaállni a korábbi gyakorlathoz. Eredményeink azonban összehasonlíthatók lesznek a jövőbeli fesztiválkínálattal, valamint felhasználhatók lesznek az új fesztiválok tervezésében és a régi rendezvények újraindításában is.

A gasztronómiai fesztiválok főbb jellemzői

A fesztiválok céljai és létrejöttük okai

Magyarországon a COVID-19-járvány előtt a településhierarchia minden szintjén szerveztek olyan rendezvényt, amelynek nevében szerepelt valamilyen étel, ital, termék, termék, ételkészítési eljárás vagy terményünnep, valamint gyakran a fesztivál szó is (Kulcsár 2016), így ezek gasztronómiai fesztiválként azonosíthatók. Lee–Arcodia (2011: 5.) szerint a „*gasztronómiai fesztivál egy olyan speciális fesztivál, melynek középpontjában helyi vagy regionális étel áll, vagy egy olyan ételtematikára felépített esemény, melyben ételközpontú programok és események vannak.*” Hall–Sharples (2008: 13.) megfogalmazásában „*a gasztronómiai fesztiválok egyszeri vagy ismétlődő események, melyeket azért alkottak meg, hogy felbúják a figyelmet, elősegítsék rövid vagy hosszú távon bizonyos termékek eladását és javítsák annak jövedelmezőségét.*”

A gasztronómiai fesztiválok piacot teremthetnek a helyi termékeknek, bevételhez juttathatják a termelőket és a helyi turisztikai vállalkozókat (Jászberényi 2016). A pozitív imázs megteremtésével további, közvetett előnyhöz juthatnak a települések, illetve korábban kevésbé ismert helyek is népszerűvé válhatnak (Smith–Costello 2009, Lee–Arcodia 2011, Kundi 2012, Zátori 2016, Bódis–Michalkó 2017, Molnár–Remenyik 2019). A gasztronómiai fesztiválok mint a gasztronómiai turizmus egyik megjelenési formái bővíthetik a turisztikai kínálatot, és élményforrást biztosíthatnak a turistáknak a helyi, egyedi étkezési szokások megismerésével, az étel és az ételkészítés látványával, valamint közösségformáló hatásával (Quan–Wang 2004, Kóródi–Bakos 2017, Bogataj 2019, Dixit 2019). Találkozási lehetőséget teremtenek a helyi lakosoknak, és az együttékezés során társadalmi kapcsolataik is javulhatnak. Mindemellett a gasztronómiai fesztiválok erősíthetik a helyiek lakhelyük iránti büszkeségérzetét, hozzájárulva az identitásukhoz és a vidéki közösségek fenntartásához (Zátori 2016, Kóródi–Bakos 2017, Csurgó et al. 2019). A fesztiválok támogatják a helyi lakosok életminőségének javulását is (Tésits et al. 2015, Molnár–Remenyik 2019, Kőkény–Kiss 2021). A kulturális sokszínűség fenntartásához és szélesebb közönségnek való bemutatásához, a hagyományok megőrzéséhez és az új trendek népszerűsítéséhez is hozzájárulhatnak (Kundi 2012). A gasztronómiai fesztiválok az elérhető előnyök, a célok fontossága, területi jelentőség, volumen és téma szerint egyaránt különbözhetnek egymástól.

A fesztiválok lépték, volumen és turisztikai jelentőség szerinti különbözősége

A fesztiválok a kereslet és a kínálat szempontjából is előnyökkel járhatnak, melyek elérése céljából 2019-ig számuk dinamikusan növekedett, sokszínű kínálatot biztosítva.

Míg a korábbi években csak a nemzetközi léptékű, nagyszámú közönséget vonzó művészeti eseményeket tekintették fesztiválnak, addig 2019-re a fesztivál fogalma kiszélesedett, amit a szakirodalom fesztivalizációnak nevez (Richards 2007, Andersson–Getz 2008, Zátori 2016, Pusztai 2020). Napjainkban fesztiválnak nevezik a regionális vonzerejű és helyi szinten jelentős, bár szűkebb közönséget megmozgató kisebb eseményeket is, így a fesztiválok lépték és funkció alapján is különböznek egymástól. Ennek alapján a szakirodalom megkülönböztet turizmusorientált és közösségi fesztiválokat (Getz 2008, Presenza–Iocca 2012). Míg a nagy volumenű, turizmusorientált fesztiválok főként a gazdasági előnyök elérése érdekében jönnek létre és szervezésük általában magas színvonalú (Todd et al. 2017, Dwyer–Jago 2018, Vesci–Botti 2019), addig a közösségi fesztiválok a társadalmi előnyökért működő helyi, rekreációs célú közösségi ünnepek, melyeknek a helyi lakosok többnyire nemcsak résztvevői, hanem megvalósítói is (Kulcsár 2016, Dwyer–Jago 2018, Vesci–Botti 2019, Pusztai 2020). Ennek eredményeként a fesztiválok a „*kulturális elit ünnepeiből a nagyközönség életminőség-javító intézményévé váltak,*” és biztosítják „*a kultúra demokratizálását*” (Hunyadi et al. 2006).

A fesztiválok dinamikusan változnak, évről évre újak jönnek létre, régi rendezvények szűnnek meg és alakulnak át tematikájuk, vonzerejük, látogatószámuk, célcsoportjuk szerint (Getz 2008, Kóródi–Bakos 2017, Pusztai 2020). Például egyes helyi szintű rendezvények népszerűségének, vonzerejének – így látogatószámának – növekedésével turisztikai eseményekké alakulnak (Atkinson 2019). Ennek fordítottjaként, a turisztikai céllal indított fesztiválok adottságaik (például elhelyezkedés, programkínálat, marketing) miatt helyi szintűvé szűkülhetnek (Horváth et al. 2016). A fesztiválok vonzerejének, látogatószámának változása veszélyeztetheti azok fenntarthatóságát. Mind a látogatószám csökkenése, mind annak növekedése okozhat válságot. Ezért például egyes helyi, közösségi fesztiválok szervezői kiemelt figyelmet fordítanak a látogatószám keretek között tartására, hiszen a tervezettnél nagyobb tömeg kiszolgálására nincs kapacitásuk, és a növekvő látogatószám a minőség rovására menne (Laing et al. 2019, Tóth et al. 2019).

A fesztiválok esemény, ünnep, tematika szempontok szerinti különbözősége

A gasztronómiai hagyományok helyi, egyedi kulturális erőforrások a helyi ételek újrafelfedezésén, annak turisztikai terméké alakításán és áruba bocsátásán keresztül a terület- és turizmusfejlesztés eszközeként használhatók fel (Ray 1998, Czene 2002, Richards 2002, Hall et al. 2003, Smith–Costello 2009, Lenkovics 2013, Vukic et al. 2016, Fekete 2018). A gasztronómiai hagyományok adják a fesztivál témáját és alapját. A gasztronómiai fesztivál ezáltal a hagyományok fenntartásának és újrafelfedezésének fontos eszköze lehet (Scarpato–Daniele 2003, Horváth et al. 2016), ugyanakkor a turizmus a helyi kultúrát és hagyományokat nemcsak megőrzi, hanem áruba bocsátásával formálhatja is azokat (Kalkstein–Silkes et al. 2008, Gyimóthy–Mykletun 2009). Ez segíthet kapcsolatot teremteni a helyi kultúra és a turista kultúrája között, és hozzájárulhat ahhoz, hogy a gasztronómiai fesztivál ne csak a múlt megőrzésére koncentráljon, hanem a hagyomány fejlesztésével igazodjon az aktuális fogyasztói igényekhez is (Richards 2002). Sok fesztivál gasztronómiai témája nem kifejezetten helyi sajátosság, hanem valamilyen lokalizált, általános, a földrajziségtől és a sajátos kultúrától független téma (Rotherham 2008, Pusztai 2020). Ebben az esetben – meglátásunk szerint – a helyi sajátosság és a helyiek kreativitása hozzáadott értéként jelenik meg (Ray 1998, Kis 2014, Kóródi–Bakos 2017). Ily módon a turizmusba olyan helyek is bekapcsolódhatnak, melyek kevésbé rendelkeztek turisztikai érdeklődésre számot tartó természeti látványossággal, materiális örökséggel, vagy egyedi kultúrával (Fields 2002, Bodnár–Csomós 2018, Büyükşalvarci–Akkaya 2018).

Az egyes fesztiválokon eltérő mértékben fókuszálnak a fesztivál témáját adó gasztronómiai értékre, számos fesztiválon hasonló, vagy akár nagyobb hangsúlyt is kaphatnak az azt kísérő színpadi kulturális-zenei programelemek (Büyükşalvarci–Akkaya 2018). Az élelmiszer-kínálat szinte minden fesztiváltípuson megjelenik, de ha azon nem a gasztronómiáé a főszerep, akkor nem tekinthető gasztronómiai fesztiválnak (Lee–Arcodia 2011, Presenza–Iocca 2012).

A gasztronómiai fesztiválok turisztikai fenntarthatósága és versenyképessége az egyediségek ünneplésén, az egymástól való megkülönböztetethez alapul, amit a kulturális és a földrajzi adottságok sokfélesége tart fenn (Fields 2002, Richards 2002, Scarpato 2002, Hall–Sharples 2008, Rotherham 2008, Kis 2014, Horváth et al. 2016). Egyre több település a fesztiválok szervezésétől várja a fejlődést, hasonló, vagy akár ugyanazt a stratégiát alkalmazva, ugyanarra a témára alapozva (Hall et al. 2003, Pusztai 2020). A fesztivalizáció következtében megítélésünk alapján nehéz különbséget tenni a magukat gasztronómiai fesztiválnak nevező események, azon belül akár az ugyanúgy vagy hasonlóképp elnevezett fesztiválok között téma, volumen és funkció, illetve célcsoport és cél szerint, ráadásul a rendezvények között területi és időbeli koncentrációk is előfordulhatnak. Ezért tanulmányunkban téma, fókusz és funkció szerint tipizáltuk a magyarországi gasztronómiai fesztiválokat, és tártuk fel azok területi és a településhierarchia szerinti jellemzőit.

Módszertan

Tartalomelemzés

Annak ellenére, hogy a világvárvány kitörése előtt Magyarországon különösen elterjedt volt a gasztronómiai fesztiválok szervezése (Várhelyi 2016, Pusztai 2020), nem találtunk olyan aktuális adatbázist, melyben az összes gasztronómiai fesztiválnak nevezett esemény és azok jellemzői szerepeltek volna (Hunyadi et al. 2006, Gombos 2016). A Magyar Fesztivál Szövetségnek van fesztivál adatbázisa, ami önkéntes bejelentéseken alapszik, illetve a regisztrációs rendszer – megítélésünk szerint – szigorú feltételeket szab a fesztivál szó használatához. *„Csak olyan rendezvény minősül fesztiválnak, amely koherens és markáns koncepcióval rendelkező egyedi és kivételes esemény, legalább két napig tart (egymás utáni napokon), koncentrált programmal (legalább napi 2-3), lehetőleg több helyszínen, szélesebb közönségnek szól, a látogatószám számottevő (több mint néhány száz fő), és legalább 2-3 millió forint a költségvetése”* (Inkei 2010: 11.). E meghatározás legszigorúbb szempontjának az esemény időbeli hosszát tartjuk, ugyanis számos fesztiválnak nevezett esemény egy napra terjed ki. Továbbá a résztvevők száma is nehezen mérhető, ugyanis kutatásaink azt bizonyítják, hogy maguk a szervezők sem mindig tudják megadni azt, hogy hány látogatójuk volt (Tóth et al. 2020). Egyetértve Bottyán (2015) megállapításával, kutatásunk kezdetén, a gasztronómiai rendezvények összegyűjtése során gasztronómiai fesztiválnak tekintettünk minden olyan eseményt, melyek elnevezésében szerepelt valamilyen étel vagy ital, termék, termény, vagy élelmiszer-előállító eljárás, időtartamától függetlenül. A fesztiválok összegyűjtését archív fesztivál-adatbázisok (NETA, fesztivalportal.hu) felhasználásával, illetve tartalomelemzéssel, a kulcsszavakból és a települések nevéből képzett szókapcsolatokkal végeztük, a Google keresőprogramja segítségével, Magyarország minden egyes településére rákeresve. Egyedül Budapest rendezvényei nem szerepelnek adatbázisunkban, ugyanis a főváros esetében a nagyszámú rendezvény miatt ez a módszer nem

alkalmazható. A kutatás eredménye a gasztronómiai rendezvények országos szintű adatbázisa, mely tartalmazza a rendezvények területi és időbeli adatait. Fontos megjegyezni, hogy az adatbázist az előre meghatározott szempontrendszerünk, a keresőprogram által kiadott események és azok szűrése alapján hoztuk létre.

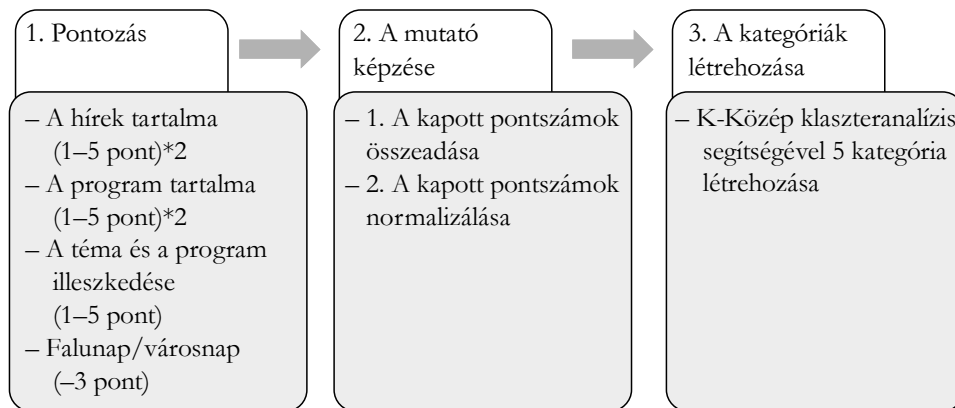
Gasztronómiai fesztiválok tipizálása a fókusz és funkció szerint, K-Közép klaszteranalízis segítségével, médiatartalom-elemzés alapján

Kutatásunkban tipizáltuk az adatbázisban összegyűjtött gasztronómiai fesztiválokat a funkciójuk és a fókuszuk alapján, az interneten talált médiatartalmak elemzésével. A módszer relevanciáját alátámasztja, hogy napjainkban a média az egyik legfontosabb imázsformáló eszköz, mely befolyásolja a turisták fogyasztói döntéseit is (Fields 2002, Jászberényi 2016, Lai et al. 2018, Mandabach–Chuanbiao 2019, Pusztai 2020). Ráadásul a fesztiválok médiaaktivitásából következtetni lehet azok funkciójára, méretére, célcsoportjára és fókuszára is (Andersson–Getz 2008).

A megalkotott „fókusz” elnevezésű mutató magában foglalja a fesztiválok esemény, ünnep, tematika szerinti szempontjait (1. ábra). Arra utal, hogy a vizsgált események a médiában megjelent szöveges tartalmak alapján mennyire tekinthetők gasztronómiai vagy inkább kulturális-zenei fókuszúaknak. Első lépésként a fesztiválokról szóló hírek tartalmát, a fesztiválok plakátját vagy programleírását, valamint a program és a téma kapcsolatát abból a szempontból vizsgáltuk meg, hogy a gasztronómiai téma mennyire hangsúlyos a zenei programkínálathoz képest. Ezen belül a fesztiválokat 1-től 5-ig terjedő skálán pontoztuk a médiában megjelent hírek tartalma és a programleírás vagy plakát tartalma alapján, aszerint, hogy abban a kulturális-zenei programkínálat, vagy inkább a gasztronómiai jelleg kapott-e hangsúlyosabb szerepet. Az e két szempontra adott pontszámokat dupla súllyal vettük figyelembe. Szintén 1-től 5-ig terjedő skálán pontoztuk a program és a fesztivál témájának illeszkedését, amennyiben szempontjaink szerint a programkínálat nem kapcsolódott a gasztronómiai témához, akkor azt 1 pontra értékeltük. Második lépés volt a mutató képzése. E szempontok pontszámát összeadtuk, viszont ha az esemény elnevezésében vagy leírásában a falunap vagy a városnap szerepelt, akkor az veszített a gasztronómiai jellegéből, ezért a megszerzett pontokból 3 pontot levontunk. Majd a pontszámok normalizálásával megalkottuk a „fókusz” mutatót (a kapott pontszámokat a megszerzhető összes ponttal elosztottuk, az adathiányok torzításának elkerülése érdekében). Harmadik lépésként K-közép klaszteranalízis segítségével öt csoportot hoztunk létre az SPSS programban (Barna–Székelyi 2004, Lukovics 2006, Bálint 2011) (2. ábra).

2. ábra

A „fókusz” mutató létrehozásának lépései
The steps of creating “focus” indicator

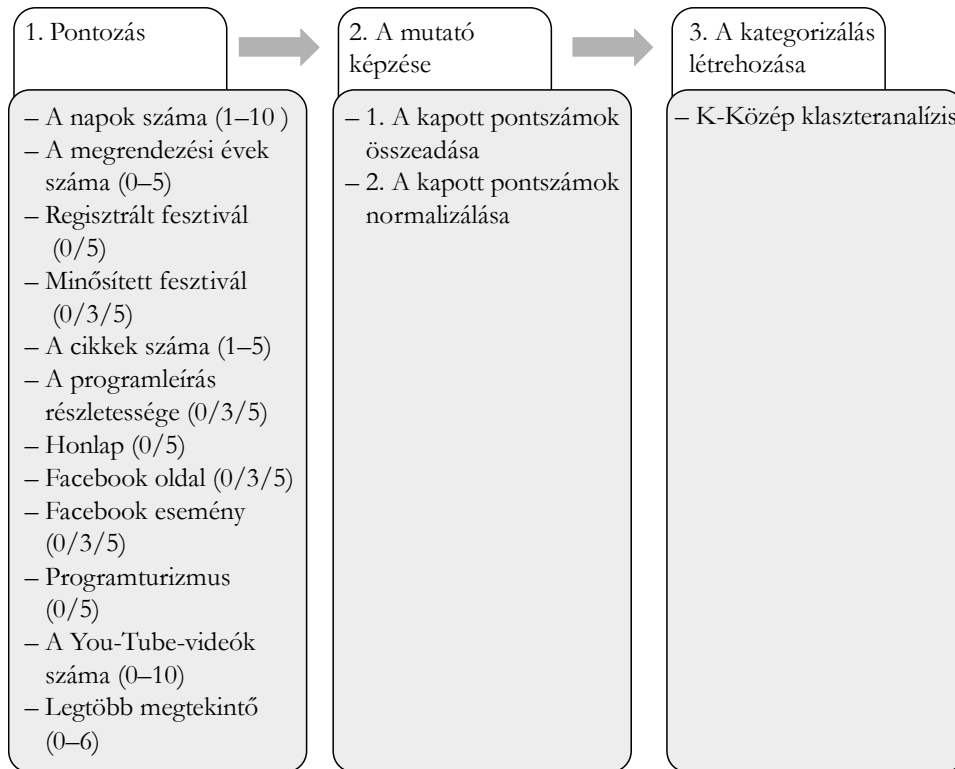


A létrehozott „funkció” mutatóban összegeztük a fesztivál fogalmához kapcsolódó léptéket, volument és időtartamot is (1. ábra). Első lépésben pontoztuk az internetes marketingfelületeken való megjelenést, például azt, hogy a rendezvénynek van-e elérhető plakátja vagy programja, honlapja, Facebook oldala, Facebook eseménye. Továbbá, hogy a rendezvény szerepel-e a programturizmus.hu-n, illetve hány videó jelent meg róla a YouTube-on, és hányan nézték meg a legnépszerűbb videót. A rendezvények minőségére utalhat a hazai Fesztiválminősítési programban való részvétel, így azért is járt pont, hogy minősített, vagy regisztrált volt-e a rendezvény (Kincses et al. 2014). Továbbá az időtartamból és a periodicitásból is képeztünk pontszámokat. Második lépésként az összes szempontra adott pontszámot összeadtuk, normalizáltuk, végezetül K-Közép klaszteranalízis segítségével, az SPSS programban 5 kategóriát alkottunk meg (Barna–Székelyi 2004, Lukovics 2006, Bálint 2011) (3. ábra).

A „fókusz” és a „funkció” mutatók normalizált pontszámai alapján K-Közép klaszter módszerrel klasztereket hoztunk létre az SPSS program segítségével, a rendezvények komplex jellemzőinek feltárása céljából (Barna–Székelyi 2004, Lukovics 2006, Bálint 2011).

3. ábra

A „funkció” mutató létrehozásának lépései
The steps of creating “function” indicator



A hazai gasztronómiai rendezvények területi elterjedése

Az országos szintű gasztronómiai témájú rendezvények gyűjtése során összesen 987 olyan rendezvényt találtunk, melyek valamennyi kutatási szempontunknak megfeleltek. E rendezvények közül 2019-ben a legtöbb (17,1%) Dél-Alföldre tartozott, melyet Észak-Magyarország (15,9%) követett. Hasonló arányban rendeztek gasztronómiai fesztiválokat Dél-Dunántúlon (14,3%), Nyugat-Dunántúlon (14%) és Közép-Dunántúlon (14%), melyek után Észak-Alföld (13,5%) következett. A legkevesebb eseményt Közép-Magyarországon (11,2%) rendezték, azonban ez arány Pest megyéé, ugyanis Budapest nem szerepel az adatbázisunkban. Megyék szerint Pest megye után a legtöbb rendezvényt Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, majd Bács-Kiskun megyében rendezték, a legkevesebbet pedig Vas megyében, mely előtt a rangsorban Komárom-Esztergom, Nógrád és Tolna megye álltak (1. táblázat).

Települési szintre vetítve 2019-ben a hazai települések több mint 20%-án rendeztek legalább egy gasztronómiai rendezvényt. Régiók szerint Közép-Magyarország településeinek több mint 40%-a szervezett gasztronómiai rendezvényt, melyet Dél-Alföld követett a települések majdnem 40%-ával. Közép-Dunántúlon és Észak-Alföldön a települések majdnem egynegyedén volt gasztronómiai fesztivál, és e két régióban a települések aránya is hasonló. A legkisebb arányban Dél-Dunántúl és Nyugat-Dunántúl települései szerveztek gasztronómiai fesztivált (1. táblázat).

1. táblázat

A gasztronómiai fesztivált szervező települések számának és arányának megoszlása régióként és megyéenként, 2019

The distribution of the number and rate of settlements organising food festivals by region and county, 2019

Régió	Fesztiválszám	A szervező települések		Megye	Fesztiválszám	A szervező települések	
		száma	aránya a régió településeiből, %			száma	aránya a megye településeiből, %
Dél-Alföld	169	98	38,9	Csongrád-Csanád	56	31	51,67
				Békés	40	27	36,00
				Bács-Kiskun	73	40	33,61
Észak-Alföld	133	95	24,4	Jász-Nagykun-Szolnok	44	29	37,18
				Hajdú-Bihar	50	33	40,24
				Szabolcs-Szatmár-Bereg	39	33	14,41
Észak-Magyarország	157	129	21,2	Borsod-Abaúj-Zemplén	81	65	18,16
				Nógrád	31	28	21,37
				Heves	45	36	29,75
Dél-Dunántúl	141	104	15,9	Baranya	53	42	13,95
				Tolna	32	22	20,18
				Somogy	56	40	16,26
Közép-Dunántúl	138	98	24,4	Komárom-Esztergom	28	18	23,68
				Fejér	47	34	31,48
				Veszprém	63	46	21,20
Nyugat-Dunántúl	138	93	14,2	Vas	26	20	9,26
				Győr-Moson-Sopron	50	43	23,50
				Zala	62	30	11,63
Közép-Magyarország	111	81	43,1	Pest	111	81	43,09
Összesen	987	698	22,12 ^{a)}				

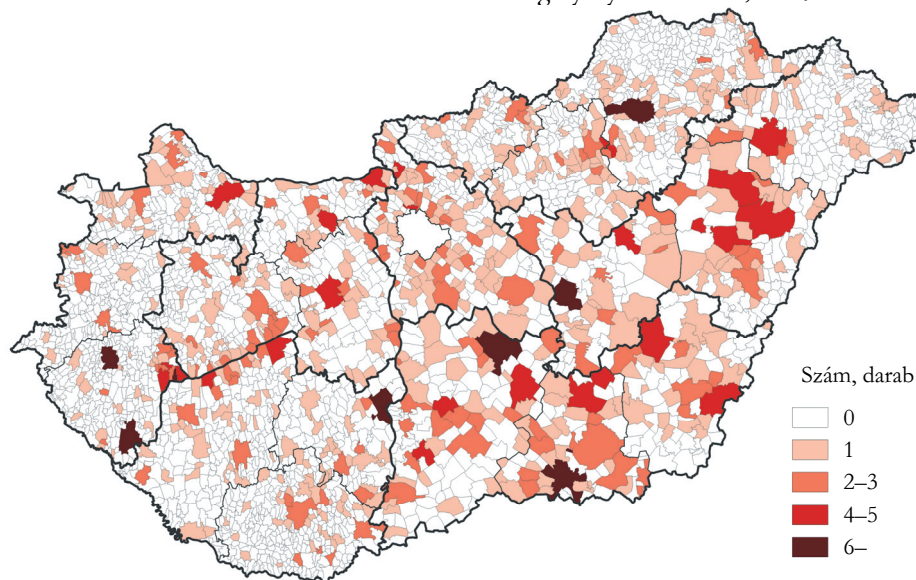
a) Arány az ország összes településéből.

A hazai gasztronómiai fesztiválok területi elterjedését térképen is ábrázoltuk, mely alapján kirajzolódottak a fesztiválkoncentrációs és -hiányos térségek. Koncentráltan helyezkednek el fesztiválok a Balatonnál, a Budapesti agglomerációban, a Mátrában és a Bükkben, a Hajdúságban, Csongrád-Csanád megyében és Békés megye keleti felében. Fesztiválhiányos Észak-Magyarországon a Cserhát, Észak-Alföldön a Nyírség, Dél-Alföldön Békés megye déli része, Dél-Dunántúlon az Ormánság, Zselic és Belső Somogy, illetve néhány pontot leszámítva Vas megye és Zala megye egésze. E térségek mindegyike periférikus helyzetű, határ menti, Békés megye déli része kivételével aprófalvas, sűrű településhálózat jellemzi őket. Emellett e területeken alacsonyabb a vásárlóerő is, ellenben a fesztiválkoncentrációs, sok esetben turisztikailag frekvenciált térségekével (4. ábra).

4. ábra

A magyarországi gasztronómiai fesztiválok településenkénti száma, 2019

The number of food festivals in Hungary by settlement, 2019

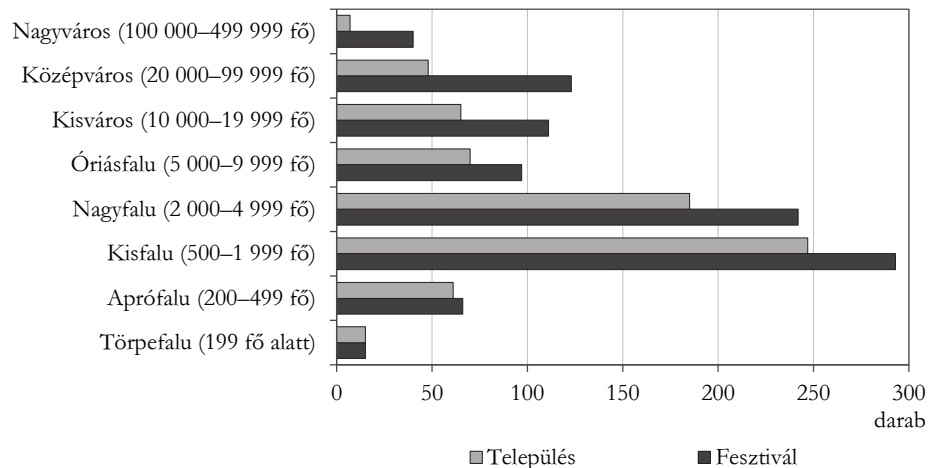


A gasztronómiai fesztivált szervező települések 76,3%-ához egy, 19,2%-ához kettő vagy három, 3,3%-ához négy vagy öt, 1,1%-ához 9-nél több rendezvény tartozott. A több tízezres lélekszámú nagy- és középvárosokban tartottak a legtöbb fesztivált egy-egy településen (például Szegeden 10, Miskolcon és a turisztikailag kiemelkedő, Balaton-parti Vonyarcvashegyen 7, Kecskeméten, Szolnokon, Nagykanizsán, Zalaegerszegen és Pakson 6) (4. ábra). Összességében a fesztiválokat 27,76%-a tízezer fő feletti népességszámú településen, míg 72,24%-a tízezer fő alatti, falusi településen rendezték. Közülük a legnagyobb arányban a nagy- és kisfalvak, az 500 és 4999 főt számláló települések szervezték a hazai gasztronómiai rendezvények 54,21%-át (5. ábra).

5. ábra

A hazai gasztronómiai fesztiválok és a szervező települések településkategóriánkénti száma, 2019

The number of settlements organising food festivals and the number of food festivals by category of settlement, 2019



Forrás: Saját szerkesztés és adatgyűjtés, Kovács (2007) településkategóriái alapján.

A gasztronómiai rendezvények téma szerinti jellemzői

Számos tanulmány szerint a témák alapján a hazai és nemzetközi gasztronómiaifesztivál-kínálat is nagyon színes, ám annál jóval kevesebb tanulmány foglalkozik téma szerinti osztályozással és még kevesebb a fesztiválok kategóriákba sorolásával ([Internetes melléklet M1. táblázat](#)). Meglátásunk szerint a mind ez ideig használt kategóriák túl általánosak, nem adnak pontos képet egy adott terület fesztiválkínálatáról, ugyanis kevésbé tudják feltárni az ugyanazon téma köré szervezett fesztiválokat. Az általunk összegyűjtött fesztiválok elnevezésének elemzésével kétszintű kategorizálási rendszert alkalmaztunk, ami a korábbi osztályozásoknál sokkal konkrétabb és pontosabb képet adhat a magyarországi gasztronómiai fesztiválok téma szerinti különbözőségéről (2. táblázat).

Eredményeink szerint a fesztiválok 20%-ának témája valamilyen zöldség, gyümölcs, vagy ezekből készült étel volt 2019-ben. Ezen belül 23 alkategóriát különítettünk el, melyek többsége alacsony elemszámot foglal magában. Kiemelendő a 12 elemszámot tartalmazó egyéb zöldség/gyümölcs alkategória, mely olyan eseményeket tartalmaz, amelyek az országban egyedülállók. A hazai gasztronómiai rendezvények majdnem 20%-a disznótoros volt, melyek külön kategóriába sorolását a magas arányuk és – egyedülálló módon – a főszezonon kívüli, a téli időszakban történő lebonyolításuk is indokolta. Ezen belül magas elemszámmal rendelkezett az általános disznótoros és böllér események alkategóriája, melyek jellemzően a magyarságra

jellemző disznóvágás hagyományait mutatták be. A harmadik legtöbb esemény az ital kategóriába került, melyen belül megkülönböztettünk bor-, sör- és pálinkaeseményeket, illetve ezek kombinációjára alapuló fesztiválokat. Az italok között kiemelkedő a boresemények száma, azonban a hungarikumnak számító pálinkára mindössze 9 esemény alapozott. Az állat és húsfőző/sütő események majdnem 16%-ot tettek ki, melyen belül 6 alkategóriát hoztunk létre. Ezek jellemzően fesztivál néven hirdetett főzőversenyek voltak (Bali 2007). A 18 alkategóriát tartalmazó édesség/desszert/tésztaféle főkategória körülbelül 12%-ot tett ki az események között, melyen belül kiemelendő az egyedi eseményeket tartalmazó egyéb édesség alkategória. Az általános fókuszú, azaz a gyűjtő kategóriába került fesztiválok elnevezésükben nem adtak meg konkrét ételt vagy italt, azok jellemzően általánosan gasztronómiai fesztiválra, vagy valamilyen terület vagy csoport ízeinek főzőversenyére utalnak. Kiemelendő közülük a „street food” fesztiválok, melyek nem a hazai étkezési hagyományok megőrzését hirdetik, hanem az új étkezési trendeket és ízeket népszerűsítik. Külön kategóriába soroltuk a kombinált témájú fesztiválokat, melyek legtöbb kombinációja egyedinek tekinthető, és köztük legtöbbször a borra és disznótorra, illetve borra és pálinkára alapozó események szerepelnek (2. táblázat).

2. táblázat

A gasztronómiai fesztiválok témakategóriái

The thematic categories of food festivals

Főkategória	Alkategória (darab)
Zöldség/gyümölcs és zöldség/gyümölcsös ételek (199 darab, 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 darab, 19,4%)	Általános disznótoros és böllér (148), disznótoros termékek (csülök, hurka, kolbász, sonka, töpörtyű) (44)
Ital (163 darab, 16,5%)	Bor (107), sör (41), pálinka (9), többféle ital (6)
Állat és húsfőző/sütő (156 darab, 15,8%)	Hal és halas ételek, vad és vadételek, hal és vad (66), pörkölt, gulyás és egyéb húsfőző (27), szárnyas és szárnyas étel (kakas, liba, kacska) (24), kemencés, grill- és bográcsos ételek (18), marha, bárány, birka, kecske és egyéb állat (13), általános főző (8)
Édesség/desszert/tésztaféle (125 darab, 12,6%)	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 darab, 8,2%)	Általános gasztronómiai (37), általános és helyi ízek (32), street food (8), hungarikum (4)
Kombinált (71 darab, 7,2%)	Ital és disznótoros (23), ital és állat és húsfőző/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 húsfőző, -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)

A kategóriák területi elterjedését tekintve Dél-Alföld kínálatában a disznótoros események voltak többségben, ezt követik az állat és húsfőző/sütő események, melyek több mint felét Bács-Kiskun megyében rendezték meg. Dél-Dunántúlon is a disznótoros események aránya volt a legnagyobb, és majdnem fele részben Somogy megyéhez köthetők. E régió kínálata valamivel kiegyenlítettebb volt, mint Dél-Alföldé, ugyanis az ital, a zöldség/gyümölcs és az állat és húsétfőző események aránya hasonló volt, és az édesség/desszert/tésztaféle rendezvények is jellemezték. Észak-Alföldön kiemelten magas volt a zöldség/gyümölcs események aránya, melyeket az állat és húsfőző, és az általános fesztiválok követték. Észak-Magyarországnál a zöldség/gyümölcs, az ital és az állat és húsétfőző rendezvények hasonló arányban voltak, viszont az összes rendezvény körülbelül fele Borsod-Abaúj-Zemplén megyéhez tartozott. Közép-Dunántúlon az italfesztiválok és a disznótoros fesztiválok voltak leggyakoribbak, és utóbbi fele Veszprém megyében koncentrálódott. Közép-Magyarország kínálata főként a disznótoros, a zöldség/gyümölcs és az italfesztiválokra alapult. Nyugat-Dunántúl eseményei inkább a zöldség/gyümölcs és az ital témát kapták, melyek közül az italfesztiválok fele Zala megyében, a zöldség/gyümölcs fesztiválok több mint fele pedig Győr-Moson-Sopron megyében összpontosult (Függelék F1. ábra).

A rendezvények téma szerinti koncentrálódása nemcsak régiós és megyei szinten figyelhető meg, hanem alacsonyabb területi szinteken is. A disznótoros események koncentrációja figyelhető meg a például a Budapesti agglomerációban vagy a Balaton mentén. Zöldség/gyümölcs és a zöldség/gyümölcsös ételekre alapozó rendezvényt szervező települések például Borsod-Abaúj-Zemplén megye egyes részein és a Budapesti agglomerációban vannak közel egymáshoz (Internetes melléklet M1. ábra).

A rendezvények témája és a településhierarchia közötti összefüggésekről megállapítható, hogy a településméret növekedésével párhuzamosan csökken a zöldség és gyümölcsre alapozó események aránya, míg az italfesztiválok aránya a településmérettel emelkedik. Az édesség/desszert/tésztaféle kategóriába került rendezvények, az állat és húsfőző/sütő, valamint disznótoros fesztiválok aránya kevésbé követi a településméretet. A jellemzően falusi környezethez kötődő disznótoros hagyományok ápolásán alapuló események nemcsak a kisebb lélekszámú településeken vannak jelen, hanem a városokban is megjelennek, főként a középvárosokban (Függelék F2. ábra).

A gasztronómiai rendezvények „fókusz” és „funkció” szerinti jellemzői

Az internetes médiatartalmak alapján megalkottuk a „fókusz” mutatószámot, mely megmutatja, hogy az egyes gasztronómiai témájú események mennyire koncentrálnak a rendezvény elnevezésében szereplő gasztronómiai témára. A rendezvényekkel kapcsolatos másik mutatónk a „funkció”, ami a területi jelentőségre, célcsoportra, a fesztivál volumenére, léptékére és vonzerejére utal (1. ábra). Fontos megjegyezni,

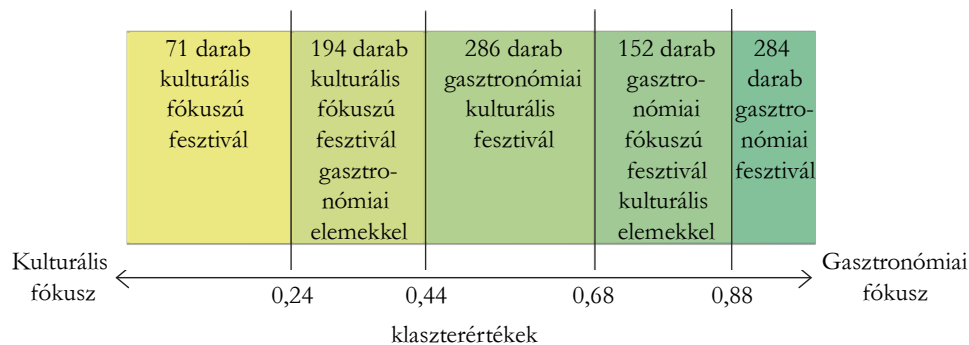
hogy e mutatók azt fejezik ki, hogy az internetes médiában az egyes fesztiválokról feltüntetett jellemzők el is térhetnek a valóságtól.

A „fókusz” mutató vizsgálatának eredménye alapján az adatbázisunkban szereplő gasztronómiai fesztiválok 7,2%-áról egyáltalán nem derült ki, hogy a gasztronómia milyen formában jelent meg, a szöveges médiatartalmak, a rendezvények plakátjai ugyanis a kulturális-zenei kínálatot hangsúlyozták. A rendezvények majdnem 20%-ánál már lehetett következtetni arra, hogy a rendezvény központjába helyezett étel/ital milyen formában volt jelen, de a színpadi kulturális műsorok voltak többségben, a gasztronómiai elnevezés ellenére. Meglátásunk szerint ezek a kulturális és inkább kulturális-gasztronómiai elemeket is tartalmazó események kevésbé tekinthetők gasztronómiai rendezvénynek, mert esetükben a gasztronómia csekély szerepet kap. A gasztronómiai és kulturális-zenei kínálatot hasonló arányban mutatta be a rendezvények 29%-a, ezeket gasztronómiai-kulturális fesztiváloknak neveztük el. Azok a rendezvények, melyeken a gasztronómiai kínálat volt többségben, de a zenei színpadi elemek is figyelmet kaptak a médiatartalmakban, körülbelül 15%-ban voltak jelen. Majdnem 30%-ot tettek ki azok a fesztiválok, melyeken egyértelműen a gasztronómiai kínálat volt az uralkodó. Ezeknél a leírásokból, programból kiderült, hogy a gasztronómia milyen formában volt jelen, a programban megjelenhetett a zenei kínálat is, de nem az volt a hangsúlyos, illetve kapcsolódott a rendezvény témájához (6. ábra).

6. ábra

A gasztronómiai fesztiválok megoszlása a „fókusz” mutató kategóriáiban, 2019

The distribution of the food festivals in the categories of the „focus” indicator, 2019



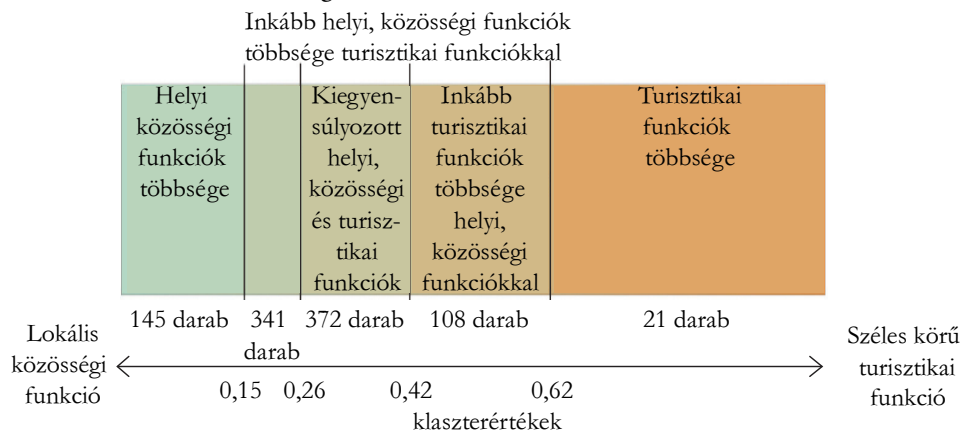
A „funkció” mutató szerint a rendezvények körülbelül 14%-a a helyi közönséget célozta meg, vonzereje nem, vagy kevésbé terjedt ki a szomszédos településekre. Az alapvetően a helyi közönségnek szóló, inkább közösségépítő funkciót betöltő, de a környékbeli lakosságot is célzó rendezvények majdnem 35%-ban voltak jelen. E két kategóriába soroltuk a rendezvények majdnem felét, melyek turisztikai szempontból kevésbé voltak fontosak. Ennek ellenére ezektől sem tekinthetünk el, hiszen a közös étkezésnek és ételkészítésnek, a közös ünneplésnek kiemelt szerepe van a helyi közösség összekovácsolásában, a helyi identitás erősítésében, ami a település jövője

szempontjából elengedhetetlen. A szakirodalom szerint ezek a közösségi fesztiválok ugyan a helyi közösség ünnepei, és kevésbé jellemző rájuk az, hogy a helyiek mellett a szélesebb közönséget is megcélozzák (Getz 2008, Presenza–Iocca 2012, Dwyer–Jago 2018). Helyi és környékbeli lakosokat, turistákat hasonló arányban szólított meg a rendezvények majdnem 38%-a, és vonzerejük nagyobb területre, körülbelül megyei szintre terjedhetett ki. Ezek a rendezvények átmenetet képeznek a közösségi és a turizmusorientált fesztiválok között. Regionális szinten lehet vonzó az események körülbelül 11%-a, melyeken a turisták vonzása is célként jelenik meg, a helyi lakosság vonzása mellett. A rendezvények mindössze 2%-a tartozott az országos szinten jelentős, turizmusorientált rendezvények közé (7. ábra).

7. ábra

A gasztronómiai fesztiválok száma és klaszterértékei a „funkció” mutató kategóriáiban, 2019

The number and cluster values of food festivals in the categories of the „function” indicator in 2019



A „fókusz” és a „funkció” mutatók normalizált pontszámai alapján K-Közép klaszter módszerrel 8 klasztert hoztunk létre. A fesztiválokat a klaszterbe sorolt helyük alapján, a „fókusz” és „funkció” mutatók metszetében Simple Scatter diagramon ábráztuk, az elnevezések pontosabb megfogalmazása érdekében. A funkció szerint három klaszter inkább a helyi, környékbeli látogatók vonzását célozza, három klaszterben keverednek a turisztikai és a helyi funkciók, míg kettő klaszter inkább a turisztikai funkcióra irányul. A fókusz szerint nem határolhatók el ennyire a kategóriák, vannak keveredések a szintek között (Függelék F3. ábra).

A helyi fókuszú fesztiválok között szerepel a 3-as klaszter, mely a kulturális-inkább kulturális fókuszú és helyi, közösségi funkciókat betöltő eseményeket foglalja magában. E rendezvények jelentősége csak a településre és szűkebb értelemben vett környezetére terjed ki, fókuszát tekintve kismértékben, vagy egyáltalán nem jelenik meg a gasztronómiai téma az elérhető médiatartalmakban. Ide lényegében a gasztro-

nómiai témájú falunapok tartoznak, melyeken a névadó téma csupán kísérőelemként jelent meg. A falunapok gasztronómiai fesztivállá való átnevezésének oka lehet a fesztiválszervezési divat, a falunap elnevezés maradisága, illetve a többi település rendezvényétől való megkülönböztetés és az egyediség kiemelése. Mindemellett számos falunapot a pályázati támogatások igénybevétele miatt nevezték át a szervezőik. A 6-os klaszterbe a helyi szintű, gasztronómiai-kulturális fókuszú rendezvények kerültek, melyeken a gasztronómiai programkínálat hangsúlyosabb a 3-as klaszterénél. A 4-es klaszterbe tartoznak az olyan helyi szintű események, melyek egyértelműen a gasztronómiát ünnepelték.

Meglátásunk szerint ez a három klaszter fesztiválnak nem tekinthető, a csupán helyi célcsoportjuk miatt. A fesztiválelnevezés a 8-as, 2-es és 5-ös klaszterekre már használható, ugyanis az ezekbe tartozó események funkciójuk szerint már túlléptek a helyi, közösségi célokon, és az internetes tartalmak alapján a szélesebb közönségnek is szólhatnak. A 8-as klaszterbe tartozó események inkább kulturális fókuszúak, de a gasztronómiai elemek is megjelentek. A 2-es klaszterben a gasztronómiai elemek voltak többségben, de megjelentek a kulturális programok is. Az 5-ös klaszterbe sorolt események a gasztronómiai programkínálatra fókuszáltak. Az inkább turisztikai funkciókat betöltő 7-es és 1-es klaszteren belül viszonylag nagy a szóródás. Feltűnik, hogy a két klaszteren belül vannak olyan fesztiválok, amelyek a többinél nagyobb turisztikai funkcióval rendelkeztek. Az 1-es klaszterben inkább gasztronómiai fókuszú, kulturális elemeket is tartalmazó események vannak, de néhány közülük inkább a gasztronómiai fókusz felé közelít. A klaszterekből jól kitűnik, hogy minél nagyobb volumenű egy esemény, annál inkább veszt egyértelmű fókuszából. A kulturális elemek nem nyomják el a gasztronómiai kínálatot, viszont a kulturális programokra is szükség van, mint kiegészítő szolgáltatás (Függelék F3. ábra és 3. táblázat).

3. táblázat

A K-Közép klaszteranalízis segítségével létrehozott klaszterek, 2019
Clusters created by using K-mean cluster analysis, 2019

Klasztersorszám	Klaszterelnevezés	„Fókusz”	„Funkció”	Klaszterbe tartozó rendezvények	
		klaszterközép	klaszterközép	száma	aránya, %
3	Kulturális/ inkább kulturális fókuszú – helyi	0,227	0,185	140	14,18
6	Gasztronómiai-kulturális fókuszú – helyi	0,52	0,214	158	16,01
4	Gasztronómiai fókuszú – helyi	0,975	0,147	172	17,43
8	Inkább kulturális fókuszú, gasztronómiai elemekkel – inkább helyi	0,369	0,335	140	14,18
2	Inkább gasztronómiai fókuszú, kulturális elemekkel – inkább helyi	0,695	0,306	140	14,18
5	Gasztronómiai fókuszú – inkább helyi	0,942	0,319	129	13,07
7	Gasztronómiai-kulturális fókuszú – inkább turisztikai	0,479	0,563	60	6,08
1	Gasztronómiai/inkább gasztronómiai fókuszú – inkább turisztikai	0,793	0,536	48	4,86

Feltártuk az egyes klaszterek területi jellemzőit is. Legalább 50% a helyi jelentőségű rendezvények aránya Nyugat-Dunántúlon, Dél-Dunántúlon és Közép-Dunántúlon, melyek között inkább a gasztronómiai-kulturális és a gasztronómiai események voltak többségben. Észak-Alföldön és Közép-Magyarországon megközelíti az 50%-ot a helyi jelentőségű események aránya, melyek között e két régióban voltak jelen a legnagyobb számban a kulturális/inkább kulturális helyi jelentőségű események. A megyék esetében kiemelkedik a helyi jelentőségű, kulturális/inkább kulturális rendezvények száma Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében (17) és Győr-Moson-Sopron megyében. A helyi jelentőségű események körülbelül 40%-ban voltak jelen Dél-Alföldön és Közép-Magyarországon, melyek között a gasztronómiai fókuszú rendezvények voltak többségben. Megyei szinten a legtöbb helyi jelentőségű gasztronómiai rendezvényt Pest (24), majd Bács-Kiskun megyében (16) rendezték. Az inkább helyi jelentőségű, de turisztikai elemekkel is rendelkező rendezvények Dél-Alföldre tömörültek, melyek között a legnagyobb arányban a gasztronómiai fókuszú rendezvények voltak. A helyi jelentőségű, turisztikai funkciókat betöltő fesztiválok Közép-Dunántúlon és Észak-Alföldön voltak a legkisebb arányban, viszont e két régióban és Dél-Alföldön jelent meg a legtöbb turisztikai többségű rendezvény. A turisztikai funkciókat betöltő rendezvények legkisebb arányban Észak-Magyarország, Nyugat-Dunántúl és Dél-Dunántúl kínálatában szerepeltek. A megyék tekintetében Heves megyében mindössze két turisztikai jelentőségű gasztronómiai fesztivált szerveztek, míg például csak Szegeden tízet (Függelék F4. ábra és [Internetes melléklet M2. ábra](#)).

Megvizsgáltuk, hogy az egyes településkategóriákban hogyan oszlik meg a különböző klaszterek aránya, ami a településméret és a rendezvény jelentősége közötti összefüggéseket magyarázza. Eredményeink alapján egyértelmű összefüggés van, hiszen ahogy növekszik a település mérete, úgy növekszik a fesztivál jelentősége, turisztikai dominanciája is, néhány esettől eltekintve. A törpe- és az aprófalvakban csak a helyi vagy inkább helyi jelentőségű klaszterek jellemzőek, míg a kis-, nagyszalvák csoportjaiban már megjelentek a turisztikai funkciójú események, de a helyi és inkább helyi funkciójú rendezvények közel azonos arányban voltak jelen. Az óriásfalvakban és kisvárosokban hasonló a megoszlás, ott inkább helyi, turisztikai szerepkört is betöltő rendezvények fordultak elő leggyakrabban. Ha a klasztereket a fókusz szempontjából nézzük, akkor nem tapasztalunk szembeeső megoszlást a településkategóriákban, a kulturális, gasztronómiai-kulturális és gasztronómiai események megoszlása hasonló a legtöbb esetben, csak a jelentőségben vannak nagyobb különbségek. Kiemelendő, hogy a falunapokként is emlegetett kulturális-inkább kulturális fókuszú helyi többségű klaszterbe került események, és a gasztronómiai-kulturális fókuszú helyi események döntő része falusi környezetben volt (Függelék F5. ábra).

A téma és a klaszterek összefüggéseit vizsgálva megállapítható, hogy a kulturális-inkább kulturális rendezvények 40%-át zöldségre vagy gyümölcsre, vagy azokból

készült ételekre alapozták. Feltűnő, hogy az italfesztiválok túlnyomó része inkább helyi jelentőségű, de turisztikai dimenziókat tartalmazó és a turisztikai többségű klaszterekbe került, tehát velük lehet leginkább elérni a turisztikai elemeket. Fókuszuk azonban változatos, ugyanis az inkább kulturális, a gasztronómiai-kulturális és a gasztronómiai fókuszú italfesztiválok hasonló arányban vannak jelen. A disznótoros rendezvények leginkább a gasztronómiaira fókuszálnak, viszont jelentőségük túlnyomóan csak helyi szintű, továbbá a gasztronómiai fókuszú, inkább helyi klaszterben is ezek a rendezvények vannak a legnagyobb arányban. A gasztronómiai fókuszú klaszterekbe kerülésük azzal magyarázható, hogy ez a téma kevésbé igényel színpadi zenei műsorokat, ugyanis a sertésfeldolgozás önmagában is látványos programelem (Függelék F6. ábra).

Összegzés/következtetések

A COVID-19-járvány okozta rendezvényszervezési korlátozások előtt a hazai településhierarchia minden szintjén népszerűek voltak a gasztronómiai fesztiválok, hiszen számos, különféle településfejlesztési előnnyel járhattak, keresleti oldalról pedig élményforrást jelentettek a résztvevőknek. Népszerűségükből fakadóan a gasztronómiai fesztiválok kínálata több szempont szerint is különbözött egymástól. Kutatásunkban a fesztiválfogalom összetevőire illeszkedően az internetes médiatartalmak alapján vizsgáltuk a 2019. évi magyarországi gasztronómiai fesztiválok volumenét, téma szerinti megoszlását és a választott téma hangsúlyosságát.

A hazai gasztronómiafesztivál-kínálat a téma szempontjából sokszínű volt, hiszen viszonylag nagyszámú kategóriát és az egyes kategóriákon belül számos alkategóriát alakítottunk ki, mely a rendezvények témájának változatosságára utal. Viszont vannak olyan népszerű témák, melyek rendezvényszáma magas volt, valamint sok esetben időbeli és térbeli koncentráció is jellemezte őket 2019-ben.

Az általunk alkotott „fókusz” mutató segítségével a gasztronómiai fesztiválok fókuszába helyezett téma hangsúlyosságát is vizsgáltuk. Ennek eredményei alapján a gasztronómiai fesztiválok több mint egynegyedében nem a gasztronómiai kínálat volt a fő vonzerő, ugyanis azok sokkal inkább a kulturális-zenei programkínálatra helyezték a hangsúlyt. Szükség van ugyan kísérő programokra is, de meglátásunk szerint célravezetőbb olyan kínálatot kialakítani, melyre a rendezvény elnevezése utal. Például ahogyan a rendezvények több mint 40%-ánál főként, vagy teljes mértékben a gasztronómia kínálatot hirdetik, elnevezésükhöz illeszkedően.

A volumen és a célcsoport vizsgálatához a „funkció” mutatót alkottuk meg, mely szerint a kínálatban szerepeltek kisebb vagy nagyobb turisztikai vonzerejű, illetve helyi szinten jelentős, közösségi fesztiválok is. Utóbbiak a rendezvények majdnem felét tették ki, és főként falusi környezetben voltak jellemzőek. A szakirodalmi megállapításokkal összhangban, magyarországi viszonylatban is elterjedt a fesztiválfogalom használata mind a helyi szintű, mind a turisztikai jelentőségű rendezvényekre.

A helyi közösségi rendezvények fesztiválként hirdetése és a zenei-kulturális fókuszú rendezvények magas aránya a gasztronómiai fesztiválok felhígulásához, egyediségük elvesztéséhez vezethet, különösen akkor, ha egy térségben ugyanazon a hétvégén több fesztivált is tartanak. Emellett számos fesztivál kínálatában a gasztronómia csak egy mellékes programelemnek tűnik, illetve sok esetben a főzőversennyel összekötött falunapot nevezik fesztiválnak. Mint korábban említettük, a gasztronómiai fesztiválok fontos közösségi funkciót is betöltenek, valamint hozzájárulnak a közösségi kapcsolatok ápolásához, továbbá lehetőséget teremthetnek arra, hogy az esetleg hátrányos helyzetű lakosság helyben jusson kulturális programokhoz. Ebből következően szükség van arra, hogy a járványügyi korlátozások feloldását követően a gasztronómiai fesztiválok újrainduljanak, viszont indokoltnak tartjuk azt is, hogy a fesztiválok szervezői egyértelműen határozzák meg a célcsoportjukat, és ne téveszték meg a látogatókat azzal, hogy a programkínálat nincs összhangban a rendezvény elnevezésével. Mindemellett az egy térséghez tartozó rendezvények szervezői hangolják össze egymással az ünnepelt témát és az időbeli ütemezést is, hogy ne ragadják el egymástól a látogatókat, és a gasztronómiai fesztiválok egyediségének fenntarthatósága és a kitűzött célok elérése érdekében törekedjenek különböző kínálat megteremtésére.

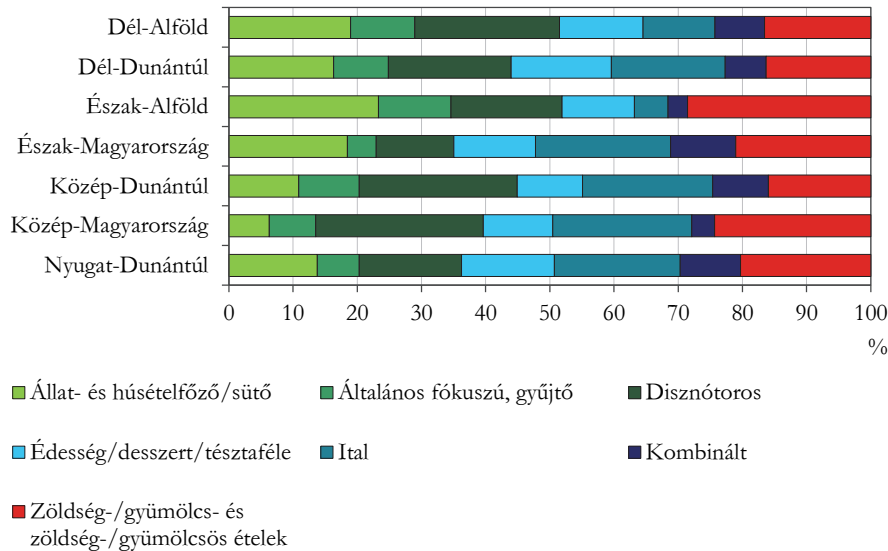
Köszönetnyilvánítás

A kutatás a Nemzeti Tehetség Program Nemzet Fiatal Tehetségeiért Ösztöndíj NTP-NFTÖ-20 kódszámú pályázat keretében valósult meg.

Függelék

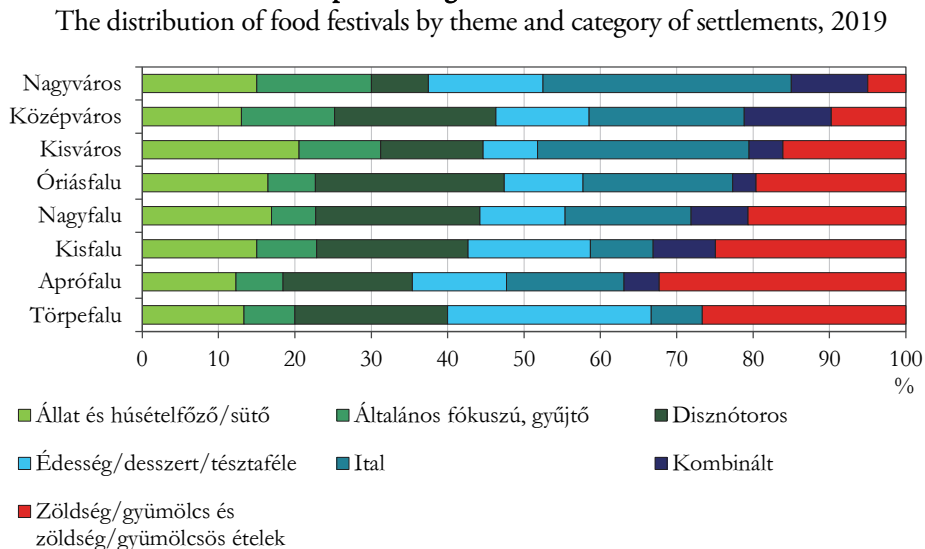
F1. ábra

A gasztronómiai fesztiválok téma szerinti megoszlása régióinként, 2019
The distribution of food festivals by theme and region, 2019



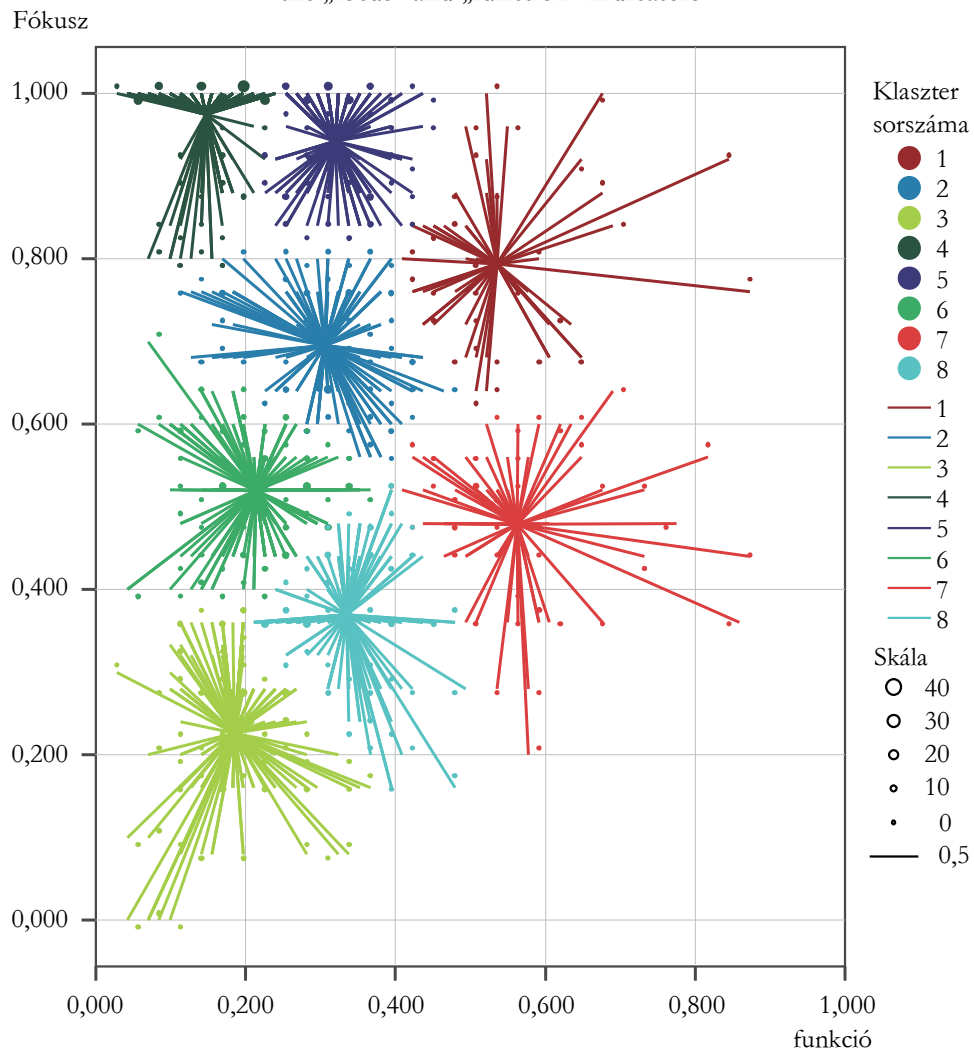
F2. ábra

A gasztronómiai fesztiválok téma szerinti megoszlása településkategóriáinként, 2019
The distribution of food festivals by theme and category of settlements, 2019



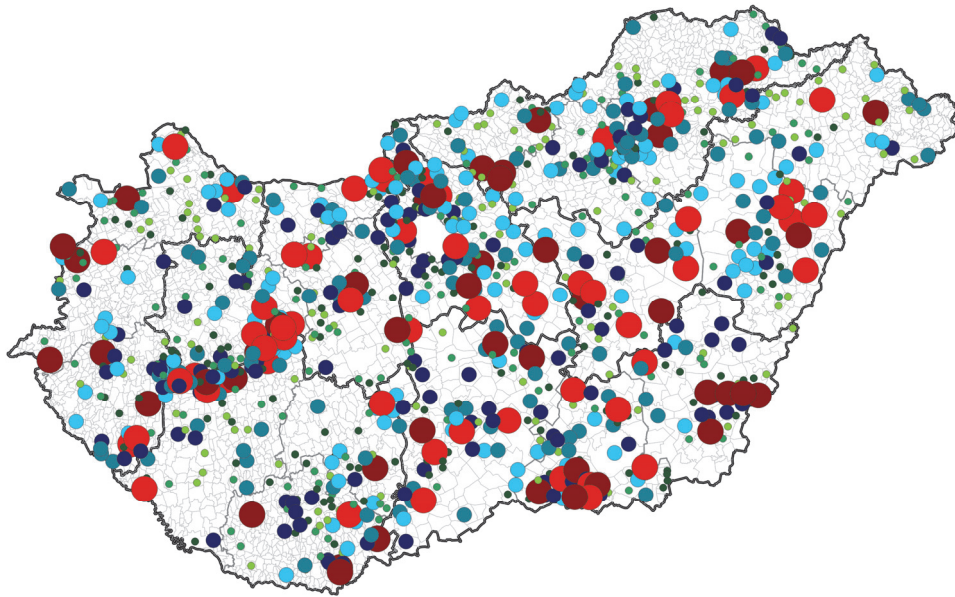
F3. ábra

**A fesztiválok klaszteren belüli elhelyezkedése
a „fókusz” és „funkció” mutatók metszetében**
The position of festivals within the cluster at the intersection of
the „focus” and „function” indicators



F4. ábra

A klaszterek területi elterjedése, 2019
The territorial distribution of clusters, 2019

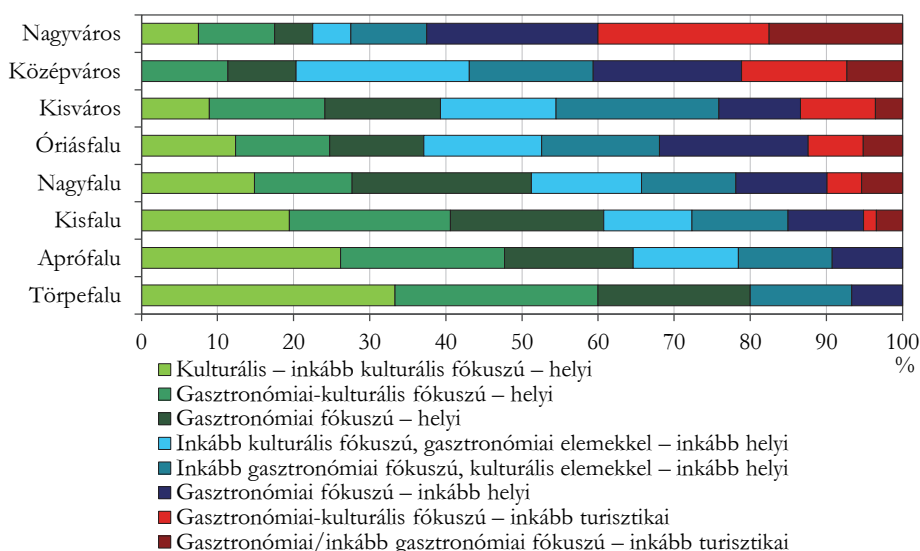


Fesztiválklaszterek

- 3 – Kulturális – inkább kulturális fókuszú – helyi (140)
- 6 – Gasztronómiai-kulturális fókuszú – helyi (158)
- 4 – Gasztronómiai fókuszú – helyi (171)
- 8 – Inkább kulturális fókuszú, gasztronómiai elemekkel – inkább helyi (139)
- 2 – Inkább gasztronómiai fókuszú, kulturális elemekkel – inkább helyi (139)
- 5 – Gasztronómiai fókuszú – inkább helyi (129)
- 7 – Gasztronómiai-kulturális fókuszú – inkább turisztikai (60)
- 1 – Gasztronómiai/inkább gasztronómiai fókuszú – inkább turisztikai (49)

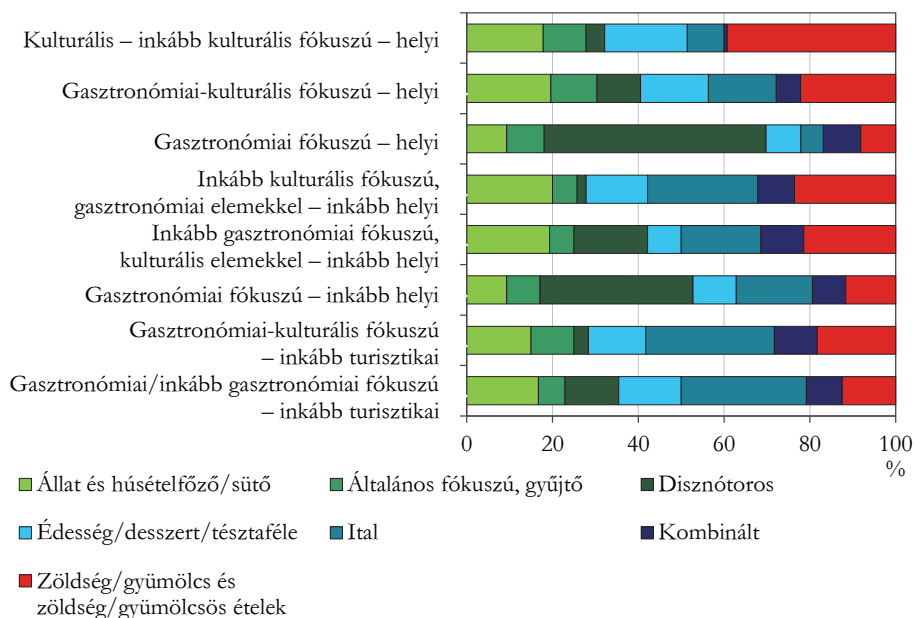
F5. ábra

A klaszterek megoszlása településkategóriáinként, 2019
 The distribution of clusters by category of settlements, 2019



F6. ábra

A fesztiválok téma szerinti megoszlása a klasztereken belül, 2019
 The distribution of clusters by category of settlements, 2019



INTERNETES MELLÉKLET

- M1. tábla [A gasztronómiai fesztiválok téma szerinti besorolási lehetőségei a szakirodalom szerint](#)
- M1. ábra [A gasztronómiai fesztiválok téma szerinti elterjedése Magyarországon 2019-ben](#)
- M2. ábra [A klaszterek megoszlása régióként 2019-ben](#)

IRODALOM

- ANDERSSON, T. D.–GETZ, D. (2008): Stakeholder management strategies of festivals *Journal of Convention & Event Tourism* 9 (3): 199–220.
<https://doi.org/10.1080/15470140802323801>
- ATKINSON, R. (2019): The small towns conundrum: What do we do about them? *Regional Statistics* 9 (2): 3–19. <https://doi.org/10.15196/RS090201>
- BALI, J. (2007): A lokális tradíció és a helyi közösségszerveződés a falusi főzőfesztiválok tükrében. In: KOVÁCS, T. (szerk.): *A vidéki Magyarország az EU-csatlakozás után: VII. Falukonferencia* pp. 376–384., MTA Regionális Kutatások Központja, Pécs.
- BÁLINT, L. (2011): A születéskor várható élettartam nemek szerinti térbeli különbségei *Területi Statisztika* 51 (4): 386–404.
- BARNA, I.–SZÉKELYI, M. (2004): *Túlélőkészlet az SPSS-bez*. Typotex Kiadó, Budapest.
- BÓDIS, G.–MICHALKÓ, G. (2017): Jöttünk, láttunk, visszatérünk: a visszatérő turisztikai forgalom *Területi Statisztika* 57 (3): 294–310.
<https://doi.org/10.15196/TS570303>
- BODNÁR, B.–CSOMÓS, GY. (2018): Az intermodális közösségi közlekedési központ lehetséges hatásai Debrecen fejlődésére *Területi Statisztika* 58 (5): 505–538.
<https://doi.org/10.15196/TS580504>
- BOGATAJ, J. (2019): Gastronomic tourism: An opportunity to discover the diversity of local and regional cultures. In: DIXIT, S. K. (szerk.): *The Routledge Handbook of gastronomic tourism* pp. 55–61., Routledge, New York.
- BOTTYÁN, I. (2015): The impact of domestic gastronomic festivals on the local accommodations *Deturope – The Central European Journal of Regional Development and Tourism* 7 (2): 188–205.
- BÜYÜKŞALVARCI, A.–AKKAYA, R. A. A. (2018): The evaluation of gastronomy festivals as events tourism *The Journal of Academic Social Science* 6 (67): 452–467.
<http://dx.doi.org/10.16992/ASOS.13524>
- CZENE, ZS. (2002): A kulturális örökség területfejlesztési megközelítése *Tér és Társadalom* 16 (4): 25–38. <https://doi.org/10.17649/TET.16.4.861>
- CSURGÓ, B.–HINDLEY, C.–SMITH, M. K. (2019): The role of gastronomic tourism in rural development. In: DIXIT, S. K. (szerk.): *The Routledge Handbook of gastronomic tourism* pp. 62–69., Routledge, New York.
- DIXIT, S. K. (2019): Gastronomic tourism: A theoretical construct. In: DIXIT, S. K. (szerk.): *The Routledge Handbook of gastronomic tourism* pp. 13–24., Routledge, New York.
- DWYER, L.–JAGO, L. (2018): Valuing the impacts of festivals. In: MAIR, J. (szerk.): *The Routledge Handbook of Festivals* pp. 41–52., Routledge, New York.

- FEHÉR, I.–KÓRÓDI, M. (2008): *A vidéki turizmus fejlesztése* Szaktudás Kiadó Ház Zrt., Budapest.
- FEKETE, D. (2018): Győri fejlesztések a Modern Városok Program keretében *Területi Statisztika* 58(6): 638–658. <https://doi.org/10.17649/TET.33.1.3066>
- FEKETE, D.–MORVAY, SZ. (2019): Creative cities in Central and Eastern Europe – Examining the position of Győr from the creative and cultural aspects of this macro-region *Regional Statistics* 9 (2): 45–66. <https://doi.org/10.15196/RS090209>
- FIELDS, K. (2002): Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. In: HJALAGER, A.–RICHARDS, G. (szerk.): *Tourism and Gastronomy* pp. 36–50., Routledge, London.
- GETZ, D. (2008): Event tourism: Definition, evolution, and research *Tourism Management* 29 (3): 403–428. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2007.07.017>
- GOMBOS, SZ. (2016): A kulturális szolgáltatások kínálata közötti különbségek a magyarországi tízezer fő feletti városokban *Területi Statisztika* 56 (5): 565–587. <https://doi.org/10.15196/TS560504>
- GYIMÓTHY, SZ.–MYKLETUN, R. (2009): Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism *Journal of Vacation Marketing* 15 (3): 259–273. <https://doi.org/10.1177/1356766709104271>
- HALL, C. M.–MITCHELL, R.–SHARPLES, L. (2003): Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development. In: HALL, C. M.–SHARPLES, L.–MITCHELL, R.–MACIONIS, N.–CAMBOURME, B. (szerk.): *Food Tourism Around the World* pp. 25–59., Butterworth-Heinemann, Oxford.
- HALL, C. M.–SHARPLES, L. (2008): Food events, festivals and farmers' markets: An introduction. In: HALL, C. M.–SHARPLES, L. (szerk.): *Food and Wine Festivals and Events Around the World* pp. 3–22., Butterworth Heinemann, Oxford.
- HORVÁTH, A.–JÓNÁS-BERKI, M.–SZEIDL, K.–AUBERT, A. (2016): A nemzetiségi gasztronómiai fesztiválok a Dél-Dunántúlon – Stifoldertől a babfőző fesztiválig *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok* 1 (1): 33–45.
- HUNYADI, ZS.–INKEI, P.–SZABÓ, J. Z. (2006): *Fesztivál-világ Kelet-Közép-Európai Kulturális Obszervatórium Alapítvány*, Budapest.
- INKEI, P. (2010) (szerk.): *A magyarországi fesztiválok minősítési rendszere Magyar Fesztivál Regisztrációs és Minősítési Program*, Budapest.
- JÁSZBERÉNYI, M. (2016): A fesztiválok gazdasági hatása. In: JÁSZBERÉNYI, M.–ZÁTORI, A.–ÁSVÁNYI, K. (szerk.): *Fesztiválturizmus* pp. 34–44., Akadémiai Kiadó, Budapest.
- KALKSTEIN-SILKES, C.–CAI, A. L.–LEHTO, X. Y. (2008): Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations In: HALL, C. M.–SHARPLES, L. (szerk.): *Food and Wine Festivals and Events Around the World* pp. 65–77., Butterworth Heinemann, Oxford.
- KINCSES, Á.–MICHALKÓ, G.–TÓTH, G. (2014): A Magyarország átutazó forgalmában érintett települések lehatárolása *Területi Statisztika* 54 (3): 237–252.
- KINCSES, Á.–TÓTH, G.–MICHALKÓ, G.–TÖMÖRI, M. (2016): Identifying settlements involved in Hungary's transit traffic *Regional Statistics* 6 (1): 193–216. <https://doi.org/10.15196/RS06110>
- KIS, K. (2014): Vidékgazdaság, kultúra, lokalizáció: eltérő válaszok és fejlődési differenciák *Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok* 9 (1–2): 9–28.

- KÖKÉNY, L.–KISS, K. (2021): There is a time and a place for everything (and for everyone): Examining main socio-demographic and territorial differences in use of leisure time *Regional Statistics* 11 (2): 136–164. <https://doi.org/10.15196/RS110206>
- KÓRÓDI, M.–BAKOS, R. (2017): A gasztronómiai fesztiválok, mint élménygazdasági termékek változatossága és választékossága *Gradus* 4 (2): 479–486.
- KOVÁCS, Z. (2007): *Népesség- és településföldrajz* Eötvös Kiadó, Budapest
- KULCSÁR, N. (2016): A Szennai Hurkafesztivál sikertörténete. In: JÁSZBERÉNYI, M.–ZÁTORI, A.–ÁSVÁNYI, K. (szerk.): *Fesztiválturizmus* pp. 227–234., Akadémiai Kiadó, Budapest.
- KUNDI, V. (2012): Fesztiválok gazdasági hatásmérésére alkalmazott nemzetközi és hazai modellek bemutatása *Tér és Társadalom* 26 (4): 93–109. <https://doi.org/10.17649/TET.26.4.2080>
- KUNDI, V. (2013): A Győri Magyar Táncfesztivál gazdasági és társadalmi-kulturális hatásainak elemző bemutatása *Területi Statisztika* 53 (3): 271–287.
- LAI, M. Y.–KHOO-LATTIMORE, C.–WANG, Y. (2018): A perception gap investigation into food and cuisine image attributes for destination branding from the host perspective: The case of Australia *Tourism Management* 69: 579–595. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.06.033>
- LAING, J.–FROST, W.–KENNEDY, M. (2019): Food and wine festivals as rural hallmark events. In: MAIR, J. (szerk.): *The Routledge Handbook of Festivals* pp. 283–294., Routledge, New York.
- LEE, I.–ARCODIA, C. (2011): The role of regional food festivals for destination branding *International Journal of Tourism Research* 13 (4): 355–367. <https://doi.org/10.1002/jtr.852>
- LENKOVICS, B. (2013): A falusi turizmus szerepe Nógrád megyében *Területi Statisztika* 53 (3): 288–298.
- LUKOVICS, M. (2006): A magyar megyék és a főváros versenyképességének empirikus vizsgálata *Területi Statisztika* 46 (2): 148–166.
- MAIR, J. (2019): Introduction. In: MAIR, J. (szerk.): *The Routledge Handbook of Festivals* pp. 3–11., Routledge, New York.
- MANDABACH, K.–CHUANBIAO, W. (2019): Gastronomic festivals and events: future scenarios In: DIXIT, S. K. (szerk.): *The Routledge Handbook of gastronomic tourism* pp. 491–498., Routledge, New York.
- MOLNÁR, CS.–REMENYIK, B. (2019): A megasportesemények turisztikai hatásai Magyarországon *Területi Statisztika* 59 (3): 300–327. <https://doi.org/10.15196/TS590303>
- PRESENZA, A.–IOCCA, S. (2012): The weight of stakeholders on festival management. The case of music festivals in Italy *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 10 (2): 25–35. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.024>
- PUSZTAI, B. (2020): A rurális fesztiválszcéna a közösségi fesztiválok és a tervezett események keresztútján. In: DOBÁK, J.–R. NAGY, J.: *ePub Domendo Discimus* pp. 323–332., Miskolci Egyetem BTK Kulturális és Vizuális Antropológiai Tanszék, Miskolc.
- QUAN, S.–WANG, N. (2004): Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism *Tourism Management* 25 (3): 297–305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- RAY, C. (1998): Culture, intellectual property and territorial rural development *Sociologia Ruralis* 38 (1): 3–20. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00060>

- RICHARDS, G. (2002): Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, A.–RICHARDS, G. (szerk.): *Tourism and Gastronomy* pp. 3–20., Routledge, London.
- RICHARDS, G. (2007): The festivalization of society or the socialization of festivals? The case of Catalunya. In: RICHARDS, G.: *Cultural tourism: Global and local perspectives* pp. 257–280., Routledge, Binghamton.
- ROTHERHAM, I. D. (2008): From haggis to high table: A selective history of festival and feast as mirrors of British landscape and culture. In: HALL, C. M.–SHARPLES, L. (szerk.): *Food and wine festivals and events around the world* pp. 47–62., Butterworth Heinemann, Oxford.
- SÁNDOR, D. (2012): *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában* Doktori értekezés. Pécsi Tudományegyetem Földtudományok Doktori Iskola, Pécs.
- SCARPATO, R. (2002): Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In: HJALAGER, A.–RICHARDS, G. (szerk.): *Tourism and gastronomy* pp. 51–70., Routledge, London.
- SCARPATO, R.–DANIELE, R. (2003): New global cuisine: tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. In: HALL, C. M.–SHARPLES, L.–MITCHELL, R.–MACIONIS, N.–CAMBOURME, B. (szerk.): *Food tourism around the world* pp. 296–313., Butterworth-Heinemann, Oxford.
- SMITH, S.–COSTELLO, C. (2009): Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis *Journal of Vacation Marketing* 15(2): 99–110. <https://doi.org/10.1177/1356766708100818>
- TÉSITS, R.–ALPEK B., L.–KUN, A. (2015): Az új típusú szociális szövetkezetek területileg eltérő foglalkoztatási szerepe *Területi Statisztika* 55 (3): 254–272.
- TODD, L.–LEASK, A.–ENSOR, J. (2017): Understanding primary stakeholders' multiple roles in hallmark event tourism management *Tourism Management* 59: 494–509. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.09.010>
- 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: HRVOJEVIĆ, M.C. (szerk.): *Get ready for iGeneration: Collection of papers: Contemporary trends in tourism and hospitality, 2019* pp. 77–85., University of Novi Sad, Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel Management, Novi Sad.
- TÓTH, B.–HEGEDŰS, G.–PUSZTAI, B. (2020): A falusi gasztronómiai fesztiválok iránti kereslet és kínálat vizsgálata dél-alföldi példák alapján *Turizmus Bulletin* 20 (3): 24–33. <https://doi.org/10.14267/TURBULL.2020v20n3.3>
- VESCI, M.–BOTTI, A. (2019): Festival quality, theory of planned behavior and revisiting intention: Evidence from local and small Italian culinary festivals *Journal of Hospitality and Tourism Management* 38: 5–15. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.10.003>
- VÁRHELYI, T. (2016): A fesztiválturizmus szinergiái. In: JÁSZBERÉNYI, M.–ZÁTORI, A.–ÁSVÁNYI, K. (szerk.): *Fesztiválturizmus* pp. 44–55., Akadémiai Kiadó, Budapest.
- VUKIC, M.–KUZMANOVIC, M.–VUKIC, K. (2016): Gastronomic festivals as a form of branding Serbia as a tourist destination *Proceedings of the XV International Symposium SYMORG*: 913–919.
- ZÁTORI, A. (2016): A fesztiválturizmus elméleti aspektusai. In: JÁSZBERÉNYI, M.–ZÁTORI, A.–ÁSVÁNYI, K. (szerk.): *Fesztiválturizmus* pp. 15–34., Akadémiai Kiadó, Budapest.