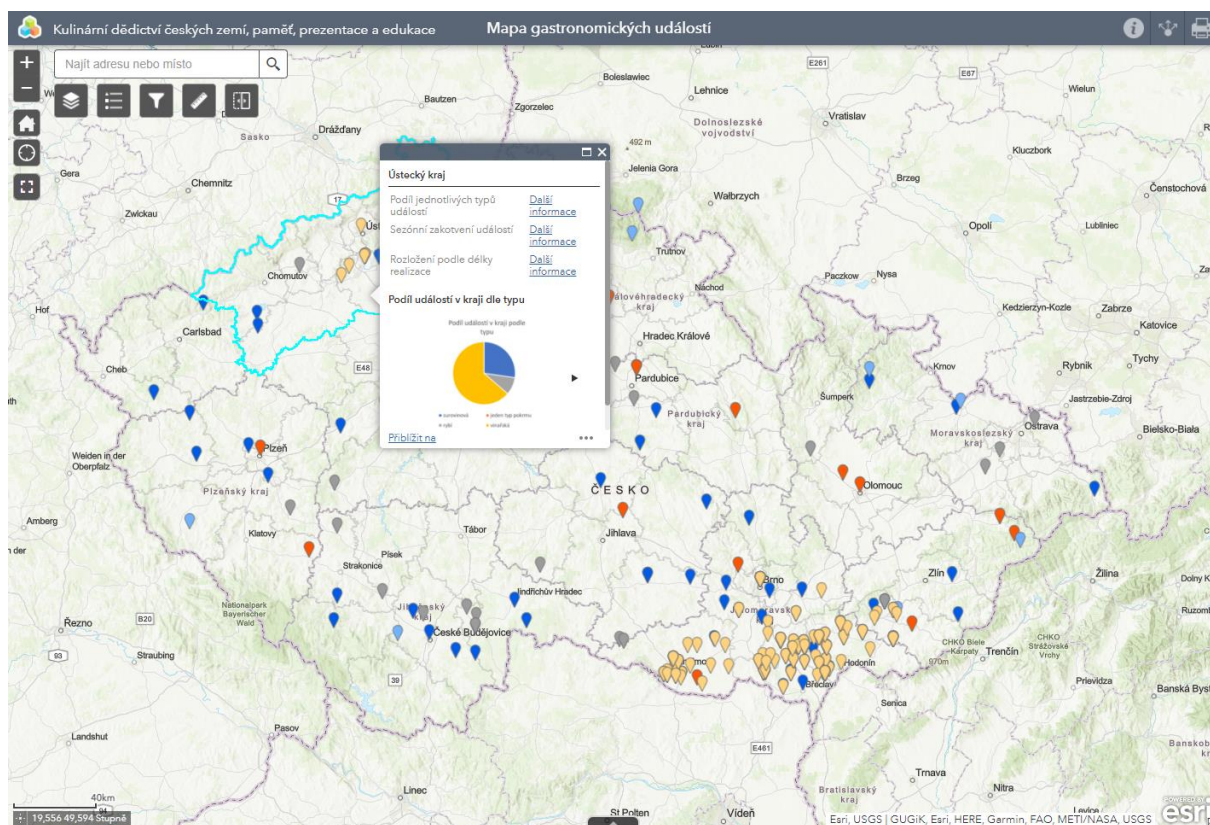


# Mapa gastronomických událostí

## popis mapy



Mapa gastronomických událostí prezentuje vybrané události kulinařského (gastronomického) cestovního ruchu v souvislostech s kulturními prvky a prvky krajinného a zemědělského rázu daného kraje.

Svým uživatelům, kterými jsou jak potenciální návštěvníci jednotlivých gastronomických událostí a zástupci jejich organizátorů, tak pracovníci a studenti škol, případně další odborná veřejnost, nabízí nejen možnost jednotného a systematického přístupu k informacím o realizaci jednotlivých událostí kulinařského cestovního ruchu v jednotlivých krajích ČR, vede je však díky výše uvedeným souvislostem také k dalšímu rozšíření poznatků o gastronomických tradicích daného kraje a jejich příčinách. Možností komparace situace v jednotlivých krajích poskytuje těmto poznatkům ještě další rozměr.

Poznatky týkající se kulinařní kultury tak mapa svým cílovým skupinám zpřístupňuje především prostřednictvím produktů cestovního ruchu a jejich zasazením do podmínek daného kraje.

Předkládaná mapa gastronomických událostí zobrazuje celkem 249 gastronomických událostí. Tyto události splňují všechny z následujících podmínek:

1. Gastronomická událost je jednorázová nebo opakující se akce omezeného trvání, jejíž primárním cílem je zvýšit povědomí, atraktivitu a případně prodej gastronomických produktů.

2. Gastronomická událost je zvláště zinscenovaná a uspořádaná akce, která trvá po určitou omezenou dobu a která má primární dopad na gastronomické vědomosti, dovednosti a postoje jejích návštěvníků.
3. Akce se koná periodicky. Její konání proběhlo pod stejným názvem již minimálně 2 krát.
4. Gastronomické produkty nebo suroviny prezentované na akci mají přímý vztah ke kraji, ve kterém se akce koná.
5. Poslední termín akce proběhl v posledních 4 letech (v letech 2018, 2019, 2020, 2021).
6. Primárním cílem akce není zvýšit prodej produktů jednotlivé restaurace nebo jiného gastronomického zařízení, které je zároveň pořadatelem a organizátorem akce.

V případě vinařských akcí k výše uvedeným platí ještě následující podmínka:

7. Cílem akce není soutěž prezentovaných produktů a jejich hodnocení.

Použití těchto podmínek je vysvětleno níže v kap. 2.2.2 Popis metod sběru a zpracování dat.

Co do počtu nashromážděných gastronomických událostí v iniciační fázi výzkumu se jedná přibližně o 1/5 událostí, které splnily kritéria uvedená v metodice. Těchto 249 gastronomických událostí bylo zahrnuto do předkládaného výstupu. Třídění gastronomických událostí dle zadaných kritérií bylo prováděno třemi výzkumnými pracovníky, přičemž u náhodně vybraného vzorku 50 událostí byla ověřena shoda v třídění pomocí Krippendorff's alpha koeficientu, který mezi jednotlivými pracovníky ukázal na velmi vysokou shodu v třídění gastronomických událostí.

V samotné mapě se poté zobrazují gastronomické události v jedné z níže uvedených pěti kategorií, které umožňují snazší orientaci v mapě a sofistikovanější interpretaci předkládaných dílčích výsledků v širším kontextu. Každá z níže uvedených kategorií je v poznámkách pod čarou doplněna odbornou literaturou, která demonstruje, že obdobné kategorie jsou ve výzkumu kulinářských událostí běžně používány u nás i v zahraničí.

- A. Kategorie gastronomických událostí zaměřených na vybrané suroviny spjaté s daným regionem, dále tedy tzv. „surovinové události“.<sup>1</sup>
- B. Kategorie gastronomických událostí zaměřených na vybrané typy pokrmů, tedy tzv. „události orientované na jeden typ pokrmu“.<sup>2</sup>
- C. Kategorie gastronomických událostí zaměřených na pokrmy tradiční kuchyně daného regionu.<sup>3</sup>
- D. Kategorie rybářských gastronomických událostí.<sup>4</sup>
- E. Kategorie vinařských gastronomických událostí.<sup>5</sup>

S ohledem na výše uvedené kategorie náleží z celkového počtu 249 gastronomických událostí celkem 56 do událostí surovinových, 17 do událostí zaměřených na jeden typ pokrmu, 10 do událostí

---

<sup>1</sup> V rámci České republiky může do takové kategorie spadat např. událost s názvem Třebíčské bramborobraní.

<sup>2</sup> V rámci České republiky může do této kategorie spadat např. událost s názvem Festival polévky.

<sup>3</sup> Např. Chodské slavnosti, na kterých jsou podávány také tradiční chodské koláče, jsou typickým příkladem události spadající do této kategorie, viz ZELENÝ, J., P. STUDNIČKA a Z. VINŠ. Qualitative Photo-Based Analysis of Product Innovations in Culinary Tourism: Case of Traditional Food at Czech Culinary Events. In: *Advances in Tourism, Technology and Systems*. Singapore: Springer Singapore, 2021, citováno průběžně.

<sup>4</sup> Rybářské gastronomické události jsou v České republice zmiňovány samotnými stakeholdery v sektoru rybářství a rybníkářství, viz ZELENÝ, J., L. PLZÁKOVÁ, J. HÁN a J. KAŠPAR. "Pale Lager and Double Carp Fries, Please." *The McDonaldization of the Culinary Culture in the Czech Republic. *Economia agro-alimentare*. 2020, 22(1), s. 13.*

<sup>5</sup> Vinařské festivaly jsou hojně pořádány nejen v České republice, ale téměř ve všech vinařských oblastech světa, viz PAN, B., E. SOHN a J. YUAN. Who are the culinary tourists? An observation at a food and wine festival. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*. 2013, 7(2), s. 118.

zaměřených na pokrmy tradiční kuchyně, 20 do událostí rybářských a 146 do událostí vinařských. Pro zařazení každé události do jedné z kategorií se vycházelo nejen z textového popisu a fotografií prezentovaných na internetových stránkách a sociálních sítích události, ale proběhla rovněž kontrola ve formě terénního výzkumu. Ten zahrnoval účast *in situ* na celkem 33 náhodně vybraných gastronomických událostech, z toho „od stolu“ byly předešle zařazeny 4 jako surovinové události, 9 jako produktové události, 10 jako události zaměřené na pokrmy tradiční kuchyně, 3 jako rybářské události a 7 jako vinařské události. Na těchto navštívených událostech byla pomocí předem vytvořeného záznamového archu sbírána data týkající se nabídky jednotlivých stanic (stánků) vystavovatelů (prodejců). Zaznamenáváním četností byla poté stanice podle převažující nabídky surovin/pokrmů/nápojů kategorizována jako taková, která náležela do jednoho z následujících bodů odvozených z kategorizace gastronomických událostí (A – E). Stanice se mohla zaměřovat na (a) suroviny odpovídající hlavní tematice události, (b) produkty odpovídající hlavní tematice události, (c) pokrmy tradiční kuchyně, (d) rybí pokrmy, nebo (e) prodej a ochutnávku vína. Pokud více než 50 % stanic odpovídalo zaměřením jedné z výše uvedených možností (a – e, resp. A – E), poté byla touto kategorií označena celá gastronomická událost. Následně proběhla u každé z navštívených událostí kontrola, a to porovnáním její kategorizace „od stolu“ s kategorizací provedenou *in situ*. V žádném případě nebylo zaznamenáno pochybení při předešlé kategorizaci gastronomických událostí „od stolu“. U všech 249 gastronomických událostí byla zároveň s výše uvedeným začleněním do jedné z kategorií (A – E) zaznamenána i jejich sezónnost a pravidelná délka realizace. Následovalo provedení univariační statistické analýzy dat, díky níž jsou informace zobrazovány jako agregované grafické výstupy v mapových vrstvách IX., X. a XI (viz níže).

Finální set 249 gastronomických událostí, u kterého – jak bylo výše uvedeno – proběhla u náhodně vybraných událostí statistická kontrola i kontrola terénním výzkumem, byl nanesen do předkládané mapy gastronomických událostí. Lokalizačním faktorem pro zobrazení specifických gastronomických událostí byla konkrétní místa konání těchto událostí. Tyto události jsou pak pomocí výsledku zobrazovány na pozadí vybraných mapových vrstev, které opět umožňují snazší pochopení nejen důvodu místa jejich výskytu, ale někdy také jejich cíle. Mezi klíčové mapové vrstvy, na jejichž pozadí jsou dané gastronomické události zobrazovány, patří:

- I. Vrstva etnografických a jiných regionů.<sup>6</sup>
- II. Vrstva územně samosprávných celků – krajů.<sup>7</sup>
- III. Vrstva územně samosprávných celků – okresů.<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> Vrstva je zpracována na základě:

- Bahenský, František, Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska IV., Etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500-1900). Národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické skupiny, Praha 2004
- Brouček, Stanislav - Jeřábek, Richard (eds.). Lidová kultura. Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska, 1-3,, Praha 2007.
- Gawrecki, D. a kol. Dějiny Českého Slezska 1740-2000 I.-II. Opava 2003.
- Jeřábek, Richard. Lašsko, Kravaňsko a Hřebečsko - národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních. Národopisná revue, Strážnice, 2002, s. 5-15.
- Jeřábek, Richard. Ethnische und ethnographische Gruppen und Regionen in den böhmischen Ländern (17.-20. Jahrhundert). Ethnologia slavica 19, 1987 (1988), s. 122-164
- Jeřábek, Richard. Moravští Charváti – dějiny a lidová kultura. Antologie. Brno Brno 1991.
- Mečiar, Marcel. Hlučínsko: sociální identity a generace. Ostrava 2008.
- Tomolová, Věra – Stolařík, Ivo – Štika, Jaroslav. Těšínsko. 1-3, Český Těšín 1997-2001.
- Tyllner, Lubomír a kol.: Velké dějiny zemí Koruny české – Lidová kultura, Praha 2014.

<sup>7</sup> Vychází z upravené Geodatabáze ArcCR.

<sup>8</sup> Vychází z upravené Geodatabáze ArcCR.

- IV. Vrstva zemědělských výrobních oblastí z roku 1925.<sup>9</sup>
- V. Vrstva zemědělských výrobních oblastí z roku 2015.<sup>10</sup>
- VI. Vrstva znázorňující vodní plochy, která je účelná ve vazbě na prezentaci rybářských gastronomických událostí.<sup>11</sup>
- VII. Vrstva znázorňující vinařské podoblasti, která je účelná ve vazbě na prezentaci vinařských událostí.<sup>12</sup>
- VIII. Vrstva znázorňující hustotu obyvatelstva z roku 1935.<sup>13</sup>
- IX. Vrstva procentuálního zastoupení jednotlivých typů sledovaných gastronomických událostí.<sup>14</sup>
- X. Vrstva sezónního zakončení konání sledovaných gastronomických událostí,
- XI. Vrstva rozložení četnosti jednotlivých událostí v závislosti na délce jejich realizace.

Interaktivní mapa gastronomických událostí umožňuje uživateli zvolením konkrétní gastronomické události (barevně označené dle kategorizace A – E) otevřít její detail, který obsahuje název události a její typ, místo konání události a odkaz na webovou stránku označený jako „Další informace“. Při kliknutí na tento odkaz je uživatel přesměrován na webovou stránku konkrétní gastronomické události. Jednotlivé v mapě nanesené gastronomické události tak tvoří další pomyslný soupis použitých zdrojů.

Jednotlivé mapové vrstvy (I. – XI.) společně s funkčností mapové aplikace umožňují vedle jednotného a systematického přístupu k informacím o povaze a vlastnostech jednotlivých gastronomických událostí především také:

- Uvědomění si souvislostí realizace jednotlivých typů událostí a jejich obsahu s krajinným a zemědělským charakterem daného kraje (díky provázanosti s vrstvami zemědělských oblastí, vodních ploch apod.),
- Uvědomění si souvislostí realizace jednotlivých typů událostí a jejich obsahu s kulturními podmínkami daných regionů (díky provázanosti s vrstvou etnografických a jiných regionů),
- Komparaci pojetí prezentace gastronomických tradic jednotlivých krajů ČR,
- Komparaci intenzity systematické prezentace gastronomických tradic jednotlivých krajů ČR.

<sup>9</sup> NOVÁK, V. ed. *Přírozené zemědělské krajiny a výrobní oblasti v republice Československé*. Praha: Státní úřad statistický, 1925, s. 158.

<sup>10</sup> Mapa VO: Zemědělské výrobní oblasti. *Situační a výhledová zpráva – půda*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 2015, s. 130. ISBN 978-80-7434-252-3. Dostupné také z: [http://eagri.cz/public/web/file/442693/SVZ\\_Puda\\_2015.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/442693/SVZ_Puda_2015.pdf)

<sup>11</sup> Vychází z upravené Geodatabáze ArcCR.

<sup>12</sup> Vyhláška č. 80/2018 Sb.: Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 254/2010 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí.

<sup>13</sup> *Atlas republiky Československé, mapy*. Praha, 1935, s. 16-18. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:70bfe620-5c59-11e9-a9b4-5ef3fc9bb22f>

<sup>14</sup> I velmi aktuální výzkumy provedené v zahraničí prokázaly, že i tradiční kulinární festivaly, které probíhají v určitém regionu, se liší co do rozsahu a typu nabízených pokrmů, tematického zaměření a svou vazbou na historii regionu, viz TOPOLE, M., P. PRIMOŽ, P. GAŠPERIČ, M. GERŠIČ a P. KUMER. Culinary events in the Slovenian countryside: Visitors' motives, satisfaction, and views on sustainability. *Acta Geographica Slovenica*. 2021, **61**(1), citováno průběžně.