

با حضور معاونت بانوان اتاق بازرگانی اصفهان ؛ پنجمین جشنواره ملی سفره ایرانی، فرهنگ گردشگری در اصفهان برگزار شد

شامگاه شنبه ۱۳ آذر ماه هتل عباسی اصفهان میزبان اختتامیه پنجمین جشنواره ملی "سفره ایرانی، فرهنگ گردشگری" بود که از یازدهم تا سیزدهم آذرماه سال جاری در منطقه شش کشور و با حضور پنج استان اصفهان، تهران، قم، مرکزی و البرز از یازدهم تا سیزدهم آذرماه در باغ موزه چهلستون برگزار شد.

شامگاه شنبه ۱۳ آذر ماه هتل عباسی اصفهان میزبان اختتامیه پنجمین جشنواره ملی "سفره ایرانی، فرهنگ گردشگری" بود که از یازدهم تا سیزدهم آذرماه سال جاری در منطقه شش کشور و با حضور پنج استان اصفهان، تهران، قم، مرکزی و البرز از یازدهم تا سیزدهم آذرماه در باغ موزه چهلستون برگزار شد.

اگرچه هدف این جشنواره شناساندن و ارزیابی غذاهای شاخص بومی و محلی و ایجاد تنوع به جاذبه‌های گردشگری بود تا ظرفیت‌های خوراک ایرانی به عنوان یکی از مکتب‌های بزرگ غذای جهان معرفی و پس از آن با استاندارهای بین‌المللی به دنیا معرفی شود اما احیای و حفظ خوراک‌های بومی و محلی نیز به همین اندازه در دستور کار مسئولان جشنواره تا منوی رستوران‌ها متنوع‌تر و قورم‌سبزی برای ایرانیان خاطره نشود .

فریدون الهیاری، مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان اصفهان جشنواره ملی "سفره ایرانی، فرهنگ گردشگری" را اتفاق مبارکی در گردشگری کشور و فراتر از صنعت گردشگری، فرصتی برای نمایش ظرفیت‌های ناشناخته مناطق دور دانست و از آن به عنوان رویدادی بزرگ در یک فرصت کوتاه یاد کرد.

وی با بیان اینکه برگزاری چنین جشنواره‌هایی بسترهای مناسب برای توسعه گردشگری است، تاکید کرد: استقبال از جشنواره فراتر از انتظار بود و شور و اشتیاقی که در معرفی غذاهای محلی در غرفه‌ها دیده می‌شد نشان دهنده روزنه‌های امیدبخش در توسعه گردشگری کشور است.

وی با اشاره به اینکه در سه سال گذشته میانگین رشد گردشگری خارجی در استان اصفهان هرساله ۵۰ درصد رشد داشته است، گفت: در برنامه ششم در برنامه ششم توسعه، در پنج سال آینده باید جهشی در رشد ورود گردشگر در استان ایجاد شود که این امر با توسعه زیرساخت‌های گردشگری که در استان به وجود آمده یک هدف دست‌یافتنی است.

مدیرکل میراث فرهنگی استان اصفهان تصریح کرد: در استان اصفهان ۲۸۳ پروژه گردشگری در حال اجرا وجود دارد که بسیار قابل‌توجه است و نشان می‌دهد گردشگری در استان اصفهان یک حرکت پرشتاب را آغاز کرده است.

غذا، بهترین خاطره گردشگران از سفر

در این مراسم پروفسور جعفر جعفری، عضو هیات‌علمی مدرسه مدیریت هتلداری دانشگاه ویسکانسین اسکات آمریکا یکی از لذت‌های توریست را چشیدن غذاهای محلی عنوان کرد و گفت: کشورهایی که در این بخش کارکرده‌اند، در حوزه گردشگری قوی وارد می‌شوند. یکی از سوال‌های معمول توریست‌ها در تمام کشورها از بخش پذیرش هتل‌ها، در مورد آدرس رستوران‌هایی است که غذای محلی سرو می‌کنند.

وی خاطر نشان کرد: غذای ایرانی محدود نیست اما به شکل محدود ارائه می‌شود، بارها پیش آمده که گردشگران خارجی، پرسیده‌اند که آیا غذای محلی دیگری به غیر از چلوکباب در ایران وجود دارد؟ و این به دلیل محدودیت ارائه غذاهای سنتی و محلی در رستوران و هتل‌هاست.

بنیان‌گذار «آکادمی بین‌المللی مطالعات گردشگری» گفت: بهترین خاطره گردشگران از سفر، خاطره غذاست اما نحوه سرو آن نیز اهمیت دارد، سرو غذاهای محلی باید با آیین‌های آن انجام شود و کارسوزن‌های آن‌قدر با غذا آشنا باشند که بتوانند به پرسش گردشگران در خصوص غذا پاسخ دهند.

در حاشیه این نمایشگاه بازدید مدیران استانی و کشوری از غرفه معاونت بانوان اتاق بازرگانی اصفهان از دیگر برنامه‌های این نمایشگاه بوده است.