سپهر غرب روزنامه صبح غرب کشور

روزنامه صبح غرب کشور
صاحب امتیاز: مسعود جواندل | مدیرمسؤول: سید حسن قشمی | سردبیر: زهره پوروهابی
چاپ: پیام رسانه | نشانی تحریریه: همدان، خیابان پاستور، کوچه شهید عزیزیان، پلاک ۵۹

تلفن دفتر مرکزی: ۳۱۳۳۰ - ۰۸۱ | امور مشترکین: ۰۹۱۸۳۱۶۸۵۷۴
صاحب امتیاز روزنامه: ۰۹۱۸۸۱۲۱۵۴۱ | آگهی‌ها: ۳۸۲۵۴۰۴۰ - ۰۸۱
پیامک: ۳۰۰۰۱۸۱۸۶۰ | ارتباط با تحریریه: ۳۸۲۷۲۹۳۹ - ۰۸۱ | دورنما: ۳۸۲۸۱۸۴۹-۰۸۱
گستره توزیع: استان‌های ایلام - کرمانشاه - کردستان - مرکزی - همدان

مرا اسکن کنید

دوشنبه ۲۹ بهمن ۱۴۰۳
سال هفدهم | شماره ۳۰۶۷

امام علی علیه‌السلام فرمودند: دانش، میراثی است گرانمایه و آداب، زیورهایی نو به نو و اندیشه، آینه‌ای صافی است.

sepehrgharb_live | Email: sepehrgharb.news@gmail.com | www.sepehrgharb.ir

نمایندگی‌های سپهرغرب در استان‌ها
محمدسعید کناریوند (ایلام): ۰۹۱۹ ۸۲۸ ۲۹۰۵
فرزاد منتی (کرمانشاه): ۰۹۱۸ ۱۳۰ ۲۷۲۹
شیرین مرادی (کردستان): ۰۹۱۸ ۸۷۷ ۶۹۸۴
مبینا یاحقی (مرکزی): ۰۹۹۰ ۱۷۹ ۴۹۰۹

مسئول ثبت پرونده‌های میراث ناملموس استان همدان مطرح کرد:

تبلیغات و برندسازی، موتور محرکه گردشگری خوراک

غذاهای محلی همدان در نمایشگاه بین‌المللی گردشگری تهران معرفی شدند

سپهرغرب، گروه گردشگری – شهره کرمی: مسئول ثبت پرونده‌های میراث ناملموس استان همدان با اشاره به اینکه گردشگری غذا تجربه‌ای لذیذ از فرهنگ و تاریخ هر منطقه است، گفت: تبلیغات و برندسازی، موتور محرکه گردشگری خوراک در ایران و جهان است.

گردشگری غذا یکی از جذاب‌ترین و پُرطرفدارترین انواع گردشگری است که در آن افراد به دنبال کشف و تجربه غذاها، نوشیدنی‌ها و فرهنگ‌های غذایی منحصربه‌فرد در سراسر جهان هستند. این نوع گردشگری تنها به خوردن غذا محدود نمی‌شود، بلکه شامل فعالیت‌هایی مانند بازدید از بازارهای محلی، شرکت در کلاس‌های آشپزی و چشیدن محصولات محلی نیز می‌شود.

گردشگری غذا به‌عنوان پُلی بین فرهنگ‌ها عمل می‌کند و به گردشگران این فرصت را می‌دهد تا از طریق طعم‌ها و عطرها با تاریخ، آداب و رسوم و سبک زندگی مردم مناطق مختلف آشنا شوند.

ایران با پیشینه غنی فرهنگی و تنوع جغرافیایی، یکی از مقاصد بالقوه و جذاب برای گردشگری غذا است. غذاهای ایرانی نه‌تنها به‌دلیل طعم‌های بی‌نظیر، بلکه به‌خاطر تنوع منطقه‌ای و استفاده از مواد اولیه تازه و طبیعی، در سطح جهانی شناخته‌شده هستند. از کباب‌های معروف گرفته تا خورشت‌های رنگارنگ و شیرینی‌های خوش‌عطر، ایران گنجینه‌ای از طعم‌ها را در خود جای داده است.

هر منطقه ایران غذاهای خاص خود را دارد؛ برای مثال شمال ایران با غذاهای دریایی مانند میرزاقاسمی و ترشی‌تره، جنوب ایران با غذاهای تند و ادویه‌دار مانند قلیه‌ماهی و مناطق مرکزی با غذاهایی مانند دیزی و آبگوشت شناخته می‌شوند.

ایران به‌دلیل تنوع آب‌وهوایی، مواد اولیه تازه و باکیفیتی مانند زعفران، پسته، انار و خرما تولید می‌کند که در غذاهای ایرانی به‌کار می‌روند. از طرفی ایرانیان به میهمان‌نوازی معروف هستند و این ویژگی باعث می‌شود گردشگران احساس راحتی کنند و از تجربه غذاهای محلی لذت ببرند؛ غذاهای ایرانی مانند فسنجان، قورمه‌سبزی و چلوکباب نه‌تنها طعم‌هایی منحصربه‌فرد دارند، بلکه هرکدام داستان‌ها و تاریخچه خاص خود را روایت می‌کنند.

با توجه به این موضوع، درخصوص گردشگری غذا و راه‌های تقویت این حوزه با فریبا نعمتی، کارشناس ارشد ایران‌شناسی و مسئول ثبت پرونده‌های میراث ناملموس استان همدان گفت‌وگو کرده‌ایم که در ادامه می‌خوانید:

مسئول ثبت پرونده‌های میراث ناملموس استان همدان با تأکید بر اهمیت گردشگری خوراک به‌عنوان یکی از جذاب‌ترین شاخص‌های گردشگری، گفت: گردشگری خوراک نه‌تنها در ایران، بلکه در سراسر جهان یکی از مهم‌ترین عوامل جذب گردشگر است؛ زمانی که یک گردشگر به یک استان، شهر یا کشور سفر می‌کند، علاوه‌بر بازدید از جاذبه‌های تاریخی، فرهنگی، زیارتی یا تجاری، به دنبال تجربه کردن غذاهای محلی آن منطقه نیز هست.

فریبا نعمتی افزود: برای مثال وقتی به اصفهان سفر می‌کنیم، حتماً به دنبال خوردن بریانی هستیم یا در مشهد، آش شله‌قلمکار را تجربه می‌کنیم و حتی در سفر به شمال علاوه‌بر از لذت بردن از طبیعت، خوردن غذاهای محلی مانند میرزاقاسمی و ماهی سفید نیز بخشی از خاطرات سفر هستند؛ بنابراین گردشگری خوراک را می‌توان یکی از اصلی‌ترین شاخص‌های رضایت گردشگران دانست.

■ همدان، میزبان تنوع غذایی بی‌نظیر

نعمتی با اشاره به تنوع قومیت‌ها و فرهنگ‌های مختلف در استان همدان، خاطرنشان کرد: این تنوع فرهنگی باعث شده تا همدان ازنظر غذاهای محلی نیز بسیار غنی باشد؛ در هجدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری تهران غرفه‌ای را به معرفی غذاهای محلی همدان اختصاص دادیم که در فهرست آثار میراث ناملموس کشور ثبت شده‌اند. در این غرفه نزدیک به ۵۰ نوع غذا شامل انواع آش‌ها، خورش‌ها، نان‌ها، شیرینی‌ها و حلواها به نمایش گذاشته شد تا گردشگران با فرهنگ غذایی همدان آشنا شوند.

■ برای برند شدن غذاهای محلی، نیاز به زمان و برنامه‌ریزی داریم

وی در ادامه به چالش‌های برندسازی غذاهای محلی اشاره کرد و گفت: برای برند شدن غذاهای محلی، نیاز به زمان و برنامه‌ریزی داریم؛ به‌عنوان مثال کباب بریانی و گز اصفهان، سوهان قم و حلوا زرده همدان به مرور زمان به برندهای معروف تبدیل شده‌اند. برای غذاهای محلی همدان مانند کباب سرداشی یا آش سماق سرکان نیز باید اقدامات مشابهی انجام دهیم.

نعمتی خاطرنشان کرد: یکی از راه‌های مؤثر، ارسال ابلاغیه‌ای از سوی وزارتخانه‌ها به رستوران‌ها و سفره‌خانه‌های سنتی است تا حداقل یکی از غذاهای محلی را در منوی خود داشته باشند؛ همچنین نظارت بر کیفیت و استانداردهای بهداشتی این غذاها توسط اداره‌های مربوطه مانند بهداشت و میراث فرهنگی، ضروری است.

■ نقش رسانه‌ها در معرفی غذاهای محلی

وی با تأکید بر نقش رسانه‌ها در معرفی غذاهای محلی، ابراز کرد: رسانه‌های تصویری مانند صداوسیما می‌توانند با ساخت مستندها و فیلم‌های محلی، غذاهای بومی هر منطقه را به‌خوبی معرفی کنند.

مسئول ثبت پرونده‌های میراث ناملموس استان همدان افزود: به‌عنوان مثال سریال «سوجان» توانست علاوه‌بر نمایش طبیعت و فرهنگ شمال، غذاهای محلی این منطقه را نیز به‌خوبی به مخاطبان معرفی کند؛ در استان همدان نیز باید از این ظرفیت‌ها بیشتر استفاده شود.

■ گردشگری خوراک، خاطره‌ای ماندگار برای گردشگران

نعمتی در پایان سخنانش با اشاره به تأثیر غذاهای محلی در خاطرات سفر، گفت: غذاهای محلی بخشی از خاطرات زیبای سفر هستند. وقتی گردشگران از یک شهر بازدید می‌کنند، علاوه‌بر جاذبه‌های تاریخی و طبیعی، از غذاهای آن منطقه نیز به‌عنوان یکی از عوامل رضایت خود یاد می‌کنند و این حس خوب می‌تواند باعث بازگشت دوباره آن‌ها به همان منطقه شود. بنابراین گردشگری خوراک نه‌تنها یک تجربه خوشمزه، بلکه یک فرصت فرهنگی و اقتصادی برای توسعه صنعت گردشگری است.

گردشگری غذا فرصتی استثنایی برای ایران است تا از طریق غذاهای خوش‌طعم و اصیل خود، فرهنگ و تاریخ غنی‌اش را به جهانیان معرفی کند. با برنامه‌ریزی دقیق، بهبود زیرساخت‌ها و بازاریابی مؤثر، ایران می‌تواند به یکی از مقاصد برتر گردشگری غذا در جهان تبدیل شود و این نه‌تنها به رشد اقتصادی کشور کمک می‌کند، بلکه باعث تقویت ارتباطات فرهنگی و ایجاد تصویری مثبت از ایران در سطح جهانی می‌شود.

تبلیغات مؤثر می‌تواند جاذبه‌های خوراکی یک منطقه را به مخاطبان هدف معرفی کند. از طریق ابزارهای تبلیغاتی مانند شبکه‌های اجتماعی، وب‌سایت‌ها، برنامه‌های تلویزیونی و مشارکت در نمایشگاه‌های بین‌المللی، می‌توان غذاها و نوشیدنی‌های محلی را به‌عنوان بخشی از تجربه سفر به گردشگران عرضه کرد. تبلیغات خلاقانه و جذاب می‌تواند تصویری ماندگار از غذاهای محلی در ذهن گردشگران ایجاد و آن‌ها را ترغیب به بازدید از منطقه کند.

برندسازی در گردشگری خوراک به معنای ایجاد یک هویت منحصربه‌فرد برای غذاها و نوشیدنی‌های یک منطقه است؛ این هویت می‌تواند براساس تاریخچه، مواد اولیه محلی، روش‌های پخت سنتی یا حتی داستان‌های پشت هر غذا شکل بگیرد.

برندسازی موفق، باعث می‌شود گردشگران یک منطقه را با غذاهای خاص آن مرتبط بدانند و این ارتباط، در بلندمدت به تقویت جایگاه منطقه به‌عنوان مقصدی برای گردشگری خوراک کمک می‌کند.

تبلیغات و برندسازی مؤثر می‌تواند گردشگران بین‌المللی را به سمت مقاصد خوراکی جذب کند؛ با استفاده از استراتژی‌های بازاریابی جهانی و مشارکت با نهادهای بین‌المللی، می‌توان غذاهای محلی را به‌عنوان بخشی از میراث فرهنگی یک کشور به جهانیان معرفی کرد. این امر نه‌تنها به افزایش تعداد گردشگران منجر می‌شود، بلکه به رشد اقتصادی منطقه نیز کمک می‌کند.

تبلیغات و برندسازی موفق در حوزه گردشگری خوراک می‌تواند به رشد کسب‌وکارهای محلی مانند رستوران‌ها، بازارهای محلی و تولیدکنندگان مواد غذایی کمک کند. این امر باعث ایجاد اشتغال و افزایش درآمد ساکنان منطقه شده و به توسعه پایدار گردشگری خوراک منجر می‌شود.

همچنین از طریق تبلیغات و برندسازی می‌توان فرهنگ غذایی یک منطقه را حفظ و ترویج کرد؛ این کار نه‌تنها به معرفی غذاهای سنتی به نسل‌های جدید کمک می‌کند، بلکه باعث احیای روش‌های پخت قدیمی و استفاده از مواد اولیه محلی می‌شود که این امر همچنین به حفظ تنوع غذایی و میراث فرهنگی منطقه کمک شایانی می‌کند.

تبلیغات و برندسازی دو ابزار قدرتمند در توسعه گردشگری خوراک هستند. با استفاده از استراتژی‌های خلاقانه و هدفمند، می‌توان غذاهای محلی را به‌عنوان بخشی جذاب و منحصربه‌فرد از تجربه سفر به گردشگران معرفی کرد؛ این امر نه‌تنها به رشد اقتصادی و فرهنگی منطقه کمک می‌کند، بلکه باعث حفظ و ترویج میراث غذایی و هویت محلی می‌شود. درنهایت گردشگری خوراک می‌تواند به‌عنوان پُلی میان فرهنگ‌های مختلف عمل کند و تجربه‌ای فراموش‌نشدنی برای گردشگران به ارمغان آورد.

کلام آخر آنکه استان همدان در کنار انواع غذاها در تهیه انواع ترشی و مرباها دارای پیشینه قوی است که می‌تواند به توسعه گردشگری خوراک آن کمک کند.

صنعت گردشگری ملایر، پُررونق‌تر از همیشه

حضور ملایر در هجدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و صنایع تهران

سپهرغرب، گروه خبر: صنعت گردشگری ملایر، پُررونق‌تر از همیشه است و حضور این شهر در هجدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و صنایع تهران را شاهد هستیم.

امروزه گردشگری به‌عنوان یکی از مهم‌ترین صنایع توسعه پایدار، فرصت بزرگ اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی برای کلان‌شهرها و شهرهای جهانی به‌وجود می‌آورد.

آمارها نشان از اهمیت گردشگری و بالطبع توسعه گردشگری دارد، کارشناسان می‌گویند گردش مالی صنعت گردشگری جهان در این سده از گردش مالی بخش صنعت فراتر می‌رود و در چند سال آینده دست کم به چند تریلیون دلار خواهد رسید.

برای اقتصادهایی نظیر اقتصاد ایران، این رقم قابل توجه است و می‌تواند تمامی فعالیت‌های اقتصادی را تحت تأثیر قرار دهد، با این وجود برای دستیابی به چنین درآمد قابل حصولی، باید برنامه‌ریزی جامعی صورت گرفته و سرمایه‌گذاری‌های مناسب در زمینه‌های سخت‌افزاری و نرم‌افزاری این صنعت صورت پذیرد.

کشور ایران با داشتن جاذبه‌های گردشگری (تاریخی، مذهبی، طبیعی) به‌لحاظ عدم اندیشیدن سیاست‌های مؤثر در این بخش، هنوز نتوانسته است به سهم مناسب خود در بازار گردشگری جهان دست یابد و این امر سبب شده است تا بسیاری از معضلات اقتصادی- اجتماعی کشور که می‌تواند با توسعه گردشگری مرتفع شوند، همچنان پابرجا بمانند.

■ ملایر، مقصد گردشگری غرب کشور

در این میان شهر جهانی ملایر با داشتن مناطق بکر و دیدنی، جاذبه‌های فراوان گردشگری، آثار باستانی منحصربه‌فرد که ثبت ملی شده‌اند، صنایع دستی و داشتن دو برند انگور و مبلمان منبت، چندسالی است که توانسته در سطح کشور حرف‌های زیادی برای گفتن داشته باشد.

طی سال‌های اخیر بحث گردشگری و صنایع دستی ملایر و البته زحمات ویژه شهرداری و اداره میراث فرهنگی در حوزه فراهم‌سازی زیرساخت‌های گردشگری و ایجاد مناطق تفریحی ـ توریستی، نقش مؤثری در توسعه صنعت توریسم در این شهرستان ایفا کرده است.

ملایر با ثبت جهانی هنر منبت به‌عنوان شهر جهانی منبت شناخته می‌شود و تولیدات مبل و منبت آن در سطح ملی و بین‌المللی شهرت دارد؛ همچنین این شهرستان با تولید گسترده انگور و فرآورده‌های مرتبط، جایگاه ویژه‌ای در حوزه گردشگری کشاورزی دارد و نظام کاشت انگور ملایر به‌عنوان پنجاه‌وسومین میراث جهانی کشاورزی، به ثبت رسیده است.

مجموعه بی‌نظیر مینی‌ورلد یا جهان کوچک که در منطقه خاورمیانه برای نخستین‌بار ایجاد شده است، تحسین همگان را برانگیخته و امروز این منطقه مهم تفریحی ـ توریستی می‌رود تا سرآغاز تحولی بزرگ در حوزه اقتصادی جذب گردشگر و ارتقای سطح فرهنگ و مسائل اجتماعی در این منطقه باشد.

پارک مینی‌ورلد در ملایر نخستین پارک مینیاتوری خاورمیانه و یکی از جاذبه‌های گردشگری منحصربه‌فرد ایران بوده که در بخش شمالی این شهر قرار گرفته است. این پارک مینیاتوری با مساحتی بیش از ۴۸ هکتار، نه‌تنها نخستین پارک موضوعی ملایر، بلکه نخستین مجموعه گردشگری مینی در خاورمیانه و چهارمین در جهان محسوب می‌شود و بازدید از این پارک، فرصتی بی‌نظیر برای دیدن ۱۳۸ اثر تاریخی، ملی و جهانی در مقیاس کوچک است.

بارها شاهد بازدید مقامات ارشد کشوری از این پروژه مهم گردشگری در ملایر بودیم که همگی بر این امر اذعان کرده‌اند که این پروژه نقش موثری در رونق صنعت گردشگری این منطقه ایفا می‌کند.

از سوی دیگر ساخت رستوران‌های مدرن و سنتی به همت شهرداری در بام ملایر، احداث متل‌ها برای اسکان مسافران، در دست اقدام بودن پروژه‌های مهمی چون بازار مبلمان منبت، نمایشگاه‌های مهم برای عرضه صنایع دستی و برگزاری چندین نوبت جشنواره ملی مبلمان منبت، همگی سبب شده است که امروز ملایر به «مقصد گردشگری» در غرب کشور تبدیل شود.

■ شهر زیرزمینی سامن، یکی از منحصربه‌فردترین جاذبه‌های تاریخی کشور

مجموعه آثار زیرزمینی سامن منحصربه‌فرد هستند که در بخش اعظم محدوده مرکزی شهر و در زیر خیابان‌ها، منازل و ساختمان‌های اداری به‌صورت دستکند در بستری از سنگ گرانیت ایجاد شده است.

عمق متوسط آثار بین سه تا ۵/۵ متر متغیر بوده و گستره آثار بالغ‌بر سه هکتار است که درحال حاضر فضاهای شناسایی‌شده در محدوده حدود یک هکتاری قرار گرفته است.

درنتیجه کاوش‌های باستان‌شناسی که سال ۱۳۸۷ توسط کارشناسان سازمان میراث فرهنگی استان همدان صورت گرفت، نتایج بسیار درخور توجهی حاصل شد و هیئت کاوش‌های سامن که متشکل از کارشناسان رشته‌های مختلف خصوصاً باستان‌شناسی، انسان‌شناسی و مرمت و حفاظت بود، توانست بخش اعظم فضاهای شناسایی‌شده را کاوش کند.

■ عمارت تاریخی منصوری

خانه منصوری در ملایر، گنجینه‌ای از هنر مردمان ایران زمین و دارای دو طبقه است که معماری هرکدام از طبقات به یک دوره از تاریخ بازمی‌گردد؛ این اثر تاریخی در بلوار پارک، خیابان دکتر اقبال واقع شده است و قدمت این اثر به دوران قاجار و پهلوی برمی‌گردد و متعلق به وراث منصوری است.