

گزارش سفر :

- (1) جشنواره ی خوراک-شناسی دنیا - کشور اسپانیا 7 الی 10 مهر اسپانیا
- (2) نشست با رییس شبکه شهر های خلاق دنیا و رییس کارگروه دیزاین شهر های خلاق خوراک شناسی برای پروژه های مشارکتی 11 الی 13 مهر - انگبین لزبین - فرانسه

فاطمه قدیمی حرفه مدیر ارتباطات و امور بین الملل شهرداری رشت و مدیر برنامه هیات یونسکو در شهر خلاق رشت ؛ به عنوان نماینده شهر رشت که به شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی یونسکو پیوسته است در نشست بین المللی شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی یونسکو در مورخ 7 تا 10 مهر ماه 1396 (29 سپتامبر تا 2 اکتبر 2017) در دنیا اسپانیا حضور یافت.

بخشی از این نشست در راستای معرفی نوعی از خوراک رشتی بود. در همین راستا دعوت شده بود که یک آشپز از پیش مقدمات آشپزی را فراهم و در این سفر به عنوان نماینده شهر حضور داشته باشد. به همین دلیل سرکار خانم مرضیه رهبر در این سفر سرکارخانم فاطمه قدیمی را همراهی کردند که گزارش کار ایشان نیز در بخشی از برنامه ها آمده است.

شایان ذکر است هزینه های این سفر از جمله پرواز بین المللی و اقامت را شهرداری دنیا برای نمایندگان شهر رشت متقبل شده است.

6 مهر 96 ( پنج شنبه )

شروع سفر : حرکت از تهران با خط پروازی ترکیش ایر - ساعت پرواز 4:15 صبح به مقصد استانبول - ترانزیت در فرودگاه استانبول - حرکت از استانبول به فرودگاه والنسیا اسپانیا : 7:10 شماره پرواز 873

7 مهر 96، (جمعه)

9:45 صبح گروه در لابی هتل جمع شد و با حرکت به سمت مکان برگزاری جلسه در *Centre de Turisme de Cdt Dénia* (مدرسه آشپزی و گردشگری) در ساعت 10:30 افتتاحیه نشست شهر های خلاق خوراک شناسی با حضور شهردار دنیا و خانم عضو شورای شهر که متخصص مدیریت بازاریابی و گردشگری بود شروع شد .



خوشامد-گویی از جانب آقای ویسنت گریمالت، شهردار دنیا و آقای کویی کیو داکوستا، اشپز و مسول "جشنواره ی خوراک-شناسی دنیا" با عنوان "دینا: شهر خلاق اغوش گشوده بر مردمان مدیترانه" شروع شد. در ادامه ارایه ای از سوی خانم اوا اسپریلا، متخصص مدیریت بازاریابی و گردشگری که در شورای شهر دنیا فعالیت دارند در خصوص سیاست گذاری این شهر بریا جذب توریست با محوریت شهر خلاق انجام شد.

در ساعت 11، موضوع "خوراک-شناسی و بازاریابی گردشگری در جامعه والنسی" توسط ژوان لانتادا، مسول INVAT.TUR (موسسه فن اورهای کاربردی گردشگری) در AVT-Agencia Valenciana del Turisme (هیات گردشگری منطقه ای)، و هماهنگ کننده ی پروژه های خاص و برنامه های بازاریابی در دبیرخانه AVT انجام شد.

نهایتا در ساعت 11:45-13:30 جلسه محورهای کانونی و متخصصان شهرهای خلاق خوراک-شناسی یونسکو ملاقات کاری شهرهای خلاق خوراک-شناسی برگزار شد.

در این جلسه نتایج به دست آمده از ملاقاتهای پیشین شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی در انگبین لزبین در تیر ماه ابتدا مورد بحث قرار گرفت که به دلیل عدم حضور شهر رشت در این نشست اعلام نظر در خصوص پروژه های پیشنهادی توسط نماینده رشت انجام شد، اعلام خلاصه خبرها از دبیر شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی یونسکو(هماهنگ کننده) و اعلام گزارش خلاصه اخبار از جانب MMR درباره اعضای شهرهای خلاق خوراک شناسی توسط استر شوند سوئد و چنگدو (Chengdu) و ارزیابی فراخوان 2017 تقاضانامه / ادغام اعضای جدید و ادغام اعضای جدید در فراخوان سال 2017 برای ارایه تقاضا از دیگر موارد مورد بحث بود که نماینده شهر رشت در خصوص ارزیابی انجام شده برای شهر پاراتی برزیل اظهار نظر نمود.

ارایه روند سند استراتژی، محتوی و روزآمدی مطرح شد و نماینده شهر در خصوص عدم امضای موافقت نامه که در مقدمه آن اشاره به سند 2030 شده بود نمود و فرمایشات مقام معظم رهبری در این خصوص مطرح و پیشنهاد شد که در صورت تاکید بر امضای توافق نامه می بایست با انجام روند اداری در داخل کشور و توسط یک فرد سیاسی امضا صورت گیرد که در نهایت مقرر شد شهر ها از امضای توافق نامه خود داری کنند و بر اساس شرایط سیاسی و قانونی کشور خود در خصوص بندهای عملیاتی پیشنهادات مطرح شده توسط کارگروه اقدام نمایند .



بررسی پروژه همکاری شهرهای خلاق خوراک شناسی، اقدامات مناسب در سطح مشارکت جهانی 1 توسط پروژه های عملیاتی و ایده های پروژه در این بخش مطرح شد که در نهایت پروژه های پیشنهادی شهر رشت نیز مورد بحث و بررسی قرار گرفت .

در حین جلسه بازدید از مدرسه آشپزی و گردشگری و نمایش آشپزی در آشپزخانه از جانب آشپزهای دنیا و منطقه ی مارینا آلتا. اقایان فردریکو گاجاردو (هتل لس آنجلس)، آقای کریستبال گُنزالز (رستوران Brou)، و آقای میگل فروتس (رستوران La Setla). هماهنگ شده از سوی: آقای اواریسست میرالس و آقای ویسنت سیمو (مدرسان مدرسه آشپزی و گردشگری) انجام شد و نهار تهیه شده توسط دانشجویان و مدرسان مدرسه آشپزی و گردشگری صرف شد. در حین صرف نهار چگومگی آموزش به دانش جویان هتلداری و آشپزی ارائه شد .

#### مدرسه آشپزی







در ساعت **16:30** بازدید از بازار محلی ماهی از جمله مکان حراج ماهی در مکان بندر دنیا انجام شد. شیوه فروش و ایستگاه های انسانی و هوشمند برای تفکیک، درجه بندی و بسته بندی محصولات نشان داده شد. از ساعت **18** به بعد بازدید از مرکز شهر و قسمت قدیمی شهر که تورهای روزانه شهری در آنها برگزار می شود انجام شد و سپس بازدید از مکان برگزاری جشنواره انجام شد.

**8 مهر 96** در روز شنبه ساعت **10** صبح قایق-سواری کاتاماران در میراث دریایی و پارک طبیعی *Cabo San Antonio* انجام شد.

در ساعت **12:30**، افتتاح جشنواره غذای دنیا در *Paseo de la Marineta Cassiana* با حضور مقامات محلی و منطقه ای.

بازدید از دست-فروش ها (کشاورزان محلی) و غرفه های هنرمندان جشنواره.

در این روز ساعت **20:35** مرضیه رهبر به عنوان نماینده شهر خلاق خوراک شناسی رشت، ارائه و آشپزی داشتند. مقدمات این کار پیش از سفر فراهم، مواد لازم از ایران حمل و حتی ظروف مبتنی بر فرهنگ گیلکی نیز پیشبینی شده بود. نکته مهم آنکه تنها **20** سرآشپز (**20** شهر) برای نمایش آشپزی انتخاب شده بودند و زمان برای هر سرآشپز تقریباً **30** دقیقه بود. این فعالیت در راستای یکی از اهداف جشنواره که همانا به اشتراک گذاری دانش بود اتفاق افتاد. سرآشپز رشت در موقعیت تعامل با سایر سرآشپزها قرار گرفت و با پروژه های آشپزی آنها آشنا شد. علاوه بر این، جشنواره شامل غرفه هایی از تولیدکنندگان منطقه والنسیا، رستوران ها و ... بود.

به همین دلیل مرضیه رهبر بیشتر وقت خود را (از **30** سپتامبر تا **1** اکتبر) در فستیوال سپری کرد.

غذای سرو شده میرزا قاسمی بود که با تاکید بر گیاهی و ارگانیک بودن خوراک و محصولات بوم آورد در شهرستان رشت مطرح شد .

آشنایی با فرهنگ غذای گیلانی











در روز 9 مهر، 96 (یکشنبه) در صبح، بازدید از بازار محلی *Riu Rau* در **Jesús Pobre** (روستایی نزدیک دنیا) که کشاورزان محصولات محلی می فروشند و بعد نهار و بازدید از قلعه ی دنیا برای نمایندگان وملاقات کاری شهرهای خلاق خوراک-شناسی یونسکو برگزار شد

تشریح پروژه ی ارساموس پلاس "مدارس چشیدن مزه" و واسازی آموزش مدارس خلاق و مرتبط با خوراک-شناسی شهرها توسط بلانسا رسل، مدرس مدرسه انجام شد .

سپس در خصوص پروژه "والنسیا، پایتخت غذای پایدار جهان" در خصوص بسته ی سیاست های غذای شهری میلان ارایه ی از جانب ویسنت دُمینگو، کمیساریای پایتخت غذای پایدار جهان انجام شد . دوباره ملاقات کاری محورهای کانونی و متخصصان شهرهای خلاق خوراک-شناسی یونسکو برگزار شد که مواردی همچون، ایجاد بستر دیجیتال برای شهرهای خلاق خوراک شناسی به منظور برقراری ارتباط و داد و ستد فکری، بازاریابی و اعتلای شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی یونسکو و پروژه های شهرهای خلاق خوراک شناسی (Tucson)، ارایه ملاقات پیشنهادی شبکه شهرهای خلاق خوراک شناسی در سال 97 در شهر رشت، آمادگی برای ملاقات بعدی شهرهای خلاق خوراک شناسی در برزیل مطرح و سپس شام در رستوران صرف شد .

10 مهر، 96 (دوشنبه)، بازدید از محصولات هنرمندان از انگورهای فرنگی منطقه ی **Marina Alta** در یکی از روستاهای اطراف و بازدید از شرکت کشاورزی **COOPEGO**. چشیدن اب پرتقال تازه و اصل والنسیا و بازدید از پارک مرداب طبیعی برای دیدن مزارع برنج نیز انجام شد .

در روز 10 مهر حرکت به سمت فرانسه- انگبین لزبین انجام شد .

دیدار با رییس شبکه شهر های خلاق دنیا و اقدامات شهر رشت گزارش شد .

همچنین با رییس حوزه دیزاین که شهر انگبین لزبین نیز در گروه طراحی قرار دارد نشست برگزار شد . تبادل تجربه برای کار های مشترک و استفاده ای که کشور هایی همچون عراق ( بغداد شهر خلاق ادبیات )، هند، عربستان شهر الحصر در فیلد صنایع دستی از آنها کرده اند تشریح شد .

مقرر شد که بعد از مشخص شدن پروژه سرمایه گذاری مشارکتی مالی شهر خلاق رشت ریز برآورد و چگونگی مشارکت برای آنها ارسال شود .

پنج شنبه عصر ساعت 19 پرواز به استانبول و ورود به ایران در ساعت 5 صبح جمعه انجام شد .

دیدار با رییس شبکه شهر های خلاق دنیا



