

البرتغال

على الرغم من أن البرتغال ليست في دائرة الدول الأكثر استقطاباً للسياح، إلا أنها تمكنت من حجز مقعدها كوجهة مهمة لتذوق الأطعمة المختلفة، وهي تشتهر بتنوع المهرجانات الغذائية، والتي تمتد على طول أشهر السنة. وبسبب موقعها الساحلي المميز، تتأثر الثقافة الغذائية البرتغالية بشكل لا يصدق بالمحيط الأطلسي. لذا، فإن المأكولات البحرية الفاخرة إلى جانب الخضروات، من العوامل المهمة لاستقطاب السياح. والتجول في شوارع البرتغال هو تجربة فريدة. لا تتوقف البلاد أبداً عن جذب الزوار بجمالها المعماري والطبيعي الساحق وموسيقى الشوارع الساحرة والأجواء المغعمة بالحيوية. أضف إلى ذلك واحدة من أقدم ثقافات الطهي في أوروبا - يعود تاريخ أول كتاب وصفات لها إلى القرن السادس عشر. وفي كل زاوية، ستجد تاسكا، مطاعم برتغالية تقليدية تقدم جميع أنواع الأطعمة اللذيذة، بدءاً من فيجوادا، وهو حساء مصنوع من الفاصوليا ممزوج بلحم البقر أو المأكولات البحرية والمفضل لدى السكان المحليين إلى فرانسيسينها، جوهرة الطهي المحلية.

مطعم «Les Grands Buffets» في ناربون، جنوب غرب فرنسا، 28 مايو 2024 (فانلانين نشاربوي/فرانس برس)



سياحة جديدة

تُعد سياحة استكشاف الأطعمة والنكهات الجديدة من أبرز القطاعات التي تساعد في تنمية السياحة، وتحديدًا سياحة المناطق النائية، أو المناطق البعيدة عن مراكز التسوق العالمية، ومراكز الجذب السياحي الأساسية. وعلى مدى العقد الماضي، انتقل السياح إلى البحث عن تجارب ثقافية، حيث ينغمس الأفراد في المطبخ ونمط الحياة الخاص بالثقافة. ووفقاً لـ«الجمعية العالمية لسفر الأغذية» (WFTA)، يبحث 80% من المسافرين عن خيارات الطعام والشراب أثناء السفر إلى وجهة جديدة. علاوة على ذلك، تشير المنظمة بحسب بيانات صادرة عام 2023 إلى أن 53% من هؤلاء المسافرين يعتبرون أنفسهم «مسافري الطهي». ومن المتوقع أن يرتفع معدل النمو السنوي المركب للسياحة الغذائية. وقد تركت الشعبية الواسعة لبرامج الطعام التلفزيونية ووسائل التواصل الاجتماعي، أثراً مهماً في توجهات وخيارات السياح، وأصبحت حافزاً لزيادة السياحة الغذائية. ومن هنا، فإن كنتم من محبي الطعام، إليكم هذه الوجهات.



معرض بنفيكا في لشبونة، 3 مايو 2024 (أوبس/بوزا/جيتي)

إيكم أفضل الوجهات للاستمتاع بأطباقاً مختلفة

سياحة الطعام

إيطاليا

من يزور إيطاليا لا بد أن يسعى إلى الاستمتاع بالمأكولات الشعبية والتقليدية. ويختلف تحضير الأطعمة من مدينة إلى أخرى في إيطاليا. فالبيتزا في نابولي تختلف عنها في ميلانو. وفي مناطق جنوب إيطاليا، تختلف تجربة الطعام، إذ ينخرط السياح في كيفية تحضير الأطعمة، من خلال ورش العمل والمطاعم المنتشرة. ويوجد العديد من متاجر المعكرونة المعروفة باسم sfogline في جميع أنحاء المدن الإيطالية، حيث يمكن مشاهدتها وهي تُصنع طازجة، ويمكن للزوار والسياح، اختيار المعكرونة التي يفضلونها، ثم الجلوس لتحضير وجباتهم في المنزل. وللحصول على أفضل تجربة، لا بد للسياح من تخصيص وقت لزيارة منطقة سوق المدينة القديمة Quadrilatero حيث يمكن لهم العثور على الأطعمة التقليدية.



قلعة كاستيل سانت انجيلو وجسر سانت انجيلو في روما، في 2 يونيو 2024 (أورزو دي كولا/جيتي)

نزه على الطراز الياباني، في اساجو، اليابان، 5 يونيو 2024 (أوديكيا وراسينغ/جيتي)



دول الخليج

لقد تحوّلت دول الخليج من مجموعة دول تقدم برامج ترفيهية وسياحية تقليدية إلى مكان أوسع يسمح للسياح بالتعرف إلى العديد من الثقافات، وبفضل وجود المئات من الجنسيات من دول مختلفة، تتخطى 100 دولة، باتت دول الخليج مركزاً لاستقطاب السياح للتعرف إلى الثقافات المختلفة والمأكولات. ففي الكثير من الدول الخليجية، يمكن التعرف إلى الأطعمة الآسيوية وخاصة الصينية والهندية، إضافة إلى أطعمة من آسيا الوسطى، تحديداً من باكستان وأفغانستان، ناهيك بالمطبخ التقليدي الخليجي. كما تتميز دول الخليج باستضافتها العديد من معارض الأغذية العالمية، وهو ساعد بدوره في جذب السياح للتعرف إلى صناعة الطعام، وبفضل مواردها المالية ومساعدتها لجذب النخب في جميع المجالات ومن ضمنها الطهو، يمكن للسياح التعرف إلى أفضل المأكولات العالمية من أشهر الطهاة، خاصة أن دولاً مثل قطر والإمارات والسعودية استقطبت أفضل المطاعم الحاصلة على نجوم ميشلان للاستثمار على أراضيها في مجالات صناعة الطعام.



اليابان

في محاولة لجذب السياح الأجانب إلى المناطق الريفية، وضعت وكالة السياحة اليابانية في بداية العام الجاري، خططا لدعم تطوير البرامج السياحية التي تركز على الثقافات الغذائية الإقليمية. وقد أصبحت سياحة فن الطهي ذات شعبية متزايدة بين المسافرين إلى اليابان، خاصة أن الأخيرة تمتاز بأسلوب الطعام الصحي. وتعتبر اليابان مركزاً للمأكولات البحرية على غرار السوشي والرامين والساكبي المحلي والشوتشو. وعادة ما ينقسم المطبخ الياباني إلى واشوكو (الأطباق اليابانية التقليدية مثل السوشي والسومين والتيمبورا) ويوشوكو (الإصدارات اليابانية من الأطباق الغربية مثل المعكرونة والعجة وحساء اللحم البقري). ومن بين البلديات التي تروج للرحلات التي تسلط الضوء على المكونات المحلية في الطهي، تأتي ناجيسو في محافظة ناغانو، حيث يتم تعريف الزوار بالحرف اليدوية المحلية التقليدية والمأكولات الفريدة لجبال كيسو، والتي تسمى أيضاً جبال الألب المركزية في اليابان.

بحيرة برج خليفة في دبي، 29 نوفمبر 2023 (دايكوب/جيتي/بورزيس)