

وقتی گردشگران برای طعم متفاوت سفر می‌کنند؛

## غذای خوشمزه شمیرانات به منوی گردشگری تهران اضافه شد

رئیس اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی شمیرانات از اضافه شدن «والک پلو» به منوی غذایی تاسیسات گردشگری شمیرانات تهران خبر داد و گفت: ترویج میراث غذایی ضمن حفظ هویت فرهنگی موجب توسعه گردشگری غذا نیز می‌شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، علیرضا جعفری رئیس اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی شمیرانات عنوان کرد: والک پلو به عنوان معروفترین غذای بومی و محلی شمیران که در فصل بهار طبخ می‌شود به منوی غذایی تاسیسات گردشگری شمیرانات افزوده شد.

وی افزود: غذاهای بومی و محلی براساس جغرافیا و مواد اولیه در دسترس تهیه می‌شود و خوراکی‌ها علاوه بر آنکه ما را با شرایط اقلیمی و جغرافیایی و منظر طبیعی منطقه آشنا می‌کنند، معرف منظر فرهنگی مردم بومی آن مکان نیز هستند.

جعفری بیان کرد: به دلیل زمان برداشت سبزی کوهی والک در یک بازه زمانی محدود، این پلو در اوایل فصل بهار در شمیران طبخ می‌شود.

رئیس اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی شمیرانات اضافه کرد: ترویج میراث غذایی ضمن حفظ هویت فرهنگی منطقه موجب توسعه گردشگری غذا در شمیرانات می‌شود.

جعفری ادامه داد: گردشگران برای تجربه‌های متفاوت سفر می‌کنند و گردشگری خوراک می‌تواند یکی از این تجربه‌ها برای جذب گردشگران باشد.

رئیس اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی شمیرانات خاطرنشان کرد: با همکاری مجتمع‌های گردشگری و پذیرایی شهرستان، والک پلو به عنوان یک غذای بومی و محلی منطقه شمیرانات در منو غذایی افزوده شد.