

عنوان مقاله:

تحلیل و ارزیابی ظرفیت های گردشگری غذا (مطالعه موردی : آران و بیدگل)

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی معماری، عمران، شهرسازی، محیط زیست و افق های هنر اسلامی در بیانیه گام دوم انقلاب (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

اعظم خدمتی بیدگلی - دانشجوی کارشناسی مدیریت گردشگری

مهدی شفیعی پور - دانشجوی دکتری جغرافیا و برنامه ریزی شهری

خلاصه مقاله:

نظام غذایی به مثابه بخشی از میراث فرهنگی جامعه، دارای ظرفیت های متعددی برای مطرح شدن در حوزه گردشگری است. نظام غذایی درجه هایی گشوده است که گردشگران با چشیدن آن، به عمق فرهنگ محلی وارد شده و تفاوتی که درک و لمس آن مهمترین انگیزه است را با فرهنگ خود از طریق طعم و ذائقه درک می کنند. گردشگری غذا در فضای جغرافیایی خاص خود و در ارتباط با سایر بخش ها از اهداف پرطرفدار و پردرآمد در کشورهای توسعه یافته در امر گردشگری محسوب می شود. گردشگری غذایی می تواند به منافع اقتصادی فراوانی منجر شود و بسیاری آن را ابزاری برای توسعه محلی قلمداد کرده اند که می تواند به تحریک اقتصاد یاری رساند و از مشاغل موجود حفاظت کند و همچنین باعث ایجاد اشتغال گردد. هدف از این پژوهش، بررسی غذاهای محلی آران و بیدگل و میزان تاثیرگذاری آن بر جذب گردشگران و توسعه گردشگری این بخش از کشور است. مطالعه مزبور به لحاظ هدف کاربری و از نظر روش، توصیفی است. همچنین گردآوری اطلاعات و داده ها به شیوه مطالعات اسنادی کتابخانه ای انجام شده است. نتایج پژوهش حاضر نشان می دهد که -غذاهای محلی آران و بیدگل، از ظرفیت های بالایی در جذب و ماندگاری گردشگر برخوردار است و متولیان امر با بها دادن به این موضوع، می توانند گردشگران بیشتری را در مدت زمانی طولانی تر در آران و بیدگل میزبانی کرده و این شهرستان را از مزایای فرهنگی و اقتصادی آن بهره مند سازند.

کلمات کلیدی:

آران و بیدگل، گردشگری، گردشگری غذا، غذاهای بومی محلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1961144>

