

# دوستی ملت‌ها به بهانه غذا

کنار جنبه غذایی این جشنواره جنبه‌های توریستی آن مطرح است. با شناخت علمی، دانشگاهی، هنری و غذایی، روابط اقتصادی و جهانگردی توسعه یافته و دوستی دو ملت بیشتر استحکام می‌یابد

ایتالیایی برگزار شد، به منظور آشنایی غذایی ایتالیایی با همراهی ۲ تن از آشپزان سرآمد ایتالیا تشکیل گردید. سفیر ایتالیا در سخنرانی خویش که توسط آقای دکتر بیت جم ترجمه می‌شد، به دوستی و رابطه قدیم دو ملت اشاره کرد و افزود: هدف این جشنواره فقط معرفی آشپزی ایتالیایی نیست، بلکه بهانه‌ای برای نزدیکی دو ملت از طریق شناخت غذای یکدیگر است.

وی افزود: کنار جنبه غذایی این جشنواره جنبه‌های توریستی آن مطرح است. با شناخت علمی، دانشگاهی، هنری و غذایی، روابط اقتصادی و جهانگردی توسعه یافته و دوستی دو ملت بیشتر استحکام می‌یابد.

برادانینی گفت: ایتالیایی‌ها باید به ایران بیایند و واقعیت‌های زیبای ایران را ببینند و با غذای ایرانی آشنا شوند که اهمیت آن کمتر از غذای ایتالیایی نیست. اما غذای ایرانی در ایتالیا شناخته شده نیست و این جشنواره و تبادل نظرهای آن به شناخت بیشتر دو ملت از یکدیگر می‌انجامد.

بنابراین با هنر آشپزی هم می‌توان به هم نزدیک شد. در کنار این مراسم نمایشگاهی از برخی محصولات غذایی ایتالیا برپا شده است؛ محصولاتی مانند پاستا، ظروف سرامیکی، روغن زیتون، قهوه و غیره که فرصت مناسبی است برای بازرگانان تا با این محصولات آشنا شوند.

در پایان مراسم افتتاحیه، آشپز سرآمد ایتالیایی ماسی ملیانو ماشا (Massimiliano Mascia) تعداد متنوعی از غذاهای ایتالیایی را که پخته بود، سرو کرد و مهمانان آن را صرف کردند. در حاشیه مراسم، دکتر روبرتو نچا (Roberto Neccia) وابسته اقتصادی ایتالیا ضمن تشکر از مقامات انتظامی و اقتصادی و سیاسی که برپایی این جشنواره را ممکن نمودند از حضور شرکت‌های ایتالیایی و ایرانی در این مراسم اظهار خشنودی کرد و گفت این جشنواره‌ها و آشنایی مستقیم دو ملت باعث ایجاد دوستی و توسعه روابط دو کشور می‌شود.

وی افزود: ایتالیایی‌ها در ایران احساس نزدیکی بسیار خوبی با مردم ایران دارند و ما علاقه‌مند هستیم روابط دو کشور را هرچه بیشتر توسعه دهیم و مردم دو کشور را هرچه بیشتر با فرهنگ و عادات غذایی یکدیگر آشنا کنیم تا به توسعه روابط اقتصادی بیشتر منتهی شود.

فستیوال ایتالیای زیبا (Bella Italia) روز پنجشنبه گذشته با سخنرانی سفیر ایتالیا، آلبرتو برادانینی (Alberto Bradanini) رسماً در هتل اسپیناس آغاز به کار کرد. این فستیوال که به همت بخش اقتصادی سفارت ایتالیا و شرکت هواپیمایی ایتالیا (Alitalia) و جمعی از تولیدکنندگان



عکس ها : حسین طالبی



## متخصصین بازاریابی الکترونیک در برج میلاد گرد هم آمدند

حمید سپیدنام، مدیرعامل شرکت کاسپید در این سمینار، آخرین تکنیک‌های بازاریابی اینترنتی و تاثیر رسانه‌های اجتماعی در بازاریابی اینترنتی و روش‌های مختلف برای ارتقای وب سایت در موتورهای جست و جو را تشریح کرد

حمید سپیدنام، مدیرعامل شرکت کاسپید نیز از جمله کسانی بود که در قالب این سمینار، آخرین تکنیک‌های بازاریابی اینترنتی و تاثیر رسانه‌های اجتماعی در بازاریابی اینترنتی و روش‌های مختلف برای ارتقای وب سایت در موتورهای جست و جو را توضیح داد.

در اختتامیه سمینار از منتخبان IT ایران و همچنین حامیان این حوزه تقدیر شد.

لوح زرین به ایرج جمشیدی، سردبیر روزنامه آسیا، از تلاش‌های این روزنامه در زمینه توسعه فناوری‌های نوین در زمینه بازاریابی‌های متفاوت و به روز، قدردانی کرد.

گفتنی است در این همایش که برای نخستین بار در ایران برگزار می‌شد و میزبان نجیبان تجارت الکترونیک ایران بود، جدیدترین تکنیک‌های این حوزه مورد بحث و بررسی قرار گرفت و سخنرانان به ارائه

آخرین دستاوردهای بین المللی پرداختند. تکنیک‌ها ی بهینه سازی سایت در موتورهای جست‌وجو (SEO) و همچنین راه‌های ماندگاری در اینترنت، از جمله آیت‌های مورد بررسی در این سمینار بود.

برج میلاد تهران روزهای دوم و سوم تیرماه شاهد حضور برجسته ترین متخصصان بازاریابی الکترونیک بود که برای یک دوره آموزشی در زمینه فوق دور هم جمع شده بودند.

به گزارش محسن ارژنگ و هوداد عسکری، خبرنگاران روزنامه «آسیا»، در این سمینار که تازه ترین تکنیک‌های موفقیت اینترنتی مورد بحث و بررسی قرار گرفت، دکتر احمد روستا در خصوص بازاریابی الکترونیک و دکتر جمشید عدالتیان در مورد تاثیر بازاریابی مدرن به سخنرانی پرداختند.

شرکت کاسپید، به عنوان برگزار کننده این سمینار آموزشی و روزنامه «آسیا» به عنوان اسپانسر، در برگزاری آن مشارکت داشتند و سایر اسپانسرها هم علاوه بر معرفی خود و ارائه پکیج‌های تبلیغاتی با اهدای جوایز به شرکت کنندگان در این سمینار ارتباط تنگاتنگی با آنان برقرار کردند.

بحث و تبادل نظر بین سخنرانان و حضار، یکی از نکات قابل ملاحظه این سمینار بود، به نحوی که در پایان جلسات نیز این تبادل نظر ادامه داشت. در این سمینار همچنین شرکت کاسپید با ارائه



## آمریکا، آلمان، سوئیس و فرانسه اسانس گل محمدی را کیلویی ۶ میلیون تومان می‌خرند

اسانس گل محمدی با توجه به کیفیت بالای آن در سطح جهان حرف اول را می‌زند و در تولیدات عطر فرانسوی جایگاه اول را دارد

وی تاکید کرد: روغن گل محمدی در داخل مشتری ندارد و چندان هم شناخته‌شده نیست که لازم است برای مصرف آن در صنایع داخلی کشور همچون داروسازی، خوراکی، آرایشی و ... فرهنگ‌سازی صورت گیرد.

به گفته جمالی در دنیای امروز روغن گل محمدی در تولید لوازم آرایشی و عطرها مرغوب و گران‌قیمت کاربرد دارد. این روغن برای رفع سردردهای شدید، تقویت قلب، پوست و معده، دردهای روماتیسمی و ... بسیار تاثیرگذار است، اما به دلیل ناشناخته بودن و بالا بودن قیمت آن در این زمینه‌ها مصرف چندانی ندارد.

به گفته وی سالانه ۱۵ تا ۲۰ کیلوگرم روغن گل محمدی (اسانس روغن گل محمدی) به کشورهای آلمان، سوئیس و فرانسه، آمریکا و مالزی صادر می‌شود که بیشترین مصرف را در تولید عطر دارد.

جلالی با بیان اینکه گل محمدی باعث رفع خستگی و خواب‌آلودگی می‌شود، اظهار کرد: این روغن از قسمت فوقانی گلاب تهیه و با دستگاه‌ها و رآکتورهای مدرن در کنار تولید گلاب جمع‌آوری می‌شود.

حرف اول را می‌زند و در تولیدات عطر فرانسوی جایگاه اول را دارد.



حتی این زمینه بوده و رتبه اول را داشته، شاید موضوع به گوش کسی هم نخورده باشد.

روغن گل محمدی که از ۱۵۰ تن گل محمدی - البته در کنار تولید گلاب - به دست می‌آید، کیلویی ۶ میلیون تومان صادر می‌شود.

به گفته جمال‌الدین جلالی، صادرکننده گیاهان دارویی و تنها صادرکننده روغن گل محمدی در کشور، این محصول با توجه به کیفیت بالای آن در سطح جهان

کشورمان برای تولید انواع محصولات کشاورزی و پرورش انواع گونه‌های دام، طیور، آبزیان و ... یکی از بهترین تنوع‌های اقلیمی جهان را دارد، اما به گفته مسئولان و دست‌اندرکاران شاید کمتر از ۲۰ درصد از این مزایا استفاده شده و با وجود ارزآوری بالا برای کشورمان بسیاری از آنها ناشناخته مانده‌اند که روغن گلاب و گیاهان دارویی را می‌توان در این زمره به شمار آورد.

درحالی‌که روغن گل محمدی که بخش کوچکی از تولید گلاب است، یکی از محصولات پر مزیت تولیدی و صادراتی برای کشورمان است و کیفیت این روغن ایرانی در جهان بسیار بالاتر از کشورهای پیشرو (لهستان و مجارستان) در این