

گز، سوهان عسلی، لوز و شیرینی کرکی پس از پولک و نبات در فهرست عناصر ناملموس ملی به نام اصفهان به ثبت رسید. گز مهم‌ترین شیرینی سنتی اصفهان است و قدمت آن به دوران صفویه بر می‌گردد.

با اعلام رییس مجمع گز و شیرینی‌های سنتی اصفهان:



رییس مجمع گز و شیرینی‌های سنتی اصفهان از ثبت ۷ اردیبهشت ماه به عنوان روز جهانی گز اصفهان خبر داد.

به گزارش اسپادانا خبر، حسین طاهری گفت:

با پیگیری‌های صورت گرفته به پاس بزرگداشت مالکیت فکری مردم اصفهان بر تولید گز و چند قرن تلاش مردم این دیار برای حفظ این محصول سنتی روز هفتم اردیبهشت ماه به نام روز جهانی گز اصفهان نام‌گذاری شد.

وی افزود:

همچنین در دو سال گذشته با تلاش پیشکسوتان صنعت گز و همراهی دکتر طغیانی موفق شدیم که گز، سوهان عسلی، لوز و شیرینی کرکی را در فهرست عناصر ناملموس ملی به نام اصفهان ثبت کنیم. پیش از این پولک و نبات هم به نام اصفهان ثبت شده بود و می‌توان گفت که اصفهان تنوع بی‌نظیری از انواع شیرینی‌های سنتی دارد و در این راستا تلاش کردیم تا محصولات سنتی را به عنوان عناصر هویتی شهر اصفهان به ثبت برسانیم و در قدم بعدی به دنبال توسعه این محصولات هویتی هستیم.

وی به معرفی قدمت گز پرداخته و گفت:

گز مهم‌ترین شیرینی سنتی اصفهان است که قدمت آن به دوران صفویه بر می‌گردد و در طول 500 سال گذشته توسط مردم اصفهان حفظ و توسعه پیدا کرده است. همچنین مدارک و مستندات بسیاری از جمله سفرنامه پولاک اتریشی و مورخان ایرانی دال بر مالکیت فکری و معنوی مردم اصفهان بر این محصول است.

طاهری اصفهان را بزرگترین تولید کننده گز در جهان دانست و گفت:

در بسیاری از کشورهای جهان نام گز با اصفهان عجین شده و گز اصفهان شهرت جهانی دارد. در سالیان اخیر شاهد رشد چشم‌گیری در شکل‌گیری واحدهای تولید گز در اصفهان بوده‌ایم و امیدواریم که این هنر- صنعت به رشد و پویایی خود ادامه دهد.

برچسب ها: فرهنگ [1]

تاریخ [2]

