**الدورة الثانية لمهرجان الورد القيرواني**

**"القيروان تتنفس وردا"**

**أسدل الستار على الدورة الثانية لمهرجان الورد بالقيروان الذي أقيم من 18 إلى 20 أفريل 2025 تحت شعار "القيروان تتنفس وردا". يهدف هذا المهرجان إلى تعزيز مكانة القيروان كمنطقة إنتاج رئيسية للورود العطرية في تونس وتعزيز جاذبيتها كوجهة أساسية تقدم لزوارها أشكالاً جديدة وأكثر أصالة للسياحة حول منتجاتها المحلّية، ولا سيما الورد القيرواني. عاشت القيروان لمدة ثلاثة أيام على إيقاع أنشطة ثقافية وتجارية وسياحية متنوعة. تم تنظيم المهرجان تحت إشراف جمعية "القيروان مدينتي" بالتعاون الوثيق مع مكتب الاتحاد الوطني للمرأة التونسية بالقيروان والمؤسسات المحلية التابعة لوزارات الفلاحة والسياحة والشؤون الثقافية وبدعم من مشروع** **تعزيز نفاذ المنتجات المحلية والغذائية للأسواق (PAMPAT) الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO) بتمويل من كتابة الدولة السويسرية للاقتصاد (SECO).**

**القيروان 21 أفريل 2025** – أسدل الستار على الدورة الثانية لمهرجان الورد بالقيروان الذي أقيم من 18 إلى 20 أفريل 2025 تحت شعار “القيروان تتنفس وردا”. يهدف هذا المهرجان إلى تعزيز مكانة القيروان كمنطقة إنتاج رئيسية للورود العطرية في تونس وتعزيز جاذبيتها كوجهة أساسية تقدم لزوارها أشكالاً جديدة وأكثر أصالة للسياحة حول منتجاتها الرئيسية، ولا سيما الورد القيرواني.

تم تنظيم المهرجان تحت إشراف جمعية "القيروان مدينتي" بالتعاون الوثيق مع مكتب الاتحاد الوطني للمرأة التونسية بالقيروان (UNFTK)، والمندوبية الجهوية للسياحة، والمندوبية الجهوية للشؤون الثقافية، والمندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية ووكالة النهوض بالاسثمارات الفلاحية، مع مشاركة قوية لمنتجي ومحولي الورد وبدعم من مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية والغذائية للأسواق (PAMPAT) الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO) بتمويل من كتابة الدولة السويسرية للاقتصاد **(SECO).**

وتزامن افتتاح المهرجان مع انطلاق شهر التراث بالقيروان، وتميز بنشاط احتفالي مكثف بشارع الفنون في مدينة القيروان. وشهد حضور عدد كبير من الزوار من كافة الأعمار الذين واكبوا عديد الفعاليات الثقافية. و قد تم تنظيم معرض يوفر للزوار فرصة اكتشاف مجموعة واسعة من المنتجات التجميلية والغذائية المعتمدة على الورد القيرواني، بالإضافة إلى المنتجات الحرفية التي تبرز الورد كموضوع فني. كما تضمن البرنامج مسابقة لانتخاب ملكة جمال الورد وأمسية موسيقية جمعت العديد من الفنانين من المنطقة.

تقول السيدة منية قاسمي، صاحبة العلامة التجارية "مون بيوتي" "لقد وفر لي المهرجان الفرصة لتقديم مجموعة منتجاتي إلى العديد من الزوار الذين قدموا من مناطق أخرى من تونس لاكتشاف الورد القيرواني بكل أشكاله." وتشارك السيدة منية في هذا المعرض بمجموعة متنوعة من مستحضرات التجميل بما في ذلك كريمات الشمس، والأمصال، وجل التنظيف، وكريمات التقشير، وجل التقشير، والصابون والعديد من المنتجات الأخرى المعتمدة على مستخلصات وردة القيروان. كما تقول السيدة حنان طرودي، وهي تعرض إبداعاتها بفخر "أنا حرفية منذ سنوات، وأنتج منتجات في مجالات متعددة كالتطريز والنسيج والمجوهرات. وقد نجحتُ في إضفاء لمسة فنية من الورد في إبداعاتي الجديدة، مثل أوشحتي وحقائبي القماشية، أو أساوري وقلائدي المصنوعة يدويًا، المعطرة برائحة الورد"،.

وأقيم اليوم الثاني من المهرجان في منطقة الخزازية وبدأ بجولة في حديقة الورود، تلاها تناول وجبة فطور جماعي مكون من المنتجات المحلية بمستخلصات الورد. وقال السيد مازري هدّاجي، صاحب حديقة الورود وعضو اللجنة المنظمة للمهرجان: "هدفنا ليس فقط الترويج لوفرة وجودة ورودنا التي تحظى بطلب كبير من قبل دور العطور، ولكن أيضًا تقديم الفرصة لزوارنا لعيش تجارب غامرة من خلال المشاركة في ورش قطف الورد أو تقطيره". وتضمن برنامج اليوم أيضًا معارض ومبيعات لمنتجات الورد، وسوق للورود الطازجة من المنتج إلى المستهلك، بالإضافة إلى عروض فولكلورية. وتمكن العديد من السياح المتواجدين في المنطقة من حضور هذه الاحتفالات واكتشاف ثراء المخزون التراثي للمنطقة.

اليوم الثالث كان في ذراع التمار، وبدأ بزيارة صباحية لسوق الورد، تلتها جولة إرشادية عبر حدائق الورد. وتضمن البرنامج أنشطة مثل ورش عمل الخط العربي، والنحت على الفواكه والخضروات والعروض الطهوية والعروض الموسيقية والشعرية وفقرات تنشيطية للأطفال. كما شهد اليوم تنظيم مسابقة أفضل الحلويات بالورد، والتي دخلت الآن دورتها الثالثة وتهدف إلى إبراز الإبداع الطهوي للقيروان. تقول السيدة حليمة براق، صاحبة علامة "حلويات البراق" : "منذ عامين، فزتُ بالميدالية الذهبية في هذه المسابقة عن منتجي المتمثل في المقروض المُعدّ بمستخلصات الورد، مثل مسحوق البتلات وماء الورد. واليوم، يشرفني جدًا المشاركة كعضو في لجنة التحكيم. إن الميدالية التي حصلت عليها في ذلك الوقت منحتني المزيد من الشهرة وفتحت لي الأبواب لتحسين أعمالي وزيادة مبيعاتي".

كما احتفلت الفنادق دور الضيافة و المطاعم ومحلات الحلويات بالمهرجان على طريقتها الخاصة من خلال تسليط الضوء على الورد القيرواني في خدماتها منتجاتها. ديناميكية جديدة ستستمر بلا شك طيلة العام بهدف تعزيز صورة الورد القيرواني كمنتج محلي مميز في المنطقة. تقول السيدة كوثر كشريد، مديرة إقامة "دار العلويني ": "لاحظوا هذا الديكور الجميل الذي يضفي على منشأتنا سحرًا خاصًا، واستنشقوا عبير الورود الذي ينتشر في كل مكان. حتى منتجات الترحيب لدينا مصنوعة من ورد القيروان. حتى أننا أطلقنا على أحد أجنحتنا اسم "الوردة". " كما تشرح السيدة يسرى بوستة، مديرة مطعم "بريجة" طريقة احتفالها بمهرجان الورد قائلة: "نحن نقدم لزبائننا منذ مدة وصفات طعام خاصة تعتمد على المنتجات المحلية. في الوقت الحالي، نحتفل بمهرجان الورد على طريقتنا الخاصة: عند الدخول، نرحب بالزبائن بطقوس خاصة حول وردة القيروان ونقدم لهم أطباقا لذيذة تحتوي على الورد ومستخلصاته. كما يمكن للحرفاء الاستمتاع بالحلويات أو المشروبات المصنوعة من الورد".

وكان الجانب العلمي حاضرا على هامش هذه الدورة من خلال ندوة تحت عنوان "وردة القيروان: الخصائص وإمكانات التنمية". وقد سلط هذا المؤتمر الضوء على خصائص الورد القيرواني، مما جعله منتجا نموذجيا للمنطقة، من خلال تقديم نتائج البحوث التي تثبت تميز هذا المنتج من حيث المردودية وجودة مستخلصاته، والتي تحظى بطلب كبير في صناعة العطور ومستحضرات التجميل. تُثبت نتائج الأبحاث التي أجريناها أن ورود فصيلة الورد الدمشقي المزروعة في القيروان، وخاصةً في خزاعة وذراع تمار، تُنتج زيتًا عطريًا وماء ورد بجودة أفضل من الورود المزروعة في مناطق أخرى. ويعود ذلك أساسًا إلى المناخ المحلي الذي يؤثر على الجودة، كما توضح السيدة لمياء كريشن، الباحثة في مختبر علم الوراثة الجزيئي والمناعة والتكنولوجيا الحيوية بكلية العلوم بتونس.

تم تنظيم المهرجان في إطار الاستراتيجية الوطنية لتطوي وتثمين المنتجات المحلية، التي يتم تنفيذها في ولاية القيروان منذ عام 2022 من قبل الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة (DGPA) ووكالة النهوض بالاستثمارات الفلاحية (APIA) بدعم من PAMPAT (UNIDO / SECO). و قد تم اختيار وردة القيروان كأحد المنتجات المميزة للولاية التي تحظى بدعم من مشروع PAMPAT كجزء من هذه الاستراتيجية. ويجري تنفيذ برنامج متكامل بالشراكة مع مختلف المؤسسات المعنية مع إشراك الفاعلين من القطاع الخاص والمجتمع المدني.

لمزيد من المعلومات: pampattunis@unido.org