



## نكهات من الأرجنتين وتشيلي تبهج الحضور في مهرجان قطر الدولي للأغذية 2025، احتفالاً بالعام الثقافي قطر الأرجنتين وتشيلي 2025

**24 فبراير 2025 - الدوحة، قطر** - في إطار العام الثقافي قطر الأرجنتين وتشيلي 2025، تصدرت المواهب الأرجنتينية في مجال الطهي المشهد في مهرجان قطر الدولي للأغذية 2025، حيث قدمت للجمهور نكهات لذيذة من تراث أمريكا الجنوبية. وتهدف مبادرة الأعوام الثقافية إلى تعزيز التفاهم المتبادل وتمتين الروابط الاقتصادية والثقافية والاجتماعية بين قطر والدول الشريكة من خلال سلسلة من التبادلات والتعاونات طويلة الأمد.

ومن بين الشخصيات الأرجنتينية البارزة التي حضرت كانت الشيف جولي دوكا، نجمة المعجنات الصاعدة في مشهد الطهي القطري، والشيف مارتين ريبييتو، سفير الطهي المخضرم، والشيف أليخاندرا ريبييتو القادمة من منطقة باتاغونيا في الأرجنتين والمتخصصة في المطبخ القادم من تلك المنطقة والطهي المستدام. ومثل تشيلي كل من الشيف نيكولاس جاراتي، بطل المطبخ التشيلي الذي يمزج بين الأطباق التقليدية وتلك المبتكرة، والشيف بنيامين ناست، فنان الطهي المعروف بنكهاته الجريئة ونهجه الإبداعي.

### الشيف جولي دوكا: إضافة مميزة على أطباق الدوحة

في الـ 26 من عمرها فقط، أحدثت الشيف جولي دوكا ضجة في صناعة الأغذية في قطر. بصفتها طاهية ماهرة، حيث أطلقت مخبز ميديالونا باي جولي في عام 2024، وهو مخبز متخصص في معجنات الميديالونا الأرجنتينية المحبوبة (معجنات تشبه الكرواسان)، وهي عنصر أساسي في وجبات الإفطار الأرجنتينية. وقد أعادت مؤخرًا تسميته بـ مخبز جولي، وأصبح مخبزها مقصدًا للمغتربين والمواطنين الذين يتوقون إلى تناول الأطعمة الأرجنتينية الأصيلة.

وقد تميزت مشاركتها في مهرجان قطر الدولي للأغذية بدرس تخصصي في صنع بسكويت ألفاغوري الأرجنتيني الرفيق المحشو بملح دولشي دي ليتشي اللذيذة والذي غالبًا ما يكون مغطىً بمسحوق السكر أو مغمسًا في الشوكولاتة.

وتتجاوز جولي حيز مخبزها من خلال مشاركة رحلتها في الطهي وحياتها اليومية كطاهية معجنات في قطر عبر منصات التواصل الاجتماعي مثل إنستغرام وتيك توك. ويقدم محتواها الجذاب للمتابعين لمحة عن عملها الإبداعي وثقافة الطعام المتنامية في الدوحة.

### مارتين ريبييتو: سفير عالمي للمطبخ الأرجنتيني

ولد الشيف مارتين ريبييتو ونشأ في بوينس آيرس، وتمتد رحلته في عالم الطهي لأكثر من 25 عامًا. كانت التأثيرات المبكرة التي أحاطت به غنية ومتنوعة لانحداره من جذور إيطالية تعود لمدينة جنوة، وتراث إسباني يعود لإقليم الباسك. أشعلت وصفات جدته الإيطالية والباسكية التقليدية شغفه بالطهي، مما قاده إلى



تلقي التدريب الرسمي في المدرسة العليا للفنادق والمطاعم في بوينس آيرس ومواصلة الدراسة في كلية الطهي بجامعة نيويورك.

واصل الشيف مارتن مسيرته المهنية التي قادته إلى أوكرانيا ومنطقة الكاريبي وأوروبا وروسيا، حيث عُيّن سفيرًا ثقافيًا وفنيًا للأرجنتين في عام 2015. وفي مهرجان قطر الدولي للأغذية، انضم إلى سعادة جبيرمو نيكولاس، سفير الأرجنتين في قطر، لعرض المأكولات الأرجنتينية التقليدية. وفي الدرس التخصصي الذي قدمه في المهرجان، أعد "فطيرة لحم الضأن والبطاطس الباتاغونية"، بينما تألفت تجربة مائدة الشيف من عشاء مكون من أربعة أطباق باستخدام لحم الأخطبوط ولحم الجمل والغريثو ولحم الضأن.

يشغل حاليًا منصب الشيف التنفيذي في فندق ومنتجع ويستن الدوحة، حيث يكرّس خبرته العالمية وشغفه بالنكهات الأصيلة في العروض المتنوعة التي يقدمها الفندق.

### الشيف أليخاندر ريبينو: رحلة الطهي من باتاغونيا إلى قطر

تشرف أليخاندر ريبينو على مطعم إل ألامبيكي (El Alambique)، المطعم المميز في فندق كاو ياتون (Kau Yatún) في منطقة باتاغونيا بالأرجنتين، حيث تخصص في المأكولات المحلية والطهي المستدام. ويشتهر المطعم باستخدامه للمكونات المحلية وتفانيه في الإدارة المسؤولة للغواناكو، وهو نوع أصلي من الحيوانات التي يكثر وجودها في تلك المنطقة. يسلط مطعم إل ألامبيكي الضوء على قيمة الغواناكو الغذائية الاستثنائية وتأثيره الضئيل على البيئة من خلال تحضير أطباق تستخدم لحومه المعتمدة بشكل حصري. وتتمثل مهمة ريبينو في إعادة اعتماد الغواناكو كرمز للطهي في جنوب باتاغونيا بالإضافة لدعم فلسفة تذوق الطعام الحريصة على الاستدامة والهوية الإقليمية والاستخدام الواعي للموارد الطبيعية.

في استوديو الطبخ التابع لمهرجان قطر الدولي للأغذية، أعدت الشيف أليخاندر طبقًا يحتوي على لحم الضأن ولحم الجمل، وكلاهما يشبهان لحم الغواناكو في قوامه ومتطلبات طهيها، إلى جانب الخبز المقلي ومخلل التفاح ومسحوق نبات الراوند.

وفي حديثها عن تجربتها في قطر، قالت الشيف أليخاندر: "أنا من إل كالافاتي، أرض الأنهار الجليدية، حيث يتناقض ذلك كثيرًا مع الطقس الدافئ هنا في قطر. أنا ممتنة حقًا لفرصة وجودي هنا ومشاركة لحظات خاصة مع العديد من الأشخاص الرائعين والمهمين. أشعر براحة لا تصدق في التعلم من الثقافات القديمة التي أتعرف عليها للمرة الأولى، فالطهي لغة عالمية ووسيلة للتواصل وتعميق فهمنا لبعضنا البعض. لقد تأثرت باللطف والود الذي أبداه الجميع هنا، وقد أعجبت بالتنظيم الرائع لكل شيء. لقد كانت هذه تجربة مذهلة لا تُنسى وستبقى ذكري عزيزة عليّ مدى الحياة!"

### الشيف نيكولاس غاراتي: احترام التقاليد وتبني الابتكار

ولد الشيف نيكولاس غاراتي لعائلة تمتهن الجزارة، لذلك نشأ على تقدير المكونات عالية الجودة. تابع نيكولاس شغفه بالطهي في سن مبكرة مدفوعًا بالرغبة في المزج بين التقاليد والابتكار، وتملكته نزعة



رياضية تنافسية قوية جعلته يقترب من المشاركة في فريق جامعة تشيلي لكرة القدم. ثم تخصص في تعليم الطهي، والمطبخ الجزيئي، ومسابقات الطهي، وعمل على تطوير حرفته باستمرار. بالإضافة إلى خبرته في المطبخ، يكرس الشيف نيكولاس جهوده لتخريج الجيل القادم من الطهاة. وقد درّس في العديد من مدارس الطهي، وفي عام 2019، أطلق مشروعه التعليمي الخاص، مشددًا على أهمية تدريب الطهاة إلى جانب الاحتفال بالمكونات التشيلية وهوية المطبخ التشيلي.

وباعتباره زوجًا لطاهية وأبًا لثلاثة أطفال، يظل نيكولاس ملتزمًا بعائلته ومهمته التي تتلخص في الارتقاء بالمطبخ التشيلي من خلال التعليم والابتكار.

أما في مهرجان قطر الدولي للأغذية، فقد شارك الشيف نيكولاس في حفل افتتاح المهرجان، وفي استوديو الطهي ومائدة الشيف. وقد ابتكر قائمة طعام تشيلية مكونة من خمسة أطباق أطلق عليها اسم "تشيلي على طريقة فانغورديا" باستخدام المأكولات البحرية والمنتجات التي لا تجدها إلا في تشيلي.

### الشيف بنيامين ناست: فنان طهي يعتمد على التراث والاستكشاف.

مثل أي فنان، يعبر الشيف بنيامين ناست عن نفسه من خلال لوحة نابضة بالحياة من الألوان والنكهات وأنواع القوام. ولد في عائلة ذات نظام أمومي من أصل إيطالي-إسباني، ونشأ في منزل تولت فيه النساء قيادة الأسرة، مما ساهم في تشكيل تقديره العميق للمطبخ التقليدي. وهو يتذكر باعتزاز منزل جدته الكبرى، حيث عبق الهواء برائحة التوابل الغنية، مما طبع هويته الطهوية ببصمة لا تمحى.

في بداياته كان بنيامين يسعى للحصول على شهادة في الهندسة التجارية، وسرعان ما أدرك أن شغفه الحقيقي يوجهه نحو شيء آخر، حيث كان يتوق إلى الإبداع باستخدام يديه. في العشرين من عمره، غادر تشيلي بحثًا عن الإلهام في برلين، وانغمس في الأسواق الصاخبة والمكونات غير المألوفة بالنسبة له في أوروبا. ثم أعاد كتاب الطبخ الذي أرسلته والدته إحياء حبه للطهي، مما دفعه في رحلة لاكتشاف الذات قادته عبر مدن أوروبية مختلفة، حيث قام بصقل حرفته واعتنق فن الطهي باعتباره مهنته الحقيقية.

في مهرجان قطر الدولي للأغذية، قدم الشيف بنيامين أسلوبه المميز في استوديو الطبخ ومائدة الشيف، حيث قام بإعداد أطباق بمكونات أساسية هي لحم الضأن والمحار والروبيان، الممزوجة بالنكهات والتوابل الجريئة من تشيلي.

يذكر أن مهرجان قطر الدولي للأغذية أقيم في الفترة من 12 إلى 22 فبراير في حديقة الفندق، حيث شكل احتفالًا لا يُنسى بفنون الطهي. وقد استمتع الزوار في هذا المهرجان بالمأكولات العالمية التي قدمها أشهر الطهاة، واستكشفوا أكثر من 100 كشك طعام، وشهدوا العروض الترفيهية الحية وحضروا ورشات العمل الحصرية. وشملت أبرز فعاليات هذا العام قرية دليل ميشلان، التي عرضت التميز في مجال الطهي، وحلبة QIFF، والأنشطة الجذابة في منطقة QIFF Juniors المخصصة للأطفال، بالإضافة لتجارب تناول طعام فريدة منها تجربة "عشاء في السماء".



-انتهى-

### نبذة عن برنامج الأعوام الثقافية

تقدم مبادرة الأعوام الثقافية، برئاسة سعادة الشيخة المياسة بنت حمد بن خليفة آل ثاني، شراكات ثقافية طويلة الأمد بين قطر والدول الأخرى. تهدف هذه المبادرة إلى تعزيز الاحترام بين الثقافات المتنوعة وتحفيز الشعوب على الاتحاد معًا وتعزيز الروابط وتشجيع الحوار وتعميق التفاهم. وفي جوهرها، تحتفي الأعوام الثقافية بقوة التبادل الثقافي، الذي يُثري علاقات قطر مع الدول الشريكة، حتى بعد انتهاء العام الثقافي الخاص بها.

يتم تنظيم فعاليات برنامج العام الثقافي بدعم من المؤسسات الثقافية والوزارات والمؤسسات والشركاء من القطاعين الخاص والعام في قطر والدول الشريكة، وبمعاونة السفارات في قطر والخارج. وقد صُممت هذه البرامج لاستكشاف الطبيعة الفريدة لكل دولة مشاركة في المبادرة مع التركيز على التراث الثقافي، والصناعات الإبداعية، والتنمية الاجتماعية، والابتكار.

شملت الأعوام الثقافية السابقة: قطر - اليابان 2012، وقطر - المملكة المتحدة 2013، وقطر - البرازيل 2014، وقطر - تركيا 2015، وقطر - الصين 2016، وقطر - ألمانيا 2017، وقطر - روسيا 2018، وقطر - الهند 2019، وقطر - فرنسا 2020، وقطر - أمريكا 2021. وقطر - منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا وجنوب آسيا 2022، وقطر - إندونيسيا 2023، وقطر - المغرب 2024.

تابعونا عبر الإنترنت:

مبادرة الأعوام الثقافية

الموقع الإلكتروني: [yearsofculture.qa](http://yearsofculture.qa)

@ Yearsofculture | إنستغرام: @YearsofCulture | فيسبوك: YearsofCulture@

للتواصل الإعلامي:

الصحافة الإقليمية:

أنيا كوتوفا

anyak@bljworldwide.com