

الذيد للرطب» ينطلق غداً بمشاركة المئات من مزارعي النخيل»



«الشارقة:» الخليج

تنطلق غداً الخميس، في مركز إكسبو الذيد، فعاليات النسخة السادسة من «مهرجان الذيد للرطب» الذي تنظمه غرفة تجارة وصناعة الشارقة على مدار أربعة أيام بمشاركة المئات من مزارعي النخيل على مستوى الدولة.

وسيشهد الحدث العديد من المسابقات الجاذبة والجوائز القيمة التي تصل إلى مليون درهم، ستوزع على 145 فائزاً، وذلك في إطار سعي الغرفة المتواصل للحفاظ على الموروث الثقافي لدولة الإمارات ومضاعفة الاهتمام بالنخيل والمساهمة في دعم الملاك والمزارعين وتطوير الصناعات المحلية القائمة على الرطب.

ويحفل المهرجان هذا العام بمجموعة متنوعة من الفعاليات والأنشطة الاقتصادية والتجارية والثقافية التي ستنظم وسط الأجواء التراثية المميزة والتنافس القوي بين ملاك النخيل والمزارعين في عرض مختلف أصناف الرطب، والمشاركة في مسابقات المهرجان الرئيسية الستة التي يتضمنها الحدث، وهي مسابقات مزينة الرطب، وأكبر عذج، ومسابقة

الليمون، ومسابقة التين، ومسابقة تمر الحسيل، وأجمل مخرافة رطب والمخصصة للنساء فقط، حيث تتراوح قيمة الجوائز في كل مسابقة بين 1000 إلى 25 ألف درهم.

تنمية زراعة النخيل

ويشكل المهرجان منصة مهمة لتنمية وتطوير قطاع زراعة النخيل، حيث سيقدم العديد من الإرشادات العلمية للمزارعين حول أساليب الزراعة الحديثة، وأهم الممارسات المعتمدة لتعزيز جودة إنتاج الرطب من دون الاعتماد على الأسمدة الكيميائية حفاظاً على نقاء سلالاتها التي تشتهر بها مدينة الذيد، بالإضافة إلى تبادل الخبرات والتجارب من خلال استضافة خبراء في هذا المجال المهم، كما سيساهم الحدث في تعزيز استدامة إنتاج الصناعات التراثية والتقليدية.

مسابقات تنافسية

ومن المتوقع أن يشهد المهرجان الذي يعتبر أحد أهم الفعاليات التراثية والمعالم السياحية في إمارة الشارقة، منافسات قوية بين المشاركين منذ يومه الأول الذي سيتضمن مسابقات مزينة رطب الخنيزي عام، ومزينة أكبر عذج، ومزينة أجمل سلة رطب للنساء، أما اليوم الثاني فيشتمل على مسابقات مزينة رطب الشيشي عام، ومزينة رطب الفرض عام، ومزينة تمر الحسيل، فيما يشهد اليوم الثالث مسابقتي مزينة رطب الخلاص عام، ومزينة الليمون، ويشهد اليوم الرابع مسابقتي مزينة النخبة عام ومزينة التين.

وسيفتح المهرجان الذي تنظم فعالياته بشراكة استراتيجية مع قناة الوسطى، أبوابه يومياً من الثامنة صباحاً حتى العاشرة مساءً متيحاً مكاناً رائعاً للزوار للتعرف إلى التمور وتذوق أصناف التمور الأكثر شيوعاً المزروعة في دولة الإمارات.