

# 1.Uluslararası Trabzon Karadeniz Somonu Lezzetleri Festivali gerçekleştirildi



thi – Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası (TTS0) ile Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü'nün organizasyonu, Trabzon Valiliği ve Büyükşehir Belediyesi olmak üzere birçok kurumun desteğiyle 1. Uluslararası Trabzon Karadeniz Somonu Lezzetleri Festivali yapıldı. Festivalde, 17 Őef tarafından Karadeniz somonundan yapılan 31 çeşit yemek katılımcıların beğenisine sunuldu.

## **HACISALİHOğLU: AMACIMIZ İHRACATI VE İ PİYASADA TÜKETİMİ ARTIRMAK**

Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü bahçesinde gerçekleştirilen festivalin açılışında konuşan Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası (TTS0) Başkanı M. Suat Hacısalihoğlu, amaçlarının Karadeniz somonunun üretimini ve ihracatını artırmak olduğunu ifade ederek, "Somon üretiminin artması, bölgemizde istihdamın çoğalması, ihracat yoluyla ülkemize önemli miktarda döviz girdisi sağlanması demektir. Yatırımcılarımız risk alarak somon üretimine girdi. İç piyasada tüketimin artması, ihracatın da artırılması konusunda önemli gelişmeler oluyor. Emeği geçen herkesi kutluyorum. Yatırımcılarımızın nnn açılması noktasında katkısı olan başta Sayın Valimiz ve Büyükşehir Belediye Başkanımız olmak üzere herkese teşekkür ediyorum. Amacımız kamu kurumlarımızın verdiği yemek

menülerinde somunun da yer almasıdır” dedi.

Başkan Hacısalihoğlu, Karadeniz somonundan yapılan yemeklerin tarifleriyle ilgili Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü ile bir kitap hazırladıklarını da vurgulayarak, kitaba verdiği katkılar nedeniyle Vakıfbank’a da teşekkür etti.

Trabzon İç Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Birliği Başkanı İlker Yıldırım da Karadeniz somonunun üretim aşamalarını konuklarla paylaştı. İlker Yıldırım, “5 yıldır Karadeniz’de ciddi manada devletin de destekleriyle yatırımlar yaptık.

Şu anda Trabzon özelinde üretimimiz 10 bin tonu buldu. Bu üretim noktasında ciddi istihdam da var. Somon balıklarını sattığımız Japonlar, besin değerlerine bakıyorlar, tüm analizlerinin gerçekleştiriyorlar. Omega 3, yağ asit miktarı bakımından Karadeniz Somonu, Norveç’tekilerden çok daha iyi. Trabzon’un balıkçılıkta da marka haline gelmesini istiyoruz” diye konuştu.

Trabzon İl Milli Eğitim Müdürü Hızır Aktaş, yapılan etkinliğin önemine dikkat çekerek, tüketime önemli katkı sunması dileklerini iletti. Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürü Cahit Gülbay da somon üretimine verilen destekler konusunda bilgi verdi.

KTÜ Rektörü Prof. Dr. Hamdullah Çuvalcı da üniversite olarak bu tür etkinlikleri desteklediklerini belirterek, “Somonun önce iç piyasada sonra dış piyasada tercih edilmesini istiyoruz. Balık önemli bir besin maddesi. Üretiminde de bilim ve teknolojiyi kullanmamız gerekli. 3 tarafımız denizle çevrili ancak bu zenginliğimizi yeterli düzeyde pazarlayamıyoruz” diye konuştu.

## **ZORLUOĞLU: SOSYAL TESİSLERDE SOMONU MENÜYE KOYACAĞIZ**

Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Murat Zorluoğlu da festivalin açılışında yaptığı konuşmada, “Tarımda iddialı bir şehir olan Trabzon, son yıllarda balıkçılık şehri olma yolunda

da adımlar atıyor. Doğal üretim ve kafes balıkçılığı anlamında çok önemli yatırımlar yapılıyor. Bu sektörün önümüzdeki yıllarda ihracat anlamında çok önemli konuma geleceğine inanıyorum. Bunun işaretlerini görüyoruz. Karadeniz Somonunu zirveye çıkaracak adımları atacağız. Gerek yerel sofralarımızda, gerek ihracat anlamında bu balığı zirveye taşıyacağız. Biz de Büyükşehir Belediyesi olarak her geçen gün sayısını arttırdığımız sosyal tesislerimizde somonu menüye koymaya başlayacağız” ifadesini kullandı.

## **USTAOĞLU: GASTRONOMİ TURİZMİNE ÖNEMLİ KATKI SAĞLAYACAK**

Trabzon Valisi İsmail Ustaoglu, Trabzon'un geçmişten günümüze kadim kültürünü en iyi şekilde yaşatmaya ve yeni kuşaklara aktarmaya çalışan en önemli şehirlerden biri olduğunu ifade ederek, “Deniz şehri olan Trabzon için balıkçılığın önem arz ediyor. Bu ekonomik ve kültürel değeri hem istihdam hem de gastronomi turizmi anlamında kullanabilmeliyiz. Bu anlamda bu festival büyük önem arz ediyor. Emeği geçenleri kutluyorum” dedi.

## **KATKIDA BULUNANLARA TEŞEKKÜR BELGESİ VERİLDİ**

Açılış konuşmalarının ardından festivalin düzenlenmesine ve Alabalık kitabının hazırlanmasına katkıda bulunanlar ile yemekleriyle festivale lezzet katan şeflere protokol üyeleri tarafından teşekkür belgesi verildi.

## **31 ÇEŞİT YEMEK HAZIRLANDI**

Festivalde somondan yapılan çorba, dolma, pizza, hamburger, suşi, saç kavurma, şiş, kişlören, tagliatelle gibi 31 çeşit yemek katılımcıların beğenisine sunuldu.

## **KATKIDA BULUNAN ŞEFLER**

1.Uluslararası Trabzon Karadeniz Somonu Lezzetleri Festivali'ne yaptıkları lezzetlerle katkıda bulunan şefler ve çalıştıkları kurumlar şöyle:

Sibel Özdemir – Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü

Güner Telci – Körfez Restoran

Hüseyin Kum – Nirvana Kafe

İnci Çolakoğlu – Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü

Şeyda Özkan – Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü

Önder Anıl Polat – Panagia Otel

Fatma Siliğ – Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü

Yaşar Ali Yetim – Nihat Usta Köfte

Muhammet Balta – Ahmet's Restoran

Osman Sali – Chef Edward's Restoran

Özgür Özçetinkaya – Hero's Hotel

Embiya Kaya- Balıkçım Restoran

Gürkan Öksüz – Radison Blu Otel

Şener Cesur – Mimarlar Odası Restoran

Sıtkı Cora – Zorlu Grand Otel

Necmettin Demirci – Nirvana Kafe