

Başkan Zorluoğlu 'Gastro Show'da Trabzon'un Gastronomi Değerlerini Anlattı



thi – Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Murat Zorluoğlu, İstanbul'da gerçekleştirilen Gastronomi Turizm Fuarı & Konferansı 'Gastro Show' kapsamında düzenlenen panelde, şehrin gastronomi değerlerini anlattı.

Trabzon'un turizmden aldığı payı artırmayı hedefleyen Büyükşehir Belediye Başkanı Murat Zorluoğlu, İstanbul Kongre Merkezi'nde düzenlenen Gastronomi Turizm Fuarı & Konferansı 'Gastro Show'da şehrin gastronomi değerleriyle ilgili katılımcıları bilgilendirdi.

TURİZM ALTYAPISINI GÜÇLENDİRİYORUZ

Gastronomi Turizm Fuarı & Konferansı 'Gastro Show' kapsamında düzenlenen panelde konuşan Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Murat Zorluoğlu, turizm sektörünün hem ülkelerin hem de şehirlerin kalkınmasında önemli bir etken olduğunu belirterek, "Trabzon da son 15-20 yıl içerisinde turizmde iddiasını ortaya koyan bir şehir. 2019 yılında 600 bini yabancı olmak üzere 2 milyonu aşkın turisti ağırladık. Trabzon binlerce yıllık tarihi, eşsiz coğrafyası, doğal güzellikleri ve ev sahipliği yaptığı onlarca medeniyetten süzülerek gelen kendine has

kültürü ile öyle görünüyor ki önümüzdeki yıllarda turizm pastasından daha fazla pay alacak. Biz de Büyükşehir Belediyesi olarak, tüm paydaşlarımızla birlikte Trabzon'da turizm altyapılarının güçlendirilmesi, turizmin ve turistlerin çeşitlendirilmesi için yoğun bir çaba içerisindeyiz" dedi.

GASTRONOMİK DEĞERLERİN ETKİSİ ARTIYOR

Doğa, tarih ve inanç turizminin yanında, güçlü olunan spor, tarım ve mutfak gibi yönleri de öne çıkarmaya çalıştıklarını dile getiren Başkan Zorluoğlu, "Biliyoruz ki şehirlerin markalaşmasında gastronomik değerlerin etkisi gün geçtikçe artıyor. Şehirleri eşsiz kılan çok kıymetli bir başlık gastronomi. Ülke olarak üzerinde bulunduğumuz topraklar, yüzyıllar boyu farklı milletlerin yaşadığı ve birçok medeniyetin gelip geçtiği bir coğrafya olması hasebiyle çok kültürlü bir yapıya sahip. Bundan mutfak kültürü de nasibini almış. Türkiye mutfağının bu sayede dünyanın sayılı mutfakları arasında yer alması bu alanda çok rahat ilerleyebileceğimizin göstergesidir" ifadelerini kullandı.

VAKFIKEBİR EKMEĞİ COĞRAFİ İŞARET ALDI

Her yörenin her şehrin hatta her ilçenin kendine has çok özel lezzetleri olduğunu belirten Başkan Zorluoğlu, "Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde ve yaylalarında büyükbaş hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı sütten elde edilen başta peynir ve tereyağı olmak üzere, kurut, yoğurt, kaymak gibi süt ürünleri, daha alçak kesimlerde bol yağıştan ötürü sebzeler (karalahana, taze fasulye, patates, mısır vb.) yemeklerde ana bileşen olarak kullanılmaktadır. Trabzon'da ekmeğin fırıncılığı gastronomi kültürü bakımından önem arz etmektedir. Vakfıkebir ekmeği coğrafi işaret almış yerel bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Ekşi mayalı hamurdan yapılan bu ekmeğin raf ömrü 1 hafta kadar olmaktadır. Yaz mevsimi boyunca ekilen fasulyelerden elde edilen fasulye turşusu ve kaldirik gibi yabani yetişen otlardan yapılan kaldirik turşusu önemli kışlık yiyeceklerdendir. Bol yağış almasından ötürü birçok

meyvenin doğal yetiştiği Trabzon'da incir, hanıfta (dağ çileği), erik, ayva, incir, elma gibi meyvelerden yapılan reçeller öne çıkmaktadır" diye konuğu.

TRABZON DENİLİNCE AKLA GELEN ÜRÜNLERİ SIRALADI

Trabzon denilince akla balık geldiğini belirten ve balık çeşitlerinden bahseden Başkan Zorluoğlu, "Trabzon mutfağında, balıkçılığın gelişmiş olması sebebiyle hamsi, mezgit, palamut, istavrit gibi balıkların ızgara, buğulama ve kızartmaları ile tatlı su balıklarından yapılan yemekler de mevsimsel olarak çok fazla tercih edilmektedir. Hamsiyi balıkların arasında saydık ama biz diyoruz ki 'hamsi balık değildir. Hamsi, hamsidir...' Hamsinin her türlüünü yaparız yeriz. Akçaabat köftesi, Vakfıkebir ekmeği, Hamsiköy sütlacı, Tonya tereyağı, Kalkanoğlu pilavı, Trabzon peynirlisi, kıymalı, döneri, karalahana çorbası, etli lahana sarması, karalahana yemeği ve Laz böreği, tüm Türkiye'de en çok bilinen ve tercih edilen genellikle kahvaltılarda tükettiğimiz kuymak da çok sevilen gastronomik değerlerimiz arasında yer almaktadır" şeklinde konuğu.

YENİ YÖNTEM UYGULUYORUZ

Trabzon'da göreve geldikleri günden itibaren ısrarla yeni bir yöntem uyguladıklarını da belirten Başkan Zorluoğlu, "Gastronomi turizmini geliştirmek, yöresel lezzetlerimizi tanıtmak ve hizmet kalitesini artırmak amacıyla yeni restoranlar oluğuTURUYORUZ ve bu mekanları belediye şirketimiz marifetiyle sosyal girişimcilik mantığıyla iğuletiyoruz. Örneğin Uzungöl'de Trabzon Büyükşehir Belediyesi olarak ilk defa yer alıyoruz ve yöresel mutfağımız bu kadar kapsamlı olarak belki de ilk defa bir menüde yer alıyor. Fiyat politikamızı da; çevredeki esnafı zora sokmayacak şekilde olabilecek en uygun fiyatlar şeklinde belirleyerek, öncelikli hedefimizi mutfağımızı tanıtmak olarak belirliyoruz. Sümela Manastırı'nda da sahilllerimizde de Boztepe'de de birçok destinasyon ve tarihi lokasyonda bu uygulamalarımız artarak

devam edecek” dedi.

KARADENİZ SOMONU FESTİVALİ DÜZENLEDİK

Gastronomiyle ilgili etkinlikleri büyüterek devam ettireceklerini de vurgulayan Başkan Zorluoğlu, “Geçtiğimiz günlerde balık çeşitliliğini artırmak adına Karadeniz Somonu Festivali düzenledik. Bir yandan da Karadeniz mutfağının, Trabzon mutfağının, Trabzon’un kendine has peynirlerinin tanıtılacağı prestij kitapları hazırlıyoruz. Zaman zaman önemli aşçılara, basın mensuplarına ve gurmelere lezzet turları düzenliyoruz. Bunları da daha kapsamlı hale getirmek istiyoruz. Gastronomi turizmi, önemli bir turizm kalemi olarak ekonomik hacmini her geçen gün artırıyor. Bu alanda Antep, Adana, Bursa gibi bizden çok ileri şehirlerimiz olduğunu kabul ediyorum. Burada onların da tecrübelerinden istifade ederek bu tecrübeyi Trabzon’a has lezzetlerle buluşturduğumuzda ortaya çok güzel örnekler çıkacağından eminim” ifadelerini kullandı.

Başkan Zorluoğlu gastronomi fuarının ardından AK Parti İstanbul İl Başkanı Osman Nuri Kabaktepe’yi ziyaret etti.