



KÖKLERİYLE ADANA

17-18-19-20 EKİM 2024
8.ULUSLARARASI LEZZET FESTİVALİ

17-18-19-20 OCT. 2024
8thINTERNATIONAL TASTE OF ADANA FESTİVAL

A z h

o A AUA A 8ç ç nç 0 A80
0 5 8A ü üAp ü 8AUü
ç

a A z h v A

A

A z h
A

A

A

A z h

Ç

A

8

n

A sm	av s4
ams	AUA7 A
a	4 a va A v
AA	
I s s	P a s

KÖKLERİYLE ADANA

Uç ç5 ç ç 5 ç 5 8 8A

Destek Veren Kurum ve Kuruluşlar



Ana Sponsor - Masterchef Sponsoru



Powered by KOZUVA

Ana Sponsorlar



CO Sponsorlar



Altın Sponsor



Gümüş Sponsorlar



Destek Sponsorları



Mutfak Sponsorları



Show Mutfacı /
Mutfak Sponsoru



Hizmet Sponsorları



ETKİNLİK TAKVİMİ

18 EKİM MERKEZ PARK

Tarih-Doğa-Tren Turu

Adana Şehir Turu & Gastro Tur
& Pozantı Tren Turu

Adana Şehir Turu & Gastro Tur & Pozantı Tren Turu

09.30-14.30
Gastronomi Treni ile Belemelik / Pozantı Gezisi
16.30
Adana Lezzet Festivali Kortej Geçişi
17.00
Adana Lezzet Festivali Açılış Mangal Yakma
Töreni

ŞEF FATMA ÇIKLA ATÖLYE ÇADIRI

18 EKİM CUMA
ÇUKAD - ÇUKUROVA AŞÇILAR DER. ÖMER ORAK
/ FERİDE SÖZÜGEÇER

12.00 - 12.45
YEMEK ADI: DUL AVRAT ÇORBASI
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: DÜRDANE CAMKIRAN -
ADAPADER

13.00 - 13.45
YEMEK ADI: TAŞ KADAYIF
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: SABAHAT ÇELİK -
ADAPADER

14.00 - 14.45
YEMEK ADI: ŞALGAMLI KISIR
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: ZEHRRA AKKESE - ÇUKAD

15.00 - 15.45
YEMEK ADI: YEŞİL MERCİMEKLİ KARAKILÇIK
BULGUR PILAVI
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: FERİDE AKAY
SÖZÜGEÇER - ÇUKAD

16.00 - 16.45
YEMEK ADI: TOPALAK ÇORBASI
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: SEHER KARAKOÇ -
ÇUKAD

17.00 - 17.45
YEMEK ADI: İSPANAKLI KÖFTE
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: FAZİLET KÜÇÜK - ÇUKAD

19 EKİM GENÇ ŞEFLER

YARIŞMA ÇADIRI

11.00 - 12.00
ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER
BİREYSEL YARIŞMASI

12.00 - 12.45
JÜRİ TADIMI

13.00 - 15.00
ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER
EKİP YARIŞMASI

15.00 - 16.00
JÜRİ TADIMI

16.00 - 17.00
GENÇ ŞEFLER
YARIŞMASI

17.00 - 17.45
JÜRİ TADIMI

18.00
ÖDÜL
TÖRENİ
GENÇ ŞEFLER
YARIŞMASI ÇADIRINDA
OLACAKTIR

Tarih-Doğa-Tren Turu

YARIŞMANIN YERİ
MERKEZ PARK
FESTİVAL ALANI -
ADANA GENÇ ŞEFLER
YARIŞMASI ÇADIRI

20 EKİM GENÇ ŞEFLER

YARIŞMA ÇADIRI

11.00 - 12.00
LİSELİ GENÇ ŞEFLER
BİREYSEL YARIŞMASI

12.00 - 12.45
JÜRİ TADIMI

13.00 - 15.00
LİSELİ GENÇ ŞEFLER
EKİP YARIŞMA

15.00 - 16.00
JÜRİ TADIMI

16.30
ÖDÜL
TÖRENİ
GENÇ ŞEFLER
YARIŞMASI ÇADIRINDA
OLACAKTIR

Tarih-Doğa-Tren Turu

YARIŞMANIN YERİ
MERKEZ PARK
FESTİVAL ALANI -
ADANA GENÇ ŞEFLER
YARIŞMASI ÇADIRI



19 EKİM MERKEZ PARK ANA SAHNE

10.00-10.45
Resmi Açılış Töreni & Açılış Konuşmaları
Sunucu: Yeliz Doğramacılar
TV Programcısı & Sunucu

Sn. Yavuz Selim Köşger
Adana Valisi
Sn. Zeydan Karalar
Adana Büyükşehir Belediye Başkanı
Moderatör: Fulya Öztürk
Gazeteci

10.45-11.45
Bölgesel Bir Gastronomi Destinasyonu
Olabilmek İçin Yerel Yönetimlerin Rolü

Sn. Zeydan Karalar Adana Büyükşehir
Belediye Başkanı
Sn. Fatma Şahin
Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı
Sn. Vahap Seçer
Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı
Sn. Fırat Görgel
Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye
Başkanı
Sn. İbrahim Çenet
Osmaniye Belediye Başkanı
Moderatör: Dr. Fatoş Karahasanoğlu
Gazeteci & Yazar & Akademisyen

11.45-12.30
Sürdürülebilir Gastronomi & Gastronomi
Turizminin Ekonomiye Katkıları
Kaan Kaşif Kavaloğlu
AKTOB Yönetim Kurulu Başkanı

Tayyar Zaimoğlu
ÇUKTOB Yönetim Kurulu Başkanı
Kaya Demirer
TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı
Melih Şahinöz
ETÜDER Yönetim Kurulu Başkanı
Moderatör: Vedat Başaran
Türk Yemek Tarihçisi & Şef

12.30-12.50
Juan Jose Losada Chacon
Restaurante Pablo Chef & Owner, Spain

12.50-13.30
Turizm ve Gastronomide Yeni Yatırımcı
Stratejileri
Ergün Demiray
Dedeman Hotels & Resorts Yönetim Kurulu Başkanı

Hüseyin Aymutlu
Happy Moons Yönetim Kurulu Başkanı & CEO
Nuri Develi
Develi Yönetim Kurulu Üyesi
Moderatör: Reha Arar
Net Holding Yönetim Kurulu Üyesi & Gurme Yazar

13.30-13.50
Mehmet Yalçinkaya
MasterChef

Moderatör: Gökmen Sözen
Sözen Group Ceo
13.50-14.10

'Ahân Kızıl Yemegi

Sahrap Soysal
TV Programcısı & Yemek Yazarı
Şerife Karakuş
AKAPAFED Kadın Kolları Başkanı
Nesrin Karataş
Ekmekdefterim Kurucusu & Slowfood Adana Üyesi

14.10-14.30
Arda Türkmen
TV Programcısı & Şef
Moderatör: Gökmen Sözen
Sözen Group Ceo

14.30-15.00
Adana Kebap Kültürü
Levent Kıyan
Onbaşılar Kebap Ustası

Şevket Azboy
Onur Kebap Ustası
Mesut Hakim Yenigün
Kebabçı Mesut Ustası
Cemil Gerdan
İştah Kebap Ustası
Moderatör: Reha Tartıcı
Gastronomi & Mutfak Kültürü Yazarı

15.00-15.20
Adana'nın Yöresel Lezzeti: Cincime
Nurşen Aksoy / Nurlu
Blogger & Tarif Üreticisi
Asuman Kerkez
TV Programcısı, Araştırmacı, Yazar

15.20-16.00
Adana'nın Tescilli Tatlıları: Coğrafi İşaretler
ve Sürdürülebilirlik
Vahap Yoğunlu
Kalkınma Ajansı Genel Müdürü

Birol Uluşan
METRO Türkiye Kategori & Coğrafi İşaretler Müdürü
Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu
Yöresel Ürünler & Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı, YÜCİTA
Başkanı

Kenan Boyacı
Adana Ticaret Borsası Ar-Ge Proje Birim Sorumlusu
Moderatör: Songül Hatırsaru
Gazeteci

16.00-16.20
Adana Lezzetleri ile Çikolata Atolyesi
İdil Yazar
TV Programcısı Şef

16.20-16.40
JuanLU Fernández
LU Cocina y Alma Chef & Owner, Spain

16.40-17.20
Adana'da Şalgam Sohbeti

Emre Göde
Ali Göde Şalgam Sahibi
Çağatay Tanır
Büyük Usta Şalgam Sahibi
Hüseyin Kaya
Doktorum Yılmaz Şalgam İşletme Müdürü
Gözde Sezgenç Balkan
Doğanay Gıda Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı
Moderatör: Faruk Şüyük
Ekonomi Gazetesi Yazarı

17.20-17.40
Yaratıcı Adana Mutfağı: Ciğerli Kuzu
Sarması ve Şalgamlı Bulgur Salatası
Eyüp Kemal Sevinç
TV Programcısı & Şef

17.40-18.20
Uluslararası Mutfak Trendlerine Adana
Kökenli Ürünlerin Entegrasyonu
Zeynep Pınar Taşdemir
Araka Kurucusu & Şefi

Doğa Çitçi
MSM, Mutfak Sanatları Merkezi Koordinatörü
Ozan Kumbasar
Urla Vino Locale Kurucu & Şef
Mehmet Gök
Bocuse d'Or'un Türkiye Başkanı
Moderatör: Zeynep Kakinç
Milliyet Gazetesi Köşe Yazarı

ŞEF FATMA ÇIKLA ATÖLYE ÇADIRI

19 EKİM CUMARTESİ
ÇUKAD - ÇUKUROVA AŞÇILAR DER. ÖMER ORAK
/ FERİDE SÖZÜGEÇER

11.00 - 11.45
YEMEK ADI: TAHİNLİ FISTIK KÖFTE
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: TULAY NISANOĞLU -
ÇUKAD

12.00 - 12.45
YEMEK ADI: PORTAKALLI ŞAM TATLISI
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: FERİDE AKAY
SÖZÜGEÇER - ÇUKAD

13.00 - 13.45
BAL TADIMI - ANAVARZA BAL

14.00 - 14.45
YEMEK ADI: ETLİ NOHUTLU KURU DOLMA
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: AYNUR YILMAZ - ÇUKAD

15.00 - 15.45
ZEYTİNYAĞI TADIMI: YUSUF KENAN EREN
ZEYTİNYAĞI

16.00 - 16.45
YEMEK ADI: MÜCEDDERE
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: HALİDE CAN - ÇUKAD

17.00 - 17.45
YEMEK ADI: GÜL MANTISI
YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: BÜŞRA ÖZTAŞ - ÇUKAD

20 EKİM

MERKEZ PARK ANA SAHNE

10.00-10.40 Tarihsel Süreçte Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Adana Yemeklerinin Geleceği & Korunması için Yerel Halkın ve Kurumların Rolü Esin Sungur Mutlak Dostları Derneği Başkanı Prof. Dr. Oya Berkay Karaca Çukurova Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Arif Bilgin Sakarya Üniversitesi Yemek Tarihçisi Moderatör: Aylin Öney Tan Gazeteci	Panel - 40 dk
10.40-11.00 Hikâyeleriyle Adana Yemekleri Nurettin Çelmeoğlu Araştırmacı Yazar	Söyleşi - 20 dk
11.00-11.20 Adana Turnip Tahina Dip Topped with Chicken and Peanuts Joe Barza Consultant Chef, Lebanon	Workshop - 20 dk
11.20-11.40 Adana Mutfağının Globalleşen Lezzetleri: Şef Perspektifi Somer Sivrioğlu MasterChef Moderatör: Gökmen Sözen Sözen Group CEO	Söyleşi - 20 dk
11.40-12.00 Ömür Akkor Türk Mutfağı Araştırmacısı	Söyleşi - 20 dk
12.00-12.20 Topraktan Masaya Adana Rafet İnce NG Group Gastronomi Direktörü	Workshop - 20 dk
12.20-12.40 Geçmişten Geleceğe İçli Köfte Koray Türk Adana Sheraton Grand Otel Executive Chef	Workshop - 20 dk
12.40-13.00 Kuzu Şov ve Anadolu Kültür Mutfağı Cüneyt Asan Günaydın Et & Restoran Grubu Kurucu Ortağı Harun Reşit Dönmez Lokmahané Kurucusu & Şefi	Workshop - 20 dk
13.00-13.20 Cristina Bowerman Glass Hostaria Chef & Owner, Italy	Workshop - 20 dk

13.20-13.40 Adana'dan Yöresel Lezzetler: İçli Köfteye Modern Yorum Umut Karakuş Muutto Kurucusu & Şefi	Workshop - 20 dk
13.40-14.20 Adana'nın Marka Elçileri'nin Kurumsallaşma Süreci Yunus Adamak Doğan Kaymaklı Kadayıf Kurucusu Levent Tamtürk Levent Börek Kurucusu Osman Oğuz Oğuz Gıda Kurucusu Bedrettin Aydoğdu Bedri Usta Ocakbaşı Kurucusu Can Sezen Anavarza Bal Sahibi Moderatör: Orkun Bulut Köşe Yazarı	Panel - 40 dk
14.20-14.40 Deniz ve Turuncun Buluşması: Akdeniz Lezzetleri Mehmet Akdağ 7Mekmet 3. Kuşak Temsilcisi	Workshop - 20 dk
14.40-15.00 Deniz Ürünleri ve Gastronomi Kültürü: Gelenekten Modern Yorumlara Volkan Bekit Bay Nihat Kurucusu Ziya Kaçar Calipso Balık Kurucu Ortağı Erol Altun Ege Balık Kurucusu Ertuğrul Sürgit Yalova Balık Kurucusu Moderatör: Memet Özer TV Programcısı & Şef	Workshop - 20 dk
15.00-15.40 Adana Mutfağının Modern Sunumları Hakan Coşkun Adana HiltonSA Executive Chef	Workshop - 20 dk
15.40-16.30 Adana Mutfağı ve Gastronomisine Bakış Seval Arslan Restoran İşletmecisi & Şef Kamer Kırarç Restoran İşletmecisi ve Şef Bedia Gücüm Bilgen Restoran Sahibi & Şef Moderatör: Volkan Akı Gazeteci & Yazar & İletişimci	Panel - 30 dk
16.30-16.50 Soğan Salatası Eşliğinde Pratik Çatal Kebab Elif Korkmazel TV Programcısı & Şef	Workshop - 20 dk

16.50-17.10 Adana'nın Köklerinden Gelen Tarım Mirası ve Atalık Tohumları Osman Sezener Od Urla Kurucusu & Şefi Moderatör: Gökmen Sözen Sözen Group CEO	Söyleşi - 20 dk
17.10-17.50 Adana'nın Köklerinden Gelen Tarım Mirası ve Atalık Tohumları Mutlu Doğru Çiftçiler Birliği Başkanı Fadime Şık Adana Ata Tohum Üreticisi Nadire Savaş Adanalı Atalık Tohum Üreten Çiftçi Hasan Can Boydak Ziraat Müh. Adanalı Atalık Tohum Üreten Çiftçi	Panel - 40 dk

ŞEF FATMA ÇIKLA ATÖLYE ÇADIR
"UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ ADANA YEMEKLERİ"
19 EKİM PAZAR ADAPADER - ADANA AŞÇILAR VE PAST. DERNEĞİ AHMET BİRALMIŞ / ŞERİFE KARAKUŞ
11.00 - 11.45 YEMEK ADI: OVMAÇ (ÜFELEMEÇ) YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: KARAYAS - ADAPADER
12.00 - 12.45 CEZERYE TADIMI: YENİ UÇUR
13.00 - 13.45 YEMEK ADI: SARIMSAKLI KÖFTE YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: NEHİR ATICI - ADAPADER
14.00 - 14.45 YEMEK ADI: KARAKUŞ TATLISI YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: ŞERİFE GÜL KARAKUŞ - ADAPADER
15.00 - 15.45 YEMEK ADI: İSPANAKLI D BÖREK YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: PİRİL ÇAY - ADAPADER
16.00 - 16.45 YEMEK ADI: VARTABİT YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: DENİZ KAYPAK TONA
17.00 - 17.45 YEMEK ADI: YOĞURTLU KARAKILÇIK BUĞDAY ÇORBASI YEMEĞİ YAPACAK KİŞİ: NADİRE SAVAŞ



17

EKİM

ADANA
ARKEOLOJİ
MÜZESİ
TARIM
ZİRVESİ

09.00 - 09.05

Zirve açılışı

Konuşma - 5 dk

Yeliz Doğramacılar
TV Programcısı & Sunucu

09.05 - 09.10

Açılış konuşması

Konuşma - 10 dk

Ebru Baybara Demir
Şef

09.10 - 09.20

Değişimi hızlandırmak için iletişim ağılarıyla çalışmak -Küresel bağlantılarla yerel çalışmalarınızı güçlendirin

Konuşma- 10 dk

Nicola Gryczka
Social Gastronomy Movement, Kurucu

09.20 - 10.00

Protokol Konuşmaları

40 dk

Sn. Yavuz Selim Köşger
Adana Valisi
Sn. Zeydan Karalar
Adana Büyükşehir Belediye Başkanı

10.00 - 10.35

Adana'nın En Gıymatlısı Toprak
Yeni Dönemin Süperstarı Tarım: Küresel ve Yerel Ekonomik İstikrarın Temeli

Panel - 35 dk

Patrick Honauer Food Network, Kurucu - İsviçre
Selçuk Ramazanoğlu Çiftçi ve İletişim Danışmanı
Moderatör: Prof. Dr. İbrahim Ortaş
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Toprak Bölümü Öğretim Üyesi

10.35 - 11.10

Senede İki Ürün Artık Hayal Mi?
Dayanıklı Bir Geleceğe Doğru: Karmaşık Gıda Sistemleri Zorluklarına Karşı Kolektif Çözümler

Panel - 35 dk

Dr. Thieu Besselinck Utrecht University, Öğretim Üyesi, Girişimci, Hollanda
Prof. Dr. Zeynep Zaimoğlu
Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü

11.10 - 11.45

Adana da Bu Sene Ne Ekek?
Tarımsal Planlamada Küresel Örnekler

Panel - 35 dk

David Jacobsen Gut Rheinau, Mulch 2.0, Kurucu - İsviçre
Mutlu Doğru Adana Çiftçiler Birliği Başkanı
Moderatör: Prof. Dr. Aykut Gül
Çukurova Üniversitesi Tarım Ekonomisi, Öğretim Üyesi, Dünya Gazetesi Yazarı

11.45 - 12.20

Karagülle Karpuzuna Ne Oldu?
Mirasın Korunması: Kadim Bilgelik, Miras Mahsuller ve Kadın Çiftçilerin Küresel Önemi

Panel - 35 dk

Cherrie Atilano AGREA Vakfı, Kurucusu ve CEO - Filipinler
Can Boydak Ziraat Mühendisi Atalık Tohum Üreticisi
Özcan TÜRKÖĞLÜ FAO Kıdemli Program Koordinatörü
Moderatör: Dr. Kübra Sultan Yüzüncüyl
Akademisyen, Tarım -Gıda Araştırmacısı-

12.30 - 14.00

Öğlen Yemeği 90 dk

14.00 - 14.35 Yedik Yedik Doymadık, Ovada Küçükbaş Koymadık! Gelecek Nesiller için Hayvancılığın Sürdürülebilirliği: Rejeneratif Çiftçiliğe Küresel Bakış Açısı David Jacobsen Gut Rheinau, Mulch 2.0, Kurucu - İsviçre Prof. Dr. Nazan Kolumaşukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı, Zootekni Bölüm Başkanı Moderatör: Dr. Murat Bolat Agro GSYF, İş Portföy Moderatör: Prof. Dr. Oya Berkay	Panel - 35 dk
14.35 - 15.10 Vermeden Almak Olmaz, Ayak İzinin Bedeli! Bedel Ödemek: Karbon Ayak İzleri ve Vergilerin Tarım Üzerinde Etkisi Ramon Bacre , Humica, Kurucu ve CEO - Meksika Dr. Murat Salih Çiftçi- Elektronik Mühendisi Moderatör: Doç. Dr. Ömer EREN Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Biyosistem Mühendisliği Bölümü Tarımsal Enerji sistemleri Anabilim Dalı Öğretim Üyesi	Panel - 35 dk
15.10 - 15.45 Tarımda Atık Var Mı? Birazı Tarlada Kalsa Ne Olur? Tarımda Atık Uygulamaları Patrick Honauer Food Network, Kurucu - İsviçre Rahman Salim Zengin Episme Biyoteknolojik Ürünler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi Prof. Dr. Oğuzcan Turgay Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Bölümü Öğretim Üyesi - Toprak Bilimi Derneği Moderatör: Deda Büyüköztürk Ziraat Yüksek Mühendisi Adana Büyükşehir Belediyesi İklim Değişikliği Atık Daire Başkanı	Panel - 35 dk
15.45 - 16.20 Sorbonne'a da gitsen o traktöre binecen! Çiftçiliğin Geleceği: Tarım Neden Geleceğin Mesleğidir? Christine Gould Through for Food, Kurucu - İsviçre	Panel - 35 dk
Ahmet Şerif İzgöre Yazar, Öğitmen Moderatör: Bedia Gücüm Bilgen Restoran Sahibi & Şef	
16.20 - 16.30 Kapanış konuşması ve başlıklarla günün özeti Nicola Gryczka Social Gastronomy Movement	Kapanış



8. ULUSLARARASI
ADANA LEZZET FESTİVALI
17-19-20 EKİM 2024

89th INTERNATIONAL
TASTE OF ADANA FESTIVAL
OCT. 17-19-20 2024

KÖKLERİYLE ADANA

FESTİVAL PROGRAMI

www.adanalezzetfestivali.com.tr

NELER YAPILDI?

BASIN TOPLANTILARI

FERİYE BASIN TOPLANTISI



ADANA MÜZE BASIN TOPLANTISI





KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ALANI



FESTİVAL ALANI

282 ÇADIR

7500 M2 GÖLGELİK

3 SAHNE

**17 KABİN WC 6 KONTEYNER WC 2 ENGELLİ WC 20 YIKAMA ÜNİTESİ
1100 ADET PİKNIK MASASI - 300 ADET ÇÖP KONTEYNER**

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

MASTERCHEF ADANA



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

TV PROGRAM ÇEKİMLERİ

ASUMAN KERKEZ / BEIN GURME

HAZER AMANİ / HABERTÜRK

ADNAN ŞAHİN / HABERTÜRK

TÜREV ULUDAĞ / TV8

ÖZLEM TUNCA / KANAL 7

İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ TARIM ZİRVESİ



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

AÇILIŞ KORTEJ VE MANGALI



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ ANA SAHNE WORKSHOP



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ ANA SAHNE SÖYLEŞİ



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ ATÖLYE ÇADIRI



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ BİLGİ YARIŞMASI



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ FOTOĞRAF YARIŞMA SERGİ



FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

ÇOCUK ETKİNLİK ALANI



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

FESTİVAL KOŞUSU



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL ETKİNLİKLERİ

AMFİ ÇOCUK TİYATROSU



FESTİVAL KAPSAMINDA GEZİLER GASTRONOMİ TRENİ



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL KAPSAMINDA GEZİLER KARATAŞ GEZİSİ



İLK KEZ
YAPILDI

KÖKLERİYLE
ADANA

FESTİVAL KAPSAMINDA GEZİLER NURİ BEY ÇİFTLİĞİ



FESTİVAL DAVETLİLERİNE ÖZEL GALA YEMEĞİ



ÖZEL ETKİNLİK CHEF TABLE



RAKAMLARLA FESTİVAL



FESTİVALİ
835.000+
KİŞİ ZİYARET ETTİ.

T A A T A A Z A
TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK GASTRONOMİ FESTİVALİ
A Z A A AT

FESTİVALDE

FİRMA, KURUM VE KURULUŞLAR

OLMAK ÜZERE

—100+—

KATILIMCI YER ALDI

FESTİVALİ

— 250+ —

MEDYA MENSUBU, INFLUENCER /
KANAAT ÖNDERİ

ZİYARET ETTİ.

OUTDOOR REKLAM ÇALIŞMALARI



SOSYAL MEDYA ve DİJİTAL REKLAMLAR



A αW A W 7 A α+ A A

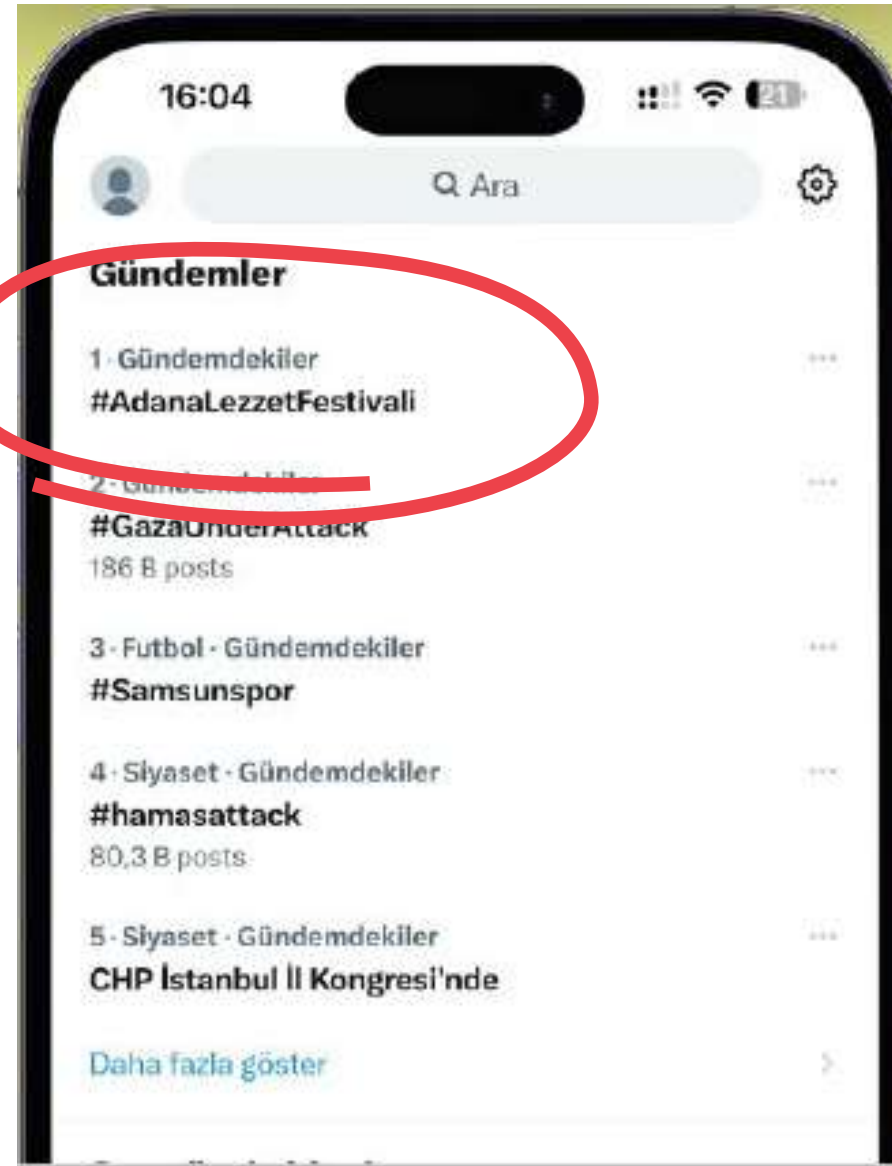
nA: i ş7 ZN A2A ö0 22A: T ö

y

n

o W

A αW A W 7 A α+ A A

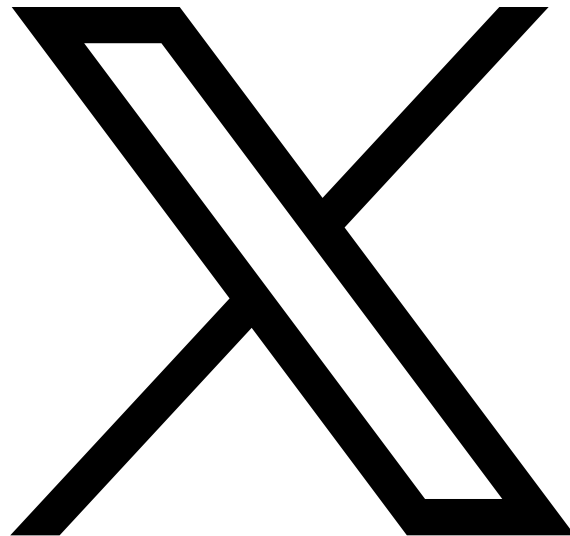


ı Z ş A2T Z A7
ZT Z OZ:

ATA: A2Z Z ı Z ş A2ş

nA n Ai şş2Z Z: T
' Æ TZ

ö ATA Z A2T ö





A αW A W 7 A α+ A A

Z



Z

i

i



i

T

i

i

i

i

M



INFLUENCER

i



a a

Dijital Platformlarda toplam **39 MİLYON+** gösterim aldık.

Web sitemizi **158 BİN+** farklı kişi ziyaret etti.

QR portalımızı **25 BİN+** farklı kişi ziyaret etti.

Tüm platformlarda **2 BİN+** içerik paylaşıldı.

Festival süreci boyunca **1000+** mesaj ve yoruma cevap verildi.

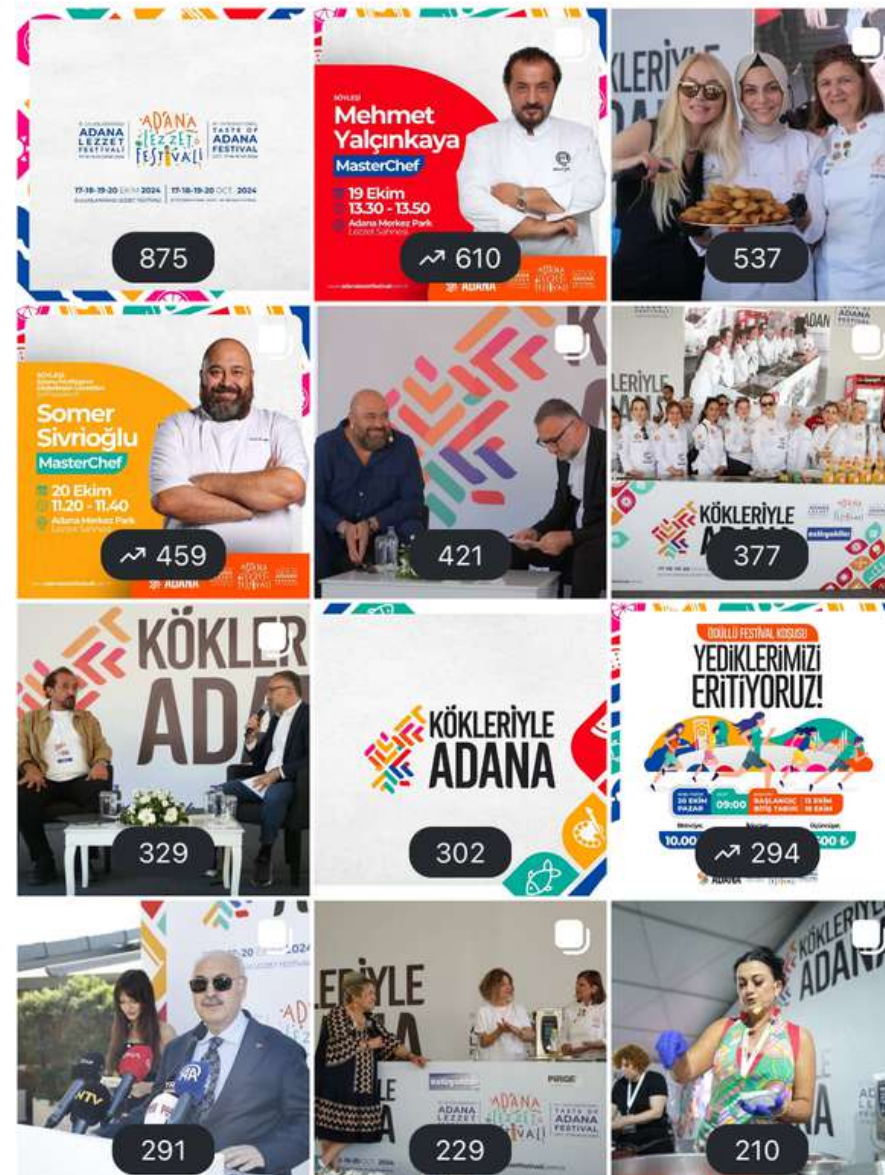
Festival süreci boyunca **5 BİN+** fotoğraf ve video çekildi.

Y8 R/ O Y OŞY 7 A2A8 | 8ŞY 2Y 7 7

Erişim



Beğenmeler



Kaydetmeler



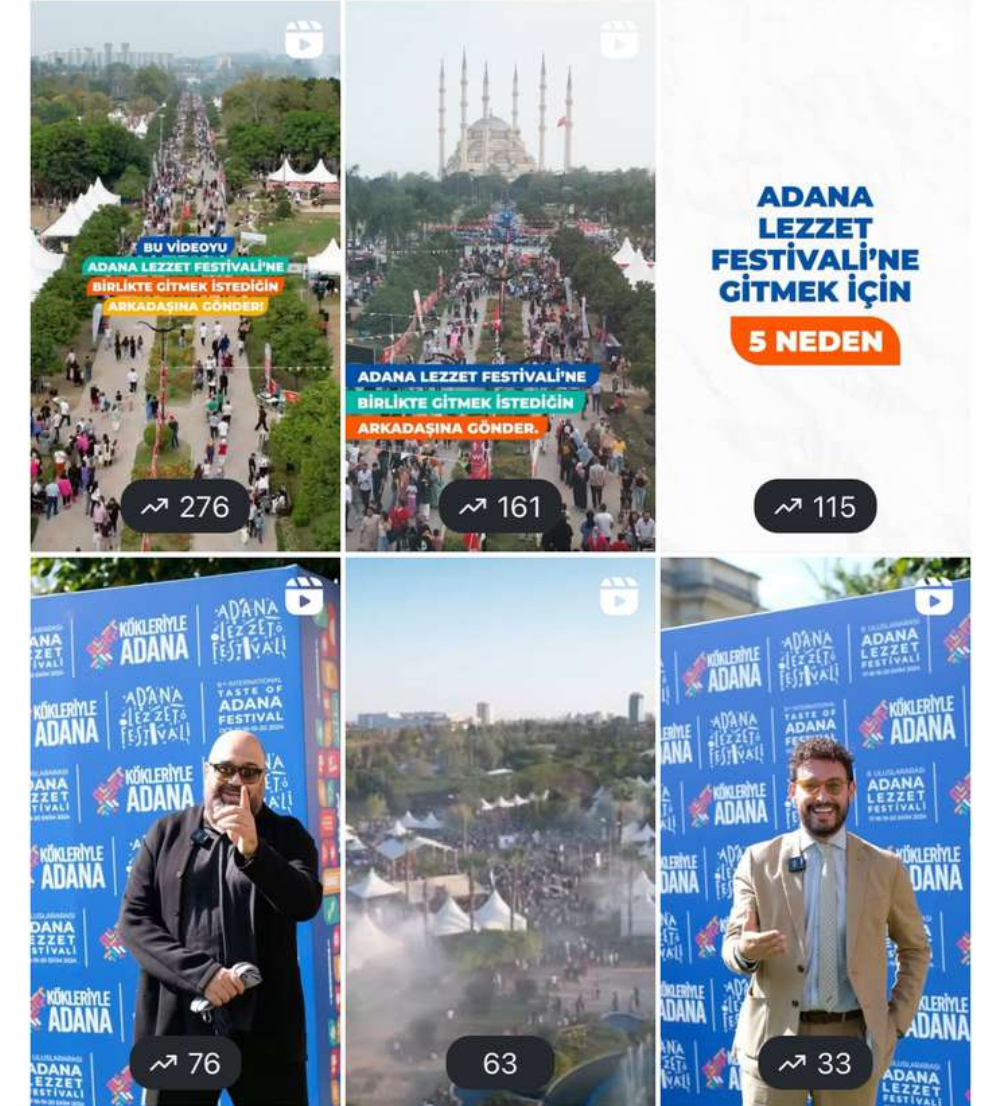
Erişim



Beğenmeler



Kaydetmeler



PR ÇALIŞMALARI

O

N

7

u

A

ğ

Ç

T

Ç

T

ت

ت

ت

Ç

:

ğ

A

TT

:

T

ş

:

:

T :

ş

A





KÖKLERİYLE ADANA

A R

İBRAHİM ORTAŞ

TARLADAN SOFRAYA! (3)
AGZININ TADINI BİLENLER

Damak zevkleri için, farklı kentlere zaman ve para harcıyarak gitmekleri boşauna değildir. Nihayetinde burun canıların meninin de ötesinde bilinç ve farkındalıkla seçici davranarak zevk, estetik, içecek ve sosyal hazz sağlanmaktadır. Yoksa Urfa'nın Çiğköfesi, Lahmacunu, Antep'in Baklavası, Maraş'ın Dondurması, Antakya'nın Künefesi, Tarsus'un Humusu ve Adana'nın Kebabı için onca yolu gidilir mi? İnsanlık tarihine baktığımızda insanın hep damak zevkinin peşinde koştuğu görülür. Peşinde koşulmaz mı o güzelim insanı baştan çıkaran acılı, tatlı, farklı karışımlardan oluşan soslar ile süslenmiş yemekler.

Özel yemekler, ağrılamalar, iç yemekleri ve özel misafirlikler, ikramlar ve ziyaretlerde sunulan seçilen seçkin ve yerel yemekler yanında herhangî bire yapılan ziyaretlerde yörenin lezzetlerin tadının araması anlamlıdır.

Bu arayış lezzetlerin kültürel, antropolojik ve tarih bilgisi ile ilişkili olmaldır. İnsanlığın doğduğu günden günümüze lezzetinin peşinde koştuğunu ve bunun sosun baharatları bulmak için Hindistan ve Çin keşfi çıktığını biliyoruz.

Bilim tarihinde okuduğumuz İpek Yolu ticareti ve arkasında keşiflerin altında damak zevkinin tatmin eden baharat arayışı olmasaydı, İspanyollar ve Portekizliler denizler okyanuslara korkusuzca açılıp Hindistan ve Çin arayışında girerler miydi? Keşiflerin arka planında tarımın özdele o topraklarda yetişen baharat ticaretinin olduğunu anıyınca konunun önemi ve sosyal yönü daha iyi anlaşılır zihnimde.

Bu bilgi bilinci ile artık Adana'ya kebabı yemeye, Kahramanmaraş'a dondurma yemeye, Künefe yemek için Antakya'ya gidenleri damak zevki peşinde olan daha bilinci kişiler olduğunu düşünüyorum.

Günümüzde sosyal gastronomi artık kaçınılmaz olarak bilinci, bilgisi ve geliri artışıyla birleşen bir kavram haline gelmiştir. Sosyal ve ekonomik sektör oluşmuş durumdadır. Adana Lezzet Festivali ve tarım zincirini de bu çerçevede değerlendirdim.

Geçmiş yıllara göre daha iyi organize edilen ortama daha da yerleşik kilitlerin yaratıldığı yeremeleri de dışarıda bırakmadan bütünlüklü bir tarih, antropolojik, sanat ve kültürel bütünlük içinde bilinçle değişimin tadına varması bilinci yaratmak durumundayız.

Tatlımız zevkleri bir festivalin havasından geçen festivalin vesilesiyle tanınan şefler Adana'da yemek yarışmaları çerçevesinde yemekler yaptılar. Hafta boyunca Adana halkı ve dışarıdan gelen misafirler Adana yemeklerinin özdele Adana kebabının selgılarının tadını test etti.

Yabancı şeflerin Adana'ya gelmesi de Çukurova ve Adana'nın kültürel tanınırlığına iyi bir boyut katı. Zirvenin finali Adana Müze kompleksinde Adana lezzetleri kapandı yemekleri ile sonlandı.

Bilinçle ve bilgi ile ağzının tadını bilerek farklı tatları arayışında olanlara ve festivalin başarısı için çaba gösteren herkese yarasan ve teşekkürler.

Adana Baklavası lezzet festivalinde tam not aldı

ADANA (İHA) - Adana'da faaliyet gösteren Tatlıcı Köse'nin özel Adana baklavası, Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde yerli ve yabancı turistlerden tam not aldı. Adana Valiliği'nin evsahipliğinde Büyükşehir Belediyesi ve İlçe belediyeleri ile ortak ve sivil toplum kuruluşlarının katkılarıyla düzenlenen 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, Merkez Park'ta tamamlandı. Festivali 800 bin kişi ziyaret etti. 30 şubeyle faaliyet gösteren Tatlıcı Köse ise Adana Lezzet Festivali'nde stantı açarak yerini aldı. Tatlıcı Köse'nin birbirinden taze ve özel tatlıları festivalde binlerce kişi tarafından tüketilerek algarları tatlandırıldı. Tatlıcı Köse İcra Kurulu Başkanı Muhammet Karahan, "Festivalde 800 bin kişi katıldı. Yüzbinlerce insanı standımızda ağırladık ve özellikle Adana baklavası ile birbirinden farklı tatlı çeşitlerini kram ettik. Ölümlerimiz çok beğenildi. Adana'nın festivalinde olmaya özen gösteriyoruz. Bu özenimiz devam edecek. Festivalde yerimizi alacağız" dedi.

SAMDAN

ADANA LEZZET FESTİVALİNE BÜYÜK İLGI

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NDE GÜZELİM İNSANI BAŞTAN ÇIKAN ACILI, TATLI, FARKLI KARIŞIMLARDAN OLUŞAN SOSLAR İLE SÜSLENMİŞ YEMEKLER.

ÖZEL YEMEKLER, AĞRILAMALAR, İÇ YEMEKLERİ VE ÖZEL MİSAFİRLİKLER, İKRAMLAR VE ZİYARETLEDERE SUNULAN SEÇİLEN SEÇKİN VE YEREL YEMEKLER YANINDA HERHANGİ BİRE YAPILAN ZİYARETLERDE YÖRENİN LEZZETLERİNİN TADINI ARANMASI ANLAMLIDIR.

Bu arayış lezzetlerin kültürel, antropolojik ve tarih bilgisi ile ilişkili olmaldır. İnsanlığın doğduğu günden günümüze lezzetinin peşinde koştuğunu ve bunun sosun baharatları bulmak için Hindistan ve Çin keşfi çıktığını biliyoruz.

Bilim tarihinde okuduğumuz İpek Yolu ticareti ve arkasında keşiflerin altında damak zevkinin tatmin eden baharat arayışı olmasaydı, İspanyollar ve Portekizliler denizler okyanuslara korkusuzca açılıp Hindistan ve Çin arayışında girerler miydi? Keşiflerin arka planında tarımın özdele o topraklarda yetişen baharat ticaretinin olduğunu anıyınca konunun önemi ve sosyal yönü daha iyi anlaşılır zihnimde.

Bu bilgi bilinci ile artık Adana'ya kebabı yemeye, Kahramanmaraş'a dondurma yemeye, Künefe yemek için Antakya'ya gidenleri damak zevki peşinde olan daha bilinci kişiler olduğunu düşünüyorum.

Günümüzde sosyal gastronomi artık kaçınılmaz olarak bilinci, bilgisi ve geliri artışıyla birleşen bir kavram haline gelmiştir. Sosyal ve ekonomik sektör oluşmuş durumdadır. Adana Lezzet Festivali ve tarım zincirini de bu çerçevede değerlendirdim.

Geçmiş yıllara göre daha iyi organize edilen ortama daha da yerleşik kilitlerin yaratıldığı yeremeleri de dışarıda bırakmadan bütünlüklü bir tarih, antropolojik, sanat ve kültürel bütünlük içinde bilinçle değişimin tadına varması bilinci yaratmak durumundayız.

Tatlımız zevkleri bir festivalin havasından geçen festivalin vesilesiyle tanınan şefler Adana'da yemek yarışmaları çerçevesinde yemekler yaptılar. Hafta boyunca Adana halkı ve dışarıdan gelen misafirler Adana yemeklerinin özdele Adana kebabının selgılarının tadını test etti.

Yabancı şeflerin Adana'ya gelmesi de Çukurova ve Adana'nın kültürel tanınırlığına iyi bir boyut katı. Zirvenin finali Adana Müze kompleksinde Adana lezzetleri kapandı yemekleri ile sonlandı.

Bilinçle ve bilgi ile ağzının tadını bilerek farklı tatları arayışında olanlara ve festivalin başarısı için çaba gösteren herkese yarasan ve teşekkürler.



ADANA LEZZET FESTİVALİ
BİNLERCE KİŞİYE
şölen yaşattı



Başkan Seçer: "Bölgesel gastronomi için iş birliği yapmalıyız"

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.



ADANA LEZZET FESTİVALİ
BİNLERCE KİŞİYE
şölen yaşattı



Başkan Seçer: "Bölgesel gastronomi için iş birliği yapmalıyız"

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.



SEYAHAT ADANA, BÖLGESEL GASTRONOMİ DESTİNASYONUNU HEDEFLİYOR
Zeynep Aktaş

ADANA, Türkiye'nin gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon olma potansiyeli taşıyor. Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

Bölgesel gastronomi, sadece yemek değil, aynı zamanda kültür, tarih ve sosyal yaşamı da kapsayan bir deneyimdir. Adana, bu potansiyeli kullanarak, bölgesel gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline gelebilir.

8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nin İlk Lezzet Koşusu'nda Ter Dökme Yarışmacılara Ödülleri Törenle Verildi

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

LEZZET FESTİVALİ

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NİN İLK LEZZET KOŞUSU'NDA TER DÖKME YARIŞMACILARA ÖDÜLLERİ TÖRENLE VERİLDİ

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.

LEZZET FESTİVALİ

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NİN İLK LEZZET KOŞUSU'NDA TER DÖKME YARIŞMACILARA ÖDÜLLERİ TÖRENLE VERİLDİ

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.

LEZZET FESTİVALİ

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NİN İLK LEZZET KOŞUSU'NDA TER DÖKME YARIŞMACILARA ÖDÜLLERİ TÖRENLE VERİLDİ

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.

LEZZET FESTİVALİ

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NİN İLK LEZZET KOŞUSU'NDA TER DÖKME YARIŞMACILARA ÖDÜLLERİ TÖRENLE VERİLDİ

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.

LEZZET FESTİVALİ

8. ULUSLARARASI ADANA LEZZET FESTİVALİ'NİN İLK LEZZET KOŞUSU'NDA TER DÖKME YARIŞMACILARA ÖDÜLLERİ TÖRENLE VERİLDİ

LEZZET KOŞUSU ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ'NDE GERÇEKLEŞTİ

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Vahap Seçer, 8. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nde düzenlenen "Bölgesel Bir Gastronomi Destinyası" başlıklı konuşma yaptı. Seçer, "Her bölge, her şehir, her ülke, her kültürün kendine özgü lezzetleri vardır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi. Seçer, "Adana'nın lezzetleri, sadece Adana'da değil, tüm Türkiye'de ve dünyada tanınmalıdır. Bu lezzetleri tanıtmak, korumak ve yaygınlaştırmak, bölgesel gastronomi için iş birliği yapmaktır" dedi.

AR



FESTİVALDE NELER OLDU?

PŞ A A Ş Ş OŞ Ş P





A

Ş

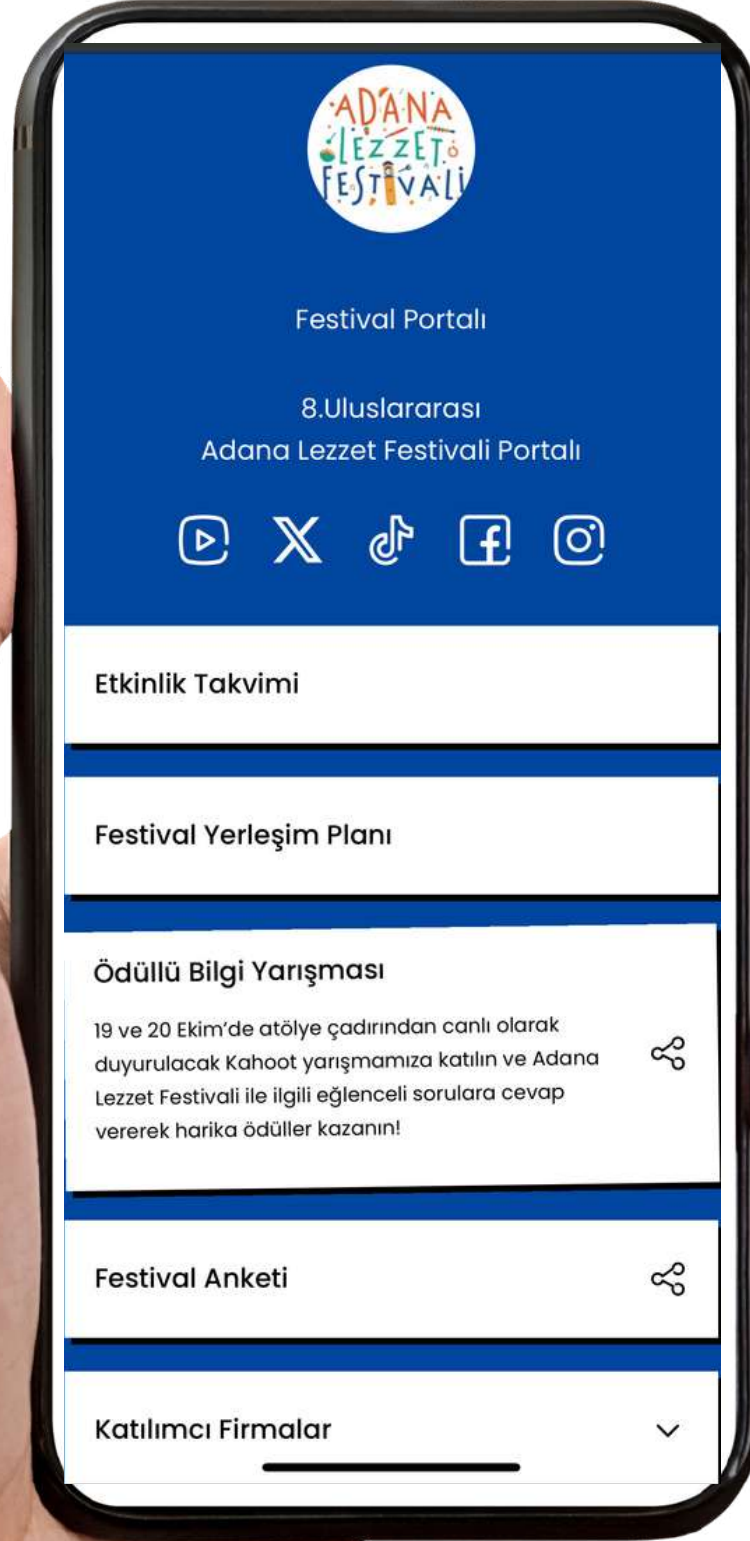
Ş

A

P







P Ş Ş Ş

FESTİVAL İLE İLGİLİ
BİLGİLERİ ALMAK İÇİN
QR KODU OKUTUN



Ş A
Ş Ş A
K A A
A A Ş A
A Ş Ş Ş
A Ş
P A Ş P A A A

QR portalımızı
25 BİN+
farklı kişi ziyaret etti.



P K 2 A / A /





P 1T A

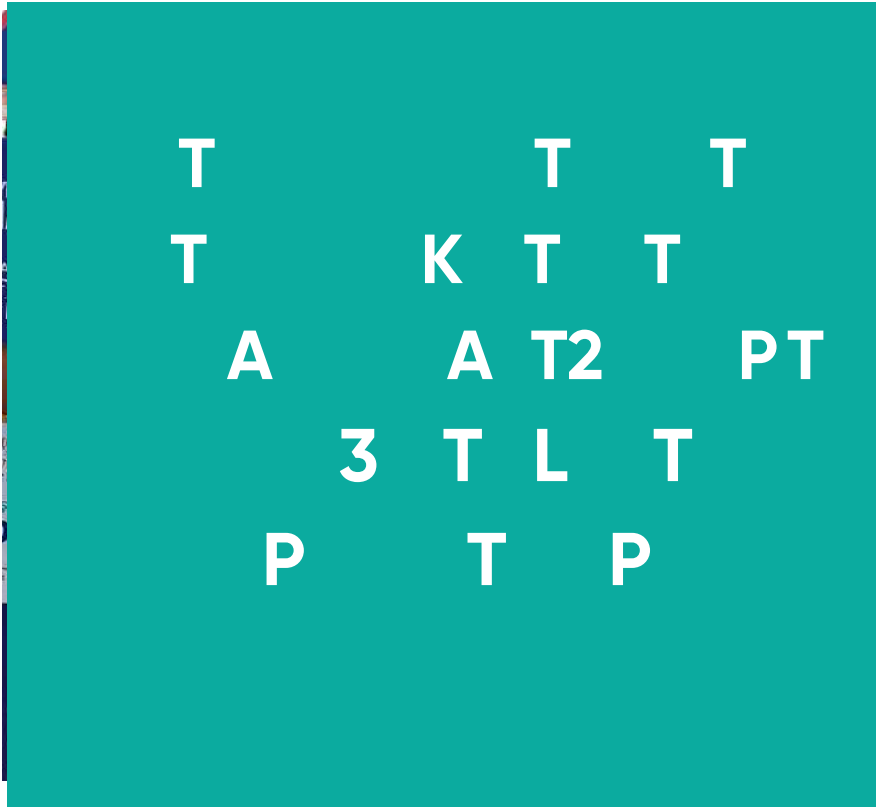


PT1A
1T A
P T TP
KA A P/





2 T O T I T A / A /



2 A

T 2 T



1 3 A1 A / A / T 2



NELERİ GELİŞTİRMELİYİZ?

k Ayü üA nım ynU üp ypü NARmyA m

I

u

U



U k A Uk pRAk A Aü p ü yyA mAJpp

A



mfy U KU NAym AyA ngUyp p py Uyp
A



N ü A U f p üU A m

A A

N



Ş A İ L

u

i





A rMA

• 0

• 0

0

• A

A

•

v

•

• h

• A

• L

• 0

• Y M

• v

•

z

h

• l

• l

• u

v

A



KÖKLERİYLE ADANA

17-18-19-20 EKİM 2024
8.ULUSLARARASI LEZZET FESTİVALİ

17-18-19-20 OCT. 2024
8thINTERNATIONAL TASTE OF ADANA FESTİVAL

Y Yvv YŞY s

tb digital

