



KÜLTÜR VE LEZZETİN BULUŞMA NOKTASI: EDİRNE GASTRONOMİ FESTİVALİ

Sevgili Okurlarım, Bir önceki yazımda kentlerin tanınırlığını artırmak ve geçmişten günümüze ulaşan kültür miraslarımızı geleceğe taşımak, kentin turizm potansiyelini geliştirmek için kent kimliğiyle örtüşen festivallerin önemli olduğunu belirtmiştik.

Son günlerde kentin yerel gazeteleri ile kurum, kuruluş ve sivil toplum kuruluşlarının sosyal medya hesaplarından yoğun olarak düzenlenecek olan bir festivalin tanıtımı yapılmaktadır. Düzenlenen bir etkinliğin başarılı olabilmesinin en önemli çalışmalarından birisi düzenlenecek olan etkinliğin hedef kitleye duyurulmasıdır.

Kadim kent Edirne'ye 10 Ağustos 2023 tarihinde Vali olarak atanan Sayın Yunus Sezer, atandığı günden itibaren kentimizin kültür miraslarını geleceğe taşımak adına çeşitli projelerin üretilip hayata geçirilmesi adına çaba harcadığını görmekteyiz.

Aslında Vali Sayın Yunus Sezer, kentimize yabancı değildir. Kaymakamlığının ilk yıllarında Edirne'nin Lalapaşa İlçesinde kaymakam vekilliğinde bulunmuştur. Edirne'de bulunduğu süreçte kentten etkilenmiş olacak ki, geldiği gibi Makedon Kulesi, Gazi Mihal Hamamı, Kasım Paşa Camii ile

Muradiye Mevlevihane'sini tekrar kentin yaşamına kazandırma çabası içine girmiş ve yaptığı çalışmalarla kent halkının takdirini kazanmaktadır.

Bu bağlamda kentlerin kültür turizminin gelişmesinde gastronomi kültürünün de önemli olduğu bilinmektedir. Edirne Valiliği bu defa da kentin gastronomi değerlerini öne çıkarmak amacıyla "Topraktan Sofraya Edirne" mottosuyla "Gastronomi Festivali" düzenlemiştir. Festival, Edirne Valiliği öncülüğünde Edirne Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün organizasyonu, Edirne Belediyesi, Trakya Üniversitesi ile Trakya Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle 25-27 Ekim 2024 tarihleri arasında Trakya Üniversitesi'nin Karaağaç Yerleşkesinde gerçekleştirilecektir.

Festival kapsamında, üç gün boyunca eşsiz lezzetlerin, kültürel etkinliklerin ve unutulmaz anların yaşanması için zengin bir program hazırlanmış bulunmaktadır.

Program içeriğinde neler mi var?

- Kitap Tanıtımı
- Yemek Videoları
- Atölyeler, Tadımlar ve Yarışmalar
- Söyleşiler
- Balkan Mutfakları Tanıtımı

- Kadın Kooperatiflerinden Yöresel Ürünler
- "Rumeli'den Esintiler" Defilesi

Konserler & Halk Dansları gibi etkinlikler festival kapsamında hazırlanan program içinde halkımıza sunulacaktır.

Aslında festival ile ilgili çalışmalar izlediğimizde festival hazırlıklarının yaklaşık bir yılı aşkın süredir sürdürüldüğü görülmektedir. Edirne'nin ilçe ve köyleri gezilerek halk ile görüşmüş ve kentimizin unutulmuş gastronomi kültüründeki değerlerin ortaya çıkarılması için çalışmalar yapılmıştır. Hatta yapılan bu çalışmalar kayıt altına alınarak geleceğe aktarılması da sağlanmıştır. Yani bu festival sadece 9/8 lik unsurlarla geçirilecek bir festival olmayacağı görülmektedir. Festival'in planlaması ve gelişmesi bir plan ve program dahilinde yürütülmüştür. Nitekim festivalin tanıtımının da Sultan II. Bayezid Külliyesi'nin İmaret Bölümünde yapılması da bunu kanıtlamaktadır. Edirne Valisi Yunus Sezer yaptığı açıklamada, " Proje kapsamında ilçeler ve köylerde folklorik saha araştırması yapıldığını, şefler tarafından kadınlardan alınan tariflerin akademisyenler tarafından çorbalar, salatalar, kahvaltılıklar, tatlılar ve yemekler olarak kategorilere ayrıldığını belirterek yapılan çalışmalar sonucunda elde edilen 101 yemek ve tatlı yapıtlarının görünümlü olarak kaydedildiğini.." belirtmiştir.

Düzenlenen her bir etkinliğin çıktılarının olması önemlidir. Nitekim bu düzenlenen "Gastronomi Festivali"nin birçok çıktısının olacağı görülmektedir. Yapılan bu çalışmaların bir kitapta toplanması ve tanıtımının da festival kapsamında yapılmasının yanında şefler tarafından yapılacak tadımlık lezzetlerin halkımıza sunulması, akademisyenler tarafından söyleşilerin de program kapsamında yer alması festivalin hem program zenginliğini

hem de kalitesini artırmaktadır. Tabi ki, festivallerin vazgeçilmez zenginliği olan müzikte bu etkinliğe de ayrı bir ilgi katabiliriz.

Şu satırları yazarken festival kapsamında şefler tarafından yapıp dağıtılacak olan tadımlık lezzetlerin ücretsiz verilmesi, 20.-TL, 50.-TL gibi düşük bir fiyatla satılması ve buradan gelecek gelirin de kentimizde yoksulluk yaşayan Edirneli vatandaşlarımızın çocuklarının eğitiminde kullanılması festivale ayrı bir anlam katacağını düşündüm. Çünkü ücretsiz dağıtımlar izdiham yaratmakta ve bu izdihamdan halkımız ve çocuklarımız ezilmekte, mağdur olmaktadır.

Festivalin bir proje kapsamında gerçekleştirilmesi ve kentimizdeki kurum ve kuruluşlar işbirliğiyle de yürütülmesi kurumlararası işbirliğinin de gelişmesi ve güçlenmesini sağlayacaktır. Bir proje kapsamında düzenlenen festivalin duyurulması noktasında da başarılı bir tanıtım ve duyuru politikasının yürütülmektedir. Bu konuda yapılan her bir çalışma gerçekten takdire değerdir. Özellikle "Topraktan Sofraya Edirne" mottosu festivalinin ana temasını vurgulamıştır. Bu da festivalin öne çıkmasını sağlamaktadır.

Kentimizin gastronomi miraslarını kültür turizmine kazandıracak olan "Gastronomi Festivali" kentimiz için atılmış önemli bir adım olarak görülmektedir. Yine Sayın Vali Yunus Sezer'in yaptığı açıklamada festival sonunda kentimizdeki bazı lokantalarda "Edirne

Menüsü" adıyla bir çeşitliliğin kazandırılması için çalışmaların yapılacağını belirtmesi gerçekten önemli bir girişim olarak görmekteyim. Çünkü bugün dünyanın hangi kentine giderseniz gidin öncelikli olarak aradığımız nedir? Turist olarak gittiğimiz kentin yöresel lezzetleriyle tanışmak değil midir? Biz ne yazık ki, Edirne'yi sadece bir Selimiye Camii ve Külliyesi ile düşünüyoruz. Halbuki kentimizi taçlandıran birçok kültürel miras bulunmaktadır. Özellikle gastronomi kültürünün içinde yer alan lezzetlerimiz böyle bir fırsatı beklemektedir.

Edirne gastronomi açısından sadece Edirne Tava Ciğeri, Edirne Beyaz Peyniri, Edirne Bademezmesi vd. değildir. Her yazımda belirtiyorum. Edirne'ye gelen yerli ve yabancı turistlerin Edirne lezzetleri ve eğlence kültürü ile buluşacağı bir mekanı bulunmamaktadır. Bugün komşumuz Bulgaristan veya Yunanistan'ın bir kentine gittiğimizde bize müzik ve lezzetlerini bir program içinde sundukları mekanlarını görüp eğleniriz de, kendi kentimizde bunu uygulamak için bir çalışma yapmayız. Ama umut ediyorum ki, bu festival kentimizde birçok alanda farkındalık yaratacak ve yeni gelişmeleri peşinde getirecektir...

Festivalin gerçekleşmesinde emeği geçenleri kutluyor, başarılar diliyorum.

Hadi Edirne Festivaline sahip çık...

Ezan Vakitleri					
İmsak	Güneş	Öğle	İkinci	Akşam	Yatsı
06:03	07:29	13:03	15:57	18:27	19:47

Yenigün
OFSET
GAZETECİLİK VE MATBAACILIK

YEREL SÜRELİ YAYIN

Kuruluş: 5 Mayıs 2005

Kurucusu ve Sahibi:
Hasan Tahsin ERYONAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:

Tarık ERYONAR

Haber Editörü

Özgür ORHAN

Tarih: 24 EKİM 2024 Sayı:5822

UETS adresi: 15602-06750-41933

Baskı, Yönetim, Yazışma Adresi:

Yenigün Ofset Gazete ve Matbaa Tesisleri

Çavuşbey Mahallesi Mumcular Sokak (Makedonya Kulesi Karşısı) No. 16/B EDİRNE

Tel: 0 (284) 213 51 82

WHATSAPP İHBAR HATTI: 0 541 225 27 57

İrtibat Bürosu:

Sabuni Mahallesi Bedesten Dış Dükkanlar No: 5 EDİRNE

Tel: 0 (284) 225 27 57 Tel/Fax: 0 (284) 214 33 31

Yıllık Abone Bedeli:2000 TL. - Şehirdışı Abone Bedeli:2500 TL. -

Resmi İlanlar Sütun cm:140 TL. - Zayı İlanı 150 TL.

Fiyatı 4 TL. Fiyatlara KDV dahil değildir.

Renkli basılmasını istediğiniz özel ilan ve reklamlar pazarlığa tabidir.

GAZETEMİZDE YAYINLANAN YAZILARIN SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.

www.edirneyenigun.com

NÖBETÇİ

ECZANE

EDİRNE
MERCAN ECZANESİ
MITHATPAŞA MAH.LONDRA ASFALTI NO:25/B
02842147292
DİNÇER ECZANESİ
ŞÜKRÜPAŞA MAH. BAHRİYE ÜÇÜK CAD. GELİBOLU SOK.
NO.4 EDİRNE 02842137388
ŞİMŞEK ECZANESİ
TIP FAKÜLTESİ KAVSAGI D-100 KARAYOLU ÜZERİ NO:2
02842363377