

LEZZETE YOLCULUK

Türkiye’yi dünya turizminde daha üst sıralara taşıyacak, gastronomi sektörünün en büyük buluşması Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, “Uluslararası Tadım Etkinliği” ile katılımcılarını lezzet dolu bir yolculuğa çıkaracak.

Akdeniz tadında bir şehir olan Lizbon’un misafir kent olarak katılacağı kongre, bu yıl dünyaca ünlü yemek yarışması Bocuse d’Or temsilcilerini de ağırlayacak.

Türkiye’nin gastronomi turizmi alanındaki en önemli buluşmalarından biri olan 4.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı himayesinde İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde **6-8 Aralık 2018** tarihleri arasında fuarizmir’de gerçekleşecek. İzmir Fuarçılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri Tic. A.Ş. (İZFAŞ) ve Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) ve ortaklığıyla düzenlenen kongre, 12. Travel Turkey İzmir Turizm Fuarı ile eş zamanlı olarak organize ediliyor.

Bu yıl mutfağı ile dünyaya ün salmış Portekiz’in başkenti ve Dünya Gurme Kentler Ağı (Delice Network) üyesi **Lizbon**, misafir kent olarak kongrede yerini alacak. Öte yandan dünyaca ünlü yemek yarışması **Bocuse d’Or** temsilcilerini ağırlayacak olan kongre, Delice Network İzmir Temsilcisi Sırma Güven moderatörlüğünde “Uluslararası Tadım Etkinliği” ile katılımcılarını keyifli bir lezzet yolculuğuna çıkaracak.

Uluslararası Tadım Etkinliği: Tasting Story

Geçtiğimiz yıl başarılı ile gerçekleştirilen ve “5 hikaye, 5 duyu ve 5 yaratıcı” teması ile büyük beğeni toplayan “ **tasting story**” etkinliği bu yıl da lezzet düşkünleri ile uzmanları bir araya getirecek. 5 duyudan yola çıkarak organize edilen Uluslararası Tadım Etkinliği, konusunda deneyimli şef ve profesyonel tadım uzmanlarının ilham veren girişimcilik hikâyelerini paylaşmak, katılımcıları tat eşleşmeleri ve lezzet bileşenleri üzerine düşündürmek için keyifli bir tadım yolculuğu öneriyor.

Misafir kent Lizbon’u temsilen katılan Şef Joao Sa ile Akdeniz yemekleri ve zeytinyağı eşleşmesi ile başlayacak olan etkinlik, zeytinyağı tadım uzmanı Müge Nebioğlu’nun tadım eğitimi ile zenginleşecek.

Katılımcıları çiçek ballarının sınırsız dünyasında yolculuğuna çıkaracak olan BAL LAB oturumunda, arıların mucizevi iksiri, değişik formları ve dünyadaki çeşitli örnekleri Elvan Uysal Bottori ve Ahmet Güzelyağdöken tarafından tanıtılacak.

Katılımcılar, etkinliğin ikinci gününde Uluslararası Ödüllü Su Someliyesi Arnau Marco ve Alican Akdemir ile dünyada farklı kaynak ve mineral değerleri ve su-şarap eşleşmesi hakkında tadım yolu ile bilgi sahibi olacak; suların yiyecek ve içecekler ile uyumu üzerine güncel bilgiler edinecek.

Portekiz'in geleneksel kahvesi Galao, Cimbalino'nun tarih içinde yolculuğu ve tadı ise ödüllü Barista Pedro Miguel Sousa Marmelo ile deneyimlenen hoş kokulu bir yolculuğa dönüşecek.

Oğul Türkkkan ile Anadolu'dan dünyaya bundan on bin yıl önce tarım devrimi ile yayılan bira, peynir ve ekmeğin hikayesi ve lezzet uyumları "Anadolu Ekmekleri ve Peynirleri ile Biranın Uyumu" etkinliğinde olacak.

Ulusal ve uluslararası yarışmalarda çeşitli ödüller alan Türk şarapları tadımı, Yunus Emre Kocabaşoğlu tarafından "Ödüllü Türk Şarapları Tadımı"nda gerçekleştirilecek.

Mehmet Yalçın ile ulusal içkimizin dünden bugüne serüveni "Rakının Sırlarına Yolculuk" etkinliğinde; keşfedilmeyi bekleyen bağlar, İzmir'in güneyinde yetişen üzümlerin birbirinden farklı lezzetli ve tadım yolcuğu ise "İzmir Güney Bağ Rotası Şarap Tadımı"nda yer alacak. Ünlü şef Hazer Amani ise yaratıcı mutfaklarının kapılarını, fuarizmir'de açacak.

Misafir Kent Lizbon'un Lezzetleri

Avrupa'nın önemli turizm destinasyonlarından biri olan Lizbon, çeşitli deniz ürünlerini deneyebileceğiniz zengin mutfağını, 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'nde tanıttak. Lizbon usulü deniz ürünlerinin yanı sıra Akdeniz mutfağı ile yöresel yemeklerinden kendine has bir seçki sunacak olan misafir kent, kongre süresince lezzet tadımları da yapacak.

Dünyanın önde gelen gastronomi ve turizm uzmanları ile eğitimcilerini bir araya getirmek ve gelişen turizmin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yeni yaklaşımlar kazanmak amacıyla düzenlenen kongrenin, geçtiğimiz yıl misafir kenti ise Torino'ydu.

Gastronomi turizminin Türkiye'deki adresi

Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, akademik oturumlar, sektörden önemli isimlerin konuşmacı olarak katıldığı panel oturumları, yerli yabancı şeflerin yemek workshopları, profesyonel uzmanlar ile tadım atölyeleri, gün boyu stantlarında tadım yapan gıda firmaları ve restoranların katılımıyla Türkiye'nin gastronomi zenginliğini gözler önüne serecek.

Çimstone, kongrenin ikinci kez ana sponsorluğunu üstlenirken lezzet diyarı olan Gaziantep ve Kastamonu Belediyeleri yine Destinasyon Sponsorları olacak. Bu yıl dünyaca ünlü yemek yarışması Bocuse d'Or temsilcileri de kongredeki yerlerini alacak. Gastronominin bölge turizmine olan katkılarının konuşulacağı kongrede, akademik bildirilerinin yer aldığı bölüm İzmir Ekonomi Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Yaşar Üniversitesi ve İzmir Katip Çelebi Üniversitesi işbirliği ile yürütülüyor.



İzmir Profesyonel Aşçılar Derneği tarafından desteklenen, 6 - 8 Aralık 2018 tarihlerinde fuarizmir'de düzenlenecek olan **4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi**, gerek konuşmacıları ve gerekse katılım sağlayacak ülke ve şehirler açısından uluslararası bir önem arz ediyor.



fuarizmir, Zafer Mahallesi, Sakarya Caddesi 35410 / Gaziemir - İzmir / Turkey

T: +90(232) 497 10 00 F: 90(232) 497 10 22 / www.fuarizmir.com.tr / bilgi@izmirfair.com.tr