

## DENİZ SİPAHİ

dsipahi@hurriyet.com.tr

twitter.com/desipahi

facebook/desipahi

# Bu platform lezzet sörfü sevenler için

## Gastronomide öne çıkabiliriz

■ DELİCE Network Genel Kurulu 23 - 25 Kasım tarihlerinde İzmir'de gerçekleşti. Pandemi ilginç bir dönem oldu. Evlere kapanınca gastronomiye daha meraklı olduk. Tabii restoranlar da, alışık olduğumuz mekanları da çok özledik.

Pandemi sonrasındaki ilk buluşmalardan birinin İzmir'de olması da önemliydi.

İzmir'deki genel kurulun ev sahibi İzmir Büyükşehir Başkanı Tunç Soyer'di.

Tarihi Portekiz Sinagogu'nda açılış yapıldı ve Başkan Soyer, Delice üyelerini 2022'de yapılacak Terra Madre Anadolu'ya davet etti.

Ve şöyle dedi; "Kültürel çeşitlilik günümüzde İzmir gastronomisine de yansıyor. Bu farklı yemek kültürünün gururlu taşıyıcıları olarak gastronomi, turizm stratejimizin temel ayaklarından birini oluşturuyor. Turizm sektöründeki en yeni uygulamaları ve trendleri takip ediyoruz. Bireysel seyahatlerin tüm dünyada arttığını çok iyi biliyoruz. Özellikle salgından sonra benzersiz ve yerel lezzetler arayan gezginler, kırsal alanların hem doğasının hem de gastronomisinin tadını çıkarma eğiliminde. İzmir, geniş kırsal alanı ile özellikle eko, kırsal, tarımsal ve gastronomi turizmi ile ilgili alternatif turizm türleri arayan gezginler için farklı ve benzersiz turizm ürünleri sunuyor. Coğrafi olarak ayrı olsak da, günümüz dünyasında karşılaştığımız sorunlar dünyanın her yerindeki vatandaşlarımızın refahı için daha iyi çözümler bulma amacıyla bizi birleştiriyor..."

Terra Madre de İzmir için çok önemli bir organizasyon... İzmir'in, Türkiye'nin uluslararası büyük etkinliklere evsahipliği yapması gerekiyor.

Bu sayede turizmi çeşitlendirebiliriz.

“Delice Network Genel Kurulu 23 - 25 Kasım tarihlerinde İzmir'de gerçekleşti. Delice Fransa'nın Lyon kentinde, gastronomi ve iyi yemek konularında üye şehirlerin en iyi uygulamalarını birbirleriyle paylaşabilecekleri ve ortak projeler geliştirdikleri bir platform...”

■ GEÇENLERDE Delice Network İzmir'in evsahipliğindeki organizasyona katıldım.

Önce Delice Network nedir onu size anlatayım.

Delice Network "The City Network on Food & Gastronomy" Fransa'nın Lyon kentinde, gastronomi ve iyi yemek konularında üye şehirlerin en iyi uygulamalarını birbirleriyle paylaşabilecekleri ve ortak projeler geliştirdikleri bir platform...

2007 yılında kurulan Delice, bugün 4 kıtada 31 şehri bir araya getiriyor. Delice'i büyüten; her üyenin ağa güç katan kendi özgünlüğüne, yaklaşımına ve kültürüne sahip olması... Bu 31 şehir arasında İzmir de var. İzmir 2015 yılında bu platforma dahil oldu.

Bütün dünyada tüketim davranışındaki değişimle birlikte yemek ve gastronomi, şehirlerin gelişimini, tanıtımını

güçlendirdi.

Delice Network, gıda ve gastronomiyi kentlerin ekonomik kalkınması ve kentin çekiciliğini artırmak için destekliyor.

Ağa üye şehirlerin tümü, mirasları ve güçlü gastronomik kültürleri veya güçlü yemek stratejileri sayesinde aslında

turizmde birer marka şehir konumunda...

Bu platform sayesinde projeler, girişimler bir araya gelebiliyor.

Ya da iyi örnekler bu ağ sayesinde öğreniliyor, paylaşılıyor ve uygulamalar başlıyor.

Çünkü her kentin, her

bölgenin, her ülkenin lokal uygulamaları var.

Ve iyi yanlar, iyi örnekler dünyaya yayıldığında kentler daha mutlu oluyor.

Tabii insanlar da...

Özetle;

Bu ağ, bu platform, bu birliktelik lezzet sörfü yapmayı sevenler için...

## İzmir Delice'in en ideal üyelerinden

■ DELİCE Network Başkanı Olivier Marette İzmir'in ideal bir üye olduğunu söylüyor.

Ve şöyle diyor;

"Tunç Soyer 'Başka bir tanım mümkün' diyor. Biz de katılıyoruz. Önümüzdeki yıl Delice'in 15'inci yıldönümünü kutlayacağız. Ve İzmir bu platforma zenginlik kattı."

İki yılda bir İtalya'nın aynı zamanda Delice Network üyesi olan Torino kentinde yapılan uluslararası gastronomi fuarı Terra Madre gelecek eylül ayında İzmir'de



düzenlenecek.

Peki İzmir'de neler yapıldı?

Yerel ürünler, üreticiler ve sürdürülebilirlik çalışmalarının yanı sıra gastronomi turizmini destekleyen tematik ko-

nular üzerine kapalı grup çalışmaları yapıldı.

Katılımcı kentler arasında Fransa'dan Lyon ve Bordeaux, Kolombiya'dan Cali, Finlandiya'dan Helsinki, Belçika'dan Brüksel,

Litvanya'dan Riga ve İsviçre'den Lozan vardı.

Kentlerin turizm ofisleri, belediye temsilcileri ve Delice merkez temsilcilerinin katıldığı toplantılardan sonra Kemeraltı'nda göç mutfağı teması üzerine bir workshop da yapıldı.

Lyon Institut Paul Bocuse eğitim kurumundan araştırmacı ve gastronomi uzmanı Fransız Maxime Michaud ve Amerikalı televizyon şef Pati Jinich de İzmir'e geldi.

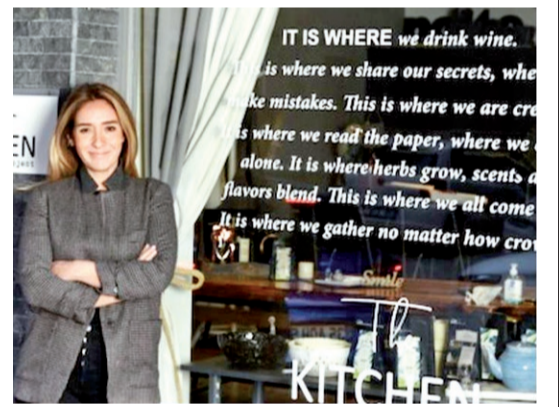
Ben bazı bölümlerine katıldım ve gerçekten de lezzetli sohbetler yaptık.

## SIRMA GÜVEN Delice İzmir'in başında

■ PLAT-FORM'un İzmir temsilciliğini Sırma Güven yapıyor. O da benim gibi bir Francofon;

İzmir Özel Tevfik Fikret Fransız Lisesi mezunu... Fransız devlet bursuyla Besançon ve Nantes Üniversitesi'nde terminoloji alanında eğitim aldı. Gastronomi Terminolojisi ve Fransız Mutfağı konusunda uzmanlaştı.

Lyon'da Institut Paul Bocuse Mutfak Okulu'nda mesleki deneyim kazandı. Institut Paul Bocuse & Les Toques Blanc-



hes Lyonnaise kurum tarafından "Onursal Diploma" ile taçlandırıldı. Urla Enginar Festivali'ni projelendirdi. Akademik hayattan ayrılarak gastronomi alanında danışmanlık vermeye başladı.

