



GASTRONOMİNİN DÜNYA ÇAPINDAKİ İSİMLERİ TÜRKİYE'YE REÇETE SUNDU: 'Dünyanın ilk 5 mutfağı arasına girebilirsiniz'

Elif ERGU

TÜRKİYE gastronomisinin geleceği 1. Global Gastroekonomi Zirvesi'nde konuşuldu. Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD) öncülüğünde düzenlenen zirvede pideden pastırmaya siyez bulgurundan Türk peynir çeşitlerine kadar birçok konu masaya yatırılırken Peru'dan Güney Kore'ye yaratılan başarı örnekleri yabancı konuklar tarafından paylaşıldı. 1500'ün üzerinde katılımcının olduğu zirvede gastronominin Türkiye'nin tanıtımı, ihracatı ve cari açığı için "ilaç" olabileceği vurgulandı.

Zirvenin açılışında konuşan TURYİD Başkanı **Kaya Demirer**, gastronominin turizme

etkisine, gastrodiplomasi kavramına ve katma değeri yüksek ihracat ürünleri açısından Türkiye'nin durumuna değindi. Demirer, peynir, bulgur, zeytinyağı ve şarapta Türkiye'nin yüksek potansiyelinin geliştirilmesi gerektiğini söyledi.

PİZZANIN RAKİBİ PİDE

Zirvenin en dikkat çeken yabancı konuşmacılarının başında Singapur'lu Alan Yau vardı. Londra'dan tüm dünyaya yayılan Hakkasan, Wagamama, Yauatcha, Babji Pide gibi farklı konseptte restoranlar kuran ve son projesi Yamabahçe ile tanınan Yau, Türk gastronomi sektörüne kendi tecrübelerinden yola çıkarak şu tavsiyelerde bulundu: "Ben Londra'da bir Türk restoranı açarken, 134 milyar dolarlık pizza pazarına pideyle girmek,



Türk unsuruna vurgu yapmak istedim. Bence pide 3 şeye sahipti: İtalyanların pizzasına çok benziyordu, büyük bir pazar potansiyeli vardı ve etnik bir tattı. Türkiye'nin dünyada en iyi ilk 5 mutfaktan biri olabileceğini düşünüyorum. Bunu ancak inanılır olmakla başarabilirsiniz. Dünya markası olmak için New York, Londra ve Tokyo'da 3 Michelin yıldızlı restoranlar açması gerekiyor. Türkiye'nin doğru algılanma, iyi temsil edilme ve kaliteye ihtiyacı var. Tabii bir de uluslararası kriterlere uymak ve altyapısını geliştirmek zorunda. Türk gastronomisinde İstanbul ve 'Yeni San Sebastian' diyebileceğimiz Gaziantep şehirleri öne çıkabilir. Ancak en önemlisi Türkiye hakkındaki önyargıları kırmalı. Bence Türkiye katma değeri yüksek 3 ürünle dünyaya açılabilir. Döneri, pidesi ve Türk kahvesiyle..."

Napa Vadisi ekonomisi

ABD'de gastronomi, şarap ve sağlık turizmi merkezi olan Napa Vadisi'ni geliştirmek üzere kurulmuş Visit Napa Valley'in başkanı ve CEO'su Clay Gregory, "Napa çok küçük bir vadi, hükümet tarafından finanse edilmiyor ama büyük fırsatlar vaat ediyor. Stratejik olarak turizmi yöneterek Napa'yı hem koruyor, hem de geliştiriyoruz. Napa'yı çok iyi bilen ve bir daha gelmek isteyen yüzde 92'lik turist kesimin dışında, yeni turistleri çekmeye çalışıyoruz" dedi.