

Review Article / Derleme Makalesi

# Yerel lezzet turları örneğinde Slow Food Hareketi

## *Slow Food Movement in the case of local tasting tours*

Saniye Gül Güneş  <sup>1</sup> Dilek Gökçen Sabur  <sup>2\*</sup>

1 Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Konya

2 Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya

### Article info

#### Anahtar Kelimeler:

Slow Food Hareketi, yerel lezzet turları, sürdürülebilir turizm, eko-gastronomi.

#### Keywords:

Slow Food Movement, local tasting tours, sustainable tourism, eco-gastronomy.

Received: 07.03.2023

Accepted: 15.06.2023

E-ISSN: 2979-9511

DOI: 10.58625/jfng-2090

Güneş & Sabur; Yerel lezzet turları örneğinde Slow Food Hareketi

Available online at <https://jfng.toros.edu.tr>

#### Corresponding Author(s):

\* Dilek Gökçen Sabur, [gokcensabur@gmail.com](mailto:gokcensabur@gmail.com)

### Özet

Slow Food hareketi, hızlı yaşam şartlarının karşısında yerel mutfak kültürlerinin ve geleneksel değerlerin kaybolmasını engellemek amacıyla 1989 senesinde İtalya'da kurulmuştur. İtalya'da başlayan Slow Food hareketi günümüzde 160'tan fazla ülkede kâr amacı gütmeyen faaliyet göstermektedir. Slow Food hareketi kapsamında gerçekleştirilen projelerde; sürdürülebilir turizm, eko-gastronomi, sürdürülebilir tarım ilkelerinin önemi sıklıkla vurgulanmaktadır. Sürdürülebilirlik ilkelerinin önemi, üretimin olduğu ve kaynak değerlerinin korunması gerektiği her alanda artmaktadır. Gastronomi turizminden de sağlanan faydaların sürdürülebilmesi ve yerel unsurların korunması önemlidir. Bu noktada da Slow Food hareketi tarafından gerçekleştirilen projeler gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine fayda sağlamaktadır.

Gerçekleştirilen alan yazın taramasında yerel lezzet turları ve Slow Food hareketinin ilişkisini konu alan çalışma sayısının az olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sebeple gerçekleştirilen çalışmada, gastronomi turizmi içerisinde önemli bir ürün olan yerel lezzet turları ve Slow Food hareketi arasındaki ilişki incelenmiştir. Çalışma sonucunda, sorumlu turistlerin beklentilerine bir cevap olarak, Slow Food hareketi ve eko-gastronomi ilkeleri ışığında yürütülen yerel lezzet turları konusunda öneriler geliştirilmiştir.



## Extended Abstract

**Aim:** People from different social backgrounds live in cities, which are residential zones with high population densities and continuous characteristics (1). Political, economic, and cultural factors have contributed to changes in the meanings and purposes of cities across time. These elements have an impact on how cities are run and how residents interact with each other. The process of globalization is seen as a factor hastening urban change. The globalization process, in addition to being a force that unites various cultures, has the potential to cause the loss of a society's unique characteristics and the emergence of societies that are identical to one another if its adverse consequences are not addressed. Cities start to lose their distinctive identities as a result of this situation (2, 3). Cities' original structure suffers as societies lose their own identities and uniqueness. The globalization process' standardization effects have a negative impact on urban culture and may result in the development of a consuming culture that is standardized economically (4). In terms of structure, many cities today resemble one another because of the look. Original structures are starting to give way to uniform and comparable constructions. This situation is harmful to city culture, especially to the ideals referred to as the urban spirit. While the cities are more similar to one another, the adoption of a rapid and monotonous lifestyle by its inhabitants, as opposed to their original lifestyles, has resulted in the creation of many harmful currents. These factors have also had an impact on the foods of today's population, who lead fast-paced lives and seldom have time for social interaction. Fast food has become a popular habit that is detrimental to both local cuisine culture and health (5). A few movements have formed in an effort to conserve lost and vanishing customs, regional ways of life, and historic city identities. In order to counteract the negative effects of globalization, the Slow Food movement was founded as a non-profit civil society movement (6). The basic tenet of the Slow Food movement is that everyone may have access to healthy, ethical, and sustainable food for the world (7). The requirements and expectations of responsible customers have also changed, depending on the goals of the slow-food movement. These customer demands have led to certain developments in the travel and tourist industry. Businesses that implement service policies in line with the needs of visitors looking to escape the stress of everyday life and enjoy novel experiences have begun to emerge as tourist attraction hubs (8). Because of this, lodging and dining establishments in tourist areas operate by putting the culture of the local food first. Because it is easy to conclude that food and beverages offer appealing experiences when visitor encounters are investigated.

Nowadays, tourists are beginning to place more value on learning about the locals and their culture while choosing which tourist activities to take part in. In this regard, the significance of gastronomic travel is gradually growing. Local food and beverages stand out as components that show visitors the region's true character, historical background, and cultural history (9). In this environment, numerous tourist sites have begun to use various marketing techniques to transform their culinary culture into a tourist attraction. In a context of increasing tourism competitiveness, activities are being conducted that fall under the category of gastronomic tourism. Local tasting tours have become more popular recently among these activities, as can be shown (10). Managers that promote destinations by highlighting the diversity and wealth of the regions organize the gastronomy routes they have chosen under the heading of local tasting tours through tour operators (11). It is thought that in order to sustain the advantages of local tasting tours for a longer period of time, it is critical to accept and put into practice the concepts of eco-gastronomy and Slow Food. Because it is believed that preserving these values is the only way to stop the global cultural and environmental destruction. It is essential to give sustainability principles top priority in every field in order to avoid unwanted effects. The food and tourist industries can benefit economically and help to preserve local characteristics by operating in accordance with sustainability principles. For this reason, it is hoped that by promoting them through local tasting tours, the strong relationship between the aims of the Slow Food movement and sustainable gastronomic tourism can be advantageous to tourist destinations.

**Method:** People are the primary focus of phenomena like the Slow Food movement and the local tasting tours investigated in this study. The systematic descriptive compilation approach of qualitative research designs was used to comprehend the activities in which individuals are participating. In the approach of systematic review, information is gathered by conducting as much research as is practical on the topic under investigation, and then the information is thoroughly examined. Systematic reviews decrease prejudice because they are impartial. A systematic review is regarded as a scientific technique for compiling the literature as well (12). During the study's data gathering phase, the Google Scholar database, a number of websites, academic journals, and books were employed for this purpose. Using the information collected, an analysis of the current state of the Slow Food movement's projects and tasting tours was conducted, and recommendations were made. It is anticipated that the study will benefit academic scholars, destination managers, tour operators, and associated literature in this field.

**Results:** The Slow Food movement is primarily concerned with the conversation between diners at the dinner table and the preservation of food culture (13). The goal of gastronomy, on the other hand, is to maintain regional flavors while also catering to customer preferences and ensuring the long-term sustainability of the culinary tradition. The objectives of the Slow Food movement and the field of gastronomy are complementary. Based on this similarities, the research looked at how local tasting tours and the Slow Food movement are related.

Gastronomy tours are package deals that provide all that gastronomy travelers are looking for in terms of access and experiences. The unique selling point of local flavor tours is how they combine the gastronomy with all of the area's other historical and natural attractions to appeal to tourists (14). On the other side, the goal of the Slow Food movement is to make healthy, ethical food accessible to everyone. As a result, it works on projects that promote taste education, biodiversity preservation, and gastronomic traditions. Activities like the Terra Madre food net, slow fish, slow wine, and slow cheese are done as part of the Slow Food movement. These initiatives and the gastronomic excursions run by the Slow Food movement are very similar. It is expected that the advantages of local tasting tours will last for a longer time and that they will play a more active role by embracing and putting the ideas of Slow Food and eco-gastronomy into practice. The evaluation conducted in this context led to the conclusion that the majority of research on the topic found that local gastronomy are an appealing factor for tourists and inspire them to learn about the regional culinary traditions. Tasting tours therefore appear to be crucial to the growth and promotion of rural communities. Organizing gourmet tours in line with the principles of sustainable tourism, eco-gastronomy, and the Slow Food movement is beneficial to the region's culinary culture, economy, and environment (15).

**Conclusion:** As a result, it can be claimed that the Slow Food movement and local tasting tours share a foundation and have a harmonic design. The establishment of tasting tours in areas where the Slow Food movement is popular would help to achieve the expected objectives. More tourists who are interested in the topic will participate in this experience as a result of the introduction of the regions that adhere to the Slow Food or Cittaslow concept. By embracing the Slow Food concept, it will be possible to stop the detrimental impacts of tourism and protect the local population and its values.

## GİRİŞ

Şehirler, toplumsal açıdan farklılıkları mevcut bireylerin barındığı, yüksek nüfus oranlarına sahip ve devamlılık özelliği taşıyan yerleşim alanlarıdır (1). Zaman içerisinde politik, ekonomik ve kültürel faktörler gibi nedenlerle şehirlerin sahip oldukları anlamlar ve işlevler değişim yaşamıştır. Bu faktörler şehirlerin yönetim şekillerini ve şehir içerisinde yaşayan bireyler arasındaki ilişkiyi etkilemektedir. İçerisinde bulunduğumuz küreselleşme süreci ise şehirlerde yaşanan değişimleri hızlandıran bir faktördür. Küreselleşme süreci farklı toplumları birbirine yakınlaştıran bir faktör olmasının yanında olumsuz etkileri önlenmediği sürece yerel özgünlüğün yitirilmesine ve birbirine benzeyen toplumların oluşmasına sebep olmaktadır. Bu faktörler neticesinde de şehirler kimliklerini kaybetmeye başlamışlardır (2, 3). Toplumların kendi benliklerini ve özgünlüklerini kaybetmeleri dolayısıyla da yozlaşmaları ise şehirlerin özgün yerel kimliklerine zarar vermektedir. Küreselleşme sürecinin standartlaştırıcı etkisi şehirlerin kültürünü olumsuz yönde etkilemekte, özellikle de ekonomik açıdan standardize edilmiş bir tüketim kültürünün oluşmasına neden olmaktadır (4). Günümüzde birçok şehrin yapılaşması, görünüşleri birbirini andırmaktadır. Özgün yapılar yerlerini tek tip gözüken, benzer yapılara bırakmaya başlamıştır. Bu durum ise şehirlerin kendisine ait kültürüne, özellikle de kent ruhu olarak adlandırdığımız değerlere zarar vermektedir.

Şehirler tek tipleşirken, içerisinde yaşayan halkın da özgün yaşam tarzlarının yerini hızlı ve monoton bir yaşam tarzını benimsemesi birçok zararlı akımın doğmasına neden olmuştur. Hızlı yaşayan, birbiriyle sohbet etmeye bile vakti olmayan günümüz insanların beslenme tarzları da bu faktörlerden etkilenmiştir. Hızlı yemek olarak adlandırılan Fast Food akımı hem sağlığa hem de yerel mutfak kültürüne zarar veren bir akımdır (5). Kaybolan ve kaybolmaya yüz tutmuş gelenekler, yerel yaşam tarzları ve özgün şehir kimliklerinin korunması amacıyla bazı hareketler ortaya çıkmıştır. Slow Food hareketi, küreselleşmenin neden olduğu olumsuzlukların önüne geçilmesi amacıyla kurulan ve kâr amacı

gütmeden faaliyet gösteren, sivil toplum hareketidir (6). Slow Food hareketi 1986 senesinde, İtalya'nın başkenti Roma'da açılacak olan bir Fast Food akımı restoranına karşı yerel halkın gerçekleştirdiği protesto ile hayatımızda yer almaya başlamıştır. Yemek kültürünün tek tipleşmesine ve hızlı yemek yemeye olan bu tepkiler neticesinde 1989 senesinde Slow Food hareketi resmen yasallaşmıştır (16). Slow Food hareketinin ana felsefesi, tüketiciler, üreticiler ve gezegen için iyi, adil ve temiz gıdaya erişimin mümkün olduğudur (7). Slow-food hareketinin amaçladığı unsurlara bağlı olarak sorumlu tüketicilerin talep ve beklentileri de değişime uğramıştır. Tüketicilerin bu istekleri neticesinde turizm sektöründe de bazı değişimler yaşanmıştır. Günlük hayatın stresinden uzaklaşmak ve farklı deneyimler yaşamak isteyen turistlerin talepleri doğrultusunda hizmet politikası yürüten işletmelerin turistik cazibe merkezleri haline geldiğini görmekteyiz (8). Bu nedenle de turistik destinasyonlarda yer alan konaklama ve restoran işletmeleri yerel mutfak kültürünü ön planda tutarak faaliyetlerini gerçekleştirmektedirler. Çünkü turist deneyimleri incelendiği zaman yemeklerin ve içeceklerin cazip deneyimler yaşattığını söylememiz mümkündür.

Günümüzde turistler katılacakları turistik faaliyetlerde yerel halkı ve kültürünü tanımaya önem vermeye başlamışlardır. Bu açıdan da gastronomi turizminin önemi giderek artmaktadır. Yerel yiyecek ve içecekler turistlere yörenin özgün kimliğini, tarihi, kültürel mirasını tanıtan unsurlar olarak öne çıkmaktadır (9). Bu bağlamda birçok turistik destinasyon sahip olduğu mutfak kültürünü çeşitli pazarlama stratejileri ile turistik çekim unsuruna dönüştürmektedir. Turizmde artan rekabet ortamında gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler de mevcuttur. Yerel lezzet turlarının da söz konusu faaliyetler içerisinde son yıllarda önem kazandığını görmekteyiz (10). Bölgelere ait farklılıkları ve zenginlikleri destinasyon tanıtımında kullanan yöneticiler bu kapsamda belirledikleri gastronomi rotalarına tur operatörleri aracılığıyla yerel lezzet turları düzenlemektedirler (11).

Mevcut çalışmalar incelendiğinde, yerel lezzet turları ve Slow Food hareketi arasındaki ilişki

üzerine gerçekleştirilen fazla sayıda çalışmaya rastlanılmamıştır. Slow Food ve temaları üzerine gerçekleştirilen birçok çalışma literatürde bulunmaktadır. Mevcut çalışmaların genelinin Slow Food hareketinin ve yavaş felsefesinin, gastronomi turizmi ile ilişkisi üzerine gerçekleştirildiğini söylememiz mümkündür. Aliyeva ve Kurgun (17), "Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi: Foça Örneği" isimli çalışmalarında Foça'nın mevcut durumunu katılımcılar üzerinden analiz etmişlerdir. Çalışmanın ana çıkış noktası sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimi ve etkinliğinin artırılması konusunda Slow Food kavramının rolüdür. Araştırma sonucunda Slow Food kapsamında gerçekleştirilen proje ve etkinliklerin, Foça'nın yerel kültürünün ve gastronomik kimliğinin korunmasında oldukça etkili olduğu belirtilmiştir. Bucak ve Turan (18) ise, "Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Yavaş Yemek Örneği" başlıklı çalışmayı gerçekleştirmişlerdir. Çalışmada Gökçeada'nın Dünya'nın ve Türkiye'nin ilk Cittaslow adası olduğu vurgulanarak bu unvanın adada gerçekleştirilen turizm ve gastronomi faaliyetlerine olan etkisi araştırılmıştır. Araştırma sonucunda adada Slow Food hareketinin benimsenmesinin turizm açısından faydalı gelişmeleri de beraberinde getirdiği belirtilmiştir. Fakat Slow Food hareketinin veya Cittaslow unvanının Gökçeada için bir marka değeri oluşturulmasında yeterince katkıda bulunmadığı saptanmıştır. Sünnetçioğlu ve Özkök (19), "İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi" başlıklı makalelerinde Slow Food hareketi ve gastronomi disiplini arasındaki ilişkiyi araştırmışlardır. Araştırma sonucunda yerel halkın korunarak gastronomi turizmi ve Slow Food sayesinde yerel kültürün tanıtımının sağlanabilmesinin mümkün olduğu bildirilmiştir.

Yerel lezzet turlarından sağlanan faydaların daha uzun bir süreç içerisinde sürdürülebilmesinde, eko-gastronomi ve Slow Food ilkelerinin benimsenerek uygulanmasının önemli olduğu varsayılmaktadır. Çünkü dünya genelinde yaşanan kültürel ve çevresel tahribatın ancak bu değerlere sahip çıkılarak önlenilebileceği düşünülmektedir. Olumsuz etkilerin önüne geçilebilmesi için öncelikle her alanda sürdürülebilirlik

ilkelerinin ön planda tutulması gerekmektedir. Sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda gerçekleştirilen gastronomi ve turizm faaliyetleri hem yerel değerleri korumaktadır hem de ekonomik açıdan daha fazla kâr edilmesine olanak sağlamaktadır. Bu amaçla da Slow Food hareketinin amaçları ve sürdürülebilir gastronomi turizmi arasındaki güçlü bağın, yerel lezzet turları aracılığıyla sunulmasının, turistik destinasyonlara fayda sağlayacağı varsayılmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Çünkü sosyal bilimlerin ilgi alanı olan sosyal olguların kendilerine özgün boyutlarıyla bütüncül olarak ele alınması gerekliliği bulunmaktadır (20).

Bu çalışmada incelenen Slow Food hareketi ve yerel lezzet turları gibi olguların ana odak noktası insandır. İnsanların yer aldığı faaliyetleri anlamak için de nitel araştırma desenlerinden sistematik betimsel derleme yönteminden faydalanılmıştır. Sistematik derleme yönteminde, çalışma konusu üzerine olabildiğince fazla araştırmaya ulaşılarak veriler toplanmakta ve toplanan bu veriler kapsamlı bir şekilde analiz edilmektedir. Sistematik incelemeler nesnel bakış açısında olduğu için önyargıyı en aza indirmektedir. Ayrıca sistematik bir incelemenin, literatürü özetlemek için bilimsel bir yöntem olduğu açıktır (12). Bu amaçla çalışmada veri toplama aşamasında; Google Akademik veri tabanı, çeşitli web siteleri, akademik makale ve kitaplardan faydalanılmıştır. Toplanan verilerle Slow Food hareketi tarafından gerçekleştirilen projelerin ve lezzet turlarının mevcut durumu analiz edilmiş ve bu doğrultuda öneriler geliştirilmiştir. Bu anlamda çalışmanın, akademik çalışma yapan araştırmacılara, destinasyon yöneticilerine, tur operatörlerine ve ilgili literatüre fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

### 1. Slow Food Hareketi

Slow Food, Türkçe'de yavaş yemek anlamına gelmektedir. Sivil toplum kuruluşu olmasına rağmen temelinde yatan ana düşünce nedeniyle felsefe, akım şeklinde de adlandırılmaktadır. Bu nedenle Slow Food çok disiplinli bir bakış açısına sahiptir. Slow-food hareketi, 1980'lerde İtalya'da Carlo Petrini ve bir grup aktivist öncülüğünde başlatılmıştır. Roma'da açılacak olan Fast Food akımı restoranına karşı yerel halkın gerçekleştir-

diği protestolar neticesinde Slow Food hareketi 1989 yılında yasallaşmıştır (7).

Slow Food hareketi, yerel mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş reçetelerini, gastronomik kimliğini korumayı, yemek yerken alınan hazzın artmasını, geleneksel tarım yöntemlerinin korunarak geliştirilmesini amaçlamaktadır (21). Slow food hareketi, Fast Food akımı akımının tersine taze ve organik gıdaları, üreticiyi savunmaktadır. Yeme-içme eylemi esnasında bir araya gelen insanların yalnızca mekanik bir eylemi yani beslenmeyi gerçekleştirmek için değil birbirleriyle etkileşim içerisinde olmalarını da savunmaktadır. Yerel ürünlerin yer aldığı büyük sofralar kültürel ve sosyal etkileşim açısından oldukça önemlidir. Toplumun her üyesi ve kesimi bir sofraya etrafında toplanarak iletişim kurabilir. Bu açıdan da Slow Food hareketinin Fast Food akımı aksine insani ilişkilere daha fazla değer verdiğini söylememiz mümkündür. Ayrıca ulusal ve uluslararası kültürün taşıyıcısı olan yemeklerin ve yerel içeceklerin tanıtımını, geleneksel üretimini desteklemektedir. Yerel gıda üreticilerini, çiftçileri destekleyerek, ürünlerini sunacakları pazarların kurulmasına öncülük etmektedir.

Slow Food hareketi kapsamında gelişen yavaş akımı günümüzde birçok farklı alana yayılarak amaçlarını gerçekleştirmektedir. Cittaslow (Yavaş Şehirler), Slow Food hareketinin, felsefesinin şehirlerde uygulanması amacıyla oluşturulmuştur. Dünya genelinde uygulanan yavaş şehirler projesi ile şehirlerin yaşam kültürlerini ve kent ruhunu korumak hedeflenmektedir (22). Yavaş Şehir felsefesi, globalleşme sürecinin şehirler, insanlar ve yaşam biçimleri üzerinde neden olduğu yıkıcı ve olumsuz etkilerine bir tepki niteliğindedir. Çünkü globalleşme şehirleri homojenleştirmekte, yerel ve geleneksel kültürün zarar görmesine neden olmaktadır. Sonuç olarak da tek tipleşmiş standart yemek kültürleri, yaşam tarzları ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle de yavaş şehirler felsefesi ile globalleşmenin neden olduğu bu olumsuz etkiler engellenerek kent kültürünün korunması istenmektedir. Küreselleşmenin olumsuz etkilerine karşı oluşturulan Cittaslow Birliği 15 Ekim 1999 senesinde imzalanan Yavaş Şehirler Sözleşmesi ile yasallaşmıştır. İtalya'da

uygulanmaya başlanan proje ilk etapta Chianti, Orvieto, Bra ve Positano kentlerinde etkinliğine başlamıştır (23). Türkiye’de 2009 senesinde birliğe katılan ilk üye Seferihisar’dır. Seferihisar, 2013 senesinde de Türkiye’nin Yavaş Şehir Başkenti seçilmiştir. Türkiye’de 21 şehir, Dünya genelinde de toplam 282 şehir, yavaş şehir unvanına sahiptir (24). Birliğe katılmak için gerekli kriterler:

- Çevre Politikaları
- Altyapı Politikaları
- Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları
- Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkarlara Dair Politikalar
- Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim İçin Planlar
- Sosyal Uyum
- Ortaklıklar başlıkları altında sıralanmaktadır.

Yavaş Şehir olabilmek için yapılacak başvurular da nüfusun 50.000’inin altında olması gerekmektedir. Cittaslow belediyeler birliğine üye olabilmek amacıyla aday kentlerin kriterleri hayata geçirmek adına birtakım projeleri uygulamaları gerekmektedir. Puanlama siteminin uygulandığı, adaylık süreci sonunda 50 puan üzerinde puan sahibi şehirler, bir sene deneme sürecine tabi tutulurlar. Deneme süresi sonucunda başarılı olan kentler, Yavaş Şehirler ağına katılmaktadır (24).

Kriterler güncel yaşanan olaylara uyumlu bir şekilde tekrar düzenlenmektedir. Kriterlere sahip olan kentler müracaatları ile birlik tarafından değerlendirme sürecine alınmaktadır. Yavaş Kentler ağının logosunda salyangoz kullanılmaktadır. Yavaş hareket etmesiyle tanıdığımız salyangozlar, birliğin felsefesini vurgulamaktadır. Hızlı yaşam tarzının benimsendiği kentlerde acelecilikle meydana gelebilecek olumsuzlara bir tepki olarak salyangoz logoda tercih edilmiştir. Ayrıca Yavaş Şehirler ağının ana odak noktalarından birisi de teknolojinin faydalarının geliştirilerek kullanılması ve olumsuzluklarının olabildiğince engellenmesidir. Teknoloji çağının sunduğu avantajların etkin bir şekilde kentlerde kullanılırken diğer yandan kent ruhunun, kent

kimliğinin, geleneklerinin korunarak sürdürülebilirliği amaçlanmaktadır (25).

Yavaş Şehirler ağı yanında, Slow Food kapsamında yürütülen faaliyetlerin daha verimli olabilmesi adına temalar da oluşturulmuştur. Bu temalardan bazıları ve görev alanları aşağıda listelenmiştir:

- **Yemek ve Sağlık:** Diyet programları yalnızca kilo verme veya alma amacıyla oluşturulan listelerden ibaret değildir. Diyet, bir bireyin yeme-içme öğretileri ile yaşam tarzı arasındaki ilişkidir. Sağlıklı bir insan yaşamı için hayat boyunca sağlıklı bir diyetin uygulanması oldukça önemlidir. Bu nedenle de Slow Food hareketinin yemek ve sağlık teması altında başlıca hedefleri; katkı maddeleri, gıda koruyucuları, şeker ve yağ oranı yüksek işlenmiş gıdaların yerine sağlığa yararlı, yerel, organik, taze ürünlerden hazırlanan yemeklerin tüketilmesidir (7).

- **İklim Değişikliği:** Günümüzde maalesef uzun yıllardır neden olduğumuz yanlış uygulamaların sonucunda karşılaştığımız çevre kirliliği, doğanın tahribatı nedeniyle meydana gelen birçok felakete tanıklık etmekteyiz. Kuzey kutbunda buzullar erimekte, hayvan ve bitki popülasyonları tehlike altındadır, aşırı sıcaklık sebebiyle kuraklık yaşanmaktadır ve birçok doğal afet cereyan etmektedir. Bu olumsuzluklara karşı Slow Food hareketi çerçevesinde yaşanan tahribat engellenmesine yönelik projeler yürütülmektedir. Bu nedenle Slow Food hareketi kapsamında yer alan her projede temel kaynağımız olan doğanın korunması, ön plandadır. Seçilmiş tohumlar, zararlı zirai atıklar ve maddelerin kullanımına karşı çıkan Slow Food hareketi aynı zamanda biyoçeşitliliğin korunması, besinlerin geri dönüşümü, çiftliklerle ilgili projeler ve eğitimleri yürütmektedir. Çevre bilincinin yaygınlaşması amacıyla sorumluluk duygusunun ve sürdürülebilirliğin kamuda tanıtılmasını savunmaktadır. Özellikle de gelecek nesillere doğanın en az zararla devredilebilmesinin yolunun çocuklara verilecek eğitimlerle anlam kazanacağı üzerinde durmaktadır.

- **Yavaş Yemek Seyahati:** Tema, potansiyeli olan bölgelerde sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında faaliyetler düzenlemeyi hedefle-

mektedir. Belirlenen bölgeye ait özgün mutfağın reçetelerini uygulayan şefleri, geleneksel üretim teknikleri uygulayan yerel çiftçileri, kasapları, fırınları, bağcılarını bir araya getiren bir platform oluşturarak turizm ile bölgenin kalkınmasına destek olmaktadır.

- **Yavaş Peynir:** Peynirin ana maddeleri, süt, peynir mayası ve tuzdur. Fakat dünya genelinde bilinen 2000'den fazla peynir bulunmaktadır (7). Peynirlerin ana bileşeni aynı olmasına rağmen, kokuları, lezzetleri, renkleri ve fiziksel görünüşleri birbirlerinden farklıdır. Slow Food ise bu zenginliğin korunarak kendilerine has geleneksel üretim teknikleri ile gelecek nesillere de aktarılması üzerinde durmaktadır. Pastörize ve endüstriyel peynirlerin tüketimi ve üretimine karşı yerel peynir üreticilerini desteklemektedir. Slow Food hareketi, slow- chesee teması ile yerel çiftliklerde beslenen hayvanlardan elde edilen doğal ve kaliteli sütlerle hazırlanan peynirlerin üretimini teşvik etmektedir. Diğer yandan da bu peynirlerin korunma altına alınmasını ve reçetelerinin özgün hazırlama tekniklerinin kayda geçirilmesi üzerinde çalışmalar gerçekleştirmektedir.

- **Yavaş Şarap:** Şarabın ana maddesi üzümlerdir. Üzüm bağlarında kullanılan pestisitler, herbisitler, aşırı su tüketimi üreticiler ve çevre üzerinde bir takım olumsuz etkilere sahiptir. Yavaş şarap temasının amacı geleneksel bağcılığın ve üzüm çeşitlerinin korunmasını amaçlanmaktadır. Yerel üreticileri destekleyen Slow Food, yavaş şarap rehberi ile de gastro-turistlere şarap rotaları hakkında bilgiler sunmaktadır. Slow-wine rehberi İtalyan şarapları hakkında sunduğu derin bilgiler yanında 2500'den fazla şarap çeşidini ve 300 adet şarap mahzenini tüketiciye anlatmaktadır (7). Rehber çerçevesinde düzenlenen şarap rotaları da gastro-turistlerin ilgisini çekmektedir.

- **Yavaş Yemek Köyleri:** Yavaş yemek köyleri temasının ana hedefi kırsal kalkınmaya yardımcı olmaktır. Bu hedef doğrultusunda Karitanya (Avusturya) pilot bölge olarak belirlenmiştir. Karitanya, nüfusunun neredeyse yarısının köylerde yaşadığı tespit edilmiştir. Gerçekleştirilen saha çalışmalarında Karitanya'nın zengin bir biyolojik ve kültürel çeşitliliğe sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Bölgede zaten var olan aktif

Slow Food toplulukları bölge seçiminde önemli bir kriterdir. Yavaş Yemek Köyleri projesi kapsamında kırsal yerleşim alanlarında var olan kültürel ve doğal zenginliklerin korunmasını sağlamak, üretimi teşvik etmek ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliği gibi konuların üzerinde çalışmaların gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir. Bu nedenlerle 7. Uluslararası Slow Food Kongresinde, Slow Food köylerinden oluşan bir ağ oluşturma fikri gündeme gelmiştir. Chengdu'da düzenlenen kongreden yaklaşık bir sene sonra Karitanya'da yavaş yemek köyleri teması hayata geçirilmiştir. Bölgede 8 farklı köyün katılımıyla pilot uygulama başlatılmıştır. Ön koşul ise proje kapsamındaki belirlenen hedeflerin uygulanmasına öncülük edecek Slow Food topluluğunun yer almasıdır. Köy genelinde uygulanan Slow Food felsefesi ile elde edilen ürünler tüketiciye sunulmaktadır. Ayrıca bölge ziyaretçilere açıktır.

Slow Food hareketi kapsamında 15 adet tema vardır. Temalar çerçevesinde gerçekleştirilen faaliyetler, projeler ve eğitimlerle yavaş yemek felsefesinin benimsenmesi hedeflenmektedir. Hareketin güncel web sitesi de bulunmaktadır. Temalar ve oluşum hakkında bilgi sahibi olmak isteyen bireyler ağa üye olabilir hatta gönüllü olarak bölgelerindeki çalışmalarda yer alabilirler. Sitede yayınlanan yavaş yemek terminolojisi, Slow Food hareketinin ilgilendiği konular hakkında da bilgiler vermektedir. Örneğin eko-gastronomi kavramı şu şekilde açıklanmıştır: "Tabak ve gezegen arasındaki güçlü bağlantıların ve gıda seçimlerimizin çevre ve toplum sağlığı üzerinde büyük bir etkisi olduğu gerçeğinin tanınması" (7). Küresel olarak tanınan ve oldukça yaygın bir etkiye sahip olan Slow Food hareketi, güncel olarak 160'tan fazla ülkede binlerce projeyi milyonlarca gönüllüyle hayata geçirmektedir (7). Sonuç olarak Slow Food hareketi hedefleri ve sürdürülebilir gastronomi turizmi arasında güçlü bağlar bulunmaktadır. Slow Food hareketi kapsamında gerçekleştirilen lezzet rotaları, yavaş peynir, yavaş şarap, yavaş balık gibi projeler sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında da büyük bir öneme sahiptir.

## 2. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Yerel Lezzet Turları

Sürdürülebilir turizm kavramı, 1990'lı yıllar itibariyle sıklıkla karşılaştığımız bir terimdir. Yaşanan ekonomik büyümenin neden olduğu sosyal, kültürel ve çevresel etkileri hakkında birçok çalışma gerçekleştirilmiştir. Sürdürülebilir turizmin ana hedefi, var olan kaynakların en az zararla geleceğe aktarımının sağlanmasıdır (26). Başka bir deyişle sürdürülebilir turizmde turizmin ana kaynağı olan tarihi, doğal, sosyo-kültürel değerlerin korunmasını ve geliştirilerek sahip oldukları cazibenin korunması amaçlanır. Sürdürülebilir turizm, turizm faaliyetleri aktif şekilde devam ederken çevreye ve destinasyonun sahip olduğu ayırt edici özelliklere verdiği zararın minimuma indirgenmesini hedeflemektedir. Bu faaliyetler esnasında sorumlu turistlerin ilgisini çekerek turistik ürünlerin sahip olduğu kalitenin de korunarak geliştirilmesi destinasyonun ön plana çıkmasını sağlamaktadır (27).

Turizm sektöründe sürdürülebilirliğin uygulanabilmesi için turizm yöneticileri sektöre yalnızca ekonomik paydada yaklaşmamalıdır. Turizm planlamacıları, sürdürülebilirlik çerçevesinde doğaya ve çevreye karşı daha sorumlu, yerel halka karşı daha duyarlı yaklaşımları benimsemelidir (28). Sürdürülebilir turizme bir turizm alternatifi olarak bakmak doğru olmayacaktır. Çünkü sürdürülebilir turizmin, barındırdığı işlevler ve ilkeler göz önünde bulundurulduğunda, bir felsefe ya da yaklaşım olarak değerlendirilmesi daha doğru olacaktır. UNEP (Birleşmiş Milletler Çevre Programı) ve UNWTO (Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü) tarafından 2005 senesinde yayınlanan "Making Tourism More Sustainable" isimli raporda sürdürülebilirliğin bir turizm türü olmadığı ve tüm turizm alternatiflerinde uygulanması gereken bir disiplin olduğu konusu vurgulanmıştır (29).

Sürdürülebilir turizm, yeni turizm trendlerinin ve var olan turizm alternatiflerinin uygulanma sürecinde destekleyici bir etkiye sahiptir. Turistlerin, farklı bir ülkeye veya bölgeye özgün mutfak kültürünü deneyimlemek için gerçekleştirdikleri seyahatler gastronomi turizmi kapsamına girmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında etkinliklere katılan sorumlu turistler, gastro-tu-

rist terimi ile tanımlanmaktadır (30).

Gastronomi turizminin geldiği noktada sağladığı olumlu etkilerinin uzun vadede devamının sağlanması oldukça önemlidir. Özgün gastronomi kaynağı olan yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği destinasyona sektörde rekabet avantajı sağlamaktadır. Diğer yandan sürdürülebilir gastronomi turizmi, gastronomik kimliğin korunarak yerel halkın ve üreticilerin desteklenmesini hedeflemektedir (31). Mutfak mirasının korunarak özgün reçetelerin kayıt altına alınması sürdürülebilir gastronomi turizmi perspektifinden yöresel ürünlerin, üretim tekniklerinin ve geleneklerin gelecek nesillere aktarımına olanak sağlamaktadır (32). Slow Food hareketinin ilkeleri ve ilkeler çerçevesinde gerçekleştirdiği faaliyetler sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemektedir (33). Sürdürülebilir gastronomi ve eko-gastronomi kavramlarının destinasyon gelişiminde önemli faydaları mevcuttur. Eko-gastronomi, yerel istihdamı canlandırarak yerel üretimi etkilemektedir. Aynı zamanda geleneksel üretim tekniklerini uygulayan çiftliklerin desteklenmesiyle biyolojik çeşitliliğin korunmasına da fayda sağlamaktadır.

Slow Food kapsamında gerçekleştirilen belirli yiyecek veya içecekleri tema edinen rotalar (Karitanya Slow Food Köyü, Yavaş Yemek Seyahati, Yavaş Et, Yavaş Balık, Yavaş Şarap, Trakya Bağ Rotası, Ayvalık Zeytin Hasadı gibi), geleneksel peynirlerin tadımı, gastronomi müzelerine düzenlenen ziyaretler, yerel pazarlar ve yöresel gıdaların üretimine yönelik atölyeler gibi etkinliklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından da büyük öneme sahip olduğu açıktır.

Yerel lezzet turları gastronomi turizmi kapsamında, önemli değere ve gastro-turistlere hitap eden turistik bir üründür. Yerel lezzet turları; gastronomi turları, mutfak turizmi, gurme turları, lezzet rotaları veya yemek turizmi isimleriyle de adlandırılmaktadır (34). Lezzet turları, özgün yöresel ürünleriyle dikkat çeken bölgelerin sahip olduğu zenginlikleri kullanarak bölgeyi turistik cazibe merkezi haline getirmeyi amaçlamaktadır. Çoğunlukla birbirine ulaşım açısından yakın olan şehirler veya bölgelerde uygulanan lezzet turları ile bölgenin gastronomik kimliği ziyaretçilere tanıtılmaktadır (35). Lezzet turları kapsa-



mında, oluşturulan istikametlerde ziyaretçilerle yeni ürünler üretmek, yöresel ürün pazarlarını gezmek, yerel dükkanlar, çiftlikler, yerel mutfak hâkim olduğu restoranların ziyareti, festivaller, bağlar, mutfak müzelerinin ziyaret edilmesi gibi etkinlikler gerçekleştirilmektedir (36). Yerel lezzet turlarının ayırt edici özelliği destinasyona özgü mutfak kimliğinin, tarihi ve doğal güzelliklerinin tümünün harmanlanarak turistlere pazarlamasıdır (14). Lezzet turları, gastro-turistlere gastronomi turizmi kapsamında erişmek ve deneyimlemek istedikleri her şeyin sunulduğu paket programlardır. Gastronomi turizminde turist davranışlarını en çok etkileyen unsurların başında deneyimler yer almaktadır. Lezzet rotaları da turistlere farklı deneyimleri vaat etmektedir. Unutulmaz deneyimler yaşayan turistler bölge hakkında edindikleri olumlu izlenimleri çevreleriyle paylaşırlar. Gerçekleştirilen birçok çalışma turistlerin destinasyon seçiminde çevrelerinde daha önce deneyimleyen yakınlarının etkili olduğunu belirtmiştir. 2012 senesinde gerçekleştirilen bir anket çalışmasında Türkiye'yi ziyaret eden gastro-turistlerin büyük bir çoğunluğunun, Türk mutfakını beğenen yakınlarının olumlu deneyimleri nedeniyle ülkeyi ziyaret ettikleri tespit edilmiştir (37). Lezzet turları ayrıca bölge kültürünün sürdürülebilirliğinin öneminin kavranması konusunda da bilinç yaratmaktadır. Şöyle ki her turizm trendinin çevreye ve yerel halka faydaları kadar olumsuz etkileri de olmaktadır. Bu sebeple bölgenin turizmle kalkınması için gerçekleştirilen faaliyetlerde sürdürülebilirlik ilkelerinin uygulanması, bölge kültürünü ve yerel halkı turizmin olumsuz etkilerinden koruyacaktır. Kısaca bir destinasyonun sahip olduğu özgün değerleri koruyarak ve ön plana çıkartarak turistik cazibe merkezi haline gelmesine olanak sağlar. Yerel lezzet turları ile kırsalın kalkınması da mümkündür. Örneğin tek başına müze ziyaretleri ekonomik açıdan büyük fayda sağlayamayacakken tur kapsamında birçok faaliyetin yer alması ile turistlerde, bölge halkı da bu durumdan memnun olacaktır (38). Başka bir örnekle lezzet turlarına katılan turistler bölgede daha fazla zaman geçirerek daha fazla alışveriş yapma olanağına sahip olacakları için hem yerel üreticiler hem de yeni ürünler tanıyan turistler bu duruma sevinecektir (39). Sonuç olarak, düzenlenen yerel lezzet turları destinasyonun sahip

olduğu turizm potansiyelini geliştirerek kültürel etkileşimi artıran programlardır. Bölge gastronomisinin ve diğer turistik bileşenlerinin tanıtımı açısından da oldukça fazla katkı sağlamaktadır.

### 3. Yerel Lezzet Turları ve Slow Food Hareketi İlişkisi

Turistler tarihi kültürel zenginlikleriyle ön plana çıkmış ve doğası korunmuş destinasyonlara rağbet göstermektedir (40). Turizm sektöründe gün geçtikçe artan rekabet nedeniyle turistlerin talepleri doğrultusunda yeni turizm alternatifleri oluşturulmaktadır (41). Bu nedenle de turistlerin taleplerine bir cevap niteliğinde olan yerel lezzet rotaları oluşturulmaya başlanmıştır. Yerel lezzet turları birbirine yakın destinasyonlar arasında oluşturulmakta ve mutfak meşhur olan bölgeler, yöresel pazarlar, festivaller gibi faaliyetleri turistlere sunmaktadır (42). Lezzet turlarında ziyaretçilere tur rehberleri eşlik eder. Turlarda turistlerin, yerel halkla, üreticilerle ve esnaflarla iletişimlerini desteklenerek farklı kültürleri tanımaları sağlanır (43). Gastronomi turlarını düzenleyen seyahat şirketleri ya da tur operatörleri gerçekleştirilecek etkinliklerin detaylı açıklamalarının olduğu broşürlerle, web siteleriyle tanıtım ve pazarlama eylemlerini gerçekleştirirler. Turun düzenleneceği rotalar ile bir harita oluşturulur (11). Yerel lezzet turlarının da kategorize edilmesi mümkündür. Turların gerçekleştirilecekleri rotaların öne çıkan özelliklerine göre kategorize edilmektedirler (44). Örneğin üzüm bağlarıyla ve şaraplarıyla meşhur Fransa'da şarap ve peynir turları oldukça yaygındır. Sadece şarap turlarının düzenlenebileceği gibi turun düzenlendiği rotasyonda var olan farklı lezzetlerin tadımı, ünlü şeflerin ziyaret edilmesi gibi birçok faaliyette tek bir tur kapsamında turistlere sunulabilmektedir (45, 46).

Slow Food hareketinin özellikle kırsal alanlarda ekonominin canlandırılması ve var olan kültürel mirasın korunması amacıyla yerel lezzet turlarını desteklediğini söylememiz mümkündür. Çünkü Slow Food kapsamında yürütülen, yavaş şarap, yavaş peynir, yavaş yemek köyleri gibi projelerde sürdürülebilirlik ilkeleri ışığında, gastronomi turları düzenlenmektedir. Slow Food kapsamında gerçekleştirilen turların en önemli özelliği Slow Food felsefesine sadık ka-

linarak gerçekleştirilmesidir. Bugün Fast Food akımının doğduğu ülke Amerika'da bile yavaş şarap projesi yürütülmektedir (47). Gün geçtikçe Slow Food hareketini destekleyen gönüllü sayısı artmaktadır. Bu durumda Slow Food etiketinin kullanıldığı ve hatta Slow Food felsefesinin uygulandığı Cittaslow şehirlerin ziyaretçi sayısında önemli artışa sebep olmaktadır.

### 3.1. Dünyada Yerel Lezzet Turları ve Slow Food Kapsamında Gerçekleştirilen Etkinlikler

Avrupa'da lezzet turları ile öne çıkan ülkeler Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz ve İrlanda'dır. Gastronominin doğduğu ülke Fransa ve İtalya'da mutfak özellikleri başlıca lezzet, sunum, çeşitlilik ve gıda kalitesinin ön planda olmasıdır. Lezzet turlarında yer alan aktiviteler; "yerel peynir üreticilerini ziyaret, atölyelerde peynir yapımlarına katılım, kırsal bölgelerde yer mantarı arayıcılığı, yerel pazarları ziyaretler, zeytinyağı tadımı ve zeytinyağı üreticilerini ziyaret, ünlü şeflerden yemek dersleri, üzüm bağları ve bağ bozumu etkinlikleri, şarap tadım ve üreticilerini ziyaretler, yerel yiyecek ve içecek festivallerini ziyaretler ve evde mutfak derslerinden oluşmaktadır" (48).

Gastronomi turları, turistlerin bilgi ve becerilerini de arttırmalarına yönelik oluşturulmuş eğitim turlarından da oluşturulabilmektedir. Bu turların yoğun olarak gerçekleştirildiği ülkelere Fransa, İtalya ve İspanya örnek verilebilmektedir. Bu turların içeriğinde yemek hazırlıklarına katılmak, şarap ve bağ rotalarını ziyaret etmek, yerel yemeklerin yapım aşamasında yer almaları ve ünlü şefleri hazırlık aşamasında gözlemlemek gibi etkinlikler yer almaktadır. İtalya, zeytinyağı; fabrikaları, yapımı ve tadımı ile öne çıkmaktadır. İspanya'da tapas üzerine turlar düzenlenmektedir. Fransa, peynir üzerine turlar ile ön plana çıkmaktadır (45, 49).

Asya'da da kendine özgün mutfak kültürü ile turistlerin ilgisini çeken destinasyonlar ve lezzet turları bulunmaktadır. Tayland, restoran fiyatları, yardımsever personelleri ve İngilizce menüleri yaygın olması nedeniyle öne çıkan bir rotadır (45, 50).

Gastronomi turları, konsept açısından da giderek artan bir yelpazeye sahiptir. Bölgelere özgün

mutfak kültürünün öne çıkan lezzetlerinin tadılması ve üreticileri ile görüşme fırsatı sağlayan turlarda turistlerin beğenisi kazanmaktadır. Bu turlarda öne çıkan ülkeler Kosta Rika, Japonya, Sri Lanka'dır. Kosta Rika, kahve turları ile kahve tutkunlarını ağırlarken. Japonya ve Sri Lanka çay turları ile öne çıkan destinasyonlardır (51). Çikolata tarihi açısından köklü geçmişe sahip Belçika ve İsviçre de çikolata turları ile ön plana çıkan ülkelerdir (52).

Herkes için iyi, temiz, adil gıda sloganıyla harekete geçen ve projeler yürüten Uluslararası Slow Food oluşumu da yerel lezzet turları düzenlemektedir. Bunlardan "Yavaş Yemek Seyahati" isimli projesi ile Slow Food seyahat edilen bölgelerin çiftçileri, kasapları, çobanları, fırıncıları, bağcılarını, peynir üreticileri ile turistleri bir araya getirmeyi hedeflemektedir. Kırsal bölgelerin sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyellerini ortaya çıkartarak bölge kültürünü dünyaya tanıtmaktadır. Yerel üreticilerin turizm sektöründen daha fazla verim alabilmesine olanak sağlamaktadır. Ayrıca Slow Food yerel geleneklere ve kültüre saygılı bir politika izlemektedir. Slow Food yavaş yemek seyahatine katılan gezginlere; gıda biyoçeşitliliğinin korunmasını ve yerel kültürleri, mutfak kimliklerini yaklaştırmayı amaçlamaktadır (7).

Ayrıca Slow Food, kapsamında hayata geçirilen yavaş peynir, yavaş şarap, yavaş balık, yavaş turizm gibi projeler de gastronomi turizmini desteklemektedir. Yavaş Peynir teması ile Dünya üzerinde var olan peynir reçeteleri ve üretim teknikleri kayıt altına alınarak korunmaktadır. Yavaş Peynir rotaları ile katılımcılar ziyaret ettikleri bölgelerde peynir üreticilerini ve peynirleri ait oldukları bölgede tanıma fırsatı da yakalamaktadırlar. Yavaş Şarap teması ile katılımcılar üzümleri ve şarapları deneyimlemektedirler (7).

### 3.2. Türkiye'de Yerel Lezzet Turları ve Slow Food Kapsamında Gerçekleştirilen Etkinlikler

Türk mutfağı dünyanın en eski ve en zengin mutfaklarından bir tanesidir. Coğrafi ve iklimsel özellikler ürün çeşitliliğini etkilerken, eski medeniyetlerin izleri ve mutfak kültürleri de Türk mutfağının zenginliğini etkileyen faktörlerdendir (53). Gastronomi turizminin dünya

genelinde artan önemi ve etkileri, Türkiye’de de hissedilmeye başlanmıştır.

Türkiye’de, gastronomi temalı müzeler ile oluşturulan gastronomi rotaları bulunmaktadır. Bunlar içerisinde örnek olarak:

- “Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Çanakkale.
- Sabit Ertür Zeytinyağı Müzesi, Balıkesir.
- Köstem Zeytinyağı Müzesi, İzmir.
- Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep.
- Geleneksel Mutfak Müzesi (Tarihi Hacıbanlar Evi), Şanlıurfa.
- Oleatrium Zeytinyağı Müzesi, Kuşadası-Aydın.
- Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi, Tekirdağ.
- İstanbul Gastronomi Müzesi (MSA), İstanbul.
- Antakya Mutfak Müzesi, Hatay.
- Zavot Peynir Müzesi, Kars.
- Ankara Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu’nda yer alan Şarap Müzesi, Ankara.
- Bal Evi Müzesi, Marmaris-Muğla” (54).
- Gaziantep Baharat Müzesi sayılabilir.

Gastronomi temalı müzeler, yerel lezzet turları içerisinde önemli rotalardır. Çünkü turistler ziyaret ettikleri bölge mutfağının tarihi, gelenekleri, kültürü, özgün üretim teknikleri hakkında müzeler aracılığıyla bilgi sahibi olmaktadır. Türkiye’de Ege, Akdeniz, Marmara bölgeleri, zeytinyağı üzerine gerçekleştirilen turlar ile ön plana çıkmaktadır. İzmir’de yer alan Oleatrium Müzesi, Avrupa’nın en büyük zeytinyağı müzelerinden bir tanesidir (55). UNESCO Gastronomi Şehri unvanına sahip Gaziantep ve Hatay’da da bölge mutfağının gelişimi ve tarihini anlatan müzeler bulunmaktadır. Türkiye bağcılığın yaygın olduğu bir ülkedir. Tekirdağ’da yer alan Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi, Türkiye’nin ilk şarap müzesidir (56).

Türk mutfağında zeytinyağı yaygın olarak kullanılmaktadır. Zeytin ve Zeytinyağlı Yemekler Rotasının oluşturulmasının gastronomi turizmi

açısından öneme sahip olduğu düşünülmektedir. Bu amaçla Durlu-Özkaya vd. 2018 (57) senesinde alternatif zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası belirlemişlerdir. Türkiye’de tüketim sıklığı ve tanınırlığı ile öne çıkan 11 zeytin çeşidi dikkate alınarak 13 rota belirlenmiştir. “Marmara Bölgesinde Bursa’dan başlayıp, Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Antalya, Mersin, Adana, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Mardin’de biten rotada bölgeye adapte olmuş zeytin çeşitleri ve yöresel olarak üretilen zeytinyağlı yemeklere temsili olarak yer verilmiştir” (57).

Gökçeada, Dünya’nın ilk Cittaslow adası olma özelliğine sahiptir (58). Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (59) çalışmalarında, Gökçeada’nın mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmeyi, adayı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek gastro-turistlere yol gösteren referans bir kaynak oluşturmayı amaçlamışlardır. Çalışmada Gökçeada’da nerede ne tadılmalı gibi konularda bilgiler vermeyi hedeflemişlerdir. Bu amaç doğrultusunda, Gökçeada’ya özgü yiyecek ve içeceklerin listesi doküman analizi sonucunda belirlenmiş ve Gökçeada Lezzet Rotası oluşturulmuştur. Gökçeada, lezzet rotası örneğinde yavaş şehir konseptli bir destinasyonda gerçekleştirilen gastronomik faaliyetlerin, sorumlu gastro-turistlere hitap edeceği düşünülerek adanın gastronomi potansiyeli ortaya konmuştur.

İnsan beslenmesinde proteinler ve protein içeriği besinler oldukça önemlidir. Türkiye’de her bölgenin kendine has üretim tekniklerine, coğrafi ve iklimsel koşullarına bağlı olarak üretilen, içeriği zengin peynirleri bulunmaktadır (60). Yerel üretimin özgün ürünleri olan peynirlerin bölgeden bölgeye aroması, lezzeti, biçimsel özelliklere de farklılık göstermektedir. Türkiye genelinde peynir üretim miktarı 600.000 ton civarındadır (61). Peynir çeşitliliğinde oldukça zengin olan Türkiye’nin ilk tescilli peynir rotası Kars ilidir (62). Kars kaşarı 2015 senesinde menşe adı kategorisinde Kafkas Üniversitesi’nin başvurusu sonucu, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir (63). Kars’a ait Boğatepe Köyü’nde üretimi gerçekleştirilen diğer bir peynir de Kars gravyer peyniridir (64). Kars Peynir rotası altı duraktan oluşmaktadır. Kars peynir rotasında katılımcılar 4 adet mandırayı, 2

adette müzeyi ziyaret etmektedirler. Kars Peynir Müzesi de başta coğrafi işaretli Kars kaşar peynirinin ve yöresel değerlerin tanıtımı amacıyla açılmış bir müzedir (65). Türkiye'nin ilk eko-müzesi olan Eko-müze Zavot ise Boğatepe Köyünde yaşayan halk tarafından kurulmuştur. Kars gravyer peynirinin tarihini ve üretimini ziyaretçilere aktarmayı amaçlayan müze, Kars gravyerinin ilk üretiminin gerçekleştirildiği binada yer almaktadır (66). Kars Peynir rotasının diğer 4 durağında ise katılımcılar, Sarıkamış Öztürk Süt, Koçulu Peynircilik, Bozyiğit Göksu Mandıra, Osmanoğlu Süt Ürünleri olmak üzere 4 mandırayı ziyaret etmektedirler. Kars Peynir Rotası, Gelecek Turizmde projesi kapsamında desteklenen bir projedir. Kars Peynir Rotası'nın bölgedeki peynir ve süt üreticilerine, konaklama işletmelerine, ulaşım işletmelerine ve yöre halkına fayda sağlayacağı düşünülmektedir (67). Ayrıca "Kars Peynir Rotası Deneyim Atölyesi" ile peynir tadımları ve hikayeleri ile ilgilenen ziyaretçiler için bilgilendirici olması amaçlanmaktadır.

Şarap turizmi altında gerçekleştirilen faaliyetlerde, şarap üretim faaliyetleri, üretim merkezleri ve üzüm bağları ziyaret edilmektedir (68, 69). Türkiye'nin ilk bağ rotası Trakya Bağ Rotasıdır. Trakya Bağ Rotası, Ege Üniversitesi ve Yaşa-

yan Şehirler Platformu tarafından, Yılın Turizm Ödülünü kazanmıştır. Trakya Bağ Rotasına katılan ziyaretçilere 4 farklı seçenek ve 12 şarap üreticisini ziyaret etme imkânı sağlamaktadır (70). Trakya Bağ Rotası bünyesinde Edirne, Kırklareli, Tekirdağ ve Gelibolu rotaları ziyaret edilmektedir. Trakya Bağ Rotası, Türkiye'de şarap turizminin gelişimi açısından önemli bir yere sahiptir (71).

Türkiye'de gastronomi turları ağırlıklı olarak coğrafi bölgelere göre şekillenmiştir. Akdeniz bölgesinde yer alan yerel lezzet turlarında Mersin, Adana, Hatay illeri ön plana çıkmaktadır. Yakın bölgeler olduğu için Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde belirlenen rotalardan oluşturulmuş gastronomi turları da bulunmaktadır. Gastro-turistler, Gaziantep, Hatay, Adana, Şanlıurfa illerinin yer aldığı gastronomi turları ile birçok destinasyonu ziyaret etme olanağı elde etmektedirler (35). Türkiye'de lezzet (gurme ve gastronomi) turları gerçekleştiren birçok seyahat acentesi bulunmaktadır. Seyahat acentelerinin web sayfalarında yer alan paket turlar Tablo 1'deki gibidir:

**Tablo 1.** Türkiye'de Hizmet Veren Yerel Lezzet Turları

Tur Şirketi	Tur Adı	Süre
Jolly Tur	Gaziantep Yöresel Tatlar Turu	2 Gün
Jolly Tur	Hatay Lezzet Turu	2 Gün
Tatil Budur	Mardin/Midyat Turu	3 Gün
Tatil Budur	Hatay Lezzet Turu	2 Gün
Tatil Budur	Gaziantep/Halfeti-Göbeklitepe-Harran/ Şanlıurfa Turu	2 Gün
Tatil Budur	Ayder Yaylası Kardan Adam Festivali Turu	2 Gün
Tatil Budur	Kars Erzurum Turu	3 Gün
Tempo Tur	Karaburun/Nergis Tarlaları ve İzmir Turu	4 Gün
Tempo Tur	Safran Hasadı, Safranbolu Turu	Günübirlik
Tempo Tur	Gül Hasadı, Güneykent, Salda Gölü, Sagalassos Turu	3 Gün
Tempo Tur	Ayvalık, Zeytin Hasadı Turu	3 Gün
Tempo Tur	Cumalıkızık, Gölyazı ve İznik Zeytin Hasadı Turu	2 Gün
Tempo Tur	Çeşme, Alaçatı, Urla, İzmir Kemeraltı Lezzetleri Turu	4 Gün
Bukla Tur	Mardin/Göbeklitepe/ Halfeti	3 Gün

Slow Food hareketi kapsamında Türkiye’de gerçekleştirilen etkinliklerden olan Slow-fish ilk kez 17-20 Ekim 2013 tarihinde İstanbul’da gerçekleştirilmiştir. Bunun ardından tekrar İstanbul, Kuzguncuk’ta 18-19 Ekim 2016 tarihinde “Lüfer Bayramı” adlı etkinlik gerçekleştirilmiştir (72).

6-7 Mayıs 2016 tarihinde İstanbul, Yedikule’de “Marul Bayramı” etkinliği gerçekleştirilmiştir. Etkinliğin ilk gününde, bostanlardan marullar toplanmış ikinci gününde ise bölgede çevre temizliği gerçekleştirilmiştir (73).

11-14 Nisan 2019 tarihinde üçüncüsü düzenlenen Slow-cheese etkinliği Muğla, Bodrum’da gerçekleşmiştir (74).

Zeytinyağı etkinliği Balıkesir’in Ayvalık ilçesinde 14-17 Nisan 2016 tarihinde “Slow-olive” adı ile gerçekleştirilmiştir. Etkinliğe Tunus, Ürdün, Lübnan, Filistin, Fas, Yunanistan, İtalya, İsrail, İspanya, Portekiz ve Türkiye’den katılım sağlanmıştır (75).

Slow Food International tarafından 2004 senesinden itibaren yürütülen, Terra Madre (Toprak Ana) projesine 2022 yılında İzmir ev sahipliği yapmaktadır. Terra Madre; küçük ölçekli çiftçileri, hayvan yetiştiricilerini, balıkçıları, gıda zanaatkarlarını, akademisyenleri, aşçıları, tüketicileri ve gençlik grubunu kapsıyor (76).

Türkiye’de altısı İstanbul’da olmak üzere, Ankara, Antalya, Aydın, Gaziantep, Gökçeada, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, Rize, Şanlıurfa, Batman, Kastamonu, Muğla ve Kırklareli’de 24 yerel topluluk Slow Food hareketine bağlı bir şekilde faaliyetlerini sürdürmektedir (7).

Büyükşehirlerde de Cittaslow felsefesinin yaygınlaştırılması amacıyla Cittaslow Metropol projesi hayata geçirilmiştir. 10-12 Haziran 2022 senesinde de Seferihisar, Dünya’nın ilk Metropol Cittaslow kenti unvanını kazanmıştır.

Dünyanın en büyük gıda hareketi Slow Food (Yavaş Gıda) önderliğinde iki yılda bir İtalya’nın Torino kentinde gerçekleşen “Terra Madre” gastronomi fuarı “Terra Madre Anadolu” adıyla Eylül 2022’de İzmir’de gerçekleştirilmiştir. Terra Madre Anadolu etkinliğinde Türkiye’nin ve Dünya’nın birçok bölgesinden gönüllü, şef,

akademisyen, üretici ve belediye temsilcileri bir araya gelmişlerdir. Fuarda Anadolu mutfağı ve tarım ürünlerinin tanıtıldığı panel ve çalıştay gerçekleştirilmiştir (76).

Türkiye’de Nuh’un Ambarına (Ark of Taste) kayıtlı 59 çeşit ürün bulunmaktadır. Türkiye’de Divli obruk peyniri, Boğatepe gravyeri ve Kastamonu siyez bulguru olmak üzere üç presidia bulunmaktadır. Presidia, yok olma tehlikesi bulunan yerel gıda ürünlerinin reçetelerinin unutulmaması ve nesli tükenmekte olan hayvan ırklarının korunması amacıyla kurulmuş bir Slow Food projesidir (7).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yemek kültürü zaman içerisinde gelişmiştir. Bu gelişim ve değişimi etkileyen faktörlerden birisi sanayi devrimidir. Sanayi devriminin paralelinde ortaya Fast Food akımı, yerel yemek kültürünü etkilemiştir. Fast Food akımı ile yemek kültürü standardize bir hale gelerek endüstriyel bir yapıya entegre olmaya başlamıştır (77). Endüstriyellemenin, yemek kültürü üzerinde yarattığı olumsuz etkilerin önlenmesi ve yerel mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla Fast Food akımına karşı Slow Food hareketi başlatılmıştır. Slow Food hareketi zaman içerisinde 160’dan fazla ülkeye yayılarak, milyonlarca gönüllünün desteğiyle birlikte amaçlarını gerçekleştirmek için çalışmalar yürüten küresel bir harekete dönüşmüştür (7). Slow Food hareketi temelde, yemek kültürünün korunması ve sofrada bir yemeğin etrafında toplanan bireyler arasındaki iletişimi önemsemektedir (13). Gastronomi ise yerel lezzetleri koruyarak tüketici damak zevkine uygun bir biçimde sunmayı ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasını hedeflemektedir. Gastronomi disiplininin ve Slow Food hareketinin hedefleri birbirleriyle paraleldir. Bu benzerlikten yola çıkarak araştırmada yerel lezzet turları ve Slow Food hareketi arasındaki ilişki incelenmiştir.

Gastronomi turları, gastro-turistlerin gastronomi turizmi kapsamında erişmek ve deneyimlemek istedikleri her şeyin sunulduğu paket programlardır. Gastronomi turları kapsamında, oluşturulan istikametlerde ziyaretçilerle yeni ürünler üretmek, yöresel ürün pazarlarını gezmek, yerel

dükkanlar, çiftlikler, yerel mutfak hâkim olduğu restoranların ziyareti, festivaller, bağlar, mutfak müzelerinin ziyaret edilmesi gibi etkinlikler gerçekleştirilmektedir (36). Yerel lezzet turlarının ayırt edici özelliği destinasyona özgü mutfak kimliğinin, tarihi ve doğal güzelliklerinin tümünün harmanlanarak turistlere pazarlamasıdır (14). Slow Food hareketi, iyi temiz, adil gıdayı kitlelere sunmayı amaç edinmiştir. Bu nedenle de lezzet eğitimi, biyoçeşitliliğin korunması, mutfak kültürlerinin ve yerelliğin sürdürülmesini hedefleyen projeler gerçekleştirilmektedir. Slow Food hareketi kapsamında Terra Madre yemek ağı, yavaş balık, yavaş şarap, yavaş peynir gibi etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Slow Food hareketinin gerçekleştirdiği bu projeler ve gastronomi turlarının ortak yanları mevcuttur. Yerel lezzet turlarından sağlanan faydaların daha uzun bir süreç içerisinde sürdürülebilmesi, eko-gastronomi ve Slow Food ilkelerinin benimsenerek uygulanmasıyla daha etkin bir rol üstleneceği varsayılmaktadır.

Bu kapsamda gerçekleştirilen değerlendirme neticesinde, konu ile ilgili çalışmaların pek çoğunda yerel mutfakların turistler için ilgi çekici bir unsur olduğu ve bölgelerin mutfak kültürünü tanıma motivasyonu yarattığı belirtilmiştir. Dolayısıyla lezzet turları, kırsal bölgelerin kalkınmasında ve pazarlanmasında önemli bir paya sahiptir. Gerçekleştirilen gastronomi turları; sürdürülebilir turizm, eko-gastronomi ilkeleri ve Slow Food hareketinin felsefesi ışığında düzenlenmesi bölgenin mutfak kültürüne, ekonomisine ve çevresine fayda sağlamaktadır (15).

Dünyada gastronomi turizmi ile ön planda olan destinasyonların sözü edilen ilkeleri başarılı bir şekilde uyguladıkları sonucuna varmaktayız (78). Gastronomi turizminin, turizm trendleri içerisindeki yeri ve konumu göz önüne alındığında, başarılı bir şekilde yürütülen gastronomi turlarının, turizm gelirleri açısından olumlu bir artışa neden olduğunu görmekteyiz. Örnek ile açıklayacak olur isek; şarap ve peynir turlarının bahsi geçtiği zaman akla ilk gelen destinasyonlardan birisinin Fransa olduğu gerçekleştirilen çalışmalarda desteklenmiştir (79). Bu örnekten yola çıkarak tüketicilerin rağbet gösterdikleri gastronomi turlarında, Türkiye'nin sahip olduğu gastronomik mirasın tanıtımı için; kültürel,

tarihi ve doğal güzellikleri mutfak mirası ile bir bütün halinde başarılı bir şekilde sunabilmek önemlidir. Türkiye'de gerçekleştirilen faaliyetlerin özellikle de son yıllarda arttığını görmekteyiz. Örneğin, Peynir çeşitliliğinde oldukça zengin olan Türkiye'nin ilk tescilli peynir rotası Kars ilidir (62). Türkiye'nin ilk eko-müzesi, Eko-müze Zavot ise Boğatepe Köyünde yaşayan halk tarafından kurulmuştur.

Gastronomi temalı müzelerle ve UNESCO Gastronomi Şehirleri'ne düzenlenen lezzet turlarının ön plana çıkmaya başladığını görmekteyiz. Cittaslow şehirlerin yer aldığı lezzet turlarının oluşturulmasının da gastronomi turizmi, sürdürülebilir turizm ve Slow Food felsefesine uygun bir tur alternatifi olabileceği düşünülmektedir. Fakat Türkiye'de Cittaslow kentlerin tanıtımının ve yerel bilincin yeterince arttırılmadığı yönünde de araştırmalar mevcuttur. 2016 senesinde Türkiye'nin ilk Cittaslow adası olan Gökçeada'da gerçekleştirilen çalışma sonucunda adanın birliğe katılımının ardından turizm adına önemli gelişmeler sağlanmadığı tespit edilmiştir. Gökçeada'yı ziyaret eden turist sayısında artış olduğu fakat bu artışın yalnızca Cittaslow kimliğinden kaynaklanmadığını tespit etmiştir. Son olarak araştırmacılar yerel halkın konuda daha da bilinçlendirilmesi için eğitimlerin halkın yavaş şehirler felsefesini daha iyi benimsemesine katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Son olarak araştırmacılar konu hakkında bilgi düzeyinin arttırılarak bu açığın kapatılacağını ve daha faydalı işlerin ortaya çıkacağını belirtmişlerdir (18). Bu örnekte yer aldığı üzere gerçekleştirilen çalışmalarda yer alan önerilerin hayata geçirilmesi de gastronomi turizmine fayda sağlayacak bir başka etkidir.

Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünlerinin konu olduğu lezzet turları, coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliği ve tanıtımı için öneme sahiptir. Coğrafi işaretli ürünlerin yer aldığı turların destinasyonların gastronomi turizmi açısından gelişebilmesinde destek sağladığını söylemek mümkündür (80). Bu öneri ışığında Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından oluşturulan, "Türkiye'nin Lezzet Haritası" isimli çalışmanın rehberlik edebileceği düşünülmektedir (81).

Türkiye’de yer alan gastronomi temalı müze sayısı artmaktadır. Gaziantep’te açılan baharat müzesinin henüz kendisine ait bir tanıtım sayfası bulunmamaktadır. Bu örnekten de yola çıkarak müzelerin daha aktif ve etkili tanıtımlara sahip olması gerekliliği açıktır.

Terra Madre Anadolu etkinliği gibi uluslararası etkinliklere, Türkiye’nin ev sahipliği yapması büyük bir fırsattır. Bu etkinliklere katılan ziyaretçilere, Anadolu’nun özgün mutfağının ve kültürünün başarılı bir şekilde tanıtılması bölgelerin turistik cazibesini arttıracaktır. Ayrıca bu etkinliklerde katılımcılarla gerçekleştirilen mutfak atölyeleri, katılımcılarına unutulmaz deneyimler yaşatarak, bölgenin tekrar ziyaret edilme niyetini olumlu bir şekilde etkileyecektir. Bu neticede de daha fazla ziyaretçi Türkiye’yi ziyaret etmek isteyecektir.

Eatwith, Slow Food International gibi uluslararası platformlar, yerel lezzetlere, gastronomi rotalarına ilgi duyan kişiler için önem taşımaktadır. Çünkü dünyanın birçok yerinden farklı lezzet ve kültür meraklıları gitmek istedikleri destinasyonlar hakkında ayrıntılı ve doğru bilgilere erişmek isterler. Eatwith gibi küresel çapta sürdürülebilir, eko-gastroomi, yerel mutfaklar hakkında bilgi veren siteler, ziyaretçilere bu kapsamda bilgi sunmanın yanısıra rehberlik hizmeti de vermektedirler (82). Söz konusu uluslararası platformlarda Türkiye’den de katılımcı olarak restoranların ve gönüllü ev sahiplerinin yer alması, yerel mutfağın ve yöresel kültürün tanıtımında ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir rol oynayacaktır.

Yerel mutfak kültürlerine turistleri yakınlaştıran Slow Food etkinlikleri kırsal alanların turizm ile kalkınmasına fayda sağlamaktadır (83). Slow Food kavramı özellikle sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemektedir. Organik ürün üretimi, yerel üreticileri desteklemesi ve kültürel değerlerin korunması gibi konular üzerinde Slow Food projeler yürütmektedir. Gerçekleştirilen atılımların ve ilklerin gerek Türkiye’de gerekse yurtdışında tanıtım ve pazarlanmasının önemli olduğunu söylememiz mümkündür. Ayrıca Slow Food hareketinin ülke genelinde ve üniversitelerde daha başarılı bir şekilde tanıtımının gerçekleştirilmesi gönüllü sayısının artışı

açısından da fayda sağlayacaktır.

Sonuç olarak yerel lezzet turlarının, Slow Food hareketi ile ortak temellere ve uyumlu bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Slow Food akımının benimsendiği destinasyonlarda oluşturulacak lezzet turları beklenen hedeflerin gerçekleşmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca Slow Food veya Cittaslow felsefesi doğrultusunda bölgelerin tanıtımı ile konuya ilgi duyan daha fazla turist bu deneyime katılacaktır. Turizmin olumsuz etkilerinin önlenmesi açısından da Slow Food felsefesinin benimsenmesi ile yerel halk ve sahip olduğu değerlerin koruma altına alınabilmesi mümkün olacaktır.

## KAYNAKÇA

1. Gürpınar, E., (1996). Kent ve çevre sorunlarına bir bakış. Der Yayınları.
2. Kiper, P. (2004). Küreselleşme sürecinde kentlerimize giren yeni tüketim mekânları ve yitirilen kent kimlikleri. *Planlama TMMOB Şehir Plancıları Odası Yayını*, 4(30), 14-18
3. Radstrom, S., (2011). A Place Sustaining Framework for Local Urban Identity: An Introduction and History of Cittaslow. *Italian Journal of Planning Practice*, 1(1), 90-113. <http://www.ijpp.it/index.php/it/article/viewFile/8/8>.
4. Tomlinson, J., (2004). *Küreselleşme ve kültür*. Ayrıntı Yayınları.
5. Kuter, N. & Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik kapsamında eko turizmin çevresel, ekonomik ve sosyokültürel etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 9(2), 146-156. <https://dergi-park.org.tr/tr/download/article-file/159667>.
6. Özgürel, G., & Avcıkurt, C. (2018). Yavaş yemek (Slow Food) hareketinin yerli turistler (akademisyenler) tarafından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 568, 587. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.324>.
7. Slow Food International, (2022). Slow Food. <https://www.slowfood.com/>, [Erişim: 03 Eylül 2022].
8. Küçükkömürlü, S., Şirvan, U. N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bi-*

- limleri Dergisi (IJTEBS)*, 2(2), 78-85. <https://dergi-park.org.tr/tr/pub/ijtebs/issue/42202/507858>.
9. Yıldız, Ö. E. (2016). *Turistik ürün olarak gastronomi*. H. Kurgun, & D. Bağırın Özşeker (Ed.), *İçinde, Gastronomi (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfaclar-Reçeteler) ve Turizm* (s. 25-44). Detay Yayıncılık.
  10. Kervankıran, İ. & Çuhadar, M. (2014). Turizm rotalarının oluşturulmasında coğrafi bilgi sistemlerinin önemi. *Proceedings of III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi* (s. 576-589), 04-05 Nisan 2014, Aydın.
  11. Aksakallı, Z., & Bayraktar, Y. (2018). *Gastronomi rotaları ve turları*. İçinde, A. Akbaba & N. Çetinkaya (ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* (s. 211-222). Detay Yayıncılık.
  12. Taşkıran, N. (2022). Corona virüsün medikal turizm üzerine etkileri: Betimsel tipte nitel sistematik derleme [Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
  13. Güven, E. (2011). Yavaş Yemek'ten Yavaş Medya'ya hızlı tüketim için bir çözüm önerisi. *Selçuk İletişim Dergisi*, 7(1), 113-121. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/josc/issue/19023/200590>.
  14. Corigliano, M. A. (2002). The route to quality: Italian gastronomy networks in operation. *Tourism and gastronomy*, 166.
  15. Jung, H., Ineson, E., & Miller, A. (2014). The Slow Food Movement and sustainable tourism development: a case study of Mold, Wales. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(4), 432 – 445. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-01-2014-0001>.
  16. Sepúlveda, L. & Petrini, C. (2018). Mutluluğa dair bir düşünce. Gezin, Ş. (Çev.). Can Yayınları.
  17. Aliyeva, N., & Kurgun, A. (2020). Slow Food hareketinin gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilişkisi: Foça örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 234-251. <https://doi.org/10.32958/gastroia.926470>.
  18. Bucak, T., & Turan, Ö. (2016). Bölge turizmine yeni akımların etkisi: Gökçeada Slow Food örneği. *Journal of Yaşar University*, 11(43), 211-219. <https://doi.org/10.19168/jyu.66409>.
  19. Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3), 585-596. [https://www.researchgate.net/publication/328335066\\_IYI\\_GUZEL\\_OZGUN\\_YEMEGIN\\_PESINDEKI\\_YOLCULUK\\_GASTRONOMI](https://www.researchgate.net/publication/328335066_IYI_GUZEL_OZGUN_YEMEGIN_PESINDEKI_YOLCULUK_GASTRONOMI).
  20. Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80.
  21. Mayer, H. & Knox, P. L. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World. *Journal Of Urban Affairs*, 28(4), 321-334. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x>.
  22. Keskin, E. B. (2012). Sürdürülebilir kent kavramına farklı bir bakış: yavaş şehirler (Cittaslow). *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 8(1), 81-99. <https://dergipark.org.tr/en/pub/paradoks/issue/16354/171237>.
  23. Tosun, E. K. (2013). Yaşam kalitesi ekseninde şekillenen alternatif bir kentsel yaşam modeli: yavaş kentleşme hareketi. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 32(1), 215- 237. [https://www.researchgate.net/publication/338448438\\_YASAM\\_KALITESI\\_EKSENINDE\\_SEKILLENEN\\_ALTERNATIF\\_BIR\\_KENTSEL\\_YASAM\\_MODELI\\_YAVAS\\_KENTLESME\\_HAREKETI](https://www.researchgate.net/publication/338448438_YASAM_KALITESI_EKSENINDE_SEKILLENEN_ALTERNATIF_BIR_KENTSEL_YASAM_MODELI_YAVAS_KENTLESME_HAREKETI).
  24. Cittaslow Türkiye. (b.t.). <https://cittaslowturkiye.org/tr/>, [Erişim: 26 Nisan 2022].
  25. Sırım, V. (2012). Çevreyle bütünleşmiş bir yerel yönetim örneği olarak "sakin şehir" hareketi ve Türkiye'nin potansiyeli. *Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 1(4), 119-131. <https://doi.org/10.7596/taksad.v1i4.100>.
  26. Tetik, N. (2012). Turist rehberlerinin ekoturizm alanındaki yeterlilikleri: Doğu Karadeniz örneği [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
  27. Can, E. (2013). Turizm destinasyonlarında sürdürülebilir turizmin sürdürülebilir rekabet açısından değerlendirilmesi. *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*, 4, 23-40. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/istjss/issue/17490/183021>.
  28. Altanlar, A., & Kesim, G. A. (2011). Sürdürülebilir turizm planlaması için yöre halkı ve yerli turistlerin davranış ve beklentilerini anlamaya yönelik bir araştırma; Akçakoca örneği. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 3(2), 1-20. [https://doi.org/10.1501/Csaum\\_0000000050](https://doi.org/10.1501/Csaum_0000000050).
  29. Güneş, S. G., (2020). *Sorumlu Turizm*. İçinde, Güneş, S. G. ve Özdemir Akgül, (Ed.), *Sorumlu Turizm* (s. 12). Nobel Akademik Yayıncılık.
  30. Uyar, H., & Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376. <https://doi.org/10.16992/>



ASOS.808

31. Özkaya, F.D., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20. <https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12462/4523/ayse-can.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
32. Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394. <https://doi.org/10.20875/makusobed.341471>.
33. Bratec, M. (2008). Aiming towards sustainable (tourism) development: the case of the slow food movement and its impacts in Slovenia. Assignment for the course of Sustainable Tourism Development. University of Southern Denmark.
34. Bertella, G. (2011). Knowledge in food tourism: the case of Lofoten and Maremma Toscana. *Current Issues in Tourism*, 14(4), 355-371. <https://doi.org/10.1080/13683500.2010.489638>.
35. Kızılrımk, İ., Ofluoğlu, M. & Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 258-269. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.35>.
36. Ryu, K. & Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: the modified theory of reasoned action. *Journal Hospitality Tourism Research*, 30(4), 507-516. <https://doi.org/10.1177/1096348006287163>.
37. Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret edenlerden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/355402>.
38. Lopez, X. A. A. & Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agrofood products: an opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2), 166-177. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9663.2006.00510.x>.
39. Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 194-205. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.123>.
40. Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59. [https://www.researchgate.net/publication/344412813\\_COGRAFYA\\_KULTUR\\_VE\\_TURIZM\\_KULTUREL\\_TURIZM](https://www.researchgate.net/publication/344412813_COGRAFYA_KULTUR_VE_TURIZM_KULTUREL_TURIZM).
41. Soyak, M. (2013). Uluslararası turizmde son eğilimler ve Türkiye'de turizm politikalarının evrimi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (4), 1-18. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/marusad/issue/394/2763>.
42. Üzülmmez, M., & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.669>.
43. Özgüneş, R. E. & Bozok, D. (2017). *Gastronomi tur ve durakları*. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu & G. K. Girgin (Ed.), İçinde, Gastronomi üzerine araştırmalar (ss. 57-66). Detay Yayıncılık.
44. Everett, S. (2016). Food and drink tourism: principles and practice. London, England: Sage Publications.
45. Yüncü, H. R. (2010). Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edebilirliğine yönelik bir model önerisi: Kapadokya örneği [Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
46. Işkın, M. (2020). Bir destinasyonun gastronomi turizmine uygunluğunun belirlenmesi üzerine keşifsel bir araştırma [Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
47. Slow-wine (b.t.). <https://www.slowwineusa.com/>, [Erişim: 03 Mayıs 2022].
48. Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/kmusekad/issue/10213/125502>.
49. Özer, Y. (2013). Destinasyon pazarlamasında gastronominin rolü [Yayımlanmamış Doktora Tezi].
50. Çataklı, S. (2021). Gastronomi turizminin destinasyon markalaşmasına etkisi: Trabzon ilinde bir araştırma [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
51. İskender, A. (2020). Çay turizmi: Doğu Karadeniz Bölgesinde uygulanabilirliği üzerine değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1958-1971. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.643>
52. Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik

- unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89. [https://www.jotags.org/Articles/2015\\_vol3\\_issue3/2015\\_vol3\\_issue3\\_article8.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue3/2015_vol3_issue3_article8.pdf).
53. Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği) [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
54. Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>.
55. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi (b.t.). <https://www.oleatrium.com/>, [Erişim: 03 Mayıs 2022].
56. Kutman Şarapları (b.t.). <http://www.kutmansarapları.com/verify>, [Erişim: 04 Mayıs 2022].
57. Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunaliçoğlu, R., Bayar, R., & Tunaliçoğlu, E. (2018). Anadolu’da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3, Special), 263-274. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.253>.
58. Kara, T., & Atasoy, E. (2020). Dünya’nın ilk cittaslow (yavaş şehir) adası: Gökçeada’nın turizm potansiyeli. In *Global Science and Innovations*, 117-124. <https://avesis.uludag.edu.tr/yayin/d42be5fe-fa93-4b50-87f4-a96697813ff3/dunya-nin-ilk-cittaslow-yavas-sehir-adasi-gokceada-nin-turizm-potansiyeli>.
59. Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 347-359. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/guntad/issue/38617/447965>.
60. Bilişli, A. (2012). *Gıda Teknolojisi*. Sidaş Medya Yayınları.
61. Güneş, S. G., & Nizamlioğlu, A. (2018). Konya’nın geleneksel peynirlerinin gastronomi turizmi açısından önemi. *Cittaslow Türkiye*, 28.
62. Kars Peynir Rotası. (2022). <http://karspeynirrotasi.com/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
63. TÜRK PATENT (Türk Patent ve Marka Kurumu). (2022). <https://www.turkpatent.gov.tr/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
64. Güzeler, N., & Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu bölgesinde üretilen peynir çeşitleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 172-184. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1220652>.
65. Kars Peynir Müzesi. (2022). <https://www.karspeynirmuzesi.org/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
66. Eko-müze Zavot. (2022). <https://www.ekoharita.org/project/zavot-ekomuze/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
67. Gelecek Turizmde. (2022). <https://www.gelecek-turizmde.com/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
68. Tefler, J.D. (2001). From a wine tourism village to the regional wine route: an investigation of the competitive advantage of embedded clusters in Niagara, Canada. *Tourism Recreation Research*, 26(2), 23-25. <https://doi.org/10.1080/02508281.2001.111081340>.
69. Albayrak, A. (2013). *Alternatif turizm*. Detay Yayıncılık.
70. Trakya Bağ Rotası. (2022). <https://www.trakya-bagrotasi.com/>, [Erişim: 29 Ağustos 2022].
71. Akdağ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11. [https://www.jotags.org/Articles/2015\\_vol3\\_issue4/2015\\_vol3\\_issue4\\_article1.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue4/2015_vol3_issue4_article1.pdf).
72. Çavuş, Ş., Kaya, B., & Demirtaş, B. (2019). Sürdürülebilir turizm açısından slow food hareketine bakış ve Türkiye uygulamaları. *International Black Sea Coastline Countries Symposium*, Batumi, 2-5 Mayıs, 364-375. [https://www.researchgate.net/publication/343237178\\_Surdurulebilir\\_Turizm\\_Acisindan\\_Slow\\_Food\\_Hareketine\\_Bakis\\_Ve\\_Turkiye\\_Uygulamalari](https://www.researchgate.net/publication/343237178_Surdurulebilir_Turizm_Acisindan_Slow_Food_Hareketine_Bakis_Ve_Turkiye_Uygulamalari).
73. Çerman, M. (2019). *İstanbul’un Lüfer bayramı Kuzguncuk’ta kutlanıyor*, <http://www.mugecerman.com/tag/slow-food-turkiye>, [Erişim: 16 Ağustos 2022].
74. Slow Cheese Bodrum. (2022). <http://www.slowcheesebodrum.com>, [Erişim: 02 Nisan 2022].
75. Ayvalık Belediyesi. (2022). <http://ayvalik.bel.tr>, [Erişim: 02 Nisan 2022].
76. Terra Madre Anatolia (2022). <https://terramadreaanatolia.com/>, [Erişim: 03 Mayıs 2022].
77. Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5). <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/pub/issue/57733/781834>.
78. Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51. [https://www.jotags.org/Articles/2013\\_vol1\\_issue2/2013\\_vol1\\_issue2\\_article4.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2013_vol1_issue2/2013_vol1_issue2_article4.pdf).

79. Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik, S. U. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık'ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29. <https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12462/4024>.
80. Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerellerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *The Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13, 23. [https://www.jotags.org/Articles/2014\\_vol2\\_issue2/2014\\_vol2\\_issue2\\_article2.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue2/2014_vol2_issue2_article2.pdf).
81. Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66. [https://www.jotags.org/Articles/2014\\_vol2\\_issue2/2014\\_vol2\\_issue2\\_article7.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue2/2014_vol2_issue2_article7.pdf).
82. Eatwith (2023). <https://www.eatwith.com/blog/category/things-to-do-and-activities-to-try-when-traveling/>. [Erişim: 18 Ocak 2023].
83. Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4).
84. Bukla Tur. (2022). <https://bukla.com/>, [Erişim: 02 Nisan 2022].
85. Jolly Tur. (2022). <https://www.jollytur.com/>, [Erişim: 02.04.2022].
86. Tatil Budur (2022). <https://www.tatilbudur.com/>, [Erişim: 02 Nisan 2022].
87. Tempo Tur. (2022). <https://tempotur.com.tr/>, [Erişim: 02 Nisan 2022].