

# 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı.

Haber Merkezi  
Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Ariöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı. Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel önemini yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

**PROF. ARIÖZ: "BUGÜN DÜZENLEDİĞİMİZ SEMPOZYUMUN ALTINDA, ELDE ETTİĞİMİZ BAŞARILAR YATIYOR"**  
Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Ariöz, üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.



**ŞAHUTOĞLU: "BÜYÜKŞEHİR OLARAK, PROJELERİMİZİN SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINA DİKKAT EDİYORUZ"**  
Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalarla ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerden tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Üretikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu. Coğrafi işaretli ürünleri çok önemstediklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişniş Üzüümü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersinden Kadın Kooperatif ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakıma kadar tarım yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilir üretime örnek olan 'Hadi Gel Köyümüze Destek Verelim Projesi'nin detaylarını

da aktararak; küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı. Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın önemini tanıtmamızın en iyi olduğu, yani etkin kıldığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizme katkı sağlamayı hedefliyoruz. Tarım kenti olan Mersin'imizde; fide-fidan desteklerimizden sulama borusu desteklerimize, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için küçükbaş hayvan, yem ve aşı desteklerimize, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimize, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin yerinde tanıtılması için düzenlediğimiz şenliklerimize kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekiyorsa üretimin zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destek veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi.

**KARADAĞ: "GELENEKSEL GIDALAR, KÜLTÜRÜMÜZÜ AKTARMADA CİDDİ ÖNEME SAHİP KÖPRÜLERDİR"**  
Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar

kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdaları, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

**ÜZÜMCÜ: "GELENEKSEL GIDALARIN BÖLGESEL KALKINMAYA VE KIRSAL EKONOMİYE DE KATKILARI BULUNMAKTADIR"**  
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi. Üzümcü, "Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tarıfların ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerimizdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.



# 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor.

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı. Sempozyum kapsamında katılımcılara; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek. Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün



düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.

## ŞAHUTOĞLU: BÜYÜKŞEHİR OLARAK, PROJELERİMİZİN SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINA DİKKAT EDİYORUZ

Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalarla ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmaları anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Ürettikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu. Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz"

ifadelerine yer verdi. Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdaları, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeye de olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi

bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizlerin görevleridir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.

## SUIÇMEZ: GIDA MİRASIMIZI KORUMAK İSTİYORSAK, BİRLİKTE HAREKET ETMEK ZORUNDAYIZ

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinciyile birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlara yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi.

## ÖZTOP: SEMPOZYUMUMUZDA TOPLAM 78 AKADEMİK ÇALIŞMA SUNULACAK

Sempozyum Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran Öztıp; geleneksel gıdaların, kültürün en köklü mirası olduğunu, bunun sürdürülebilir olmasının herkesin görevi olduğunu belirterek, "3 gün devam edecek olan sempozyumumuzda; bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildiri olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacaktır. Sektör profesyonellerinin ve üreticilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşacakları 2 panel oturumumuz gerçekleşecektir. Gelecek için izler bırakacak fikirler ortaya çıkaracağımıza olan inancım tamdır" dedi. (Haber Merkezi)

# '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı

Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu başladı. Toros Üniversitesi ev sahipliğinde geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla gerçekleştiriliyor. 5'te





# '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı

## HABER MERKEZİ

Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu başladı. Toros Üniversitesi evsahipliğinde geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla gerçekleştiriliyor.

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen sempozyuma, Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Aröz, Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı.

Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek. Sempozyumda bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildiri olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacak.

### "İŞ BİRLİKLERİNE ÖNEM VERİYORUZ"

Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Aröz, iş birliklerine önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Kente ilk defa gelenlere de, Mersin'imizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" diye konuştu.

### "PROJELERİN

### SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINA DİKKAT EDİYORUZ"

Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Büyükşehir Belediyesinin 2019'dan bu yana geleneksel gıdalarla ilgili yaptığı çalışmaları anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz. Ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Sonra da bu üreticilerimizle anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" dedi.

### "MERSİN'DE 24 ADET COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNÜMÜZ VAR"

Coğrafi işaretli ürünleri önemsediklerini dile getiren Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişniş Üzümünün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene de Mersinden Kadın Kooperatifi ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık.

Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakıma kadar tarımın yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. "Hadi Gel Köyümüzde Destek Verelim Projesi'nin detaylarını paylaşan Şahutoğlu, küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı. Bölgeye özgü ürünleri çeşitli etkinliklerle hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını belirten Şahutoğlu, tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüdüklerini kaydetti.

### "GENÇ NESLİN GELENEKSEL GIDAYA BAKIŞI AÇISI BİRAZ DAR KALDI"

Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ da son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdaları, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyoruz.

Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, biz üreteceğiz" dedi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü ise geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu ifade etti. Üzümcü, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır" diye konuştu. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez de gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu belirtti. Suiçmez, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar, olmazsa olmazımız" dedi.





# 'Geleneksel gıda mirası korunmalı'

Haber Merkezi

Mersin'de, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve işbirliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel

sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

## "GELENEKSEL GIDALARIN BÖLGESEL KALKINMAYA VE KIRSAL EKONOMİYE DE KATKILARI BULUNMAKTADIR"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalaryerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeye de olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimiz sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizlerin görevleridir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.

## "GIDA MİRASIMIZI KORUMAK



Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı SelçukŞahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı.

Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

## "GELENEKSEL GIDALAR, KÜLTÜRÜMÜZÜ AKTARMADA CİDDİ ÖNEME SAHİP KÖPRÜLERDİR"

Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdaları, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan

## İSTİYORSAK, BİRLİKTE HAREKET ETMEK ZORUNDAYIZ"

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suicmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinciyle birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlarla yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi. Sempozyum Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran Öztop; geleneksel gıdaların, kültürün en köklü mirası olduğunu, bunun sürdürülebilir olmasının herkesin görevi olduğunu belirterek, "3 gün devam edecek olan sempozyumumuzda; bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildirisi olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacaktır. Profesyonellerinin ve üreticilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşacakları 2 panel oturumumuz gerçekleştirilecektir. Gelecek için izler bırakacak fikirler ortaya çıkaracağımıza olan inancım tamdır" dedi.

## 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu başladı

Gıda Sempozyumunda konuşan TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, geleneksel gıda mirasını korumak için birlikte hareket edilmesi gerektiğini söyledi. Gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirten Suiçmez, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz" dedi. 5'te



Gıda Mirasının Korunması temasıyla Düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Başladı

# "GIDA ÜRETİM ALANLARI CİDDİ TEHDİT ALTINDA"

Gıda Sempozyumunda konuşan TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Bakı Remzi Suiçmez, geleneksel gıda mirasını korumak için birlikte hareket edilmesi gerektiğini söyledi. Gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirten Suiçmez, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz" dedi. Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen ve 3 gün sürecek olan '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel



gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı. Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı

Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalarla ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmaları anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Ürettikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda ge-

leneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu.

**ÜZÜMCÜ:  
"GELENEKSEL  
GIDALARIN  
BÖLGESEL  
KALKINMAYA VE  
KIRSAL EKONOMİYE  
DE KATKILARI  
BULUNMAKTADIR"**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek,

"Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeye de olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tarıfların ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizlerin görevleridir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına

son derece önem taşıyor" diye konuştu.

**SUIÇMEZ: "GIDA  
MİRASIMIZI  
KORUMAK  
İSTİYORSAK,  
BİRLİKTE  
HAREKET ETMEK  
ZORUNDAYIZ"**

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Bakı Remzi Suiçmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinçle birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlarla yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi. (Haber Merkezi)



# Geleneksel Gıdalar Sempozyumu başladı

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

**Haber Merkezi**  
Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişini ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı.

**PROF. ARIÖZ: "3 GÜN BOYUNCA GÜZEL BİR SEMPOZYUM"**



**YUM GERKELEŞTİRECEĞİZ"**  
Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek. Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.

**ŞAHUTOĞLU: "PROJELERİMİZİN SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINA DİKKAT EDİYORUZ"**  
Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalara ilgili Büyükşehir Be-

diyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklenmeden tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor; atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Üretikten sonra ise, bu ürünlerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlıyoruz" diye konuştu. Coğrafi işaretli ürünleri çok önemsettiklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişini Üzümü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersin'den Kadın Kooperatif ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakama kadar tarım yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilirliğe örnek olan 'Hadi Gel Köyümüze Destek Verelim Projesi'nin detaylarını da

aktararak; küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı.

**KARADAĞ: "GELENEKSEL GIDALAR, KÜLTÜRÜMÜZÜ AKTARMADA CİDDİ ÖNEME SAHİP KÖPRÜLERDİR"**

Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın öneminin tanıtımını da iyi olduğu, yani etkin kılındığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizme katkı sağlamayı hedefliyoruz. Tarım kenti olan Mersin'imizde; fide-fidan desteklerimizden sulama borusu desteklerimizde, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için küçükbaş hayvan, yem ve aşı desteklerimiz, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimiz, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin yerinde tanıtılması için düzenlediğimiz şenliklerimiz kadar; kısaca bir üretim için toprakta sofraya ne gerekirse üretimin zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi. Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; sen yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

**ÜZÜMÇÜ: "GELENEKSEL GIDALARIN KIRSAL EKONOMİYE"**



**DE KATILIMLARI BULUNMAKTADIR"**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgeye kalkınmaya ve kırsal ekonomiyi de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeye de olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerimizdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suicmez, gıda üretim alanının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi

desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinerek bir arada çalışmalıyız. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişini ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı."





# '6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU' DÜZENLENDİ



Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor. >>>4'te

# '6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU' DÜZENLENDİ

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor.

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı. Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel önemini yan

sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

## PROF. ARIÖZ: "BUGÜN DÜZENLEDİĞİMİZ SEMPOZYUMUN ALTINDA, ELDE ETTİĞİMİZ BAŞARILAR YATTIYOR"

Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.

## ŞAHUTOĞLU: "BÜYÜKŞEHİR OLARAK, PROJELERİMİZİN SÜRDÜRÜLEBİLİR SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINA DİKKAT EDİYORUZ"

Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalarla ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Üretikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma

yapıyoruz. Hem üreticiji destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenliği gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlama iş oluyoruz" diye konuştu.

Coğrafi işaretli ürünleri çok önemstediklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene 'Gülner'ın Kişniş Üzümü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersinden Kadın Kooperatifi ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakama kadar tarımın yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilir üretime örnek olan 'Hadi Gel Köyümüze Destek Verelim Projesi' nin detaylarını da aktararak; küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı.

Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın önemini tanıtlamasının en iyi olduğu, yani etkin kılındığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizm katkı sağlamayı hedefliyoruz.

Tarım kenti olan Mersin'imizde; fide-fidan desteklerimizden sulama borusu desteklerimizde, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için küçükbaş hayvan, yem ve aşı desteklerimizde, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimizde, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin yerinde tanıtılması için düzenlediğimiz şenliklerimizde kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekiyorsa üretimin zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi.

Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısını biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köpükler olarak görüyoruz. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

**ÜZÜMÇÜ: "GELENEKSEL GIDALARIN BÖLGESEL KALKINMAYA VE KIRSAL EKONOMİYE DE KATKILARI BULUNMAKTADIR"**  
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların



kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiyeye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeyle ilgili etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.

**SUİÇMEZ: "GIDA MİRASIMIZI KORUMAK İSTİYORSAK, BİRLİKTE HAREKET ETMEK ZORUNDAYIZ"**  
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suuçmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam

da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinciyile birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlara yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi.

**ÖZTOP: "SEMPOZYUMUMUZDA TOPLAM 78 AKADEMİK ÇALIŞMA SUNULACAK"**  
Sempozyumu Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran Öztıp; geleneksel gıdaların, kültürün en köklü miras olduğunu, bunun sürdürülebilir olmasının herkesin görevi olduğunu belirterek, "3 gün devam edecek olan sempozyumumuzda; bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildiriler olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacaktır. Sektör profesyonellerinin ve üreticilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşacakları 2 panel oturumumuz gerçekleşecektir. Gelecek için izler bırakacak fikirler ortaya çıkaracağımıza olan inancım tamdır" dedi. (Haber Merkezi)





# 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Geleneksel Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor.

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı.

Sempozyum kapsamında katılımcılara; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel önemini yanı sıra, ekonomik değerini artırmaya ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

**Prof. Arıöz: "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor"**

Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz,

üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelelere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.

**Şahutoğlu: "Büyükşehir olarak, projelerimizin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz"**

Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalara ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretimlerini sağlıyoruz. Ürettikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu.

Coğrafi işaretli ürünlerin çok önemsediklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişmiş Üzümlü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersinden Kadın Kooperatifi ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakama kadar tarımın yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilir üretime örnek olan 'Hadi Gel Köyümüzü Destek Verelim Projesi'nin detaylarını da aktararak; küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı.

Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın önemini tanıtlamasının en iyi olduğu, yani en etkin kılındığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizme katkı sağlamayı hedefliyoruz. Tarım kentli olan Mersin'imizde; fide-fidan desteklerimize, sulama borusu desteklerimize, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için kılıçkbaş hayvan, yem ve aşı desteklerimize, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimize, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin yerinde tanıtılması için düzenlediğimiz şenliklerimize kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekirse üretimin zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi.

**Karadağ: "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprülerdir"**

Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış

açısını biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

**Üzümcü: "Geleneksel gıdaların bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır"**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü, geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayacak önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenme ve olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.

**Suiçmez: "Gıda mirasımızı korumak istiyorsak, birlikte hareket etmek zorundayız"**

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinciyle birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlara yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi.

**Öztop: "Sempozyumumuzda toplam 78 akademik çalışma sunulacak"**

Sempozyum Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran Öztop, geleneksel gıdaların, kültürün en köklü mirası olduğunu, bunun sürdürülebilir olmasının herkesin görevi olduğunu belirterek, "3 gün devam edecek olan sempozyumumuzda; bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildirisi olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacaktır. Sektör profesyonellerinin ve üreticilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşacakları 2 panel oturumumuz gerçekleştirilecektir. Gelecek için izler bırakacak fikirler ortaya çıkaracağımız olan inancım tamdır" dedi. (Haber Merkezi)



## 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. 6'DA



# 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı.

**MERSİN (TANIK HABER)**-Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor. Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğren-

ciler katıldı. Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel önemini yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek. Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştire-

ceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi. Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalarla ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yaptığımız her çalışmayı, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretmelerini sağlıyoruz. Ürettikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiji destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu. Coğrafi işaretli

ürünleri çok önemstediklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişniş Üzümü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersinden Kadın Kooperatifi ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakama kadar tarımın yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilir üretilen ürünler katma değer katılması için makine desteklerimize, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin düzenlediğimiz şenliklerimiz kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekiyorsa üretimin



de bölgeye özgü ürünleri hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıttıklarını sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın önemini tanıtlamasının en iyi olduğu, yani en etkin kıldığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizme katkı sağlamayı hedefliyoruz. Tarım kenti olan Mersin'i-mizde; fide-fidan desteklerimizden sulama borusu desteklerimize, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için küçükbaş hayvan, yem ve aşı desteklerimize, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimize, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin düzenlediğimiz şenliklerimiz kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekiyorsa üretimin

zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi. Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış açısının biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdaları, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü; geleneksel gıdaların kültü-

rel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiyeye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenmeye de olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimizle sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tarımların ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.