



AYDIN

ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

SAYI : 2019/14

03.01.2019

KONU : Aydın İl Tanıtım Projesi
Aydın Gastronomi Etkinlikleri

AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI

ODALARA (2019/10) SAYILI GENELGE

İlgi: T.C. Aydın Valiliği Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Bürosu'nun 27.12.2018 tarih ve E.28703 sayılı yazısı.

Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Bürosunun, Birliğimize göndermiş olduğu ilgede kayıtlı ekte sureti bulunan yazısında; "Valiliğimiz AB ve Dış İlişkiler Bürosu tarafından yürütülmekte olan ve GEKA tarafından desteklenen "Aydın İl Tanıtım Projesi" kapsamında gastronomi alanında ilimizi tanıtmayı amaçlayan etkinlikler planlandığı, Bu kapsamda 1-4 Mayıs 2019 tarihleri arasında, Dünya Şefler Birliği (World Association of Chef's Societies WACS) akreditasyonu ile; Fransa, İtalya, Meksika, Balkan ve Çin mutfakları ile ilimize ait yöresel lezzetlerimizin sergileneceği, "Gastro-Aydın" festivali düzenleneceği;

Aydın Gastronomi Etkinlikleri kapsamındaki diğer bir faaliyet ise Gastronomi Derneği ile işbirliği içinde "Altın İncir" "Yerel Lezzet Projesi"nin uygulamaya konulmasıdır. "Altın İncir" projesi kapsamında Aydın ili sınırlarında yerel lezzetleri sunan ve menülerinde bulunduran işletmeleri ve girişimleri teşvik amaçlı, işletmelerin görülebilen yerlerine asılmak üzere; Altın İncir Sertifikası ve Nişanı takdim edilecektir. "Altın İncir" sertifikası almak isteyen işletmelerin başvurularını değerlendirmek üzere "Altın İncir Değerlendirme Komitesi" oluşturulacaktır. Derecelendirme 1-5 yemeğe/yöresel ürüne kadar 1 Altın İncir, 6-10'a kadar 2 Altın İncir, 10'un üzerinde yemek/ürüne ise 3 Altın İncir şeklinde uygulanacaktır. Derecelendirme sırasında yöresel yemek ve ürün olmasının yanı sıra lezzet, hijyen, insan sağlığı, iş güvenliği vb. konularda belirlenecek olan kriterlerle işletmelerin puanlaması da yapılacaktır. Altın İncir Değerlendirme Komitesi tarafından Altın İncir sertifikası alan işletmelere 6 ayda bir ziyaretler düzenlenecektir. Altın İncir Sertifikası Aydın Gastronomisini temsilen Aydın İl Tanıtım Projesi kapsamındaki tanıtım mecralarında (sosyal medya, Web sitesi, broşürler, haritalar, vb.) tanıtılacağı" belirtilmektedir.

Projeye katılmak isteyen yazımız ekinde gönderilen bölge yemekleri listesinde bulunan yemekleri sunan ya da menüsünde bulunduran üyelerinizden, iş yeri çalışma ruhsatları ve odanızdan alacağı mesleki faaliyet belgesi ile birlikte bağlı bulunduğu kaymakamlığa başvurması gerektiği ve Altın İncir Projesinin üyelerinize ve projeye başvuranların Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Bürosuna gönderilmek üzere ad-soyad, mesleği, adresi ve iletişim bilgilerinin, Birliğimize gönderilmesi rica olunur.

Lütfiye ARICAN
Genel Sekreter Yard.

Selahittin ÇETİNDÖĞAN
Başkan

Eki: 2 Sayfa Yazı.

DAĞITIM: İLGİLİ ODALARA.

Yöneticileri en alt
birimden itibaren
yargı gözetiminde
yapılan demokratik
seçimlerle işbaşına
gelen bağımsız
105 oda, 1061 meslek
dalıyla Aydın İlinde
ve yaklaşık
yüzyedibinbeşyüz
üyeyle sahip en büyük
sivil toplum
kuruluşudur.



T.C.
AYDIN VALİLİĞİ
Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Bürosu



Sayı : 23435008-740-E.28703

Konu : 'Aydın İl Tanıtım Projesi' Aydın Gastronomi Etkinlikleri

27/12/2018

ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Valiliğimiz AB ve Dış İlişkiler Bürosu tarafından yürütülmekte olan ve GEKA tarafından desteklenen **"Aydın İl Tanıtım Projesi"** kapsamındagastronomi alanında ilimizi tanıtmayı amaçlayan etkinlikler planlanmıştır.

Bu kapsamda 1-4 Mayıs 2019 tarihleri arasında, Dünya Şefler Birliği (World Association of Chefs' Societies WACS) akreditasyonu; Fransa, İtalya, Meksika, Balkan ve Çin mutfakları ile ilimize ait yöresel lezzetlerimizin sergileneceği, **'Gastro-Aydın'** Festivali düzenlenecektir.

Aydın Gastronomi Etkinlikleri kapsamındaki diğer bir faaliyet ise Gastronomi Derneği ile işbirliği içinde **'Altın İncir' 'Yerel Lezzet Projesi'** nin uygulamaya konulmasıdır. **'Altın İncir'** projesi kapsamında Aydın ili sınırlarında yerel lezzetleri sunan ve menülerinde bulunduran işletmeleri ve girişimleri teşvik amaçlı, işletmelerin görülebilen yerlerine asılmak üzere; Altın İncir Sertifikası ve Nişanı takdim edilecektir. "Altın İncir" sertifikası almak isteyen işletmelerin başvurularını değerlendirmek üzere 'Altın İncir Değerlendirme Komitesi' oluşturulacaktır Derecelendirme 1-5 yemeğe/yöresel ürüne kadar 1 Altın İncir, 6-10' a kadar 2 Altın İncir, 10'un üzerinde yemek/ürüne ise 3 Altın İncir şeklinde uygulanacaktır. Derecelendirme sırasında yöresel yemek ve ürün olmasının yanı sıra, lezzet, hijyen, insan sağlığı, iş güvenliği vb. konularda belirlenecek olan kriterlerle işletmelerin puanlaması da yapılacaktır. Altın İncir Değerlendirme Komitesi tarafından Altın İncir sertifikası alan işletmelere 6 ayda bir ziyaretler düzenlenecektir.

Altın İncir sertifikası Aydın gastronomisini temsilen Aydın İl Tanıtım Projesi kapsamındaki tanıtım mecralarında (sosyal medya, web sitesi, broşürler, haritalar, vb.) tanıtılacaktır.

Yukarıda bahsi geçen hususlar doğrultusunda ilçeniz sınırlarında yer alan yöresel yemek/ürün üreten işletmelerinin tespit edilmesi, bu işletmelere "Altın İncir" projesi hakkında bilgi verilmesi, işletmelerin projeye destek ve katılımlarının sağlanması için gerekli çalışmaların yapılması, projeye katılmak isteyen işletmelere ait bilgilerin bir rapor halinde Aydın Valiliği AB ve Dış İlişkiler Bürosuna bildirilmesi hususunda,

Gereğini rica ederim.

Mustafa Hulusi ARAT
Vali Yardımcısı
İl AB Daimi Temas Noktası

Ek: Bölgeye ait tespit edilen yöresel yemek listesi

DAĞITIM :

Gereği:
Aydın Büyükşehir Belediye Başkanlığına
17 İlçe Kaymakamlığı
(İlçe Belediyelerine Kaymakamlıklarca)

Bilgi:
Adnan Menderes Üniversitesi (Davutlar MYO)
Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne
Aydın Ticaret Odası Başkanlığına
Kuşadası Ticaret Odası Başkanlığına
Didim Ticaret Odası Başkanlığına
Nazilli Ticaret Odası Na
Söke Ticaret Odası Başkanlığına
Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği

*Bu belge elektronik imzalıdır. imzalı suretinin aslını görmek için <https://www.e-icisleri.gov.tr/EvrakDogrulama> adresine girerek (M9W8LY-fVG/QN-JxVBsE-CIw9a9-gHVS4gg9) kodunu yazınız.

BÖLGE YEMEKLERİ

Sebze Yemekleri	Etli Yemekler,	Hamur İşleri
Kabak Bastı	Güveç	Paşa Böreği
Kırlı Kızartma(Evsilme)	Bolama(Lok Lok Pilavı)	Ekmek Dolması
Ebegümeçi Sarması	Kuyu Tandır	Et Köftesi(Hamur İçi)
Enginar Dolması	Kuzu Etli Şevketi Bostan Yemeği	Dalغان Köftesi(İsırgan Otu Köftesi)
Zeytinyağlı Etli Enginar Yemeği	Yuvarlama	Ev Makarnası
Etli Nohutlu Karnabahar Yemeği	Kumbar(Mumbar) Dolması	Mısır Unu Çöreği(Cızbız,Cilav Ayran Böreği)
Etli Arapsaçı Yemeği	Yavru Kavurması	Otlı Tepsi Böreği
Kenker Yemeği	Elbasan Tava(Kestirme)	Sütlü Börek
Etli-Nohutlu Kereviz Yemeği	Çiğır Dolması	Otlı Börek
Zeytinyağlı Kuru Börölce	Çöp Şiş	Saç Böreği
Zeytinyağlı Taze Börölce	Kapama	Gelincik-Dalغان Tepsi Böreği
Kabak Çiçeği Dolması	Suralı Pilav-Sura	Katmer
Yerelması Yemeği	Topan Kavurma	Gözleme(Saç Böreği)
Zeytinyağlı Yaprak Sarması	Keşkek	Şamişi Pide(Yenipazar Pidesi)
Semizotu Yemeği	Çoban Kavurma	Kab Pibi(Mart Hamuru)
Patlıcan Karnıyarık(Kıstırma)	Izgara Köfte(Çine Köftesi)	
Koruk Ekşili Bamya	Çorbalar- Aperatifler Ve Salatılar	Tatlılar
Dalغان Kavurması	Hamur Çorbası	Kabak Tatlısı
Pazı Kavurması	Göceli Tarhana Çorbası	Zerde
Sarıot Kavurması	Yağlı Kesik	Pelvize
Kedirgen Kavurması	Patlıcan-Biber Közleme	Kuru İncir Tatlısı
Sarmaşık Kavurması	Zeytinyağlı Karacaotlu Peynir	Lokma
Arapsaçı Kavurması	Çingen Pilavı(Piyazı)	Diğın Katmer
Ebegümeçi Kavurması		Marul Banması
İğnelik Kavurması		Börölce Ekşilime
Mantar ve Çıntar Kavurması		Ebegümeçi Salatısı
Gelincik Kavurması(Kapçık Kavurması)		Kereviz Salatısı
Turp Otu Kavurması		Radika Salatısı
Pancar Kavurması		Semizotu Salatısı
Patlıcan Kavurması		Azman(Ekşilime) Salatısı
Kabak Kavurması		Turp Otu Salatısı
Döndürme		Soğan Salatısı
Kabar Karnıyarık		Közleme Turşu(Patlıcan Gömme Turşu)
Karnabahar(Çiçekli-Akbaş) Havuç Kızartması		Pancar Turşusu
Kabak Mücveri		
Önerilecek ve listeye dâhil edilebilecek diğır yöresel ürün ve yemekler		