

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ
TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ:
FOÇA ÖRNEĞİ

Nigar ALİYEVA

Danışman
Prof.Dr. Osman Avşar KURGUN

İZMİR - 2020

TEZ ONAY SAYFASI



YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum "Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi: Foça Örneği" adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

...../...../ 2020

Nigar ALİYEVA

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi:

Foça Örneği

Nigar ALİYEVA

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Turizm İşletmeciliği Programı

Küreselleşmenin getirmiş olduğu hareket etme kolaylığı, mekanların birbirine benzemesine, özgünlüğün ortadan kalkmasına sebep olmaktadır. Bu durum yiyecekler için de geçerlidir. Küreselleşmenin olumsuz yönlerine karşı olan Slow Food Hareketi, 1986 yılında İtalya'da başlatılmış olup kültürel değerlerin, yerel yiyeceklerin ve biyoçeşitliliğin korunmasına, tüketicinin bilinçlendirilmesine, çevreye ve insan sağlığına zararlı olmayan gıdaların üretimine, küçük ve yerli üreticinin korunmasına yönelik projeler geliştirmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen projelerden bir tanesi de Foça'da bulunan Yeryüzü Pazarı'dır. Foça farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış bir sahil ilçesidir. Hem gastronomik, hem de kültürel açıdan zengin değerlere sahiptir, fakat sadece yaz aylarında turist ağırlamaktadır. Alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi, turizmin bütün yıla yayılmasında büyük önem taşımaktadır. Gastronomi turizmi son yıllarda daha çok yaygınlaşmış ve özellikle kültürel değerlere önem veren ve özgünlüğü merak eden bir turist kitlesi oluşmuştur. Gastronomik zenginliğe sahip olan Foça'da yerel yiyeceklerle yönelik Slow Food projelerinden biri olmasına rağmen genel olarak gastronomi turizmi gelişmemiştir. Şimdiye kadar Foça, balığı ile tanınmış fakat bu ilçeye özgü olan, diğer yerel yiyecek ve içecekler arka planda kalmış, hatta bunlardan bazıları unutulmaya yüz tutmuştur.

Bu çalışma, Foça'da Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkilerini belirlemeyi hedeflemiştir. Bu hedef doğrultusunda

Foça'daki Slow Food paydaşları ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiş ve ulaşılan veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Paydaşların Slow Food kavramına ilişkin görüşleri hakkındaki düşünceleri belirlenerek değerlendirilmiştir. Sonucu özetlemek gerekirse, kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalan yerel yiyeceklerin korunması ve geri kazandırılmasına yönelik faaliyetlerde bulunan Slow Food'un projeleri Foça'da yeteri kadar gerçekleştirilebilirse bu durum sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlayabilecektir. Bunun yanı sıra Slow Food Hareketi'nin yerel ekonomilere önemli katkı sağladığı ve sürdürülebilir gastronomi turizmine değer kattığı söylenebilmektedir. Slow Food Hareketi sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine ve alternatif yaklaşımlar olarak değerlendirildiğinde kırsal konuma sahip olan Foça'nın başarısına katkıda bulunabilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yavaş Yemek, Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Gastronomi Turimi.

ABSTRACT

Master's Thesis

The Relationship of the Slow Food Movement With the Sustainability of Gastronomy Tourism: The Case of Foça

Nigar ALİYEVA

Dokuz Eylül University

Graduate School of Social Sciences

Department of Tourism Management

Tourism Management Program

The ease of movement brought about by globalization causes the places to resemble each other and the originality to disappear. This also applies to food. The Slow Food Movement, which is against the negative aspects of globalization, was initiated in Italy in 1986 and develops projects for the protection of cultural values, local foods and biodiversity, awareness of the consumer, production of foods that are not harmful to the environment and human health, and protection of small and local producers. One of the projects carried out in this context is Earth Market in Foça. Foça is a coastal district that has hosted different civilizations. It has both gastronomic and culturally rich values but welcomes tourists only in summer. Gastronomy tourism, which is an alternative type of tourism, is of great importance for the spread of tourism throughout the year. Gastronomy tourism has become more widespread in recent years. Especially a group of tourists, who care about cultural values and wonder about originality, has formed. Although it is one of the Slow Food projects for local foods in Foça, which has a gastronomic richness, gastronomic tourism has not developed in general. Until now, Foça has been known for its fish, but other local foods and beverages that are unique to this district have remained in the background and some of them have been forgotten.

This study aimed to determine the Slow Food Movement's relationship with sustainable gastronomic tourism in Foça. In line with this goal, semi-structured interviews were conducted with the Slow Food stakeholders in Foça

and the data reached were subjected to descriptive analysis. The views of partners on the concept of Slow Food were determined and evaluated. To summarize, if Slow Food's projects, which carry out activities for the preservation and recycling of local food faced with the risk of loss, can be carried out adequately in Foça, this will enable the development of sustainable gastronomy tourism. In addition, it can be said that the Slow Food Movement contributes significantly to local economies and adds value to sustainable gastronomy tourism. The Slow Food Movement can contribute to the development of sustainable gastronomy tourism and to the success of Foça, which has a rural location when considered as alternative approaches.

Keywords: Slow Food, Sustainability, Sustainable Gastronomy Tourism.

SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR	xi
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
EKLER LİSTESİ	xiii

GİRİŞ	1
-------	---

BİRİNCİ BÖLÜM

SLOW FOOD (YAVAŞ YEMEK) HAREKETİ

1.1. SLOW FOOD HAREKETİNİN DOĞUŞU	2
1.2. SLOW FOOD HAREKETİ'NİN TEMEL İLKELERİ	5
1.3. SLOW FOOD HAREKETİ KAPSAMINDA YER ALAN VAKIF VE PROJELER	5
1.3.1. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı	6
1.3.1.1. Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)	9
1.3.1.2. Presidia	12
1.3.1.3. Yeryüzü Pazarı (Earth Market)	16
1.3.1.4. Aşçılar İttifakı (Slow Food Cooks' Alliance)	18
1.3.1.5. Afrika'da 10000 Bahçe (10000 gardens in Africa)	19
1.3.1.6. Detaylı etiket (Narrative Label)	21
1.4. SLOW FOOD VE GASTRONOMİ BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ	22

1.5. SLOW FOOD VE ULUSLARARASI ETKİNLİKLER	25
--	----

İKİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ

2.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLÜBİLİR KALKINMA	
KAVRAMI	28
2.1.1. Sürdürülebilirliğin Boyutları	29
2.1.2. Sürdürülebilirliğin Önemi ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi (SKH) 2030	31
2.2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	41
2.3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ	47
2.3.1. Gastronomi Kavramı	47
2.3.2. Gastronomi Turizmi	48
2.3.3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi	52
2.4. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ VE SLOW FOOD	57
2.5. LİTERATÜR TARAMASI	62

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ARAŞTIRMA SORUSUNUN TANIMI	67
3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE TASARIMI	68
3.3. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEM	69
3.4. VERİ TOPLAMA TEKNİĞİ	69
3.5. VERİ ANALİZ TEKNİĞİ	70
3.6. ARAŞTIRMANIN GEÇERLİK VE GÜVENİLİRLİĞİ	70
3.7. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	71
SONUÇ VE ÖNERİLER	81



KISALTMALAR

SKH Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Birleşmiş Milletlerin 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri

s. 37



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Sürdürülebilir Kalkınma	s. 29
Şekil 2: Maddi Kaynak Kullanımının Tarihsel Analizi	s. 32
Şekil 3: Dünya Nüfusu ve Nüfusun Yıllık Büyüme Oranı: 1950-2020 ve % 95 Tahmin Aralıkları İle 2020-2100 Yılları	s. 35
Şekil 4: Kaynak Kullanımı ve İlgili Etkiler	s. 35
Şekil 5: Sürdürülebilirlik ve 2015-2060 Yılları Arasındaki Senaryolar	s. 36
Şekil 6: 1970'den 2017'ye Kadar Yıllık Küresel Kaynak Kullanımı	s. 37
Şekil 7: CO2 emisyon yoğunlukları — ulaşım (euro başına gram, cari fiyatlar)	s. 42
Şekil 8: CO2 Emisyon Yoğunlukları — Konaklama ve Yemek Servisi Faaliyetleri (euro Başına Gram, Cari Fiyatlar)	s. 43
Şekil 9: Sürdürülebilir Gastronominin Diğer Sektörlerle İlişkisi	s. 53

EKLER LİSTESİ

EK 1: Slow Food Nuh'un Ambarı kataloğunda Türkiye'den yer alan ürünler	ek s. 1
EK 2: Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu	ek s. 4
EK 3: Katılımcı Ses Kayıt Süreleri ve Deşifreleri	ek s. 6



GİRİŞ

Son yıllarda oluşmaya başlayan farkındalıkla, kaliteli deneyimler kazanmak isteyen, çevreyi koruyan ve ev sahibi topluluklar için yaşam kalitesini arttırmaya yönelik düşünceye sahip olup bu yönde eylemlerde bulunan bir turist kitlesi oluşmuştur. Buna paralel olarak sürdürülebilir turizm olgusu da giderek toplumlarda yaygınlaşmaya başlayan bir konu haline gelmiştir. Yerel ekonomiyi iyileştirmeyi, yerel kültürü, gelenekleri korumayı ve yerel üreticileri desteklemeyi amaçlayan Slow Food Hareketi de bu yönde çeşitli projeler geliştirmektedir. Slow Food ve sürdürülebilir turizm bir arada incelendiğinde, gıdaların turizmde giderek daha önemli bir rol oynadığını, turizm pazarı için yerel gıdaların çevresel, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirlik üzerinde büyük bir etkisinin olabileceğini görmek mümkündür. Slow Food Hareketi, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından alternatif bir yaklaşım sunmaktadır.

Bu doğrultuda çalışmanın ilk bölümünde Slow Food Hareketi'nin doğuşu, gelişimi, temel ilkeleri, geliştirdiği proje, vakıf ve etkinlikler ele alınmaktadır. İkinci bölüm ise sürdürülebilirlik, sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgilidir. Üçüncü bölümde araştırmanın amacı, yöntemi, örnekleme, veri analiz tekniği, araştırmanın bulguları, sonuç ve öneriler yer almaktadır. Araştırma kapsamında elde edilen bilgilerin, Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine potansiyel katkısı olduğu beklenmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

SLOW FOOD (YAVAŞ YEMEK) HAREKETİ

1.1. SLOW FOOD HAREKETİNİN DOĞUŞU

Küreselleşme, insanların hayatlarını tek tipleştirerek birbirine benzetmektedir. Kentleri değişime uğratıp, mekanlara özgü farklılıkları ortadan kaldırarak onları kimliksizleştirmektedir. Küreselleşmenin getirdiği hızlı yaşam, insanların beslenme alışkanlıklarını etkilemektedir (Sağır, 2017: 50). Teknolojik ilerleme de beslenmenin küreselleşmesine katkıda bulunmaktadır. Küreselleşmenin bu kadar hızlı olmadığı zamanlarda da toplumlar arası beslenme etkileşimi olmuştur. Fakat geçmişte, yeni ürünlerin günlük yaşama girmesi için yıllar gerekmekteydi, ancak küreselleşmenin hızlanması ile bu süreç kısalmıştır. Ayrıca siyasi küreselleşme ve sınırların ortadan kalkması da ülke çapında tüketici alışkanlıklarında gözle görülür bir değişikliğe yol açmıştır. Bu gelişmelerle birlikte, bir süpermarkette alışveriş yaparken Kanada ıstakozu, Meksika avokadosu, Yeni Zelanda kuzu eti, Fransız peyniri, Etiyopya kahvesi ve Almanya salamı görülebilmektedir (Brabazon, 2013: 29). Ailelerde çoğunlukla her iki ebeveyn stres altında uzun saatler çalışmakta ve bu durum da ailelerin birlikte yemek yeme alışkanlıklarını etkilemektedir. İnsanlar, yemek yapmak için alışverişe gitmek, yemek yapma aşamasına zaman harcamak yerine, fast food tercih ederek çözüm sağladıklarını düşünmektedirler ve böylelikle bu durum aile yemeklerinin azalmasına sebep olmaktadır (Urry, 2008: 121, Brabazon, 2013: 32). Sosyal, kültürel ve ekonomik değişimlerle birlikte geleneksel beslenme alışkanlıkları farklılaşmış ve bu farklılaşma yeni bir beslenme tarzının gelişip büyümesine olanak sağlamıştır. Bu büyüme, kırsal kesimden ziyade özellikle şehir merkezlerinde gerçekleşmiştir. Günümüzde modern megakentler, gıdaların küreselleşmesinin merkezi haline gelmiştir ve tüm kıtalara yayılmış fast food restoran zinciri olan McDonald's gıdaların küreselleşmesinin bir sembolü olarak değerlendirilebilir.

Hızlı yaşamın getirdiği fast food zincirlerinden tedirgin olanlar harekete geçmişlerdir (Güven, 2011: 114). Kültürel özgünlüğün ortadan kalkması ve tek tipleşme, Carlo Petrini ve birkaç aktivisti harekete geçirerek Slow Food hareketini

başlatmıştır (Avcıkurt ve Özgürel, 2018: 571). Slow Food hareketinin başlamasından önce 1986 yılının Mart ayında, İtalya'nın Langhe bölgesinde üretilen şarapta metil alkol bulunmuş ve bu olay 19 kişinin ölümü ile sonuçlanmıştır. Aynı yıl Po Vadisi su kemerleri ve Çernobil nükleer felaketindeki herbisit kirliliği de bölgedeki tarım ve gıdaları etkilemiştir (Schneider, 2008: 386). Tüm bu olanlar Carlo Petrini ve aktivistlerin harekete geçmesi için zemin hazırlamıştır. Bunun ardından Slow Food Hareketi, Roma'daki İspanyol Merdivenleri yakınındaki bir McDonald's'ın açılmasını protesto ederek başlamıştır (Philippon, 2015: 9). Hareketin Kurucusu Carlo Petrini, 1948 doğumlu ve 1960'ların İtalyan solunun seçkin entelektüel çevresinde bilinen tanınmış bir gıda gazetecisi ve şarap uzmanıdır (Leitch, 2000: 105).

Slow Food felsefesi sadece yiyeceklerle değil genel olarak yaşamla da ilgilidir. Modern yaşamda insanlar, tempolu hayat sürdürmekte ve sürekli bir koşuşturma halindedirler. Bir yandan küreselleşme sonucu gelişen teknoloji ile çeşitli ulusal kültürleri keşfetmek kolaylaşsa da, öte yandan teknolojinin böylesine ilerlemiş olması beraberinde birtakım olumsuzlukları getirmektedir. Günümüzde kültür klişeleşerek, kimlik ve özgünlük kaybolmaktadır. Nesilden nesile aktarılan, kalkınmada sürekliliği sağlayan kültürel kimlik için gerekli koşullar aradan kalkmaktadır. Slow Food felsefesinde yalnızca yenilen yemek değil, aynı zamanda kiminle, ne zaman, ve nasıl yemek yenildiği de önemlidir. Yiyeceği anlamak için üretim aşamasından sunum aşamasına dek olan tüm faaliyetleri anlamak gerekmektedir. Bu, faaliyetler son yarım yüzyıl boyunca önemli ölçüde değişmiştir (Carolan, 2017: 7).

Slow Food küresel kapitalizmin düşmanı gibi görünse de, “erdemli küreselleşme”yi desteklemektedir (Honore, 2004: 63). Slow Food hareketi, son iki yüzyıl boyunca dünyaya yayılmış olan sanayileşmeyi sınırlamak anlamına gelmemektedir. 1980'li yıllarda başlayan sanayileşme, insanların yaşam kalitesine önemli ölçüde fayda sağlamış ve dünyanın birçok yerinde yetersiz beslenmeyi ve açlığı azaltmıştır. Dolayısıyla Slow Food hareketi, sanayileşmeyi olumlu etkileri açısından desteklerken, onu üretkenlik boyutuyla eleştirmektedir. Küreselleşme sonucu gelen hızlı yaşam, yaşam tarzının değişmesine ve çevreyi, manzarayı tehdit eden bir dizi olumsuz etkilere neden olmuştur (Andrews, 2008: 40). Ayrıca

insanların temel beslenme kaynağı olan tarım, ekonomik kaygılarla, katkı maddeleri kullanarak gıdaların rengini ve diğer özelliklerini değiştiren tarımsal sanayiye dönüşmüştür. Sanayileşme sürecinde tarımda üretim artmasına karşın, insanların sağlığına ve çevreye zarar verme durumu da artırmıştır (Andrews `den aktaran Yan, 2015: 8).

1986 yılında Slow Food hareketini başlatan aktivistler, 3 Kasım 1987'de La Gola dergisinde Manifesto yayınlamışlardır. Slow Food Manifestosu'nun yayınlanması, Slow Food felsefesini İtalya'nın ötesine aktarmış ve fast food'un yayılmasıyla ilgili endişeleri olan herkesin dikkatini çekmiştir. Slow food ifadesinin ingilizce olması bu hareketin küreselleşmesine yardımcı olmuştur. Petrini ve arkadaşları, Manifesto'nun birkaç farklı dilde ve kısaltılmış bir versiyonda yayınlanmasının ardından, uluslararası basın bültenleri yayınlamışlar ve Slow Food'un lansmanını 1989 yılının Aralık ayında Paris'te yapacaklarını bildirmişlerdir (Andrews, 2008: 11-12). Slow Food, 9 Aralık 1989'da Paris'teki Opéra Comique'de uluslararası bir hareket haline gelmiştir. Arjantin, Avusturya, Brezilya, Danimarka, Fransa, Almanya, Hollanda, Macaristan, İtalya, Japonya, İspanya, İsveç, İsviçre, ABD ve Venezuela'dan gelen delegeler, hazırladıkları Manifesto'da yer alan ideolojik ilkelere bağlılıklarını belirten bir kurucu protokol imzalamışlardır. Bu manifestoda yer alan ilkeler, yaşam kalitesi meselelerine ve yüzyıllar boyunca maddi kültürümüze verilen zarara odaklanmaktadır. Kurucular, her yerde bireysel kültürel özgünlüğe saygı göstermeye, insanlara yardım edecek ve onları teşvik edecek girişimleri desteklemeye söz vermişlerdir (Petrini, 2003: 16). Slow Food sembolü salyangoz olarak seçilmiştir (Honore, 2004: 60).

Slow Food felsefesinde her insan biyolojik ve kültürel bir varlık olarak kabul edilmekte, ekonomik durumu ne olursa olsun en iyi, kaliteli ve güvenilir yiyecekleri tatmayı hak etmektedir (Petrini ve Padovani, 2011: 11-12). Slow Food dünyayı değiştirmeyi amaçlamakta ve halkı daha sağlıklı yiyecekleri tercih etme noktasında yönlendirmekte, geleneksel tarifleri ve uygulamaları yeniden canlandırmaya teşvik etmektedir (Frost ve Laing, 2013: 67).

1.2. SLOW FOOD HAREKETİ'NİN TEMEL İLKELERİ

Slow Food, tüketicileri gıda konusunda daha bilgili olmaya, sanayileşmiş ticari gıda üretimini reddetmeye ve çevreyi korumaya teşvik etmektedir. Hareket, dünyanın eşsiz kültürlerini yansıtan bölgesel, mevsimlik ve sürdürülebilir şekilde üretilen gıdaları tüketmeyi vurgulamaktadır (Stokes, 2013: 68). “Sürdürülebilir Kaliteli Gıda” kavramına erişmeyi amaç edinen Slow Food, iyi, temiz ve adil gıda felsefesini temel alarak, çevreye zarar vermeden sağlıklı yiyecekleri yetiştirmeyi amaç edinen, tad alarak ve sosyalleşerek yerel lezzetlere sahip çıkan bir akım olarak bilinmektedir (Sırım, 2012: 122).

Slow Food, yemeğin “iyi, temiz ve adil” olması gerektiği inancındadır (Philippon, 2015: 10):

- a. İyi: Duyuları tatmin eden ve yerel kültürümüzün bir parçası olan taze ve lezzetli, mevsiminde olan yiyecekleri vurgulamaktadır
- b. Temiz: Çevreye, hayvan refahına veya sağlığa zarar vermeyen gıda üretimi ve tüketimini ifade etmektedir
- c. Adil: Tüketiciler için erişilebilir fiyatlar ve küçük ölçekli üreticiler için adil ödeme imkanıdır.

Toplumun kültürüne uygun, o yörede mevsiminde yetişen, tarım aşamasından sunum aşamasına dek çevre ve insan sağlığına zarar vermeden, nesilden nesile aktarılan, yöreye özgü yöntemlerle hazırlanan yiyeceklerden zevk alarak yemek, bunun yanı sıra hem tüketici için, hem de üreticinin emeğinin karşılığını alabileceği adil fiyat, Slow Food felsefesinin temel ilkeleridir.

1.3. SLOW FOOD HAREKETİ KAPSAMINDA YER ALAN VAKIF VE PROJELER

Slow Food, kar amacı gütmeyen dernekler ve ticari işletmeler de dahil olmak üzere çeşitli kuruluşlardan oluşan bir şemsiye kuruluş olarak tanımlanabilir (Voinea ve diğerleri, 2016: 850). Slow Food, hedeflerini gerçekleştirmek için bünyesinde birden fazla kuruluş barındırmakta ve önemli projeler geliştirmektedir. Slow Food, bir milyon (1000000) destekçi, yüz bin (100000) üye ile dünyanın 160 ülkesinde,

5205 Ark of Taste ürünü, 3110 Afrika Bahçesi, 1500 “Convivium”, 587 Presidiya ile başarısını sürdürmektedir (slowfood, 2020). Slow Food hareketi, her zaman çeşitli yemek kültürlerini öğrenmek ve yaymakla ilgilenmektedir. Bu hedefe giden yolda “Convivium”lar hareketin temelini oluşturmaktadır. Bu yerel grupların amacı bir bölgedeki ilgili gruplarla bağlantı kurmak, yerel gıdalar hakkında bilgi almak, yerel gıdaları ve çiftçileri desteklemek için fırsatlar oluşturmaktır (Labelle, 2004: 14). “Convivium” Latin kelimesi olup “ziyafet” anlamı taşımaktadır. Yerel etkinlikleri organize etmek için kurulmuştur (Andrews, 2008: 41). Bunun yanı sıra Slow Food hareketi, gıda eğitimini büyük ölçüde “Convivium” yoluyla teşvik etmektedir. “Convivium”, yerel insanların yiyecek ve lezzet hakkında bilgi edinmesine yardımcı olan yemek tatma, akşam yemeği ve diğer etkinliklere ev sahipliği yapan bir gruptan oluşmaktadır. “Convivium” tüketiciler ve üreticiler arasında ağların oluşturulmasına yardımcı olmanın bir başka yoludur. Resmi eğitim kurumları da üyelik yoluyla bu “Convivium”lara katılabilirler. “Convivium”ların düzenlediği etkinlikler arasında okulların okul bahçeleri kurması ve çocukların lezzet hakkında bilgi edinmesi de yer almaktadır (Robinson ve diğerleri, 2011: 115).

1.3.1. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı

Biyoçeşitlilik, bir alanda bulunabilecek hayvan, bitki, mantar ve hatta doğal dünyayı oluşturan bakteriler ve mikroorganizmaları içeren tüm farklı yaşam türleridir. Bu türlerin ve organizmaların her biri, dengeyi korumak ve yaşamı desteklemek için karmaşık bir ağ içerisindeki ekosistemlerde birlikte çalışmaktadırlar. Biyoçeşitlilik doğada hayatta kalmak için gereken her şeyi desteklemektedir: gıda, temiz su, ilaç ve barınak (worldwildlife, 2020).

Hızla değişen dünyada insanlığın yaptığı faaliyetler, biyoçeşitlilik ve ekosistemi tehdit etmektedir. İnsanoğlu, hayvan, bitki, su, orman ve diğer kaynakları bilinçsizce tüketip insanlığın şimdiki ve gelecek yaşamını tehlikeye atmaktadır. Yeryüzünde bir tarafta obezite sorunu yaşanırken diğer tarafta bir o kadar insan açlıkla savaş halindedir. Birçok hayvan ve balık türlerinin yok olması, tahılların çeşitliliğinin azalması dünyada gıda sıkıntısının yaşanmasına sebep olmaktadır. Yeryüzünde insan, hayvan, doğa arasında bir denge söz konusudur. Böcekler,

bitkilerin tozlaşmasını sağlayarak bitkinin yaşamını ve çeşitliliğinin devamını sağlar, bazı sürüngenlere ve kuşlara yem olurlar. Bitkiler havayı temizler, toprağı zenginleştirir, canlılara beslenme ortamı sağlarlar. Hayvanlar bu ortamda beslenir ve bunun gibi bir sürü durum ekosistemin birer halkasıdır. Bu halkalardan biri koptuğunda insanlık bir risk altında kalır.

Ormanlar, dünyanın dört bir yanındaki milyarlarca insan için su güvenliğinin temelini oluşturarak beş aileden ikisi için yakıt, ilaç sağlamakta ve bir milyardan fazla insan için geçim kaynağı olmaktadır. Buna rağmen insanlık hızla doğal sermayeyi kaybetmektedir. Beş hektarlık araziden ikisi bozulmakta ve ekosistemin kısmen bozulması nedeniyle iki milyar insanın temiz içme suyu yok olmaktadır. Mercan resifleri risk altında ve 2050 yılında okyanusta balıktan daha fazla plastik olacağı öngörülmektedir. Dünya Ekonomik Forumu, kuraklığın, kıtlığın, çatışmanın, istemsiz göçün ve doğal afetlerin kademeli etkileriyle doğal sermaye kaybını önde gelen bir küresel risk olduğunu vurgulamaktadır (UNDP, 2020).

Uluslararası Doğayı Koruma Birliği Kırmızı Listesi (IUCNREDLIST - International Union for Conservation of Nature's Red List of Threatened Species), dünyanın biyolojik çeşitlilik durumunun önemli bir göstergesidir. Kırmızı Liste, hayatta kalmak için insanlığın ihtiyacı olan doğal kaynakları, biyoçeşitliliği korumak; politika değişikliği, bilgilendirme ve teşvik için güçlü bir araçtır. Hali hazırda, IUCN Kırmızı Listesi'nde 116000'den fazla tür bulunmaktadır ve 31000'den fazla tür yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bunların arasında amfibilerin % 41'i, kozalakların % 34'ü, resif yapan mercanların % 33'ü, memelilerin % 25'i ve kuşların % 14'ü yer almaktadır. Birlik, tehdit altındaki türlerin yüksek oranlarına rağmen, biyoçeşitlilikteki azalmayı tersine çevirmek veya en azından durdurmak için çalışmaktadır. Uluslararası Doğayı Koruma Birliği Kırmızı Listesi'nin, hedefi yalnızca kurtarma çabalarına ihtiyaç duyan türlerin tanımlanmasına yardımcı olmak değil, aynı zamanda korunması gereken kilit yerleri ve habitatları belirleyerek koruma gündemine odaklanmaktır (iucnredlist, 2020).

Stanford Üniversitesi'ndeki bilim insanları, ekosistemi, uçak parçalarını bağlayan perçinlerle kıyaslamışlar ve bazı önemli çıkarımlarda bulunmuşlardır. Uçaktan birkaç perçin çıkarıldığında, bir süre hiçbir şey olmayacak ve uçak uçmaya devam edecektir. Bununla birlikte, yapı yavaş yavaş zayıflayacak ve bir noktada bir

sonraki perçinin çıkarılması felakete yol açacaktır. Gezegendeki her şey zaman yasalarına tabidir ve türlerin yok olması farklı tarihsel dönemlerde meydana gelmiştir. Fakat türler, daha hızlı ortadan kalkmaktadır. Biyoçeşitlilik için mücadele, gezegenin geleceği için bir savaştır (fondazione slowfood, 2020).

Biyolojik çeşitlilikle ilgili en güzel şeylerden biri esnekliğidir. İnsanlık, kaynakları iyi yönetirse zaman içinde doğa ve biyolojik çeşitlilik düzelecektir. Doğal Hayatı Koruma Vakfı (WWF- World Wildlife Fund), çeşitli bölgelerde bunun için çalışmaktadır. Vakıf, tehditleri belirleyerek bunlarla ilgilenmektedir. Yasadışı ormansızlaşmayı sona erdirmek için hem yerel toplumlarla hem de uluslararası hükümetlerle işbirliği içerisinde her gün kullanılan kağıt, kereste ve gıda ürünlerinin kontrollü bir şekilde tedarik edilmesine destek olmaktadır. Böylece doğadaki olumsuz davranışları durdurmak, doğal kaynakların nasıl kullanılacağını göstermek için küresel anlamda öncülük etmektedir (worldwildlife,2020).

Bu yolda hizmet vermek için Slow Food Hareketinin öncüleri de Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfını (Slow Food Foundation for Biodiversity) kurmuşlardır. Biyoçeşitlilik Vakfı Slow Food hareketinin bir parçasıdır ve 2003 yılında Toskana bölgesi ile birlikte Floransa'da kurulmuştur (slowfood, 2020). Biyoçeşitlilik Vakfı, bölgesel gıda sistemlerinin kültürel ve ekolojik çeşitliliğini korumak için projeler düzenlemekte ve finanse etmektedir (Labelle, 2004: 16-17). Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın projeleri ağırlıklı olarak gelişmekte olan ülkelere odaklanmakta ve çiftçilerin çevrelerine, kültürel kimliğine saygı duyan, yerel topluluklardaki yaşam koşullarını, yaşam kalitesini iyileştiren sürdürülebilir bir tarımı teşvik etmektedir (fondazione slowfood, 2020). Yerel ve sürdürülebilir gıda, insanları beslemenin ve aynı zamanda dünyanın taşıma kapasitesine saygı duyanın, çiftçiler ve tüketiciler için daha iyi yaşam koşulları ve gerçek bir seçim özgürlüğü sağlamanın tek yoludur (Tencati ve Zsolnai, 2012: 348-349). Açlıkla mücadele edebilmenin en önemli silahı, genetiği değiştirilmiş organizmalar değil biyoçeşitliliğin korunmasıdır (Petrini ve Padovani, 2011: 12).

Slow Food, gıda maddelerinin genetik değişikliğine karşı çıkmakta ve organik tarımı teşvik etmektedir. Birçok geleneksel çiftçinin kullandığı yöntemlerin çevreye zarar verdiği, su kaynaklarını kirlettiği, diğer bitkileri öldürdüğü ve toprağı yorduğu açıktır. Smithsonian Göçmen Kuş Merkezi'ne göre, böcek ilaçları doğrudan

veya dolaylı olarak her yıl en az altmış yedi milyon Amerikan kuşunu öldürmektedir. Buna karşılık, iyi çalışan bir organik çiftlik, toprağı zenginleştirmek ve zararlıları yönetmek için ürün rotasyonunu kullanarak verimli olabilir (Honore, 2004: 62).

Slow Food, sürdürülebilirlik ve biyoloji çeşitliliğı korumak için birçok etkinlik düzenleyerek tüketici ve üreticileri bir araya getirmektedir. (Günerhan ve diğerleri, 2010:33). Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı hayırseverlik bağışları sayesinde Ark of Taste, Presidia ve Yeryüzü Pazarı dahil olmak üzere çeşitli projeler yürütmektedir (Tencati ve Zsolnai, 2012: 351).

1.3.1.1. Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)

Slow Food Hareketi, dünyadaki gıda ve tarım mirasını korumayı ve tüketicileri geleneksel gıdalar hakkında eğitmeyi amaçlamaktadır. Slow Food, yerel gıdaları, standardlaşan gıdaya karşı korumak için, faaliyetlerini iki yönlü olarak yürütmektedir. Bir yandan, bilimsel araştırmalar ve küçük ölçekli yerli üretimlerin desteğı ile gıda ve tarımsal mirasın korunması, diğer yandan da yerel ve geleneksel gıdalar hakkında tüketicileri eğiterek onların bilgilerini artırmayı amaçlamaktadır (Nosi ve Zanni, 2004: 783).

Köylü ve esnaf geleneklerinin, becerilerinin ayrıca sosyal ve kültürel mirasın korunması için Nuh'un Ambarı projesi başlatılmıştır (Petrini, 2003: 91-92). Uluslararası bir proje olan Nuh'un Ambarı, nesli tükenmekte olan yerel ve bölgesel gıdaları korumayı ve üreticilerini desteklemeyi amaç edinmiştir. Bu proje biyolojik çeşitliliğı teşvik etmek ve çevre açısından zevklerin çeşitliliğini korumak için yaratılmıştır (Viassone ve Grimmer, 2015: 5). Nuh'un Ambarı, nesli tükenme riski altında olan yiyecekleri keşfetmeyi, kataloglamayı ve onlar için pazar fırsatı bulmayı amaçlamaktadır (Labelle, 2004: 16-17). Nuh'un Ambarı bir müze olarak değerlendirilmemelidir. Tüm dünyanın genetik kaynaklarını koruyabileceğini ileri sürmemektedir. Nuh'un Ambarı projesinin amacı, ender hayvan, sebze ve yemekleri bir araya getirmektir. Bu proje, ürünleri "tipik", "eski moda" veya "ev yapımı" olarak nitelemek yerine, "tarihi ve yerel" şeklinde adlandırmayı tercih etmektedir. Projenin bir diğer amacı da beş kıtanın her birinde küçük ölçekli, yüksek kaliteli gıda ürünlerinin sayımını yaparak, biyolojik çeşitlilik erozyonuna karşı çıkmak, tarımsal

standartlaştırma sürecini durdurmak ve küçük miktarlarda üretilen ürünlerin giderek ortadan kaybolmasını önlemektir. Nuh'un Ambarı projesi, 1996 yılında Torino'daki Salone del Gusto'da başlatıldığından beri birçok ayrıntılı çalışma ve araştırma yapılmıştır. Slow Food'un neyin peşinde olduğunu gözlemleyen restoran sahipleri, iş adamları ve şarap üreticileri hatta hükümet kurumları da, yıllarca süren kötü tarım politikalarının ardından, ülkenin kara yüzeyinin ekili bölümünü rasyonelleştirmeyi amaçlayan üretimi artırma odaklı stratejilerle birlikte ışığı görmeye başlamışlardır. Yerel olarak spesifik ürünler, çevreye uyumlu tarım, lezzet yoğunluğu ve geleneksel teknikler gibi kavramlar, medyada ve hatta popüler televizyon programlarında bile daha sık duyulmaktadır (Petrini, 2003: 91-92).

Tarımsal biyolojik çeşitlilik ve küçük ölçekli, aile temelli gıda üretim sistemleri; sanayileşme, genetik erozyon, değişen tüketim kalıpları, iklim değişikliği, kırsal alanların terk edilmesi, göç ve çatışma nedeniyle tüm dünyada tehlike altındadır. Nuh'un Ambarı, gastronomi kültürünün ve tarihin bir parçası olan yenilenen gıdaların sanal bir kataloğudur. Çocukluklarındaki zevklerin kaybolduğunu fark eden insanların katkısıyla Nuh'un Ambarı kataloğunda 5000'den fazla ürün mevcuttur. Bu proje dünyayı dolaşmakta ve tüm gezegenin kültürüne, tarih ve geleneklerine ait küçük üreticilerin meyve, sebze, hayvan ırkları, peynir çeşitleri, ekmek çeşitleri, tatlılar ve et ürünleri gibi yüksek kaliteli ürünlerini toplamaktadır. Nuh'un Ambarı, nesli tükenmekte olan ürünlerin varlığını göstermek, kaybolma riskine karşı dikkat çekmek ve herkesi onları korumak için önlemler almaya teşvik etmek için oluşturulmuştur. Nesli tükenmekte olan ürünleri korumak için çeşitli çabalar gösterilebilir. En temel olarak bunları satın almak ve tüketmek, ürünlerin hikayesini anlatmak, üreticileri desteklemek ve bazı durumlarda (vahşi türler söz konusu olduğunda) korumalarını ve çoğalmalarını teşvik etmek bu çabalar arasında değerlendirilebilir (fondazione slowfood, 2020).

Nuh'un Ambarı, gıdaları endüstriyel tekdüzelik selinden kurtarmak için bir araç olarak tasarlanmıştır (Siniscalchi, 2013: 296). Nesli tükenmekte olan hayvan türlerinin, peynirlerin, söğüşlerin, tahılların ve meyvelerin yenilebilir bitkilerinin hayatta kalmasını sağlamak, lezzet eğitimini duyurmak, birçok üretim türünün kendine özgü karakterini öldüren hijyenik konular hakkında takıntılı endişeye karşı durmak, zevk alma hakkını korumak için çaba göstermektedir. Nuh'un Ambarı

çeşitli kategorilere (ekmek, cins, peynir, balık, bal, yağlar, makarna, alkollü içecekler ve şaraplar) bölünmüş bir ürün listesinden oluşmaktadır (Paul, 2014: 139).

Nuh'un Ambarı kataloğuna bir ürün ilave etmek için çiftçi, balıkçı hatta Slow Food üyesi olmaya gerek yoktur. Önemli olan tek şey, yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan bir ürün belirleyip başvuru yapmaktır. Biyoçeşitlilik ve küçük ölçekli geleneksel gıda üretme yöntemleri, dünya genelinde tehlike altındadır ve onları korumak için koordineli bir çaba gereklidir. Bu nedenle Slow Food, farkındalığı artırmak ve gelecek nesiller boyunca ürünlerin devamlılığını sağlamak için herkesi bu projeye katılmaya davet etmektedir. Nuh'un ambarı kataloğunda yer almak için gerekli olan kriterler şunlardır (fondazione slow food, 2020):

- a. Yerli türler (bitki çeşitleri, ekotipler, yerli hayvan ırkları ve popülasyonları), yabani türler (yalnızca hasat, işleme ve geleneksel kullanım yöntemlerine bağlıysa) ve işlenmiş ürünlerden birini içermek.
- b. Ürünler lezzet bakımından ayırt edici kalitede olmalıdır. 'Tat kalitesi', bu açıdan, yerel gelenekler ve kullanımlar bağlamında tanımlanmaktadır.
- c. Ürünler belirli bir alana, bir grubun hafızasına, kimliğine ve yerel geleneksel bilgiye dayanmalıdır.
- d. Ürünler sınırlı miktarlarda üretilmelidir.
- e. Kırılgan tedarik zincirleri, sosyal, çevresel veya ekonomik faktörlerden ödün verebilecek çevresel bağlamlar nedeniyle ürünler risk altında olmalıdır.

Bu kriterlere dayanan değerlendirmeler, yerel farklılıkları hesaba katmalı, söz konusu ürünleri üreten ve koruyan toplulukların belirli kültürel, sosyal, coğrafi, ekonomik ve politik durumlarına saygı gösterilmelidir.

Nuh'un Ambarı, unutulmuş lezzetleri yeniden keşfetmeyi, kataloglamayı, tanımlamayı ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Endüstriyel standardizasyon, hijyen yasaları, büyük ölçekli dağıtım ve çevresel hasar düzenlemeleri tarafından tehdit edilen mükemmel gastronomi ürünlerinin mecazi olarak bir araya getirilmesidir (Buiatti, 2011: 95). Slow Food, Nuh'un Ambarı projesi aracılığıyla, yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan geleneksel veya yerel gıda ürünlerini korumaktadır. Projenin amacı, hala somut, üretken ve ticari bir potansiyel sergileyen, piyasadan kaybolma riski taşıyan ürünleri yeniden keşfetmek, kataloglamak ve tanıtmaktır. Tipik veya geleneksel olan bu ürünler, mükemmel organoleptik özellikler

göstermekte, küçük ölçekli tesislerde üretilerek, gerçek, potansiyel yok olma riski taşımaktadır. Projenin faaliyetleri, ürün özelliklerini (kullanılan gıda maddeleri, üretim ve dönüşüm yöntemleri, duyuşal özellikler, kökenler, tarihsel ve kültürel somutlaştırılmış değerler) gösteren veritabanlarından oluşmaktadır. Slow Food'un web sitesi, belirli yayınlar gibi medya araçları aracılığıyla tanıtılmaktadır. Kalite odaklı faaliyetlerin korunmasını ve görünürlüğünü artırmayı amaçlayan bir başka girişim de biyoçeşitliliğin savunması için Slow Food Ödülü'dür. Farklı ülkelerden gelen uzmanlardan oluşan uluslararası bir jüri, tarım-sanayi sektöründeki mükemmellik odaklı çalışmaları veya projeleri kabul etmek için her yıl değişen sayıda ödül vermektedir. Biyolojik çeşitlilikten yararlanma, yapılan faaliyetler, araştırma, üretim, pazarlama, tanıtım veya dokümantasyon alanlarında gerçekleştirilebilmektedir. Ödül; nakit para ödülü, kabul edilen faaliyetin yayınlanması ve yapılan etkinliklerde tanıtımından oluşmaktadır (Nosi ve Zanni, 2004: 786, Nilsson, 2010: 3). Nuh'un Ambarı kataloğunda Türkiye'den 71 ürün yer almaktadır. Foça'nın Çekme Makarnası, Foça Karası üzümü, Foça Tarhanası da bu listede yer almaktadır (Liste Ek1'de yer almaktadır).

Temel olarak, Slow Food derneğinin yerel gıdaları tanıtmak ve korumak için iki aracı vardır: Nuh'un Ambarı ve Presidia projeleri. Nuh'un Ambarı, kaybolma riski taşıyan yüzlerce ürünü kataloglamıştı, ancak Presidia ile Slow Food, gıda üretimi dünyasına somut bir katkıda bulunmaya karar vermiştir. Presidia 1999 yılında İtalya'da Nuh'un Ambarı projesinin destek kolu olarak faaliyete başlamıştır (Buiatti, 2011: 95).

1.3.1.2. Presidia

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, 1998'de temel amacı yerel olarak yetiştirilen ürünlerin ve geleneksel bitki yönetim sistemlerinin çeşitliliğini korumak amacıyla gıda ile bağlantılı eski geleneklerin korunması olan Slow Food Presidia projesini başlatmıştır (Peano ve diğerleri, 2014). Slow Food, yok olma riski taşıyan ilk yüz ürünü Ark of Taste Projesi ile katalogladıktan sonra, üretim süreci dünyasına girerek, üreticilerle tanışmak, ürünlerini tanıtmak, becerilerini geliştirmek için bir adım daha ileri gitmiş ve Presidia projesini başlatmıştır (fondazione slowfood, 2020). Bazı

hayvan ırkları, bitki türleri, geleneksel köylü kültürünün kaybolması biyolojik çeşitlilik krizine sebep olmaktadır. Endüstriyel tarım, yerli üreticileri ve çiftçileri riske atmaktadır. Çok uluslu şirketler, çiftçileri tohumları düzenli olarak satın almaya zorlamaktadır. Bu, ekonomik bağımlılığı artırmanın ve yerel gelenekleri yok etmenin yanı sıra, gıda kalitesi üzerinde de olumsuz bir etkiye sahiptir (Andrews, 2008: 20). Presidia, benzersiz bölgelerin, ekosistemlerin, geleneksel işleme yöntemlerinin, yerli ırkların ve yerel bitki çeşitlerinin yok olma riskine karşın ürünlerin üretim kalitelerini korumaktadır (Pezzana ve diğerleri, 2014: 1). Slow Food, yok olma yolunda olan yiyecekleri araştırmakta ve o yiyeceklerin küresel pazarda bir yer edinmelerine yardımcı olmaktadır. Buna ilaveten küçük üreticilerin birbirleriyle iletişim kurmasını sağlamak ve o üreticilerin ürünlerini dünyadaki şeflere, mağazalara ve gurmelere tanıtmaktadır (Honore, 2004: 60).

Presidia'ya dahil olabilmek için ürünlerin 'geçmişi', coğrafi, kültürel bir alana ve bir sosyal gruba ait olmaları gerekmektedir. Presidia aynı zamanda Slow Food'un gıdaların sanayileşmesine karşı savaşlarını da somutlaştırmaktadır. Ürünlerin 'geleneksel' tekniklere göre küçük zanaatkarlar veya küçük tarım çiftlikleri tarafından sınırlı miktarlarda üretilmesi ve Slow Food tarafından seçilen dar bir ürün listesine dahil edilmeleri, presidia'yı benzersiz ürünler haline getirmektedir (Siniscalchi, 2013: 298-299). Halihazırda 13.000'den fazla üretici 500'den fazla Presidia projesinin bir parçasıdır. Presidia projesi, Slow Food'un tarım ve biyolojik çeşitlilik politikalarını uygulamak için etkili araçlardan biri haline gelmiştir. Slow Food, 2008 yılında projenin başlamasından 9 yıl sonra, üreticilerin isteklerini dikkate almış ve İtalya özelinde projenin ürünlerine eşlik etmek, tanımlamak, korumak ve tanıtmak için Presidia projesini geliştirmiştir. Günümüzde Presidia, üreticilerin uyması gereken belirli kullanım koşullarına sahip tescilli bir ticari markadır (fondazione slow food, 2020). Presidia çok katı üretim protokollerine dayanmaktadır. Irkları, türleri, alanları, zamanları ve üretim tekniklerini, nihayetinde mevsimleri ve yerleri (örneğin, yüksek dağ meraları) büyük bir hassasiyetle tanımlar. Protokoller, üreticilerin Slow Food'un faaliyet alanında kalmak ve tanıtım inisiyatiflerinden yararlanmak istiyorlarsa uymaları gereken kuralları belirler. Bu üretim protokolleri aracılığıyla Slow Food, düzenleyici bir organ olarak hareket etmektedir: üretim alanının, aynı zamanda

üretilen miktarın sınırlarını, üretim kurallarını ve tekniklerini belirlemektedir (Siniscalchi, 2013: 300).

Yerel ve geleneksel gıda üretimini korumak için, yok olma tehlikesi bulunan ürün ve yöntemlerin tanımlanması ve halkın bilgilendirilmesi gerekli bir koşuldur. Slow Food, Presidia projesi ile tanımlanmış ürünlerin tanıtımını ve ticarileştirilmesini desteklemektedir. Slow Food, Presidia aracılığıyla yerel sistem düzeyinde doğrudan müdahale ederek üreticilere iş hizmetleri sunmaktadır. Odaklanmış danışmanlık şirketleri olarak hareket eden Presidia, kaliteli gıda ürünleri için mikro pazarların oluşturulmasını destekleyerek üretim, pazarlama, dağıtım ve finansal alanda çalışmaktadır: üretim ekipmanları satın almak, tedarik etmek, üretim teşvikleri sağlamak, kaliteli gıda ürünleri için özel satış noktalarını içeren e-iş teknolojilerinin desteğiyle pazarlama stratejileri ve yeni dağıtım kanallarını belirlemek gibi (Nosi ve Zanni, 2004: 786-787).

Presidianın genel hedefleri ekonomik, çevresel, sosyal ve kültürel olmak üzere dört alanı kapsamaktadır. Ekonomik hedefleri, fiyat değişimleri, üretilen miktarlar, istihdam, vb. gibi niceliksel göstergelerdir. Diğer hedefler farklı bir yaklaşım gerektirmekte ve standart parametreleri kullanarak sınıflandırmak ve karşılaştırmak daha zordur. Ekonomik hedefler, üretici gelirlerini artırmak, yerel faaliyetleri geliştirmek, istihdamı artırmak gibi amaçlar gütmektedir. Faaliyetlerini sürdürmek için geleceğe dair ekonomik güvenceye sahip olmayan üreticilerin, karlı olmaması gerekçesiyle üretiminden vazgeçtiği ürünler, yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadırlar. Presidianın ekonomik hedefleri bu durumu değiştirerek, üreticilere ekonomik olanaklar sağlamaktadır. Çevresel hedeflerin temel amacı, biyolojik çeşitliliği savunmak, ürünlerin sürdürülebilirliğini arttırmaktır. Presidia projesi üreticileri, kimyasal kullanımının ortadan kaldırılması veya azaltılması, hayvan refahının korunması (geniş tarım sistemleri, yeterli alan), mümkünse yerel ırkların ve yerli sebze çeşitlerinin savunulması, ekolojik ambalajlama ve yenilenebilir enerji kullanımının kurallarına uymaya teşvik etmektedir. Toplumsal hedefler, üreticilerin sosyal konumlarını iyileştirmek, organizasyon kapasitelerini güçlendirmek, daha yaygın olabilmek ve medyanın ilgisi sayesinde seslerini daha fazla duyurabilmek için kamu ve özel kurumlarla ilişkilerini geliştirmek olarak sıralanabilir. Kültürel hedefler ise üreticilerin kültürel kimliğinin güçlendirilmesi, üretim alanlarının teşvik edilmesi,

yerel tarım yerlerinin oluşturulması, eski binaların restorasyonu ve diğer kültürel girişimleri teşvik etme kabiliyeti ile bağlantılıdır (Buiatti, 2011: 96-97).

Slow Food Presidia Projesi, yok olma riski taşıyan geleneksel ürün (Nuh'un Ambarı ürünü), geleneksel işleme yöntemi (balıkçılık, hayvancılık, gıda işleme ve tarımda), kırsal manzara veya ekosistemi korumayı amaçlamaktadır. Slow Food Presidia Projesinde yer almak için iki ögeyi doğrulamak gereklidir (fondazione slowfood, 2020):

- a. Çevresel sürdürülebilirlik (“iyi, adil” ve “temiz” ilkeler, sentetik kimyasal maddeleri kullanmadan, arazinin ve hidrografik ekosistemlerin verimliliğine saygı gösterilmesi, geleneksel tarım ve arazi yönetimi uygulamalarının sürdürülmesi)
- b. Sosyal sürdürülebilirlik (“adil” unsur, üreticiler faaliyetlerinin yönetiminde aktif bir role ve özgünlüğe sahip olmalı, birlikte çalışmalı, üretim kurallarını ve ürün tanıtım biçimlerini tanımlamalı, kolektif oluşturmak için bir araya gelmelidirler)

Slow Food Presidia başvurusu için formun doldurulması (üretim zinciri ve üretici listesi hakkında bazı genel bilgiler verilmesi), yerel Slow Food kuruluşları ile paylaşılması ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'na gönderilmesi gerekmektedir.

Slow Food Presidia, ayrıca eğitim faaliyetlerini de organize etmektedir. Ürünün kalitesini ve üretim zincirinin sürdürülebilirliğini artırmak, üreticinin duyuşal yeteneklerini keskinleştirmek, ilgili üreticiler arasında dernekler oluşturmaya ve çevreye uyumlu ambalajlar geliştirmeye yardımcı olmaktadır. Üreticilerin ürünlerini ve yerel bölgelerini sunmakta, desteklemekte; etkinliklerde (Salone del Gusto ve Terra Madre, İtalya'da Peynir ve Yavaş Balık, Güney Kore'de AsioGusto gibi) onları şeflere (Slow Food Şefleri aracılığıyla) tanıtmakta ve doğrudan perakende satışın teşvik edilmesini (topluluk destekli tarım girişimleri veya Yeryüzü Pazarı yoluyla) sağlamaktadır. Slow Food Presidia, üreticilerin; şefler, perakendeciler, uzmanlar (agronomistler, veterinerler...), üniversiteler, gazeteciler, tüketiciler, dünyanın diğer bölgelerindeki üreticilerle etkileşim kurması için bir platform oluşturmaktadır (fondazione slowfood, 2020). Presidia, ürünün üreticisine odaklanan, çalışmalarının ekonomik olarak uygulanabilir olmasını sağlamak için üretim ve pazarlama teknikleri geliştiren yerel projelerdir. Slow Food'un Presidia projesi, üreticilere

ürünlerinin ticarileştirilmesi, korunması ve tanıtımında doğrudan yardımcı olmak için kullandığı bir araçtır. Presidia, nesli tükenme riski olan kaliteli üretimi sürdürmekte; benzersiz, geleneksel işleme yöntemlerini kurtarmakta; yerli ırkları, yerel bitki çeşitlerini, bölgeleri ve ekosistemleri korumaktadır (Buiatti, 2011: 95).

1.3.1.3. Yeryüzü Pazarı (Earth Market)

Yerel gıdaların uluslararası pazarlara taşınmasında soğutmalı taşımacılığın gelişmesi etkili olmuş ve böylece ürünler tüm dünyaya ihraç edilebilmiştir. Bu gelişmenin sonucu olarak süpermarketler çiftçilerden daha düşük fiyatlar talep etmiş, dolayısıyla çiftçilerin kar marjı azalmaya başlamıştır (Brabazon, 2013: 29).

Slow Food, tüketicileri ve üreticileri bir araya getirilebileceği uluslararası çiftçi pazarları ağı oluşturmayı amaçlamıştır (Lee, 2019: 389). Yeryüzü Pazarı, Slow Food felsefesine dayanan uluslararası çiftçi pazarları ağıdır. Böyle bir pazarda güvenilir, kaliteli gıda ürünler doğrudan üreticilerden satın alınabilmektedir. Pazar, yerel ekonominin gelişmesine katkıda bulunarak tüketiciler ve üreticiler için fiyatların adil olmasını sağlamaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014: 1515). Yeryüzü Pazarı, üreticiler, yerel yönetimler, vatandaşlar, Slow Food “Convivium”lar ve restoran sahipleri gibi diğer paydaşları bir araya getirerek tüketiciler ve gıda üreticileri için yeni bir buluşma yeri oluşturmaktadır (fondazione slow food, 2020). Yeryüzü Pazarlarında küçük üreticilerin sadece kendi ürünlerini satmalarına izin verilmektedir. Slow Food Vakfı, üretim kurallarının hazırlanmasından yeni pazarların yasal oluşumuna kadar projenin tüm aşamaları için teknik yardım sağlamaktadır (Lee, 2019: 389). Üreticiler, Yeryüzü Pazarlarında satış izni alabilmek için ürünlerin uygunluğunu kanıtlamak zorundadırlar. Küçük ölçekli tarım ve yerli gıda üreticilerinin büyük mağazalarla rekabet etmek zorunda kalmayacakları koşulları sağlamak Yeryüzü Pazarı'nın öncelikli hedefidir. Topluluk tarafından işletilen bu pazarlar, yerel üreticilerin doğrudan tüketicilere sağlıklı ve kaliteli gıdaları uygun fiyatlarla sundukları ve çevresel olarak sürdürülebilir yöntemleri garanti ettiği önemli sosyal buluşma noktalarıdır (fondazione slow food, 2020). Yeryüzü Pazarı'nda Slow Food felsefesinin ilkeleri olan iyi, temiz ve adil anlayışı temel alınmaktadır. Burada et ve süt ürünleri, yumurta, bal, tatlılar, ekmek, yağ ve

daha birçok ürün satılmaktadır. Bu ürünler sadece yiyecek olarak değerlendirilmemeli, aynı zamanda kültür, kimlik, yörenin özgünlüğünü taşımaktadır (Eşitti ve Harputluoğlu, 2015: 65). Yeryüzü Pazarı, yerel toplumun yemek kültürünü korur ve biyolojik çeşitliliği savunmaya katkıda bulunurlar (fondazione slow food, 2020).

Yeryüzü Pazarı diğer pazarlardan ayıran özellikleri mevcuttur (Eşitti ve Harputluoğlu, 2015: 66):

- a. Yeryüzü Pazarı, sadece alışveriş için kurulan bir pazar değildir. Slow Food felsefesine dayanan uluslararası projedir.
- b. Yeryüzü Pazarı'nda üreticiler sadece kendi ürettikleri ürünleri satabilmektedirler ve satıcılar belirli coğrafi uzaklıktaki yerlerden gelerek satış yapabilmektedirler. Diğer pazarlarda bu konuda herhangi bir kısıtlama mevcut değildir.
- c. Üretici ve tüketici arasında aracı olmadığı için üreticiler emeğinin karşılığını alabileceği fiyattan satmakta, tüketiciler ise daha uygun fiyattan alışveriş yapabilmektedirler.
- d. Yeryüzü Pazarı'nda sadece yerli ve mevsimsel ürünler satılmaktadır. Yerel olmayan ürünler pazarın %10'undan az olmak şartıyla sadece tanıtım amaçlı satılabilmektedir.
- e. Ürünler pazarda satışa çıkarılmadan önce Slow Food komisyonu tarafından ürünlerin kriterlere uygunluğu test edilmektedir.
- f. Belli aralıklarla halka çalıştay sunulmaktadır.

Üreticiler, yerel yetkililer, vatandaşlar, Slow Food “Convivium” ve restoran sahipleri gibi paydaşlardan oluşan yönetim komitesi, üreticilerin seçilmesinden, pazarın tanıtımından ve kurallara uyulmasından sorumludur. Komite ayrıca, piyasanın lojistik yönlerini yönetme, çevreye olan zararlı etkinin en aza indirilmesini sağlamak için atık azaltma, biyolojik olarak parçalanabilen malzemeleri, geri dönüşüm ve enerji tasarrufu önlemlerini almaktan sorumludur. Yeryüzü Pazarı'ndaki önemli şartlardan biri, satıcıların piyasaya katıldıklarında sadece kendi ürettikleri ürünleri satmalarıdır. Üreticiler, doğrudan müşterilerle buluşurken, ürünlerinin nitelikleri ile ilgili gelen soruları cevaplandırma konusunda açık ve istekli olmalıdırlar. İlgili pazarlardaki ürünler, taze, sağlıklı, çevresel olarak sürdürülebilir

ekim ve üretim süreçlerinden geçmiş, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) olmayan yerel ürünler olmalıdırlar (fondazione Slow Food, 2020).

1.3.1.4. Aşçılar İttifakı (Slow Food Cooks' Alliance)

Slow Food, gıda üreticilerini gıda zincirinin diğer aktörleri ile yeniden birleştirmede temel bir rol oynamaktadır. Özellikle, Presidia'nın yapımcıları ve aşçılar arasında güçlü bir bağ kurmaktadır. Çok sayıda restoran Slow Food'a katılırken, 2009 yılında hareket "Aşçılar ittifakını" kurdu (fondazione Slow Food'dan aktaran Fontefrancesco, 2018: 21).

Aşçılar İttifakı, dünya çapında gıda ürünlerinin biyolojik çeşitliliğini koruyan bir şef ağıdır. Bu ağda yemek yaparken yerel meyve ve sebzeleri tercih eden, küçük üreticileri, Presidia ve Ark of Taste ürünlerini destekleyen 1000'den fazla şef mevcuttur. Menüler Presidia (varsa) ve Nuh'un Ambarı ürünlerini içermeli, malzeme seçiminde yerel ürünler tercih edilmeli, yerel üreticilerin faaliyetlerine olan ilgiyi arttırmak için menüde üreticilerin adları belirtilmelidir. Yerel ürünler kullanılarak hazırlanan yemekler menüde İttifak'ın özel bir logosuyla işaretlenmektedir (fondazione Slow Food, 2020). Aşçılar, ürünlerin tanıtımının ve dağıtımının aktörleri haline gelmektedirler. Dahası, üretimi yorumlamak ve geliştirmekle uğraşarak, böylece üreticiler ve tüketiciler arasında dinamik bir arayüz oluşturmaktadırlar (Fontefrancesco ve Corvo, 2019).

Bu proje 2009 yılında başlamış ve şimdiye kadar 20'den fazla ülkeye yayılmıştır. İttifak Aşçıları seyahat eder, birbirleriyle tanışır, etkinliklere katılır ve birlikte yemek yaparlar. Katılan aşçıların hepsi çok çeşitli geçmişlere ve pişirme stillerine sahiptirler. Ancak hepsi tarımsal biyolojik çeşitliliği ve yerel kültürleri korumakla yükümlüdürler. Her zaman kaliteli malzemeler (yerel, sürdürülebilir ve mevsimsel) tedarik ederler, ürünlerin kökeni hakkında bilgi verir ve bunları tedarik eden üreticileri tanıtırlar. Slow Food Şeflerinin İttifak projesi, kaliteli içerikler olmadan var olamaz. Şefler, Slow Food projelerinde yer alan (Presidia, Nuh'un Ambarı, yemek toplulukları veya Yeryüzü Pazarı gibi) veya slow food felsefesine saygı duyan erdemli üreticilerden aldıkları ürünlerle, çevre ve hayvan refahını

koruyan iyi, temiz ve adil ürünler kullanmayı taahhüt etmektedirler (fondazione slow food, 2020).

1.3.1.5. Afrika'da 10000 Bahçe (10000 gardens in Africa)

Afrika, çok çeşitli halklara, kültürlere ve olağanüstü bir biyolojik çeşitlilik zenginliğine sahip zengin bir kıtadır. Farklı arazilere, manzaralara ve iklimlere ev sahipliği yapar; Slow Food bu kaynakları korumak için toplulukları teşvik etmektedir.

“Afrika'da Bin Bahçe” projesi Terra Madre'nin 2010 yılındaki etkinliğinde başlatılmıştır. Bu projenin desteği ile Afrika'da iyi, temiz ve adil gıda felsefesine dayalı bahçeler yapılmaktadır. Slow Food felsefesine göre bu bahçelerde, taze, mevsimsel, lezzetli ürünler yetiştirilerek, geleneksel tarifleri korumak ve kaliteli gıda ürünleri üretmek mümkündür. Bu bahçelerde çevreye saygı önemlilik arz etmekte, toprak ve su sürdürülebilir bir şekilde kullanılmakta, biyolojik çeşitlilik korunarak hayvan refahına ya da insan sağlığına zarar verilmemesine dikkat edilmektedir. Afrika bahçeleri, farklı nesiller ve sosyal grupları bir araya getiren topluluk deneyimidir; çiftçilerin bilgi ve becerilerini arttırarak, özsaygılarını geliştirir, topluma ne yetiştirip ne yiyeceğini seçme imkanı vermektedir (Gruber, 2015: 17). Slow Food'un amacı, toplumların yüksek kaliteli, sağlıklı ve sürdürülebilir gıdalara erişmesini sağlamak için okullarda, köylerde ve kentsel alanlarda bin iyi, temiz ve adil gıda bahçesi oluşturmaktır. Bu, gıda, tarım ve çevre konusunda gençlere olumlu bir bakış açısı getirmeyi, gıda egemenliklerine yönelik tehditlerin farkındalığını arttırmayı ve Afrika gıda sisteminin kurumsal olarak ele geçirilmesini reddetmelerini sağlamayı da içeriyordu (Marandu ve diğerleri, 2020: 276). 2011'den bu yana, “Afrika'daki Bin Bahçe” projesinde, 25 Afrika ülkesinden 50000'den fazla insanın yanı sıra dünya çapında on binlerce üye ve aktivist yer almaktaydı. Slow Food, 2013 yılı sonunda projenin orijinal hedefine (1000 bahçe) ulaştıktan sonra, 2014 yılında yeni bir meydan okuma ile kıtada 10000 bahçe oluşturmak kararını vermiştir. Afrika okullarında ve topluluklarında 10000 iyi, temiz ve adil bahçenin oluşturulması düşüncesiyle, gençlere gıda biyoçeşitliliğinin önemi, taze ve sağlıklı gıdaya erişim hakkında bilgi vermek, aynı zamanda kendi topraklarının değerini bilen bir lider ağı

oluşturmak hedeflenmiştir (SWF, 1997). Proje Afrikalıların kendileri tarafından tasarlanmış, bahçe ile ilgili tüm faaliyetler Afrika toplulukları tarafından yönetilmiştir. Her bahçenin bir temsilcisi ve her ülkede projenin ulusal ve yerel düzeyde uygulanmasını denetleyen bir veya birden fazla koordinatörü vardır (fondazione slowfood, 2020).

Afrika Bahçeleri, yaşlı nesillerin bilgeliğini kullanan, gençlerin enerji ve yaratıcılıklarından yararlanan topluluklar (köy veya okul dernekleri, yerel yöneticiler veya kar amacı gütmeyen kuruluşlar) tarafından oluşturulmaktadır. Bir bahçe oluşturmadan önce, araziyi, yerel çeşitleri ve su kaynaklarını gözlemlemeyi ve tanımayı öğrenmek gerekmektedir. Bahçenin oluşturulması safhasında gerekli olan tüm aşamalarda yerel malzemeler kullanılmalıdır. Bahçeler yapılırken çok fazla alana ihtiyaç duyulmamakta, mevcut alana yaratıcı bir şekilde bakarak, bir çatıda, bir patika kenarında vb. bir yer bulmak yeterlidir. Slow Food bahçeleri, insanoğlunun yapmış olduğu rasyonel seçimler dolayısıyla iklim ve araziye uyum sağlayan, yerel biyolojik çeşitliliğe katkı sağlamaktadır. Bu besleyici, dayanıklı sebze ve bitki çeşitlerinin kimyasal gübrelere, böcek ilaçlarına ihtiyacı yoktur. Zarar verici böcek veya hastalıklara karşı bitkiler, çiçekler, kül bazlı doğal ilaçlar kullanılmaktadır. Bahçeler için tohum satın alınmasına da gerek duyulmamaktadır. Çünkü tohum, toplulukların kendileri tarafından üretilerek çoğaltılmaktadır. Böylece, tohum için para harcanmayarak tasarruf yapılmaktadır. Bahçelerin sulanmasında da pahalı çözümlerden kaçınarak, bir oluk, tank veya sarnıç içerisine toplanan yağmur suyu kullanılmaktadır. Tüm bu belirtilen durumların yanı sıra Afrika bahçeleri, yetişkinlere ve çocuklara, yerli bitki çeşitleri hakkında bilgi kazandırarak, kimyasalları kullanmaktan kaçınmayı ve çiftçilerin zanaatına nasıl değer verileceğini anlamak için mükemmel bir fırsat sunmaktadır. Afrika bahçeleri, sağlıklı ve besleyici yiyecekler sağlamakla yetinmeyerek, insanlar için bir sosyalleşme ve eğlence alanına dönüşmüştür. Komşu bahçeler tohum alışverişi yaparken, daha uzaktaki bahçelerle fikir ve bilgi alışverişinde bulunmaktadırlar. Koordinatörler birbirleriyle buluşmakta, işbirliği yapmaktadırlar. Böylece yakın ve uzak bahçeler arasındaki etkileşim, bahçelerin giderek büyümesine, gelişmesine katkıda bulunmaktadır (SWF, 1997).

Afrika okullarında ve topluluklarında 10000 iyi, temiz ve adil yemek bahçesi oluşturmak, sadece genç kuşaklar arasında gıda, biyolojik çeşitliliğinin önemi ve

sağlıklı, taze gıdaya erişim konusunda farkındalık yaratmak değil, aynı zamanda topraklarının ve kültürünün değişim ve kıta için gelecekteki kahramanlar olarak hizmet edebileceklerinin farkında olan bir liderler ağı yetiştirmek anlamına gelmektedir (Slow Food Uganda, 2020).

Afrika'daki Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından desteklenen 10000 bahçelik proje, yerel topluluklar tarafından tasarlanan, oluşturulan ve işletilen topluluk bahçelerinin veya okul bahçelerinin kurulmasını desteklemektedir. Kuruluş, 100'den fazla ülkede faaliyet göstermektedir ve binlerce küçük ölçekli üreticiyi projelerine dahil etmekte, teknik yardım, eğitim, üretici değişimlerini kolaylaştırmak ve sürdürülebilir bir gıda üretim sistemini savunmaktadır. Bahçelerle Slow Food, manzara bilgisine, biyolojik çeşitliliğe ve yerel kültürlerle saygıya dayalı bir tarım fikrini teşvik etmektedir (Marandu ve diğerleri, 2020: 276). Bahçelerin kurulmasının amaçları arasında, gıda, tarım ve çevre konusunda gençlere olumlu bir bakış açısı getirilmesi, gıda egemenliklerine yönelik tehditlerin farkındalığının artırılması ve Afrika gıda sisteminin artan kurumsal kontrolünü sorgulamalarını sağlamaktır. Okul bahçeleriyle Slow Food, manzara bilgisine ve biyolojik çeşitliliğe, yerel kültürlerle saygıya dayalı bir tarım fikrini teşvik etmektedir (Tan ve diğerleri, 2020: 274).

1.3.1.6. Detaylı etiket (Narrative Label)

Slow Food, yerel üreticilere teknik ve yasal yardımın yanı sıra pazarlama faaliyetleri için rehberlik sunmaktadır (Fontefrancesco, 2018: 21, Fontefrancesco ve Corvo, 2019). Geleneksel lezzetleri ve geleneksel üretim yöntemlerini korumayı amaçlayan Slow Food, "gıdaların özelliklerini ve nasıl üretildiği hakkında ek bilgi içeren" detaylı etiket kullanımını önermektedir (Fonte ve Cucco, 2015: 282). Tüketicilere daha eksiksiz ve şeffaf bilgi sunmak için Slow Food'un geliştirdiği detaylı etiket, zorunlu etiketin yerini almaz. Detaylı etiketler, yasal olan etiketlere bilgi içeriğini derinleştirmek için eklenebilir veya yasaların gerektirdiği bilgileri de içerebilmektedir (FAO, 2020).

Yasaların gerektirdiği bilgilere ek olarak, ayrıntılı bir etiketle üretici, bitki türü, hayvan türü, yetiştirme ve işleme teknikleri, hayvan refahı koşulları ve menşe yeri hakkında bilgi vermektedir (fondazione slow food, 2020). Tüketiciler, standartlar,

hükümet ve düzenleyiciler tarafından yasa gereği olan etiketlerdeki terimleri anlamayabilirler. Detaylı etiketle tüketiciler daha kolay bilgi alabilmektedirler (Hilton ve diğerleri, 2016: 125).

Slow Food, gıda etiketlemede şeffaflığın önemini her zaman vurgulamaktadır. Böylece tüketiciler, tükettikleri gıdaların kalitesi hakkında doğru şekilde bilgilendirilebilirler. Bu, tüketicilerin bilinçli seçimler yapmalarını sağlamaktadır (FAO, 2020). Slow Food'a göre, bir gıda ürününün kalitesi her şeyden önce ürünün kökeni (toprak), yetiştirme, depolama yöntemleri, ayrıca organoleptik ve beslenme özellikleri hakkında bilgi içeren etiketle anlatılmaktadır (slowfood, 2020).

1.4. SLOW FOOD VE GASTRONOMİ BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ

Slow Food, yetişkinlerin ve çocukların; yiyeceklerin nereden geldiğini, nasıl üretildiğini, günlük seçimlerde zevk ve sorumluluğu nasıl birleştireceklerini, yemeğin kültürel ve sosyal önemini nasıl takdir edeceklerini öğrenebileceklerine inanmaktadır (slowfood, 2020). Slow Food, yiyeceği aktif bir siyasi direniş ve geleneklerin yeniden keşfedilmesi olarak görmektedir. Yaşamın daha yavaş ve uyumlu bir hızını hedefleyen Slow Food, halkın, kültürel ve biyolojik çeşitlilik, gıda üretiminin sürdürülebilirliği, küresel çevrenin korunması gibi konulara eğilmesini sağlayarak onları “eko-gastronomi” konusunda eğitmek için çalışmaktadır (Parasecoli, 2007: 331-335). Eğitim, gıdanın üretim ve tüketim şeklinin yanı sıra insanların yaşayışını değiştirmek için önemlidir. Yemek yemek, bilinçli seçimler yapılmasını gerektiren politik bir eylemdir. Bu nedenle, pasif tüketiciler, kaliteli gıdaları takdir eden ve seçen, sürdürülebilir tarım modellerini destekleyen aktif tüketiciler haline gelmelidirler (Tenzati ve Zsolnai, 2012: 350). Yerel gıda işinde çalışan operatörlerin özel yetkinliklerinin olmaması, sadece üretim işletmelerinin değil, aynı zamanda kapsamlı yerel ekonomilerin de rekabet gücünü tehdit eden en büyük sorunlardan biridir. İşletmelerin rekabetçi olabilmek için tüm aşamalara etkili bir şekilde müdahale edebilecek hazır ve yetkin bireyler tarafından yönetilmesi gerekmektedir (Nosi ve Zanni, 2004: 788).

Slow Food Hareketi'ne göre eğitim, gıdaları anlamak, takdir etmek, müzakere etmek ve endüstriyel gıda sistemine direnmek için kritik öneme sahiptir. Eğitim yoluyla birçok insanın yediklerinin küresel etkileri en aza indirilebilir, gıda seçimini değiştirme ve yeni değerler oluşturulabilir (Labelle, 2004: 45-46). Eğitimi anahtar olarak gören Slow Food, 2004 yılında Bra yakınlarındaki Pollenzo'da Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'ni kurmuştur (Honore, 2004: 60). Bu üniversitede, dünyanın muhtelif ülkelerinden olan 3000'den fazla öğrenci eğitim almış ve halen almaya devam etmektedir (Unisg, 2020). Slow Food'un eğitim projesi olan Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, tarihsel-hümanist, teknolojik-bilimsel ve ekonomik yönetim olmak üzere üç temel çalışma programı sunmaktadır. Ayrıca gıda-gastronomik iletişim bilimleri ve gıda üretimi-dağıtım işletmelerinin yönetimi şeklinde iki uzmanlık alanı bulunmaktadır. Buna ek olarak, eğitim teklifi, şarap ve yiyeceklerle ilgili belirli konular üzerine yüksek lisans eğitimi, seminer ve monografik kurslar gibi lisansüstü uzmanlık alanları mevcuttur (Nosi ve Zanni, 2004: 788). Bilinçli seçim yapan tüketicilerin sayılarının artması ve beslenmeye zaman ayırmanın faydalarını anlatmak için Slow Food aktivistleri, akşam yemekleri, atölyeler, okul ziyaretleri ve bazı etkinlikler düzenlemektedirler. Üniversite, lisans eğitiminin yanı sıra yüksek lisans derecesinde gastronomi ve agroekoloji alanlarında eğitimler vermektedir. Lisans programında, mutfak tarihi, duyuşal değerlendirme, tarımsal gıda sistemlerinin tarihçesi ve coğrafyası, gıda teknolojisi, gıda antropolojisi, beslenme ve diyet, tüketim sosyolojisi, catering sistemleri ve gastronomi turizmi gibi derslerin eğitimi verilmektedir (Pietrykowski, 2004: 312). Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, bakanlık tarafından tanınan özel, kar amacı gütmeyen bir kurumdur. Üniversitenin amacı, tarım yöntemlerini yenilemek, biyoçeşitliliği korumak, gastronomi ile tarım bilimi arasında organik bir bağ kurmaktır. Ayrıca bu alanla ilgili olanlar için uluslararası araştırma ve eğitim merkezi oluşturmayı hedeflemektedir. Üniversite; gastronomi, bilim, kültür, politika, gıda ekonomisi ve ekolojisi alanlarında disiplinli, bilgi ve becerilere sahip yeni profesyonel figürler yetiştirmekte ve bu figürler buradan elde ettikleri bilgileri üretim, dağıtım ve sürdürülebilir tüketim uygulamalarında kullanılmaktadırlar (Unisg, 2020). Bu amaçlarla üniversite bünyesinde araştırma ve uygulama için birkaç laboratuvar, eğitim bahçeleri ve şarap bankası gibi birimler oluşturulmuştur. Üniversite, sürdürülebilirliğe önem vererek,

gastronomi ve mutfak tutkusunu desteklemek adına kurmuş olduğu Pollenzo Gıda Laboratuvarı'nda (Pollenzo Food Lab) yüksek teknoloji desteği ile öğrenme ve deney için ortam oluşturmuştur (Unisg, 2020). Bu laboratuvarda gıda sürdürülebilirliğinin bilimsel olarak çalışıldığı, insancıl ve teknolojik yaklaşım bir araya gelmektedir. Burada öğrenciler, Slow Food tarafından üretilen "iyi, temiz ve adil" kriterlerine saygı göstererek gıdaları incelemektedirler (Petrini, 2015: 64). Öğrenciler profesörlerin rehberliğinde, çeşitli gıda ürünlerinin niteliklerini, işleme ve koruma sırasında meydana gelen değişiklikleri karşılaştırmak, değerlendirmek için Duyusal Analiz Laboratuvarını (Sensory Analysis Lab) kullanabilmektedirler. Laboratuvar, ayrıca kendi ürünlerinin duyusal özelliklerini incelemek isteyen dış şirketler tarafından da kullanılabilmekte ve sonuçların nihai yazılı raporunu içeren önemli bir kalite kontrol fırsatı sunmaktadır. Laboratuvar, dünyanın önde gelen duyusal analiz laboratuvarlarından alınan yazılım kullanılarak işlenen test deneklerinin yanıtlarını kaydetmek için bilgisayarlarla donatılmıştır. Pollenzo Duyusal Analiz Laboratuvarı, yenilikçi ve geleneksel ürünleri karşılaştırmak, ürünlerin standarda uygunluğunun ve raf ömrünün belirlenmesi için kullanılmaktadır (Unisg, 2020).

Gastronomi Bilimleri Üniversite'sinin öğrencileri, bilimsel eğitim, duyusal eğitim ve uygulamalı öğrenme (saha seminerleri) sayesinde zanaat ve endüstriyel gıda üretiminde dinamik deneyimler kazanmaktadırlar (Petrini, 2015: 60). Gıda konusunda sistematik bir yaklaşım çizen Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, üretim, dönüşüm ve dağıtım yöntemlerinin sosyal, çevresel ve ekonomik etkilerinin de değerlendirildiği gıda kalitesi kavramı için, üniversite kampüsünde ekolojik bahçeler oluşturmuştur. Pollenzo Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, gıda uzmanı olmaları için öğrencileri sadece sınıfta değil, uygulamalı olarak bu bahçelerde de eğitmektedir. Üniversite'sinin kampüsünde yer alan bahçeler, biyoçeşitlilik, toprak verimliliği, su ve hava kalitesi, yerli, mevsimlik ve taze gıda tüketimi, yerel tohumların korunması gibi ekolojik hedeflere sahip bir sürdürülebilirlik modelidir. Bahçe aynı zamanda bazı dersler için eğitim merkezidir. Sınıfta geliştirilen teorik agronomik ve ekolojik ilkelerin somut uygulaması için ideal bir laboratuvardır. Öğrenciler toprakta çalışarak, onu tanımayı ve ona saygı duymayı öğrenmektedirler. Biyolojik ve biyodinamik yöntemleri kullanarak farklı üretim yöntemleri arasındaki teknik

farklılıkları öğrenirler, biyolojik çeşitliliğin ve sürdürülebilir tarımsal tekniklerin değerini anlayarak mevsimsellik, tazelik gibi kavramları tanımaktadırlar. Ayrıca manuel becerilerin ve tarımsal çalışmanın değerini anlamaktadırlar. Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'nin ekolojik bahçelerinin temel amacı, öğrencilerin tarım sektörünün aktörleri ile daha etkili bir diyalog kurabilen, çeşitli gıda üretim yöntemleri hakkında bilgili ve eleştirel gastronomi uzmanı olmalarını sağlamaktır. Bu sayede öğrenciler, sürdürülebilir gıda üretimini bağımsız olarak yönetebilir, ekolojik bir eğitim bahçesine bağlı bir sosyal eğitim projesi geliştirebilir, gıda üretiminin kalitesini ve onu etkileyen faktörleri anlayabilirler (Unisg, 2020).

Slow Food'a göre duyu özellikleri (tat ve koku gibi) yiyecek ve içeceklerin özelliklerini yorumlamak için birlikte çalışmaktadır (Güneş ve diğerleri, 2016: 591). Slow Food, gençlerin duyuusal eğitim için önemli bir kitle olduğunu savunmaktadır (Labelle, 2004: 17). Bu düşünceye dayanarak Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, öğrencilerin eğitilmesi ve deneyim kazanmaları için Şarap Bankası (Banca del Vino) ile uzun soluklu bir işbirliğine girişmiştir. Şarap Bankası, öğrenciler için atölye çalışmaları ve şarap tadımları yapmak için etkinlikler düzenlemektedir. Bu etkinlikler, şarap kültürünü ve mirasını teşvik etmek için bireysel ziyaretçilere ve gruplara da açıktır (Unisg, 2020).

1.5. SLOW FOOD VE ULUSLARARASI ETKİNLİKLER

Slow Food, gıda biyoçeşitliliğini korumak, üreticiler ve tüketiciler arasında bağlantılar kurmak ve gıda sistemini etkileyen acil konular hakkında farkındalığı artırmak için dünya çapında çalışmaktadır. Bu girişimler, yerel topluluklar tarafından düzenlenen faaliyetlerden Slow Food'un ulusal ofisleri ve uluslararası karargahları tarafından koordine edilen daha büyük proje, kampanya ve etkinliklere kadar uzanmaktadır. Slow Food, yerel üreticilere destek için çalışmaktadır (Altuna ve diğerleri, 2017: 274). Üreticiler ve tüketiciler arasındaki bağlantıları teşvik etmek adına Slow Food, üreticilerin yiyeceklerini sergilemesi ve tüketicilerle tanışması için fırsatlar yaratmaktadır (Hall, 2012: 59). Slow Food, dünyanın dört bir yanından bilgi ve deneyimleri paylaşmak için tüm paydaşları bir araya getiren bir dizi büyük uluslararası etkinlikler düzenlemektedir. Bunlar (slowfood, 2020):

- a. Peynir (Cheese): sütün her şekli ve biçimine ait, her iki yılda bir İtalya'nın Bra kentinde düzenlenen etkinlik.
- b. Yerli Terra Madre (Indigenous Terra Madre): dünyanın dört bir yanından yerli toplulukların ve gıda üreticilerinin temsilcilerinin toplantıları. İlk olarak 2011 yılında İsveç'te yapılmıştır.
- c. Uluslararası Kongre (International Congress): hareketin hayatında önemli bir an, uluslararası düzeyde planların, hedeflerin ve stratejilerin belirlenmesi.
- d. Slow Fish (Yavaş Balık) - İtalya'nın Cenova şehrinde her iki yılda bir düzenlenen, sürdürülebilir ve zanaatkar balıkçılığa adanmış bir etkinlik.
- e. Slow Meat (Yavaş Et) - daha iyi et üretimi ve tüketimi uygulamaları için harekete geçirici bir çağrı olan sürdürülebilir ve geleneksel hayvancılığın kutlaması olan etkinlik. Denver, ABD'de gerçekleşmiştir.
- f. Terra Madre Günü (Terra Madre Day) - 10 Aralık'ta her yıl dünyanın dört bir yanındaki topluluklarda düzenlenen yerel düzey etkinliklerle yerel yemek kutlamaları.
- g. Terra Madre ve Salone del Gusto (Terra Madre and Salone del Gusto) - İtalya'nın Torino kentinde düzenlenen Slow Food ve Terra Madre ağının küresel toplantısı.

Tüm bu etkinlikler, yerel üreticilerin ürünlerini geniş bir halka sunma ve ürünleri hakkında farkındalığı arttıran, ekonomik ve sosyal sermayelerini güçlendiren diğer küçük ölçekli üreticilerle ticari ilişki ve işbirlikleri kurma fırsatlarıdır (Fontefrancesco ve Corvo, 2019).

Slow Food hareketinin önemli bir faaliyeti, 2004 yılında İtalya'nın Torino kentinde ilk kez düzenlenen Terra Madre veya “Dünya Gıda Toplulukları Toplantısı”dır. Terra Madre, gıda üreticileri, akademisyenler, yerel toplulukların temsilcilerini birleştiren uluslararası bir ağıdır. Terra Madre ile bağlantılı olarak yılda iki kez düzenlenen gastronomi fuarı Salone del Gusto da, Torino'da düzenlenmektedir. Terra Madre'nin başlatılması, Slow Food hareketinin evriminde önemli bir adım olmuştur. Gelişmekte olan ülkelerde, üreticilere ve gıdaların geleceğine ilişkin sorulara daha fazla odaklanan küresel bir siyasi hareket haline gelmiştir (Andrews, 2008: 48-49, Peace, 2008: 31). Terra Madre, Slow Food tarafından geliştirilen “yemek tarımsal

eylemdir ve üretmenin gastronomik bir eylem olduğu” inancının sonucu olarak tasarlanan bir projedir (Terramadre, 2020). Terra Madre fikri ilk olarak, 2000 yılında 'Biyçeşitliliği Savunmak İçin Slow Food Ödülü' sonrasında, kaliteli bir ürünü savunmak için geleneksel yöntemler kullanan çiftçilerin ve küçük üreticilerin olduğu bir model tasarlayan Petrini ve arkadaşları tarafından tasarlanmıştır. Ödül töreni on ve daha fazla üreticiyi yüzlerce gazeteciyle bir araya getirmiştir (Andrews, 2008: 48-49).

Slow Food kurulduğundan beri, küçük ölçekli üreticileri korumanın ve desteklemenin önemi, giderek daha açık hale gelmiştir. Terra Madre, üreticileri tanıtmak, emeklerinin gerçek değeri hakkında farkındalığı artırmak, daha iyi koşullarda çalışabilmelerini sağlamak amacıyla gerekli araçları temin etmek için başlatılmıştır. Terra Madre, Afrika, Latin Amerika ve Asya ülkesi de dahil olmak üzere Slow Food'u daha önce hiç olmadığı yerlere götürmüştür. Aslında, Slow Food'un bugün gerçekleştirdiği aktif çalışmaların çoğu, ağ olmadan mümkün olamazdı. Terra Madre Vakfı, uluslararası toplantıları ve ilgili girişimleri organize etmek, finanse etmek, Terra Madre'nin sürekliliğini sağlamak ve bu büyük macerayı destekleyen tüm ortakları koordine etmek için kurulmuştur (Terramadre, 2020).

Slow Food, sürdürülebilir gıda üretimi ve tüketimine karşı duyarlılığın güçlendirilmesine ve halkın dikkatini yerel, geleneksel üretimlere doğru yönlendirmeye çalışan önemli bir kültürel hareket olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte, hareket yerel ve geleneksel yiyecekleri canlandırmayı ve arttırmayı amaçlayan, üreticiler ve tüketiciler için bir platform düzenlemede önemli rol oynamaktadır. Bunu yaparken, sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik hedeflerinin yanı sıra biyolojik ve kültürel çeşitliliği korumayı da göz önünde bulundurmaktadır (Fontefrancesco ve Corvo, 2019).

İKİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ

2.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA KAVRAMI

İnsan yaşamının her döneminde yaşadığı doğa olaylarını anlamaya, herşeyi kendi kontrolü altında tutmaya, geliştirdiği sistemlerle yaşamını sağlamaya çalışmıştır. Sanayi devriminin gelişi ile insanlık büyük başarı kazanarak, daha hızlı gelişme göstermiştir. Bunun yanı sıra refah düzeyi yükselmiş ve insanların tüketim alışkanlıkları değişmiştir. Aşırı tüketim çevrenin kirlenmesine, doğal kaynakların tükenmesine yol açmıştır (Çavuş ve Tanrısevdi, 2000: 150). Çözüm olarak sürdürülebilirlik kavramı ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilirlik ortaya çıkışı ve gelişimi ile ilgili farklı yaklaşımlar mevcuttur. Sürdürülebilirliğin 1960'lı yıllarda ortaya çıktığı düşüncesini savunanlar olduğu gibi, Antik Yunan ve hatta ilk çağlara dayandığı fikrini savunanlar da mevcuttur (Aydın ve Tufan, 2018: 400). Kavramın etimolojisi Fransız kökenlidir ve “dayanmak, desteklemek” anlamı taşımaktadır (Brown ve diğerleri, 1987: 714).

“Sürdürülebilir kalkınma anlayışı, ülkelerin ekonomik ve sosyal gelişme hedeflerinde ortak paydayı “sürdürülebilirlik” olarak belirlemektedir” (T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2020). Yelpazesi geniş olan sürdürülebilir kalkınma kavramı, günümüzde birçok literatürde yer alsa da, bu kavram bazen yanlış tanımlanmaktadır (Saban ve diğerleri, 2017: 103). Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu 1987 yılında sürdürülebilir kalkınmanın en yaygın tanımını vermiştir. Bu tanıma göre sürdürülebilir kalkınma; “gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden günümüz ihtiyaçlarını karşılayan kalkınmadır” (Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future, 1987).

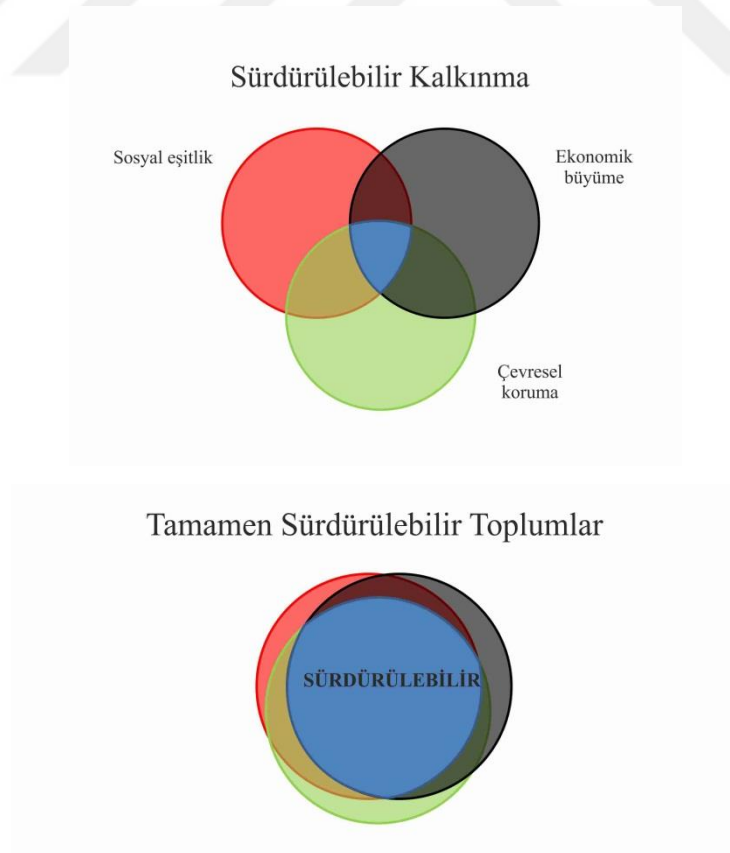
Sürdürülebilirlik kavramı, ekonomik ve sosyal kalkınma, çevrenin korunması konularını içermektedir (Kuşat, 2012: 228). Bu yüzden sürdürülebilir kalkınmayı sağlamak için hem ekonomik, hem sosyal, hem de çevresel sürdürülebilirlik sağlanmalıdır (Şahin ve diğerleri, 2017: 18). Ekonomik, sosyal ve çevresel

sürdürülebilirliğin devam edebilmesi için, hem günlük hem de ekonomik faaliyetlerde kaynak kullanımında bilinçli, çevreye duyarlı olunmalı, aynı zamanda zarar gören ve tehdit altında olan çevreyi iyileştirme faaliyetlerinde bulunulmalıdır. (Yavuz, 2010: 65).

2.1.1. Sürdürülebilirliğin Boyutları

Şekil 1, her biri Sürdürülebilir Kalkınmanın ayrı bir yönünü temsil eden birbiriyle ilişkili üç halkayı göstermektedir: ekonomik, sosyal ve çevresel. Sürdürülebilirliğin sembolü olarak üç adet birbirine geçmiş halkalar sadece basit bir Venn diyagramı ilişkisi değildir. Aslında, halkalar matematikçilerin Borromean'ın halkaları olarak adlandırdığı şeydir, yani birlikte alınan üç halka ayrılmaz, ancak herhangi bir halkayı çıkardığınızda diğer ikisi de ayrılır. Fikir, sürdürülebilir kalkınmanın elde edilmesinin bu üç yön arasındaki dengeyi, yani eşzamanlı başarılarını ima ettiği yönündedir (Salite ve Pipere, 2006: 16).

Şekil 1: Sürdürülebilir Kalkınma



Kaynak: Jens Wandel, Sürdürülebilir Kalkınma – Geleceği Sahiplenmek

Sürdürülebilir kalkınmanın üç boyutu genel olarak şöyle ifade edilmektedir (Harris, 2000: 5-6):

- a. Ekonomik: Ekonomik açıdan sürdürülebilir bir sistem, sürekli olarak mal ve hizmet üretebilmeli, yönetilebilir düzeylerde hükümet ve dış borcu koruyabilmeli, tarımsal veya endüstriyel üretime zarar veren aşırı sektörel dengesizliklerden kaçınabilmelidir.
- b. Çevresel: Çevresel olarak sürdürülebilir bir sistem, yenilenebilir kaynak sistemlerinden veya aşırı sömürülmekten kaçınarak, yenilenemeyen kaynakları yalnızca yeterli yedeklere yatırım yapıldığı ölçüde tüketerek istikrarlı bir kaynak tabanı sağlamalıdır. Bu, biyolojik çeşitliliğin, atmosferik istikrarın ve normalde ekonomik kaynaklar olarak sınıflandırılmayan diğer ekosistem işlevlerinin korunmasını içerir.
- c. Sosyal: Sosyal açıdan sürdürülebilir bir sistem; dağıtımsal eşitlik, sağlık ve eğitim, toplumsal cinsiyet eşitliği, siyasi hesap verebilirlik ve katılım dahil olmak üzere sosyal hizmetlerin yeterli olmasını sağlamalıdır.

Ekonomik büyümenin, bir ülkenin toplam servetini artırarak, yoksulluğu azaltma ve diğer sosyal problemleri çözme potansiyelini vardır. Ancak tarih, ekonomik büyümenin insani gelişmedeki benzer ilerlemenin takip etmediği birkaç örnek sunmaktadır. Bunun yerine büyüme daha büyük eşitsizlik, daha yüksek işsizlik, zayıf demokrasi, kültürel kimlik kaybı ya da gelecek nesillerin ihtiyaç duyduğu doğal kaynakların aşırı tüketimi pahasına elde edildi. Ekonomik büyüme ile sosyal ve çevresel meseleler arasındaki bağlantılar daha iyi anlaşıldığından, iktisatçılar da dahil olmak üzere uzmanlar, bu tür bir büyümenin kaçınılmaz olarak sürdürülemez olduğuna, yani aynı çizgide uzun süre devam edemeyeceğine katılma eğilimindedir. Ekonomik büyümeden kaynaklanan çevresel ve sosyal kayıplar ekonomik faydalardan (nüfusun çoğunluğu tarafından kazanılan ek gelirler) daha yüksek olursa, insanların refahı için genel sonuç negatif olur. Böylece bu ekonomik büyümenin siyasi olarak sürdürülmesi zorlaşır (Soubbotina, 2004: 8).

Çevresel sürdürülebilirliğin önemi, ekonominin ve toplumun nihayetinde biyosferin bütünlüğüne ve içinde meydana gelen ekolojik süreçlere bağlı olmasından kaynaklanmaktadır (Diesendorf, 2000: 4). Çevresel sürdürülebilirlik insanlar için sağlıklı çevre, yenilenebilir doğal kaynakların akılcı kullanımı, yenilenemeyen doğal

kaynakların korunması konularını (Altuntaş ve Türker, 2012: 42), bundan başka, sistemlerin dengeli olmasını, biyolojik çeşitlilik ve ekosistemi koruması konularını içermektedir (Tıraş, 2012: 58-61).

Sosyal eşitlik kavramının temelleri sosyal adalet, dağıtım adaleti veya “kaynakların paylaştırılmasında adalet” ve koşulların eşitliği konularını içermektedir. Kentsel bağlamda sosyal eşitlik, sosyal ve çevresel dışlanma ile ilgilidir. Adil bir toplum, bireylerin topluma ekonomik, sosyal ve politik olarak katılmalarını engelleyen 'dışlayıcı' veya ayrımcı uygulamaların olmadığı toplumdur. Bu tür uygulamalar kendilerini ırkçılık ve yaşçılık gibi sosyal dışlanma olarak gösterebilir. Coğrafi anlamda, sosyal dışlanma ve eşitsizlik kendisini daha yoksul yaşam ortamlarına sahip olabilen ve konut sakinleri için diğer alanlara göre bir dizi kamu hizmet ve tesisine erişimi azalmış olan yoksunluk alanları olarak gösterebilir. Bu tür hizmetlere erişim, yatay eşitlik olarak da adlandırılan coğrafi alanlarda eşitlendiğinde bölgesel adaletin hakim olduğu söylenebilir (Dempsey ve diğerleri, 2011: 292).

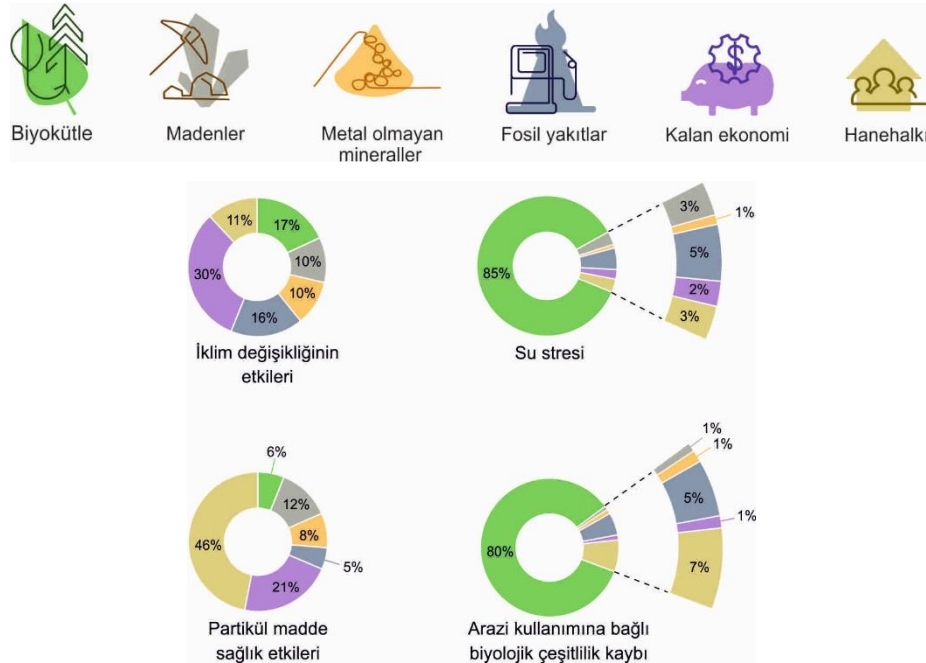
2.1.2. Sürdürülebilirliğin Önemi ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi (SKH) 2030

İkinci dünya savaşından sonraki nesillerin, savaş öncesi nesillerden daha fazla çevreye duyarlı oldukları bilinmektedir. Bu nesillerin hayata, doğaya, çevreye olan bakış açıları farklılık göstermektedir (Aydın ve Tufan, 2018: 404). İkinci dünya savaşı sonrasında küreselleşmenin etkisiyle yeni teknoloji ve bilimsel gelişmeler yaşanmış bunun sonucunda ise sanayileşme hızlıca artış göstermiştir. Geleneksel tarım üretimi yöntemlerinin yarattığı tahribatı engellemek için gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde organik tarım ön plana çıkmıştır (İlgar, 2017: 166). Küreselleşme ülkelerin ekonomilerinde değişimler meydana getirmiştir ve ülkeler bu değişimlerden farklı oranlarda etkilenmişlerdir. Gelişmiş ülkeler üretim sürecinde çevreye verilen zararı, gelişmekte olan ülkelere önce fark etmiş ve tedbirler almaya başlamışlardır. Tedbirlerden bir tanesi çevreye daha fazla zarar veren üretim aşamalarını gelişmekte olan ülkelere gerçekleştirmek olmuştur. Fakat bu çözümün yanlış olduğu sonucuna varılmış ve ekonomik kalkınmanın sürdürülebilir olması gerektiği anlaşılmıştır. Yaşanılan yüzyılda, kaynakların kontrolsüz tüketimi çevresel

yozlaşmaya sebep olmakta ve insanlığı küresel felaketlerle yüzyüze bırakmaktadır. 20. yy sonlarında sanayileşme ve hızlı küreselleşme ile çevresel bozulma başlasa da, çözüm önerileri 21. yy'da geliştirilmiştir. Ülkelerin temel amaçları, yalnızca gelişmek temeli üzerine inşa edilmemelidir. Çevreye dost politikalarla bu temel amaçları sürdürülebilir kılmak gerekmektedir (Kuşat, 2013: 4898). Sürdürülebilir bir dünyada, gelecek nesillerin sağlıklı bir ortamda hayatta kalabilmeleri için yeterli gıda, içme suyu, temiz hava, barınak, giysi, enerji ve mineraller gereklidir. Bu ihtiyaçlar, besin, hava ve su döngülerini koruyan destekleyici ekolojik sistemlerin sürekli işleyişine, orman ve balıkçılık stokları gibi yenilenebilir biyolojik kaynakların korunmasına bağlıdır (Brown ve diğerleri, 1987: 717).

Şekil 2`de Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019 verilerine istinaden maddi kaynak kullanımının tarihsel analizi yer almaktadır. Doğal kaynak kullanımının tarihsel ve güncel kalıpları çevre ve insan sağlığı üzerinde giderek olumsuz etkilere neden olmaktadır. Yer altı kaynaklarının çıkarılması, işlenmesi toplam küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık olarak yarısını (arazi kullanımı ile ilgili iklim etkileri dahil değil); biyoçeşitlilik kaybının ve su stresinin % 90'ından fazlasını oluşturmaktadır.

Şekil 2: Maddi Kaynak Kullanımının Tarihsel Analizi



Kaynak: Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019

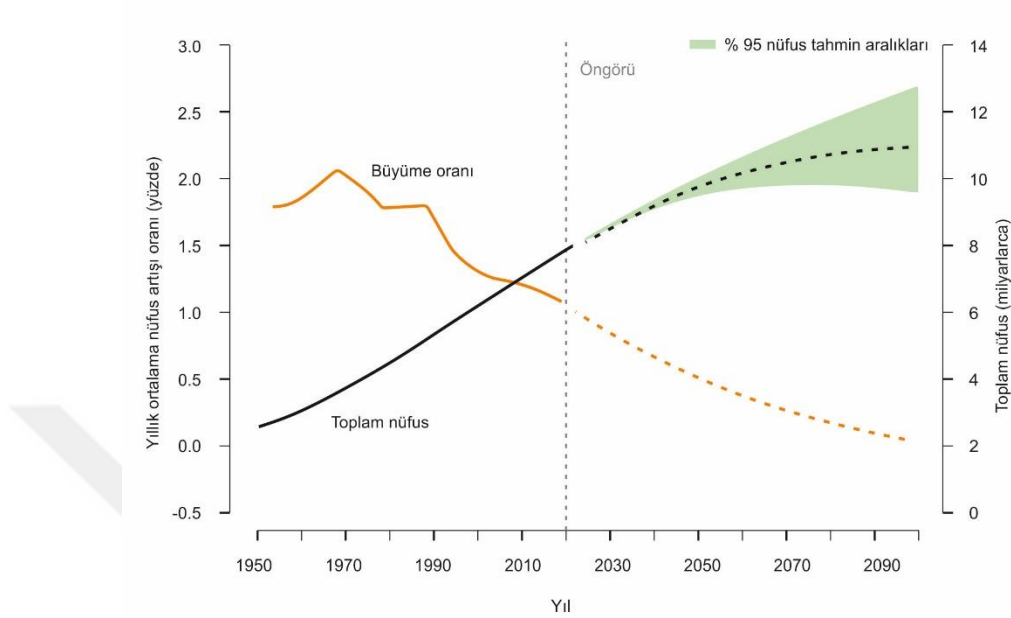
Çok geniş bir kavram olan sürdürülebilirliğin en önemli yönü çevre ile ilgilidir. İnsan çevreyle uyum içerisinde yaşamını sürdürse de, bu dengeyi bozabilmektedir. Dengenin bozulması da tüm canlıların yaşamını tehdit altında bırakmaktadır. Bu nedenle, insan bazı önlemleri almak zorundadır (Koçak ve Balcı, 2010: 216). Güney Amerika'daki yağmur ormanlarının yok edilmesi, sadece o bölgede yaşayan insanları değil yeryüzünde yaşamakta olan tüm insanları etkilemektedir. Bu sebeple kalkınma ve çevreye yönelik yapılan planlar, hem bölgesel, hem de küresel boyutta düşünölmek zorundadır (Turhan, 2005: 15).

İklim, toprak ve hastalıktan dolayı doğal yenilenme oranlarının değışken olması, sürdürülebilir verim için kesin oranların tahmin edilmesini zorlaştırmaktadır. Balıkçılıkta, balık stoklarının değeriendirilmesindeki sorunlar ve okyanusların ortak bir mülkiyet kaynağı olması nedeniyle maksimum sürdürülebilir verimin yönetilmesi daha da zordur. Verimsizliğin ilk işareti genellikle balık avında düşüş, balık boyutunda azalma veya balıkçılık maliyetlerinde bir artış olarak kendini göstermektedir (Brown ve diğeri, 1987: 714).

Sürdürülebilir kalkınmada sürdürülebilir çevre önem arz etmektedir. Fakat kalkınma için sürekli olarak kaynak tüketilmektedir. Kalkınma için daha çok üretim yapılmakta ve bu üretim sürecinde çevre kirliliğine sebep olan atıklar, çevrenin tahribatına neden olmaktadır (Kuşat, 2013: 4898). Hayatta kalma koşullarının her birinin, sürdürölmesi gereken kendi karmaşık destek sistemleri vardır. Yeterli gıda, arazi alanı, toprak verimliliğı, toprak nemi, zararlılara ve hastalıklara karşı direnç, beslenme kalitesi kaybı olmadan sürekli olarak çalışabilen bir tarım sistemi, en önemlisi de güvenli su gereklidir (Brown ve diğeri, 1987: 717). Su tüm canlılar için mühim ve benzeri olmayan bir kaynak olup her alanda büyük öneme sahiptir. Bu nedenle su kaynaklarının yönetiminde iki temel konu vardır. Su kaynaklarını korumak ve su kaynaklarının tüketimini sürdürülebilir bir şekilde yönetmek. Su kullanımında en büyük sorunlardan biri de, mevcut su kaynaklarının kirlenmesidir. Sınırlı olan tatlı su, sanayi ve evlerde kirlenilerek geri dönölmez hale gelmektedir. 1 litre kirlenilmiş ve arıtılmamış su, 8 litre temiz suyu kirlenilerek kullanılamaz yapmaktadır. Su kirliliğı, balıklara, sualtı faunaya da zarar vermekte ve yüzlerce balık türünü tehdit altında bırakmaktadır (Aksungur ve Firidin, 2008: 9-10).

Sürdürülebilirlik, kaynakları tüketmek yerine korunmalarını gerektirir (Goodland, 1995: 6). Nüfus artışı kontrol edilmezse, hayatta kalmak için gerekli olan temel ihtiyaçlar sürdürülemez hale gelecektir. (Brown ve diğerleri, 1987: 717). İnsanlar ve dolayısıyla nüfus sürdürülebilir kalkınmanın merkezindedir. Nüfus artışı, nüfusun yaşlanması, göç ve kentleşme, ekonomik ve sosyal kalkınma, çevresel sürdürülebilirlik için önemlidir. Zamanında ve doğru nüfus tahminleri, hükümetlerin gelecekteki demografik eğilimleri öngörmelerine ayrıca bu bilgileri kalkınma politikalarına ve planlamalarına dahil etmelerine olanak tanır (World Population Prospects, 2019, iii). Şekil 3'te Dünya Nüfusu ve Nüfusun Yıllık Büyüme Oranı: 1950-2020 ve % 95 Tahmin Aralıkları ile 2020-2100 Yılları ile ilgili Birleşmiş Milletler, Ekonomik ve Sosyal İşler Dairesi, Nüfus Bölümü, Dünya Nüfus Beklentileri ile ilgili tahminler yer almaktadır. Sürekli ve hızlı nüfus artışı, sürdürülebilir kalkınma için zorluklar doğurmaktadır. En az gelişmiş 47 ülke, dünyanın en hızlı büyüyen ülkeleri arasında yer almaktadır. Birçoğunun 2019-2050 yılları arasında nüfusunun iki katına çıkması beklenmektedir. Bu durum, zaten kısıtlı olan kaynaklarla Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşma ve hiçbir ülkenin geride kalmamasını amaçlayan zorlu politikaları uygulama üzerinde baskı oluşturmaktadır. 2050'ye kadar küresel nüfusta öngörülen artışın yarısından fazlası sadece dokuz ülkede yoğunlaşacaktır: Kongo Demokratik Cumhuriyeti, Mısır, Etiyopya, Hindistan, Endonezya, Nijerya, Pakistan, Tanzanya Birleşik Cumhuriyeti ve Amerika Birleşik Devletleri. Dünyanın en büyük ülkeleri arasındaki farklı nüfus artış oranlarına göre dünya nüfusu yeniden sıralanacaktır. Örneğin, Hindistan'ın 2027 yılında Çin'i geride bırakarak dünyanın en kalabalık ülkesi olması beklenmektedir (World Population Prospects, 2019: 1).

Şekil 3: Dünya Nüfusu ve Nüfusun Yıllık Büyüme Oranı: 1950-2020 ve % 95 Tahmin Aralıkları İle 2020-2100 Yılları



Kaynak: Birleşmiş Milletler, Ekonomik ve Sosyal İşler Dairesi, Nüfus Bölümü, Dünya Nüfus Beklentileri 2019.

Şekil 4`de Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019 Bildirisine istinaden, kaynak kullanımı ve ilgili etkileri yer almaktadır. Doğal kaynakların kullanımı ve çevresel etkileri ülkeler ve bölgeler arasında eşit olmayan bir şekilde dağılmıştır. Yüksek gelirli ülkelerde kişi başına tüketim etkileri, etki kategorisine bağlı olarak, düşük gelirli ülkelerinkinden üç ila altı kat daha fazladır.

Şekil 4: Kaynak Kullanımı ve İlgili Etkiler

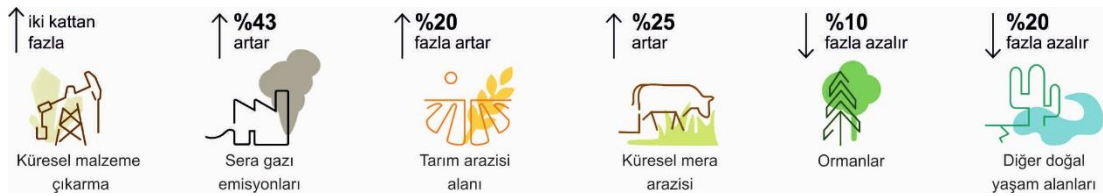


Kaynak: Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019

Sürdürülebilir bir sisteminin kurulması için iktisadi boyutta gerçekleşen refah artışının etik ölçütler çerçevesinde, hem kuşaklar arası hem de sosyal gruplar arasında adaletli bir dağılımı önem kazanmaktadır (Tutulmaz, 2012: 611). Bir sistemin sürdürülebilirliğinin sağlandığı söylendiğinde, ilgili zaman aralığının belirtilmesi gerekir. Sürdürülebilirlik "sonsuz kadar bakım" anlamına gelmemektedir. Ekosistemlerin değişen iklim koşulları ve gelişimlere bağlı olan değişimler nedeniyle sınırlı (çok uzun da olsa) ömürleri vardır (Costanza ve Patten, 1995: 195). Çevresel sürdürülebilirliğe geçiş önemlidir. Çünkü çevreyi oluşturan küresel yaşam destek sistemlerinin bozulması bir zaman sınırına tabidir. Kalan kaynakları kurtarmalı ve zaten zarar görmüş kaynakların yenilenmesi için yatırım yapılması gerekmektedir (Goodland, 1995: 5).

Şekil 5’de Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019 Bildirisine istinaden Sürdürülebilirlik ve 2015-2060 Yılları Arasındaki Senaryolar yer almaktadır. Acil ve uyumlu eylemin olmaması durumunda, hızlı büyüme ve doğal kaynakların verimsiz kullanımı çevre üzerinde sürdürülemez baskılar yaratmaya devam edecektir.

Şekil 5: Sürdürülebilirlik ve 2015-2060 Yılları Arasındaki Senaryolar



Kaynak: Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019

Bir sistemin doğal ömrünü azaltan her şey, aynı zamanda sürdürülebilirliğini de azaltır. İnsanların ekosistemlere müdahalelerinin genellikle zararlı sonuçları vardır (Costanza ve Patten, 1995: 195). Şekil 6 ile belirtilen Birleşmiş Milletler’in “Küresel Kaynaklar Görünümü 2019” Bildirisine göre doğal kaynakların kullanımı 1970 yılından bu yana üç kattan fazla artış göstermiştir.

Şekil 6: 1970'den 2017'ye Kadar Yıllık Küresel Kaynak Kullanımı



Kaynak: Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Küresel Kaynaklar Görünümü 2019

Birleşmiş Milletler, ülkelerin sürdürülebilirliğe önem vermesi ve bu yönde destekleyici politikalar geliştirmesini sağlamak için bünyesinde sürdürülebilir kalkınma konusunda göstergeler geliştirilmiştir (Yavuz, 2010: 66). Birleşmiş Milletler tarafından 2030 yılına kadar insanlar ve gezegen için oluşturulmuş 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi belirlenmiştir. 2015 yılında tüm Birleşmiş Milletler Üye Devletleri tarafından kabul edilen SKH'lar fakir, zengin ve orta gelirli tüm ülkeler için çevreyi korurken refahı arttırmak için bir eylem çağrısıdır. SKH, yoksulluğun sona ermesi, ekonomik büyümeyi inşa eden eğitim, sağlık, eşitlik ve iş fırsatları da dahil olmak üzere bir dizi sosyal ihtiyacı ele almıştır. İklim değişikliği ile mücadele etme, okyanus ve ormanları korumak için çalışma stratejileri geliştirmiştir. (Sustainabledevelopment, 2020). Birleşmiş Milletlerin 2030 yılına kadar sürdürülebilir kalkınma ile ilgili gerçekleştirmeyi planladığı hedefler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Birleşmiş Milletlerin 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri

1.	Sıfır Yoksulluk	İşsizlerin sadece yüzde 22'si işsizlik maaşı, ağır engelli insanların sadece yüzde 28'i engelli maaşı ve doğum yapan kadınların sadece yüzde 41'i nakit yardımı almaktadır.
2.	Sıfır Açlık	Dünyada tahminen 821 milyon insan (yaklaşık 9 kişiden 1'i) 2017 yılında yetersiz beslenme sorunu ile karşı karşıya kalmıştır. Afrika, en yüksek beslenme yetersizliğinin görüldüğü kıta olmaya devam etmektedir. Yetersiz beslenmedeki büyümeye paralel olarak, 2017 yılında 770 milyon kişi ciddi gıda güvensizliği ile karşı karşıya

		kalmıştır.
3.	Sağlık ve Refah	Dünya genelinde tahmini 303.000 kadın, 2015 yılında hamilelik ve doğum komplikasyonları nedeniyle ölmüştür. Bu ölümlerin neredeyse tamamı düşük ve orta gelirli ülkelerde meydana gelmiştir. Bunların neredeyse üçte ikisi Sahra altı Afrika'da gerçekleşmiştir.
4.	Kaliteli Eğitim	Son yıllarda eğitime erişim ve katılım konusundaki önemli ilerlemelere rağmen, 2017 yılında 6 ila 17 yaş arasındaki 262 milyon çocuk ve genç hala okula gitmemiştir. Çocukların ve ergenlerin yarısından fazlası okuma ve matematikte asgari yeterlilik standartlarını karşılamamaktadır. Yaklaşık 750 milyon yetişkin (üçte ikisi kadın) 2016 yılı itibarıyla okuma yazma bilmemektedir. Dünyada okuma yazma bilmeyen nüfusun yarısı, Güney Asya'da ve dörtte biri Sahra altı Afrika'da yaşamaktadır.
5.	Cinsiyet Eşitliği	Çocuk evlilik uygulaması, Güney Asya'da 2013-2018 yılları arasında yaklaşık olarak dörtte bir oranında azalmıştır. Sahra altı Afrika'da çocuk evlilik seviyeleri daha mütevazı bir oranda gerilemiştir. Uygulamanın yoğunlaştığı ve ulusal olarak temsili yaygınlık verilerinin bulunduğu 30 ülkeden alınan verilere dayanarak, en az 200 milyon kadın, "kadın sünneti"ne maruz kalmıştır. Bu ülkelerde, bu zararlı uygulamanın yaygınlığı yaklaşık 2000-2018 yılları arasında dörtte bir oranında azalmıştır.
6.	Temiz Su ve Sanitasyon	Küresel olarak, güvenli bir şekilde yönetilen içme suyu hizmetlerini kullanan nüfusun oranı, 2000-2015 yılları arasında yüzde 61'den 71'e yükselmiş ve 2017 yılında değişmeden kalmıştır. Küresel nüfusun yüzde 19'u temel içme suyu hizmetlerinden yararlanmıştır. Bu, 785 milyon insanın hala temel bir içme suyu hizmetinden bile yoksun

		olduğu anlamına gelmektedir.
7.	Ekonomik ve Temiz Enerji	Küresel elektrifikasyon oranı 2010 yılında yüzde 83'ten 2015 yılında yüzde 87'ye yükseldi ve artış 2017 yılında yüzde 89'a ulaştı. Bununla birlikte, dünya çapında yaklaşık 840 milyon insan hala elektriğe erişememektedir.
8.	Uygun İş ve Ekonomik Büyüme	Küresel olarak, işgücü verimliliği artmıştır. Ancak, küresel ekonomi daha yavaş büyümektedir. Özellikle gençlere yönelik istihdam fırsatlarını arttırmak, kayıt dışı istihdamı, cinsiyetler arası ücret farkını azaltmak, güvenli çalışma ortamlarını teşvik etmek için daha fazla ilerleme kaydedilmesi gerekmektedir.
9.	Endüstri, Yenilik ve Altyapı	Küresel ekonomik durum, Sürdürülebilir Kalkınmanın 9. Hedefinin hızlı ilerlemesine olanak sağlamamıştır. Altyapı hizmetleri önemli derecelerde artmış olmasına rağmen ülkeler bu konuda ciddi zorluklarla karşı karşıya kalmaktadırlar.
10.	Azaltılmış Eşitsizlik	2011-2016 döneminde karşılaştırılabilir verilere sahip 92 ülkenin yarısından fazlasında, nüfusun en alt yüzde 40'ı ulusal ortalamanın üzerinde bir büyüme oranı yaşamıştır. Ancak, en alt yüzde 40'lık kesim, toplam gelir veya tüketimin yüzde 25'inden azını almıştır.
11.	Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar	Gecekondü mahallelerinde yaşayan küresel kent nüfusunun oranının azaltılmasında önemli ilerleme kaydedilmiştir. Ancak gecekondularda hala 1 milyardan fazla insan yaşamaya devam etmektedir. Kent sakinlerinin büyük çoğunluğunun kalitesiz havayı soluduğunu, ulaşım ve açık kamusal alanlara sınırlı erişime sahip olduğunu gören mevcut durumu tersine çevirecek acil eylem gerekmektedir.
12.	Sorumlu Tüketim ve Üretim	Kişi başına düşen materyal ayak izi (material footprint) önemli ölçüde artış göstermiştir. 1990 yılında bir kişinin

		ihtiyacını karşılamak için yaklaşık 8.1 ton doğal kaynak kullanılırken 2015 yılında kişi başına yaklaşık 12 ton kaynak kullanılmıştır.
13.	İklim Eylemi	Artan sera gazı emisyonları ile iklim değişikliği beklenenden çok daha hızlı gerçekleşmekte ve etkileri dünya çapında açıkça hissedilmektedir. Bu konuda planlar ve hızlandırılmış eylem gerekmektedir.
14.	Su altı Yaşam	Okyanuslarda sanayi öncesi zamanlardan bu yana ortalama yüzde 26'lık bir asit artışı meydana gelmiştir. Bu oranda yüzyılın sonunda % 100-150 oranında bir artış olacağı öngörülmektedir. Okyanuslardaki asit artışı, su altı yaşamı için ciddi sonuçlar doğurabilir. Analizler, biyolojik olarak sürdürülebilir seviyelerdeki dünya deniz balık stok oranının 1974 yılında % 90 iken 2015 yılında % 66,9'a düştüğünü ortaya koymaktadır.
15.	Karada Yaşam	2000 yılından 2015 yılına kadar, büyük ölçüde çölleşme, ekili alanların genişlemesi ve kentleşme gibi insan kaynaklı süreçler nedeniyle Dünya'nın toplam arazi alanının beşte birinden fazlası bozulmuştur. Aynı dönemde, arazi örtüsünde önemli ölçüde verimlilik düşüşleri yaşanmıştır.
16.	Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar	Şiddete son verme, hukukun üstünlüğünü geliştirme, kurumları güçlendirme ve adalet erişimi artırma konularında tüm dünyada eşit ilerleme kaydedilmemiştir. Sivil topluma yönelik saldırılar da kalkınmadaki ilerlemeyi engellemektedir.
17.	Hedefler için Ortaklıklar	Ülkelerin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşmasını sağlamak için gelişmiş uluslararası işbirliği gerekmektedir.

Kaynak: Birleşmiş Milletler, 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi

Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, aşağıdaki beş temel konuyu içermektedir (SDG, 2018):

- a. Gezegen: Gezegeni şimdiki ve gelecek nesiller için korumak, sürdürülebilir tüketim ve üretimi teşvik etmek, doğal kaynakları yönetmek, iklim değişikliği konusunda harekete geçmek.
- b. İnsanlar: Yoksulluğu her yönden ortadan kaldırmak, insanları teşvik etmek ve sağlıklı bir ortamda eşitliği artırmak
- c. Refah: İnsanlar için müreffeh ve rahat bir yaşam sağlamak, doğa ile uyumlu ekonomik, sosyal, teknolojik gelişmeleri sağlamak
- d. Barış: Korku ve şiddet olmadan barışçıl, adil toplumu teşvik etmek.
- e. Ortaklık: Gerekli kaynakları seferber etmek, küresel ortaklıkları geliştirmek, tüm ülkelerin, tüm hedef grupların ve tüm insanların katılımına dayalı olarak küresel dayanışmayı güçlendirmek

Gelecek nesillere yaşanabilir dünya bırakmayı amaç edinen SKH, kültürün de kuşaktan kuşağa aktarılmasını desteklemektedir (Özünel, 2017: 21-22). Bu doğrultuda katkı sağlayacak sektörlerden biri de turizmdir. Turizm, doğal ve kültürel değerlerin korunmasına katkıda bulunmakta, ülkelerin ekonomilerine istihdam yaratarak gelir getirmektedir (Ar ve Çelik Uğuz, 2017: 521).

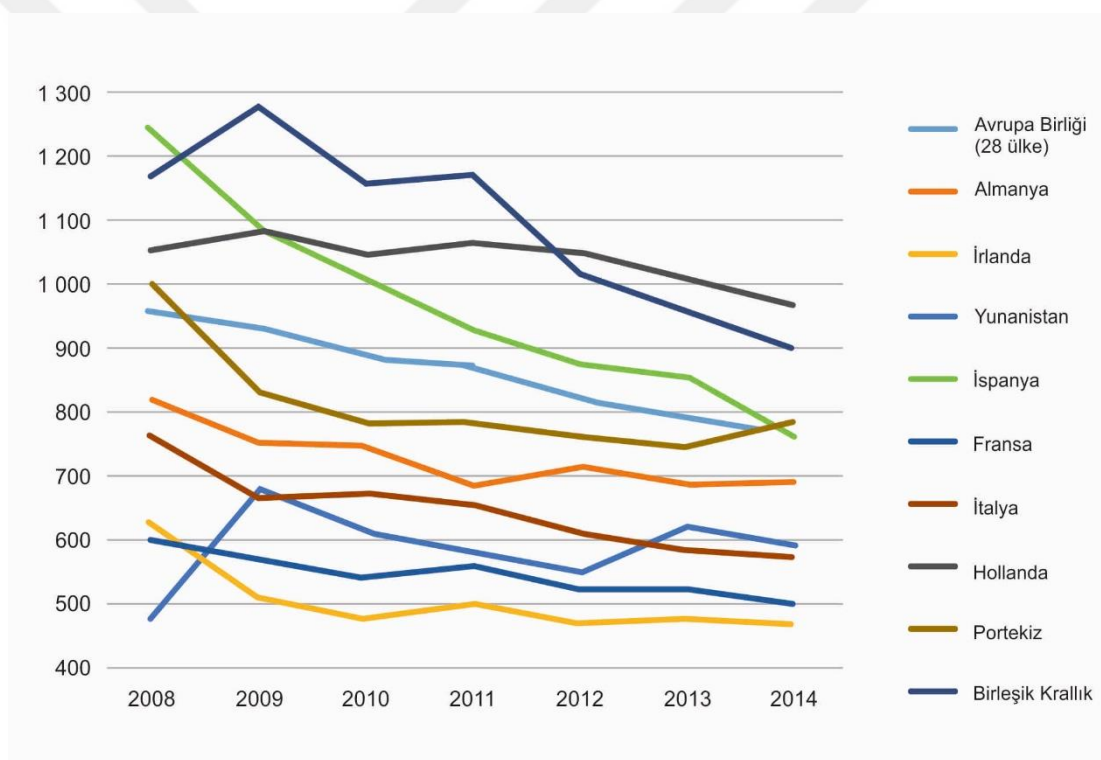
2.2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Turizmin 21. yüzyıl başlarından itibaren dünya ticaretinin en büyük sektörlerinden biri haline gelmesi göz önünde bulundurulduğunda, yerelden küresel ölçeklere kadar sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunma potansiyeli itibariyle önem taşımaktadır (Hunter, 1997: 855). Turizm ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel etkileri olan bir olgudur. Turizmin ekonomi, çevre, ziyaret edilen yerlerdeki yerel nüfus ve ziyaretçilerin kendileri üzerinde etkisi vardır (UNWTO, 2005). Ekonomik olarak olumlu etkileri olmasının yanı sıra, kültürel ve çevresel olarak olumsuzluklara neden olabilmektedir (Akıncı ve Kasalak, 2016: 164). Bu olumsuzlukları en aza indirmek, sürdürülebilir kalkınma açısından büyük öneme sahiptir. Turizmin doğal kaynakları sadece güneş ve deniz değil; arkeolojik, tarihi,

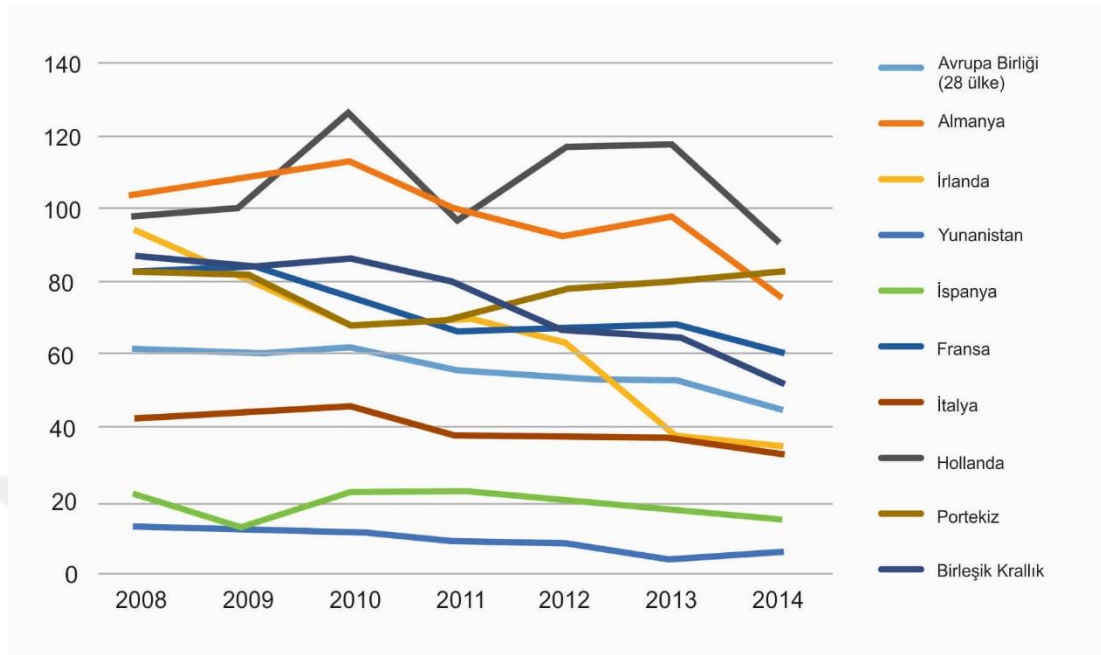
kültürel varlıkların zenginliği ve çeşitliliği de turizmin önemli kaynaklarını oluşturmaktadır (Kahraman, 1994: 28).

Yoğun endüstrileşme ve yerleşim yerlerinin dengesiz dağılımı, kaynakların yitirilmesine zemin hazırlamakta ve bu durum ciddi çevre sorunlarına sebep olmaktadır (Çavuş ve Tanrısevdi, 2000: 154). Turizmin sera gazı ve özellikle CO₂ emisyonları üzerindeki başlıca çevresel etkisi, esas olarak seyahat taşımacılığı (özellikle hava taşımacılığı) ve konaklama işletmelerinin fosil yakıtları ile ilgilidir (Robaina ve Madaleno, 2019: 32). Şekil 7 ve Şekil 8 'de sırasıyla ulaşım ve konaklama CO₂ emisyon yoğunlukları görülmektedir.

Şekil 7: CO₂ emisyon yoğunlukları — ulaşım (euro başına gram, cari fiyatlar)



Şekil 8: CO2 Emisyon Yoğunlukları — Konaklama ve Yemek Servisi Faaliyetleri (euro Başına Gram, Cari Fiyatlar)



Kaynak: Robaina ve Madaleno, 2019: 30.

Emisyon yoğunluğunda ikinci sırada konaklama ve yemek hizmetleri yer almaktadır. Bu sektörde emisyonlar kabaca tesislerin ve konaklama hizmetlerinin kullanımı ile ilgilidir. Klima sisteminin tipi ve yapılandırması, termostat sıcaklığı ve soğutma, enerji tüketimi ve karbon emisyonlarını etkileyen önemli faktörlerdir. Bu sektördeki işletmelerin de bu emisyonları kontrol etmek için turizm talebinin kültürel ve sosyoekonomik değişikliklerini dikkate almaları gerekir. Turistler, daha az enerji tüketmek ve karbon ayak izini azaltmak için tesisleri kullanmak üzere çevre eğitimi almalıdırlar (Robaina ve Madaleno, 2019: 30-31).

Bu olumsuzluklar karşısında sevindirici olan gelişme, çevre bilinci ve çevreyi korumaya yönelik önlemlerin giderek artmasıdır. Toplumlarda çevre bilincinin gelişmesi, çevrenin korunması turizm endüstrisi yönünden büyük önem taşımaktadır. Çevreci yaklaşımlar uluslararası boyutlarda ele alınmakta ve dünya genelinde çevreye daha duyarlı bir kamuoyu geliştirilmeye çalışılmaktadır. (Çavuş ve Tanrısevdi, 2000: 154, Kahraman, 1994: 28). Dünyanın hızlı büyüyen endüstrilerinden biri olan uluslararası turizm de, endüstrinin olumsuz etkilerini azaltmaya daha fazla önem vermeye başladı. Sürdürülebilir turizm kavramı, endüstrinin sosyal, kültürel ve çevresel açıdan sürdürülebilir olmasını sağlarken,

turizm gelişiminin ekonomik ve sosyal avantajlarını koruma konusunda daha fazla farkındalık getirmiştir. Sürdürülebilir turizm endüstrisindeki temel hedeflerden biri, yerli halkın turizmin ekonomik avantajlarından yararlanırken doğal miraslarını, çevrelerini ve biyoçeşitliliklerini koruyabilmelerini sağlamaktır. Sürdürülebilir turizm, tüm paydaşlara sosyo-ekonomik faydalar sağlayan sürdürülebilir, uzun vadeli ekonomik fırsatlar tanıyan ve ev sahibi toplulukların sosyo-kültürel özgünlüğüne saygı gösterilmesini savunmaktadır (Sustainabledevelopment, 2020). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, sürdürülebilir turizmi “mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri tam olarak dikkate alan; ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını karşılayan turizm” olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2020). Sürdürülebilir turizm ekolojik olarak sorumlu, sosyal olarak uyumlu, kültürel olarak uygun, politik olarak adil, teknolojik olarak destekleyici ve son olarak da ev sahibi topluluk için ekonomik olarak uygulanabilir, uyumlu bir kalkınma yolunu desteklemektedir. Sürdürülebilir turizm, daha iyi bir gelecek için doğmuştur ve geleneksel turizm gelişimi ile ilgili endişeler ve korkular nedeniyle bilinen alternatiflerin en iyileri olarak yaygınlaştırılmıştır (Choi ve Sırakaya, 2005: 382). Sürdürülebilir turizm kalkınma rehberleri ve yönetim uygulamaları, kitle turizmi ve çeşitli niş turizm segmentleri de dahil olmak üzere tüm destinasyon türlerinde her türlü turizm için geçerlidir. Sürdürülebilirlik ilkeleri, turizm gelişiminin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel yönlerini ifade eder ve uzun vadeli sürdürülebilirliğini garanti etmek için bu üç boyut arasında uygun bir denge kurulmalıdır. Dolayısıyla, sürdürülebilir turizmin bu dengesi aşağıda belirtildiği şekilde sağlanabilir (UNEP/UNWTO, 2005: 5):

- a. Turizmin gelişmesinde kilit bir unsur teşkil eden çevresel kaynaklardan en iyi şekilde yararlanmak, temel ekolojik süreçleri sürdürmek, doğal kaynakların ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına yardımcı olmak.
- b. Ev sahibi toplulukların sosyo-kültürel özgünlüğüne saygı göstererek, yerleşik ve yaşayan kültürel miraslarını ve geleneksel değerlerini korumak ve kültürler arası anlayış ve hoşgörüye katkıda bulunmak.
- c. Ev sahibi topluluklara sürekli istihdam, gelir getiren fırsatlar ve sosyal hizmetler sunmak ve yoksulluğun azaltılmasına katkıda bulunan, sürdürülebilir, uzun vadeli ekonomik fırsatlar sağlamak.

Çevre, insan toplumunun hayatta kalması ve gelişiminin temelidir. İnsanın malzeme üretimi, çevresel kaynakların sömürülmesine ve kullanılmasına dayanmaktadır. Turizm, bireylerin manevi ihtiyaçlarını karşılayan bir gereksinimdir. Toplumsal üretkenlik düşük olduğunda veya maddi zorluklar söz konusu olduğunda seyahat tercih edilmemektedir (Wang ve Tong, 2012: 40). 1950 ve 60'lı yıllarda orta gelirli insanlar turizme katılmamaktaydı. Fakat insanların ekonomik durumundaki düzenli artış ve uygun fiyata teklif olunan “paket tatiller” turizme katılım oranını artırmıştır (Akış, 1999: 37). Ekonomilerin hızla gelişmesi ve yükselen yaşam standardı ile birlikte, insanlar giyim ve bunun gibi sorunlarını çözdükten sonra iyi bir yaşam sürmeye başladılar. İnsanlar, temel ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra, seyahat masrafları için de bir bütçe ayırmaya başladılar. İnsanlar maddi yaşam koşullarının iyileşmesi ile birlikte manevi ihtiyaçlarını da gidermeye ihtiyaç duyarlar. Seyahatin amacı, boş zaman, eğlence ve tatil gibi insan hayatına rahat ve kaygısız bir ruh hali katmaktır. Bu nedenle turizmde çevre çok önemlidir. Turizm çevresi, turizm endüstrisi için önemli kriterdir; çevresel kalite turizmin varlığının temelidir. Turizmin gelişimi, gökyüzü, su ve dağın yanı sıra çevrenin korunmasına da bağlıdır. Çevre iyi korunduğunda ve manzara çekici olduğunda, insanların seyahat etme arzusu tetiklenebilir ve bu durum bir turizm talebine dönüşebilir (Wang ve Tong, 2012: 40).

“Sürdürülebilirlik” geniş anlamda devlet odaklı olarak ele alınmakta, bu da gelecek nesiller için istikrarlı yaşam koşulları anlamına gelmektedir. Sürdürülebilir kalkınma" daha çok süreç odaklıdır. Benzer şekilde sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir kalkınmaya uygun olan veya sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunan her türlü turizm (geleneksel veya alternatif formlar) olarak tanımlanabilmektedir (Liu ve Jones, 1996: 217). Sürdürülebilir kalkınma, daha iyi anlaşıldıkça ülkeler, kültürel, tarihi ve doğal varlıkları korumaya yönelik politikalar geliştirmeye başladılar (Kahraman, 1994: 28). 2000'li yıllarda teknolojik ilerleme sayesinde bilgi paylaşımı artmış ve yeni turist profili oluşmuştur. Bu gelişimle daha bilinçli ve çevresel duyarlılığı yüksek olan turist profili ortaya çıkmıştır (Ayaş, 2007: 65). İşletme yöneticileri de ilk başlarda “önce kar” düşüncesi ile hareket ederken, sonra “önce insan” şimdilerde ise “önce doğa” düşüncesine dayanan politikalar uygulamaya başlamışlardır (Sezgin ve Karaman, 2008: 430). Küresel turizm

endüstrisi liderleri, sürdürülebilir turizm gelişiminin, doğanın ve yerli kültürün korunması için önemli olduğunu fark etmektedirler. Turizm destinasyonları, yerel toplulukların ekonomik canlılığı ile bağlantılı olan turistik merkezleri oluşturmak için doğal ve kültürel miras kaynaklarına bağlıdır. Sürdürülebilir turizm, uygun şekilde yönetildiğinde, doğal alanların korunması, ekonomik açıdan faydalar sağlayacaktır (Hassan, 2000: 239). Çevresel değerlere önem veren ve bu değerlerin korunması için maliyete katlanmaya hazır turist kitlesi, turizm bölgelerinde rekabet unsuru olmaktadır (Ayaş, 2007: 67). Budeanu'ya (2007) göre, hemen hemen tüm turistlerin sürdürülebilir turizm fikrini desteklediklerini beyan etmelerine rağmen, sadece küçük bir kısmının tatillerinde sürdürülebilir bir davranış sergilemektedirler. Genellikle şirketler ve kamu kurumları çevreye karşı daha bilinçlidir ve turizmi daha sürdürülebilir hale getirmek için yöntem ve teknikler uygulamaya odaklanmıştır. Turistler tatillerde, günlük yaşamlarına kıyasla daha fazla rahatlığa odaklanmaktadır. Bu durumda, onları daha sürdürülebilir bir davranış benimsemeye ikna etmek zordur, çünkü sürdürülebilirlik davranışını rahatlık düzeylerini olumsuz etkileyen bir faktör olarak görmektedirler. Bu nedenle, turistlerin aşağıdakileri yapmak için güçlü bir teşvike ihtiyacı vardır (Budeanu, 2007: 500-501):

- a. Toplu taşımayı veya daha düşük çevresel etkiye sahip diğer ulaşım türlerini seçmek, (Turistlerin varış noktalarına ulaşmaları daha fazla zaman alacaktır ve bu nedenle orada kalmaları daha kısa olacaktır);
- b. Sertifikalı bir sürdürülebilir konaklama birimini tercih etmek (bu birimler genellikle daha pahalıdır);
- c. Daha az su, enerji tüketmek veya atık miktarını azaltmak (Alışkanlıklarını değiştirmek zorunda kalacaklar ve uyum sağlamaya hazır veya istekli olmayacaklar);
- d. Çok sayıda uluslararası güvenilir marka olduğunda yerli ürünler satın almak.

Sürdürülebilir turizme ulaşmak dinamik bir süreçtir. Sürecin sürekli izlenmesini, gerektiğinde önleyici veya düzeltici önlemlerin alınmasını gerektirmektedir. Sürdürülebilir turizm aynı zamanda yüksek düzeyde turist memnuniyetini sürdürmeli ve turistlere anlamlı bir deneyim sunmalıdır.

Sürdürülebilirlik konularında farkındalıklarını artırarak sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik etmelidir (UNEP/UNWTO, 2005: 5).

Swarbrooke (1999), sürdürülebilir turizmi “ekonomik olarak uygulanabilir, ancak gelecekteki turizmin bağımlı olacağı kaynakları, özellikle ev sahibi topluluğun fiziksel çevresini ve sosyal dokusunu yok etmeyen turizm” olarak tanımlamaktadır. Bu tanım, kitlesel veya “3s” turizmin aksine, gerçekten sürdürülebilir turizmi karakterize eden üç ana noktayı vurgulamaktadır. İlk olarak, sürdürülebilir turizm doğal çevreye ve doğal kaynaklara saygı göstermeli ve korumalıdır. İkincisi, yerel toplum ve turistler arasında iyi bir ilişki sağlamalıdır. Üçüncüsü, turizm şirketleri işgücünün kaynağı olan yerel nüfusa saygılı olmalıdır (Swarbrooke, 1999: 13).

Halen 1,2 milyarın üzerinde turist her yıl sınırları aşmasıyla turizm toplumlar, çevre ve ekonomi üzerinde derin ve geniş bir etki meydana getirmektedir. Dünya GSYİH'sının % 10'unu, 10 işten 1'ini ve küresel ihracatın % 7'sini temsil eden turizm, 2030 gündeminin gerçekleştirilmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Turizm sektörü, 17 SKH'nın üçünde, yani “İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme”, “Sorumlu Tüketim ve Üretim” ve “Suyun Altındaki Yaşam” konularında yer almıştır. Turizmin diğer sektörlerle olan bağlantısı göz önüne alındığında, aslında 17 SKH'nın tamamına etkisi vardır ve bu durum sürdürülebilir kalkınma hedefleri sürecine ulaşmayı hızlandırabilir. Yeni bir sürdürülebilirlik ve barış kültürü oluşturmaya yardımcı olabilir (World Tourism Organization and United Nations Development Programme, 2017).

2.3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ

2.3.1. Gastronomi Kavramı

Yemek yemek insanın yaşamını sürdürmesi için temel ihtiyaçlardan biridir. Her coğrafyada kendine has ürünler yetişmektedir ve o coğrafyanın insanları da yetişen bu mahsulleri tüketerek o toprakların yeme içme kültürünü yaratmaktadırlar. 20. yüzyıldan sonra tüm sektörlerde olan gelişmenin yanı sıra yiyecek içecek de önemli bir sektöre dönüşmüştür. Bu nedenle hem akademik hem de uygulamalı olarak yemek konusu öğrenilmeye çalışılmaktadır (Yılmaz ve Akman, 2018: 854).

Etimolojik olarak gastronomi, Yunanca'da mide anlamına gelen “gastros” ve bilgi veya düzenlemeyi ifade eden “nomos” kelimelerinden türetilmiştir. Aslında, bu kavram gıda bilgisi ile ilgilidir. Çoğu sözlük gastronomiyi iyi, hassas yeme sanatı ve bilimi açısından tanımlar (Zahari ve diğerleri, 2009: 67). Öte yandan “Culinaria” da, bir ülkenin veya bölgenin yemeklerini, yiyeceklerini ve kendine özgü mutfağını meydana getiren yiyecek hazırlama tekniklerini tanımlayan gastronomi anlamında sıklıkla kullanılan bir terimdir (Kivela ve Crotts, 2006: 355). Türk Dil Kurumu gastronomi kelimesini, "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak tanımlamaktadır (TDK, 2020). “Britannica Ansiklopedi'si ise gastronomiyi, kaliteli yiyecekleri seçme, hazırlama, servis etme ve tadını çıkarma sanatı olarak tanımlamaktadır. Başlangıçta gastronomi aristokrasi içindi, ancak zamanla bu terim bölgesel ve yerel mutfığa özgü köylü gıdalarını da kapsamaktadır” (Alexandra, 2013: 21-22). Gastronomiyi tanımlamak için üç yaklaşım vurgulanmaktadır (Taar, 2014: 146):

- a. Gastronomi mutfakta aşçılar tarafından kurulan hassas bir sürecin sonucudur.
- b. Gastronomi, gıdaların kalite gibi fiziksel özelliklerini incelemektedir ve gıda tüketildiğinde ortaya çıkan süreçleri daha iyi anlamaya çalışmaktadır.
- c. Yemek, ilham ve haz kaynağıdır.

Gastronomi genellikle sadece yemek pişirme ve iyi yemek sanatı olarak adlandırılır; ancak bu disiplinin sadece bir parçasıdır. Gastronomi, sadece yemek değil, şarap tatmak, hazırlamak, deneyimlemek, deney yapmak, araştırmak, keşfetmek, anlamak ve yazmak faaliyetlerini de içermektedir. Gastronomi kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, agronomi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojinin anlaşılmasını kapsamaktadır. Dolayısıyla gastronomi karmaşık, disiplinlerarası bir faaliyettir (Kivela ve Crotts, 2006: 354).

2.3.2. Gastronomi Turizmi

Beraber yemek yemek, ilk çağlarda paylaşma olarak, Orta Çağ ve Sanayi Devrimi sonrası ise sosyalleşme olarak kabul edilmiştir. Gelişim ve ekonomik gelirlerin artmasıyla yemek yemek gastronomi kavramıyla anılmaya başlamış ve alternatif turizm olan gastronomi turizminin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır

(Akdağ ve diğerleri, 2016: 272). Gastronomi her zaman turizmin bir parçasını oluşturmuştur, ancak aralarındaki ilişki son yıllarda önemli ölçüde değişmiştir. Gıdaya olan ilginin artması, gastronomi ve turizm ilişkisinin yeni modellere doğru yönelmesine ve böylece yeni bir turizm dalının, gastronomi turizminin oluşmasına imkan tanımıştır. Gastronomi turizmi, sofraların ötesine geçerek, destinasyonun gıda ve turizm zincirinin tüm sektörleri ile üreticiler (tarım, balıkçılık, vb.), işletmeler (süt işletmeleri, konserve fabrikaları, şarap imalathaneleri, vb.), turizm ve otelcilik sektörü (restoranlar, özel konaklama, gastronomi faaliyeti firmaları vb.), perakende sektörü, ticaret sektörü (ürün satışı) ve hatta bilgi sektörü ile de bağlantı halindedir. Gastronomi turizmi bugün farklı bölgelerdeki kaliteli yerel gastronomi ürünlerinin üretim ortamlarında mümkün olan faaliyetlerin sunduğu zevk ve bilgi olanaklarını genişletmiştir. Bu nedenle gastronomi turizmi, bir bölge ile tanımlanan gastronomi kültürünü tanıma, öğrenme, yeme, tatma ve zevk kavramına dayanmaktadır (UNWTO, 2019: 8).

Gastronomi turizmi, yerel yemek ve kültürle tanışmak için destinasyonlara yapılan seyahatler anlamına gelmektedir. “Yemek turizmi”, “tatma turizmi” veya “mutfak turizmi” olarak da bilinmektedir. Uluslararası Mutfak Turizmi Derneği'ne göre, gastronomi turizmi “eşsiz ve unutulmaz yeme-içme deneyimlerinin peşinde” olarak ifade edilmektedir. Bu nedenle, belirli bir kitle otantik uluslararası mutfakları deneyimlemek için dünyayı dolaşmaktadır (Alexandra, 2013: 22). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ise gastronomi turizmini “ziyaretçinin seyahat ederken gıda ve ilgili faaliyetlerle bağlantılı deneyimi ile karakterize edilen bir tür turizm etkinliği” olarak tanımlamaktadır. Otantik, geleneksel veya yenilikçi mutfak deneyimlerinin yanı sıra gastronomi turizmi, yerel üreticileri ziyaret etmek, yemek festivallerine katılmak gibi diğer ilgili faaliyetleri de içermektedir (World Tourism Organization, 2019). Bu deneyimler sonucu farklı kültürlerle ait yemekler tadılarak, ziyaret edilen bölgelerde üretilen mutfak spesiyaliteleri hakkında bilgi birikimi elde edilir. Yukarıda belirtilen her şey, ziyaretçiler için belirli bir varış noktasına seyahat etmenin ana nedeni veya motivasyonu ise bu seyahat gastronomi turizmi olarak kabul edilmektedir (Gheorghe ve diğerleri, 2014: 13). Zengin ve Erkol (2015)'a göre gastronomi turizmi, yerel yiyecek ve içecekleri tatmak için seyahat edilmesidir. Yemek toplumun kültürel özelliklerini barındıran değerdir. Ve seyahat eden turist, o

bölgede yaşayanların yaşam tarzını ve diğer kültürel değerlerini de tanımaktadır. Dolayısıyla sadece gastronomi turisti değil, kültür turisti haline gelmektedir (Zengin ve Erkol, 2015: 3). Gheorghe ve diğerleri (2014) gastronomi turizmini, günlük yiyecek ihtiyaçları ile turistleri cezbeden, mutfak deneyimleri sunmaya çalışan bir niş seyahati olarak tanımlamaktadır. Tüketim, turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçasıdır ve ziyaret edilen yerde farklı gelenek ve göreneklere katılım sağlayarak, yerel yemekleri tadarak gerçekleştirilmektedir (Gheorghe ve diğerleri, 2014: 14). Günümüzde insanlar sadece yemek yemek için değil, hem de kendi kimliklerini keşfetme ve yeni kültürler tanımak için gastronomi turizmine katılmaktadırlar. Gastronomi turizmi kültürel turizmin alt bölümü olarak bilinmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 273). Kültür turizmi kavramında değerlendirilen gastronomi turizmi tüm turizm faaliyetlerini kapsamakta ve alternatif turizm türlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle kitle turizminden alternatif bir turizm yaratmakta ve dünyada hızla gelişmektedir. Geleneksel kitle turizminin yanı sıra alternatif turizm türlerini zenginleştirmek, özel ilgi turizmi talebini karşılamak ve bu talebi arttırmak, aşırı rekabet ortamı söz konusu olduğunda ülke, destinasyon ve işletmelere önemli avantajlar sağlamaktadır (Sahin, 2015: 81).

Gastronomi turizm pazarının en dinamik segmentlerinden biridir. Gastronomi turizmi zamanı, bölgenin kültürel özellikleri dikkate alınmalıdır. Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020). Bir toplumun kültürü, o toplumun gelenekleri, yaşam tarzları, inançları, yemek yeme kültürleri, tarihi yerleri, geçmişten taşıdıkları adetlerini ifade etmektedir. Yiyecek içecek kültürünün çekiciliği, insanları gastronomi turisti olmaya itmektedir ve gastronomi turizmi tüm dünyada giderek daha fazla rağbet görmektedir. Küreselleşmenin getirdiği hızlı yaşamdan olumsuz etkilenen bireylerin daha kırsal yerleri tercih etmeye başlaması sonucu bölgedeki yemek yeme kültürünü keşfetme istekleri artmıştır. Geleneksel yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve lezzeti rağbet gördükçe bu durum restoran ve lokantaların menülerine de etki etmiştir (Yılmaz ve Akman, 2018: 854). Bir

toplumun mutfak kültürü yaşam biçimleriyle de ilişkilidir. Her ülkenin mutfak yapısında, yiyecek ekipman ve mutfak gereçlerinin hazırlanması, pişirilmesi büyük farklılıklar gösterir. Dünya turizmi ile ilgili gelişmeler araştırıldığında, “gastronomi” nin turistik yerlerin pazarlanmasında önemli bir rolü olduğu görülmektedir. Bir ülkenin mutfak kültürü, turistlerin ülkeyi ziyaret etmeleri için en önemli faktörlerden biridir (Sahin, 2015: 80). Son yıllarda tarihi yerleri ve müzeleri ziyaret etmek, gastronomi turizmi deneyimleri için seyahat etmek daha fazla yaygınlaşmaya başladı. Turizm destinasyonları arasındaki rekabet arttıkça yerel kültür, turistleri çekmek ve eğlendirmek için giderek daha değerli yeni ürünler ve faaliyetler kaynağı haline gelmektedir. Gastronomi bu konuda özellikle önemli bir role sahiptir. Çünkü gastronomi turist deneyiminin merkezinde olduğu için değil aynı zamanda postmodern toplumlarda önemli bir kimlik oluşumu kaynağı haline gelmektedir. Sadece fiziksel anlamda değil, aynı zamanda tatilde karşılaştığımız belirli mutfak türleriyle de özdeşleştiğimiz için gittikçe daha fazla, “yediklerimiz” (Richards, 2003: 3). Günümüzde turistler daha deneyimlidir, seyahat için tahsis edilen yeterli fona sahiptir ve daha fazla boş zamanları vardır. Turizm sayesinde hayatlarının günlük rutininden kaçabilirler ve özgürlük, yeni şeylerle dolu yepyeni bir dünyayı keşfedebilirler. Dünyada giderek daha fazla turist yeni deneyimler öğrenmek istemektedir. Gastronomi turizmi kavramı, yerel ürünleri tatmak veya gastronomi ile ilgili faaliyetlere katılmak için geziyi tamamen veya kısmen planlayan turistler ve ziyaretçiler için geçerlidir (Gheorghe ve diğerleri, 2014: 12).

Turizm ve gastronomi arasında güçlü bir bağlantı vardır. Turistler seyahat ederken yemek sadece biyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yemekle kalmaz, aynı zamanda gastronomi, turistlerin deneyim kalitesine de katkıda bulunur. Turistlerin seyahatleri sırasında gerçekleştirebilecekleri çok sayıda gıda ile ilgili etkinlik vardır, örneğin: restoranlar, yemek festivalleri, fabrika turları, çiftçi pazarları, eğitim seminerleri, çiftlik ziyaretleri, vb. Yiyeceklerin tadına yönelik seyahat, literatürde gıda turizmi, mutfak turizmi, gastronomi turizmi ve tat turizmi gibi çeşitli terimlerle temsil edilmektedir (Kyriakaki ve diğerleri, 2016: 228). Gastronomi turizm sektörünü gençleştirebilir, çünkü gastronomi ürünleri sadece turizmin özel ve alternatif turizm çeşitlerine destek sağlamakla kalmaz, aynı zamanda yerel kültür unsurlarıyla turist deneyimlerini zenginleştirebilmektedir. Gastronomi, bazı

destinasyonlara yeni bir turizm faaliyeti sağlayarak hareketlilik getirmektedir (Kyriakaki ve diğerleri, 2016: 235-236).

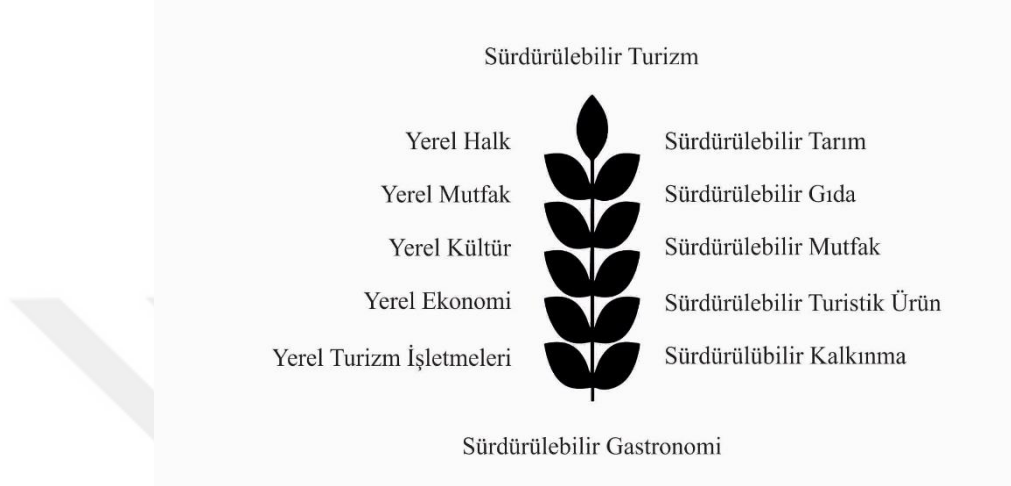
Turizm söz konusu olduğunda, gastronomi ve mutfak, turistleri tatmin etmek için temel kriterlerden biridir. İyi bir mutfak her zaman zevk ve kişisel memnuniyet arayan turistler için önemli olmaktadır. Bu anlamda, 21. yüzyılda mutfak önemli konuma sahiptir. Eski zamanlarda, gıda hayatta kalmak için bir ihtiyaçtır. Bugün mutfak duyular için bir sevinç ve zevk olarak kabul edilmektedir. Yemekler turistlerin tekrar ziyareti için önemli bir unsurdur (Fons ve diğerleri, 2011: 556). Çağdaş bir kültürel kaynak olan gastronomi, kültür turizmi ürünlerinin tüm geleneksel gereksinimlerini karşılamaktadır (Scarpato, 2002: 65). Birincisi, güneş, deniz ve kumdan yararlanamayan, doğal veya tarihi kaynaklardan yoksun olan yeni destinasyonlar için uygun bir alternatiftir. Gastronomi, turist deneyimine değer katabilir ve yüksek memnuniyet düzeyi sağlayan yeni ürünler ve deneyimler arayan gezginler için kaliteli turizm sunmaktadır. Şarap turizmi buna iyi bir örnektir (Kivela ve Crotts, 2006: 359).

2.3.3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir kalkınmada önemli rol oynamaktadır ve bu sebeple de alternatif turizm çeşitlerinin destekleyicisidir (Akdağ ve diğerleri, 2016: 272). Kaynaklar bilinçli olarak kullanılmalı ve gelecek nesillerin de bu kaynaklara ulaşabilmesi önemli bir husustur. Yerel işletmelerin geliştirilmesi, yerel, temiz, güvenli ve kaliteli ürünler ile hizmet vererek gastronomi turizmi de sürdürülebilirliğe destek olan güç olarak düşünülmektedir (Mızrak ve diğerleri, 2017: 1007). Gastronomi turizmi, yerel bölgelerin sürdürülebilir gelişimi için potansiyel olanaklar sağlamaktadır. Ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğine katkıda bulunabilmektedir. Destinasyonların çekiciliğini ve rekabet gücünü artıran faktörleri içermektedir (Rinaldi, 2017: 1). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel sürdürülebilirliğe ve toplum üyelerinin yüksek seviyede sağlığına yönelik eko-beslenme taahhüdünü korurken toplulukların sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceğini ima etmektedir. Bu anlamda sürdürülebilir gastronomi, eko-gastronomi olarak da tanımlanabilir ve sürdürülebilir turizm konusunda, gelişmekte

olan bir sistemin diğer tüm bileşenleri ile etkileşime girmektedir. Turistler gibi bir topluluğun geçici ziyaretçileri bu topluluğun üyeleri olarak düşünülmeli ve daha duyarlı davranmaları gerekmektedir (Scarpato, 2002 :139-186).

Şekil 9: Sürdürülebilir Gastronominin Diğer Sektörlerle İlişkisi



Kaynak: Kurnaz ve Arman, 2018: 173

Turizm, yerel gıda üretimi ile yakından bağlantılıdır. Turistlerin yiyecek ihtiyaçları yerel kaynaklardan karşılanabiliyorsa, bu durum yerel ekonomiye önemli bir destek sağlayabilir. Aksi durum söz konusu olduğunda turizm ithal gıdalara olan talebi artırabilir, yerel tarıma zarar verebilir, ithalatı artırabilir ve turizmin ekonomik faydasını azaltabilir. Turizm ve yerel gıda üretimi arasındaki güçlü bağlantılar önemli ölçüde katma değer yaratabilmektedir (Richards, 2003: 13). Gastronomi, yerel kültürün bir parçası, turizmin tanıtımında bir unsur, ekonomik kalkınma aracı olarak yerel ekonomiyi ve tüketim kalıplarını etkileyen faktör olarak kabul edilmektedir (Tikkanen, 2007: 725). Bu nedenle, gıdanın rolünü ve önemini turistleri cezbeden bir unsur ve bölgenin temel unsurlarından biri olarak tanımlamak gerekmektedir (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012: 64).

Gastronomi turizmi, yerel ve bölgesel kalkınma aracı sunar, çevre dostu uygulamaları geliştirir, yerel ekonominin yenilenmesini teşvik eder. Gastronomi turizmine talep arttıkça yerel ürünlerin sergilendiği geleneksel festivallerin yapılmasına teşvik artmaktadır. Bu durum da cazibe merkezlerinin ortaya çıkmasına imkan tanımaktadır. Bunun yanı sıra tüketicilerin kırsal alana ilgisini artırarak bu

alanlardaki mutfak ve tarım becerilerinin korunmasına, geliştirilmesine ilham vermektedir. Ölmekte olan geleneksel endüstriler ve küçük işletmeler için ise bir yaşam çizgisi oluşmaktadır. Sonuç olarak, belirli koşullar altında gastronomi turizmi çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğe açıkça katkıda bulunmaktadır (Kyriakaki ve diğerleri, 2016: 236-237). Butler'a (1992) göre, alternatif turizm yerel ev sahibi topluluklara bir dizi varsayılan ekonomik fayda sunmaktadır. Gastronomi turizmi, ekonomik kalkınmayı desteklemek, aynı zamanda kaliteli yemek deneyimleri gibi turistlerin özel ihtiyaçlarına cevap vermek için topluluklara turizm ve yerel gıda sistemlerini entegre etme fırsatları sunan alternatif turizm şeklidir (Butler, 1992: 32). Küreselleşmenin getirdiği kültürel değerlerin kaybı, günümüzde kültürel mirasın korunması gerektiğini ve sürdürülebilirliğini gündeme getirmiştir. Küreselleşme sonucu gelen hızlı yemek alışkanlıkları tek tipleşmeye ve yöreye özgü gastronomik değerlerin yitirilmesine sebep olmaktadır. Bu durumda yerel gastronomik mirası koruyan ve yerel tarımı destekleyen, o bölgede yaşayanlara ekonomik destek sağlayan sürdürülebilir gastronomi turizmi ortaya çıkmıştır (Sandıkcı ve Özkan, 2017: 853).

Turistik gastronomi deneyimleri bölgenin kültürel mirası üzerine kuruludur (Bessiere, 1998: 26). Gastronomi turizmi, diğer özel veya alternatif turizm çeşitlerinin yanı sıra, kitle turizmi ile de ilişkilidir. Ayrıca, gastronomi turizminin çiftçiler, perakende satış mağazaları, restoranlar, oteller vb. birçok sektördeki yerel ekonomi sistemleri üzerinde olumlu etkileri olduğu görülmektedir (Green ve Dougherty, 2008: 149).

Bir bölgenin karakter ve kültürel kimliğinin gelişimine gıdaların olası katkısı konusunda, sürdürülebilirlik ve gastronomi üzerine odaklanan bir farkındalık vardır. Turistler ziyaret ettikleri bölgelerin kimliğini veya ruhunu araştırırken, yiyecek ve içecek, her zaman mekana dayalı turizmin önemli unsurları olmuştur. Yer, kültürü anlamının önemli bir bileşeni olduğundan, gastronomi, kültür ve yer arasında bağlantı kurulmalıdır. Gastronomi günümüzde yerel mirasın bir parçası olarak kabul edilmektedir ve bu mirasın sürdürülmesi, geliştirilmesi, teşvik edilmesi ve böylece turistlerin aradığı yer duygusuna katkıda bulunma gücü olarak görülebilir (Bratec, 2008:29).

Her türlü turizm faaliyeti, hangi alanda olursa olsun doğal çevreyi etkiler. Turizmdeki hızlı artışlar göz önüne alındığında, sürdürülebilirlik konusu akademisyenler ve tüketiciler arasında olduğu kadar bazı firmalar arasında da önemli husus haline geldi (Hall ve Williams, 2008: 17). Çevreye duyarlı bir şekilde gıda üretmek ve onu bedeni, zihni besleyecek şekilde hazırlamak, yemek ile ilgili olan sürdürülebilir gastronomi için sürdürülebilirlik modelleri ve politikaları geliştirilmektedir (Scarpato, 2002: 67). Yerel değerlerin korunması nedeniyle gastronomi turizminin hızlı gelişimi, uzun vadede sürdürülebilirliği sağlamaya yardımcı olmaktadır. Gastronomi turizmi de turistler tarafından yapılan turizm tercihlerine bağlıdır. Gastronomik tedarik ürünleri gibi herhangi bir turistik ürünün sürdürülebilirliğinin artırılması veya azaltılması tüketicilerine bağlıdır. Gastronomik yiyecekleri ve içecekleri bir menüye koymak ise, turistlerin tatma ve satın alma şanslarını artıracaktır (Eşitti ve Buluk, 2018: 423).

Gastronomi turizminin destinasyonlarda Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine (SKH) katkıda bulunabileceği konusunda geniş bir fikir birliği vardır ve kırsal kalkınma, ekonomik büyüme, istihdam yaratma veya sorumlu tüketim ve üretim gibi alanlarda bu katkıyı geliştirmek için büyük bir fırsattır. Dolayısıyla gastronomi, turizm destinasyonları için büyük bir varlık olarak düşünülmekte ve gastronomi turizmi tüm sektöre, genel olarak topluma büyük fırsatlar sunmaktadır (World Tourism Organization and Basque Culinary Center, 2019: 9).

Turizmin mevsimsellikten kurtarılması ve alternatif turizm çeşitleri tercihi sürdürülebilirlik açısından büyük öneme sahiptir. Gastronomi turizmi, bir niş turizmi olarak yapılan gastronomi etkinlikleri ile ülkelere çeşitli fırsatlar sunmaktadır. Bölgeye has yiyecek içecek kültürleri turistleri cezbederek, ilgili destinasyona büyük avantajlar sağlamaktadır. Farklı destinasyonların turizme kazandırılması sürdürülebilirliğe etki edebilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013: 204-206).

Turistlerin seyahat etseler de günlük hayatlarında olduğu gibi bazı temel ihtiyaçları vardır; en temel olanı yemekdir. Özellikle yerel gıda ürünlerini denemek isteyen yeni bir turist türü ortaya çıktı. Gastronomi turistinin birincil amacı yerel gıda ürünlerini deneyimlemektir. Onlar gıda üreticilerini ziyaret etmek, yemek festivallerine katılmak veya bölgeye özgü yemekleri denemek için restoranlara gitmektedirler. Böylece yerel gıdalara ve tedarik zincirinde yer alan yerel aktörlere

destek vermektedirler (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012: 64). Gastronomi ve yerel mutfaklara olan ilginin artması sadece turizm gelirlerini etkilemekle kalmadı, aynı zamanda yerel topluma sosyal ve ekonomik katkılar sağladı. İnsanların gıda kalitesine olan ilgileri, ekolojik kaygılar, sağlık ve beslenme kaygıları nedeniyle sürdürülebilir tarıma duyulan ihtiyaçları artmıştır. Yiyecek ve içecekler hakkında daha fazla bilgiye erişim, farklı mutfaklar hakkında bilgi edinen turistlerin beklentilerini ve satın alma davranışlarını etkilemektedir (Sahin, 2015: 80). Varış noktasında yiyecek ve içecek sadece tüketim olarak kalmaz, aynı zamanda hediye olarak eve götürülebilir. Turizm bölgelerinin, özellikle kendine özgü yiyecek ve içecek ürünlerinin bulunduğu yerlerde, gastronomik hediyelik eşya pazarını geliştirmesi önemlidir. Gıda ürünleri hediyelik olarak özellikle önemlidir, çünkü nispeten ucuz ve taşınması kolaydır (Richards, 2003: 14). Bu durum ise yerel gıda üreticilerine destek sağlamaktadır. Yerel yiyecek ve içecekler, geleneksel tarım, işleme yöntemleri sürdürülebilir gastronomik değerler yaratmakta ve yerel kalkınmaya destek olmaktadır (Yurtseven ve Karakaş, 2013: 91).

Özgünlük, yerel ve geleneksel gıda, sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan turizm endüstrisinde motivasyon sağlamaktadır. Fakat yemek hazırlama ve sunum, ziyaretçilerin sadece seyirci oldukları bir biçimde gerçekleşmemelidir. Ziyaretçilerin katılımcı olmalarını sağlamak gerekmektedir. Böylece destinasyonun çekiciliğini artırması daha kolay olacaktır (Parasecoli ve Lima, 2012: 73). Turist rehberleri gastronomik aktiviteler veya yöresel lezzetlerin tadılması için rotalar belirlerler. Turistlere yerel lezzetler ile ilgili bilgi verir ve böylece bölgedeki ekonomik kalkınmayı teşvik eder. Farklı türdeki turistik mekanları bir araya getirip uygun bir pakette sunarak turistlerin sadece bir tür turistik mekanın sunulduğu yerlerin aksine bölgede daha uzun süre kalması ile yerel halkın daha fazla fayda elde etmesi sağlanmış olur. Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilgili önemli meselelerden biri gıda güvenliği meselesidir. Ticaret, gıda işleme, perakendecilik, insan davranışları ve gıda seçimi, gastronominin tüm geleneksel bileşenlerini içermektedir. Bu nedenle gastronomi çalışmaları, ilgili endüstriler ve gelecekteki gıda güvenliği açısından topluluk için mevcut seçeneklerin değerlendirilmesine katkı olarak görülmektedir (Scarpato, 2002: 140).

Gastronomi turizmi yerel kültürün önemli ve değerli bir sembolü olup, yerel tarım ve ekonomik kalkınmadaki rolü ile sürdürülebilir kırsal kalkınma hedeflerine ulaşmak için en etkili araçlardan biri ve hedef imajın iyileştirilmesine olumlu katkısı ile pazarlamada önemli bir unsurdur. Gastronomi turizmi, turistleri yeni ve egzotik destinasyonlara çekmek için en önemli seyahat motivasyonlarından biri olduğu için dünya seyahat pazarında en popüler alternatiflerden biri olmaya adaydır. Fransa, İtalya ve İspanya gibi dünyanın en popüler destinasyonlarında gastronomi en önemli turistik ürünlerden biri haline gelmiştir. Birçok destinasyon gastronomiyi bir pazarlama aracı olarak verimli bir şekilde kullanmaktadır. Avrupa'da düzenlenen gastronomi turlarında; yerel şarap üreticilerine ziyaretler, şarap tadımı, şarap eğitimleri, üzüm bağları ziyaretleri ve asma hasadı, tarımsal faaliyetlere katılım, yerel peynir üreticilerine ziyaretler ve peynir tadımları, yerel pazarlara ziyaretler, zeytinyağı üreticilerine ve zeytinyağı tadımlarına ziyaretler, festivaller, yerel mutfak kursları, mutfak müzelerine ziyaretler düzenlenmektedir (Sahin, 2015: 83).

2.4. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ VE SLOW FOOD

Tarihsel olarak mutfaklar, lezzet ve kültürel değerlere göre farklı şekillerde gelişmiştir (Miele ve Murdoch, 2002: 315). Her toplumun yaşam tarzı ve lezzet duygusu gibi temel unsurlardan oluşan yemek kültürü, yüzlerce yıldır nesilden nesile aktarılmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2014: 13). Yemek, kimlikleri inşa etmeye ve sürdürmeye, sosyal bağları ve kültürleri geliştirmeye önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Bu özelliklerden dolayı, turistik olarak da önem taşımaktadır. Ziyaret edilen toplumu tanıma süreci, yaşam tarzlarını deneyimleme arzusu, dünyayı gözlemlemek için ayrıcalıklı bir bakış açısı sunmaktadır (Corvo ve Matakana, 2017: 98). Çağdaş tüketiciler, yerel gıdalara olan ilgilerini giderek daha fazla göstermektedir. Tüketiciler, yerel perakendeciler, çiftçi dükkanları, gıda kooperatifleri ve çiftçi pazarlarından daha fazla alışveriş yapmaktadır. Bununla birlikte, yerel malzemelere ve gıda ürünlerine ilgi gösteren sadece yerel tüketiciler değil, aynı zamanda turistlerdir. Yerel yemekler ve ilgili mutfak deneyimleri, hem ev sahiplerine hem de turistlere fayda sağlayan değerli bir seçenek, kültürel bir boyut olarak sunulmaktadır. Yerel mutfak deneyimleri, seyahat sonrası davranışları da

etkilemektedir, çünkü gezginler sadece kendi deneyimlerini hatırlamakla kalmaz, aynı zamanda bu deneyimleri paylaşmaktadırlar (Seaman ve diğerleri, 2014: 295-296).

Bugün turistler ziyaret ettikleri yerlerdeki benzersizliği araştırmaktadırlar. Bir yemek kimliği, bölgeyi mutfak turizmi olarak pazarlamak ve markalamak, bir yöreyi tanıtmak için kullanılabilir. Yerel olarak üretilen gıdalar, yerel ekonomiyi destekleyerek yerel çiftlik üreticilerine “değer katabilmektedir” (Bonow ve Rytönen, 2012: 3). Mutfak turizmi, özellikle kırsal alanlar için de olumlu ekonomik etkilere sahiptir. Kırsal alanlarda gastronomi turizmini teşvik etmek yerel üreticilere ve küçük işletme sahiplerine ve kırsal ekonomilerin çeşitlenmesine yardımcı olmaktadır. Yerel ekonomiyi destekleyerek sürdürülebilirliğe katkıda bulunabilmektedir (Blakey, 2012: 51-52).

Araştırmalar gastronominin sürdürülebilir turizme birkaç düzeyde bağlanabileceğini göstermiştir. Özellikle, yerel yiyecek ve içecek ürünleri, sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik ederek, kırsal toplulukların yaşamı, çevrenin korunması ve yerel toplulukların hayatta kalması için yerel ekonomiyi desteklemektedir. Böylece gastronomi, bir destinasyona, daha fazla ziyaretçi ve yatırım çekerek, tüketiciyi gıda üretimine dahil olan insanlarla ve yerlerle buluşturabilen otantik bir ziyaretçi deneyimi yaratarak bölgeye katkıda bulunmaktadır. Başarılı bir yerel gıda endüstrisi geliştirmek, sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etme çabasının bir parçası olarak ev sahipleri ve turistler için çok yönlü faydalar sağlayabilmektedir (Kyriakaki ve diğerleri, 2016: 236).

Gastronomi, yeni bir kültürel miras ve kültür turizmi konseptinde yer alan unsurlardan biridir ve iyi bir yaşam tarzı, özgünlük, çevre koruma ve yüksek kaliteli bir deneyime sahip olma eğiliminin artmasıyla hareket etmektedir. Turistler, geleneksel tarım ve kültürel miras biçimlerinin korunmasına yardımcı olan, bir yerin mirasını ve kültürünü vurgulayan yiyecekleri giderek daha fazla tercih etmektedirler. Bir turizm kaynağı olarak gastronomi sadece kendi iyiliği için değil, aynı zamanda kırsal kalkınma üretme kabiliyeti için de takdir edilmektedir. Gastronomi turizmi, kırsal gelir kaynaklarını artırmaya, gelir düzeylerini ve yerel emeğin (özellikle kadınlar) istihdamını artırmaya yardımcı olmaktadır. Gıda aynı zamanda "küresel düşün, yerel davran" tartışmasında önemli bir yere sahiptir. Bazı tüketiciler uzun

mesafelere taşınan gıdalardan kaçınarak yerel işletmeleri desteklemeye ya da çevreyi korumaya isteklidir (Gajic, 2015: 158). Yerel ve sürdürülebilir gıdalar, gastronomi ve gıda turizmine kamuoyu ve akademinin ilgisi giderek artmaktadır. Bu ilgi alanları, çiftçi pazarlarının büyümesi, yeşil restoranlar, sürdürülebilirlik etiketlemesi, gıda arzı ve güvenliği ile ilgili endişeler, Slow Food, adil ticaret ve yerel olarak satın alma ve yemek yeme arzusu gibi çeşitli unsurlara yansımıştır (Güneş, 2013: 67). Toplumsal ve kültürel uygunluğu göz önüne alındığında, gastronomi doğrudan turizme bağlanır ve bir kültür turizmi aracı olma potansiyeline sahiptir. Yine de, başarılı turistik projeleri teşvik etmek için ev sahibi toplumlar sadece yerel gastronominin derin kültürel değerini kabul etmek ve korumakla kalmamalı, aynı zamanda orijinal gıda ve yaşam tarzlarını ziyaretçilerle paylaşma ve nihai memnuniyeti amaçlamayı hedeflemelidir. Slow Food ilkeleri, bu süreçte rehberlik edebilir. Geleneksel bilgiyi korurken, sürdürülebilirlik gündemine doğru ilerlerken ev sahipleri ve ziyaretçiler arasındaki verimli alışverişi teşvik edebilir (Corvo ve Maticena, 2017: 95). Slow Food, küreselleşme, endüstriyel tarım, fast food endüstrisi, monokültür ve gıda ürünlerinin üretimi ve işlenmesinde kontrolsüz tarımsal işletme uygulamalarına karşı bir tepki oluşturmaktadır. Bu hareketin amacı, yerel olarak üretilen gıdaların tüketimini ve zevkini teşvik ederek fast food'a ve yerel gıda geleneklerinin kaybına karşı koymaktır (Broadway, 2015: 216). Slow Food, sağlıklı beslenme, otantik yemekler, günümüzün beslenme kurallarına göre ayarlanmış eski unutulmuş yemekleri savunmaktadır ve masada daha uzun sosyalleşme, çeşitli tatlar, bir bireyin zihinsel ve fiziksel refahının iyileştirilmesi, geleneksel gastronominin yeniden canlanması için çalışmaktadır (Repnik ve Divjak, 2015: 179). Slow Food hareketinin, basitçe söylemek gerekirse, üç ana etki alanı vardır. Birincisi gastronomi geleneklerinin ve biyolojik çeşitliliğin korunmasıdır. “Lezzet Gemisi” adlı bir projede, büyük ölçekli üretim, endüstriyel standardizasyon ve çevresel değişim nedeniyle tehlike altındaki türler, ırklar ve ürünler listelenmektedir. Bu ürünleri kurtarmak için, hareket presidia projeleri, restoranlar ve dükkanların tehdit altındaki ürünlerinin satın alınmasına yönelik teşviklerin yapıldığı ve üreticilerin mallarını tanıtmalarına yardımcı olduğu yerel tabanlı projeler organize etmektedir. İkincisi, küçük ölçekli üreticiler arasında ayrıca üreticiler ile tüketiciler arasında ağ oluşturmayı teşvik etmektir. Bu faaliyetlerin çoğu yerel düzeyde, tadımlarda,

seminerlerde, yerel etkinlik ve projelerle bağlantılı olarak düzenlenmektedir. Hareket ayrıca daha büyük etkinlikler de düzenlemektedir. Hem iş dünyasında hem de tüketicilere yönelik iki yılda bir düzenlenen gıda fuarı olan Salone del Gusto en tanınmış olanıdır. Üçüncüsü, tüketicinin gıda, lezzet, beslenme ve çevre hakkındaki bilgilerini artırmak için eğitimidir. Bu çalışma alanı esas olarak yerel düzeyde yürütülmektedir. Gelecekteki tüketiciler olan çocuklar önemli bir hedef gruptu. Hareket çok dilli bir dergi ve çok çeşitli kitaplar yayınlamaktadır. Aynı zamanda gastronomi üzerine yoğunlaşan Kuzey İtalya'daki Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'ni kurmuştur (Nilsson, 2010: 3).

Çevre bilincinin gelişmesi ile Slow Food, tarım sorunlarının kaliteli gıdaların tüketimiyle nasıl bağlantılı olduğuna daha fazla dikkat çekmektedir. Hareket, yeme ve çiftçilik arasındaki ilişkinin yanı sıra gıda ile insan ilişkileri ve çevre ile olan ilişki arasındaki bağları açıklamaya çalışmaktadır. Slow Food için çeşitli tarım ve gıda üretim modellerinin varlığı ve dolayısıyla kaliteli ürün çeşitliliği çevresel biyolojik çeşitliliğe bağlıdır. Slow Food, çiftçiler ve tüketiciler arasındaki bağlantıları ve bu tür ilişkilerin ekolojik sonuçlarını öngörmenin bir yolunu sunmaktadır. Yiyeceklerin, belirli üretim ve tüketim biçimlerinin çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeye teşvik ederek, günlük gıda faaliyetlerinin küresel endüstriyel gıda sistemindeki süreçlere nasıl katkıda bulunduğunu ve bunlardan nasıl etkilendiğini de vurgulamaktadır (Glazer, 2007: 16). “Sürdürülebilir gastronominin de devamı için temel ekolojik süreçlerin ve bitki örtüsünün korunmasının yanı sıra biyolojik çeşitliliğin flora ve faunanın zarar görmemesi ve devamlılığının sağlanması esas alınmalıdır. Ayrıca yöresel yemek kültürlerinin yaşatılması, korunması ve unutulmaması için yerel yönetimlerle işbirliğine gidilerek unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ve yöresel içeceklerin envanterleri hazırlanmalıdır (Yılmaz ve Akman, 2018: 855).” Daha spesifik bir düzeyde, sürdürülebilir gastronomi çevreye duyarlı yiyecekler üretmek ve hem zihni hem de vücudu besleyecek şekilde hazırlamak ve yemekle ilgilidir. Bu varsayımın hem kırsal hem de büyükşehir bağlamında çok sayıda etkisi vardır (Scarpato, 2002: 140):

- a. yerel gıda üretiminin, satış noktalarının ve yerel pazarların ayakta kalması;
- b. evde pişirmenin yaşayabilirliği;
- c. mutfak bilgisinin ve çocukların eğitiminin zevklere aktarılması;

- d. zevk ve çeşitlilik hakkı;
- e. turizmin gastronomik özgünlük ve toplum refahı üzerindeki etkisi.

Slow Food, yiyeceklerin, olabildiğince az çevresel, sosyal ve ekonomik zarara yol açarak masaya gelmiş olmalarını desteklemektedir. Üretici ve tüketici arasındaki zincir ne kadar kısa olursa, üretici tüketiciye karşı o kadar hesap verebilir olur (Dunlap, 2012: 44). Yerel paydaşların bağlantısı, yerel çiftçi ve üretici kooperatifleri arasındaki güven ağı ve yerel pazarlama ağlarının geliştirilmesi önemli olmaktadır. Ekonomik ve sosyal nedenlerden dolayı önemli bir unsur, çiftlik dükkanları aracılığıyla tüketicilere doğrudan satarak tüketici, turist ve yerel üreticiler arasında acil bir ilişkinin oluşturulmasıdır (Kyriakaki ve diğerleri, 2016: 234-235). Slow Food kültürel çeşitlilik fikrini teşvik eder ve aynı zamanda tüketicileri yerel tehlike altındaki gıdaları almaya teşvik etmek için pazarlama stratejileri geliştirmektedir (Fonte ve Cucco, 2015: 281). Slow Food'un geliştirdiği Yeryüzü Pazarı: tüketicilerin doğrudan üreticilerden satın alabileceği yerler inşa etmeyi amaçlayan bir projedir. Yeryüzü Pazarı, Slow Food ilkelerini paylaşan üreticiler ve tüketiciler tarafından düzenlenen uluslararası bir pazar ağıdır ve kısa bir gıda zincirini teşvik etmektedir (Gamba, 2014: 12). Ayrıca, yerel gıda pazarları gelen turistlerin ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Onlar için, yerel yiyecekler varış yerinin somut olmayan mirasına bir geçit sağlamaktadır. Bu, özellikle, yerel mutfak ve varış yerinin kültürü hakkında derinlemesine bilgi edinmek isteyen ve yemek yörelerini kendi yemeklerinde hoş bir bileşen olarak algılayan turistlerle ilgilidir. Aslında, gıda herkes için bir zorunluluktur ve bu nedenle turistlerin günlük uygulamalarının bir parçasını oluşturmaktadır. Bununla birlikte, yiyecek tüketme ve yiyeceklerle ilgili deneyimleri arama tutumu ve motivasyonu turistlere göre değişmektedir. Örneğin turistler otelin restoranında uluslararası bir kahvaltının tadını çıkarabilmekte, plajda öğle yemeği için atıştırmalık bir şeyler servis edilirken, yerel bir restoranda Slow Food aktivitesi olarak akşam yemeği yiyebilmektedir (Seaman ve diğerleri, 2014: 297).

Gastronomi turizmi, gıda üreticilerini, festivalleri ziyaret etmeyi, restoranları ve özel bir yemeği tatmayı, ayrıca üretim ve hazırlık süreçlerini gözlemlemeyi veya çok ünlü bir şefin elinden özel bir yemek yemeyi içermektedir. Gastronomi turizmi yerel kalkınmayı da teşvik edebilmekte, çünkü gastronomi turizmi turizm sezonunu

uzatabilen ve kırsal ekonomileri çeşitlendirebilen yüksek verimli bir turizm çeşididir. Yiyecekler bölgesel çekiciliğe katkıda bulunabilmekte, yerel çevreyi ve kültürel mirası koruyarak yerel kimlikleri ve topluluk duygusunu güçlendirebilmektedir (Mirela, 2016: 106-107). Gastronomi, ekonomik yoksulluğu önlemenin bir parçası haline gelmektedir. Yerel üretimi, yerel istihdamı güvence altına almaya ve kırsal toplulukları canlı tutmaya katkıda bulunabilmektedir. Çok sayıda ülkede, yiyecek ve içecek festivalleri ve diğer etkinlikler yapılmaktadır (Bonow ve Rytönen, 2012: 4). Yerel değerleri ve gelenekleri kucaklamak, yeniden inşa etmek Slow Food'un amaçlarının bir parçasıdır. Festival ve etkinlikler, ekonomik kalkınmayı tetikleyerek yerel ekonomilere katkıda bulunabilmektedir (Barre ve Brouder, 2013: 216). Slow Food da küçük ve yerel gıda üreticilerini desteklemekte ve pazardaki konumlarını güçlendirmeye çalışmaktadır. Bunun yanı sıra birçok uluslararası etkinlikler düzenlemektedir.

2.5. TURİZM ALANYAZININDA SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ VE SLOW FOOD

Literatürde Slow Food ile ilgili yapılan çeşitli araştırmalar mevcuttur. Slow Food'u hizmet kalitesi, memnuniyet düzeyi, turist algısı, festivaller, fast food, sağlık ve diğer birçok konu ile beraber araştırmışlar. Aşağıda ana konusu Slow Food ve gastronomi olan çalışmalar ile ilgili araştırmalar özetlenmeye çalışılmıştır.

Nilsson (2010), Slow Food'un Baltık denizi ülkelerinin gastronomisi üzerindeki etkisinin yanı sıra Slow Food'un değerlerinin Baltık Denizi ülkeleri bağlamında nasıl yeniden yorumlanabileceğini tartışmıştır. Araştırmada İsveç'in güneydoğu kısmında yer alan 110 restoranın menüleri Slow Food'un temel felsefesini oluşturan iyi, temiz adil bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Çalışmada, bölgesel profil oluşturma, bileşenlerin seçimi ve pişirme yöntemleri; temiz, ekolojik gıda kullanımı, hayvanların korunması ve biyolojik çeşitliliğe atıflar; yerel tedarikçilerin ve ağ bağlantılarının, gıda millerinin veya taşımacılığa ilişkin diğer konular incelenmiştir. İyi kavramı için restoranların yarısının bölgesel mutfakları ile aralarında bir bağ kurduğu, temiz kavramı için menüde yer alan yiyeceklerin önemli bir kısmının ekolojik olduğu, adil kavramı için ise restoranların bir kısmının

ürünlerinin içerikleri hakkında bilgi vermelerine rağmen çoğunluğunun içerik hakkında bilgi vermediği sonucuna ulaşmıştır.

Kinley (2012), Slow Food hareketinin küresel yapısı, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerdeki hareketler arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları ortaya koymak için Kenya ve Kanada'nın Alberta eyaletindeki Slow Food hareketlerinin karşılaştırmalı bir analizini sunmuştur. Sosyoekonomik açısından farklı olmalarına rağmen her iki hareket de doğal ve çevresel açıdan sürdürülebilir tarım tekniklerinin kullanımını teşvik etmesi ve yerel yemek kültürünü teşvik eden unsurlara sahip olması açısından benzer olduğu; üretim/beslenme açısından ele alındığında ise Kenya'daki Slow Food hareketinin daha çok toplulukların kendi beslenmesi için gıda üretimine odaklandığı, Alberta üreticilerinin ise kendi tüketimleri için değil, daha çok satış için gıda üretmeye odaklandıkları sonucuna ulaşmıştır.

Yurtseven ve Karakaş (2013), çalışmasında Cittaslow Gökçeada'nın sürdürülebilir bir gastronomi hedefi olma sürecindeki proje ve uygulamalarla ilgili bilgileri paylaşmışlardır. Organik Tarım Projesi, Gökçeada'da Geleneksel Meslekler Projesi, Geleneksel Mutfak Projesi, Organik Tarım Festivali, Yerel Menülerde Yerel Gıda, Gökçeada'da Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Yerel Menülerde Yerel Ürünler: Cittaslow Gökçeada'da Eko-Gastronomi Turizmi vb. proje ve araştırmalarla ilgili bilgiler vermişler ayrıca ayrıca sürdürülebilir gastronomi turizmi kaynaklarının korunmasına, gelişimine, sürdürülebilir gastronomik turizm destinasyonunun geliştirilmesine ve yüksek düzeyde sürdürülebilir gastronomi turizmi memnuniyetinin korunmasına dair önerilerde bulunmuşlardır.

Björk ve Kauppinen-Räsänen (2014), gezginlerin gastronomi deneyimleri algılarını ve bu algıların yerellikle olan ilişkisini incelemişlerdir. Çalışmanın amacı, gezginlerin yemek deneyimlerine katkıda bulunan faktörleri yerel gıda pazarlarına vurgu yaparak araştırmak olmuştur. Araştırma, Helsinki'de 158 gezgine anket yapılarak gerçekleştirilmiştir. Ankette, katılımcılardan bir sonraki boş zaman gezileri için bir varış noktasına karar verirken yeme ve yemek deneyimleri ile ilgili 17 maddenin önemini derecelendirmeleri istenmiştir. Mevcut çalışmanın bulguları, Finli gezginlerin restoranlardaki mutfak deneyimlerinin servis edilenlerden, servis edilen yerlerden (yani yemek mekanı) ve nasıl sunulduğundan etkilendiğini göstermiştir. Bu çalışma, restoranların yerel yemek kültürünü ilettiğini ve yerel, ekonomik kalkınmayı

arttırmak ve hedefin kimliğini oluşturmak için gerekli olduğunu göstermiştir. Slow Food'un, gezginlerin belirli yerleri tekrar ziyaret etmelerini sağlayabilecek yerel yiyecek deneyimlerine katkıda bulunduğu sonucuna varılmıştır.

Görkem ve Öztürk (2014), İzmir ilinin Seferihisar ilçesindeki Cittaslow hareketinin gastronomi üzerindeki etkilerini, ilçede yaşayanların bakış açısından farklı boyutlarıyla ele alınmışlardır. Anket yönteminin kullanıldığı araştırmada, Seferihisar'ın Cittaslow olarak iki yıllık deneyiminin yerel mutfığa olumlu yansıdığı, ilçede cittaslow hareketinin önemli ölçüde benimsenmiş olduğu, şehir sakinlerini (özellikle öğrenciler) fast food tarzı beslenmenin dezavantajları; yerel, organik ve geleneksel yöntemlerle üretilen beslenmenin avantajları konusunda bilinçlendirmede etkili olduğu, organik tarıma geçiş, doğal yöntemlerle üretim, mevsiminde üretim ve doğrudan köy pazarlarında tüketicilere ürün satışı sürecini hızlandırdığı, ilköğretim okullarında öğrenciler için oluşturulan sebze bahçelerinin farkındalıkların artırılmasında etkili olduğu, ancak yiyecek ve içecek fiyatlarında bir artışa neden olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Paksoy ve Özdemir (2014), yaptıkları çalışmada Slow Food hareketinin felsefesi, ilkeleri, tarihsel gelişimi, yapısı hakkında bilgi verildikten sonra Dünya'daki ve Türkiye'deki faaliyetleri örnekler vererek tartışmışlardır. Endüstrileşme ve küreselleşmenin tarım ve gıda üretimi üzerine olumsuz etkilerine karşı çıkan Slow Food hareketinin ekolojik ve sosyal sürdürülebilirlik ilkeler çerçevesinde hem Dünya'da hem Türkiye'de öneminin giderek arttığını söylemişler. İnsanların tamamının GDO'suz, temiz, organik gıdaya ulaşmalarının şu an için mümkün olmadığını, fakat Slow food hareketinin bu konulara dikkat çekerek toplumda bir baskı unsuru oluşturduğunu vurgulamışlar. Türkiyede de kültür ve yemek turizmi açısından, Slow food hareketinin önemli yararlar sağlayacağı, turizm gelirlerimizi artıracaklarını belirtmişler.

Pezzana ve diğerleri (2014), Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, Turin Üniversitesi ve Palermo Üniversitesi ile işbirliği yaparak Avrupada Presidia örneklerinden bir kaçını incelemiştir. Bu örnekleri sürdürülebilirliğin çevresel, ekonomik, sosyal ve kültürel boyutu ile araştırmışlar, Presidia ürünlerini beslenme ve çok kriterli sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmişlerdir. Gıda kategorisine ve mevcut karşılaştırmalı literatüre dayalı olarak analiz için Sicilya adasında yetiştirilen

bir mercimek, Piedmont'un güneybatısında yetişen bir erik, Fraxinus ağacının kabuğundan hasat edilen doğal tatlandırıcı ve bir jambon seçmişlerdir. Seçilmiş 4 ürünün hem hayvansal hem de bitkisel gıdalar için farklı üretim yöntemlerinin farklı besin profillerine yol açıp açamayacağını anlamak için kimyasal analizi yapılmıştır. Presidia ürünlerinin kimyasal analizleri sonucunda, bu ürünlerin tüketici sağlığı yöneliminde olduğu ve Slow Food Presidia ürünlerinin (hem bitkisel hem de hayvansal gıdalar) yüksek düzeyde küresel sürdürülebilirlikte performans ve yüksek besin değeri gösterdiği açıklanmıştır. Presidia ürünlerinin besin değeri ile sosyal, tarımsal-çevresel ve ekonomik yönleri birleştirildiğinde, küçük ölçekli üreticilerin ürün özelliklerini iyileştirmesine, geleneksel gastronomik aktiviteleri desteklemesine ve teşvik etmesine yardımcı olan yenilikçi bir araç olduğu kanaatine varmışlardır.

Broadway (2015), İrlanda'nın ilk "Yavaş Şehir" adını alan Clonakilty kasabasındaki restoranların menülerini incelemiştir. Menülerde yer alan yerel yiyeceklerin nereden geldiğini belirten kısımlarla ilgilenmiştir. Bunun yanı sıra kasabada İrlanda yemekleri sunan hemen hemen tüm restoranların, ürünlerini yerel tedarikçilerden temin ettikleri sonucuna varmıştır. Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar, küçük bir yerdeki restorancıların küreselleşmenin olumsuz yönlerine karşı koyma ve yerel bir mutfak sürdürmenin mümkün olduğunu göstermiştir.

Repnik ve Divjak (2015), çalışmasında Slovenya'da gastronomi turizmi gelişimini de içeren Slow Food hareketinin rolünü ve önemini ortaya koymuştur. Bu çalışmanın amacı üç yönlüdür: Slovenya'da Slow Food hareketinin nasıl anlaşıldığını bulmak, hedeflerini belirlemek ve bu hareketin Slovenya'da yükselişte mi yoksa düşüşte mi olduğu sorusunu cevaplamak. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve 16 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Elde edilen sonuçlardan bir tanesi ürünlerin Slow Food hareketinin ilkelerine önem vermeyen daha yüksek fiyat aralığında olduğu görmüşlerdir. Slovenya'daki Yavaş Yiyecek hareketinin orijinal İtalyan hareketinden saptığını, Slovenya'daki hareketin yavaş yavaş düşüşe geçtiğini ortaya koymuşlardır.

Munjal ve diğerleri (2016) çalışmasında; Hint mutfak ve misafirperverliğinde Slow Food'un nasıl anlaşıldığını, kavram ve sürdürülebilirliğinin benimsenilme durumunu ve işletmelerin karlılığına etkisini incelemişlerdir. Hindistan'ın Vedatya bölgesinde gerçekleştirilen araştırmaya

Hindistan'da hemen hemen her büyük otel ve restoran zincirinden şefler, yiyecek içecek yöneticileri de dahil edilmiş ve üzere yuvarlak masa tartışması düzenlenmiştir. Araştırma sonucunda Slow Food'un kavram olarak Hindistan'da yeni olduğu, Hindistan konaklama sektörünün henüz bu harekete ısınamamış olduğu sonucuna varmışlardır. Slow Food'u ve sürdürülebilirlik ahlakını benimsemek, otellerde ve restoranlarda ticari yiyecek ve içecek alanını, tekliflerini geliştirmeye ve aynı zamanda giderek artan girdi maliyetlerini yönetmeyi etkileme potansiyeline sahip olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Gökdemir ve Sünnetçioğlu (2017), İzmir'in Seferihisar ilçesinde bulunan "Sefertası" adlı restoranda vaka çalışmasını gerçekleştirmişlerdir. Çalışmanın amacı, satın alımdan hizmete kadar tüm süreçlerin nasıl uygulandığını ve Slow Food hareketinde neye odaklanıldığını araştırmak olmuştur. Bu bağlamda Türkiye'nin ilk yavaş şehri Seferihisar'daki Sefertası Restoranının işletmecisi ile yarı yapılandırılmış bir röportaj gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada bu restoranın yerleştiği binanın daha önce bir harabe olduğu, daha sonra tadilatla yerel yiyeceklerin satıldığı restorana dönüştüğü belirtilmiştir. Restoranın isminin geleneksel değerleri canlı tutmak için "sefertası" seçildiği görülmüştür. Restoranda yiyecekler "sefertası" adlı tencerede servis edilmekte, menü kartı olmadan yiyeceklerin günlük olarak müşteri isteğine göre oluşturulduğu belirtilmiştir. Bu restoranda mevsime özgü yerel pazardan alınan malzemelerle yemekler hazırlandığı söylenmiştir. Bazı çevresel uygulamaların olmamasına rağmen, restoranın yerellik ve sosyallikte iyi olduğu ve slow food hareketini benimsemeye iyi bir örnek olduğu sonucuna varılmıştır.

Akdağ ve Üzülmaz (2017), sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen otantik yiyeceklerle yönelik araştırma yapılmışlardır. İlk önce sürdürülebilir gastronomi turizmi ve otantik yiyecek kavramlarını incelemişler daha sonra ise otantik yiyeceklerin sürdürülebilir gastronomi turizmindeki önemini açıklamak için literatür taraması yapılmıştır. Yapılan literatür taraması sonucunda otantik yiyeceklerin turistlere farklı deneyim yaşattığı ve memnuniyet duygularına pozitif yönde etki ettiği görülmüştür. Bunun yanı sıra otantik yiyeceklerin bölgedeki ekonomik kalkınmaya destek sağladığı, yerel kültürü canlandırdığı ve yerel yiyeceklerin korunarak nesilden nesile aktarılmasının kültürel mirasın ve gastonominin sürdürülebilirliğine olanak sağladığı sonucuna ulaşmışlardır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ARAŞTIRMA SORUSUNUN TANIMI

“Sürdürülebilir Kaliteli Gıda” kavramına erişmeyi amaç edinen Slow Food Hareketi, yerel yiyeceklerin ve biyoçeşitliliğin korunmasına, yerel üreticilerin kalkınmasına, tat eğitiminin geliştirilmesine, gençleri eğiterek geleneklerin, yerel yiyeceklerin, kültürel değerlerin sürdürülebilirliğine yönelik projeler geliştirmektedir. Foça, tarihi, kültürel değerlere sahip, eski yerleşim yerlerinden biridir. Foça’da Slow Food Hareketinin geliştirdiği projelerden biri olan Yeryüzü Pazarı faaliyet göstermektedir.

Araştırmanın amacı Foça’da Slow Food Hareketi’nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkilerini araştırmak ve önemini ortaya koymak, Slow Food Hareketi’nin Foça’daki mevcut durumu hakkında bilgi vermektir. Araştırmanın bir diğer amacı ise paydaşların Slow Food Hareketi’ni nasıl tanımladıklarını ve bu hareketin faydalarını nasıl algıladıklarını araştırmak, mevcut durumun iyileştirilmesine yönelik bir takım önerilerde bulunmak ve bilgi birikimine katkı sağlamaktır. Farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış Foça’nın sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyeline yönelik önemini vurgulamak ve farkındalığın oluşturulmasına katkıda bulunmak çalışmanın bir diğer amacıdır.

Araştırmanın ana sorusu “Slow Food Hareketi’nin iyi, temiz ve adil temel ilkelerine dayanan proje ve etkinlikleri Foça’da sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine yönelik olarak nasıl fırsatlar sağlayabilir?” şeklinde belirlenmiştir. Ana sorunun yanı sıra ek olarak alt sorular da oluşturulmuştur.

Alt soru 1 hem Slow Food, hem de sürdürülebilir gastronomi turizmi için en temel konu olan yerel yiyeceklere yöneliktir;

“Yerel yiyeceklerin sürdürülebilirliği ile hikayeleri ve menülerde yer almaları arasında nasıl bir ilişki bulunmaktadır?”

Alt soru 2 geleneksel üretim yöntemleri, yerel üretici ile işbirliğine yöneliktir;

“Yerel yiyecek üretiminde malzeme tedarik kaynaklarının rolü düşünüldüğünde restoranlar ve girdi sağlayanlar arasında nasıl bir işbirliği yapılmaktadır?”

Alt soru 3 özgünlük ve çekicilik, sürdürülebilirlik açısından da önemli unsur olan gastronomi etkinliklerine yöneliktir;

“Slow food ve yerel yiyeceklerin ana tema olduğu gastronomi etkinliklerinin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından nasıl bir rol oynamaktadır?”

Alt soru 4 yerel yiyeceklerle ilgili kültür ve farkındalık oluşturmaya yöneliktir;

“Yerel yiyeceklere yönelik olarak gençlerde bir kültür ve farkındalık oluşturulması için ne tür etkinliklerin gerçekleştirilmesi yararlı olacaktır?”

Çalışmanın amacına yönelik oluşturulan ana ve alt sorular Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkileri, önemi, mevcut durumu, Slow Food'un faydalarına yönelik algıları, mevcut durumun iyileştirilmesine yönelik bir takım önerilerde bulunulması ve farkındalığın oluşturulmasına katkı sağlamak hedeflenmektedir.

3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE TASARIMI

Nitel araştırmada en çok kullanılan veri toplama tekniği olan görüşme, katılımcılara doğrudan kendilerini ifade etme fırsatı tanırken, araştırmacıya katılımcının konuya ilişkin, algı ve düşüncelerini, deneyimlerini birinci ağızdan elde etme imkanı sunmaktadır (McCracken 1988: 9). Görüşme tekniğinin bir takım güçlü yönleri bulunmaktadır. Bu teknikte araştırmacı, görüşme esnasında ilave sorular yöneltebilmekte, katılımcı tarafından tam olarak kavranamayan sorular yinelenerek derinlemesine veri toplanabilmekte, araştırmacının önceden planlamadığı yeni bilgileri elde edilebilmekte, görüşme doğal bir ortamda gerçekleştirildiğinden dolayı katılımcılar fikirlerini daha rahat bir şekilde ifade edebilmekte ve hatta bu yöntemde okuma yazma bilmeyen bireylerden dahi bilgi toplanabilmektedir (Sözbilir, 2020: 178).

Araştırma probleminin niteliği ve konuya uygunluğu açısından, birincil verinin toplanması için nitel araştırma yöntemi ve keşifsel araştırma tasarımı

kullanılmıştır. Paydaşların konuya ilişkin algı ve düşüncelerinin detaylı bir biçimde incelenmesi nitel araştırma yöntemleri ile uyumluluk göstermektedir. Araştırma tasarımı, Slow Food Hareketi'nin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ile ilişkilerini keşfetmeye yöneliktir. Paydaşlardan alınan yanıt ve değerlendirmelerin yeni özgün fikirlerin ortaya çıkmasına olanak tanıyacağı beklenmektedir. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmaya çalışılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede araştırmacı, görüşme esnasında ek sorular sorabilmekte veya soruların sırasını değiştirebilmektedir. Bunun için araştırmacının konuya hakim olması gerekmektedir (Kozak, 2017: 90).

3.3. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEM

Araştırmanın evrenini Foça'da bulunan Slow Food paydaşları (oteller, restoranlar, sivil toplum kuruluşları, kamu, acentalar, aşçılar, çiftçiler vb.) oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşmak hedeflenmemiştir ve evreni en iyi şekilde yansıtacak örneklem çerçevesi oluşturulmuştur. Araştırma maksimum çeşitlilik örnekleme ile gerçekleştirilmiştir. Maksimum çeşitliliğe dayalı örneklemede amaç, farklılık gösteren durumlar arasında ortak olguların varlığını bulmaya çalışmak ve problemin farklı boyutlarını göstermektir (Yıldırım ve Şimşek, 2008, 77). Çeşitliliği sağlayabilmek adına sivil toplum kuruluşları (3 kişi), otel sahipleri (3 kişi), restoran ve lokanta sahipleri (3 kişi), kamu (1 kişi), acenta (1 kişi), rehber (1 kişi), çiftçi (1 kişi) olmak üzere toplam 13 kişiyle görüşme yapılmıştır. Yanıtlar tekrar edilmeye başladığı için doyuma ulaşıldığı düşünülmüştür. “Örneklem sayısının belirlenmesinde, toplanan verinin kalitesi ve tekrar edilmesi ilkesi önemli olmakla birlikte, Yüksek Lisans tezleri için 12-15 arasında görüşmenin yeterli olduğu söylenebilir (Kozak, 2017: 114)”.

3.4. VERİ TOPLAMA TEKNİĞİ

Görüşmede sorulan sorular yazın taraması sonrasında oluşturulmuştur. Sorular, Repnik ve Divjak (2015), Honore (2004), Andrews (2008), Buiatti (2011), foundationslowfood (2020) temel alınarak hazırlanmıştır. Sorular oluşturulurken

derinlemesine veri toplamak için alternatif alt sorular da oluşturulmuştur. Sorular önceden belirlenmiş olsa da sırası görüşmenin akışına göre değişiklik göstermiş ve doğal akış içerisinde gerçekleştirilmiştir.

Görüşmeler, Covid 19 salgını nedeniyle telefon üzerinden, önceden randevu alınarak 10.07.2020-18.07.2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aşamasında katılımcılara güven sağlamak adına araştırmacı kendini tanıtarak, araştırmanın amacı ile ilgili bilgi vermiştir. Kişisel verinin gizliliği konusu dile getirilerek katılımcılara güven verilmiştir. Görüşmenin öncesinde tahmini süre ile ilgili bilgi verilmiş (EK 3: Görüşme süreleri) ve görüşmeyi kayıt altına almak için her katılımcıdan ayrı ayrı izin istenmiştir. Katılımcıların tamamı kayıt için izin vermişlerdir. Görüşmenin sonunda katılımcılara teşekkür edilerek görüşme tamamlanmıştır.

3.5. VERİ ANALİZ TEKNİĞİ

Yarı yapılandırılmış görüşme bittikten sonra ses kayıt cihazı aracılığıyla elde edilen kayıtlar, her görüşme sonrasında incelenmiş ve aynı gün bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Analizin her aşamasında veriler tekrar tekrar okunup, tamamının alındığından emin olunmuştur. Daha sonra görüşmeye katılan her bir katılımcıya bir kod verilmiştir. Bilgisayara kaydedilen ses kayıtları, yazılı metne aktarıldıktan sonra gerekli notlar eklenerek her bir katılımcının kodu ile tek bir rapora dönüştürülmüştür.

Yarı yapılandırılmış görüşme ile elde edilen verilerin analizinin gerçekleştirilmesinde nitel veri analizi yöntemlerinden olan betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analizde katılımcıların verdiği yanıtlar yorumlanarak ve doğrudan alıntı ile aktarılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2006: 223-224). Kavramsal çerçeve ile uyumlu veriler kullanılarak, anlaşılır bir dille tanımlanmaya ve yorumlanmaya çalışılmıştır. Bunun yanı sıra doğrudan alıntılar kullanılmıştır. Konuya ilişkin olmayan yanıtlar analiz dışı bırakılmıştır.

3.6. ARAŞTIRMANIN GEÇERLİK VE GÜVENİLİRLİĞİ

Gerçekleştirilmiş olan bilimsel çalışmalarda ulaşılan çıktıların doğruluğunun değerlendirilmesinde bir diğer deyişle inandırıcılığında esas alınan en sık kullanılan

ölçütler geçerlilik ve güvenilirliktir (Başkale, 2016: 23). Bilimsel çalışmalarda toplanan verilerin uygun yöntemlerle değerlendirilmesi, araştırma deseninin tasarlanması, ayrıca verilerin geçerlik ve güvenilirlik analizlerinin yapılması, ilgili çalışmaların benimsenmesine, onaylanmasına ve inandırıcılığına etki etmektedir. Çalışmaya ilişkin sonuçların yinelenebilirliği güvenilirlik kavramı ile bağlantılıdır. Yani ilgili çalışma birden fazla yapıldığında aynı sonuçlara ulaşıp ulaşılamayacağı güvenilirlik problemini ortaya koymaktadır (Baltacı, 2019: 380-381). Geçerlilik ise araştırma aracının doğruluğu ile ilgilenmektedir. Araştırmacının katılımcıların verdiği yanıtlara yönlendirme yapmadan ve tarafını belli etmeden veri toplamasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 256).

Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle verilerin toplanması, maksimum çeşitlilik örnekleme, veri analizi ve bulguların değerlendirilmesi safhasında araştırmacı ve tez danışmanı arasında anlaşmanın sağlanması, betimsel analize tabi tutularak doğrudan alıntılarının kullanılması araştırmanın geçerliliğini sağlamıştır.

Görüşme esnasında verilerin ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınması, ardından elektronik ortamda yedeklenmesi, aynı gün birkaç kez dinlenerek yorum katmadan olduğu gibi bilgisayar ortamına aktarılması, betimsel analize tabi tutularak analizlerin yapılması, bulguların tanımlanması aşamasında danışman hoca ve araştırmacı arasında uzlaşma, araştırmanın güvenilirliğini sağlamıştır.

3.7. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Katılımcılara “*Slow Food kavramını nasıl tanımlarsınız?*” diye sorulduğunda, K1 “genetiği değiştirilmemiş yerel ürünler, doğal tarım, kimyasalların kontrollü kullanımı, yerel üreticinin aktif olduğu felsefe olarak” tanımlarken, K2, K6, K8 ve K13 “sağlıklı yerel yiyecek” olarak tanımlamıştır. K3 ve K7 “Yeryüzü Pazarı olarak”, K4 “daha hafif, mideyi rahatlatıcı yiyecekler şeklinde” ifade etmiştir. K5 “ilaçsız, hormonsuz, sağlıklı organik gıdalar ve bunların pazarlanması ile satışı”, K9 “yörenin çiftçisine destek verecek şekilde öne çıkan yerel yiyecek” olarak tanımlamıştır. Katılımcılardan K10 ve K12 “sanayi ürünü olmayan katkısız yerel

yiyecekler”, K11 “doğaya ve çevreye saygılı bireylerin topluluğu” olarak ifade etmiştir.

Katılımcıların ilk soruya verdikleri yanıtlar incelendiğinde, Slow Food kavramını daha çok geleneksel tarım yöntemleriyle yetiştirilmiş, sağlıklı yerel yiyecekler olarak tanımladıkları görülmüştür. Slow Food’un Yeryüzü Pazarı adlı projesi Foça’da da faaliyet göstermektedir ve bu pazarın insanların zihninde Slow Food kavramı ile ilişkilendirildiği anlaşılmaktadır.

Yerel yiyeceklerin hikayelerine, nasıl yaşatıldığına ve unutulmaya yüz tutmuş Foça yerel yiyeceklerini belirlemek amaçlı alt sorulardan oluşan ikinci soru “*Foçada yerel yiyeceklerle ilişkin hikayeler slow food çalışmaları açısından nasıl değerlendiriliyor?*” olarak sorulmuştur. K1 bu soruya yanıt olarak “son zamanlarda restoranlarda bunların ayrı bir menüyle sunulması gibi ufak da olsa bir çaba başladığını” belirtmiştir. Bunun yanı sıra Nuh’un ambarı projesinde de yer alan Foça Karası üzümü ile ilgili “Foça’nın belirli arazilerinde yetiştirildiğini, her sene üretimi artsın diye üzümün çubuklarının dağıtıldığını” vurgulamıştır. Daha sonra “Foça’ya özgü çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığının olduğunu ve çekme makarnanın sadece evlerde yapıldığını, yoğurtlu kupes balığının ise sadece iki restoranda sunulduğunu” belirtmiştir. K2 “eskiden bu hikayelerin ağızdan ağıza aktarıldığını, şimdi bir kısmının kayıtlı hafıza olarak korunduğunu”, K3 “bir mutfağın kurulmasını ve bu mutfakta çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığı gibi yerel yiyeceklerin yapılarak hikayesinin yaşatılması gerektiğini” ifade etmişlerdir. K4 “bu hikayeleri yaşatabilmek için yöresel yiyeceklerin sunumunu yaptığını”, K5 “Foça’ya özgü tarhana, zeytin, Foça karası üzümü ve çekme makarna gibi yerel yiyeceklerin olduğunu” belirtmiştir. K6 “herkes yaptığı yemeklerin tariflerini birbirine aktararak hikayelerin yaşatıldığını ve çekme makarna, güveçte ahtapotların eskisi gibi yapılmadığını, restoranlarda donmuş ahtapot kullanıldığını”, K7 “yerel yiyeceklerle ilgili hikayelerin pek yaşatılmadığını, bu yemeklerin ara sıra evlerde yapıldığını” ifade ederken, K8 “bu tarifleri büyüklerinden öğrendiğini ve gençlere de aktarmaya çalıştığını” ifade etmiştir. K9 “Foça’ya özgü yoğurtlu kupes balığı, karabaş otu, Foça karası üzümünün olduğunu” ve “bunların ön plana çıkması gerektiğini” dile getirmiştir. K10 “hikayelerin nesilden nesile aktarıldığını ve Foça’ya özgü unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerinden bir tanesinin de Kakavya olduğunu”, K11

ise “bu tariflerle ilgili hikayeleri ikili ilişkilerinin iyi olduğu insanlardan öğrendiğini ve bu hikayelerin yaşaması için gayret ettiklerini” ifade etmiştir. K12 “hikayelerin yaşatıldığını düşünmediğini”, K13 ise “yerel yiyecek tariflerini içeren kitap olduğunu ve o kitapta çekme makarna, balık çorbası, ısırgan otundan yapılan kırma denilen börek, balkabağı çiçeği dolması ve kalamar dolması gibi yerel yiyeceklerin tariflerinin yer aldığını” belirtmiştir.

Yanıtlar incelendiğinde, Foça’ya özgü yiyeceklerin hem ağızdan ağıza, hem de kayıtlı hafıza ile nesilden nesile aktarıldığı, fakat bu yiyeceklerin eskisi kadar çok yapılmadığını anlamak mümkündür. Yanıtlara dayanarak Foça’ya özgü çekme makarna, yoğurtlu kupes balığı, Kakavya adı ile tanınan balık çorbası, kırma olarak bilinen börek, kalamar dolma, balkabağı çiçeği dolması gibi yiyecekler ve Foça karası denilen farklı bir üzüm çeşiti olduğu söylenebilmektedir. Bu yiyeceklerin korunmasına ilişkin bazı adımlar atıldığı anlaşılmıştır.

Katılımcılar “*Foça restoranlarında menülerde daha fazla yerel yiyecek bulunmasına yönelik ne tür düzenlemeler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?*” sorusunu yanıtladılar. K1 “esnafa önerilerde bulunmak, mesela esnaf ayrı bir menü ile yerel yiyecekleri sunabilir. Bunu belediye de teşvik edebilir. Kooperatif, küçük lokanta gibi kendi bünyesinde hijyenik ortamlarda gıda korteksine uygun yapmak koşuluyla mezeler üretebilir” gibi düzenlemelerin yapılması gerektiğini, K2 “belediyenin projeler geliştirmesi gerektiğini” belirterek “Pazar günleri bir stand kurup yiyeceklerin tadımının yapılması ve tanıtılması gibi” bir adım atılabileceğini ifade etmiştir. K3 “yerel yönetim ön ayak olmalı, endemik ot çeşitleri ile ilgili araştırmalar yapmalı, teknelere Foça balıklarına dair bilgiler bulunan posterler asmalı, turistler de bu ürünlerle ilgili bilgi almış olurlar ve talep oluşur” yanıtını vermiştir. K4 “aşçılar yerel yiyecek konusunda eğitilmeli, insanlar bilinçlenmeli”, K5 “menülerde yer alacak kadar üretimin olmadığını ve halkın katılım sağlaması gerektiğini” şeklinde yanıt vermişlerdir. K6 “Belediye, kent konseyinin turizm meclisinin, ilçe turizm müdürlüğünün bir araya gelip yerel yiyecek konusunda destek olabileceklerini, program oluşturarak restoranlarda sunulmayan sardalye, hamsi, tavuk balığı gibi balıklar da işlenip sunulabilmesini koordine edebileceklerini”, K7 “belediyenin yanı sıra okulların da projeler geliştirmeleri gerektiğini”, K8, K9 “yerel yönetimin desteği ile yerel yiyeceklerin tanıtımının yapılmasını”, K10 “esnaflarla

bire bir görüşmeler yapılarak tavsiyede bulunduğunu” belirtmiştir. K11 ve K12 “müşterilerle iyi diyalog kurarak, onlarda güzel izler bırakmak, anı yaratmak, tavsiye olarak yerel yiyecekleri sunmak etkili olacaktır”, K13 “turizm toplantılarında menülerde yerel yiyeceklerin yer almasına dair düşüncelerimiz paylaşıyoruz ve turizm fuarlarına katılarak yerel yiyecekleri tanıtmak için tadımlık sunumlar hazırlıyoruz” şeklinde cevap vermişlerdir.

Verilen yanıtlara dayanarak, Foça restoranlarının menülerinde daha çok yerel yiyeceğin bulunmasına yönelik yerel yönetimin ön ayak olması, esnafı teşvik edecek projelerin geliştirilmesi gerektiği, bunun yanı sıra halkın da katılım sağlamasına ihtiyaç olduğu anlaşılmaktadır. Bunun için hem halk, hem de turistler bilgilendirilmeli, ürünlerde markalaşmaya gidilmeli, çeşitliliğin artırılması ve iyi düzeyde tanıtımın yapılması gerektiği söylenebilmektedir.

Katılımcılara yöneltilen dördüncü soru *“Yerel yiyecek üretiminde malzeme tedarik kaynaklarının rolü düşünüldüğünde restoranlar ve girdi sağlayanlar arasında slow food etkinliğinin artırılmasına yönelik olarak nasıl bir işbirliği düzenlenbilir?”*

K1 bu soruya “esnaf ürünleri yerelden üreticiden tedarik etmeye çalışmakta, çünkü Foça’da insanların bildiği tanıdığı birinden ürün almak gibi aralarında kuvvetli bir bağ var”, K2 ve K3 “şimdi tedarik kaynakları ile ilgili bilgim yok, fakat yıllar önce yerel üreticiler tercih ediliyordu”, K4 “malzeme ihtiyaçlarımızı yerel üreticiden tedarik ediyoruz, ama muhatap olduğumuz kişiler aracı firmalar, ürünü köylüden bu aracı firmalar topluyor” şeklinde yanıt vermiştir. K5 bu soruya ilişkin düşüncelerini “yerel küçük üreticiler ürünlerini restoranlara veriyor, ama bunlar devamlılığı olmayan şeyler. Örneğin turp otu toplayan kadın bir hafta toplar, ikinci hafta gelmeyebilir veya yerli küçük balıkçılar 2-3 kg balık tutar ve o balığı belirli restoranlar özel müşterileri için alırlar. Restoranların çoğu çiftlik balığını tercih ediyor, K6 “genellikle yerel üretici tercih ediliyor. Ayrıca üreticiler ürünlerini arabalara yükleyip satışını da yapıyorlar, K7 “malzeme tedarikinde eskiden yerel üreticiler tercih ediliyordu, şimdi toptancılarla çalışılıyor”, K8 “biz burada genelde yerel balıkçılardan tekne sahiplerinden almaya çalışıyoruz veya köylerdeki çiftçi arkadaşlardan almaya çalışıyoruz. Ama bulamadığımız zaman toptancıdan da alıyoruz” şeklinde yanıt vermişlerdir. K9 bu soruya yönelik düşüncelerini

“kahvaltılar için malzemeleri genellikle semt pazarından tedarik ediyoruz, ama toptancılardan da tedarik ettiğimiz ürünler var. Kahvaltıda ayva reçeli yerine karabaş otundan bir reçel yapılsa tabi ki onu tercih ederim”, K10, K12 ve K13 “mümkün olduğu kadar yerel üreticiler ve yerel pazarlardan tedarik ediyoruz”, K11 “ben işletme prensibi gereği kültür balığı, çiftlik balığı veya donuk balık satmıyorum. Elimden geldiğince o gün balıkçıdan bize gelen ne varsa onu satmaya gayret ediyorum” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcılar tarafından verilen yanıtlar incelendiğinde, malzeme tedarikinde hem yerel üreticilerin, hem de toptancıların tercih edildiği anlaşılmaktadır. Ama yerel üreticilerden tedarik etme isteklerinin daha fazla olduğu, fakat bunun için bazı düzenlemeler yapılması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Bu noktada yerel üreticiler, talebi karşılayabilecek kadar ürün üretmeli, tedarik düzenli şekilde gerçekleştirilmeli ve farklı alternatif ürünler sunulmalıdır.

Katılımcılara sorulan beşinci soru “*Yerel yiyecekler ve slow food için hayati önem taşıyan tohum konusunda Foça’da gerçekleştirilen çalışmalar hakkında neler düşünüyorsunuz?*” olmuştur. K1 ve K12 “hazır tohum kullanımı var. Hatta o büyük arazilerde tahmin ediyorum hazır tohum kullanılıyor. Daha çok küçük üretici yerel tohum kullanıyor. Yerel tohum veya atalık tohum kullanımına dair önerilerde bulunulmalı”, K2, K9 ve K11 “Konuya ilişkin bilgim yok”, “ K4 “Foçada çok fazla yerel tohum kullanımı yok. Köylüye destek verilebilir bu konuda”, K5 “yerel tohum için İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin bir projesi var. Foça Belediyesi de bu iş için çırpınıyor. Ümit ediyorum 1-2 sene içinde daha çok buğday ve patates olmak üzere Büyükşehir Belediyesi’nin önderliğinde bir girişim olacak ve halkımıza bu tanıtılacak, dağıtılacak daha açıkçası”, K6 ve K8 “yerel tohum yok Foça’da. Biz Foça’da tarımsal üretim olarak maalesef dışarıya bağımlı tohumlarla uygulama yapıyoruz. Bir yıllık yani. Bir yıl sonra tekrar kullanılmayan mısır yetiştiriyoruz, pamuk yetiştiriyoruz, buğday yetiştiriyoruz, arpa yetiştiriyoruz”, K7, K10 “Foça’da köylüler kendi yetiştirdikleri ata tohumu kullanıyorlar”, K3 ve K13 “Gerenköy’de yerel tohumlardan domatesler yetiştiriliyor. Bu domatesler hem ihraç ediliyor, hem de Foça’nın yerel halkı tarafından tüketiliyor” şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Beşinci soruya ilişkin yanıtların tamamı incelendiğinde, Foça’da hem yerel, hem de ithal tohum kullanıldığını anlamak mümkündür. İthal tohumun mahsul

verimliliği açısından fırsat sağladığı için büyük arazilerde ve yerel ata tohumların ise daha çok bahçelerde tercih edildiğini söylemek mümkündür. Büyük üretim olarak Foça Gerenköy'de yetiştirilen domateslerin yerli tohumla yetiştirildiği ve bu domateslerin hem Foça'da satışının olduğu, hem de ithal edildiği anlaşılmıştır. Verilen yanıtlardan yerel tohumun kullanımının artması için çiftçilere destek sağlanması gerektiği ve belediyenin proje geliştirme aşamasında olduğu kanaatine varılmaktadır.

Katılımcılara sorulan altıncı soru “*Slow food ve yerel yiyeceklerin ana tema olduğu gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?*” şeklinde olmuştur. K1 bu soruya “yilda bir Terra Madre kutlamaları var. Foça'nın değişik yerlerinde etkinlik yapılıyor. İlgi de görüyor. Dışarıdan da geliyorlar. Balıkçılık festivali var, fakat 2018 yılından sonra yapılmadı. Festival olmasa da Foça balığıyla meşhur” şeklinde yanıt verirken, K2, K3 ve K13 “bir festival oluyor, ama katılmadığım için çok bilgim yok” şeklinde cevap vermişlerdir. K4 “Keşke yapılsa, keşke ön plana çıksa, biz de desteklesek ve gidip görev alsak”, K5 biraz daha geniş yanıt vererek “eskiden iki tane festival vardı. Biri Foça festivali, bu genellikle yaz aylarının başlarında olurdu. Bir de Foça'nın kurtuluşu, 11 eylülde balıkçılık festivali yapılırdı. Şimdi ikisini birleştirdiler. Eylül ayında Foça balıkçılık festivali adı altında yapılmaya çalışılıyor. Balık pişiriliyor, halka bedava balık dağıtılıyor. Balıkçılara yönelik ağ balıkçılığı, olta balıkçılığı gibi yarışmalar düzenleniyor. Onun dışında sanatçılar geliyor, halk eğlendiriliyor” şeklinde ifade etmiştir. K6 “Eskiden burada slow food, cittaslow kavramları burada yokken biz yerel ürünlerin tanıtılması amacıyla festivaller kapsamında zeytinyağlı yemek yarışmaları, deniz mahsulleri yarışmaları yapıyorduk ve Foça'lılar gerçekten bunlara katılıyorlardı. Geçtiğimiz yıllarda balıkçılık festivali düzenlendi. Deniz mahsullerimizi, balıkçılığımı ön plana çıkaran bir festival. Tekne yarışmaları, olta yarışmaları, ağ bağlama yarışmaları oldu. Katılım da gayet güzeldi. Ama festivalde halka dağıtılan balığı Foça balığı olmasını tercih ederiz”, K7 “çekme makarna, kabak sıyrma, ot kavurmalarının olduğu festivallerin düzenlenmesi gerek”, K8 “Eskiden Foça'da balık festivali yapılıyordu. Bir restoran seçiliyordu ve Foça'daki bütün şefler ve iyi yemek yapabilen kişiler yarışmaya katılıyordu. Hatta birincilik kazanan mezeyi yarışma sonrasında yapmaya başladık. Fakat talep olmayınca yapılmamaya

başlandı. Ve bu etkinlikler kültürel etkinlik havasında yapılıyordu, şimdiki balıkçılık festivali daha çok eğlence havasında yapılıyor ve Foça'ya bir şey kattığını düşünmüyorum" şeklindeki düşüncelerini ifade etmişlerdir. K9 "sonuncusu 2018 yılında düzenlenen balıkçılıkla ilgili bir festival vardı. İnsanlar bu işin amacını anlamadan sadece ücretsiz dağıtılan balık ekmek kuyruğuna giriyorlar", K10 "Slow food'un düzenlediği Terra Madre günleri oluyor", K11 "Bu tarz etkinlikler burada yanlış tarihlerde yapılıyor. Şimdi siz bana yaz aylarında gastronomi ile ilgili bir etkinlik var deseniz ben beş dakikamı ayıramam. Çünkü ben burada dokuz ay kışla mücadele eden küçük esnafım. Benim burda yazın olabildiğince güzel iş yapmam lazım ki kışın rahat edebileyim. Temmuzun ortasında veya ağustosun ortasında bir etkinlik yapanlar güzel bir şey yapmış zanneder, ama aslında konuya hizmet etmiş olmaz", K12 "balıkçılıkla ilgili festival yapılıyor. En son yapılan bir kaç sene önce oldu ve içerik açısından kuvvetli ve çok iyi organizasyon değildi" şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Katılımcıların yanıtları incelendiğinde, gastronomiye ilişkin Foça'da Terra Madre Günleri düzenlendiği ve sonuncusu 2018 yılında olmak üzere Balıkçılık Festivalinin düzenlendiğini anlamak mümkündür. Fakat daha öncelerden de bu gibi diğer gastronomi etkinlikleri düzenlenmiş ve o etkinliklerin daha çok kültürel yönde gerçekleştiği, şimdiki düzenlenen festivalde eksikliklerin olduğu kanaatine varmak mümkündür. Festivallerin yapılma tarihleri esnafın katılım sağlaması için önemli husus olduğu ve festivallerin tanıtımının ve organizasyonunun iyi yapılması gerektiği ulaşılan önemli sonuçlardan biri olmuştur.

Yanıtlaması için katılımcılara yönlendirilen yedinci soru "*Gastronomi turizmi açısından slow food uygulamalarının hangi fayda ve fırsatları sağlayacağını düşünüyorsunuz?*" şeklinde olmuştur. K1 "Gerek slow food gerek slow city'nin ön plana çıkması gastronomiyi de ele almak demek. Yerel yiyeceklerin önem kazanması demek. İnsanların başka bir yerde yiyebileceği şeyi burda da yemeleri önemli değil, ama başka bir yerde bulamadıkları şeyi burada yemeleri buraya gelmelerini özendirir. Foça'da kendi kimliğimizle yaşadığımız sürece gelen ziyaretçi buradaki yaşantıyı görmeye gelebilir. Sürdürülebilirlik bu olmalı", K2 "en azından özgün ürünler kullanılır diye düşünüyorum. En azından mutfak ortaya çıkmış olur. Bu işin süreklilik arz etmesi gerekiyor. En azından bir girişim başlatılır ve bunun her sene

devam etmesi lazım. En iyisini yapmak için süreklilik şart”, K3 “Foça'nın bir hikayesi olmalı ve balıktan çıkmalı. Foça'nın hikayeleri var ve bu hikayeler kayboluyor. Çünkü bu hikayeleri anlatan insanlar birer birer göçüyorlar. Kendi mutfağımıza önem vermemiz lazım ve yerel yönetim bu yönde çalışmalar yapmalı. Foça'ya kaliteli turizmi kazandırdıktan sonra gastronomi turizmi de başarılı olabilecektir”, K4, K11 “yerel üretimin artması yönünde”, K5 “halkımız henüz bunun faydalarının farkında değil. Slow food, Yeryüzü Pazarı'nda hormonsuz yerel ürünler alınabilmektedir. Fakat bu pazarın tanıtımını daha iyi yapmaya ihtiyaç var ve daha büyük bir alanda kurulması gerektiğini düşünüyorum.”, K6 “Yeryüzü Pazarı bir fayda sağladı, fakat henüz emekleme aşamasındayız, daha çok şeyler yapılmalı” şeklinde düşüncelerini iletmışlerdir. K7 “yerel yiyeceklerin korunmasına yönelik fayda sağlar, ama bunun için etkinlikler düzenlenmeli”, K8 “fayda olarak gördüğüm Yeryüzü pazarı var, ama onun da kalitesinden çok memnun değilim”, K9 “slow food kapsamında festivaller düzenlenirse, bunu marketing aracı olarak kullanmak mümkündür. Örneğin yerel üretici bu festivallerde ürününü satar, oteller, restoranlar bu ürünleri alırlar, festival için gelen turistler de o otellere ve restoranlara maddi gelir getirmiş olur ve bu çark ekonomik katkı sağlar”, K10 “Foça'nın yurtiçi ve yurtdışı tanıtımı için faydalı olabileceğini düşünüyorum”, K12 “Gastronomi merkezi olabilmek, turizm açısından fayda sağlar. İnsanların buraya gelmesi için tercih sebebi olabilir”, K13 “Gelen turistler, kültürümüzü, tarihimizi, mimarimizi, yerel yiyeceklerimizi merak ediyorlar. Fakat bu yiyeceklere ulaşamıyorlar. Bu konuda bir fırsat yaratabileceğini düşünüyorum”. yanıtlarını vermişlerdir.

Yedinci soruya yönelik yanıtlar incelendiğinde, Slow Food'un geliştirdiği Yeryüzü pazarı fayda ve fırsat açısından atılan adım olarak görülmekte, fakat bu pazarın geliştirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Hem üreticiye, hem yerel işletmelere katkı sağlayacak, Foça'nın çekiciliğini artıracak ve yerel halkın ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacak festivallerin yapılması gerektiği sonucuna varılmaktadır. Fakat bu aşamada Foça'nın özgünlüğü korunmalı ve gelen turist için Foça'nın özgünlüğü çekici unsur olmalıdır.

Katılımcılara yöneltilen sekizinci soru “*Yerel yiyeceklere yönelik olarak gençlerde bir kültür ve farkındalık oluşturulması için neler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?*” şeklinde olmuştur. K1 bu sorunun yanıtını “sakin şehir süreci

bunun bir yolu. Cevaplamamız gereken 72 tane kriter var. Biz şu anda sadece durum tespiti yapıyoruz. Kriterlerden bir bölüm bilgilendirmeyeyle ilgili. Öncelikle belediye, sonra esnaf, sonra halk. Bir sıralama yapmıyorum. Ama önce belediyenin bunu en başta özümsemesi şart. Foça'nın aslında çok örtük kalmış bir kimliği var. 5000 yıllık bir tarihi var. Bunu çıkın Foçalılara sorun çok azı biliyor. Bu süreçle ilgili bilgilendirmeler yapılıyor ama katılım çok az oluyor. Ama bu sakin şehir kavramı herkesin ilgisi çeken bir olgu oldu. Bu tür söyleşiler, hafif hafif bilgilendirme toplantıları şeklinde yapılırsa iyi olur. İnsanların yer hakkında bilgi sahibi olması orayı sahiplenmelerini artırıyor” şeklinde yanıtlamıştır. K2 soruyla ilgili düşüncelerini “fuarlarda gençler standların başına konulabilir, onlara bilgi verilebilir. Yerel halkla beraber koordineli gerçekleşmesi gerekiyor. Bu bir ekip işi ve süreklilik şart”, K3 “turizm okullarında çekme makarna ve bunun gibi Foça'ya özgü yemekler ders olarak konulmalı”, K4 “kamu kurumları, işletme sahipleri, belediyeler, okullar ve mutfaklarda bunların eğitimleri verilerek bu durumun sürekli dile getirilmesi lazım”, K5 “bu işin uzmanlarının desteğiyle halkın bilinçlendirilmesi lazım”, K6 “Okullar etkili bir alan. Yerel yönetimler, kooperatifler, dernekler bu konuda programlar düzenlemeli”, K7 “İlkokulda çocuklara önce beslenme alışkanlığı eğitimi verilmeli ve anneler bu yemekleri yapıp okullara getirmeli ki, çocuklar da bu yemekleri tanısin”, K8 “Okullarda, Milli Eğitim'in müfredatında, dengeli beslenme, sağlıklı beslenme, sebze ağırlıklı beslenme, protein ağırlıklı beslenme hepsi öğretiliyor. Çocuk biliyor, evet sebze çok sağlıklı bir şey ama yemiyor. Pratikte bir şey yok. Evlerde yapılarak çocuklar bu lezzetlere alıştırılmalı” olarak yanıt vermiştir. K9 “bu işin en kolay ve en başarılı yolu bunu işletmelere empoze etmek. Yani Foça'daki restoranlara menünüze yerel yiyeceklerimizi de koyun, insanlara bunu da tanıttın. Restoranlara gençler de, yaşlılar da gidiyor. Bu şekilde bence en basit en maliyetsiz olarak bu şekilde yapılabilir. Yani işletmeler bunu üstlenebilir”, K10 “yerel tur rehberleri yetiştirilebilir”, K12 “Bence belediye veya ilçe turizm müdürlüğünün nezdinde girişim olmalı ve bu konunun uzmanlarından destek alınmalı ve geliştirme projesi yapılabilir. Bunun neticesinde de Foça'nın esnafları, halk yavaş yavaş bilinçlendirilerek farkındalık oluşabilir. Sempozyum, toplantılarla algı oluşturulması lazım”, K13 “Milli Eğitim'in çocuklara bu konuda eğitim vermeleri gerek. Müfredata girmese bile ayda bir veya yılda bir kaç kez

yemeklerimizle ilgili bilgi verseler çocukların aklına kazınır ve çocuklar da ailesinden ister” şeklinde yanıtlar vermişlerdir. K11 ise bu konu ile ilgili yanıtının olmadığını dile getirmiştir.

Katılımcıların verdiği yanıtlar incelendiğinde, yerel yönetim, esnaf ve halk ekip olarak ilerlemeli, bilgilendirme amaçlı toplantılar, etkinlikler düzenlenmeli ve bu sürece gençlere görevler verilerek katılımının sağlanması gerektiği sonucu çıkarılabilmektedir. Uzmanlardan destek alınması, çocukların eğitilmesi dışında bunu pratiğe dökmeleri için aile destekli teşvik edici düzenlemelerin yapılması gerektiği ulaşılabilecek bir diğer sonuçtur. Katılımcılar, bilinçlendirerek farkındalığın oluşturulabileceği düşüncesini savunmuşlardır.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesi yerel ekonomiye katkıda bulunmasının yanı sıra sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmadaki önemli adımlardan birisidir. Yerlerin benzersizliği, yemek kimliği bu yöreyi tanımak için gastronomi turistleri açısından çekici bir unsur olmaktadır. Foça, gastronomi turistlerinin ilgisini çekebilecek gastronomik ve kültürel zenginliğe sahiptir. Nitel araştırma yöntemi ve yarı yapılandırılmış görüşme formunun kullanıldığı bu çalışmada Slow Food hareketinin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkisi araştırılmıştır. Elde edilen bulgulara dayanarak aşağıdaki sonuçlara varılmıştır.

Yapılan araştırma sonucu katılımcıların tamamının Slow Food kavramına dair bir fikir sahibi oldukları belirlenmiştir. Ama bazı paydaşların bu kavram ile ilgili geniş, bazılarının ise asgari düzeyde bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Kavram konusunda "kavram kargaşası" yaşanabilmektedir. Bir çok katılımcı Slow Food'u geleneksel yöntemlerle üretilen yerel yiyecekler olarak görmekteyken, bir kısmı da Yeryüzü Pazarı olarak tanımlamaktadır. Bu sonuçlar Munjal ve diğerleri (2016)'nin çalışması ile benzerlik göstermektedir.

Foça'da yerel yiyeceklerin hikayeleri hem ağızdan ağıza aktararak yaşatılmakta hem de kayıtlı hafıza oluşturulmaktadır. Bunun en iyi örneklerinden biri Foça Belediye'sinin yayınevinin yayınladığı Nurdan Çakır Tezgin'e ait Foça Mutfağı adlı kitaptır. Bu kitap dokuz yıl boyunca Foça'nın yerlilerinden, özellikle yaşlılarından alınan bilgiler ışığında 130'a yakın tariftten oluşmaktadır. Bu ve bunun gibi kayıtlı hafızalar incelenmeli, bu tarifler restoran ve lokantalara verilerek, kültürel değeri ile ilgili bilinçlendirilmeli ve restoranların menülerinde bu tariflere yer vermeleri konusunda önerilerde bulunulmalıdır. Bunun yanı sıra bu tariflerin öğrenilmesi ve yerel yiyeceklerin gelecekte de korunması için turizm ve gastronomi okullarında yiyeceklerin hikayeleri anlatılarak bu yemekler uygulamalı yapılmalı, okullarda çocukların yerel yiyeceklere yönelik tad eğitiminin geliştirilmesi için etkinlikler düzenlenmeli ve ailelerin de bu etkinliklere katılımının sağlanması gerekmektedir. Yerel yiyeceklerin halkın hayatına tekrar kazandırılabilmesi için Pazar günleri standlar kurulabilir ve gençlerin bu standların başında durarak bu sürece katılımı sağlanabilir.

Araştırma verilerine dayanarak Foça'nın yerel yiyeceklerinden en çok bilinenler çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığıdır. Çekme makarna sadece evlerde, yoğurtlu kupes balığı ise sadece birkaç restoranda yapılmaktadır. Foça'ya özgü olmasına rağmen bu kadar az bilinen ve yapılan bu yerel yiyeceklerin medya üzerinden tanıtımları yapılmalı ve yerel yiyeceklerle talep yaratılmalı. Bu talebin gerçekleştirilmesi, yerli esnafları da teşvik edecektir. Bunun yanı sıra Foça'da amaçlarından biri, yerel yiyeceklerin menülerde yer alması olan bir kooperatif kurulma aşamasındadır. Kooperatif Foça'nın içinde Slow Food'un da temel ilkelerini barındıran Cittaslow (Yavaş Şehir) olması yönünde çalışmalar yapmayı hedeflemiştir.

Slow Food'un Nuh'un Ambarı projesi yok olmak tehlikesiyle yüz yüze olan yiyeceklerin sanal katalogudur. Nuh'un Ambarı projesinde yer alan Foça Karası üzümü yok olmaktayken yeniden üretime kazandırılmıştır. Foça'nın birkaç yerli üreticisi tarafından üretilmeye başlanan bu üzümün çubuklarının çoğaltılması amacıyla dağıtımları da yapılmaktadır. Elde edilen ürünün kısıtlı olması nedeniyle bu üzümün üretilen şarap sadece birkaç restoranda müşterilere sunulmaktadır. Slow Food'un Afrika'da 10000 bahçe projesinde olduğu gibi alanın büyüklüğü farketmeksizin patika kenarı olsa dahi Foça Karası üzümünün üretimini arttırılması için üzüm bahçeleri yapılmalı. Okullar, cezaevi, hastane bahçeleri de bu amaçlar için değerlendirilebilir. Üretimi arttırdıktan sonra şarap üretimine yönelik adımlar atılarak, ardından şarap festivalleri düzenlenebilir. Ve bu durum, gastronomi turistlerini bölgeye çekmek için bir unsura dönüşebilir. Böylece hem Foça karası üzümünün üretimine ilişkin devamlılık sağlanabilir hem de yerel halka ekonomik kalkınma açısından katkı verilebilir. Bu festivallerde Foça'da yetişen otlardan mezeler de sunulabilir. Festivaller dışında diğer zamanlarda gelen turistlere üzüm bağlarına ve şarap yapım atölyelerine geziler düzenlenebilir. Böylece festival dışında zamanlarda gastronomi turistlerine alternatifler oluşturulabilir. Sadece yaz aylarında turist yoğunluğu yaşayan Foça'da festivaller diğer mevsimlerde düzenlenebilir ve turizmi bütün yıla yaymak için önemli bir hamle olabilir.

Araştırma verilerine dayanarak elde edilen bilgiye göre Foça'da esnafların malzeme tedariki hem yerel üreticilerden, hem de toptancılardan sağlanmaktadır. Yerel üreticiler, bazen ürün hacmi olarak talebi karşılamakta zorlandıkları için

toptancıların tercih edildiği görülmektedir. Çiftçiye destek vererek üretimin artırılması ayrıca üreticilerin ve tüketicilerin bir araya geldiği Yeryüzü Pazarı'nın daha geniş ve daha merkezi bir alanda kurulması sağlanabilir. Böylece hem genellikle merkezde yer alan restoran ve lokantalara yakın olduğu için esnaf ve üretici etkileşimi artacak hem de gelen turistlerin de bu pazarı keşfetmesi kolaylaşacaktır. Turistler Foça'ya özgü yiyecekleri alarak yerel üreticiye ekonomik katkı sağlayacak ve Foça'nın kültürel değerlerinin tanınması için olanak sağlanacaktır. Foça'da hemen hemen her evde kadınlar salça, tarhana, erişte yapmaktadırlar. Bu kadınların esnafla aracısız olarak görüştürülmesi fakat bu üretiminin sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir. Kadınların bu sürece dahil olması ile birlikte restoranlar hazır erişte yerine ev yapımı erişte kullanabilir ve bu hem restoran açısından özgünlüğü artırır hem de kadın istihdamının artmasına fırsat tanımış olur.

Verilen yanıtlara dayanarak ulaşılan sonuçlardan bir tanesi de yerel yiyeceklerle yönelik farkındalığın oluşturulmasına okullardan başlanması gerektiğidir. Gastronomik ve kültürel değerlerin korunması için çocuklarda tat eğitimi geliştirilmeli ve bunun için Slow Food'un geliştirdiği projeler kapsamında yer alan Okul bahçelerinin Foça'daki okullarda da yapılması sağlanabilir. Büyüklerin bilgilerine dayanarak küçüklerin enerjisi ile bahçelerde sebzeler yetiştirilebilir ve bu sebzeler okul yemekhanelerinde kullanılabilir. Böylece çocuklar toprakla bağlarını kurabilir ve kaliteli yiyeceklerle erişebilirler. Görkem ve Öztürk (2014)'ün çalışmasında da okul bahçelerinin farkındalığın artmasında etkili olduğu görülmektedir.

Slow Food, "iyi, temiz ve adil" ilkelerini temel almaktadır. Tek tipleşmeye karşı gelerek, yerlerin özgünlüğünün korunmasını savunmaktadır. Tarım aşamasından sunum aşamasına dek insan ve çevreye zarar vermeden yapılan üretimi desteklemektedir. Yöreye özgü yiyeceklerin ve biyoçeşitliliğin korunması, üreticinin emeğinin karşılığını alması, tüketici açısından adil fiyat felsefesini savunmaktadır. Belirtilen bu temel ilkeler sürdürülebilir gastronomi turizminin de içinde barındırdığı ekonomik, çevresel ve sosyal boyutları ele almaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizminin çevresel boyutu, Slow Food'un "çevre ve insan sağlığına zarar vermeyen üretim, biyoçeşitliliğin korunması" anlamına gelen temiz ilkesi ile uyumaktadır. Yine

benzer şekilde sürdürülebilir gastronomi turizminin ekonomik boyutu, Slow Food'un "istihdam sağlaması, ekonomik kalkınma, verimlilik" anlamına gelen adil ilkesi ile ve son olarak da sosyal boyutu da "kültürel değerlerin, özgünlüğün yaşatılması" olarak bilinen iyi ilkesi ile örtüşmektedir.

Foça'da Slow Food Hareketi geliştirilirse ve Slow Food'un geliştirdiği projeler uygulanırsa bu durum sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlayacaktır. Bu durum, Meriç'in (2016) çalışmasında Slow Food uygulamalarının sürdürülebilirlik ve destinasyonların turistik gelişimine katkı sağladığı sonucu ile benzerlik göstermektedir.

Bu tür birçok nitel çalışmada olduğu gibi, sınırlı katılımı ile gerçekleşen örneklem büyüklüğü ve temsil edilebilirliği ile ilgili sınırlamalar olduğu söylenebilir. Ayrıca görüşme tekniği, verilerin niceliksel etkinliğini belirleme ve ölçme becerisiyle sınırlıdır. Bu nedenle, genelleştirilebilirliği doğrulamak için nicel bir araştırma yapmak ve ardından ortaya çıkan diğer konuları derinlemesine araştırmak için ek nitel çalışmalar yapmak faydalı olabilecektir. Ayrıca, buradaki odak noktası kısa vadeli, nitel ölçüm üzerinde olduğundan, farklı bağlamlarda yapılan çalışmalar farklı sonuçlar verebilir.

KAYNAKÇA

Akdağ, G. ve Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 301-309.

Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü. ve Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf (A New Alternative for Sustainable Gastronomy Tourism: Surf&Turf). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 270-281.

Akıncı, Z. ve Kasalak, M. A. (2016). Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Açısından Özel İlgi Turizminin Yeri Ve Önemi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(1): 161-182.

Akış, S. (1999). Sürdürülebilir Turizm ve Türkiye. *Anatolia. Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1): 36-46.

Aksungur, N. ve Firidin, Ş. (2008). Su Kaynaklarının Kullanımı Ve Sürdürülebilirlik. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 8(2).

Alexandra, V. (2013). Premises of Gastronomic Tourism. *Revista Economica*, 65(4): 21-32.

Altuna, N., Dell’Era, C., Landoni, P. ve Verganti, R. (2017). Developing Radically New Meanings Through The Collaboration With Radical Circles. *European Journal of Innovation Management*. 269-290.

Altuntaş, C. ve Türker, D. (2012). Sürdürülebilir Tedarik Zincirleri: Sürdürülebilirlik Raporlarının İçerik Analizi. *Dokuz Eylül Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 39-64.

Andrews, G. (2008). *The Slow Food Story: Politics And Pleasure*. Pluto Press.

Ar, H. ve Çelik Uğuz, S. (2017). Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinde Turizmin Rolü: Türkiye Örneği. *Journal of International Social Research*, 10(49): 521-530.

Avcıkurt, C. ve Özgürel, G. (2018). Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler (Akademisyenler) Tarafından Algılanışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 568-587.

Ayaş, N. (2007). Çevresel Sürdürülebilir Turizm Gelişmesi. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(1): 59-69.

Aydın, S. ve Tufan, F. (2018). Sürdürülebilirlik ve Yeşil Kavramları Bağlamında Y Kuşağının Satın Alma Davranışları. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, 11(2): 397-420.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2): 368-388.

Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1): 23-28.

Björk, P. ve Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-Gastronomic Tourism—A Search For Local Food Experiences. *Nutrition & Food Science*. 294-309.

Blakey, C. (2012). Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection. *University of Hawai'i at Hilo: Hawai'i College of HOHONU*, 10(1): 51-54.

Bonow, M. ve Rytönen, P. (2012). Gastronomy And Tourism As A Regional Development Tool-The Case Of Jämtland. *Advances in Food, Hospitality and Tourism*, 2(1): 2-10.

Brabazon, T. (2013). Time for Timbits? Fast Food, Slow Food, Class and Culinary Communication. *Fast Capitalism*, 10(1): 25-38.

Bratec, M. (2008). Sustaining Through Gastronomy: The Case Of Slow Food Movement In Slovenia, Its Impacts On Socio-Cultural Environments And Tourism Development. *BEST Education Network Think Tank VIII Sustaining Quality of Life through Tourism*.

Broadway, M. (2015). Implementing The Slow Life In Southwest Ireland: A Case Study Of Clonakilty And Local Food. *Geographical Review*, 105(2): 216-234.

Brown, B. J., Hanson, M. E., Liverman, D. M. ve Merideth, R. W. (1987). Global Sustainability: Toward Definition. *Environmental Management*, 11(6): 713-719.

Budeanu, A. (2007). Sustainable Tourist Behaviour–A Discussion Of Opportunities For Change. *International Journal of Consumer Studies*, 31(5): 499-508.

Buiatti, S. (2011). Food and Toourism: the role of the “Slow Food” association. *Food, Agriculture And Tourism: Linking Local Gastronomy And Rural Tourism: Interdisciplinary Perspectives*. (ss. 92-101). Editörler Katia Laura Sidali, Achim Spiller ve Birgit Schulze. Springer Science & Business Media.

Butler, R. W. (1992). Alternative Tourism: The Thin Edge Of The Wedge. *Tourism Alternatives*, 31-46.

Carolan, M. S. (2017). *No One Eats Alone: Food As A Social Enterprise*. Island Press.

Choi, H. S. C. ve Sirakaya, E. (2005). Measuring Residents’ Attitude Toward Sustainable Tourism: Development Of Sustainable Tourism Attitude Scale. *Journal Of Travel Research*, 43(4): 380-394.

Corvo, P. ve Matacena, R. (2017). Slow Food In Slow Tourism. *Slow Tourism, Food and Cities*, 95-110.

Costanza, R. ve Patten, B. C. (1995). Defining And Predicting Sustainability. *Ecological Economics*, 15(3): 193-196.

Çavuş, Ş. ve Tanrisevdi, A. (2000). Sürdürülebilir Turizm ve Yerel Ölçekli Bir Sürdürülebilir Turizm Gelişme Modeli Önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2): 149-159.

de la Barre, S. ve Brouder, P. (2013). Consuming Stories: Placing Food In The Arctic Tourism Experience. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3): 213-223.

Dempsey, N., Bramley, G., Power, S. ve Brown, C. (2011). The Social Dimension Of Sustainable Development: Defining Urban Social Sustainability. *Sustainable Development*, 19(5): 289-300.

Diesendorf, M. (2000). Sustainability and sustainable development. *Sustainability: The corporate challenge of the 21st century* (ss: 19-37). Editörler Dexter Dunphy, Jodie Benveniste, Andrew Griffiths ve Philip Sutton. Sydney: Allen & Unwin.

Dunlap, R. (2012). Recreating Culture: Slow Food As A Leisure Education Movement. *World Leisure Journal*, 54(1): 38-47.

Eşitti, B. ve Buluk, B. (2018). Sustainable Gastronomy Tourism And Tourist Satisfaction. Academic Research In Social, *Human and administrative sciences-II*, 419.

Eşitti, B. ve Demir Harputluoğlu, D. (2015). Citta Slow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 64-71.

Fons, M. V. S., Fierro, J. A. M. ve Y Patiño, M. G. (2011). Rural Tourism: A Sustainable Alternative. *Applied Energy*, 88(2): 551-557.

Fonte M., Cucco İ. (2015). The Political Economy Of Alternative Agriculture in Italy. *Handbook Of The International Political Economy Of Agriculture And Food*. (ss: 1-15). Editörler Alessandro Bonanno ve Lawrence Busch. Edward Elgar Publishing.

Fontefrancesco, M. F. (2018). The Slow Food Model: A Road for Small-Scale Productions in a Globalised Market. *International Journal of Agricultural Management and Development (IJAMAD)*, 8(1047-2019-3415), 17-23.

Fontefrancesco, M. F. ve Corvo, P. (2019). Slow Food: History and Activity of a Global Food Movement Toward SDG2. *Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals*. Editörler Walter Leal Filho, Anabela Marisa Azul, Luciana Brandli, Pinar Gökcin Özuyar ve Tony Wall. Cham: Springer.

Food And Agriculture Organization Of The United Nations. Labeling Framework in Slow Food Experience.

http://www.fao.org/fileadmin/templates/mountain_partnership/doc/Mountain_Products/Narrative_Labelling_in_Slow_Food_experience_ppt.pdf (08.06.2020)

Frost, W. ve Laing, J. (2013). Communicating Persuasive Messages Through Slow Food Festivals. *Journal of Vacation Marketing*, 19(1): 67-74.

Gajic, M. (2015). Gastronomic Tourism-A Way Of Tourism In Growth. *Quaestus*, (6): 155.

Gamba, M. (2014). Global Marketing Strategy: Diffusion of the Italian Slow Food Movement in Japan (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Università Ca'Foscari Venezia.

Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1): 12-21.

Glazer, S. (2007). *Slow Food Movement*. CQ Press.

Global Resources Outlook 2019: Natural Resources for the Future We Want. (2019). https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/27518/GRO_2019_SPM_EN.pdf?sequence=1&isAllowed=y (18.04.2020).

Goodland, R. (1995). The Concept Of Environmental Sustainability. *Annual Review of Ecology and Systematics*, 26(1): 1-24.

Gökdemir, S. ve Sünnetçioğlu, S. (2017). The Effect of Slow Food Movement on Restaurants: The Case of Seferihisar “Sefertası”. 1-12.

Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections Of Cittaslow Movement On Local Cuisine: The Case Study Of Seferihisar (Izmir, Turkey). *Turizam*, 18(1): 11-21.

Green, G. P. ve Dougherty, M. L. (2008). Localizing Linkages For Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy. *Community Development*, 39(3): 148-158.

Gruber, P. C. (2015). Slow Food Gardens In Uganda A Contribution To Capacity Development And Empowerment For Sustainable Food And Nutrition Security And Food Sovereignty. 1-33.

Günerhan, S. A., Erdem, Ü., & Günerhan, H. (2010). Çevre ve enerji açısından yavaş şehir hareketinin gelişimi. *Tesisat Mühendisliği*, 118(4): 32-37.
https://mmo.org.tr/sites/default/files/92ea5eb97cbf51f_ek.pdf (29.03.2020).

Güneş, S. G. (2013). Eco-Gastronomy, Tourism And Sustainability: The Rise Of Sustainable Restaurants In The World. *Erasmus Uluslararası Eğitim ve Sosyal Bilimler Akademik Araştırma Sempozyumu* (ss: 67-84). İzmir, 5-6 Nisan 2019.

Güneş E., Sormaz Ü., Yılmaz M. (2016). Slow Food Practices in Tourism. *Global issues and trends in tourism* (ss.590-595). Editörler Cevdet Avcıkurt, Mihaela S. Dinu, Necdet Hacıoğlu, Recep Efe, Abdullah Soykan ve Nuray Tetik. St. Kliment Ohridski University Press.

Güven, E. (2011). Yavaş Güzeldir: “Yavaş Yemek”ten “Yavaş Medya”ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi. *Selçuk İletişim* , 7 (1): 113-121 .

Hall, C. M. ve Williams, A. M. (2008). *Tourism And Innovation*. Routledge.

Hall, C.M. (2012). The contradictions and paradoxes of slow food: Environmental change, sustainability and the conservation of taste. *Slow Tourism: Experiences and Mobilities* (ss.53-68). Editörler Simone Fullagar, Kevin Markwell, Erica Wilson. Channel View, Bristol.

Harris, J. M. (2000). Basic Principles Of Sustainable Development. *Dimensions of Sustainable Developmnet*, 21-41.

Hassan, S. S. (2000). Determinants Of Market Competitiveness In An Environmentally Sustainable Tourism Industry. *Journal Of Travel Research*, 38(3): 239-245.

Heitmann, S., Robinson, P., Povey, G., (2011). Slow Food, Slow Cities and Slow Tourism. *Research Themes for Tourism* (ss.114-127). Editörler Peter Robinson, Sine Heitmann ve Peter Dieke. CABI.

Hilton, S., Bade, S. ve Bade, J. (2016). *More Human: Designing A World Where People Come First*. PublicAffairs.

Honoré, C. (2004). *In Praise Of Slowness*. HarperCollins.

Hunter, C. (1997). Sustainable Tourism as an Adaptive Paradigm. *Annals Of Tourism Research*, 24(4): 850-867.

İlgar, R. (2017). Çanakkale İlinde Tarımda Sürdürülebilirlik Ve Organik Tarım. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37): 159-178.

International Union for Conservation of Nature's Red List of Threatened Species. Background & History. <https://www.iucnredlist.org/about/background-history> (09.06.2020).

Kahraman, N. (1994). Sürdürülebilir Kalkınma ve Turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3): 73-77.

Kinley, A. (2012). Local Food On A Global Scale: An Exploration Of The International Slow Food Movement. *Journal Of Integrated Studies*, 1(3): 1-14.

Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3): 354-377.

Koçak, F. ve Balci, V. (2010). Doğada Yapılan Sportif Etkinliklerde Çevresel Sürdürülebilirlik. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 2(2): 213-222.

Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım Ve Yayımların Teknikleri*. Detay Yayıncılık.

Kurnaz, A. ve Arman, A. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (ss.161-177). Editörler Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya. Detay Yayıncılık, Ankara.

Kuşat, N. (2012). Sürdürülebilir İşletmeler İçin Kurumsal Sürdürülebilirlik Ve İçsel Unsurları. *Journal of Economics & Administrative Sciences/Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(2): 227-242.

Kuşat, N. (2013). Yeşil Sürdürülebilirlik İçin Yeşil Ekonomi: Avantaj Ve Dezavantajları-Türkiye İncelemesi. *Journal of Yasar University*, 8(29): 4896-4916.

Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. ve Trihas, N. (2016). Gastronomy, Tourist Experience And Location. The Case Of The'greek Breakfast'. *Tourismos*, 11(3): 227-261.

Labelle, J. E. (2004). *Beyond Food As Fuel: A Socio-Cultural Analysis Of The Slow Food Movement*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). University of Victoria, Department of Sociology.

Lee, K. H. (2019). Slow Food Movement. *The Routledge Handbook Of Gastronomic Tourism* (ss:387-394). Editör Saurabh Kumar Dixit. London: Routledge.

Leitch, A. (2000). The Social Life Of Lardo: Slow Food In Fast Times. *The Asia Pacific Journal of Anthropology*, 1(1): 103-118.

Liu, Z. H. ve Jones, E. (1996). A Systems Perspective Of Sustainable Tourism. *Uluslararası Kentsel ve Bölgesel Turizm Konferansı Bildirileri* (ss:209-21).

López-Guzmán, T. ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism And Destination Differentiation: A Case Study In Spain. *Review of Economics & Finance*, 1: 63-72.

Marandu, R. D., Mwangi, J. K., Ngugi, S. K. ve Mukiibi, E. (2020). Slow food 10,000 gardens–cultivating the future of Africa. *Agrobiodiversity, School Gardens and Healthy Diets: Promoting Biodiversity, Food and Sustainable Nutrition* (ss.276-282). Editörler Danny Hunter, Emilita Monville-Oro, Bessie Burgos, Carmen Nyhria Roel, Blesilda M. Calub, Julian Gonsalves ve Nina Lauridsen. Routledge.

McCracken, G. (1988). *The long interview* (Vol. 13). Sage.

Meriç, H. G. (2016). *Slow food and food tourism: Foça earth market case, study* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 2016.

Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, A. G. E. (2017). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemeklerin Rolü ve Önemi; Kastamonu Örneği. *Proceedings Book*, 999.

Miele, M. ve Murdoch, J. (2002). The Practical Aesthetics Of Traditional Cuisines: Slow Food In Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4): 312-328.

Mirela, C. S. (2016). Agrotourism And Gastronomic Tourism, Parts Of Sustainable Tourism. *Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology*, 20(3): 106-109.

Munjal, S., Sharma, S. ve Menon, P. (2016). Moving Towards “Slow Food”, The New Frontier Of Culinary Innovation In India. *Worldwide Hospitality And Tourism Themes*. 444-460.

Nilsson, J. H. (2010). Slow Baltic. The Slow Food Concept in Relation to Baltic Gastronomy. *In The First International Conference On Sustainable Food In Tourism And Hospitality*. 189-204.

Nosi, C. ve Zanni, L. (2004). Moving From “Typical Products” To “Food Related Services”. *British Food Journal*. 779-792.

Ölçer Özünel, E. (2017). " İnsanlar, Gezegen Ve Refah İçin Bir Eylem Planı": Somut Olmayan Kültürel Miras Ve 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine Eleştirel Yaklaşım. *Millî Folklor*, 29(116): 18-32.

Paksoy, M. ve Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3-5.

Parasecoli, F. (2007). Slow food. In *The Business of Food: Encyclopedia of the Food and Drink Industries*. Greenwood Press.

Parasecoli, F. ve Lima, A. (2012). Eat Your Way Through Culture: Gastronomic Tourism As Performance And Bodily Experience. *Slow Tourism: Experiences And Mobilities*, 54-69.

Peace, A. (2008). Terra Madre 2006: Political Theater And Ritual Rhetoric In The Slow Food Movement. *Gastronomica*, 8(2): 31-39.

Peano, C., Migliorini, P. ve Sottile, F. (2014). A Methodology For The Sustainability Assessment Of Agri-Food Systems: An Application To The Slow Food Presidia Project. *Ecology and Society*, 19(4).

Petrini, C. (2003). *Slow Food: The Case For Taste*. Columbia University Press.

Petrini, C. (2015). *Food & Freedom: How the Slow Food Movement Is Changing the World Through Gastronomy*. Rizzoli Publications.

Petrini, C. ve Padovani, G. (2011). *Slow Food Devrimi Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü*. Çev: Ekiz, Ç. Ankara, Sinek Sekiz Yayınevi.

Pezzana, A., Bersani, L., Baldereschi, F., Ponzio, R., Frighi, Z., Durelli, C. P., ... & Petrini, C. (2014). An "LCA" Approach To Slow Food Presidia Products: From Agro-Environmental And Socio-Cultural Aspects To Economic Sustainability And Nutritional Evaluations. *Tarım-Gıda Sektöründe Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi 9. Uluslararası Konferans Bildirileri*. Düzenleyen Amerikan Yaşam Döngüsü Değerlendirme Merkezi. San Francisco. 8-10 Ekim 2014

Philippon, D. (2015). How Local is Slow Food?. *RCC Perspectives*, (1): 7-12.

Pietrykowski, B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy Of The Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62(3): 307-321.

Repnik, S. ve Divjak, A. (2015). Slow Food And Gastronomic Tourism In Slovenia. *Quaestus*, (6): 178.

Report of the World Commission on Environment and Development: Our common future. (1987). <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> (16.04.2020).

Richards, G. (2003). Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption?. *In Tourism And Gastronomy* (ss:17-34). Editörler Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards. Routledge.

Rinaldi, C. (2017). Food And Gastronomy For Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10): 1748.

Robaina ve Madaleno. (2019). Resources: Eco-efficiency, Sustainability and Innovation in Tourism. *The Future of Tourism* (ss:19-42). Editörler Eduardo Fayos-Sola ve Chris Cooper. Springer International Publishing.

Saban, M., Küçüker, H. ve Küçüker, M. (2017). Kurumsal Sürdürülebilirlik İle İlgili Raporlama Çerçevesi Ve Sürdürülebilirlik Raporlamasında Muhasebenin Rolü. *İşletme Bilimi Dergisi*, 5(1): 101-115.

Sağır, G. (2017). Küreselleşmeden Geleneksele Dönüşte Slow Food Ve Cittaslow Hareketi. *The Journal of Social Science*, 2(1): 50-59.

Sahin, G. G. (2015). Gastronomy Tourism As An Alternative Tourism: An Assessment On The Gastronomy Tourism Potential Of Turkey. *Int J Bus Soc Sci*, 5(9): 79-105.

Salite, I. ve Pipere, A. (2006). Aspects Of Sustainable Development From The Perspective Of Teachers. *Journal of Teacher Education and Training*, 6: 15-32.

Sandikci, M. ve Özkan, F. (2017). Afyon Kaymağı Ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri. 1. *Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (ss: 843-859). Kastamonu Üniversitesi. Turizm Fakültesi. 23-25 Kasım 2017.

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2): 264-278.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies. *Tourism And Gastronomy*, 51-70.

Schneider, S. (2008). Good, Clean, Fair: The Rhetoric Of The Slow Food Movement. *College English*, 70(4): 384-402.

SDG, U. (2018). Sustainable Development Goals.

Sezgin, M. ve Karaman, A. (2008). Turistik Destinasyon Çerçevesinde Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Ve Pazarlamasi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (19): 429-438.

Sırım, V. (2012). Çevreyle Bütünleşmiş Bir Yerel Yönetim Örneği Olarak Sakin Şehir Hareketi Ve Türkiye'nin Potansiyeli/Cittaslow Movement as an Example of a Local Administration Integrated with Environment and Turkey's Potential. *Journal of History Culture and Art Research*, 1(4): 119-131.

Siniscalchi, V. (2013). Environment, Regulation And The Moral Economy Of Food In The Slow Food Movement. *Journal of Political Ecology*, 20(1): 295-305.

Slow Food. <https://www.slowfood.com/> (09.06.2020)

Slow Food Foundation for Biodiversity. Ark of Taste.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. Biodiversity.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/our-themes/biodiversity/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. Criteria for inclusion.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/24632-2/>
(09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. How a Slow Food Garden in Africa is Planned, Created and Managed. <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/10-000->

[gardens-in-africa-2/how-a-slow-food-garden-in-africa-is-planned-created-and-managed/](#)
(09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. How Create an Earth Market?
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/become-or-create-an-earth-market/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. Slow Food Cooks' Alliance.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance/>
(09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. The project.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/the-project/>
(09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. The project.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/what-is-an-earth-market/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. The Project.
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance/the-project/>
(09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. What does a Slow Food Presidium protect?
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/what-does-a-slow-food-presidium-protect/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. What does the Slow Food Presidium do?
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/what-does-the-slow-food-presidium-do/> (09.06.2020).

Slow Food Foundation for Biodiversity. What is the Narrative Label?
<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/what-is-the-narrative-label/>
(08.06.2020).

Slow Food Foundation, Slow Food for Africa Raporu, 1997.

Slow Food Uganda. 10000 Gardens. <http://www.slowfooduganda.org/index.php/what-we-do-2/10-000-gardens/> (11.06.2020).

Slow Food. International Events. <https://www.slowfood.com/what-we-do/international-events/> (09.06.2020).

Slow Food. Preserve Biodiversity <https://www.slowfood.com/what-we-do/preserve-biodiversity/> (09.06.2020).

Soubbotina, T. P. (2004). *Beyond Economic Growth: An Introduction To Sustainable Development*. The World Bank.

Sözbilir, M. (2020). Görüşme ve gözlem tekniği. *Araştırma yöntem ve teknikleri II* (ss:175-198). Editör Selçuk Karaman. Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.

Stokes, A. Q. (2013). You Are What You Eat: Slow Food USA's Constitutive Public Relations. *Journal of Public Relations Research*, 25(1): 68-90.

Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable Tourism Management*. Cabi.

Şahin, Z., Çankaya, F. ve Karakaya, A. (2017). Sürdürülebilirlik Raporlarının Sektörlere Ve Yillara Göre Analizi. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, (20): 17-32.

Taar, J. (2014). The Best Culinary Experience. Factors That Create Extraordinary Eating Episodes. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 122: 145-151.

Tan A., Adanacioğlu N., Ay S.T., Batal M., Ghattas H., Talhauk S. (2020). Where the wild things are. *Agrobiodiversity, School Gardens and Healthy Diets: Promoting Biodiversity, Food and Sustainable Nutrition*. Editörler Danny Hunter, Emilita Monville-Oro, Bessie Burgos, Carmen Nyhria Roel, Blesilda M. Calub, Julian Gonsalves ve Nina Lauridsen. Routledge.

T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı. Rapor ve Dökümanlar. [Jens Wandel: Sürdürülebilir Kalkınma – Geleceği Sahiplenmek. http://www.surdurulebilirkalkinma.gov.tr/wpcontent/uploads/2016/07/Turkey_Min_of_Dev.pdf](http://www.surdurulebilirkalkinma.gov.tr/wpcontent/uploads/2016/07/Turkey_Min_of_Dev.pdf) (05.06.2020).

T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji Ve Bütçe Başkanlığı. Sürdürülebilir Kalkınma Hakkında Temel Bilgiler. <http://www.surdurulebilirkalkinma.gov.tr/temel-tanimlar/> (18.06.2020)

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. 2020. Kültür. <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html> (27.06.2020).

Tencati, A. ve Zsolnai, L. (2012). Collaborative Enterprise And Sustainability: The Case Of Slow Food. *Journal Of Business Ethics*, 110(3): 345-354.

Terra Madre. Who We Are. <https://www.terramadre.info/en/organization/who-we-are/> (09.06.2020).

The Annals Of The University Of Oradea. Economic Sciences Tom Xxiii. 2nd Issue / December 2014. From Slow Food To Slow Tourism, Bac Dorin Paul. <http://anale.steconomieuoradea.ro/volume/2014/AUOES-2-2014.pdf> (10.06.2020).

Tıraş, H. H. (2012). Sürdürülebilir Kalkınma ve Çevre: Teorik Bir İnceleme. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2): 57-73.

Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy And Food Tourism In Finland: Five Cases. *British Food Journal*.721-734.

Turhan, Ş. (2005). Tarımda Sürdürülebilirlik ve Organik Tarım. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 11(1-2): 13-24.

Tutulmaz, O. (2012). Sürdürülebilir Kalkınma: Sürdürülebilirlik için Bir Çözüm Vizyonu. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 11(3).

Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/> (16.06.2020)

UNEP/UNWTO (2005), Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers.
http://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/8741/-Making%20Tourism%20More%20Sustainable_%20A%20Guide%20for%20Policy%20Makers-2005445.pdf?sequence=3&isAllowed=y (27.06.2020).

[United Nations Development Programme](https://www.undp.org/content/undp/en/home/2030-agenda-for-sustainable-development/planet/environment-and-natural-capital/biodiversity-and-ecosystems-management.html). Biodiversity And Ecosystems Management.
<https://www.undp.org/content/undp/en/home/2030-agenda-for-sustainable-development/planet/environment-and-natural-capital/biodiversity-and-ecosystems-management.html> (09.06.2020).

United Nations Sustainable Development Goals Knowledge Platform. Sustainable Development Goals. <https://sustainabledevelopment.un.org/> (25.06.2020).

United Nations Sustainable Development Goals Knowledge Platform. Sustainable Tourism <https://sustainabledevelopment.un.org/topics/sustainabletourism> (25.06.2020).

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. Educational Gardens. <https://www.unisg.it/en/campus/orti-ecologici/> (09.06.2020)

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. History & Mission. <https://www.unisg.it/en/administration/history-mission/> (09.06.2020)

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. Pollenzo Food Lab. <https://www.unisg.it/en/campus/pollenzo-cookery-school/> (09.06.2020)

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. Sensory Analysis Lab. <https://www.unisg.it/en/campus/sensory-analysis-lab/> (09.06.2020)

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. The Wine Bank. <https://www.unisg.it/en/campus/wine-bank/> (09.06.2020)

UNWTO (2005). Measuring Sustainable Tourism. World Tourism Organizations. <https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/2019-08/folderfactsheetweb.pdf>, (27.06.2020)

UNWTO, B. C. C. (2019). Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. Madrid: United Nations World Tourism Organization.

UNWTO, U. (2005). Making Tourism More Sustainable—A Guide For Policy Makers. New York: UNEP UNWTO.

Urry, J. (2008). Speeding up and slowing down. *Social Acceleration*. Editörler Hartmut Rosa ve William E. Scheuerman. Princeton University Press.

Viassone, M. ve Grimmer, M. (2015). Ethical Food As A Differentiation Factor For Tourist Destinations: The Case Of “Slow Food”. *Journal Of Investment And Management*, 4(1-1): 1-9.

Voinea, L., Atanase, A. ve Schileru, I. (2016). Perceptions of The Slow Food Cultural Trend Among The Youth. *Amfiteatru Economic Journal*, 18 (Special Issue No. 10): 847-861.

Wang, H. ve Tong, M. (2012). Community Participation In Environmental Management Of Ecotourism. *Ecotourism and Sustainable Tourism: New Perspectives and Studies*, 38-44.

World Population Prospects 2019: Highlights. (2019). *New York (US): United Nations Department for Economic and Social Affairs*.

World Tourism Organization (2019), UNWTO Tourism Definitions, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858> (27.06.2020)

World Tourism Organization and Basque Culinary Center (2019), Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420957> (28.06.202).

World Tourism Organization and United Nations Development Programme. (2017). Tourism and the Sustainable Development Goals—Journey to 2030.

World Tourism Organization. About us. <https://www.unwto.org/about-us> (25.06.2020).

World Wildlife Fund. What is Biodiversity? Why It'S Under Threat And Why It Matters <https://www.worldwildlife.org/pages/what-is-biodiversity> (09.06.2020).

Yan, N. (2015). *Slow Food in China: An Exploratory Study* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Canada: University of Waterloo.

Yavuz, V. A. (2010). Sürdürülebilirlik Kavramı Ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri/Concept Of Sustainability And Sustainable Production Strategies For Business Practices. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14): 63-86

Yavuz, V. A. (2010). Sürdürülebilirlik Kavramı Ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri/Concept Of Sustainability And Sustainable Production Strategies For Business Practices. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14): 63-86.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4): 852-872.

Yurtseven, H. R. ve Karakaş, N. (2013). Creating A Sustainable Gastronomic Destination: The Case Of Cittaslow Gokceada-Turkey. *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3): 91-100.

Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfify, M. I., Radzi, S. M. ve Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2): 66-71.

Zengin, B. ve Erkol, G.(2016). A Conceptual Review on Gastronomy Tourism-Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. 1-16.



EK 1: Slow Food Nuh'un Ambarı kataloğunda Türkiye'den yer alan ürünler:

No	Ürünün adı	Bölge, İl veya ilçe
1.	Kars eski kaşar peyniri	İç Anadolu Bölgesi, Kars
2.	Armola	Ege Bölgesi, Urla, Çeşme, Karaburun
3.	Bardacık inciri	Ege Bölgesi, Bardacık
4.	Beyşehir tarhanası	Doğu Anadolu Bölgesi
5.	Pileki ekmeği	Karadeniz Bölgesi, Ordu, Akçaabat, Trabzon
6.	Küflü katık peyniri	Akdeniz Bölgesi, Balıkesir
7.	Bodrum'un çifte pişmiş ekmeği – Peksimet	Ege Bölgesi, Bodrum
8.	Boğatepe Gravyeri	İç Anadolu Bölgesi, Kars, Boğatepe
9.	Yanıksı dondurma	Akdeniz Bölgesi, Antalya, Korkuteli
10.	Çakmak peyniri	Akdeniz Bölgesi, Çakmak köyü
11.	Çamlıhemşin karakovan balı	Karadeniz Bölgesi, Çamlıhemşin
12.	Çanak peyniri	İç Anadolu Bölgesi, Boğatepe
13.	Çavuş üzümü	Ege Bölgesi, Bozcaada
14.	Çekme makarna	Ege Bölgesi, Foça
15.	Çerez tarhana	Doğu Anadolu Bölgesi, Çavdır, Gölhisar, Yeşilova, Tefenni, Karamanlı
16.	Divle obruk peyniri	Doğu Anadolu Bölgesi, Karaman
17.	Eğir dut pekmezi	İç Anadolu Bölgesi, Erzincan, Eğir
18.	Erkence sızma zeytinyağı	Ege Bölgesi, İzmir, Urla
19.	Foça karası üzümü	Ege Bölgesi, İzmir, Foça
20.	Foça tarhanası	Ege Bölgesi, İzmir, Foça
21.	Gambilya	Ege Bölgesi, Bodrum
22.	Gömbe tarhana	İç Anadolu Bölgesi
23.	Gorcola-çürük peyniri	Ardahan'ın Posof-Hanak ilçelerinde, Artvin Şavşat ilçesinde ve Gürcistan'ın bazı bölgeleri
24.	Hanak balı	İç Anadolu Bölgesi, Ardahan, Hanak

25.	Havyar	Ege Bölgesi, Dalyan
26.	Hırsız çalmaz kavunu	Marmara Bölgesi, Balıkesir, Gönen
27.	Turunç ekşisi	Akdeniz Bölgesi, Adana, Hatay, Mersin
28.	Hurma zeytini	Ege Bölgesi, Karaburun, Urla, Seferihisar
29.	İmroz koyunu	Akdeniz Bölgesi, Gökçeada
30.	İsot	Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Urfa
31.	İzmir Tulum peyniri	Ege Bölgesi, İzmir
32.	Karalahna üzümü	Ege Bölgesi, Bozcaada
33.	Karaman kara mercimek	Doğu Anadolu Bölgesi, Karaman
34.	Karayaka koyunu	Doğu Anadolu Bölgesi, Ordu, Giresun, Samsun, Tokat, Sinop, Batı Karadeniz bölgesindeki Düzce
35.	Kargı Tulum peyniri	Doğu Anadolu Bölgesi, Çorum, Kargı
36.	Kars kazı	Karadeniz Bölgesi, Kars
37.	Kavılca buğdayı	İç Anadolu Bölgesi
38.	Koca tarhana	Akdeniz Bölgesi, Antalya, Manavgat
39.	Kozak çam fıstığı helvası	Ege Bölgesi, İzmir, Kozak Yaylası
40.	Kuntra üzümü	Marmara Bölgesi, Bozcaada, Mürefte, Erenköy
41.	Kuru kaymak	Doğu ve İç Anadolu Bölgesi, Nevşehir, Erzurum, Sivas, Malatya
42.	Mihaliç peyniri, kelle peyniri	Marmara Bölgesi, Bursa, Balıkesir
43.	Isırganlı erişte	Ege Bölgesi
44.	Kastamonu pastırması	Karadeniz Bölgesi, Kastamonu
45.	Patkara üzümü	Akdeniz Bölgesi, Mersin
46.	Kızıl tort peyniri	Akdeniz Bölgesi
47.	Sakız koyunu	Ege Bölgesi, Çeşme
48.	Sakızlı tarhana	Ege Bölgesi, Seferihisar
49.	Sarı ulak zeytini	Akdeniz Bölgesi, Tarsus
50.	Şile kestane balı	Karadeniz Bölgesi, Şile

51.	Şile bal sirkesi	Karadeniz Bölgesi, Şile
52.	Siyez buğdayı ve bulguru	Karadeniz Bölgesi, Kastamonu
53.	İsli çerkez peyniri	Marmara Bölgesi, Adapazarı, İzmit
54.	Ekşi Kara üzümü	Doğu Anadolu Bölgesi, Konya, Karaman
55.	Ekşi tarhana	Güneydoğu Anadolu Bölgesi,
56.	Çam sakızı	İç Anadolu Bölgesi, Borçka, Artvin
57.	Şeker pancarı pekmezi	İç Anadolu Bölgesi, Kırklareli
58.	Tatlı limon	Adana
59.	Geleneksel afyon kaymağı	Ege Bölgesi, Afyon
60.	Geleneksel boyoz	Ege Bölgesi, İzmir
61.	Geleneksel hardaliye	Marmara Bölgesi, Kırklareli
62.	Tunceli sarımsağı	İç Anadolu Bölgesi, Tunceli
63.	Türkiye kopanisti	Ege Bölgesi, Çeşme, Karaburun
64.	Türkmen saçak peyniri	Doğu Anadolu Bölgesi, Kars, Ardahan
65.	Van otlu peyniri	İç Anadolu Bölgesi, Van
66.	Vasilaki üzümü	Ege Bölgesi, Bozaada
67.	Karabaşotu reçeli	Ege Bölgesi, Karaburun, Foça
68.	Yanık yogurt	Ege Bölgesi, Denizli
69.	Yedikule marul	Marmara Bölgesi, İstanbul
70.	Yelten tarhanası	Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Korkuteli
71.	Yünlü Tulum	Akdeniz bölgesi, Balıkesir, Eğridere köyü

EK 2: Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Bu görüşme Dokuz Eylül Üniversitesi Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Osman Avşar Kurgun ve Turizm İşletmeciliği yüksek lisans öğrencisi Nigar Aliyeva'nın "Slow Food ve Sürdürülebilir Gastonomi Turizmi ile İlişkisi: Foça Örneği" yüksek lisans tezi araştırması kapsamında yürütülmektedir. Veriler bilimsel amaçlarla kullanılacaktır. Katılımınız için teşekkür ederiz.

1. Slow food kavramını nasıl tanımlarsınız?
2. Foça'da yerel yiyeceklere ilişkin hikayeler slow food çalışmaları açısından nasıl değerlendiriliyor?
 - a. *Nasıl yaşıatılıyor? (Ağızdan ağıza ya da kayıtlı hafıza ile)*
 - b. *Nasıl kullanılıyor-sunuluyor (Menülerde kısa not, şefler aktarıyor vb.)*
 - c. *Unutulmaya yüz tutmuş ya da unutulmuş yerel yiyecekler var mı?*
3. Foça restoranlarında menülerde daha fazla yerel yiyecek bulunmasına yönelik ne tür düzenlemeler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?
 - a. *Slow food insiyatifi ve diğerleriyle birlikte bu restoranların teşvik edilmesi için tanıtımlarına destek verilebilir mi?*
 - b. *Belediyenin bu tür restoranlara yasaların izin verdiği biçim ve miktarlarda destek olması mümkün mü?*
4. Yerel yiyecek üretiminde malzeme tedarik kaynaklarının rolü düşünüldüğünde restoranlar ve girdi sağlayanlar arasında slow food etkinliğinin artırılmasına yönelik olarak nasıl bir işbirliği düzenlenebilir?
 - a. *Satınalma konusunda ön protokoller düzenlenebilir mi?*

- b. *Satın alınacak ürün portföyü ortak belirlenip üretim planlamasında işbirliğine gidilebilir mi?*
5. Yerel yiyecekler ve slow food için hayati önem taşıyan tohum konusunda Foça'da gerçekleştirilen çalışmalar hakkında neler düşünüyorsunuz ve ne tür çalışmalar yapılmaktadır ?
- a. *Çiftçilerin yerel tohum ve sürdürülebilirlik konusunda farkındalığı ve bilinçlenmesi konusunda hangi çabalar söz konusu?*
- b. *Çiftçilerin yerel slow food'un öncelikli olduğu bir gastronomi turizminde sürdürülebilir maliyet ve gelir dengesi açısından karşılaşacağı sonuçlar nasıl olacaktır?*
6. Slow food ve yerel yiyeceklerin ana tema olduğu gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?
- a. *Etkinliklerin sayısı, sıklığı, büyüklüğü ve etkinliği nedir?*
- b. *Etkinliklerin slow food çabalarına sağladığı somut katkılar nelerdir?*
7. Gastronomi turizmi açısından slow food uygulamalarının hangi fayda ve fırsatları sağlayacağını düşünüyorsunuz?
- a. *Sürdürülebilirlik konusunda neler olabilir?*
- b. *Özgünlük ve çekicilik konusunda neler olabilir?*
8. Yerel yiyeceklerle yönelik olarak gençlerde bir kültür ve farkındalık oluşturulması için neler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?
- a. *Foça'da slow food ile ilgili insiyatiflerin okullarda etkinlik düzenlemesi mümkün olabilir mi?*
- b. *Kamu birimlerinin (Belediye, Kaymakamlık vd.) yerel halkı ve esnafı bu konuda bilinçlendirecek etkinlikler düzenlemesi mümkün olabilir mi?*

EK 3: Katılımcı Ses Kayıt Süreleri ve Deşifreleri

Katılımcıların ses kayıtları her biri ayrı Word dosya şeklinde “Times New Roman” yazı tipi ve “12 punto” özelliği kullanılarak deşifre edilmiştir.

K1: Süre: 29:36	Döküman: 6 sayfa
K2: Süre: 14:06	Döküman: 3 sayfa
K2: Süre: 23:58	Döküman: 5 sayfa
K4: Süre: 14:36	Döküman: 4 sayfa
K5: Süre: 23:57	Döküman: 5 sayfa
K6: Süre: 15:59	Döküman: 4 sayfa
K7: Süre: 09:43	Döküman: 2 sayfa
K8: Süre: 22:32	Döküman: 5 sayfa
K9: Süre: 15:59	Döküman: 4 sayfa
K10: Süre: 10:25	Döküman: 2 sayfa
K11: Süre: 16:02	Döküman: 3 sayfa
K12: Süre: 13:10	Döküman: 2 sayfa
K13: Süre: 19:22	Döküman: 3 sayfa