



DESTEK VEREN KURUM VE KURULUŞLAR



T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI



ADANA LEZZET FESTİVALİ

Adana Lezzet Festivali, ülkemizin önemli gastronomi destinasyonlarından olan Adana'nın mutfak zenginliğini en doğru mesajlarla tanıtmak amacıyla hayata geçirilen; **yerel ve ünlü şeflerin şovları, söyleşiler, sergiler, tadımlar, atölye çalışmaları ve chef's table** gibi etkinliklerle yereli dünyaya taşıyan bir gastronomi buluşmasıdır.

Adana Valiliği himayesinde düzenlenen Adana Lezzet Festivali, bu yıl **"Gelenekselin Gücü Adına "** konsepti ile Türkiye'de ilk kez yerelin ve yerel şeflerin başrolde olduğu, **uluslararası boyutta** gerçekleşecek bir mutfak şölenine dönüşecektir.

AMAÇ



➤ Adana'nın tarihi kültürel ve gastronomik zenginliğini
ulusal ve uluslararası platformlarda en doğru mesajlarla tanıtmak

➤ Adana'nın tarih boyunca farklı kültürlerle zenginleşmiş yerel
gastronomik değerini öne çıkartmak

Adana'nın **"yükselen turizm destinasyonu"** olarak markalaşmasına katkı sağlamak.

➤ Şehrin gastronomi alanında **UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı**'na girmesine destek olmaktır.

HEDEF KİTLE

- Lezzet düşkünü ve iyi zaman geçirmek isteyen Adanalılar
- Türkiye'nin dört bir yanından lezzet tutkunları ve gastroturistler
- Restoran sahipleri
- Şefler
- Üreticiler, gıda sanayicileri, tedarikçiler
- Konuyla ilgili sivil toplum kuruluşları
- Basın mensupları
- Turizm sektörü temsilcileri
- Gastronomi ve turizm bölümü öğrencileri ve akademisyenler



FESTİVAL MEKANI



NEREDE?

NE ZAMAN?

MERKEZ PARK - ADANA

12-13-14 EKİM 2018

FESTİVAL MEKANI

Neden Merkez Park?

- Festival kurulumuna uygun büyüklük ve yaygın yerleşim imkanı
- Estetik çevre düzenlemesi
- Park'ın mevcut altyapısından yararlanma imkanı (elektrik, anfitiyatro, wc gibi)
- Yerleşim yerlerine olan yakınlığı
- Ulaşım kolaylığı
- Otopark imkanı



PLANLAMA



Adana Lezzet Festivali

Türkiye'yi kucaklayan bir örnek model oluşturacak şekilde kurgulanmıştır.

Bu yıl ikincisi yapılacak Adana Lezzet Festivali bir ilki gerçekleştirerek tamamen Adana'nın geleneksel mutfacı, şefleri ve evlerde yaşatılan mutfak kültürü üzerine kurgulanacak. Tamamen Adana'nın yerel mutfak değerleri, şefleri ve üreticilerini merkeze alan bu etkinlikte ilgiyi daha da artıracak şekilde etkinlik programına ulusal ve uluslararası şefler de dahil edilecek.

Adana'nın geleneksel mutfak zenginliğinin yanı sıra şehrin sahip olduğu ve öne çıkarmak istediğı sokak lezzetleri, su ürünleri, kebapları gibi öğeler de etkinlik alanına yayılacak şekilde konumlandırılacaktır.

Bu festivalin farkı, köy şenliklerinde amatörce yapılan mutfak etkinliklerinden öte, Adana'nın sahip olduğu en geleneksel ve yerel mutfak kültürünü uluslararası boyutta bir uygulama ve katılım ile tüm ziyaretçilere yaşatacak olması şeklinde özetlenebilir.

GELENEKSELİN GÜCÜ ADINA!



FESTİVAL İÇERİĞİ



- AÇILIŞ SHOWU
- KARDEŞ ŞEHİR GASTRONOMİ SHOWLARI
- GASTROSHOWLAR
- SAHNE SHOWLARI
- SÖYLEŞİLER
- PANELLER
- ATÖLYELER
- YARIŞMALAR
- SERGİLER
- FİLM VE BELGESEL GÖSTERİMİ
- STANT ALANLARI
- GALA YEMEĞİ
- VIP ETKİNLİKLER
- KONSERLER
- FESTİVAL DERGİSİ

AÇILIŞ ŞOVU

Festival açılışı öncesinde tüm katılımcıların, davetlilerin, gazetecilerin, şeflerin, ilçe belediyelerinin, dernek ve federasyon üyelerinin geleneksel görüntüleriyle katılacağı bir kortej geçişi düzenlenecektir.

Açılış için etkinlik alanında kurulacak mutfakta dünyaca ünlü 2 Michelin yıldızlı Belçikalı şef Alexandre Dionisio, Fransa Michelin organizatörü Sebastien Ripari'nin



ULUSLARARASI KATILIM

KONUK ÜLKE



Konuk ülke olarak Çin, kendi mutfak kültürlerine ait en geleneksel öğeleri sergileyecekleri gastroshowlar ve geleneksel müzik dinletileri gerçekleştirecek.



GASTROSHOWLAR



GELENEK VE GELECEK

Ünlü TV yıldızı Sahrap Soysal'ın renkli sunumuyla gerçekleşecek gastroshowda, bir yerel Adanalı şef, ulusal şef Eyüp Kemal Sevinç ve uluslararası şef Bruno Santa Cruz geleneksel Adana yemeklerinden birini, yine geleneksel pişirme tekniklerini kullanarak 3 farklı perspektiften yorumlayacak ve birlikte renkli bir gastroshowa imza atacaklar.

GASTROSHOWLAR



YUNUS EMRE AKKOR İLE KINALI ELLER

Seyhan Belediyesi'nin destekleriyle Salmanbeyli Kadın Kalkınma Kooperatifi tarafından yürütülen "Kinalı Eller" projesiyle geleneksel Adana ürünlerini ve yemeklerini üretip gelir elde eden yöre kadınları, ünlü şef Yunus Emre Akkor'un eğlenceli sunumuyla gerçekleşecek bu gastroshowda unutulmaya yüz tutmuş yerel ürünleri, lezzetleri ve tarifleri anlatacak ve pişirecekler.



GASTROSHOWLAR

ADANALI ŞEFLER İLE YEREL SUNUMLAR



ÇAD, ADAPADER, TAŞPAKON ve AKAPAFED gibi derneklerle işbirliği ile en geleneksel Adana lezzetleri önde gelen Adanalı şefler tarafından ana sahnede sunulacak ve Anadolu Halk Mutfağı Derneği Başkanı Adnan Şahin'in hem bilgilendirici hem de renkli sunumuyla Adana'nın saklı geleneksel lezzetlerinin püf noktaları gün ışığına çıkacak.



SAHNE SHOWLARI



DİLARA KOÇAK İLE SAĞLIKLI ADANA MUTFAĞI

Adanalı ünlü Diyetisyen Dilara Koçak ve yerel bir Adanalı şef, geleneksel Adana yemeklerinden birini besin ve sağlık değeri açısından masaya yatıracak ve bu yemeği daha sağlıklı hale getirmek için püf noktalarını paylaşarak uyguladıkları bir gastroshow gerçekleştirecekler.



SAHNE SHOWLARI



WILCO VE DANILO İLE ADANA

Ekranların sevilen ikilisi Wilco van Herpen ve İtalyan şef Danilo Zanna'nın Adanalı ev hanımları ve geleneksel ustalarla yapacağı şovda, Adana mutfağına ait en eski pişirme teknikleri sergilenecek.

SÖYLEŞİ VE PANELLER



Mutfak Dostları Derneği tarafından geleneksel Adana mutfağını ve mutfak kültürünü vurgulayan, ikram ve tadımların yapılacağı 5 söyleşi ve iki panel düzenlenecektir.

- 1- Yükselen gastronomi destinasyonu: Boğatepe / İlhan Koçulu
- 2 - Adana Mutfağı ve Yerel Ürün Zenginliği
- 3- Adana Mutfağının Tarihsel Gelişimi
- 4- Adana'nın En Eski Kebap Ustaları ile Duayenler Buluşması
- 5- Geleneksel Adana Mutfağında Kış Hazırlıkları



SÖYLEŞİ VE PANELLER

Yerel Mutfağın Gücü – Adana Bir Gastronomi Markası Oluyor

Moderatör : Ayşe Arman

- **Osman Serim** – *F&B Danışmanı, MDD Başkan Yardımcısı, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Başkan Yardımcısı*
- **Tayyar Zaimoğlu** – *TÜROFED YÜ, ÇUKTOB Başkanı, MDD Üyesi*
- **Ebru Baybara Demir** – *Şef, Cercis Murat Konağı*



Marka Yaratanlar

Moderatör : Vahap Munyar

- **Gamze Cizreli** – *Big Chefs Kurucusu, TURKID Yönetim Kurulu Üyesi*
- **Mehmet Gürs** – *Şef, İstanbul Yiyecek A.Ş. Kurucusu*
- **Murat Kolbaşı** – *Arzum Yönetim Kurulu Başkanı*
- **Nevzat Aydın** – *Yemeksepeti Kurucusu &CEO*

SÖYLEŞİLER

3 KUŞAK ADANA MUTFAĞI YARIŞMASI

Şef Yunus Emre Akkor'un sunumu ile, unutulmuş Adana yemeklerinin tekrar hatırlatılması amacıyla bir yarışma düzenlenecektir. Adanalı kadınlar arasında yapılacak yarışmaya anneanne/babaaanne, anne ve torun olmak üzere 3 kuşağın temsilcileri katılacak ve az bilinen veya unutulmaya yüz tutmuş bir Adana yemeğini hazırlayacaklar.



GENÇ ŞEFLER YARIŞIYOR – BÖLGE ÜRÜNLERİ İLE YARATICI ADANA MUTFAĞI



Adana'nın özgün ve geleneksel ürünlerini çağın yakalayan yeni teknikler ile harmanlayarak ortaya yaratıcı yemekler çıkaracak olan gastronomi öğrencileri, Adana mutfağına yeni bir yorum getirecek.

ATÖLYELER



GELENEKSEL ADANA YEMEKLERİ

Yapılacak atölye çalışmalarında Adana'nın en geleneksel ve unutulmaya yüz tutan ev yemekleri, Adanalı ev hanımlarının vereceği atölye çalışmalarında ziyaretçilere aktarılacak ve bu geleneklerin yaşatılmasına katkıda bulunulacaktır. Alanda ayrıca Adana Kebabı Atölyeleri de yapılacaktır.



TADIM VE DUYUSAL ANALİZ ETKİNLİKLERİ



BAL TADIMI

PEYNİR TADIMI

ZEYTİNYAĞI TADIMI

Çukurova Bölgesi'nde üretilen geleneksel bal, peynir ve zeytinyağı çeşitlerinin tadılacağı ve duysal analizlerinin yapılacağı etkinlikler düzenlenecektir.



CHEF'S TABLE

CHEF'S TABLE

Ülkemizin alanında isim yapmış ulusal şeflerinin hazırlayacağı, geleneksel Adana muftağının en özel lezzetlerinden oluşan özel bir menünün sunulacağı iki Chef's Table organize edilecektir. Etkinliklerde Türk gastronomi dünyasının önde gelen kanaat önderleri ve gazetecilerinden oluşan misafir grupları ağırlanacaktır.

Ana Sponsorluk kapsamında katılım imkanı olacaktır.



SERGİLER

ADANA'NIN YEREL MUTFAK HAZİNESİ



Canlı bir sergi alanı olarak tasarlanacak bu bölümde Adana'nın en yerel üretim ve pişirme teknikleri (bıçak yapımı, ahşap oyma, reçel, turşu, salça, tarhana, bulgur vb) birebir sergilenecek ve ürünler tadılabilecektir. Ziyaretçiler üretim tekniklerini sergileyen üreticiler ile sohbet ederek bilgi alabilecek ve bu teknikleri öğrenebilecektir. Ayrıca geleneksel Adana sofrasının bir demosu da bölümde yer alacaktır.

GÖNÜL PAKSOY İLE YENİLEBİLİR TAKILAR



Adanalı ünlü yemek yazarı Gönül Paksoy'un kurutup, pişirip veya kendi haline bırakıp boncuk niyetine ipe dizdiği türlü yemiş, sebze ve meyveden yarattığı kolyelerden oluşan takı sergisi festivalin en özgün noktalarından biri olacak.

FİLM VE BELGESEL GÖSTERİMİ



Panel ve söyleşilerin gerçekleşeceği etkinlik alanında gün içerisinde Adana'nın yerel mutfak kültürünü anlatan farklı belgesel ve kısa film gösterimleri yapılacaktır.

STANT ALANLARI

ÖZEL STANT ALANLARI

Stant alanlarının 6 ana konsept altında tasarlanacak meydanlar halinde yerleştirilmesi planlanmaktadır. Bu başlıklar altında Adanalı restoran ve firmalar stantlara yerleştirilecektir.

- 1.Adana Kebapçılar Meydanı
- 2.Adana Sokak Lezzetleri Meydanı
- 3.Adana Ev Yemekleri Meydanı
- 4.Adana Tatlıcılar Meydanı
5. Adana Şalgamcılar Meydanı
6. Adana Tarım Ürünleri, Yerel Ürünler ve Su Ürünleri Meydanı



GALA YEMEĞİ VE DEFİLE

Protokol, basın mensupları, kanaat önderleri ve diğer misafirler için, festivalin birinci veya ikinci akşamı Adana yerel lezzetlerini merkeze alan çok özel bir menünün servis edildiği Gala Yemeği düzenlenecektir. Festivale davet edilecek ünlü isimlerin de katılacağı Gala Yemeği öncesinde geleneksel Adana el işlerinin yansıtıldığı ve Olgunlaşma Enstitüsü'nün hazırlayacağı bir defile organize edilecektir.

Ayşe Arman'la yapılacak işbirliği ile kendisinin yürüttüğü bir sosyal sorumluluk projesi olan "İyilik Kolyeleri" gala yemeğinde satışa çıkarılarak elde edilen gelir Kınalı Eller Kadın Kooperatifi'ne bağışlanacaktır.



KONSERLER



Festival alanında kurulacak mini konser alanında etkinlik boyunca son dönemin yeni nesil müzisyenlerinden Evren Can Gündüz gibi isimlerin performans göstereceği canlı müzik dinletileri gerçekleştirilecek; mini sahne önünde yer alacak yeşil alana yerleştirilecek gölgelik ve minderler ile keyifli bir atmosfer yaratılacaktır.

Festival kapanış konserinde ise Adana'nın yetiştirdiği ünlü sanatçılardan Feridun Düzağaç veya Yaşar sahne alacaktır.



DERGİ

Festival kapsamında bir etkinlik dergisi hazırlanacaktır. Dergide sponsorlar için haber içerik ve reklam imkanları olacaktır.





PR ÇALIŞMALARI

PR ÇALIŞMALARI

Gelenekselin Gücü Adına mottosu paralelinde oluşturulacak PR stratejisi etkinliğin,

- Kültür, turizm ve ekonomiye
- Adana ve dolayısıyla Türk mutfak kültürüne
- Yiyecek içecek sektörüne
- Yerel kurum ve markalara
- Konuk ülkeler ile insani ilişkilere
- Yerel mutfak kültürü değerlerinin korunmasına



katkılarını vurgulayan mesajlar hazırlamayı ve çok çeşitli iletişim mecraları aracılığı ile hedef kitlelere ulaştırmayı amaçlar.

PR ÇALIŞMALARI

ADANA BASIN TOPLANTISI

Bölge içinde heyecan yaratmak , farkındalık sağlamak ve yerel güçlerin desteğini almak amacıyla basın toplantısı Adana'da düzenlenecektir.

İSTANBUL LANSMAN TOPLANTISI

Etkinliğin önceden duyurusunun yapılması ve ülke gündemine geniş ve etkili biçimde yer alabilmesi için İstanbul'da bir lansman toplantısı organize edilecektir. Lansmana Türk gastronomi dünyasının en önde gelen kanaat önderleri, basın mensupları ve sponsor kuruluşlarının temsilcilerinin katılımı sağlanacaktır.



PR ÇALIŞMALARI

Festivale davetli olarak katılan basın ve kanaat önderlerinden oluşan grup için Adana'nın geleneksel gastronomik, doğal ve tarihi zenginliklerinin yaşatılacağı, mevsime uygun olan ürünlerin hasatının da deneyimleneceği özel bir gezi rotası oluşturulacak. Ayrıca davetliler ile Seyhan Nehri'nde bir gondol turu düzenlenecektir.

Festivalin açılışını gerçekleştirecek olan ünlü ABD'li barbekü ustası Steven Raichlen tarafından VIP davetliler için gezi içerisinde özel bir barbekü partisi gerçekleştirilecektir.





2017

1. ADANA LEZZET FESTİVALİ



2017 – 1. ADANA LEZZET FESTİVALİ HAKKINDA

2017 yılında ilk defa düzenlenen Adana Lezzet Festivali'ne toplam iki günde yaklaşık **50.000 kişi** ziyaretçi olarak katıldı. Ziyaretçiler, festival alanına kurulan **100** adet standta şehrin önde gelen restoranlarının yemeklerini ve sokak lezzetlerini keşfetme şansı yakaladılar.

Ana sahnede Cüneyt Asan, Hazer Amani, Aydın Demir, Yunus Emre Akkor, Sahrap Soysal, Ebru Baybara Demir, Arnaud Declercq gibi ünlü şeflerin de katılımı ile **15 gastroshow**; atölye sahnesinde ise **14 atölye** çalışması gerçekleşti.

Festival kapsamında Osman Serim, Nedim Atilla, Dilara Koçak gibi gastronomi dünyasının önde gelen isimlerinin katılımı ile **13 söyleşi ve panel** organize edildi.

2017 – 1. ADANA LEZZET FESTİVALİ HAKKINDA



ADANA
LEZZET
FESTİVALİ

2017 – 1. ADANA LEZZET FESTİVALİ HAKKINDA

Basın yansımalarından örnekler:

Hürriyet 20.

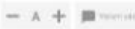
Vali Demirtaş: Adanalıların güler yüzlülüğünü tüm dünyaya göstermek istiyoruz

12/16

04.11.2017 - 12:47 | Son Güncelleme: 04.11.2017 - 12:45



DHA



Bekir KARAKOÇA/ ADANA, (DHA)- Adana Valisi Mahmut Demirtaş, Adana'nın kalkınma ve modernleşme sürecinde geyikme söz sahibi olan bir il olduğunu, Adanalıların güler yüzlülüğünü, sıcakkan insanlarını, misafirperverliğini, tüm dünyaya hep birlikte yeniden göstermek istediklerini söyledi.

Vali Mahmut Demirtaş, Park Zivinde kentli ulusal ve bölgesel gazete temsilcileri ve çalışanlarıyla bir araya geldi. Vali Yardımcısı Mustafa Yavuz ile Çukurova Gazeteciler Cemiyeti Başkanı Cafer Esenderim'in de hazır bulunduğu kahvaltıda bir konuşma yapan Vali Demirtaş, devam eden kamusal yatırımlar ve projeler hakkında bilgi verdi. Bugüne kadar kent merkezi ve ilçelerinde birçok ziyaret ve toplantı gerçekleştirildiğini vurgulayan Demirtaş, "Adana Valiliği olarak öncelikli amacımız, 'Çazibe merkezi' haline getirmek istediğimizi kentinizin kamu ve özel sektör yatırımlarıyla daha fazla bulduğumuzdır. Son yıllarda devletimizin ve hükümetimizin ilimize yönelik ilgi ve desteklerinden bizim hayli sevindiğimizi de belirtmek isteyorum" dedi. Bu destek, sonuncu Adana Şehir Hastanesi'nin hasta kabulüne bağladığını ve doluluk oranının yüzde 70'lere ulaştığını belirten Vali Demirtaş, "Türkiye ve Ortadoğu'nun en büyük Müze Kompleksi, 33 bin kişi kapasiteli UEFA standartlarındaki yeni stadıyım, Valiöğimince bağlatılan ve Adana'nın 66 mahallesiinin sosyal, ekonomik ve kültürel açıdan dönüşmesini, gelişmesini ve kalkınmasını amaçlayan Güney Adana Kalkınma Projesi, Adana Tanınma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi, TOKİ yatırımları, Ticaret Borsası Kampüsü, Yeni Adalet Sarayı, Bölge Adliye Mahkemesi, Çayhan Enerji Endüstri İhtisas Bölgesi, Adana Tekstil Kenti Küçük Sanayi Sitesi, Adana Akaklıbıçlar Küçük Sanayi Sitesi, Seyhan Barajı Adnan Menderes Bulvarı Çevre Düzenlemesi, Petrol Bonu Hatları, Yumurtalık Serbest Bölgesi, Kozan-Fek-Saimbeyli Turfanyılı Yolu, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Kampüsü Altyapısı, Destik ve Merkezi Birimleri, Ağaşı Seyhan Yedigöze İnamoğlu Sulama Projesi, Eğitim Projeleri, Adana-Mersin İstasyonları Arasındaki 3. ve 4. Hat yapımı, Seyhan Barajı Sulamalarının Kapalı Borulu

Milliyet.com.tr

'Adana Lezzet Festivali'nin Gala Gecesi Düzenlendi

12/16

04.11.2017 - 12:47 | Son Güncelleme: 04.11.2017 - 12:45



İHA

Haberin diğer fotoğrafların tıklayın



Başkanı Hüseyin Sözlü, beslenmenin bir ihtiyaç olduğunu ama Adana'nın beslenme konusunda çok geniş bir yelpaze olduğunu kaydederek, "Adana, Türk mutfağının omurgası olmaktadır. Ama Adana'nın her yerinde yemek sunulan yerlerdir. Bunun sunumlarının hepsinin aynı olması gerekiyor. İtalya da pizzanın tek sunumu vardır ama Adana'da aynı yemegin sunumu her yerde farklıdır. Bunun içinde bütün ilgili kurumlara ortak paydada buluşup çayına yapmasını gerekiyor" diye konuştu.

Gecede konuşan Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Hüseyin Sözlü, beslenmenin bir ihtiyaç olduğunu ama Adana'nın beslenme konusunda çok geniş bir yelpaze olduğunu kaydederek, "Adana, Türk mutfağının omurgası olmaktadır. Ama Adana'nın her yerinde yemek sunulan yerlerdir. Bunun sunumlarının hepsinin aynı olması gerekiyor. İtalya da pizzanın tek sunumu vardır ama Adana'da aynı yemegin sunumu her yerde farklıdır. Bunun içinde bütün ilgili kurumlara ortak paydada buluşup çayına yapmasını gerekiyor" diye konuştu.

"Adana'nın espiz talebından herkes haberdar olacak"

"Dünyanın lezzet merkezinde, Adana'dasınız" diyerek sözlerine başlayan Adana Valisi Mahmut Demirtaş, "İstadeye yığın değil, yemeye de harman olduğu benektili topraklardasınız. Adana mutfağı ve yemek kültürü, hamirdeği potansiyeli ile bir gastronomi merkezinde olma gereken kamiletlere sahiptir. Bizler dışarıya bu potansiyeli açığa çıkararak, kent huzurunu geliştirmek için garnire ve mangi konusunda yer alan yerimizi yakın gelecekte gastronomi kentine dönüştürebiliriz. Adana'yı tarihi, benektili, sanatsal ve kültürel faaliyetleri için güçlü festivallerle buluşturuyoruz. Bu kapsamda Adana Film Festivali, Adana Portakal Çiğni Festivali, İhtisas Uluslararası Tiyatro Festivali bunlardan birkaçı. Şimdi ise Adana Lezzet Festivali hayata geçiyoruz. Öncelikliyi yitiride festivalleri uluslararası boyuta taşıyarak, Adana'nın espiz talebından dünya insanının da haberdar olmasını sağlayacağız" ifadesini kullandı.

Konuşmalarından ardından Adana'ya dağıtılan 1000 çift yemegin bulunduğu açılış biletinden Adana Valisi Mahmut Demirtaş, espiz Biletiyle Demirtaş ve espiz protokolü saraya girenek otobüsletiler yemekleri Vali Demirtaş, Adana'ya dağıtılan biletlerin dağıtımına ilgi matlaya geçenken espiz Biletiyle Demirtaş iletiler ve yemeginin yarıya kullandı. Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Hüseyin Sözlü de dağıtım lezzetinde şarkı söyledi. Bilet davetileri ise yemeklerin fotoğrafları çekilmesini için birbirleriyle yarıştı.

Düzenlenen gala gecesinde kent protokolünün yanı sıra çok sayıda davetli katıldı.

SABAH

Lezzet Festivali'nde mangal ateşi yandı

12/16

04.11.2017 - 12:47 | Son Güncelleme: 04.11.2017 - 12:45



Festivaller ve kamavalları kenti Adana, bu kez Lezzet Festivali'ne ev sahipliği yapıyor. İki düzenlenen etkinlik mangal ateşinin yakılmasıyla başladı. Vali Mahmut Demirtaş Adana'nın lezzet kenti olduğunu söyledi

Adana Portakal Çiğni Festivali, Adana Film Festivali, İhtisas Uluslararası Tiyatro Festivali, Kalyan Festivali ve bu kez Lezzet Festivali'nin ardından yapılacak Adana Lezzet Festivali'nin ilk başlığı, Adana Valiliği tarafından, kamu ve özel kurumlarla bir arada bağlanan kuruluşların katkılarıyla düzenlendiği Festival Merkezi Park Çayhan Festivali Adana'nın Lezzet Festivali ateşinin yakılmasıyla başladı.

04.11.2017 - 12:47 | Son Güncelleme: 04.11.2017 - 12:45

Adana'nın lezzetleri yaka karkı göstermeye istediğini ananlık mekamlarından biri olduğunu haber eden Vali Mahmut Demirtaş, bu festivalin düzenleniş en önemli önemlerinden birisi de yerel kültürün mekamlarına daha getirdi. Demirtaş, ulusal ve yerel kurumların düzenlenişinde Adana'nın gelişmesini vurgulayarak, "Bu yelpaze ulusal ve yerel kurumların yanısıra devlet kurumları da potansiyel göstermesini göstermelidir" diye konuştu.

MEKALAR VE SÖZLER

Günümüzde lezzetler olduğu, festivallerde 100'den fazla yemek çeşidi ve şarkı, farklı Adana lezzetlerini göstermek için de kamavalları benektili. Başarıları için bu kadar olan etkinliklerden sadece bir kısmını da göstermek istedik. "İhtisas karnesi" ile de farklı bir lezzet yelpaze olarak festivalde mekalları mekalları göstermek istedik. Yemeginin adı ile potansiyel getireceğini katkılarını, mekalları, espiz ve potansiyel kamavalları göstermek istedik. Çayhan Auen ve karnesi ve potansiyel lezzetlerinde ilgi yarattı.

LEZZETLERİ KESİLMİŞ

Lezzet kenti Adana, festivalleri benektili karnesi, Adana'nın lezzetleri, mekalları



Stratejik İletişim
Gastronomik İletişim

yediiletişim

TEŞEKKÜRLER...