



Büyük Akdeniz Gölü

2019

Adana Lezzet Festivali

Raporu



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

2019. yılında 3. kez 4 - 5 - 6 Ekim tarihlerinde Adana'da gerçekleştirilen

Adana Lezzet Festivali

Sonuç Raporu

TARİH	4 - 5 - 6 EKİM 2019
ŞEHİR	ADANA
YER	MERKEZ PARK
SAAT	11:00 - 23:00
GİRİŞ	ÜCRETSİZ

Genel Bilgi



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

Adana'na 4 - 6 Ekim 2019 tarihleri arasında "Büyük Akdeniz Şöleni" teması ile gerçekleştirilen Adana Lezzet Festivali, yazılı-görsel ve internet basınında yer alarak, çok büyük ilgi gördü. Üç gün boyunca gastronomi dünyasının nabzının atıldığı festivali, internet ve sosyal medya aracılığı ile onbinlerce lezzet tutkunu takip etti.

Sadece festival süresinde değil, festival öncesi ve sonrasında da günlerce konuşulan Adana Lezzet Festivali, bıraktığı etki ile Adana'nın bilinirliliğine önemli bir katkı sağladı.

Adana'da A'dan Z'ye, 7'den 70'e herkes tarafından kucaklanan festival, Türkiye lezzet tutkunlarının gezi takvimine de girmeyi başardı.

Destek Veren Kurum ve Kuruluşlar



Türk Turizm Rehberleri Birliği



Platin Sponsorlar



Ana Mutfak Sponsoru



Co-Sponsorlar



Konaklama Sponsoru



Ulaşım Sponsorları



04 Ekim 2019 Cumartesi	FESTİVAL ALANI	GASTRONOMİ SAHNESİ	SÖYLEŞİ ÇADIRI	ATÖLYE ÇADIRI	SERKİ ÇADIRI	ÇOCUK ETKİNLİK ALANI	YEREL ETKİNLİK SAHNESİ	KONFERANS SAHNESİ
11.00					11.00-12.00 Gastronomi 3. Dönüş Sergisi Saklık Tatlılar Bilgi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademi Yrd. Doç. Dr. Dilek Şenol ve Öğrencileri			
13.30 - 16.00	"AÇILIŞ KORTEJİ" [Festival Alanı]							
16.00 - 18.30		ACELS KONGRESİ						
18.30 - 21.00		ACELS TOYFEST / Festival Mangalının Yakılması						
19.00 - 21.00		"ACOLU SHOW / CİNEYT ASAN & DARIO CECCHINI"						
20.00 - 21.30		GEMCİT SAVAŞ BİRDOSU						
05 Ekim 2019 Pazartesi	FESTİVAL ALANI	GASTRONOMİ SAHNESİ	SÖYLEŞİ ÇADIRI	ATÖLYE ÇADIRI	SERKİ ÇADIRI	ÇOCUK ETKİNLİK ALANI	YEREL ETKİNLİK SAHNESİ	KONFERANS SAHNESİ
11.00		GASTROSHOW / 11.00 - 11.30 ADANA'NIN KADIN ÇİFTLİĞİ SAHNESİ MUR AKTİ - PINAR GÖRER - ÇELİK GÜÇLÜ						
12.00		GASTROSHOW / 11.30 - 12.00 KOLCHİBA - YOUNI ALEXANDER NIVRA GARCIA						
12.00		GÖSTERİ / 12.00 - 12.30 ENDONEZYA GELİNEKSEL DANCE GÖSTERİSİ	GASTROSHOW / 12.30 - 13.00 Yrd. Doç. Dr. Dilek Şenol, Bilgi Üny. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. Bşk.	12.30 - 13.30 14.30 - 15.30 GELİNEKSEL ADANA YEMEKLERİ				
13.00		GASTROSHOW / 13.00 - 13.30 KONUK ÜLKESİ ENDONEZYA						
13.00		GASTROSHOW / 13.30 - 14.00 SAHAP SÖYAL	SÖYLEŞİ / 13.30 - 14.00 BRDİNİZİSTRATONDA AKDEMİR ÖZTAN MUTAKİMİSİ Arslan Helva, Şef-Yönetici: S. Özkan / Fikri Hocaoglu, Fikri Hocaoglu Rıza Kaya - Rıza Kaya	13.30 - 14.30 LİNNAN MUTFAĞI				
14.00	DÜNYANIN EN UZUN ET ÇİĞİ - GUINNESS REKOR DENEMESİ ÇİĞİRCİ ULUŞ 222 METRE ET ÇİĞİ	GASTROSHOW / 14.00 - 14.30 MALTA - EDWIN PEREIRA & GUIDO DERONO	PANEL / 14.30 - 15.00 TÜRKİYE VE ADANA'NIN GASTRONOMİ TÜRKİYE GELİŞİMİ & YATIRIMLARI Moderatör: Ceylan İsmail, 1001 Baklava Yılı, 1001 Baklava Yılı Kongresörü: Gülay Akın, 10. Kilit ve Turizm Bakanlığı, Ankara-Gem Makine ve Turizm Bakanlığı, Ankara-Gem	14.30 - 15.30 15.30 - 16.30 16.30 - 17.30 17.30 - 18.30 18.30 - 19.30 19.30 - 20.30 20.30 - 21.30 21.30 - 22.30 22.30 - 23.30 23.30 - 24.30 24.30 - 25.30 25.30 - 26.30 26.30 - 27.30 27.30 - 28.30 28.30 - 29.30 29.30 - 30.30 30.30 - 31.30 31.30 - 32.30 32.30 - 33.30 33.30 - 34.30 34.30 - 35.30 35.30 - 36.30 36.30 - 37.30 37.30 - 38.30 38.30 - 39.30 39.30 - 40.30 40.30 - 41.30 41.30 - 42.30 42.30 - 43.30 43.30 - 44.30 44.30 - 45.30 45.30 - 46.30 46.30 - 47.30 47.30 - 48.30 48.30 - 49.30 49.30 - 50.30 50.30 - 51.30 51.30 - 52.30 52.30 - 53.30 53.30 - 54.30 54.30 - 55.30 55.30 - 56.30 56.30 - 57.30 57.30 - 58.30 58.30 - 59.30 59.30 - 60.30 60.30 - 61.30 61.30 - 62.30 62.30 - 63.30 63.30 - 64.30 64.30 - 65.30 65.30 - 66.30 66.30 - 67.30 67.30 - 68.30 68.30 - 69.30 69.30 - 70.30 70.30 - 71.30 71.30 - 72.30 72.30 - 73.30 73.30 - 74.30 74.30 - 75.30 75.30 - 76.30 76.30 - 77.30 77.30 - 78.30 78.30 - 79.30 79.30 - 80.30 80.30 - 81.30 81.30 - 82.30 82.30 - 83.30 83.30 - 84.30 84.30 - 85.30 85.30 - 86.30 86.30 - 87.30 87.30 - 88.30 88.30 - 89.30 89.30 - 90.30 90.30 - 91.30 91.30 - 92.30 92.30 - 93.30 93.30 - 94.30 94.30 - 95.30 95.30 - 96.30 96.30 - 97.30 97.30 - 98.30 98.30 - 99.30 99.30 - 100.30 100.30 - 101.30 101.30 - 102.30 102.30 - 103.30 103.30 - 104.30 104.30 - 105.30 105.30 - 106.30 106.30 - 107.30 107.30 - 108.30 108.30 - 109.30 109.30 - 110.30 110.30 - 111.30 111.30 - 112.30 112.30 - 113.30 113.30 - 114.30 114.30 - 115.30 115.30 - 116.30 116.30 - 117.30 117.30 - 118.30 118.30 - 119.30 119.30 - 120.30 120.30 - 121.30 121.30 - 122.30 122.30 - 123.30 123.30 - 124.30 124.30 - 125.30 125.30 - 126.30 126.30 - 127.30 127.30 - 128.30 128.30 - 129.30 129.30 - 130.30 130.30 - 131.30 131.30 - 132.30 132.30 - 133.30 133.30 - 134.30 134.30 - 135.30 135.30 - 136.30 136.30 - 137.30 137.30 - 138.30 138.30 - 139.30 139.30 - 140.30 140.30 - 141.30 141.30 - 142.30 142.30 - 143.30 143.30 - 144.30 144.30 - 145.30 145.30 - 146.30 146.30 - 147.30 147.30 - 148.30 148.30 - 149.30 149.30 - 150.30 150.30 - 151.30 151.30 - 152.30 152.30 - 153.30 153.30 - 154.30 154.30 - 155.30 155.30 - 156.30 156.30 - 157.30 157.30 - 158.30 158.30 - 159.30 159.30 - 160.30 160.30 - 161.30 161.30 - 162.30 162.30 - 163.30 163.30 - 164.30 164.30 - 165.30 165.30 - 166.30 166.30 - 167.30 167.30 - 168.30 168.30 - 169.30 169.30 - 170.30 170.30 - 171.30 171.30 - 172.30 172.30 - 173.30 173.30 - 174.30 174.30 - 175.30 175.30 - 176.30 176.30 - 177.30 177.30 - 178.30 178.30 - 179.30 179.30 - 180.30 180.30 - 181.30 181.30 - 182.30 182.30 - 183.30 183.30 - 184.30 184.30 - 185.30 185.30 - 186.30 186.30 - 187.30 187.30 - 188.30 188.30 - 189.30 189.30 - 190.30 190.30 - 191.30 191.30 - 192.30 192.30 - 193.30 193.30 - 194.30 194.30 - 195.30 195.30 - 196.30 196.30 - 197.30 197.30 - 198.30 198.30 - 199.30 199.30 - 200.30 200.30 - 201.30 201.30 - 202.30 202.30 - 203.30 203.30 - 204.30 204.30 - 205.30 205.30 - 206.30 206.30 - 207.30 207.30 - 208.30 208.30 - 209.30 209.30 - 210.30 210.30 - 211.30 211.30 - 212.30 212.30 - 213.30 213.30 - 214.30 214.30 - 215.30 215.30 - 216.30 216.30 - 217.30 217.30 - 218.30 218.30 - 219.30 219.30 - 220.30 220.30 - 221.30 221.30 - 222.30 222.30 - 223.30 223.30 - 224.30 224.30 - 225.30 225.30 - 226.30 226.30 - 227.30 227.30 - 228.30 228.30 - 229.30 229.30 - 230.30 230.30 - 231.30 231.30 - 232.30 232.30 - 233.30 233.30 - 234.30 234.30 - 235.30 235.30 - 236.30 236.30 - 237.30 237.30 - 238.30 238.30 - 239.30 239.30 - 240.30 240.30 - 241.30 241.30 - 242.30 242.30 - 243.30 243.30 - 244.30 244.30 - 245.30 245.30 - 246.30 246.30 - 247.30 247.30 - 248.30 248.30 - 249.30 249.30 - 250.30 250.30 - 251.30 251.30 - 252.30 252.30 - 253.30 253.30 - 254.30 254.30 - 255.30 255.30 - 256.30 256.30 - 257.30 257.30 - 258.30 258.30 - 259.30 259.30 - 260.30 260.30 - 261.30 261.30 - 262.30 262.30 - 263.30 263.30 - 264.30 264.30 - 265.30 265.30 - 266.30 266.30 - 267.30 267.30 - 268.30 268.30 - 269.30 269.30 - 270.30 270.30 - 271.30 271.30 - 272.30 272.30 - 273.30 273.30 - 274.30 274.30 - 275.30 275.30 - 276.30 276.30 - 277.30 277.30 - 278.30 278.30 - 279.30 279.30 - 280.30 280.30 - 281.30 281.30 - 282.30 282.30 - 283.30 283.30 - 284.30 284.30 - 285.30 285.30 - 286.30 286.30 - 287.30 287.30 - 288.30 288.30 - 289.30 289.30 - 290.30 290.30 - 291.30 291.30 - 292.30 292.30 - 293.30 293.30 - 294.30 294.30 - 295.30 295.30 - 296.30 296.30 - 297.30 297.30 - 298.30 298.30 - 299.30 299.30 - 300.30 300.30 - 301.30 301.30 - 302.30 302.30 - 303.30 303.30 - 304.30 304.30 - 305.30 305.30 - 306.30 306.30 - 307.30 307.30 - 308.30 308.30 - 309.30 309.30 - 310.30 310.30 - 311.30 311.30 - 312.30 312.30 - 313.30 313.30 - 314.30 314.30 - 315.30 315.30 - 316.30 316.30 - 317.30 317.30 - 318.30 318.30 - 319.30 319.30 - 320.30 320.30 - 321.30 321.30 - 322.30 322.30 - 323.30 323.30 - 324.30 324.30 - 325.30 325.30 - 326.30 326.30 - 327.30 327.30 - 328.30 328.30 - 329.30 329.30 - 330.30 330.30 - 331.30 331.30 - 332.30 332.30 - 333.30 333.30 - 334.30 334.30 - 335.30 335.30 - 336.30 336.30 - 337.30 337.30 - 338.30 338.30 - 339.30 339.30 - 340.30 340.30 - 341.30 341.30 - 342.30 342.30 - 343.30 343.30 - 344.30 344.30 - 345.30 345.30 - 346.30 346.30 - 347.30 347.30 - 348.30 348.30 - 349.30 349.30 - 350.30 350.30 - 351.30 351.30 - 352.30 352.30 - 353.30 353.30 - 354.30 354.30 - 355.30 355.30 - 356.30 356.30 - 357.30 357.30 - 358.30 358.30 - 359.30 359.30 - 360.30 360.30 - 361.30 361.30 - 362.30 362.30 - 363.30 363.30 - 364.30 364.30 - 365.30 365.30 - 366.30 366.30 - 367.30 367.30 - 368.30 368.30 - 369.30 369.30 - 370.30 370.30 - 371.30 371.30 - 372.30 372.30 - 373.30 373.30 - 374.30 374.30 - 375.30 375.30 - 376.30 376.30 - 377.30 377.30 - 378.30 378.30 - 379.30 379.30 - 380.30 380.30 - 381.30 381.30 - 382.30 382.30 - 383.30 383.30 - 384.30 384.30 - 385.30 385.30 - 386.30 386.30 - 387.30 387.30 - 388.30 388.30 - 389.30 389.30 - 390.30 390.30 - 391.30 391.30 - 392.30 392.30 - 393.30 393.30 - 394.30 394.30 - 395.30 395.30 - 396.30 396.30 - 397.30 397.30 - 398.30 398.30 - 399.30 399.30 - 400.30 400.30 - 401.30 401.30 - 402.30 402.30 - 403.30 403.30 - 404.30 404.30 - 405.30 405.30 - 406.30 406.30 - 407.30 407.30 - 408.30 408.30 - 409.30 409.30 - 410.30 410.30 - 411.30 411.30 - 412.30 412.30 - 413.30 413.30 - 414.30 414.30 - 415.30 415.30 - 416.30 416.30 - 417.30 417.30 - 418.30 418.30 - 419.30 419.30 - 420.30 420.30 - 421.30 421.30 - 422.30 422.30 - 423.30 423.30 - 424.30 424.30 - 425.30 425.30 - 426.30 426.30 - 427.30 427.30 - 428.30 428.30 - 429.30 429.30 - 430.30 430.30 - 431.30 431.30 - 432.30 432.30 - 433.30 433.30 - 434.30 434.30 - 435.30 435.30 - 436.30 436.30 - 437.30 437.30 - 438.30 438.30 - 439.30 439.30 - 440.30 440.30 - 441.30 441.30 - 442.30 442.30 - 443.30 443.30 - 444.30 444.30 - 445.30 445.30 - 446.30 446.30 - 447.30 447.30 - 448.30 448.30 - 449.30 449.30 - 450.30 450.30 - 451.30 451.30 - 452.30 452.30 - 453.30 453.30 - 454.30 454.30 - 455.30 455.30 - 456.30 456.30 - 457.30 457.30 - 458.30 458.30 - 459.30 459.30 - 460.30 460.30 - 461.30 461.30 - 462.30 462.30 - 463.30 463.30 - 464.30 464.30 - 465.30 465.30 - 466.30 466.30 - 467.30 467.30 - 468.30 468.30 - 469.30 469.30 - 470.30 470.30 - 471.30 471.30 - 472.30 472.30 - 473.30 473.30 - 474.30 474.30 - 475.30 475.30 - 476.30 476.30 - 477.30 477.30 - 478.30 478.30 - 479.30 479.30 - 480.30 480.30 - 481.30 481.30 - 482.30 482.30 - 483.30 483.30 - 484.30 484.30 - 485.30 485.30 - 486.30 486.30 - 487.30 487.30 - 488.30 488.30 - 489.30 489.30 - 490.30 490.30 - 491.30 491.30 - 492.30 492.30 - 493.30 493.30 - 494.30 494.30 - 495.30 495.30 - 496.30 496.30 - 497.30 497.30 - 498.30 498.30 - 499.30 499.30 - 500.30 500.30 - 501.30 501.30 - 502.30 502.30 - 503.30 503.30 - 504.30 504.30 - 505.30 505.30 - 506.30 506.30 - 507.30 507.30 - 508.30 508.30 - 509.30 509.30 - 510.30 510.30 - 511.30 511.30 - 512.30 512.30 - 513.30 513.30 - 514.30 514.30 - 515.30 515.30 - 516.30 516.30 - 517.30 517.30 - 518.30 518.30 - 519.30 519.30 - 520.30 520.30 - 521.30 521.30 - 522.30 522.30 - 523.30 523.30 - 524.30 524.30 - 525.30 525.30 - 526.30 526.30 - 527.30 527.30 - 528.30 528.30 - 529.30 529.30 - 530.30 530.30 - 531.30 531.30 - 532.30 532.30 - 533.30 533.30 - 534.30 534.30 - 535.30 535.30 - 536.30 536.30 - 537.30 537.30 - 538.30 538.30 - 539.30 539.30 - 540.30 540.30 - 541.30 541.30 - 542.30 542.30 - 543.30 543.30 - 544.30 544.30 - 545.30 545.30 - 546.30 546.30 - 547.30 547.30 - 548.30 548.30 - 549.30 549.30 - 550.30 550.30 - 551.30 551.30 - 552.30 552.30 - 553.30 553.30 - 554.30 554.30 - 555.30 555.30 - 556.30 556.30 - 557.30 557.30 - 558.30 558.30 - 559.30 559.30 - 560.30 560.30 - 561.30 561.30 - 562.30 562.30 - 563.30 563.30 - 564.30 564.30 - 565.30 565.30 - 566.30 566.30 - 567.30 567.30 - 568.30 568.30 - 569.30 569.30 - 570.30 570.30 - 571.30 571.30 - 572.30 572.30 - 573.30 573.30 - 574.30 574.30 - 575.30 575.30 - 576.30 576.30 - 577.30 577.30 - 578.30 578.30 - 579.30 579.30 - 580.30 580.30 - 581.30 581.30 - 582.30 582.30 - 583.30 583.30 - 584.30 584.30 - 585.30 585.30 - 586.30 586.30 - 587.30 587.30 - 588.30 588.30 - 589.30 589.30 - 590.30 590.30 - 591.30 591.30 - 592.30 592.30 - 593.30 593.30 - 594.30 594.30 - 595.30 595.30 - 596.30 596.30 - 597.30 597.30 - 598.30 598.30 - 599.30 599.30 - 600.30 600.30 - 601.30 601.30 - 602.30 602.30 - 603.30 603.30 - 604.30 604.30 - 605.30 605.30 - 606.30 606.30 - 607.30 607.30 - 608.30 608.30 - 609.30 609.30 - 610.30 610.30 - 611.30 611.30 - 612.30 612.30 - 613.30 613.30 - 614.30 614.30 - 615.30 615.30 - 616.30 616.30 - 617.30 617.30 - 618.30 618.30 - 619.30 619.30 - 620.30 620.30 - 621.30 621.30 - 622.30 622.30 - 623.30 623.30 - 624.30 624.30 - 625.30 625.30 - 626.30 626.30 - 627.30 627.30 - 628.30 628.30 - 629.30 629.30 - 630.30 630.30 - 631.30 631.30 - 632.30 632.30 - 633.30 633.30 - 634.30 634.30 - 635.30 635.30 - 636.30 636.30 - 637.30 637.30 - 638.30 638.30 - 639.30 639.30 - 640.30 640.30 - 641.30 641.30 - 642.30 642.30 - 643.30 643.30 - 644.30 644.30 - 645.30 645.30 - 646.30 646.30 - 647.30 647.30 - 648.30 648.30 - 649.30 649.30 - 650.30 650.30 - 651.30 651.30 - 652.30 652.30 - 653.30 653.30 - 654.30 654.30 - 655.30 655.30 - 656.30 656.30 - 657.30 657.30 - 658.30 658.30 - 659.30 659.30 - 660.30 660.30 - 661.30 661.30 - 662.30 662.30 - 663.30 663.30 - 664.30 664.30 - 665.30 665.30 - 666.30 666.30 - 667.30 667.30 - 668.30 668.30 - 669.30 669.30 - 670.30 670.30 - 671.30 671.30 - 672.30 672.30 - 673.30 673.30 - 674.30 674.30 - 675.30 675.30 - 676.30 676.30 - 677.30 677.30 - 678.30 678.30 - 679.30 679.30 - 680.30 680.30 - 681.30 681.30 - 682.30 682.30 - 683.30 683.30 - 684.30 684.30 - 685.30 685.				

FESTİVALİN ÜNLÜ YÜZLERİ

ŞEFLERİMİZ



Cuneyt Asan Şef, Kasap
Daniele Zanna Şef, TV Programcısı
Elvan Gürali Şef
Eyüp Kemal Sevinç Şef, EKS Mutfak Akademisi Kurucusu
Fatma Çikla Şef, Çukurova Açık Dürüğü E. Başkanı
Filiz İlhan Şef
Güçl Cücüm Şef



Hacım Demirtaş Şef
Nur Akır Şef
Nurşen Aksoy Şef, Yemek Bloggerı
Pınar Gönen Şef
Sahrap Soysal Şef, TV Programcısı
Ümit Volkan Uysal Şef, TV Programcısı
Yunus Emre Akkor Şef, Mutfak Kültürü Araştırmacısı

FESTİVALİN ÜNLÜ YÜZLERİ

KONUK ÜLKE ŞEFLERİMİZ



Dario Cecchini (İtalya) Şef, TV Programcısı
Ali Özçil (KTC) Şef
Münir TAÇOY (KTC) Şef
Guido Durbona (Malta) Şef
Edwin Fenech (Malta) Şef
Ali Noaman Traboulsi (Lübnan) Şef, PATH Lübnan (Pro-festas Association for Tourism & Hospitality) Başkanı
George Dagher (Lübnan) Şef



Altin Pranga Arnavutluk Şef
Chiyon Deborah Kim Güney Kore Şef
Christian Piumali Fransa Şef
Juanjo Lopez pedmar İspanya Şef
Maria Ekoussioglou Yunanistan Şef
Mihad Mamededzija Bosna Hersek Şef
Stylianos Digkas Yunanistan Şef
Yunkoo Kim Güney Kore Şef

FESTİVALİN ÜNLÜ YÜZLERİ

KONUŞMACILAR



Zeydan Karalar Adana Büyükşehir Belediye Başkanı
Fatma Şahin Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı
Lütfü Savaş Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı
Ahmet Örs Gaziteci-MDD Danışma Kurulu Üyesi
Anissa Helou Şef-Yazar
Arda Türkmen Şef
Can Sezen Anıvarca Bal Genel Müdürü



Cem Kınay Futurist Turizmci
Gülşen Şilpman Yılın İyisi, Dr. Gülşen Şilpman
Ebru Baybara Demir Şef, Sosyal Gözlemci
Ebru Koral TÜRYİD Yürütüm Kurulu Üyesi
Ekrem İnal Bal Tadınması
Elif Dağdeviren Film Yazarı
Dr. Ender Savaş Uzman Doktor
Filiz Hösükoglu Eski UNDP Proje Koordinatörü Proje Danışmanı

FESTİVALİN ÜNLÜ YÜZLERİ

KONUŞMACILAR



Gülay Aslan T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Turizm Gen. Müdürlüğü Kültür ve Turizm Uzmanı
Kaya Demirel TÜRYİD Başkanı
Dr. Lütfi Altınsoy Çukurova Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri
Mutlu Doğu Adana Çiçekler Birliği Başkanı
Hays Aksoy Bilir ve Burcu Baş Onur Andre Garme
Nilhan Aras Mutfak Araştırmacısı
Daman Sarım MDD Başkan Yrd. TKKAD Başkan Yrd.



Dya Alpay Gaziantep Büyükşehir Belediye Kültür Daire Başkanı
Prof. Dr. Sertaç Özer Çukurova Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Naifram Haddad Şef ve Yemek Kültürü Yazarı (Tunus)
Tayyar Zaimoğlu ÇUKOTB Başkanı, TÜRYİD ve TÜROFED Yürütüm Kurulu Üyesi
Onal Kahraman Antakya Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı
Vedat Başaran Şef
Zeynep Kakinç Mutfak Dostları Derneği Yürütüm Kurulu Başkanı

Konuk Şehirler



GAZİANTEP



HATAY

Konuk Ülkeler



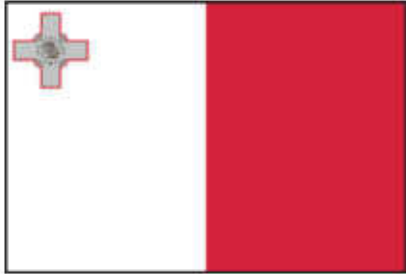
FAS



KKTC



ENDONEZYA



MALTA



GÜNEY KORE



LÜBNAN

Organizasyondan Görüntüler



Organizasyondan Görüntüler



Katılımcı Listesi

- AÇINA GONDOL
- ABBASIN YERİ/ABBAS TUNCER
- 7C OCAKBAŞI /GAZİPAŞA KEBAP
- AĞAÇALTI TATLICISI
- ALİ GÖDE ŞALGAM
- ALİBABA DONDURMA
- SARIÇAM ALİBABANIN ÇİFTLİĞİ
- "ATO SEV BUSINESS RESTORAN
- BABA ONBAŞILAR KEBAP
- BALIKÇI 1
- BALLIBABA DONDUMA
- BAY BADEM KURUYEMİŞ
- BEYZADE KEBAP
- Bİ TEPİ TATLI BÖREK
- BURGER HOME
- BÜYÜK ADANA KEBAP
- CANDY BLOOM LOKMA TATLICISI
- CEYHAN BAL KAYMAK DONDURMA
- CİHANGİR KEBAP
- ÇAPA RESTORAN
- ÇUKUROVA ŞEKERLEME
- DOĞA TAVUKÇULUK
- DOĞAN KAYMAKLI KADAYIF
- DOKTORUM YILMAZ ŞALGAM
- DOKTORUN YERİ BİCİ
- DORA SUCUKLARI
- DÜRÜMCÜKEBAP
- EKİNCİ TAVUKÇULUK
- EMİN USTA KEBAP
- EYÜPCAN KEBAP
- EYVAN KEBAP
- FARUK USTA KOKOREÇ
- FISTIK BAHÇESİ
- FİKİR ET RESTORAN
- GÜLER MİDYE KOKOREÇ
- HASAN MASAT
- HASAN USTA KEBAP
- HASIR KÜNEFE
- İKRAM DONDURMA
- İZOL BAKLAVA
- İZOL BÖREKÇİLİK
- KABURGACI YAŞAR
- KARAÇİZMELİ LAHMACUN
- KARDEŞLER BOLKEPÇE LOKANTASI
- KAZANCILAR RESTORAN
- KAZBAŞI HAUSE
- KEBAPÇI MESUT
- KİFİDİS BÜYÜSAAT KEBAP
- KOLCUOĞLU KEBAP
- KÖFTECİ FATOŞ ABLA
- KURU KÖPRÜ
- LİDER KEBAP
- LİNA CAFE SANSWICH
- MERCAN ŞAŞLIK KEBAP
- MERT RESTORAN
- MEZZE MARİN
- MR ÇİĞ KÖFTE
- MR MİDYE
- NAZLIM DONDURMA
- ONBAŞILAR KEBAP
- ONUR KEBAP
- ÖZASMAALTI KEBAP
- PAK FIRIN
- PAPİNO TAVUK
- RENGİN PASTANESİ
- SEÇ BAKLAVA
- SERVER USTANIN YERİ BİCİ
- SEYHAN OCAKBAŞI
- SHACK BOROS HAMBURGER
- SOSYETE KEBAPÇISI/KAHAR USTA
- SÖĞÜŞÇÜ ARABIN YERİ
- SUCUKÇU EFENDİ
- SULTAN TANTUNİ
- ŞEF KEBAP
- ŞIRDANCI EMİN
- ŞIRDANCI KEMAL
- TARİHİ KAZANCILAR ASMAALTI KEBAP
- TAT BİZİM BÖREKÇİLİK
- TATLICI GÖNÜL KARDEŞLER
- THAI ROLL ICE
- TOSTÇU MAHMUT
- UĞUR KOZAN LİMON DONDURMA
- ULAŞ BÜŞE
- VIENTO ÇİZ KEK
- VOLKAN BÜFE HAMBURGER
- WASFFLE SHOP & CAFE
- YAĞLAR GIDA KEBAP
- YENİ UĞUR ŞEKERLEME
- TARIK FISTIKÇI
- YF BÖREKÇİLİK
- ZEKİ USTA KEBAP
- İLHAN USTA
- SEMRA ACARLAR

FESTİVALİ
270.000+
KİŞİ ZİYARET ETTİ.



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

FESTİVALDE

FİRMA, KURUM VE KURULUŞLAR

OLMAK ÜZERE

— **150+** —

KATILIMCI YER ALDI



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

FESTİVALİ

—200+—

MEDYA MENSUBU,
KANAAT ÖNDERİ VE BLOGGER
ZİYARET ETTİ.



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

FESTİVAL SÜRESİNCE

— 20.000 —

PROGRAM BROŞÜRÜ

DAĞITILDI



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

FESTİVAL SÜRESİNCE

— 5.000 —

PROGRAM DERGİSİ

DAĞITILDI



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

**TV - RADYO - GAZETE
DERGİ - OUTDOOR**

HAVAYOLU DERGİLERİ
SUNTIMES
PEGASUS
ANADOLUJET

YEREL TV LER
TV A
KOZA TV
TOPLAM

YEREL GAZETELER
ADANA 5 OCAK GAZETESİ
ADANA GÜNEY HABER
BÖLGE GAZETESİ
ÇUKUROVA BARIŞ GAZETESİ
ÇUKUROVA METROPOL GAZETESİ
ÇUKUROVA PRESS GAZETESİ
EGEMEN GAZETESİ
GAZETTE GAZETESİ
GÜNAYDIN ADANA GAZETESİ
İLK HABER GAZETESİ
KENT GAZETESİ
MEDYA YENİGÜN GAZETESİ
TOROS GAZETESİ
YENİ ADANA GAZETESİ
REFLEKS GAZETESİ

ULUSAL GAZETELER
HÜRRİYET SEYAHAT EKİ
SABAH PAZAR EKİ
POSTA T. GENELİ
SOZCU
MİLLİYET ROTA
AKŞAM
YENİ AKİT
YENİ ŞAFAK
TAKVİM
TÜRKİYE
TÜRK GÜN

RADYO
TRT ÇUKUROVA 93.1
ADANA
RADİO ONE / 90.5
R. ERKAN / 93.3
R. GÜNEY / 99.2
R. SEYHAN / 103.3
LOKUM FM / 95.7
EFSANE RADYO / 96.4
R. HAYAT / 94.5
A. SÜPER FM / 92.8
R. ÇUKUROVA / 100.7
RADYO YILDIZ / 97.5
AKDENİZ FM / 105.7
MEŞK FM / 95.5
ADANA FM / 95.3
RD.SES / 98.4
TARSUS
TARSUS FM / 95.5
RD.FLASH / 98.3
MERSİN
MİX FM / 91.6
METROPOL / 101.8
RADYO MER 100,4
ANTAKYA
HATAY FM 99,0
MELODİ FM 98,5
OSMANİYE
RADYO 80 / 94.8
RADYO YAKAMAZ / 97.3
İSKENDERUN
RADYO MEGA / 97.7
GAZİANTEP
ZEUGMA FM / 99.0
RADYO FISTIK / 90.0
KAHRAMANMARAŞ
SULTAN RADYO / 93.2
ESKO FM / 103.0



3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

**Reklam
Çalışmaları**

OUTDOOR





3. ULUSLARARASI
**ADANA
LEZZET
FESTİVALİ**
4 - 5 - 6 EKİM 2019

SOSYAL MEDYA VE DİJİTAL REKLAMLAR

01 EYLÜL - 9 EKİM

HANGİ MECRALARI KULLANDIK

Instagram

Profil ziyaret reklamları
Gönderi etkileşim reklamları
Remarketing

Google

Google Arama Ağı
Google Display
Google Remarketing
Youtube video reklam

Facebook

Etkileşim reklamları
Remarketing

Twitter

Trend Topic

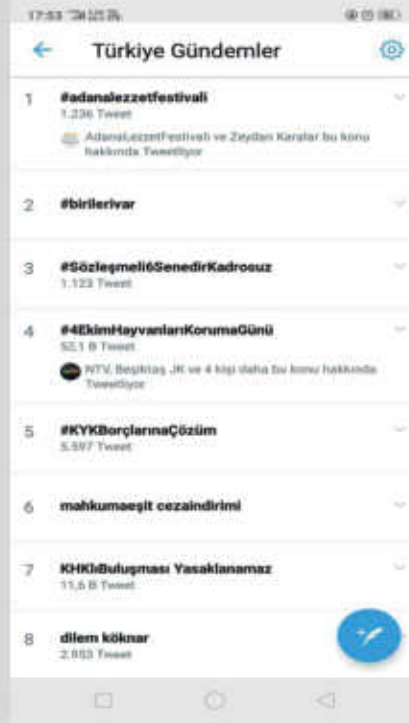
Adana
Lezzet
Festivali

SOSYAL MEDYA İSTATİSTİKLERİ

Toplam Gönderi Sayısı	: 582
Toplam Story İzlenmesi	: 3.012.810
Organik Etkileşim	: 281.441
Takipçi Artışı	: %123
Instagram Takipçi	: 22K takipçi

Lezzet

Twitter Trend Topic



Farklı günlerde
Twitter gündeminde
ilk sırada yer aldık

Festival Süresince
Onlarca Blogger,
Youtuber, Influencer
Festivalden bahsetti.

Erişim:
1.352.630

Görüntüleme:
3.963.478



Erişim:
5.417.441

Görüntüleme:
12.967.663



Gösterim:
6.398.669



Gösterim:
8.675.522



Toplam Erişim: 30 Milyon +

PR ÇALIŞMALARI

Festival süresince,

- **78 Ulusal**
- **55 Bölgesel**
- **398 Yerel**

olmak üzere **535 kez yazılı basında** yer alındı.

Yazılı Basın Haberleri Reklam Eşdeğeri:
908.710 \$

PR

Festival

94 kez görsel basında (TV) yer alındı.

Festival

1000 kez elektronik basında yer alındı.

Görsel Basın Haberleri Reklam Eşdeğeri:
1.500.000 \$

PR

T en büyük sofr

24 Ekim 2019 Çarşamba

4

HOS BE

Hayatın tadını çıkarın, sofranızı süsleyin.

Aydın Demirel

Cemal Aslan

Defne Turgut

Ömer Serim

Zeynep Kalkan

BAŞARI YOLUN SONU DEĞİL, YOLUN KENDİSİDİR. BİR BAŞARI YOLCUDU.

3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali

Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı. Festival, Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı. Festival, Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı.

Yüksük Çorbası

Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı. Festival, Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı.

LEZZET ŞÖLENİ BAŞLIYOR

Kebabı ile ün salan Adana, diğer yerel tatlarını da uluslararası arenaya taşıyor. Uluslararası Adana Lezzet Festivali 4 Ekim'de başlıyor. Gastronominin dünyaca ünlü isimleri 'lezzet şöleni' için geliyor.

Adana'ya özgü 32 ürün için coğrafi işaret alma çalışmaları sürüyor. Kebabın dışında salgam suyu için de işaret başvurusu yapıldı.

Dünyada gastronomi (yeme-içme) turizmi hızla yaygınlaşıyor. Gastronomi turizminde de tercihler daha çok geleneksel mutfaklar ön plana çıkıyor. Türkiye ise geleneksel mutfak konusunda oldukça zengin bir çeşitliliğe sahip. En dikkat çeken yörelerden birisi de 600 çeşit yemeği ile Adana mutfak. Adana Valiliği ve Büyükşehir Belediyesi, ilin önemli bir gastronomi destinasyonuna dönüştürmesi için canla başla çalışıyor.

400 BİN KATILIMCI

4-6 Ekim tarihlerinde bu yıl üçüncüsü düzenlenecek olan 'Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nin dün İstanbul'da tanıtımı yapıldı. Burada konuşan Adana Valisi Mahmut Demirtaş, "Festival süresince Adana'nın en yerel ve en geleneksel mutfak kültürünü, ülkenize ve tüm dünyaya tanıttığımız" dedi. Demirtaş, bu yıl 'Büyük Akdeniz Şöleni' temasıyla yapılacak festivale, 400 bin katılımcı beklediklerini söyledi.

AKDENİZ BULUSMASI

Festivale, Akdeniz çanağında bulunan Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, İtalya, Malta, Lübnan, Fas, Fransa, İspanya, Yunanistan, Arnavutluk, Tunus ve Bosna-Hersek, Ukrayna'dan da Güney Kore ve Endonezya'dan dünyaca ünlü şeflerin geleceğini belirten Demirtaş, konukların narenciye, zeytin, yer fıstığı ve pamuk hasadı ile kültür turlarına katılarak Adana'yı bütün zenginlikleriyle tanıyacağını söyledi. Demirtaş, Gaziantep ile Hatay'ın da konuk şehirler olarak festivale olacağını belirtti.

222 METRELİK ET 'SİS' REKORU

Festivale Guinness rekoru denemesinin de olduğu Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı. Festival, Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı.

Yüksük Çorbası

Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı. Festival, Adana'da düzenlenen 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 24 Ekim'de başladı.



Ekim ayı, iki ayrı etkinlikte gastronomi konferansını kapamaktadır.

ETKİNLİK TAKVİMİ

1-3 Ekim- Yoğurt Konferansı, İstanbul

Sonunda milli değerimiz yoğurdun da kayda değer bir etkenliği olacak. Gastronomi Turizmi Derneği tarafından ilk kez düzenlenecek olan 'Yoğurt Konferansı, Lütfi Kadir Kongre Merkezi'nde yapılacak. Sağlık ve 'doğal' tarla ürünleri konularında bütün dünyayı etkileyen bir yoğurt konferansı, 30 farklı ülkeden ve 12 üniversiteden akademik katılımla çok sayıda konuşulacak. Ayrıca iki Michelin yıldızı şef Michael Riemenschneider de kendine özgü bir yoğurt günü gerçekleştirecek.



6 Ekim- Yeniden Meze, İstanbul

Türk bir etnikite çok sayıda kavurma/şiş/kebapların lezzetlerini tatmaya silmek, veren organizasyonlar büyük sağırtı yapıyor. Bu yıl ikinci yapılacak 'Yeniden Meze' de orkandan bel. Sadece Türkiye'nin her köşesinden diğer meşhur tabakları katılmayıp bu konudaki workshop'ları katılabileceğiniz ve diğer sohbetlere katılacak edileceğiniz etkinlik Feneç'de düzenleniyor.

18-19 Ekim- 3. Uluslararası Meze Festivali, Antalya

Bir meze festivali de Güney'de. Akina Hotel's tarafından düzenlenen etkinlik, Türkiye'nin en geniş kapsamlı meze festivali olma iddiasını taşıyor. Antalya'dan Ordu'ya, Hırvatistan'dan Kırım'a kadar geniş bir coğrafyaya, gastronomi dünyasının diğer geniş kurumlarına ait lezzetlerin katılacağı bir festival bu. İlk kez, Akdeniz Üniversitesi için de festival alanında bir stand sağlanacak, genç yeteneklerin kendilerini göstermelerini için fırsat sunuluyor. Festivalin ikinci gününde Mehmet Yaşar'ın konuşarak katılacağı 'Akina Talk's' sohbet ve meze'nin içiyle uyumunu konu alan etkiyle çalıyorsa da diğer konukların bölgeni etkileyecek.

4 Ekim- 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali

Üçüncüsü "Büyük Akdeniz Şöleni" temasıyla düzenlenen festival, Adana'ya geleneksel yemekleri ve mutfak kültürünü dünyaya tanıtmayı amaçlıyor. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın temayınındaki festivalde Adana, kendine özgü yemeklerinden kebaplar, pilavlar, tatlılara kadar birçok özel lezzetle gastronomi sahnesinde olacak.

Lezzet Festivali'nde rekor denemesi



BÜYÜK Akdeniz Şöleni temasıyla 4-5-6 Ekim'de üçüncüsü düzenlenecek olan Uluslararası Adana Lezzet Festivali'nin tanıtım toplantısı gerçekleştirildi. İstanbul'da düzenlenen toplantıya Adana Valisi Mehmet Demirtaş, Büyükşehir Belediye Başkanı Zeydan Karalar da katıldı. Vali Demirtaş, "Bu yıl Guinness rekoru denemesi yapılacak. 222 metrelik et şiş ile 'Tek şişte en uzun et pişirme rekoru' için çalışılacak" dedi. Mehmet SERBES -ADANA

SONBAHARDAN KALAN 77 GÜNE 77 İLHAM VEREN FİKİR

Bugünü de sayarsak, kısa girmemize resmi olarak sadece 77 gün kaldı. Soğuklar başlamadan önce sinemadan tiyatroya, seyahatten kent yaşamına, stilden müziğe, konsere, festivale kalan her gününüzü değerlendirebileceğiniz bir liste derledik.

Savas Özbey s4-5



Yeni Emirgan



Yeni Tirminalar



Yeni moda



Yeni duvarlar

77 öneri

Özellikle etkinliklere katılan vatandaşların

67

77

Akay'dan davet
"Büyük Akdeniz şölenine bekliyoruz"

■ Adana'nın Seyhan Belediye Başkanı Akif Kemal Akay, bu yıl 4-6 Ekim tarihleri arasında düzenlenecek olan 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivaline tüm vatandaşları davet etti. ► 6. sayfada

GASTRONOMİ DÜNYASI ADANA'DA BULUŞUYOR

Seyhan Belediye Başkanı Akif Kemal Akay, bu yıl 4-6 Ekim tarihleri arasında düzenlenecek olan 3. Uluslararası Adana Lezzet Festivaline, geleneksel yemek kültürünü Türkiye ve dünyadan gelen konuklarına tanıttacağını söyledi.

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Lezzetli ve eğlence dolu sınırlar

Adana LEZZETLERİ

5-6 Ekim tarihlerinde üçüncüsü düzenlenen Adana Lezzet Festivali'ndeydim. Adana; her detayın en ince ayrıntısına kadar düşünüldüğü, geleneksel lezzetlerle donatılmış en iyi festival olma özelliğini elinden yine bırakmamıştı. Bu sene kadın kooperatiflerinin çoğalması beni etkileyen unsurlardan biriydi. Konuk gelir ve ülkelerin katıldığı festivalde 233 metre uzunluğundaki Adana kolu ile Guinness rekoru kırıldı. Emeği geçen herkese çok teşekkür ediyorum.

TAHİNLİ LAHANA SARMASI

MALZEMELER

DOLMA İÇİN: ■ 1 adet orta boy beyaz lahana ■ 1 su bardağı dolmalık pirinç ■ 1 su bardağı haşlanmış nohut ■ 1/2 çay bardağı zeytinyağı veya sıvı yağ ■ 2 adet incecik doğranmış kuru soğan ■ 1 çay bardağı kadar tahin ■ 1 yemek kaşığı domates salçası ■ 1 adet küçük küçük doğranmış domates ■ Tuz ■ Karabiber ■ Dereotu, maydanoz SOSU İÇİN: ■ 2 çay bardağı tahin ■ 4 diş dövülmüş sarımsak ■ 1 adet limon suyu ■ 1 çay kaşığı kimyon ■ Tuz, karabiber ■ Ilık su

YAPILIŞI: Lahana ları temizleyin ve yapraklarını ayırın. Büyük bir tencerede bol tuzlu su içinde 15-20 dakika haşlayın. Çıkarın ve suyunu süzün. Harcı için; nohudu mutfak robotundan geçirin, kıyılmış soğanı, yıkanmış süzülmuş pirinci, doğranmış domatesi, tahini ekleyin. Baharatları, yağı, salçayı ve tuzu da ilave edip hepsini yoğurun. Hazırladığınız bu harç ile lahana yapraklarını sarın. Yayvan bir tencerenin dibine, kullanmadığınız lahana parçalarını döşeyin. Sarmaları tencereye dizin. İki su bardağı kadar sıcak su ile kısık

ateşte 35-40 dakika pişirin.

Sos için; dövülmüş sarımsak, tahin, limon suyu, kimyon, tuz, karabiber ve biraz suyu blender'dan geçirin, pişen dolmanın üzerine sosu dökün ve hemen servis yapın.

KARAKUŞ TATLISI

MALZEMELER

■ 1 adet yumurta ■ 1 çay bardağı yoğurt ■ 1 çay bardağı su ■ Yarım çay bardağı zeytinyağı ■ 1 tatlı kaşığı sirke ■ 1 silme çay kaşığı tuz ■ Bir fiske kabartma tozu ■ 4 su bardağı un

ŞERBETİ İÇİN: ■ 3 su bardağı şeker ■ 3.5 su bardağı su ■ Yarım küçük limon

YAPILIŞI: Şerbet için; şeker, su ve limonu bir tencereye alıp 20-25 dakika kadar kaynatın. Hamur malzemeleriyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun ve altı adet bezeye ayırın. Her bezenin altına ve üstüne nişasta serpererek açabildiğiniz kadar ince açın. Yufkayı dört-beş parmak genişliğinde katlayın. Takriben 3 santim aralıklarla ceviz dizip kalan yufkayı da cevizin üzerine aynı şekilde katlayın. Cevizlerin aralarında kalan boşlukları iki parmağınızla sıkırtın. Sıkırdığınız yerleri kesin. Tatlıları kızgın yağa atın ve ocağın altına kısın. Her iki tarafını da kızartın. Kızarmış tatlıları soğuk şerbete atın. Şerbetin içinde fazla bekletmeden alın.

ARAP USULÜ NOHUTLU KURU PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER

■ 20 adet kuru patlıcan ■ 100 gr. ince kıyılmış kuzu kıyması ■ 2 çay bardağı pirinç ■ 1 çay bardağı haşlanmış nohut ■ 2 yemek kaşığı sıvı yağ ■ 2 çay kaşığı limon tuzu ■ Tuz

KARABİBER ÜZERİ İÇİN: ■ 1 baş sarımsak ■ 1 avuç kuru nane ■ 1 limon suyu

YAPILIŞI: Patlıcanları sıcak suda bekletin. Pirinçlerin üzerine diğer malzemeleri ekleyin. Yumuşayan patlıcanların içine harcı doldurun. Üzerine sıcak su koyup pişmeye bırakın. Sarımsak, su, limon suyu ve kuru naneyi ekleyin. En son zeytinyağını da ilave edip karıştırın. Karşını dolmaları üzerine gözdeyip yemeye dinlendirin.



TEŞEKKÜR EDERİZ