



Gıdanın Geleceği ve Sürdürülebilirlik

Mutfak Dostları Derneği, ülkemizin gastronomik değerlerinin desteklenmesi amacıyla düzenlediği seminerler dizisine, “Gıdanın Geleceği ve Sürdürülebilirlik Semineri” ile devam etti.

Türkiye’nin gastronomi alanındaki en köklü sivil toplum kuruluşu Mutfak Dostları Derneği, ülkemizin gastronomik hazinelerinin desteklemesi ve mutfak kültürümüz hakkında farkındalık oluşturma çalışmalarını **Gıdanın Geleceği ve Sürdürülebilirlik** Semineri ile sürdürdü. 10-11 Haziran 2023 tarihlerindeki seminer, Metro Türkiye’nin desteği ile Nadir Gastronomi Platformu’nda gerçekleşti.

Bugün tabağımızda ne var? Yakın gelecekte tabağımızda neler olabilecek?

Bu soruların günümüzde gastronominin en temel konuları haline geldiği gerçeğinden hareketle, alanında uzman konuklar iki gün boyunca gıdanın geleceğini sürdürülebilirlik perspektifinden değerlendirdiler. Kentlerde Alternatif Tarım Uygulamaları, İklim Krizi ve Kuraklıkla Yüzleşme, Tarımda Dijitalleşme Geleceği Kurtarır mı?, Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Ürünleri Geleceğe Taşımak, Tarımsal Kalkınmada Dayanışmadan Doğan Güç: Kooperatifler, Mutfakta Yaratıcılığın Sınırları, Profesyonel Mutfaklarda Sürdürülebilirlik, Peki Nasıl?, Daha İyi Bir Dünya İçin Sosyal Gastronomi gibi konu başlıklarının ele alındığı oturumlarda ufuk açıcı ve ilham veren paylaşımlar yapıldı, sorunlar ve çözüm önerileri tartışıldı.

Seminerde; aralarında **Abdullah Aysu** (Yazar, Çiftçi), **Ahmet Örs** (Gazeteci, MDD Onursal Başkanı), **Ali Ronay** (Şef), **Alparslan Baloğlu** (MDD Başkanı), **Arzu Balkuv** (WWF Türkiye Gıda ve Tarım Programı Kıdemli Müdürü), **Aylin Yazıcıoğlu** (Şef), **Prof.Dr.Bayram Öztürk** (Deniz Biyolojisi Anabilim Dalı Başkanı ve TÜDAV Y.K. Başkanı), **Birol Uluşan** (Metro Türkiye Sebze ve Meyve Kategori Müdürü), **Deniz Şahin** (Şef), **İlhan Koçulu** (Eko Müze Zavot Kurucusu), **Prof. Dr. Miklat Kadioğlu** (İTÜ Öğretim Üyesi), **Murat Güllü** (Karaköy Güllüoğlu GM), **Nazlı Pişkin** (Yemek Kültürü Yazarı), **Neptün Soyer** (İzmir Koop.Birliği YK Başkanı), **Osman Serim** (MDD Danışma Kurulu Üyesi), **Ömer Bozyap** (Şef), **Umut Karakuş** (Şef) ve **Zeynep Kakinç**’ın (Gazeteci, MDD Danışma Kurulu Üyesi) da bulunduğu değerli isimler konuşmacı olarak yer aldı.

Mutfak Dostları Derneği Hakkında Bilgi

2020 yılında 30’uncu yılını kutlayan Mutfak Dostları Derneği, bilimsel araştırmalar yaparak, yaptırarak mutfak zenginliklerimizi, yeme-içme ve sunma adabını bütün özellikleriyle ortaya çıkarmak amacıyla kuruldu. Yurt içi ve yurt dışında mutfağımızın tanıtılmasını sağlamak, bu alanda eğitimler düzenlemek, yeme-içme ile ilgili gelişmeleri izlemek, bu tür çalışmaları özendirmek de derneğin kuruluş amaçları arasında yer alıyor.

Türk mutfağı ile ilgili bilimsel araştırmaları destekleyen, çeşitli yayınlar hazırlayan, panel, konferans ve geziler düzenleyen dernek, önceden belirlenen temalar çerçevesinde hazırlanmış menülerin ikram edildiği gastronomik zenginliği olan yemekler de organize ediyor. Mutfak Dostları Derneği,

“Coğrafi İşaretleme Sistemi” (Appellation d’origine Controlée) konulu panellerle, Türkiye’nin yöresel, özgün lezzetlerinin kalite standartlarının, üretim bölgelerinin ve kriterlerinin belirlenmesinin önemini vurguluyor.

Gastronomi alanına bir referans noktası olması ve başarılı kişi ve kuruluşların teşvik edilmesi amacıyla Altın Kaşık Gastronomi Ödülleri’ni düzenleyen Mutfak Dostları Derneği, ilk online Türk Üniversitesi Netkent Akdeniz Araştırma ve Bilim Üniversitesi iş birliğinde Restoran İşletmeciliği ve Mutfak Kültürü Sertifika Programları’nı hayata geçirdi.

Detaylı bilgi için:

Zeliha Biçer 0 544 947 0019

www.mddmutfakdostlari@gmail.com

www.mutfakdostlari.org.tr