

Kırsal Turizm Kapsamında Gastronomi Festivalleri: Ege Bölgesi Ot Festivalleri

Sevde TİLKİ^{1,*} Kamile YALÇIN²

^{1,2} Kocaeli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kocaeli

*Corresponding author e-mail: sevdetilki2121@gmail.com
Received:12.08.2020 Accepted: 26.12.2021

Özet

Festival genel olarak, bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri, şenlik olarak tanımlanmaktadır. Festivaller, evrensel anlamda insanların bir araya gelerek bazı değerlerin paylaşılmasını sağlamakta, insanlar arasındaki dostluğu pekiştirmekte, ayrıca farklı kültürlere ve yaşamlara merak uyandırarak yeni yerlerin keşfedilmesini sağlamaktadır. Festivaller, yapıldığı bölgenin tanıtımında etkili olmasının yanında ulusal ya da uluslararası boyutta bilinirliğine de katkı sağlamaktadır. Özellikle kırsal destinasyonlarda turizmi canlandırmak ve destinasyonun gastronomik çekiciliğini ön plana çıkarmak için yapılan gastronomi festivalleri kırsal yörelerin tanıtımında önemli bir paya sahiptir. Bu bağlamda bu çalışmada Ege Bölgesinde düzenlenen gastronomi festivallerinden olan ot festivallerinin tanıtımı ve bu festivallerin kırsal turizm kapsamında yöreye etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda öncelikle ilgili yazın taranmış ve kırsal turizm açısından gastronomi festivallerin önemi araştırılmış, Ege Bölgesinde düzenlenen festivallere ve bölgede yetişen otlar ile ot festivalleri ile ilgili bilgilere yer verilmiştir. Çalışmada konuya ilişkin literatür incelemesi yapılarak ikincil verilerden yararlanılmıştır. Ayrıca Ege bölgesinde yer alan kamu ve özel kurumlardan festivaller ile ilgili bilgiler derlenip, ot festivallerinin bölgeye olan etkileri tespit edilmeye çalışılmış, çalışma sonucunda otlar ve ot festivallerine yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Kırsal Turizm, Festivaller, Gastronomi Festivalleri, Ot Festivalleri, Ege Bölgesi.*

Gastronomy Festivals in the Scope of Rural Tourism: Herb Festivals in the Eagen Region

Abstract

A Festival is most commonly defined as a show, a festival made for the most famous product of the region. Festivals, in a universal sense, enable people to come together and share some of their values, strengthen the friendship between people, and also explore new places by arousing curiosity about different cultures and lives. In addition, festivals are effective in promoting the region in which they are held, but also contribute to national or international recognition. Especially, gastronomy festivals, which are organized to revitalize tourism in rural destinations and highlight the gastronomic diversity of the destination, have an important role in the promotion of rural areas. In this context, this study aimed to introduce the herb festivals, one of the gastronomy festivals held in the Aegean region, and to determine the effects of these festivals on the region within the scope of rural tourism. From this point of view, first of all, the relevant summer is screened and the importance of gastronomy festivals in terms of rural tourism is investigated and information is given about the festivals held in the Aegean region and the festivals of herbs and plants grown in the region. The study made use of secondary data by reviewing the literature on the subject. In addition, information about festivals are compiled from public and private institutions in the Aegean region and the effects of herb festivals on the region are tried to be determined. As a result of this study, recommendations have been made for herbs and herb festivals.

Keywords: *Rural Tourism, Festivals, Gastronomic Festivals , Herb Festivals, Aegean Region*

1. Giriş

Kırsal turizm, insanların dikkatlerini kırsal alanlara çekebilen kırsal kültür ve kırsal kültürün bir parçası olan; yemek, doğal çevre, temiz yaşam kaynakları ve tarımla bütünleşen ve aynı zamanda diğer turizm türleriyle de entegre olabilen bir turizm çeşididir (Deveci, Türkmen, Avcıkurt, 2013). Kırsal turizmde turistler, yöre halkının el sanatlarıyla ve onların yörelerine ait ürünlerle, geleneksel mutfaklarıyla, yetiştirdikleri tarım ürünleriyle, güler yüzleriyle, yöreye özgü doğal konaklama tipleriyle tanışırlar. Kırsal turizm kapsamında turizm etkinliği düzenlenen yerlerde katılımcılar bölge insanının yaşam biçimini, kültürünü ve beslenme şekillerine dahil olmaktadır (Torun, 2013). Bu kültürel etkinliklerden festivaller kırsal yörelerde turizmin geliştirilmesinde önemli bir araçtır. Birçok çekicilik unsurunu içeren festivaller bölgesel turist çekim açısından da önemli organizasyonlardır ayrıca düzenledikleri bölgelerin destinasyon pazarlamasında rekabet avantajı elde etmelerini sağlamaktadır (Bakırcı vd, 2017).

Bu araştırmada, Ege bölgesinde düzenlenen ot festivallerinin, yerel kültürel etkinliklerin alternatif turizm kaynakları olarak iç ve dış turizmde kullanılması durumunda buldukları coğrafyaya sağlayacakları beşeri, ekonomik faydanın belirlenmesi amaçlanmıştır. Konuyla ilgili literatür etkili bir şekilde tarandıktan sonra, çalışmayla ilgili yapılan, kitap, makale, tez, istatistik veriler ile kamu ve özel kuruluşlardan elde edilen belgeler, ayrıntılı bir şekilde değerlendirilerek düzenlenmiştir. Bu amaca ulaşmak için ikincil verilerden yararlanılmış, Kültür Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü verilerinden, Belediyelerin ve valiliklerin internet sitelerinden, kültür ve sanat vakıflarının verilerinden de yararlanılmıştır. Ege Bölgesinde düzenlenen ot festivalleri ile ilgili hem yazınsal çalışmalar hem de internet sitelerinden elde edilen verilerle bölgede düzenlenen festivallerin kırsal turizme olan etkileri ortaya konmuştur. Sonuç bölümünde ise literatür taramasından elde edilen veriler değerlendirilmiş ve öneriler sunulmuş ve araştırma tamamlanmıştır.

2. Literatür İncelemesi

2.1. Festival Kavramı ve Gastronomi Festivalleri

Türk Dil Kurumu (TDK) festival sözcüğünü; dönemi, yapıldığı çevre, katılanların sayısı veya niteliği programla belirtilen ve özel önemi olan sanat gösterisi olarak tanımlamaktadır. İlaveten TDK festival kavramını; bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri, şenlik olarak, Macaristan Festival Birliği (2009) ise; hedef kitlesi için yüksek kalitede eğlence veya boş zaman deneyimi yaşatmak, bir veya daha fazla konuya odaklanmak, bir veya daha fazla sahnede düzenli olarak kültürel, sanatsal, gastronomik, spor vb. programları organize edilen etkinlikler olarak tanımlamaktadır (TDK, 2020; Adrienn ve Henrietta, 2013; aktaran: Alyakut ve Üzümcü, 2019). Festivaller; amacı, zamanı, yapıldığı çevre, katılımcı sayısı unsurları önceden belirlenen sanat, kültür, bilim, ekonomik faaliyet, ürün, dönem veya belli bir temaya yönelik olarak organize edilen, tek seferlik veya belli aralıklarla tekrarlanan gösteri ve etkinliklere denmektedir (Özgürel, vd. 2015). Ayrıca festivaller, evrensel anlamda insanların bir araya gelerek bazı değerlerin paylaşılmasını sağlamakta, insanlar arasındaki dostluğu pekiştirmekte, farklı kültürlerle ve yaşamlara merak uyandırarak yeni yerlerin keşfedilmesini sağlamaktadır (Kargılıoğlu ve Kabacık, 2017).

Etkinlikleri festival olarak adlandıran Getz festivalleri temalı, halk kutlamaları olarak tanımlarken, Quinn (2006) festivallerin yoğunlaşması ve talep görmesinin festival turizmi adı altında bir turizm türünün ortaya çıkmasına neden olduğunu belirtirken, kimi araştırmacılar festival turizmi ile etkinlik turizmi kavramlarının anlamlarının birbirine çok yakın olduğunu belirtmektedir. Bu kapsamda kültürel ve tarihi organizasyonlar, hasat şenlikleri, eğlence ve spor ya da herhangi bir etkinliğe katılmak üzere ortaya çıkan turistik hareketler festival turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. İspanya'da gerçekleştirilen Domates Festivali, Brezilya'daki Rio Karnavalı, Fransa'daki Cannes Film Festivali, vb. dünya çapında ünlü özel olaylar ile bial

ve resitaller, konserler, kimi sportif müsabakalar ile belediyeler, vakıflar tarafından yapılan şenlikler de festival turizmi kapsamındadır (Alyakut ve Üzümcü, 2019).

Günümüzde gastronomi festivallerinin önemi ve sayıları her geçen gün artmakta ayrıca yapılan festivaller kapsamında tüm festivallerin yaklaşık olarak %30'unu oluşturmaktadır. Gastronomi festivallerinde festivalin yapıldığı bölgeye özgü yiyeceklerin sunumu, üretimi, tadımı, yemek tarifleri, kültürel yemek ritüelleri ve törenleri, mutfak kültürleri ve gelenekleri gibi unsurları içermektedir. Bu unsurlar nedeniyle, bu festivaller bölgedeki yiyecek işletmelerini güçlendirmekte, gıda ve biyolojik çeşitliliğin korunması gerekliliğini arttırmakta ve yerel kimliklerin sürdürülmesine yardımcı olmaktadır (Cömert, Çetin,2017).

2.2. Kırsal Turizm Kapsamında Gastronomi Festivalleri

Gastronomi festivalleri, festivalin yapıldığı bölgeye özgü yiyeceklerin sunumu, üretimi, tadımı, yemek tarifleri, kültürel yemek ritüelleri ve törenleri, mutfak kültürleri ve gelenekleri gibi unsurları içermektedir (Cömert ve Çetin, 2017). Gastronomi kapsamında düzenlenen festivaller, kişilerin eğlenmek, bölgenin kültürünü görmek ve tatmak amacıyla düzenlenen etkinliklerdir.

Destinasyonlar, yerel yiyecek ve içecekleri, turizm ürününe dahil etmeye çalışmakta, özellikle kırsal topluluklar yerel ürünlerini tanıtmak için gastronomi festivallerini kullanmakta ve kendilerini kent festivallerinden ayırmaktadır. Gastronomi festivalleri kırsal alanlarda turizmin gelişmesi için alternatif bir fırsat olmakta ve bu ürünlere değer katmaktadır (Ariana vd., 2007).

Günümüzde gastronomi festivallerinin önemi ve sayıları her geçen gün artmaktadır. Gastronomi festivalleri tüm festivallerin içerisinde yaklaşık olarak % 30'unu oluşturmaktadır. Gastronomi festivallerinde festivalin yapıldığı bölgeye özgü yiyeceklerin sunumu, üretimi, tadımı, yemek tarifleri, kültürel yemek ritüelleri ve törenleri, mutfak kültürleri ve gelenekleri gibi unsurları içermektedir. Bu faktörlerden ötürü bu festivaller bölgedeki yiyecek işletmelerini güçlendirmekte, gıda ve biyolojik çeşitliliğin korunması gerekliliğini arttırmakta ve yerel kimliklerin sürdürülmesine yardımcı olmaktadır(Cömert ve Çetin, 2017).

Gastronomi festivalleri kırsal turizm kapsamında değerlendirildiğinde festivaller, özellikle kırsal turizm yaşantısının kültürel bileşenlerini ifade etmek açısından oldukça önemlidir. Kırsal bölgeleri ziyaret eden turistler yerel halkın sosyal yaşantısına ve eğlence biçimlerine dahil olmaktadır. Hasat festivalleri, dini festivaller, mevsimsel festivaller, özel günler, kutlamalar, düğünler kırsal yöreyi ziyaret eden ziyaretçiler için oldukça önemli çekiciliklerdir. Bu çekiciliğin önemli olabilmesi için ziyaretçilerin gidilen bölgeyi önceden bilmesi gerekir. Her yıl düzenlenen festivaller, turistler için çekicilik unsuru olmakla birlikte, yerel halk için yıl boyu beklenen önemli eğlenme ve sosyalleşme aracı olma fonksiyonuna sahiptir. Bu nedenle, kırsal bölgelerde festival kapsamında değerlendirilebilecek etkinliklerin sürekliliğinin sağlanması oldukça önemlidir (Dalgın, Atak ve Çeken, 2016).

3. Araştırma Bulguları

Bu çalışmada Ege Bölgesinde düzenlenen gastronomi festivallerinden olan ot festivallerinin tanıtımı ve bu festivallerin kırsal turizm kapsamında yöreye etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda çalışmada, konuya ilişkin literatür incelemesi yapılmış, ikincil verilerden yararlanılmış ve Ege bölgesinde yer alan kamu ve özel kurumlardan festivaller ile ilgili bilgiler derlenip, ot festivallerinin bölgeye olan etkileri de tespit edilmeye çalışılmıştır.

3.1. Ege Bölgesinde Yetişen Ot Çeşitleri

Anadolu'da yaşayan insanlar, özellikle de Egeliler için bitkiler, yaşamlarının ve mutfaklarının vazgeçilmez bir parçasıdır. Egede kurulan pazar yerlerine bin bir çeşitte bitkinin satıldığını ve

hatta Egelilere hangi otları yediklerini sorulduğunda “keçinin yediği her otu yeriz” yanıtını verirler. Ege Bölgesi’nde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türleri üzerine yapılan çalışmalarda 73 bitki türünün yörede tüketildiği görülmektedir. Çalışmalarda ayrıca ege bölgesinde yetişen, en çok tercih edilen ve tüketilen otlara yer verilmiştir.

Tablo 1: Ege Bölgesinde Yetişen Otlar

Kuşkonmaz	Sirken	Çoban Değneği Otu	Hindibaba	Deniz Börülcesi
Rezene	Şevketi Bostan	Ebegümece	Gelincik	Turp Otu
Çörtlük Otu	Labada	Pazı	Bambul Otu	Cibes Otu

Ege Bölgesinde yenebilen otlarla yapılan yemeklerden bazıları Tablo 2’de verilmektedir.

Tablo 2: Ege Bölgesinde Otlarla Yapılan Yemekler

Ege Bölgesinde Yabancı Otlarla Yapılan Yemekler	Kabaklı Bambul (İstifno) Salatası, Kuzu Etlı Arapsaçı Yemeği, Isırgan pidesi ve böreği, Gelincik Böreği, Gelincik kavurma, Eşek Marulu Böreği, Yumurtalı hardal, Kazayağı salatası, Mercimekli ebeğümece, Ekşili ebeğümece, Pazı yatağında otlu pilav, Taze sarımsaklı, oğlak etli, nohutlu veya güveçte terbiyeli şevketibostan, Arapsaçı köftesi, Arapsaçlı kuru fasulye, Arapsaçlı etli börülce, Körmen helvası, Germiyan çarşaf böreği, Kırkot salatası, Kuzu Etlı Mühliye, Eşek dikenı (yerel adıyla kenker) dolması, Bulgurlu veya etli su kazayağı yemeği, Teke sakalı böreği, limonlu turp otu salatası, Yumurtalı turp otu kızartması, Soğanlı turp otu kavurması, Nar ekşili turp otu salatası, Yumurtalı yabancı kuşkonmaz kavurması, Pirinçli pazı, Yabancı pazı böreği ve kavurması, Radika salatası, Şevketi Bostan salatası, Sütlüot salatası, Cibez (çimula) salatası, İstifno salatası, Papules salatası, Hardalotu salatası, Sarmaşık salatası, Yumurtalı acı veya tatlı sarmaşık, Ada papatyası salatası, Sinirotu salatası, Çipohorta, Kıymalı semizotu veya ebeğümece
---	--

Kaynak: İnaltong, 2015 ; Karaca, vd, 2015.

3.2. Ege Bölgesinde Düzenlenen Ot Festivalleri

Gastronomi turizm açısından bölgeye ait yerel ürünler kullanılarak hazırlanan yemeklerin tanıtımı önemlidir. Çünkü yöreye gelen turistlerin bölgede tadacakları gastronomi deneyimini başka hiçbir yerde alamayacakları düşüncesi, gastro turistler için ziyaret edilen yerlerdeki lezzetleri önemli olmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda yenilebilir otlar da turizm gastronomisi için turistik bir ürün olarak kullanılıp pazarlanabilecek ciddi bir potansiyele sahiptir. Hem otların doğadan toplanması hem de yemeğin reçetesi ve üretim teknikleri turistler için ilgi çekici bir durumdur. Bu etkinliklerin gastronomi turizmine olan katkısının yanında kırsal turizm gibi doğa temelli diğer turizm faaliyetlerini de olumlu etkileyecektir. Ülkemizde yapılan ot festivallerinde, genel olarak otların tanıtımı, otlarla ilgili yarışmalar ve otlarla üretilen yemekler, etkinliğe katılanların beğenisine sunulmaktadır (Ceylan ve Şahingöz, 2019).

Alaçatı Ot Festivali

Festival Komitesi, Alaçatı’da yerel halkın bahçelerinde yetiştirdikleri ya da doğadan topladıkları otları ve bu otlarla yapılan yemekleri anneannelerin, babaannelerin mutfağından gün yüzüne çıkarmak, kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktararak değerini koruma amacıyla festivali düzenlemektedir. Festivalin en önemli özelliği festivalde stant kuranların Alaçatı’nın bağlı olduğu Çeşme İlçesi’nde ikamet etmesini zorunlu kılmaktadır, bu nedenle katılımcıların tümü yerel halktır ve büyük bir çoğunluğu ev hanımıdır. Belediye, aile ekonomisine katkıda bulunmak için yenilebilir otlar, bu otlardan yapılan yiyecekler ve hediyelik eşyalar olmak üzere üç kategoriden oluşan stantlardan ücret almamaktadır. Stantlarda satışa sunulan ürünlerin yerel halkın ürettiği ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan ürünler olmalı ayrıca bu ürünlerde yenilebilir otlar

kullanılmak zorundadır. Hazır ürünlerin satışı yasaktır. Festivalde yarışan yemeklerin tarifleri kitap haline getirilerek bir sonraki yıl festivalde sunulmaktadır (Yavuz,2019).

Festival dört gün sürmekte ve bu dört gün boyunca gündüz ve gece etkinlikler devam etmektedir. Gündüzleri yemek atölyelerinde hem otlar tanıtılmakta hem de ünlü şeflerle yemekler pişirilmektedir. Ayrıca ot toplama gezileri düzenlenmekte, seminerlerde otlarla ve kültürle bilgi verilmekte, sakız fidanı dikmekte, zeytinyağı tadımı yapmakta, gurme şeflerle tanışma ve sohbet etme olanağı sağlanmaktadır. Akşamları ise çeşitli konserlerle katılımcılar günün yorgunluğunu atmaktadır. Çeşitli Alaçatı'nın doğal ve kültürel zenginliğini ortaya çıkarma amacı ile festivalde "En fazla ot çeşidini kim toplayacak", "En güzel otlulu yemeği kim pişirecek" yarışmaları klasikleşmiştir ve festivalin son gününde Alaçatı Amfi Tiyatro'da bu yarışmalar düzenlenmektedir. Ayrıca festivale katılanlara Alaçatı'nın ünlü restoranları ve yerel üreticiler tarafından açılan stantlarda yiyecek, içecek, çeşitli ot ve otlulu ürünleri tadarak hem damak hem de göz zevkilerini doyummuş olacaktırlar (Cömert ve Çetin, 2017).

Bodrum Acı Ot Festivali

Bodrum Acı Ot Festivali, Muğla ilinin Bodrum ilçesinde 14–15 Mart tarihleri arasında Bodrum Kaymakamlığı, Belediye Başkanlığı, İlçe Tarım Müdürlüğü, Ticaret Odası, Esnaf ve Sanatkarlar Odası, merkezi Malta'da bulunan Mediteranian Tourism Foundation (Akdeniz Turizm Vakfı) ve Ortakent Yahşi Yalısını Geliştirme ve Mavi Bayrak Derneği(OYDER) gibi bölgede etkin olan kurumların ortaklaşa gerçekleştirdiği bir etkinliktir. Festivalde bölgede yetişen doğal otların toplanıp, bölgede yaşayan yerel halk tarafından geleneksel metodlarla pişirilen ot yemekleri ve yöresel ürünlerinin tanıtılıp, yöresel mutfak kültürünün kayda geçirilerek gelecek nesillere taşınması, Bodrum Yarımadasının turizm ve gastronomi ekonomisine katkı sağlaması hedefleriyle organize edilmiştir. Festival süresince festivalin düzenlendiği alan trafiğe kapatılarak yerli üreticilerin kendilerinin topladıkları yabancı otları (Acı Ot, Baldıran, Deli Kenker, Turpotu, Tilkişen, Ada marulu vbz.) ve yöresel ürünleri tanıtılıp, Bodrum'a özgü ve sadece yerelin bildiği yöresel tatlar ve reçeteler de ziyaretçilere sunulmaktadır (TURSAB, 2020).

Milas Ot Festivali

Muğla ilinin Milas ilçesine bağlı Kapıkırı Mahallesi'nde bulunan Herakleia Antik Kenti'nde 2019 yılında birincisi düzenlenen Milas Ot Festivali yörede yetişen yabancı otların ve bölgenin tanıtılması amaçlarıyla düzenlenmektedir. İlk defa düzenlenmesine rağmen 7 bin kişinin katılım sağladığı Milas Ot Festivali'nde stantlarda yerel üreticiler tarafından kurulur ve yöreye ait sarmaşık otu, tilkişen (acı ot), arapsaçı, hardal otu, ebegümece, sarı ot, köreme, kazyak ve kenker gibi yenilebilir yöresel otlar satışa sunulmuş ve lezzetli ot yemekleri sergilenmiştir. Milas Kaymakamlığı ve Milas Belediye Başkanının destekleri ile bölgede bulunan STK'ların yardımlarıyla düzenlenen etkinlikte; yöresel sanatçıların yer aldığı konserler, yöresel yemek yarışmaları, resim sergisi ve çocuklara yönelik etkinlikler düzenlenmiştir (Milas, 2020).

Mart Dokuzu Urla Ot Festivali

Festivaller yapılma amacı bölgelerin kültürel değerlerini, bölgeye özgü özel günler için olduğu gibi bölgeye ait bir ürün için de festivaller düzenlenebilir. Urla Ot Festivali, yerelin beslenme şekillerini, yerelin kalkınması ve Urla'nın sahip olduğu zenginliklerinin sürdürülebilirliğini daha farklı kesimlere ulaştırmak amacıyla İzmir Büyükşehir Belediyesi ve Urla Belediyesi'nin desteğiyle "Doğal Sofra Urla Gönüllüleri" tarafından Özbek Köyünde düzenlenmekte olan bir festivaldir. Festivalde baharın gelişi büyük bir coşkuyla kutlanır ayrıca festivalde geziler, söyleşiler, tadımlar ve ot toplama etkinlikleri yapılıyor. Festivalin yapılma sebebi Mart Dokuzu geleneğine dayanıyor. Urla'da halk arasında eskilerden gelen bir gelenekle baharın gelişi "Martın 9'u olarak da bilinir (Rumi takvimde 9, Miladi takvimde 21-22 Mart) ve baharın gelişi için

şenlikler düzenlenirmiş bu gelenek 2010 yılından beri Mart Dokuzu Ot Festivali ile yaşatılıyor (Urla, 2020).

4. Sonuç

Globalleşen dünyada toplumdaki insanlar arasında zayıflarken, yerelliğin önemi giderek artmaktadır. Yerelin önem kazanması yalnızca ekonomik sebeplere bağlı olmayıp aynı zamanda yerelde yaşayan halkın yerel kimlikleri, kültürel değerleri, yaşayışları, beslenme şekilleri de turizmde önemli bir yere sahip olmasını sağlamaktadır. Bölgede yaşayan halk ve yerel yönetimler tarafından organize edilen festivaller, günümüz teknolojisinin sağladığı imkanlarla ulusal ve uluslararası alanda daha fazla tanınmaya başlamaktadır. Bu festivallere katılım oranı arttıkça, bir taraftan yerel alan küreselleşirken, diğer taraftan da yerel grupların önemi artmaktadır.

Kültürel sürdürülebilirlik ve kırsal turizm açısından festivaller yerelle dışardan gelen ziyaretçilerin kaynaşmasını sağlayarak yerelin hem ekonomik hem de sosyal kazanımlar elde etmesini sağlamaktadır. Yemek festivalleri hem kırsal bölgeler hem de düzenlenen bölgelere sağladıkları katma değerden dolayı turizmin bir bileşeni haline gelmekte ve bu festivallere ilgi artmaktadır.

Destinasyon pazarlamasındaki önemi açısından yemek festivalleri yerel kimliğin gelişmesinde de büyük bir rol sahibidir. Kırsal turizminin içerisinde barındırdığı farkındalık bölgesel kalkınma, çeşitlilik ve ülkelerin rekabeti açısından ülkelere önemli imkanlar sunmaktadır. Bu kapsamda yöresel bazda düzenlenen festivaller bölgeye ekonomik fayda sağlamakta ve bölgeyi turizm açısından çekici yapmaktadır. Festivaller, günümüz turist algısında önemli olan destinasyon farkındalığında da etkileyici bir unsur olarak kullanılmaktadır. Kırsal turizme farkındalık oluşturmasını sağlayacak olan yöresel festivallerin destinasyon pazarlaması ve bölgesel imaj açısından iyi organize edilmesi ve bu çalışmalarını yaparken yerelden kopuk şekilde değil yerelin görüş ve önerileri alınarak yapılması bu tarz festivallerin başarı oranını artıracığı yapılan çalışmalar incelendiğinde ortaya çıkan sonuçlardandır.

Kaynaklar

Alyakut Ö., Polat Üzümcü T. (2019), Gastronomi Festivallerinin Kocaeli Turizmine Katkısı: Eşme Ayva Festivali Örneği, Uluslararası Milli Mücadelede Servetiye Cephesi ve Kocaeli Tarihi - Kültürü Sempozyumu-VI, C:3, Kocaeli, 1483-1495.

Bayburs, K. Özlem(2019), Turizm Günlüğü. <https://www.turizmgunlugu.com/> 10.05.2020.

Bucak, T., Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16(30), 203-216.

Çela Ariana, Lankford Jill Knowles and Lankford Sam, “Local Food Festivals in Northeast Iowa Communities: A Visitor and Economic Impact Study”, Managing Leisure, 12, (2007), s.171–186.

Ceylan, Firuze (2019).Yenilebilir Otların Yiyecek Hazırlamada Kullanımı: Tırşik Otu (Arum Maculatum L.). Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Ceylan, Firuze ve Semra Akar Şahingöz (2019). “Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (3), 2204-2225. www.jotags.org,10.05.2020.

Cömert, Menekşe ve Kadir ÇETİN(2017). “ Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(54), 10921101. www.sosyalarastirmalar.com, 10.05.2020

Dalgın, T., Atak, O., ve Çeken, H. (2016). Festivallerin Bir Kırsal Turizm Çekiciliği Olarak Önemi. Journal Of International Social Research, 9(47).

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. International Journal of Social and Economic Sciences, 3(2), 29-34.

İnaltonç, T. (2015). Türkiye'nin Otları; <http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html-7/ingredients-used-in-turkishcuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html> (10.05.2020).

Karaca, Oya B., Oya Yıldırım ve Celil Çakıcı(2015). “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3) ,27-42.

Kılıçhan, Reha ve Hasan Köşker(2015). “Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği”,Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3),102-115.

Milas Belediyesi, 2020. <http://www.milas.bel.tr/10.05.2020>.

Özkan, Esin, Samet Can Curkan ve Engin Can Sarak(2015). “Festivallerin Katılan Ziyaretçiler Üzerine Etkileri: Alaçatı Ot Festivali Örneği”, Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi ,6 (14), ss.59-69.

Saatçi, G. ve Yalçınkaya T. (2018). Yöresel Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Etkileri: Alaçatı Ot Festivali Örneği”, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, İwact'18 Özel Sayısı, 153-170. <http://www.yyusbedergisi.com/dergi/>, 10.05.2020.

TDK, 2020. Türk Dil Kurumu. Erişim Adresi: <http://www.tdk.gov.tr>

Turan, G. (2005, Haziran). İkinci Yeni'den sonra olan biten ne? Varlık, 1173, 3-5.

Timur, N, Çevik S ve Kıcırcı K G. “Etkinlik Turizmi: Kültür Başkenti Etkinliklerinin Başarı Unsurları Üzerine Bir Değerlendirme Özet” (2014). ss 56-83.

Torun, E. (2013). Kırsal turizmin bölge insanına katkıları. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2013(1), 31-37.

TURSAB, 2020. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği. Erişim adresi: <https://www.tursab.org.tr/10.05.2020>.

Yavuz, Gülser (2019). “Gastronomi Temalı Festivaller ve Alaçatı Ot Festivali'nde Stant Açan Yerel Halk Üzerine Bir Araştırma”, Şu Kitapta:Prof. Dr. Burçin Cevdet Çetinsöz. VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyum (Kırsal Turizm) Bildiriler Kitabı . Anamur-Mersin: Mersin Üniversitesi Yayın Evi,1(1),765777.).

Yemenoğlu, E., Dalgın, T., ve Çeken, H. (2013). Geleneksel Festivallerin Kırsal Turizm Üzerindeki Etkiler: Denizli-Honaz Kiraz Festivali Örneği. International Journal of Social and Economic Sciences, 3(1), 16-21.

