



Lezzet dolu dört gün Gurme İzmir'in tadı damaklarda kaldı

Gurme İzmir adı altında düzenlenen Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı ile 9. Ekoloji İzmir Fuarı, lezzet dolu dört gün yaşattı. Sektör profesyonelleri ile son tüketiciler, ekolojik ürünlerden zeytin ile zeytinyağına, süt ile süt ürünlerinden şaraba kadar birçok ürünü inceleme fırsatı yakaladı. Dünyaca ünlü tadım uzmanları ile ünlü şefler ve sektörün önde gelen isimleri fuarizmir'de buluştu.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından düzenlenen ve Türkiye'nin ihracatına katkı yapması beklenen Gurme İzmir'de yerli üreticiler ile yabancı alıcılar 9-11 Mayıs tarihleri arasında fuarizmir'de bir araya geldi. Gurme İzmir adı altında düzenlenen Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı ile 9. Ekoloji İzmir Fuarı'nda lezzet dolu dört gün yaşandı.

Gurme İzmir kapsamında B Holü'nde gerçekleştirilen Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı ünlü aşçıları, tadım uzmanlarını fuarizmir'de buluşturdu. Ziyaretçiler zeytin, zeytinyağı, süt ürünleri ve şarapla ilgili etkinliklerde lezzetli anlar yaşadı. 9. Ekoloji İzmir Fuarı da Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın desteği ve Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği (ETO) işbirliği ile aynı tarihlerde düzenlendi. Sertifikalı organik ürünlerin sergilendiği, kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarının katıldığı ve çeşitli etkinliklerin yer aldığı 9. Ekoloji İzmir Fuarı, A Holünde gerçekleşti. Fuar kapsamında uluslararası buluşmalar, sektörel paylaşımlar, Türkiye'nin organik gıda sektöründeki yeriyile ilgili toplantılar yapıldı. Sektörü buluşturan Gurme İzmir Fuarı, önümüzdeki yıl 6 - 9 Mart tarihlerinde yine fuarizmir'de gerçekleşecek.

Türk ürünleri dünyaya açılıyor

Olivtech Fuarı'nda İzmir başta olmak üzere Adana, Ankara, Aydın, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Denizli, Elazığ, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Manisa, Mersin, Muğla ile Tekirdağ'dan 218 yerli, İtalya'dan da iki olmak üzere toplam 220 katılımcı yer aldı. Fuara Tunus, Ürdün, Lübnan, İran, Mısır, Irak, Cezayir, Suudi Arabistan, Fas, Filistin, İtalya, İspanya, Yunanistan, Polonya ve Hollanda'dan ziyaretçiler geldi. Katılımcılarla yapılan ikili görüşmelerle Türk zeytini, zeytinyağı, süt ürünleri ve şarabı dünyaya açıldı. Katılımcılar, ticari anlaşmalar yapma fırsatı yakaladı.

Yemeklerden tattılar

Olivtech Fuarı'nda ziyaretçiler, zeytin ile zeytinyağı başta olmak üzere süt ürünleri ve şarap



stantlarında tadımlar yapma olanağı buldu. Fuar kapsamında gerçekleşen etkinliklerde usta şefler, ünlü tadımcılar ile alanında uzman konuşmacılar fuarizmir’de buluştu. Hollandalı ünlü şef Wilco van Herpen başta olmak üzere Aç Gezenler Grubu’ndan Furkan Akça ve Umut Zurnacı, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları Bölümü’nden eğitmen şef Tolga Kamiloğlu, İzmir Aşçılar Derneği’nden şefler Ümit Uçar ile Caner Aydoğdu, Bomontimutfak’tan şef Özgür Aşçıoğlu ile Elif Çıtak yemek şovları ile ziyaretçilere hem görsel hem de damaklara hitap eden şovlar sundu. Ziyaretçiler zeytinyağı, süt ürünleri kullanılarak yapılan tarifleri dikkatle takip etti ve hazırlanan yemeklerden tattı.

Ünlü tadımcılarla şarap yolculuğu

Ünlü tadım uzmanlarıyla birlikte ziyaretçiler şarap tadımı da yaptı. Şarapseverler, “Levon Bağış ile Bağdan Kadehe Şarap” adlı Tadım Atölyesi’nde Dünyaca ünlü tadım uzmanı Levon Bağış ile çeşitli şarapları tatma olanağı buldu. Yine ünlü tadım uzmanı Tuğba Altınöz de “Tuğba Altınöz ile Kadehteki Sırlar” Tadım Atölyesi’yle Olivtech’te yer aldı. Fuarda ayrıca Wine & Spirit Education Trust (WSET) diplomalı şarap eğitmen ve uzmanı Perran Arıbal da şarap tadımı etkinliği gerçekleştirdi.

Süt ürünleri, zeytin , zeytinyağı

Gurme İzmir’de alanında uzman kişilerce zeytinyağı ve süt ürünleri tadımları yapıldı. Fuarın ilk günü tadımcılar Gülşah Satıroğlu, ikinci günü Oya Köseoğlu, üçüncü günü Elif Gökbüyük, son gün ise Ferište Öztürk Güngör “Zeytinyağı Tadım Atölyesi”nde tadım yaptırdı. İZFAŞ’ın organizasyonu ile Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) temsilcileri tarafından zeytinyağının renk, koku ve özellikleri anlatılırken, Tadım Barı’nda ziyaretçiler Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği öğrencilerinin sunumuyla katılımcı firmaların zeytin, zeytinyağı, süt ve süt ürünlerini tatma olanağı buldu. Uzmanların katıldığı Gurme Sohbetler’de zeytin, zeytinyağı sektörünün sorunları, süt ile süt ürünlerinin sektör gelişmeleri ele alındı. Ulusal Zeytin Konseyi (IOC), Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) tarafından verilen Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülleri de fuarda sahiplerini buldu.

Fuar için ne dediler?

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Davut Er, “Zeytinyağı yaşamız gereği dünyadaki alıcılarımız içine başka yağ karıştırılmamış kaliteli saf zeytinyağı aldığının bilinciyle bizimle ticaret yapıyor. İspanya, İtalya gibi rakiplerimizde bu yok. Dünyanın en büyük pazarı ABD başta olmak üzere 140 farklı ülkeye ihraç ettiğimiz zeytinyağlarımızın raflarda artık marka olmasını istiyoruz. O nedenle bu fuarı çok önemsiyoruz. Dünya bizi buradan tanıdı. Biz de İzmir’e, fuar ile birlikte dünyada zeytin ve zeytinyağının merkezi olarak tanıtmak için elimizden geleni yapacağız” dedi.

UZZK Yönetim Kurulu Başkanı Ümmühan Tibet, “Ülkemizin ilk ve tek zeytin zeytinyağı teknolojileri olan Olivtech her geçen gün daha da büyüyüp ileri gidiyor. Bu fuarla dünyaya açılacağız. Dünya çapında etkinliğini artırması adına atılacak daha çok adımlarımız var. Küçük bir holden devasa bir alana geldik. Bu güzel gelişmeleri daha çok çalışarak dünya çapında yapmamamız için hiçbir neden yok. Kime sorduysam fuarda herkes memnundu. Türk zeytincilik sektörü her geçen gün büyüyor, bu sinerji Olivtech Fuarı’na yansıyor. Geleceğe büyük bir ümitle bakıyoruz, dünyanın sayılı fuarı olmak için çabalarımız devam edecek” dedi.

Gıda Mühendisi Mahmut Ekrem Parlak, “Fuar Türkiye’deki zeytinyağı sektörünün gelişmesi açısından çok önemli. Türkiye’nin dünyaya açılması açısından zeytinyağı sektöründe önemli bir unsur fuarlar. Fuar sayesinde ihracat yapma fırsatını yakaladık. Bir anlaşma yapmış durumdayız. Bunun için müteşekkirimiz. İlerleyen yıllarda da katılmayı planlıyoruz” dedi.

Çiftlik ve Fabrika Müdürü Ali İhsan Türkyener, “Umduğumuzu bulduk. Fuar’a genelde tanıtım amaçlı katılıyoruz.. Satışlarımız internet üzerinden. Tanıtımın bize katkısı yüzde 80 ya da yüzde 90 diyebilirim. Her fuar bir tecrübedir, eksiklikler giderilerek daha iyiye ulaşılabileceğini ifade edebilirim.” dedi.

Firma sahibi Emre Sivri, “Fuar gayet başarılı. Bütün sektörün paydaşları burada birbirini görebiliyor, tanıyabiliyor. Kim neler yapıyor inceleme fırsatı buluyoruz. Hem küçük hem büyük üreticiler var, atmosfer çok iyi. Birebir temas sağlayabiliyoruz ihtiyacımız olan katılımcılarla” dedi.

En organik buluşma: Ekoloji İzmir

Sektöründe Türkiye’nin en büyük sertifikalı fuarı olan Ekoloji İzmir Fuarı da, 9-12 Mayıs tarihleri arasında Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı ile eş zamanlı olarak Gurme İzmir çatısı altında gerçekleşti.

Türkiye’yi ulusal ve uluslararası alanda temsil eden sertifikalı organik ürünleri sektörün tüm paydaşlarıyla buluşturan fuar, bir çok yeniliğe ev sahipliği yaptı. Özel tasarım alanında katılımcı firmalar bu yıl ilk kez kendi organik ürünlerini sergileme olanağı elde etti. Ziyaretçiler ise tüm ürünleri bir arada görerek yılın en iyi tasarlanmış organik ürününü seçti. Yarışma sonucu 20 firma arasından Ekolojik Market’in çilek reçeli, kefir, sade helva, keçiyoğurtlu helva, cevizli yaz helvası ile siyez makarnası, Chi firmasının süt ile yoğurdu, OTS’nin Hopbidi Meyve Küpleri ile burgu makarnası ve Arazi Organik Çay firmasının mavi çayı ile papatya çayı en çok oyu alan ekolojik ürünler oldu.



Dünyadaki sektör liderleri Türk üreticilerle buluştu

Fuar bu yıl organik gıda sektörünün dünyadaki temsilcilerinin buluştuğu bir etkinliğe de ev sahipliği yaptı. İsviçre merkezli kuruluş Bio-Foundation İşbirliği ve Uluslararası Organik Tarım Hareketi Federasyonu (IFOAM), Ege İhracatçı Birlikleri ve Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği desteği ile bu yıl ilk kez Bölgesel Organik Ticaret ve Pazarlama Platformu gerçekleşti. Avrupa'nın önde gelen şirket ve kuruluşlarından gelen sektör temsilcileri, Türkiye'de perakende ve ihracat sektörünü değerlendirdi. Textile Exchange (TE) ve İZFAŞ iş birliğinde düzenlenen Organik Pamuk Yuvarlak Masa Toplantısı'nda organik pamuk ve tekstil paydaşları ile dünyaca ünlü tekstil markaları bir araya geldi. Organik pamuk pazarında lider ülke konumunda olan Türkiye'nin sektördeki yerini masaya yatırdı. Ayrıca, Türk üreticilerin İngiltere, Almanya, Fransa, İsviçre, Avusturya, İtalya, Mısır, Kırgızistan, Tacikistan'dan katılan konuşmacılarla organik ürün ihracatının katma değerini artıracak ikili görüşmeler gerçekleştirdi.

Fuar'ın önemli olduğunu belirten Tekstile Exchange Elçisi Atila Ertem, "Bilgiye her yerden ulaşabilirsiniz ancak deneyim paylaşıldıkça çoğalır. Bu etkinliğin en büyük yararı dünyadaki başarı örneklerinin buraya getirilerek farkındalık ve vizyon geliştirmeye katkı sağlanması oldu. Uluslararası yapılması çok önemli. Dünyada neler olduğunu bilmemiz gerekli. Onlar da bizden haberdar olmalı. Birkaç sene sonra İzmir'i uluslararası kongre ve fuar merkezi haline getireceğiz. Gelen temsilciler fuardan çok memnun kaldı. İzmir'in bu anlamdaki potansiyeli, organik ürün anlamda da merkezi konumda oluşuyla beklentilerini fazlasıyla karşıladık" dedi.



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Şair Eşref Bulvarı No: 50 Montrö Kültürpark Konak 35230 İzmir / Turkey

T: +90 (232) 497 10 00 F: +90 (232) 497 10 22 | www.fuarizmir.com.tr | bilgi@izmirfair.com.tr