



ADANA TİCARET ODASI

Basın Bülteni

**Portakal Çiçeği Karnavalı kapsamında, 20 tezgâhta çalışan 100 kebab ustası,
10 bin kişi için hazırlanan 1 ton eti pişirecek:**

‘Adana Kebabı’nın tadını tüm dünya biliyor, kebabın ustaları Adana’dan çıkıyor’

Adana Ticaret Odası (ATO), Adana’nın ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımında önemli bir etkinliğe dönüşen Portakal Çiçeği Karnavalı’nda, 10 bin kişiye kebab ve şalgam dağıtarak kentin önemli marka değerlerine dönüşen iki ürünü ön plana çıkarmaya hazırlanıyor.

Bu yıl üçüncü kez düzenlenecek olmasına rağmen, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Adana Valiliği, Büyükşehir ve ilçe belediyeleri ile sivil toplum kuruluşlarının sahiplenmesiyle hızla büyüyen, “Nisan’da Adana’da Portakal Çiçeği Karnavalı” 1-5 Nisan 2015 tarihleri arasında farklı etkinliklerle gerçekleştirilecek.

“Nisan’da Adana’da Portakal Çiçeği Karnavalı’nın, 4 Nisan 2015 Cumartesi günü saat 17.30’da, Atatürk Caddesi’nde başlayıp Merkez Park’ta sona erecek olan karnaval kortejine, Adana Ticaret Odası da yöneticileri, organ üyeleri ve personelinin oluşmuş kalabalık bir grupla katılım sağlayacak.

Kortej yürüyüşünün ardından saat 19.00’da Merkez Park’taki konser alanının yanında, Adana Ticaret Odası’nca, “Adana Kebabı’nın Tadını Tüm Dünya Biliyor, Kebabın Ustaları Adana’dan Çıkıyor” sloganıyla gerçekleştirilecek olan “Kebabın Ustaları” etkinliği, gerek görsel şovu gerekse de geleneksel lezzetleriyle III. Portakal Çiçeği Karnavalı’na farklı bir renk katacak. Böylelikle Adana’nın en önemli markası olan Tescilli Adana Kebabı’nın karnaval kapsamında Adana’ya gelen misafirlerle buluşması da sağlanmış olacak. 20 tezgâhta çalışan 100 usta tarafından pişirilecek olan Adana Kebabı ile yanında bir adet şalgamın, yaklaşık 10 bin kişiye dağıtılacağı “Kebabın Ustaları” etkinliğinde 1 ton et kullanılacak.

ATO’dan konuyla ilgili olarak yapılan açıklamada, geçtiğimiz yıllarda düzenlenen bazı etkinliklerde kebabın ücretsiz dağıtılması sırasında karmaşa ve izdiham yaşandığı, bu nedenle Portakal Çiçeği Karnavalı sırasında herhangi bir olumsuzluğa meydan verilmemesi bakımından kebab+şalgam için sembolik bir bedel olan 5 TL. ücret alınacağı kaydedildi.

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila Menevşe, gelecek kuşaklara bozulmadan, aslına uygun olarak aynı damak lezzetinde taşınabilmesini sağlamaya katkıda bulunma hedefiyle “Adana Kebabı’nın Türk Patent Enstitüsü’ne tescil ettirilmesinin üzerinden geçen yaklaşık 11 yıllık süreçte önemli etkinliklere imza attıklarını söyledi. Bu kapsamda geçtiğimiz yıllarda altı kez düzenlenen Tescilli Adana Kebabı Ustalık Eğitimi’ne, yurtdışından ve yurt içinden katılan yüzlerce ustanın Adana Kebabı’nın yapımı ve pişirilmesinin inceliklerini öğrendiklerini kaydeden Menevşe sözlerini şöyle sürdürdü:

“Tescil kararının 14 Haziran 2004 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanmasıyla birlikte de, Adana Kebabı’nın Adana’nın malı olduğunu tüm dünyaya ilan ettik. Çünkü, ülkemizde ve yurtdışında yaygın olarak bilinen, beğeni ile tüketilen Adana Kebabı’nın, diğer kültür ürünlerimiz gibi yozlaşmaya başladığı bilinen bir gerçektir. Adana dışındaki birçok şehirde -Adana Kebabı- adı altında masamıza getirilen birçok yiyeceğin, kebabla uzaktan yakından bir ilişkisinin bulunmadığını da biliyorduk. İşte; Adana Kebabı’nın, Türk Patent Enstitüsü’nden Coğrafi İşaret Tescilli olmasıyla birlikte Adana Kebabı’nın bin tadı değil bir tadı olması sağlanmış, ortaya konulan kriterlerle dünyanın her yerinde aynı kalitede ve aynı lezzette sunulması sağlanmıştır. Adana’nın gerçek değerlerini, sevimli yüzünü ortaya koymak üzere başlattığımız Adana Kebabı ile ilgili çalışmalarımızı aralıksız sürdürürken, yine benzer hedeflerle düzenlenen III. Portakal Çiçeği Karnavalı’na böylesine bir etkinlikle destek vermekten büyük bir mutluluk ve gurur duyuyoruz. Adana’nın tanıtımı için son derece büyük bir şans olarak değerlendirdiğimiz, ‘Nisan’da Adana’da Portakal Çiçeği Karnavalı’nın hayırlı ve uğurlu olmasını diliyoruz, bu etkinliğimizin gerçekleşmesinde desteklerini bizden esirgemeyen başta Adana Lokantacılar ve Kebabçılar Odası olmak üzere, katkı koyan tüm kişi ve kurumlara şükranlarımızı sunuyoruz.”