



ADANA TİCARET ODASI

Basın Bülteni

Lezzetin Başkenti Adana

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila MENEVŞE
“Dünya, Adana’nın yüzlerce çeşit damak tadını keşfe çıktı.” dedi.

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila Menevşe; “Adana artık festivaller kenti olmuştur. Kültürüyle, modern toplumuyla, altyapı ve tesisleriyle ve her yıl gerçekleştirilen onlarca uluslararası festivaliyle Adana festivaller şehirdir.” dedi.

Üç gün boyunca tüm stantları ziyaret eden, Festivale katılan misafirlerle sohbet eden Adana Ticaret Odası Başkanı Menevşe, “Üç gün boyunca lezzetin birçok çeşidine ev sahipliği yapan Adana’da renkli ve coşkulu görüntülere sahne olan festivale katılarak destek veren tüm kişi ve kuruluşların emekleri yadsınamaz. Etkinliğin, şehrimizin ekonomik, kültürel ve sosyal potansiyelinin harekete geçirilmesi bakımından büyük önem taşıdığına üç gün boyunca şahit olduk. Adana yöresine ait tüm tatların, dünyadan gelen misafirlere tanıtılması Adana turizmine çok büyük katkı sağlamıştır. Kültürel çeşitliliğinin en önemli unsurlarından birinin yemek kültürü olduğunu ifade etmeliyim. Adana Ticaret Odası’nın organizatörlerinden olduğu Lezzet Festivali’nin başarılı geçmesi ve Adana’nın tanıtımına katkı sunmuş olmak bizleri mutlu etmiştir. Festival süresince Adana’nın yerel ve geleneksel mutfak kültürünü ülkemize ve tüm dünyaya tanıttık. Böylelikle Adana mutfağının tüm unsurlarını ziyaretçilerimizle paylaşırken, unutulmaya yüz tutan geleneksel yemek bilgilerimizin tanıtımına, bilinirliğinin artırılmasına ve geleceğe aktarılmasına da hizmet ettiğimize inanıyorum.” dedi.

ATO Başkanı Atila Menevşe “Festival kapsamında Adana Ticaret Odası olarak, Adana Kebabı’nın gelecek kuşaklara aslına uygun lezzetiyle taşınabilmesi için Türkiye’nin farklı kentlerinden gelen kebab ustası adaylarının eğitimini gerçekleştirdiğimiz Tescilli Adana Kebabı Eğitim çalışmamızın açılışını AB Eski Bakanı Sn. Ömer Çelik, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eski Bakanı Jülide Sarıeroğlu ve Adana Valisi Sn. Mahmut Demirtaş’ın katılımıyla gerçekleştirdik. Yapılan açılışın ardından iki gün boyunca süren eğitimin sonunda kursiyerlerimiz kebab ustalarının direktifleri doğrultusunda Adana Kebabının gelecek nesillere orijinal ve emsalsiz tadıyla taşınabilmesi için eğitim aldılar. İki günlük eğitim sonunda kursiyerler, Tescilli Adana Kebabı Eğitim sertifikasını almaya hak kazandı. Kebabın, ulusal fikri mülkiyet haklarının yanında uluslararası bir marka olarak da korunması için çalışmalarımızı her alanda sürdürüyoruz. Adana Kebabı’nı korumak ve gelecek kuşaklara bozulmadan, aslına uygun olarak aynı damak lezzetinde taşınabilmesini sağlamanın yanında, Adana Kebabı’nı uluslar arası bir marka olarak gelecek nesillere devretmek gibi bir misyon için çalışmaktayız.” dedi.