



10 - 14 Kasım 2026

Tüyap - İstanbul

Detaylı Bilgi Al



Bizi Takip Edin:



Gece
Modu



[Abone Ol](#)



Gündem

[Ana Sayfa](#) > [Gündem](#) > Ordu zengin mutfak kültürünü YEDAŞ Ordu Gastronomi Festivali'nde sergiledi

[Gastronomi haberlerine abone ol](#)





Gastronomi Festivali'nde sergiledi

Yazar: Gastronomi Dergisi

Yayın Tarihi: 3.08.2026 13:08:29

🕒 4 dakika

“

Doğal güzellikleriyle tanınan Ordu, gastronomi alanındaki potansiyelini daha görünür hale getirmek için önemli bir organizasyona ev sahipliği yaptı. Ordu Valiliği koordinasyonunda, YEDAŞ ana sponsorluğunda düzenlenen **YEDAŞ Ordu Gastronomi Festivali**, iki gün boyunca kentin zengin mutfak kültürünü, coğrafi işaretli ürünlerini ve yerel üretim gücünü gastronomi dünyasıyla buluşturdu.

Ordu Valiliği himayesinde, Ordu Büyükşehir Belediyesi ve Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, YEDAŞ (Yeşilirmak Elektrik Dağıtım A.Ş.) ana sponsorluğunda ve MA MAJOR Organizasyon tarafından düzenlenen festival, şehir merkezinde gerçekleştirilen kortej yürüyüşüyle başladı. Gastronomi profesyonelleri, şefler, protokol üyeleri ve vatandaşların katıldığı yürüyüşün ardından Tayfun Gürsoy Parkı'nda açılış programına geçildi.





kurumlarının temsilcileri, sektör paydaşları ve çok sayıda davetli katıldı.

Festival kapsamında Ordu'nun 19 ilçesine ait yöresel ürünler stantlarda ziyaretçilerle buluşurken, üreticiler ve kadın kooperatifleri de ürünlerini tanıtmaya imkânı buldu. Gastronomi söyleşileri, tadım etkinlikleri ve uygulamalı şef gösterileri organizasyonun ilgi gören bölümleri arasında yer aldı.

Mehmet Hilmi Güler: "Ordu gastronomisiyle de adından söz ettirecek"



Festivalin açılışında konuşan Ordu Büyükşehir Belediye Başkanı Dr. Mehmet Hilmi Güler, Ordu'nun sahip olduğu ürün çeşitliliği, doğal kaynakları ve çok kültürlü mutfak yapısıyla gastronomi alanında önemli bir potansiyele sahip olduğunu söyledi.

300'ü aşkın şelalesi, yaylaları, endemik bitkileri, tarımsal ürünleri ve zengin mutfak kültürüyle Ordu'nun gastronomi turizminde güçlü bir destinasyon olacağını belirten Güler, şeflerin katkılarıyla kentin mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası





Başkan Güler, Ordu'nun bugüne kadar daha çok doğal güzellikleriyle tanındığını, ancak tarihi ve kültürel zenginliğiyle birlikte gastronomisinin de kentin en önemli değerlerinden biri olduğunu söyledi.

Ordu'nun çok kültürlü yapısının mutfağına da yansıdığını belirten Güler, Türk ve Gürcü mutfaklarının bir arada yaşadığı bu zengin yapının kente önemli bir gastronomi çeşitliliği kazandırdığını ifade etti.

Turizmde büyüme beklentilerinin yüksek olduğunu ifade eden Güler, önümüzdeki dönemde kruvaziyer turizminin de devreye girmesiyle Ordu'nun ziyaretçi sayısında önemli artış beklediklerini söyledi. Gastronomi, tarih ve doğal güzellikleri bütüncül bir turizm anlayışıyla değerlendirdiklerini belirten Güler, planlanan projelerin ve yatırımların uygulamaya geçirilmesiyle bu dönüşümün sahada somut olarak görüleceğini ifade etti.

Uğur Toparlak: "Gastronomi şehirlerin marka değerini artırıyor"

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürü Uğur Toparlak ise gastronominin yalnızca damak tadına hitap eden bir unsur olmadığını, aynı zamanda kültürel mirasın korunması, yerel üretimin desteklenmesi, kadın kooperatiflerinin güçlendirilmesi, kırsal kalkınmanın teşvik edilmesi ve sürdürülebilir turizmin geliştirilmesi açısından stratejik bir değer taşıdığını söyledi.

Festival boyunca üreticilerin emeklerini doğrudan ziyaretçilerle buluşturduğunu belirten Toparlak, organizasyonun Ordu'nun gastronomi turizmindeki marka değerini güçlendireceğini ve kentin bu alandaki tanıtımına önemli katkı sağlayacağını ifade etti.





Ünlü şefler Ordu mutfağını yorumladı

Festival boyunca Özlem Mekik, Esra Tokelli, Yıldız Öz Samaha, Selim Yeşilpınar, Mehmet Ali Hatipoğlu ve Önder Yılmaz'ın yanı sıra Ordulu şefler, Ordu'nun coğrafi işaretli ve yöresel ürünleriyle hazırladıkları özel tarifleri uygulamalı gösterilerle ziyaretçilere sundu.

Şef performansları, gastronomi söyleşileri ve tadım etkinlikleri festival alanında yoğun ilgi görürken, ziyaretçiler Ordu mutfağının özgün lezzetlerini yakından tanıma fırsatı buldu.

Akif Budak: "196 yöresel lezzete ulaştık"

MA MAJOR Organizasyon adına festivalin organizatörü Akif Budak, organizasyon öncesinde ilçelerde kapsamlı saha çalışmaları yürüttüklerini, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri kayıt altına aldıklarını ve bu tariflerin kitaplaştırılması için çalışma başlattıklarını söyledi.

Festival öncesinde 155 yöresel lezzete ulaşmayı hedeflediklerini belirten Budak, organizasyon sonunda 196 farklı yöresel lezzetin ziyaretçilerle buluşturulduğunu ifade etti.

Karadeniz'in katma değeri yüksek turizm pazarında gastronominin önemli bir rol üstleneceğini belirten Budak, Ordu'nun yalnızca doğal güzellikleriyle değil, mutfağıyla da





Ordu Yemekleri Yarışması'nda dereceye girenler belli oldu

Festivalin ikinci gününde düzenlenen Ordu Yemekleri Yarışması, organizasyonun en ilgi gören etkinliklerinden biri oldu.

12 ilçeden yarışmacılar ana yemek, ot yemekleri ile tatlı ve hamur işleri olmak üzere üç kategoride hazırladıkları toplam 40 farklı tarifle jüri karşısına çıktı.

Yarışmada;

Ana Yemek kategorisinde Arzu Eraslan, Gürcü Usulü Etli Sarma ile,

Ot Yemekleri kategorisinde Şener Keskin (Fatsa Halk Eğitim Merkezi), Salamura Fındık Yaprağından Zeytinyağlı Sarma ile, Tatlı ve Hamur İşleri kategorisinde ise Gülten Güzelkol, Isabella Tatlısı ile birinciliğe layık görüldü.

Kategori birincilerine çeyrek altın, dereceye giren diğer yarışmacılara ise gram altın ve para ödülleri verildi.

Festival sonunda organizasyona katkı sağlayan kamu kurumları, özel sektör temsilcileri ve paydaşlara plaket takdim edilirken, halk oyunları gösterileri ve stant ziyaretleriyle program sona erdi.





yıllarda daha geniş uluslararası katılımıla sürdürülmesi hedefleniyor.



Etiketler: [#Gastronomi](#) [#Ordu](#) [#YEDAŞ Ordu Gastronomi Festivali](#)

Henüz yorum yapılmamış

İlk yorumu siz yazın





GÜNDEM



Nestle Türkiye, tarımın geleceği için gençleri fikir üretmeye çağırdı



Kahve posaları pipete dönüşüyor



Restoran sektörü için kötü haber: İstanbullular dışarıda tükettiği gıdaya güvenmiyor ↑



Doğadan'dan iyilik ve lezzet dolu matcha serisi



SushiCo, A' Design Award & Competition'da bronz ödül kazandı



Fasülyeli'den 'Yaşayan Sofralar' projesi



Topraktan doğan Arcadia Bağları hikâyesi 20 yaşında



1401 Coffee, süper meyve Honey Berry'yi Türkiye'de



Pendik kafe ve restoranlarında 'Camkurtaran' seferberliği

Hakkımızda İletişim Künye Reklam



Uluslararası Gastronomi Film Festivali 10-12 Temmuz'da Kars'ta



© 2026 Gastronomi Dergisi



Gastronomi Dergisi TUSİD'in yayın organıdır.

