

ORDU GASTRONOMİDEN TURİZME YÜKSELEN BİR MARKA

Karadeniz'in incisi Ordu'daydım... Bu kez yalnızca bir festivali takip etmek için değil, bir şehrin kültürünü, mutfağını, doğasını ve geleceğe uzanan vizyonunu yerinde görmek için yollara düştüm.



Ordu Valiliği koordinasyonunda, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ordu Büyükşehir Belediyesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, YEDAŞ ve paydaş kurumların katkılarıyla düzenlenen YEDAŞ Ordu Gastronomi Festivali, daha ilk andan itibaren bunun sıradan bir organizasyon olmadığını gösterdi.



Festival alanına adım attığınız anda Ordu'nun sahip olduğu zengin mutfak kültürünü hissediyorsunuz. Kadın kooperatifleri, yerel üreticiler, yöresel ürün stantları, usta şefler ve binlerce ziyaretçi aynı heyecan etrafında buluşmuştu.

Açılış programına Ordu Valisi Muammer Erol, Ordu Büyükşehir Belediye Başkanı Dr. Mehmet Hilmi Güler, Altınordu Kaymakamı

İsmail Hakkı Ertaş, Gürcistan Trabzon Başkonsolosu Nikoloz Lashvili, İl Kültür ve Turizm Müdürü Uğur Toparlak, YEDAŞ Genel Müdürü Yunus Emre Bilgi, organizatör Akif Budak, ilçe belediye başkanları, oda başkanları ve çok sayıda davetli katıldı.

Başkan Dr. Mehmet Hilmi Güler'in 'Ordu gastronomide büyük sürprizler yapacak.' sözü festivalin en önemli mesajıydı. İl Kültür ve Turizm Müdürü Uğur Toparlak da gastronominin yerel üretimi, kadın kooperatiflerini ve turizmi güçlendiren stratejik bir değer olduğunu vurguladı.



Festivalin ikinci gününde düzenlenen Ordu Yemekleri Yarışması adeta bir lezzet şölenine dönüştü. On iki ilçeden gelen yarışmacılar kırk farklı yöresel lezzeti jüriye sundu. Fındık yaprağından hazırlanan zeytinyağlı sarma ve tirmidi mantarıyla hazırlanan yöresel yemekler büyük ilgi gördü.

Festivalin en dikkat çeken bölümlerinden biri Türkiye'nin sevilen şeflerini Ordu'da buluşturmasıydı. Yıldız Öz Samaha, Özlem Mekik, MasterChef Esra Tokelli, Selim Yeşilpınar, Mehmet Ali Hatipoğlu, Önder Yılmaz ve Gurme Akif Budak, Ordu'nun yöresel ürünleriyle hazırladıkları tarifleri ziyaretçilerle paylaştı.

Festivalin yanı sıra Taşbaşı Kilisesi (Kültür Merkezi), şehrin sosyal tesisleri ve Çotanak Fındık Yağı ve Üretim Fabrikası'nı da ziyaret ettim. Dünyanın en kaliteli fındıklarının modern teknolojiyle katma değerli ürünlere dönüştürüldüğünü yerinde görmek etkileyiciydi.

Ordu; Karadeniz'in masmavi denizi, taptaze balıkları ve deniz ürünleri, Boztepe'si, yaylaları, şelaleleri, tarihi yapıları ve misafirperver insanlarıyla doğa, tarih ve gastronomiyi bir arada sunan önemli bir turizm destinasyonu. Festival boyunca yalnızca yemekleri tatmadım; Ordu'nun birlik ruhunu, üretim gücünü ve turizm vizyonunu da gördüm.

Bu başarılı organizasyonda emeği geçen başta Ordu Valisi Muammer Erol'a, Ordu Büyükşehir Belediye Başkanı Dr. Mehmet Hilmi Güler'e, İl Kültür ve Turizm Müdürü Uğur Toparлак'a, organizatör Akif Budak'a, YEDAş Genel Müdürü Yunus Emre Bilgi'ye, katkı sunan tüm kurum ve kuruluşlara teşekkür ediyorum.

Ben Ordu'yu gördüm... Gezdim... Tattım... Yazdım... Ve inanıyorum ki Ordu, gastronomisi, doğası, tarihi, denizi ve kültürel zenginliğiyle Türkiye'nin yükselen turizm markalarından biridir.