JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.org



Tescil Platformlarındaki Gastronomik Ürünler ve Gastronomi Festivallerindeki Yeri (Kastamonu Örneği)** (Gastronomic Products in Registration Platforms and Their Place in Gastronomy Festivals (The Case of Kastamonu))

Burhan SEVİM [a], ***Demet GÜNER** [b]

[a] Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

[b] Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.10.2021

Kabul Tarihi:24.12.2021

Anahtar Kelimeler

Kastamonu

Gastronomi festivalleri

Tescil platformları

Tescilli ürünler

Öz

Tescil bir ürüne kimlik kazandıran, üreticiyi koruma altına alan ve üretimi teşvik eden önemli bir unsurdur. Tescilli gastronomik ürünlerin sayısının arttırılması ülkelerin imajı ve sürdürülebilir üretim politikalarının desteklenmesi adına önemlidir. Bu araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği ile festival organizasyonlarında görevli temsilcilerin, bölgedeki tescilli ürünlere yönelik bilgi düzeyleri ölçülmüştür. Çalışmada Kastamonu'ya ait beş ayrı dalda (Coğrafi işaret, E-Ambrosia, Slow Food Presidia ve Ark of Taste, Ata Tohumu Projesi) koruma altına alınan gastronomik ürünlerin Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivallerindeki rolü araştırılmıştır. Hazırlanan mülakat sorularıyla çalışma grubundan 5 kişiyle görüşmeler gerçekleştirilmiş ve keşif yapılmıştır. Keşif araştırmasının ardından sorular tekrar şekillendirilerek uygulamaya konmuştur. Elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenmiştir. Araştırma sonucunda genel olarak tüm festival yetkililerinin Kastamonu gastronomisine ait tescilli ürünlerle ilgili bilgisinin olduğu görülmüştür. Ulusal tescil projelerine yönelik daha yaygın bir ilgi ve bilgi düzeyi olduğu görülürken, uluslararası projelere yönelik algının henüz istenilen seviyede olmadığı görülmüştür.

Keywords

Kastamonu

Gastronomy festivals

Registration platforms

Proprietary products

Abstract

Registration is an important element that gives identity to a product, protects the manufacturer and encourages production. Increasing the number of registered gastronomic products is important in terms of supporting the image of countries and sustainable production policies. In this research, the interview technique, which is one of the qualitative research methods, was applied and the knowledge level of the representatives in the festival organizations about the registered products in the region was measured. In the study, the role of the gastronomic products under protection in five different branches of Kastamonu (Geographical indication, E-Ambrosia, Slow Food Presidia and Ark of Taste, Heirloom Project) in the gastronomic festivals held in Kastamonu was investigated. With the prepared interview questions, interviews were conducted with 5 people from research sampling and exploration was made. After the exploratory research, the questions were reshaped and put into practice. The obtained data were analyzed with the MAXQDA qualitative data analysis program. As a result of the research, it has been seen that all festival officials have knowledge about the registered products of Kastamonu gastronomy. While it is seen that there is a more widespread interest and level of knowledge towards national registration projects, it has been observed that the perception towards international projects is not yet at the desired level.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

*** Sorumlu Yazar**

E-posta: demettas@kastamonu.edu.tr (D. Güner)

DOI: 10.21325/jotags.2021.936

**Bu çalışma 5. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresinde sunulan "Tescilli Gastronomik Ürünlerin Gastronomi Festivallerindeki Yeri (Kastamonu Örneği)" adlı bildirinin geliştirilmiş halidir.

GİRİŞ

Yerel ve uluslararası alanda gerçekleştirilen festivaller arasında gastronomi temalı olanlar daha ön plandadır. Özellikle, yeme alışkanlıklarının hızla değiştiği 21. yy.'da gastronomi festivalleri yerel ürünlere kimlik kazandırılması, korunması ve geliştirilmesi adına iyi bir fırsat olarak görülmektedir. Kırsal alanların yöresel lezzetleri ile ön plana çıkabilmesine olanak tanıyan gastronomi festivalleri, diğer festival türlerine göre daha geniş bir kitleye ulaşmaktadır. Düzenlenen bu etkinlikler sayesinde yerel ürünler geniş kitlelere ulaşırken, gelen ziyaretçiler de yerel ürünleri deneyimleme fırsatı yakalamaktadır (Akkuş & Yordam, 2019). Ayrıca deneyimledikleri ürünleri beğenmeleri, turistlerin o bölgeyi tekrar ziyaret etme düzeylerini olumlu yönde etkilenmektedir (Demirbilek, 2018; Büyükipekçi, 2019).

Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alması için çalışmalar devam etmektedir (KUZKA, 2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na girebilmek için şehirlerin taşıması gereken sekiz kriter vardır. Bu sekiz kriterden biri de "Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneğidir" (UNESCO, 2021). Gastronomi temalı etkinlikler yöresel ürün tanıtımında son derece etkili olduğu için, yöresel ürünlere kimlik kazandırma aşamasında bu festivallerin yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Türkiye genelinde yöresel ürünler üzerine gastronomi festivalleri düzenlenmekte ve bu ürünlerin bilinirlik düzeyleri arttırılmaya çalışılmaktadır. Aynı zamanda belli karakteristik özellikleri olan yöresel ürünler çeşitli tescil platformları üzerinden koruma altına alınmaktadır. Bu çalışmada Kastamonu'da gerçekleştirilen gastronomi festivalleri incelenmiş ve festival temsilcileriyle konu özelinde görüşmeler yapılmıştır. İncelenen festivallerde tescilli gastronomik ürünlerin rolü festival temsilcilerinin gözünden ortaya konmaya çalışılmıştır.

Kastamonu'da bugüne kadar 9 farklı gastronomi festivali düzenlenmiştir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Aynı zamanda Kastamonu, Türkiye'de en fazla coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünü olan dördüncü il konumundadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Araştırmada Kastamonu'ya ait tescilli 16 gastronomik ürün, gastronomi festivallerinde kullanılma durumlarına göre incelenmiş ve yorumlanmıştır. Çalışma kapsamında Kastamonu'ya ait beş ayrı dalda (Coğrafi işaret, E-Ambrosia, Slow Food Presidia, Ark of Taste ve Ata Tohumu Projesi) koruma altına alınan gastronomik ürünlerin Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivallerindeki rolü araştırılmıştır. Festival organizasyonlarındaki görevli temsilcilerin, bu ürünlere yönelik tanıtım ve yaygınlaştırma faaliyetleri konusundaki görüşleri alınmıştır. Çalışma, söz konusu gastronomik ürünlere yönelik tanıtım alanında değerlendirmelerde bulunmak ve mevcut eksikliklerin tespit edilerek çözüme kavuşturulmasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda çalışmanın temellendirildiği araştırma soruları şöyledir:

-Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivallerinde Kastamonu'ya ait tescilli ürünlerin kullanım oranı nedir?

-Ulusal ve uluslararası düzeyde Kastamonu'ya özgü koruma altına alınan gastronomik ürünlerin tanıtım ve yaygınlaştırma faaliyetleri konusunda yerel temsilcilerin görüşleri nelerdir?

Literatür İncelemesi

Gastronomik Ürünleri Tanıtan ve Koruma Altına Alan Platformlar

Araştırma kapsamında gastronomik ürünleri koruma altına alan beş tescil projesinden bahsedilmektedir. Bu nedenle bu bölümde "Coğrafi işaret, E-Ambrosia, Slow Food Presidia, Ark of Taste ve Ata Tohumu Projesi" detaylı ele alınmıştır.

Coğrafi İşaret

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilen coğrafi işaretler ulusal anlamda bir ürüne kimlik kazandırmakta ve o ürünün üretim faaliyetlerini desteklemektedir (Gökovalı, 2007). Coğrafi işaretle tescillenen ürünler kimlik kazanarak taklitlerine karşı koruma altına alınmış olmaktadır. Aynı zamanda coğrafi işaretler, koruma altına aldığı ürünlerin kalitesinin sürdürülebilirliğini sağlayarak bilinen özelliklere uygun şekilde üretilmesini desteklemektedir.

Coğrafi işaretler; mahreç işareti ve menşe adı olmak üzere iki farklı grup altında verilmektedir. Belirgin bir özelliğe sahip, belli bir yöre ile özleşen ürünlerin üretim, işleme ya da diğer süreçlerden en az birinin, belirlenen coğrafi alan içinde gerçekleşmesi ile ortaya çıkan ürünlere mahreç işareti verilmektedir. Ancak bir ürünün tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alan dâhilinde doğal unsurlarla elde ediliyorsa buradaki işaretleme menşe adı altında yapılmaktadır. Menşe adı alan ürünlerin, üretiminden işlenmesine kadar tüm süreçlerin belirlenen coğrafi alan içinde gerçekleşmesi zorunludur. Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerin %62,8'i mahreç işaretine ve % 36,8'i menşe adına sahiptir. Ürünlerin kalan %0,4'lük kısmı ise geleneksel ürün adı ile tescillenmiştir (TÜRKPATENT, 2021).

Türkiye'de birçok il coğrafi işaretli ürün sayısını arttırmak için rekabet içindedir. En fazla coğrafi işaretli gastronomik ürünü olan iller arasında 18 gastronomik ürün ile Kastamonu dördüncü sırada yer almaktadır. Kastamonu'ya ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler şunlardır (TÜRKPATENT, 2021):

- *Daday Etli Ekmeği*
- *Kastamonu Siyez Bulguru*
- *Kastamonu Siyez Buğdayı*
- *Kastamonu Siyez Unu*
- *Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi*
- *Kastamonu Çekme Helvası*
- *Pınarbaşı Kara Çorba*
- *Taşköprü Kuyu Kebabı*
- *Kastamonu Üryani Eriği*
- *Devrekani Cırık Tatlısı*
- *Devrekani Hindi Banduması*
- *Kastamonu Pastırması*
- *Kastamonu Simidi*
- *Taşköprü Sarımsağı*
- *Tosya Pirinci*
- *Çatalzeytin Fındık Şekeri*
- *Cide Ceviz Helvası*
- *İhsangazi Ekşili Pilavı*

E-Ambrossia (Tanrı Yemeği/Sofrası)

Coğrafi işaretli ürünlerin ulusal kimliklerinin yanında uluslararası kimlik kazanması da önemlidir. Çünkü coğrafi işaretler dünyanın her yerinde yalnızca tescilin gerçekleştirildiği ülkede geçerlidir (TÜRKPATENT, 2021). Bu kapsamda coğrafi işaret alan ürünler yalnızca Türkiye sınırları içinde tescillenmiş kabul edilmektedir. Farklı ülkelerde söz konusu ürünlerin koruma altına alınabilmesi için uluslararası koruma sağlayan sistemler kapsamında başvuru yapılması gerekmektedir. Bu nedenle, Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip bir ürünün uluslararası boyutta koruma altına alınması için, Avrupa Komisyonu'na başvuru yapılmalıdır.

Avrupa Komisyonu'nda incelenip uluslararası tescil alan coğrafi işaretler ve inceleme aşamasındaki başvurular E-Ambrosia veri tabanında yer almaktadır. E-Ambrosia veri tabanında Türkiye'den şu ana kadar yedi gastronomik ürün tescillenmiştir. 23 ürün ise başvuru aşamasındadır. Tescil alan ürünler; Antep baklavası, Milas zeytinyağı, Malatya kayısısı, Bayramiç beyazı, Aydın inciri, Aydın kestanesi ve son olarak Taşköprü sarımsağıdır (European Commission, 2021). Kastamonu da bu yedi üründen biri olan Taşköprü sarımsağı ile bu listeye girmeye hak kazanmıştır.

Slow Food Presidia

Slow Food hareketi, gıda üretimindeki olumsuz etkileri (küreselleşme, endüstriyelleşme) ortadan kaldırma amacı ile kurulan ve unutulmaya yüz tutmuş gıda ürünlerini koruma altına alan bir örgüttür. Dünya üzerinde neredeyse hemen hemen her ülkeden koruma altına alınan çeşitli yöresel gastronomik ürünler Slow Food tarafından korunmaktadır. Slow Food'un inandığı felsefeye göre koruma altına alınması gereken gıdalar için ilk olarak üreticilerin desteklenmesi gerekmektedir (Essedra, 2021).

Slow Food kapsamında üretimi risk altında olan gastronomik ürünlerin tanıtımını yapan ve üretimini destekleyen projeler vardır. Bu projelerden biri olan Slow Food Presidia, nesli riski altında olan ürünler için kaliteli üretim sağlayarak, geleneksel işleme yöntemlerini koruma altına almakta (Çirişoğlu ve Olum, 2020; Slow Food, 2021) ve geleneksel gıdalar için yaşayabilir bir gelecek sağlamaktadır (Ark of Taste, 2021). Dünya çapında 79 ülkeden 622 gastronomik ürün Presidia projesi ile koruma altına alınmıştır. Bu ürünlerin dördü (Boğatepe gravyeri, Divle obruk peyniri, Ege yerli natürel sızma zeytinyağı ve Siyez buğday bulguru) Türkiye'ye aittir (Slow Food, 2021). Kastamonu da bu ürünlerden biri olan Siyez buğday bulguru ile bu listeye girmeye hak kazanmıştır.

Ark of Taste (Nuh'un Ambarı)

Slow Food'un unutulmuş gıdaları yeniden keşfetme, kataloglama, açıklama ve tanıtmaya yönelik bir diğer projesi de Nuh'un Ambarı'dır. Türkiye dâhil birçok ülkeden çeşitli gastronomik ürünlerin yer aldığı bu projede; tüm dünya kültürlerine, tarihine ve geleneklerine ait küçük ölçekli kaliteli ürünlerin tanıtımını yapılmaktadır (Essedra, 2021).

Nuh'un Ambarı projesi özellikle unutulmaya yüz tutmuş yöresel gastronomik ürünleri korumakta (Şimşek ve Akkuş, 2019) ve bu ürünlere dikkat çekerek herkesi onları korumaya teşvik etmektedir. Nuh'un Ambarı listesine girmek için aday olacak ürünler belirgin özellikler taşımalı ve belli bir topluluğa ait kimliğe sahip olarak geleneksel bilgi ile bağlantılı olmalıdır. Aynı zamanda bu ürünler sınırlı miktarda üretilmeli ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmalıdır (Essedra, 2021). Nuh'un Ambarı bünyesinde şu ana kadar 150 ülkeden toplam 5.600 gastronomik ürün yer almaktadır. Kastamonu pastırması ve siyez buğday bulguru da Kastamonu'ya ait koruma altına alınan 78 Türk ürününden ikisidir. Nuh'un Ambarı listesine girmek için değerlendirme aşamasında olan 15 Türk gastronomik ürününden biri de Kastamonu adına aday olan Üryani Eriğidir (Slow Food, 2021).

Ata Tohumu Projesi

Anadolu topraklarında doğal yöntemlerle üretilen atalık tohumları güvence altına almak ve yerel çeşitlerin kaybolmasını önlemek amacıyla 2017 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından "Ata Tohumu Projesi" geliştirilmiştir. Bu proje ile ülkedeki yerel tohumların yok olmasının önüne geçilmekte ve eldeki kaynaklar devlet güvencesi ile korunarak gelecek nesillere aktarılmaktadır (Yalçın Sever, 2020). Bu proje kapsamında atalık tohuma sahip kişiler, tohumlarını projede kullanılmak üzere bakanlığa bağışlamaktadır. Orijinal tohumları diğer tohumlardan ayırmak içinse Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'ne (TAGEM) bağlı araştırma enstitülerinde görev alan uzmanlardan destek alınmaktadır (Türkiye İş Bankası, 2021).

Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesindeki kurum ve kuruluşların iş birliğiyle yürütülen Ata Tohumu Projesi kapsamında, Kandıra'nın sivri biberinden, Çorum'un 10 Dilim kavununa, Samsun'un köy salatalığından, Ayaş'ın beyaz bodur domatesine kadar birçok çeşidin genini oluşturan tohumlar koruma altına alınmış ve alınmaya devam etmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019). Kastamonu adına ise, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Ticaret ve

Sanayi Odası, Ankara Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, İhsangazi Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ve son olarak İhsangazi Belediyesi'nin girişimleri ile siyez buğdayı "Mergüze" ve "Ata" isimleriyle tescillenerek koruma altına alınmıştır (TRT Haber, 2021).

Yine Kastamonu Belediyesi öncülüğünde "Ata Tohumlarımıza Sahip Çıkıyoruz" projesinin hayata geçirilmesi ile Ata tohumu fidelerinin üretiminin artırılması beklenmektedir. Kastamonu Belediyesi tarafından projelendirilen ve yapımı süren seralarla birlikte yılda 100 bin ata tohumu fidesi üretiminin gerçekleşmesi planlanmaktadır (Habertürk, 2021).

Gastronomi Festivalleri

Yemek kültürüne ilişkin örneklerin sergilendiği gastronomi festivalleri, yiyecek unsurlarının merkezde olduğu etkinliklerdir (Çetin, vd., 2019). Bu etkinlikler hem bölgedeki katılımcılara hem de diğer bölgelerden gelen misafirlere yöresel ürünlerin tanıtılması amacıyla yapılmaktadır (Özbay & Semint, 2020). Gastronomi festivalleri, yöresel yiyecek sunumu, çeşitli yemek tarifleri, yemek ritüelleri gibi birçok unsuru içinde barındırmaktadır (Cohen & Avieli, 2004). Gün geçtikçe sayısı artan gastronomi festivalleri çoğunlukla belirli bir bölgeye ait gastronomik ürünlerin yetişme-olgunlaşma zamanı, toplanma zamanı ya da tüketilme zamanı gibi özel zamanlarda gerçekleştirilmektedir (Ekerim & Tanrısever, 2020).

Çeşitli çalışmalarda Türkiye'de düzenlenen gastronomi festivallerinin sayısının günden günde arttığı ortaya konulmuştur. İncelenen kaynaklardan elde edilen verilerle Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivalleri Tablo 1.'de listelenmiştir. Cömert ve Çetin (2017), gastronomi temalı yerel festivalleri inceledikleri çalışmalarında Türkiye genelinde 178 adet gastronomi festivali tespit etmiştir. Demirbilek (2018) ise, gastronomi festivallerinin başarısını etkileyen faktörlere yönelik gerçekleştirdiği çalışmada 389 adet gastronomi festivali gerçekleştirildiğini belirtmiştir. 2020 yılına gelindiğinde Ekerim ve Tanrısever, 367 adet gastronomi festivali düzenlendiğini tespit ederken, Çaylak-Dönmez (2020), Türkiye genelinde 446 adet gastronomi festivali düzenlendiğini ifade etmiştir. İncelenen kaynaklardan elde edilen verilerde Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivalleri şöyle listelenmiştir:

Tablo 1. Kastamonu Gastronomi Festivalleri

Kaynak	Kastamonu Gastronomi Festivalleri
Cömert & Çetin (2017) Toplam: 6	Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Kestane Balı Festivali, Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali
Demirbilek (2018) Toplam: 6	Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Bayram Pilavı Şöleni, Bal ve Ihlamur Festivali, Ihlamur ve Bal Festivali, İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali
Akkuş & Yordam (2019) Toplam: 7	Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Kastrofest, İhsangazi Siyez ve Sepetçioğlu Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Kestane Balı Festivali, Araç Şekerciler Pastacılar ve Yayla Kültürü Festivali, Çatalzeytin Ginolu Gümüş Balık Festivali
Ekerim & Tanrısever (2020) Toplam: 7	Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Kestane Balı Festivali, Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali, Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali

Tablo 1. Kastamonu Gastronomi Festivalleri (Devamı)

Çaylak-Dönmez (2020) Toplam: 8	*Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Kestane Balı Festivali, 129. Bayram Pilavı Şöleni, Bal ve Ihlamur Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali, Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali, Kastamonu Gastronomi Festivali*

Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali

Her yıl Haziran ayında düzenlenen Araç Hacıbekir Şekerciler Pastacılar ve Yayla Kültürü Festivali üç gün sürmektedir (Yıldız, 2013). Araç Belediye Başkanlığı ve İlçe Kaymakamlığı iş birliğinde düzenlenen festival, her yıl Temmuz ayında gerçekleşmektedir. Festival programında pastacılık etkinliklerine, atölye ve workshoplara, yöresel yemek yarışmalarına ve pasta yapımına yer verilmektedir (Akkuş & Yordam, 2019).

Doğanyurt Kestane Balı Festivali

Doğanyurt Kestane Balı Festivali, Doğanyurt Belediyesi tarafından Kastamonu Doğanyurt Limanı içinde düzenlenmektedir. Faaliyet ilk kez 9 Ağustos 2013 yılında gerçekleştirilmiştir (Yıldız, 2013; Türkiye Kültür Portalı, 2020). Festivalin amacı, Doğanyurt kestane balının yerel ve ulusal anlamda yaygınlığının artırılmasıdır. Her yıl Ağustos ayının ikinci haftasında düzenlenen bu festivale katılan ziyaretçi sayısının ortalama 7-8 bin olduğu belirtilmektedir (Ateş & Oktay, 2019). Pandemi döneminden önce dört kez düzenlenen Doğanyurt Kestane Balı Festivali, hem ilçenin hem de balın ulusal basında tanıtımını sağlamaktadır.

Azdavay Bal ve Ihlamur Festivali

Her yıl Temmuz ayının son haftasında düzenlenen Azdavay Bal ve Ihlamur Festivali çeşitli konser ve etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır (Zeyrek, 2013). Üç gün boyunca süren bu şenlikte konserler ve spor müsabakaları düzenlenmektedir. Şenlik boyunca Azdavay yaylasında piknik ve kamp yapma imkânı da bulunmaktadır (Aseo, 2009). Festivalde kurulan pazarlarda yöreye ait başta ıhlamur ve bal olmak üzere çeşitli gastronomik ürünler ve yöreye ait giysiler satılmaktadır.

Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali

Şenpazar belediyesi öncülüğünde 2016 yılından beri düzenlenmekte olan Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali ulusal düzeyde bir etkinliktir. Birçok gösteriye ev sahipliği yapan festivalde yöresel lezzetlerle hazırlanmış ikramlar sunulmakta ve çeşitli konserler düzenlenmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2021).

Tosya Kültür ve Pirinç Festivali

İlk kez 1987 yılında Tosya Kiraz Festivali adıyla başlatılan Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, her yılın Ağustos ayı içinde gerçekleştirilmektedir. Festival günlerinde çeşitli konser ve müsabakalara yer verilmektedir. Düzenlenen bu konser ve etkinliklere birçok yöre ve ilden çok sayıda kişi katılmaktadır (Zeyrek, 2013). Festivalden elde edilen gelirin ortalama 750-800 bin TL olduğu ifade edilmektedir (Ateş & Oktay, 2019). Pandemi dönemine kadar on sekiz kere düzenlenen festivalin, 2022 yılında on dokuzuncusunun düzenlenmesi beklenmektedir.

İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali

İhsangazi Belediyesi tarafından 2007 yılından itibaren düzenli olarak organize edilen İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali, ilk hasatla birlikte yapılmaktadır (KUZKA, 2013). Siyez bulgurunun tanıtılması ve kullanım

alanının genişletilmesi adına düzenlenen bu festivalin son gününde Sepetçioğlu yaylasına çıkılmakta ve yayla etkinlikleri organize edilmektedir (Ünal, 2013). Siyezle hazırlanan yöresel yemeklerin sunulduğu, yöresel oyun ve gösterilerin düzenlendiği bu festivale ortalama 3000 kişi katılmakta ve 30.000 TL civarında gelir elde edilmektedir (Ateş & Oktay, 2019). En son otuz dördüncüsü düzenlenen festivalin, pandemi sonrasında tekrar faaliyete geçeceği düşünülmektedir.

Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali

Doğal antibiyotik kaynağı olarak da bilinen Taşköprü sarımsağı bölgede "Beyaz Altın" olarak adlandırılmaktadır (Ünal, 2013). İlk olarak 1987 yılında yerel olarak başlatılan Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, üç yıl sonra uluslararası boyutta gerçekleştirilmiştir. Her yılın Ağustos ayında düzenlenen bu festivale ortalama katılım 15-20.000 civarındadır (Ateş & Oktay, 2019). Her yıl ortalama 150-200.000 TL civarında gelirin elde edildiği bu festivalde çeşitli yarışmalar, konserler ve etkinlikler düzenlenmektedir.

Çatalzeytin Antik Ginolu Gümüş Balık Kültür ve Sanat Festivali

İlki 1976 yılı olmak üzere 1984 yılına kadar belli periyotlarda düzenlenen festival şu anda aktif değildir. Çatalzeytin Ginolu Limanı'nda gerçekleştirilen festival, Temmuz ayının son haftası düzenlenmekte (Ünal, 2013) ve bölgenin tanıtımı ile ekonomisine önemli katkılar sunmaktadır. Ayrıca Karadeniz bölgesinin ilk festivali olma özelliği taşıyan Ginolu Gümüş Balık Festivali (Ateş & Oktay, 2019) birçok spor müsabakası ve şenliklere ev sahipliği yapmaktadır.

Kastamonu Gastronomi Festivali (Kastrofest)

İlk defa 27-28 Eylül 2019 tarihlerinden düzenlenen Kastamonu Gastronomi Festivali (Kastrofest), Kastamonu'nun Türkiye'deki gastronomi merkezi illerin arasına girebilmesi adına önemli bir adım olarak görülmektedir. Önde gelen şeflerin, gastronomi yazarlarının, kanaat önderlerinin, basın mensuplarının ve konuk ülke İtalya ekibinin katılımıyla gerçekleşen festivalde, Kastamonu'nun keşfedilmemiş yemek kültürü yerelden ulusala tanıtılmıştır (Kastrofest, 2021). Kaybolan yerel tarım değerleri ve nitelikli Kastamonu ürünlerinin geleceği temalı panellerin gerçekleştiği festivalde, eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik konulu söyleşiler de organize edilmiştir. Ayvalı Yahni, Kaşık Helvası, Orman Mantarlı, Otlu Siyez Risotto ve Göce Çorbası ise festival kapsamında gerçekleştirilen atölye çalışmalarından bazılarıdır (Kastrofest, 2019).

Yöntem

Araştırmanın bu bölümünde çalışmanın metodolojisi anlatılmıştır. Çalışma grubunun nasıl belirlendiği, veri toplama aracının nasıl geliştirildiği ve veri toplama sürecinin nasıl işlediğine ilişkin birçok detay bu bölümde ele alınmıştır.

Araştırma Deseni

Çalışmada araştırmanın doğası gereği durum çalışma deseni benimsenmiştir. Durum çalışmaları, bir durum hakkında birden fazla veri kaynağından yararlanılarak gerçekleştirilen metodolojik bir yaklaşımdır (Subaşı & Okumuş, 2017). Bu çalışmada da hem ikincil verilerden hem de gastronomi festivalinde görev alan temsilcilerin görüşlerinden faydalanılarak, tescilli ürünlerin gastronomi festivallerindeki kullanım durumları araştırılmıştır.

Çalışma Grubu, Kapsam ve Sınırlılıklar

Araştırma doğrudan Kastamonu'da düzenlenen gastronomi festivallerine odaklandığı için, pilav şölenleri araştırmaya dâhil edilmemiştir. Araştırmaya; Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Kestane Balı Festivali, Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali, Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali ve son olarak Kastamonu Gastronomi Festivali olmak üzere dokuz festival dâhil edilmiştir. Bu sebeple araştırmanın çalışma grubunu bu dokuz festivalin temsilcileri oluşturmaktadır. Bu kapsamda çalışma grubunun tamamına ulaşılmış ancak Kastamonu'da 2021 yılı Ağustos ayında yaşanan sel felaketi dolayısıyla iki ilçedeki temsilci ile görüşme sağlanamamıştır.

Veri Toplama Aracı

Araştırmada Kastamonu gastronomi festivallerine yönelik tüm yazılı kaynaklar incelenmiş ve nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniğine başvurulmuştur. İlk olarak Kastamonu'ya ait ilçe ve il belediye web siteleri, festival web siteleri, turizm il müdürlüğü web sitesi ve araştırmaya katkı sunacak tüm yazılı kaynaklar taranarak taranmıştır. Daha sonrasında Kastamonu'nun tescilli ürünlerine yönelik festival organizasyonlarındaki görevli temsilcilerin, bölgedeki tescilli ürünlere yönelik bilgi düzeyleri ölçülmüştür. Araştırmada kullanılan görüşme sorularının kapsam geçerliliğinin ölçülmesi için 5 kişi ile keşif araştırması yapılmıştır. Hazırlanan soru formu çalışma grubundan birkaç kişiye uygulanmış ve mülakat sonuçları, alanında uzman beş araştırmacı ile paylaşılmıştır. Uzman görüşleri ve önerileri doğrultusunda soru formunda değişiklikler yapılmış, anlam kargaşasına neden olan yerler sadeleştirilmiştir. Soru formunda, katılımcıların Kastamonu'nun ulusal ve uluslararası tescilli ürünleri ve bu ürünlere yönelik düzenlenen etkinlikler hakkındaki bilgi düzeylerini ölçen açık uçlu sorular yer almıştır.

Görüşmeler 1-20 Ağustos 2021 tarihlerinde gerçekleştirilmiş ve her bir görüşme ortalama 15-20 dk. sürmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların izinleri dâhilinde ses/görüntü kayıtları alınmıştır. Ayrıca araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulunun 02.07.2021 tarih ve 11 sayılı karar numarası ile alınmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenmiştir. Toplanan verilerin yorumlanabilmesi adına, ilk olarak görüşme formları programa aktarılmış ve her bir soruya verilen cevaplar tek tek kodlanmıştır. Veriler çözümlenirken önce bir ana kod belirlenmiş, daha sonra bu ana kodun altına katılımcılardan alınan uzun cevapların sadeleştirilmiş, öz halini ifade eden alt kodlar oluşturulmuştur.

Bulgular

Araştırma kapsamında MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenen veriler görsellerle özetlenmeye çalışılmıştır. Bulgular yorumlanırken programın görsel araçlar sekmesinde yer alan "MAXmaps" özelliğinden yararlanılmıştır. Veriler çözümlenirken katılımcı ifadelerine de yer verilmiş ve aktarılan ifadelerden çıkarımlar yapılmaya çalışılmıştır.

Tablo 2.'de yer alan demografik verilere göre, araştırmaya katılım gösteren temsilcilerin büyük çoğunluğunun (%71) lise sonrasında eğitim hayatına devam ettiği ve %43'ünün 26-35 yaş aralığında olduğu görülmektedir.

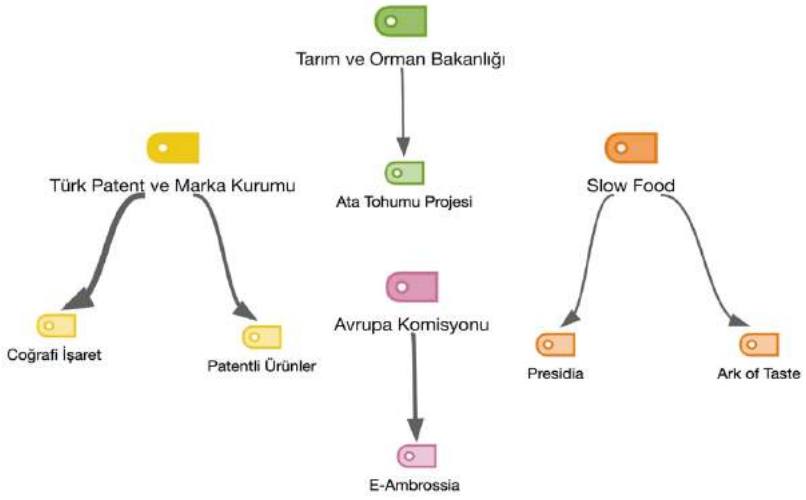
Araştırmada öncelikli olarak festival baş sorumlularına/genel koordinatörlerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Baş sorumlulara ulaşılamadığı zamanlarda ise festivalde sorumlu katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların %43'ünü festival genel koordinatörleri oluştururken, %57'sini festival komite üyeleri oluşturmaktadır.

Tablo 2. Demografik Veriler

Festivaldeki Görevi	**n**	**%**	**Eğitim Durumu**	**n**	**%**	**Yaş Durumu**	**n**	**%**
Festival Koordinatörü	3	%43	Lise	2	%28	26-35	1	%14
Festival Komite Üyesi			Ön Lisans	1	%14	36-45	3	%44
	4	%57	Lisans	2	%28	46-55	1	%14
			Lisansüstü	2	%28	56-65	1	%14
						65 ve üzeri	1	%14
Toplam	**7**	**%100**	**Toplam**	**7**	**%100**	**Toplam**	**7**	**%100**

Araştırma Verileri

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yörenin ulusal ve uluslararası alanda koruma altına alınan gastronomik ürünleriyle ilgili bilgi alınmıştır. Katılımcıların bağlı bulundukları ilçelerdeki tescilli ürünlerden en fazla coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgi sahibi oldukları görülmüştür. Katılımcıların bilgi sahibi olduğu tescil projeleri Şekil 1.'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Tescil Projeleri

Alınan cevapların frekans sıklığı okların kalınlığı ile vurgulanmıştır. Buna göre kalın oklar en sık alınan cevapları, ince oklar ise en az alınan cevapları ifade etmektedir. Şekil 1.'de görüldüğü üzere Türk Patent ve Marka Kurumu'nun "Coğrafi İşaret" projesi katılımcılardan en fazla (%71) alınan cevap olmuştur. Katılımcıların ifadelerine göre özellikle Avrupa Komisyonu'nda tescil almak uzun ve meşakkatli bir süreç olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle belediyelerin bu listeye girmek için çekimser davrandığı düşünülmektedir. Sürecin nasıl işlediğine ilişkin Avrupa Komisyonu tarafından başvurusu olumlu bulunan K1 kodlu katılımcı şöyle bir görüş bildirmiştir:

"AB başvurusu için 4-5 senelik bir süreç geçirdik. Oldukça zahmetli bir süreç. İstanbul'daki bir firmadan profesyonel destek aldık. Maalesef Türk Patent Enstitüsü kadar kolay yürümüyor bu noktada işler. Biz buraya başvururken de çok zahmetli bir süreç olduğunu ifade etmişlerdi. Geçtiğimiz Nisan ayıydı yanlış hatırlamıyorsam Tarım bakanımız açıkladı. Aralık ayında askıya çıktı Nisan ayı gibi de müjdeyi aldık."

Yapılan görüşmeler neticesinde katılımcıların kendi ilçelerinin yanı sıra diğer ilçelerdeki coğrafi işaret tescilli ürünlere yönelik bilgilerinin olduğu da söylenebilir. Konuyla alakalı K1 ve K4'den alınan cevaplar bu tespiti desteklemektedir.

K1: *"Slow food ve coğrafi işareti biliyorum. Mergüze siyez tohumu ve ata siyez tohumumuz bakanlık tarafından şu anda tescilli. Slow food konusunda Kastamonu'nun hangi ürünleri tescilli bilgim yok ama coğrafi işareti duymuştum. Siyezimiz var bizim de tescilli. Fındık şekerini de duydum. Aracın göce çorbasını duydum."*

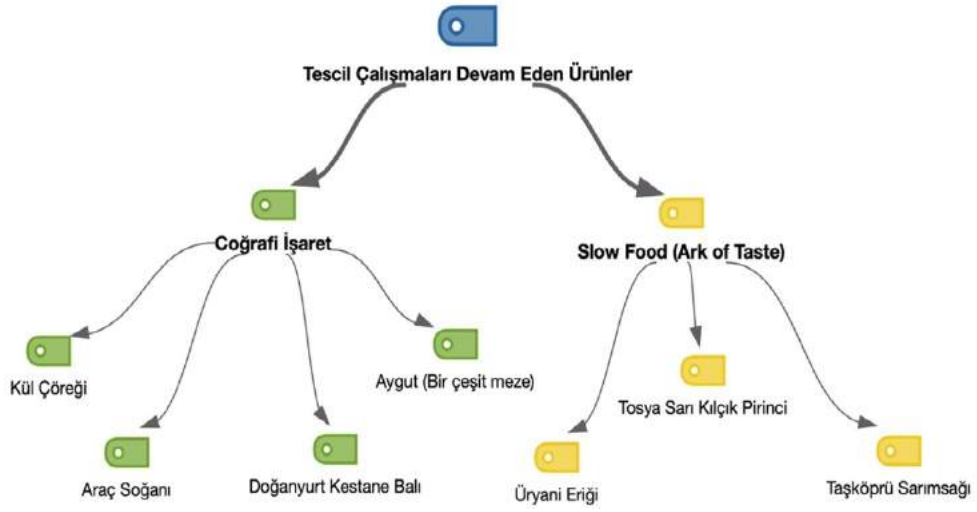
K4*: "13-14 tane tescilli ürünümüzün olduğunu biliyorum. Bunlardan iki tanesi bizde pirinç ve bıçkı. Kesenin de coğrafi işareti için uğraşıyoruz. Ankara'daki bir arkadaşımız kesenin bilimsel çalışmalarını yürütüyor hatta. Ama açıkçası sizin aracılığınızla öğrendim Slow Food birliğini. Ama düzenlediğimiz festivallerde sarı kılçık pirinci olsun bıçkımız olsun hep tanıtıyoruz. Coğrafi işaretli ürünlerimize önem gösteriyoruz."*

Diğer ilçeler dışında yalnızca kendi ilçeleri ile ilgili yorumda bulunan festival temsilcilerinin cevapları, kendi bölgelerindeki tescilli ürünlere ve tescil süreçlerine son derece hâkim olduklarını göstermektedir. Bu bakımdan söz konusu temsilcilerin, tescilli ürünlerin tanıtımını gastronomi festivallerinde çok iyi bir şekilde yapacağı düşünülmektedir. Nitekim konuyla ilgili görüş bildiren katılımcıların tescilli ürünlere yönelik hâkimiyet düzeyleri verdikleri cevaplardan anlaşılmaktadır.

K2: *"İlçede araç gazozunun patentini aldık. Göce çorbasının mahreç işareti alındı. Araç soğanının çalışmaları devam ediyor. Kül çöreğinin işlemleri ile ilgili üniversiteden destek istedik ilgileniliyor hatta şuan. Slow Food ile ilgileniyoruz ancak tam hangi ürünler koruma altında hâkim değilim. "*

K3: *"Ulusal ve uluslararası koruma altına alınan herhangi gastronomik bir ürün bulunmamaktadır; fakat ilçemizde önemli bir yere sahip Doğanyurt Kestane Balı patenti alınmış, coğrafi işaret başvurumuz yapılmış ve bu yöndeki çalışmalar halen devam etmektedir."*

K7: *"Taşköprü Sarımsağı ve Taşköprü Kuyu Kebabının Türkiye Patent Enstitüsü'nden alınmış olan coğrafi işaret tescil belgesi mevcuttur. Taşköprü sarımsağımız ayrıca geçtiğimiz aylarda belediyemizce yapılan başvurunun ardından AB Coğrafi işaret belgesi de almış ve bu anlamda ülke genelinde yedi AB Coğrafi işaret belgeli üründen biri olmuştur."*



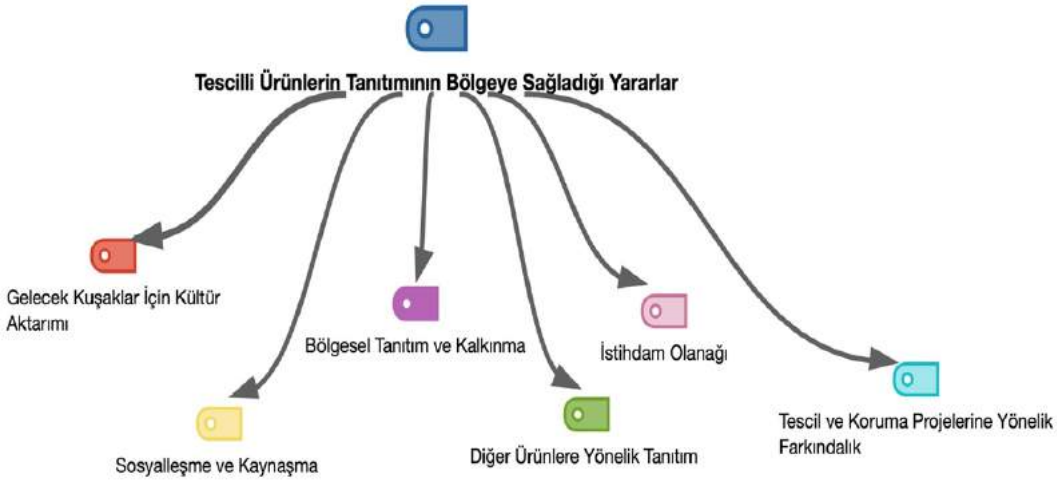
Şekil 2. Tescil Çalışması Devam Eden Ürünler

Tescil süreci devam eden ürünlerle ilgili katılımcıların bilgi düzeyleri ölçülmek istendiğinde çekimser davrananlar olduğu kadar, süreçle ilgili açıkça bilgi verenler de olmuştur. Nitekim Şekil 2.'de gösterildiği gibi dört gastronomik ürünün "Coğrafi İşaret", üç ürünün ise "Ark of Taste" projesine dâhil edilmesi için çalışmaların sürdüğü ifade edilmiştir. Bu kapsamda çalışmaları devam eden ürünlerle ilgili Kastamonu gastronomisinin destekleneceği düşünülmektedir.

Tescil kazanan ürünlerin karakteristik özelliklerine yönelik katılımcı yorumları incelendiğinde, ürünlerin fonksiyonel yönlerine ve bölgeye has üretim süreçlerine vurgu yapıldığı görülmektedir. Konuya ilişkin K2 ve K7 şu yorumları yapmıştır:

K2: *"Sarımsak Nuh'un Ambarı'na çoktan girmesi gereken bir değer. Türkiye'nin en iyi sarımsağı ama Nuh'un Ambarı listesinde yok. Başka illerin sarımsakları var bu listede. Tunceli'nin sarımsağı girmiş bizimki ihmal edilmiş. Taş köprü sarımsağı ve üryani eriği çok önemli. Özellikle üryani tamamen bu memleketin ürünü. Üryani kültürüyle beraber, marmelatı, reçeli, pelverdisi, kompostosu, şerbeti her şeyi ile üryani çok iyi bir aday. Üryani iyi işlenirse, iyi bir hikâye yazmak gerekiyor başvuru yapılacak ürüne. İyi bir form doldurmak gerekiyor. İlk etapta dediğim gibi bir Taşköprü sarımsağı ve üryani eriğini önereceğiz. Tabi Tosya sarı kılçık pirinci de arkasından gelen bir diğer ürün."*

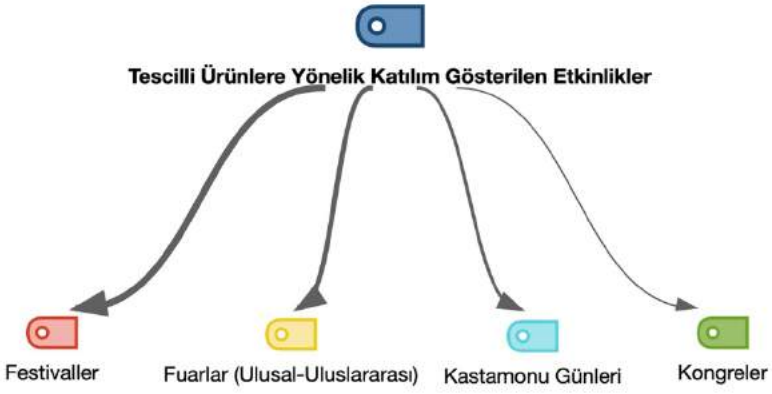
K7: *"Taşköprü sarımsağının içindeki kükürt ve fosfor mineralleri diğer sarımsaklardan çok daha yüksektir. Özellikle selenyum mineralinin sadece Taşköprü sarımsağında bulunmasından kaynaklı tescil süreci hızlanmıştır. Taşköprü kuyu kebabının ünü ise Taşköprü ilçesinden kaynaklanmaktadır. Üretim tekniği ilk defa bu ilçede kullanılmıştır. Kuyuların örme işinde harç olarak çimento yerine Taşköprü yöresindeki sarı toprak ile hazırlanan harcın kullanılması gerekmektedir."*



Şekil 3. Tescilli Ürünlerin Tanıtımının Bölgeye Sağladığı Yararlar

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde tescilli ürünlerin tanıtımının bölgeye sağladığı yararlar tartışılmıştır. Elde edilen cevaplardan toplam altı kod elde edilmiş ve en sık tekrarlanan kodlar yine en kalın oktan en inceye doğru gösterilmiştir. Katılımcıların çoğu (%71) özgün cevaplar verirken iki katılımcı (%29) ortak çıkarımda bulunarak, gelecek kuşaklar için kültür aktarımında tescilli ürün tanıtımından faydalanabileceğini ifade etmişlerdir. Gastronomi festivallerinde kullanılan tescilli ürünler bölgenin tanıtımında etkili rol oynamaktadır. Aynı zamanda tescilli ürünün tanıtımından doğan taleple birlikte bölgedeki işgücüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu ürünlerin tanıtılması,

tescil projelerinin tanıtılmasına da olanak sağlayacaktır. Yerel halkta bu konuda bir bilinç oluşturulmasının yararlı olacağı düşünülmektedir. Son olarak bölgesinin tescilli ürünleri ile birlikte memleketine olan aidiyet duygusunun artacağı düşünülen bireyler için bu festivallerin sosyalleşme ve kaynaşma ortamı oluşturabileceğine inanılmaktadır.



Şekil 4. Tescilli Ürünlere Yönelik Katılım Gösterilen Etkinlikler

Katılımcıların tescilli ürünlere yönelik en fazla (%85) katılım gösterdiği etkinliklerin festivaller olduğu görülmüştür. Nitekim yöresel bir ürünün tescil sürecinde belediyelerin aktif rol oynadığı görülmektedir. Bu nedenle belediyelerin en aktif olduğu sosyal etkinlik alanlarından birinin festivaller olduğu göz önünde bulundurulduğunda elde edilen sonuç şaşırtıcı değildir. İkinci olarak (%71) ise yine belediyelerin aktif rol oynadığı etkinliklerden bir diğeri olan ulusal ve uluslararası fuarlar yöresel ürün tanıtımında önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle Kastamonu'nun başta gastronomik öğeleri olmak üzere birçok yerel ürününün ulusal ve uluslararası fuarlarda tanıtılması katılımcıların en fazla ifade ettiği ikinci cevap olmuştur. Üçüncü olarak (%57) başta İstanbul ve Ankara olmak üzere birçok ilde düzenlenen Kastamonu günlerinde tescilli ürünler ön plana çıkartılmaya çalışılmaktadır. Son olaraksa (%29) tescilli ürün tanıtımının daha etkili bir şekilde yapılabileceğinin savunulduğu organizasyonlar ise kongre olarak ifade edilmiştir. Bu dört organizasyon türünün yanı sıra *bilgileri dâhilinde olan tüm etkinliklerde ürünlerini tanıtmaktan çekinmeyeceğini ifade eden K5, görüşlerini şöyle bildirmiştir.*

K5: *"Gastronomi temalı etkinlik olarak şöyle katılımlarımız oldu: ATO'da coğrafi işaret zirvesi yapıldı. Kastamonu'nun tüm coğrafi işaretli belediyeleri bu zirveye katıldı. Yine geçen yıl Kastrofest'e katılım gösterdik. Aslında tüm organizasyonlara katılmak istiyoruz ama ancak bilgimiz dâhilinde olanlara katılabiliyoruz. Belediye özellikle bu konuyla ilgilenemiyor ama Valilik bu konuda bir davette bulunursa katılım gösteriyoruz. Ama kendi bünyemizde özel bireysel bir çaba sarfedemiyoruz böyle gastronomi etkinlikleri için."*

Ürün tanıtımı noktasında gidilecek organizasyonlara ilişkin destek görmeyi beklediklerini ifade eden K5'in yanı sıra, uluslararası alanda adını duyurmak için ekstra bir çaba içinde olduklarını vurgulayan K7 ise görüşlerini şöyle aktarmıştır.

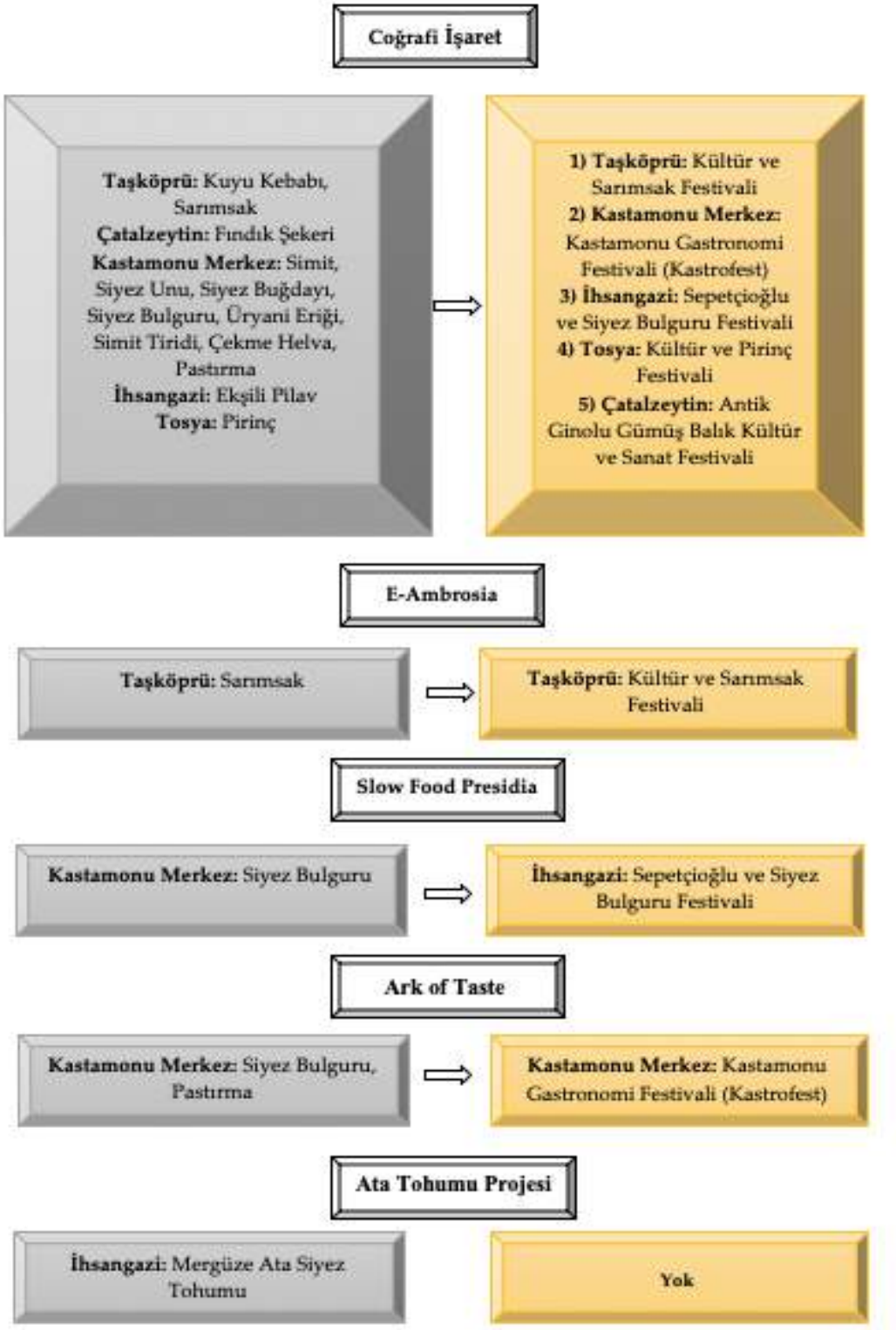
K7: *"Doğrudan gastronomi festivali olarak 2019 yılında Kastamonu ilimizde ilki gerçekleşen Gastronomi Fuarı'na katılım sağladık. Bizim açıkçası Slow City (Yavaş Şehir) olarak bir giriş yapma düşüncemiz vardı. Onla ilgili de henüz araştırma aşamasındayız. Slow Food olayında da bir yeryüzü pazarı oluşturup bu projeye dâhil olmak istedik. Hatta KUZKA ile görüşmeler gerçekleştirdik. Takip ediyoruz, gündemimizde bu konu.*

Şekil 5.'te beş farklı tescil projesine ait ürünlerin festival ve bölge dağılımları gösterilmiştir. Yapılan alan yazın ve web sitesi tarama sonuçlarına göre, farklı alanlarda tescilli 13 ürünün tanıtıldığı 5 festival olduğu görülürken,

geriye kalan 5 tescilli ürüne (Ceviz Helvası, Hindi Banduması, Cırık Tatlısı, Kara Çorba, Etli Ekmek) özgü herhangi bir festival etkinliğinin olmadığı görülmüştür. Cide, Devrekani, Pınarbaşı ve Daday ilçelerinde herhangi bir gastronomi festivalinin düzenlenmemesi bu ürünlerin tanıtımının ilçe bazında sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Dört mevsim turizme katılma olanağı sağlayan gastronomi turizmi etkinliklerinin başında gelen festivaller, bölge imajına olumlu yansımalar sağladığı gibi yüksek ekonomik getiriye de sahiptir. Bu nedenle başta bu dört ilçe olmak üzere Kastamonu'nun diğer ilçeleri de tanıtıma açık ürünlerine yönelik festival etkinlikleri düzenlemelidir. Yine 5 festival dışında kalan 4 festivalde (Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali, Doğanyurt Kestane Balı Festivali, Azdavay Bal ve Ihlamur Festivali, Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali tescilli hiçbir ürüne yer verilmemesi, Kastamonu'nun içinde bulunduğu tescil projelerinin bu ilçelerde yeterince farkında olunmadığını göstermektedir.

Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün web sitesi incelendiğinde ise Kastamonu'da düzenlenen dokuz gastronomi festivalinden üçüne (Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali, Azdavay Bal ve Ihlamur Festivali, Kastamonu Gastronomi Festivali) yönelik herhangi bir bilgilerin yer almadığı görülmüştür. Yine bahsi geçen dokuz festivalden ikisinin (Azdavay Bal ve Ihlamur Festivali, Şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali) bağlı bulunduğu belediyelerin web sitelerinde bu festivallere yönelik bir bilgi olmadığı saptanmıştır.

Araştırmada ortaya çıkan bir diğer bulgu ise, Çatalzeytin Antik Ginolu Gümüş Balık Kültür ve Sanat Festivali, Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali dışında kalan yedi festivalin hem yerel hem ulusal basında yer bulmuş olmasıdır. Ancak yapılan haberlerin içeriğinde genel olarak festival hakkında yüzeysel bilgiler olduğu görülmüştür. Festivalde tanıtılacak tescilli tescilsiz gastronomik ürünlere yönelik ise çoğunlukla yer verilmediği saptanmıştır.



Şekil 5. Tescilli Ürünlerin Bölge ve Festival Dağılımı

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Tescil, bir ürüne kimlik kazandıran, üreticiyi koruma altına alan ve üretimi teşvik eden önemli bir unsurdur. Bu nedenle dünyanın sayılı mutfaklarından biri olan Türk mutfağına dair gastronomik ürünlerin koruma altına alınması önemli bir konudur. Bu araştırmada gastronomi festivalleri temsilcileri gözünden Kastamonu'nun tescilli ürünleri değerlendirilmiştir.

Genel olarak tüm festival yetkililerinin Kastamonu gastronomisine ait tescilli ürünlerle ilgili bilgisinin olduğu görülmüştür. Ancak yapılan görüşmeler ışığında ulusal tescil projelerine yönelik daha yaygın bir ilgi ve bilgi düzeyi olduğu görülürken, uluslararası projelere yönelik algının henüz istenilen seviyede olmadığı görülmüştür. Bu durumun en büyük nedeninin festivalleri yöneten kesimin belediye çalışanı olması ve coğrafi işarete yönelik ayrı bir önem gösterilmesi olarak ifade edilebilir. Slow Food ya da Avrupa Komisyonu başvuruları için belediyelerin tek başına başvuru sürecini yönetmesi güç bir durum oluşturmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu (2021) verilerine göre, en fazla tescil başvurusunda bulunan iki kurum/kuruluştan biri belediyelerdir. Bu nedenle coğrafi işaret diğer tescil projelerine kıyasla daha fazla rağbet görmektedir.

Slow food veri tabanında yer alan ürünlerin başvuru sahipleri incelendiğinde, büyük çoğunluğun belediye dışı dernek, kurum ya da kuruluş üyesi olduğu görülmektedir. Festival temsilcilerinin büyük çoğunlukla belediye üyesi olduğu göz önünde bulundurulduğunda, gastronomi festivallerinde coğrafi işaret dışında çok fazla tescil projelerine yer verilmediği görülmektedir. Bu durum Kastamonu'nun uluslararası alanda adını duyurmuş gastronomik ürünleri için olumsuz bir imaj oluşturmaktadır.

Avrupa Birliği Komisyonu, E-Ambrosia veri tabanında Türkiye'den kayıtlı yedi üründen birinin Kastamonu Taş Köprü Sarımsağı olması sevindirici bir durumdur. Ancak, Slow Food Ark of Taste projesinde Kastamonu yerine Tunceli sarımsağı ve Nevşehir Topaç sarımsağının girmesi düşündürücü bir durumdur. Bu nedenle Kastamonu yöresel ürünlerini her alanda en iyi şekilde temsil etmeli ve desteklemelidir. Başta ulusal ve uluslararası gastronomi festivalleri olmak üzere birçok etkinlikle yöresel ürünlerin tanıtımı yapılmalı ve tescil alan ürünler ön planda tutulmalıdır. Ayrıca tescillenme potansiyeli olan ürünlerin tespiti yapılarak gerekli girişimlerde bulunulmalıdır.

Coğrafi İşaret Portalı incelendiğinde, Kastamonu'nun başvuru durumunda olan gastronomik ürünlerinin olduğu gözlemlenmektedir. Araç ilçesine ait "Akden Göce Çorbası ve Kül Çöreği", Azdavay ilçesine ait "Çam Pekmezi" ve son olarak Kastamonu merkeze ait "Kastamonu Eğşisi ve Kestane Balı" olmak üzere toplamda beş ürün başvuru durumundadır (TÜRKPATENT, 2021). Veri tabanından alınan bilgilerle katılımcılardan alınan bilgiler büyük oranda örtüştüğü için katılımcıların tescil süreciyle yakından ilgili oldukları söylenebilir. Bu beş ürüne özgü tescil sürecinin tamamlanması bölgedeki gastronomi etkinliklerine ivme kazandırılmasında önem arz etmektedir.

Yapılan alan yazın ve web sitesi taraması sonucunda, tescilli 19 ürünün gastronomi festivallerindeki kullanım durumlarında; Taşköprü, Tosya, Çatalzeytin, İhsangazi ve merkez ilçelerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Bu ilçelerdeki festival temsilcileri ile gerçekleştirilen görüşmelerde, Kastamonu'nun tescilli ürünleri başta olmak üzere tüm yerel ürünlerin festivaller aracılığı ile tanıtılmaya çalışıldığı tespit edilmiştir. Özellikle gastronomi şehri olma yolunda emin adımlarla ilerleyen Kastamonu için tescilli ürüne sahip olan ilçelerde çeşitli gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesinin ve bu etkinliklerin sayısının arttırılmasının ilçe mutfaklarının tanıtılmasındaki engelleri aşabileceği düşünülmektedir.

Gelecekte tescil sürecine ilişkin tüm detayların paylaşıldığı eğitim seminerlerinin başta belediyeler olmak üzere tüm yerel paydaşlara verilmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir. Yine Türk Patent ve Marka Kurumu ile Slow Food öncülüğündeki projeler başta olmak üzere tüm tescil projelerinde Kastamonu'ya ait ürünlerin daha fazla yer edinebilmesi için üniversitelerle iş birliği yapılmalıdır. Alanında uzman araştırmacılardan destek alınmasının tescil sürecini hızlandırarak etkili bir başvuru yapılmasına olanak sağlayacağı düşünülmektedir. Kastamonu gastronomisinin geliştirilmesi için söz konusu tescil projelerine ilişkin detaylı potansiyel araştırmaları yapılmalıdır.

Gelecek araştırmalarda Slow Food Presidia projesi kapsamında Kastamonu gastronomik ürünleri değerlendirilebilir. Yine gastronomik ürünlere tescil kazandırmada gastronomi festivallerinin rolü araştırılabilecek bir başka konu olarak görülmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu 02.07.2021 tarihi ve 11 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Akkuş, Ç., & Yordam, S. (2020). Kastamonu yemek kültürünün UNESCO yaratıcı şehirler ağı kriterleri kapsamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(2), 915-936.

Ark of Taste (2021). Retrieved from: https://arkoftaste.slowfood.ca/about-the-ark/the-presidia-project/. (Erişim Tarihi: 05.05.2021).

Aseo, E. (2009). *Kastamonu İlinin, Azdavay İlçesine Bağlı Topuk Köyünün Demografik, Evlilik, Göç ve Mesken Özellikleri Lisans Bitirme Çalışması* (Lisans Tezi) http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/58985.pdf adresinden erişildi. (Erişim Tarihi: 14.09.2021).

Ateş. S., & Oktay, K. (2019). *Kastamonu festivalleri,* İ. Mısırlı (Ed). Ankara: Detay Yayıncılık.

Büyükipekçi, B. (2019). *Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.

Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10*(54), 1092-1101.*

Çaylak-Dönmez, Ö. (2020). *Gastronomik Etkinliklerde Turistlerin Coğrafi İşaretli Ürün Deneyimi: Memnuniyet ve Davranışsal Niyete Etkisi: Adana Örneği* (Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Çetin, M., Demirel, H., & Çetin, K. (2019, 19-20 Nisan). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. *VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, Mersin.

Çirişoğlu, E., & Olum, E. (2019). Türk Mutfağındaki fonksiyonel gıdaların gastronomi turizmi açısından önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, *3*(4), 1659-1680.

Demirbilek, E. (2018). *Gastronomi festivallerinin başarısını etkileyen faktörler: Ege Bölgesi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.

Ekerim, F., & Tanrısever, C. (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(3), 2277-2297.

Essedra (2021). Retrieved from: https://www.essedra.com/tr/biyocesitlilik/nuhun-ambari/. (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

European Commission (2021). Retrieved from: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/. (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, *21*(2), 141-160.

Habertürk (2021). Alındığı uzantı: https://www.haberturk.com/kastamonu-haberleri/90369961-kastamonu-belediyesi-yilda-100-bin-ata-tohumu-fidesi-uretecek *adresinden erişildi.* (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). https://kastamonu.ktb.gov.tr/ *adresinden erişildi.* (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Kastrofest (2021). https://kastrofest.com/gastronomi-festivali/ *adresinden erişildi.* (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (2021). https://www.kuzka.gov.tr/basinda-detay.asp?H=1469&Haber=gastronomi-sehri-kastamonu-unesco-yaratici-sehirler-agi-icin-2023-yilina-hazirlaniyor adresinden erişildi (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Özbay, G., & Semint, S. (2020). Gastronomi temalı festivallerde katılımcı deneyimi üzerine bir araştırma: Uluslararası pişmaniye festivali örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 315-341.

Slow Food (2021). Retrieved from: https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/?fwp_arca_regione=karadeniz-bolgesi-en (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Subaşı, M., & Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.

Şimşek, A., & Akkuş, Ç. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Slow Food Hareketinin Değerlendirilmesi Kazakistan Örneği. *8th International Vocational Schools Symposium*, Sinop.

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2019). https://www.tarimorman.gov.tr/Haber/4054/%E2%80%98ana-Dolunun-Ata-Tohumlari *adresinden erişildi* (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

TRT Haber (2021). https://www.trthaber.com/haber/yasam/siyez-bugdayinin-tohumu-merguze-ve-ata-olarak-tescillendi-575814.html *adresinden erişildi* (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa adresinden erişildi (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Türkiye İş Bankası (2021). https://www.isbank.com.tr/blog/ata-tohumu-nedir adresinden erişildi. (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Türkiye Kültür Portalı (2021). https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/etkinlik/kasik--kestane--ceviz-ve-bal-festivali adresinden erişildi. (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2021). Retrieved from: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf (Erişim Tarihi: 14.09.2021).

Ünal, V. D. (2013). *İhsangazi İlçe Analizi*. T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı.

Yalçın Sever, C. (2021). Retrieved from: http://www.turktarim.gov.tr/Haber/444/ciftcilerden-1000den-fazla-ata-tohumu-toplandi-. (Erişim Tarihi: 05.09.2021).

Yıldız, T. (2013). *Araç İlçe Analizi*. T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı.

Zeyrek, A. G. (2013). *Azdavay İlçe Analizi*. T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı.

Gastronomic Products in Registration Platforms and Their Place in Gastronomy Festivals (The Case of Kastamonu)

Burhan SEVİM

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Demet GÜNER

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

In Turkey, gastronomy festivals are organized on local products and the awareness level of these products is tried to be increased. At the same time, local products with certain characteristics are protected through various registration platforms. In this study, gastronomy festivals held in Kastamonu were examined and interviews were held with festival representatives. The role of registered gastronomic products in the examined festivals has been tried to be revealed from the perspective of festival representatives.

9 different gastronomy festivals have been organized in Kastamonu so far (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). At the same time, Kastamonu is the fourth province in Turkey with the most geographical indication registered gastronomic products (TÜRKPATENT, 2021). In the research, 16 registered gastronomic products belonging to Kastamonu were examined and interpreted according to their use in gastronomic festivals. Within the scope of the study, the role of the gastronomic products under protection in five different branches (Geographical indication, E-Ambrosia, Slow Food Presidia, Ark of Taste and Heirloom Project) in the gastronomic festivals held in Kastamonu was investigated. Opinions of the representatives in the festival organizations on the promotion and dissemination activities for these products were received. The study was carried out in order to make evaluations in the field of promotion of the mentioned gastronomic products and to determine and solve the existing deficiencies. In this direction, the research questions on which the study is based are as follows:

-What is the rate of use of Kastamonu's registered products in gastronomy festivals held in Kastamonu?

-What are the views of the local representatives on the promotion and dissemination activities of the gastronomic products, which are unique to Kastamonu, at the national and international level?

Due to the nature of the research, the case study design was adopted in the study. In this study, the use of registered products in gastronomy festivals was investigated by making use of both secondary data and the views of the representatives who took part in the gastronomy festival. The research sampling consists of representatives of nine gastronomy festivals held in Kastamonu. In this context, the entire group was reached, but due to the flood disaster in Kastamonu in August 2021, a meeting could not be held with the representative in two districts.

In the research, all written sources for Kastamonu gastronomy festivals were examined and the interview technique, which is one of the qualitative research methods was used. First of all, the websites of the district and province municipalities of Kastamonu, the websites of the festivals, the website of the provincial directorate of tourism and all written sources that will contribute to the research were scanned. Afterwards, the knowledge level of the representatives in the festival organizations for the registered products of Kastamonu about the registered products

in the region was measured. In order to measure the content validity of the interview questions used in the research, exploratory research was conducted with 5 people.

The prepared questionnaire was applied to a few people from the research sampling and the results of the interviews were shared with five researchers who are experts in their fields. In line with expert opinions and suggestions, changes were made in the questionnaire and the places that caused confusion were simplified. The interviews were held on August 1-20 2021 and each interview lasted an average of 15-20 minutes. During the interviews, audio/video recordings were taken with the permission of the participants. The data obtained within the scope of the research were analyzed with the MAXQDA qualitative data analysis program. In addition, the ethics committee permission document required for the collection of data used in the research was obtained with the decision number 11 of the Ethics Committee of Kastamonu University, dated 02.07.2021.

In the research, primarily the festival chiefs/general coordinators were tried to be reached. While 43% of the participants are festival general coordinators, 57% are festival committee members. In the interviews with the participants, the benefits of the promotion of proprietary products to the region were discussed. While most of the participants (71%) gave original answers, two participants (29%) expressed that they could benefit from the promotion of proprietary products in the transfer of culture for future generations by making common deductions. Proprietary products used in gastronomic festivals play an effective role in the promotion of the region. At the same time, it is thought that it will contribute to the workforce in the region with the demand arising from the promotion of the registered product. The promotion of these products will also enable the promotion of registration projects. It is thought that it would be beneficial to raise awareness among the local people about this issue.

It has been observed that the events with the highest participation of the participants for the registered products are the festivals. As a matter of fact, it is seen that municipalities play an active role in the registration process of a local product. For this reason, the result is not surprising considering that one of the social activity areas where municipalities are most active is festivals.

According to the literature and website scanning results, it was seen that there were 5 festivals in which 13 registered products were promoted in different areas, while there were no festival events specific to the remaining 5 registered products. The fact that no gastronomy festivals are held in Cide, Devrekani, Pınarbaşı and Daday districts causes the promotion of these products to be limited on a district basis. Festivals, which is one of the gastronomic tourism activities that provide the opportunity to participate in tourism in all four seasons, not only provide positive reflections on the image of the region, but also have high economic returns. For this reason, especially these four districts, other districts of Kastamonu should organize festival events for their products open to promotion.

It is thought-provoking that Tunceli garlic and Nevşehir Topaç garlic are substituted for Kastamonu in the Ark of Taste project. For this reason, Kastamonu should represent and support its local products in the best way in every field. Local products should be promoted with many activities, especially national and international gastronomy festivals, and registered products should be kept in the foreground. In addition, the products with the potential to be registered should be identified and necessary initiatives should be taken.

Cooperation with universities should be made so that Kastamonu's products can have more space in all registration projects, especially the projects led by the Turkish Patent and Trademark Office and Slow Food. It is thought that

receiving support from researchers who are experts in their fields will accelerate the registration process and enable an effective application to be made. In order to develop Kastamonu gastronomy, detailed potential researches should be made regarding the registration projects in question. In future research, Kastamonu gastronomic products can be evaluated within the scope of the Slow Food Presidia project. Also, the role of gastronomic festivals in gaining registration for gastronomic products is seen as another subject that can be investigated.