



ADANA TİCARET ODASI

Basın Bülteni

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila MENEVŞE

" Adana, Lezzet Festivaliyle Kapılarını Dünyaya Açıyor" dedi.

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila Menevşe; Adana Ticaret Odası'nın düzenleyici kuruluşlarından olduğu 2. Adana Lezzet Festivali'nin 12-13-14 Ekim 2018 tarihleri arasında düzenleneceğini belirterek, tüm lezzet tutkunlarını festivale davet ediyorum. " dedi.

Menevşe, "Adana Ticaret Odası'nın düzenleyici kuruluşlarından olduğu 2. Adana Lezzet Festivali'nin 12-13-14 Ekim 2018 tarihleri arasında düzenleneceğini belirterek tüm lezzet tutkunlarını festivale davet etti. ATO Başkanı Menevşe, "Adana mutfağı zengin bir kültüre sahip. Adana bu kültürel zenginlikten fazlasıyla nasibini almış bir şehir. Adana Kebabı'nın mucidi olan Adana mutfağı en az kebabının ünü kadar geniş ve zengin. İşte bu mutfağı, bu yıl ikincisini düzenleyecek olduğumuz, Adana Lezzet Festivali'yle dünyaya tanıtacağız. 12-13-14 Ekim tarihlerinde binlerce Adana Kebabının yanında binlerce Adana lezzetini, muhteşem bir sunum ve organizasyonla Türkiye'nin ve dünyanın beğenisine sunacağız. 12-13-14 Ekim'de, 2. Adana Lezzet Festivali'ne herkesi davet ediyorum." dedi.

ATO Başkanı Atila Menevşe bu davetin yanı sıra 12-13-14 Ekim'de, 2. Adana Lezzet Festivali kapsamında gerçekleştirilecek olan Tescilli Adana Kebabı Ustalık Eğitimi hakkında bilgi verdi. Menevşe, "Adana Kebabı Adana'mızın ve hatta Türkiye'nin en bilinen markası. Bu değerli marka halinde muhafaza etmek de bizim görevimiz. Tescilli Adana Kebabı'nın marka değerini daha yükseğe taşımak istiyoruz. Bu amaca ulaşmak için yoğun çaba sarf ediyoruz. Bu çabamızın elbette en öncelikli parçası eğitim. Adana Ticaret Odası olarak, Adana Kebabı'nı gerçek lezzet ve özellikleriyle gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla coğrafi işaret olarak tescil ettirdik. Bu tescile uygun olarak Adana Kebabı yapımını öğretmek için de sertifikalı ustalık eğitimleri düzenliyoruz. Eğitimlerimizin ana gayesi Adana kebabının dejenerasyona uğratılmadan, tescille belirlenen standart içerisinde yapımını ve sunumunu öğretmek ve ustalar eliyle bu standardı korumak. Eğitim aşamasında; Kebap etinin seçilmesi, malzemelerinin hazırlanması, etinin pişirime hazır hale getirilmesi, şişlenmesi, yanında sunulacak ek lezzetlerin hazırlanması, mangalın yakılması, pişirim aşamaları ve sunumunu tüm ayrıntılarıyla öğretiyoruz. Yıllardır Kebap ustası olarak sektörde hizmet veren usta eğitimcilerin vereceği eğitimlerin yanı sıra, Tescilli Adana Kebabının fikri ve sımai haklar yönünden yasal boyutları ve gıda hijyeni gibi süreci destekleyen eğitimlerle de tüm kursiyerlerimizi donatıyoruz. Tescilli Adana Kebabı hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili eğitim almaya gönüllü herkes bu eğitime katılabilecektir. Eğitime katılım sağlamak isteyen gönüllüler, web sayfamızda yer alan formu doldurmak sureti ile Odamıza başvurabilirler" diye konuştu.