



This Project is funded by the European Union.

CUKUROVA JOURNALISTS ASSOCIATION
and
HURRIYET REGIONAL DIRECTORATE
PROJECT INTRODUCTORY TEXT



**Revealing Almost Forgotten Local Food as a Cultural Heritage
Component to Establish Functional Dialogue Channel**



This Project is funded by the European Union.

TO CULTURAL HERITAGE IN ADANA

GREAT CONTRIBUTION...

EUROPEAN UNION FUNDED PROJECT STARTED.....

GREAT SOLIDARITY FOR GASTRONOMY CULTURE

Multi-stakeholder project preparation was deemed appropriate to be supported within the scope of grant programs aimed at developing cooperation between the European Union and Turkey, especially in the cultural field, and revealing the common values of humanity. The project leadership will be carried out by the Adana Taurus Federation; Çukurova University and the Italian Wigvam Clubs non-governmental organization are co-executives. Among the project participants; There are Adana Culture and Tourism Provincial Directorate, Adana Museum Directorate, Kozan Municipality, Adana Chamber of Commerce, Çukurova Cooks Association and Kınalı Eller Women's Movement. Adana Taurus Federation president and project manager Mr. Cenap Erol explained that the main goal of the project, which will be carried out for 15 months with a large consortium, is to reveal the historical dishes of Adana and bring them into today's food menus. Cukurova University, Faculty of Architecture, Faculty Member, Nuriye SAY, who is the coordinator of the project; He emphasized that the project will make important contributions to Adana's Gastronomy strategic plan, which has been prepared especially in recent years, bringing together Adana's gastronomy-related people and institutions. In addition, in the promotional text; Within the scope of the project, it has been reported that field visits to Adana's countryside, local food competitions and the production of documentaries and written visual promotional materials are among the other objectives of the project. In addition, the project coordinator Prof.Dr. Nuriye SAY; He emphasized that the Wigvam Club, which will carry out the Italian leg of the project and is expected to promote Adana's historical dishes first in Italy and then in Europe, is a non-governmental organization that carries out many similar projects in Europe and has widespread communication. In addition, SAY stated that competent chefs affiliated with Wigvam Club will learn Adana cuisine and organize cooking courses for women from Adana.

Project manager, Mr. Cenap EROL; Emphasizing that the sharing of experiences of Italian and Turkish chefs in the field of gastronomy with organizations to be held both in Adana and Italy is the first study organized in this field in Turkey, he explained that significant gains will be obtained in many related fields, especially in the field of tourism.



This Project is funded by the European Union.

In the last part of the project introductory text, it was emphasized that Adana could become a focal point especially in domestic and foreign tourism, with this study that will reveal the uniquely rich gastronomic cultural heritage of Adana and contribute to the promotion in the international arena with its results. It was stated that the historical integrity, which will be emphasized by establishing a concrete connection with Adana's other historical assets, could be one of the effective promotional elements for the uniquely rich cultural heritage of the region and then Anatolia.

Assoc. Dr. Sait SAY

May 23, 2021



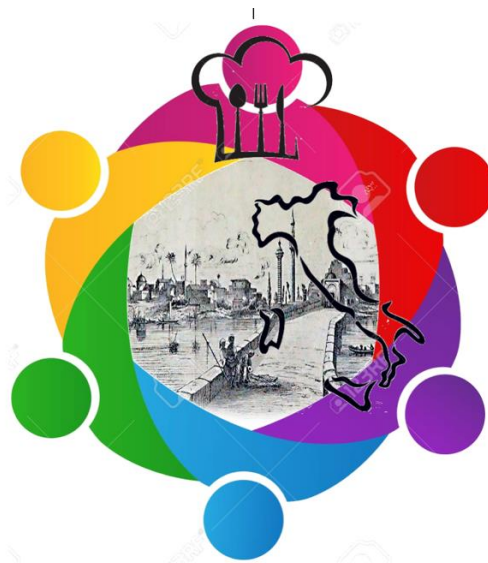
This Project is funded by the European Union.

ASSOCIAZIONE DEI GIORNALISTI DI CUKUROVA

e

DIREZIONE REGIONALE DI HURRIYET

TESTO INTRODUTTIVO DEL PROGETTO



Svelare il cibo locale quasi dimenticato come componente del patrimonio culturale per stabilire un canale di dialogo funzionale



This Project is funded by the European Union.

La preparazione del progetto multi-stakeholder è stata ritenuta appropriata per essere supportata nell'ambito di programmi di sovvenzione volti a sviluppare la cooperazione tra l'Unione Europea e la Turchia, in particolare in ambito culturale, e a rivelare i valori comuni dell'umanità. La direzione del progetto sarà affidata alla Federazione dei Tauri di Adana; l'Università di Çukurova e l'organizzazione non governativa Wigvam Clubs Italiani sono co-esecutivi. Tra i partecipanti al progetto figurano la Direzione Provinciale della Cultura e del Turismo di Adana, la Direzione del Museo di Adana, il Comune di Kozan, la Camera di Commercio di Adana, l'Associazione dei Cuochi di Çukurova e il Movimento Femminile Kınalı Eller. Il presidente e responsabile del progetto della Federazione dei Tauri di Adana, il Sig. Cenap Erol, ha spiegato che l'obiettivo principale del progetto, che sarà realizzato per 15 mesi con un ampio consorzio, è quello di rivelare i piatti storici di Adana e inserirli nei menu odierni. Il docente della Facoltà di Architettura dell'Università di Çukurova, Nuriye SAY, coordinatore del progetto; Ha sottolineato che il progetto fornirà un contributo importante al piano strategico gastronomico di Adana, elaborato soprattutto negli ultimi anni, riunendo persone e istituzioni legate alla gastronomia di Adana. Inoltre, nel testo promozionale, si segnala che nell'ambito del progetto, tra gli altri obiettivi figurano visite sul campo nelle campagne di Adana, concorsi gastronomici locali e la produzione di documentari e materiale promozionale visivo. Inoltre, il coordinatore del progetto, il Prof. Dr. Nuriye SAY, ha sottolineato che il Wigvam Club, che realizzerà la tappa italiana del progetto e si prevede promuoverà i piatti storici di Adana prima in Italia e poi in Europa, è un'organizzazione non governativa che realizza molti progetti simili in Europa e vanta un'ampia comunicazione. SAY ha inoltre affermato che chef qualificati affiliati al Wigvam Club impareranno la cucina di Adana e organizzeranno corsi di cucina per le donne di Adana.

Responsabile del progetto, Sig. Cenap EROL; Sottolineando che la condivisione di esperienze di chef italiani e turchi nel campo della gastronomia con organizzazioni che si terranno sia ad Adana che in Italia è il primo studio organizzato in questo campo in Turchia, ha spiegato che si otterranno risultati significativi in molti settori correlati, in particolare nel settore del turismo.

Nell'ultima parte del testo introduttivo del progetto, è stato sottolineato che Adana potrebbe diventare un punto di riferimento soprattutto per il turismo nazionale ed estero, con questo studio che rivelerà il patrimonio culturale gastronomico di Adana, straordinariamente ricco, e contribuirà con i suoi risultati alla sua promozione a livello internazionale. È stato affermato che l'integrità storica, che sarà sottolineata stabilendo un legame concreto con gli altri beni storici di Adana, potrebbe essere uno degli elementi promozionali efficaci per il patrimonio culturale straordinariamente ricco della regione e dell'Anatolia.