



Terra®
madre
Anadolu
İzmir 2022

2-11 EYLÜL

91.İZMİR
ENTERNASYONAL
FUARI 2022

KÜLTÜR PARK
güne

ANADOLU'NUN
BEREKETİ
DÜNYA SOFRASINDA

Tarladan sofraya gıdanın yolculuğu

Bu yıl kapılarını 91. kez açan İzmir Enternasyonal Fuarı ile eş zamanlı olarak düzenlenen “Terra Madre Anadolu İzmir” kapsamında, gıdanın “iyi, temiz, adil” dağıtılması ve tarladan sofraya yolculuğunu anlatan pek çok panel ve söyleşi gerçekleştiriliyor. “Artsın eksilmesin taşsın dökülmesin” söyleşisinde uzmanlar, tarladan sofraya gıda israfı ve sıfır atığı konuştu.

İzmir Sanat Bahçesi Söyleşi Alanı’nda, İzmir Aşçıları Derneği Başkanı Doç. Dr. Turgay Bucak moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşiye, Türkiye Aşçıları Federasyonu (TAFED) İcra Kurulu Başkanı Rahmi Yılmaz, Konak Tarım ve Orman Müdürü Ruhşan Özdemir Çiftçi, Ziraat Mühendisi Mine Pakkaner, Üretici Dr. Nevzat Eldem konuşmacı olarak katıldı.

TAFED İcra Kurulu Başkanı Rahmi Yılmaz, “İşin özü, iki boyutlu üretim ve tüketimdir. Biz her iki boyutta da yanlış yapıyoruz. Biz şefler olarak tarladan alıp misafire sunuyoruz. Bu süreçte inanılmaz açıklar var. Reçete, gramaj ve paketleme sistemleri gibi yöntemlerle bu sorunu çözmeye çalışıyoruz. Amacımız, sıfır atıkla bu ürün misafirin önüne kadar gitsin. Şimdi bunu biraz da başarmaya başladık. Bize emanet olan kaynakları iyi kullanmalı ve gelecek nesillere planlayarak bırakmalıyız” dedi.

Konak Tarım ve Orman Müdürü Ruhşan Özdemir Çiftçi, “Tüketicinin tüketim alışkanlıkları çok önemli olduğu gibi üretici ayağında da doğru hasat teknikleri bizim için çok önemli. Tüm zincir boyunca, kayıp ve israfı en aza indirecek önlemleri almamız gerekiyor. Birleşmiş Milletler tarafından desteklenen Gönüllü Hasat Projemiz ve ayrıca pandemi döneminde geliştirdiğimiz Gıda Dostu Mutfak projesiyle gıda sektöründe çalışan personele verdiğimiz eğitim modüllerimiz var. Gıdamızı Korumak Mutfak Atölyeleri ile de ev kadınlarına gıdanın israf edilmemesi için eğitimler verdik. Yapılan tüm bu çalışmaların ana odağı, üretim zincirinin başından tüketiciye kadar olan tüm süreçte farkındalık oluşturmak” diye konuştu.

Ziraat Mühendisi ve gönüllü aktivist Mine Pakkaner ise “Gıdayı üretirken kaynağında atığa engel olmak en önemli meselemiz. Nasıl doğru üretiriz? Tarımsal üretim artıklarının her birinin toprağa geri dönmesi gerekiyor. Toprakta aldığımızı toprağa geri vermediğiniz sürece ne karbon ayak izinden ne su ayak izinden ne de ekosistemden söz edebiliriz. İsrafı önlemeye tarımsal üretim ayağından, tarım girdilerini israf etmeyerek başlamalıyız” dedi.

İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin sözleşmeli üreticisi Dr. Nevzat Eldem de “Biz bir döngü yaratmalıyız. Ne üretiyorsak onun bir atığı vardır, bu atıkları layıkıyla toparlayıp



Terra®
madre
Anadolu
İzmir 2022

2-11 EYLÜL



91.İZMİR
INTERNASYONAL
FUARI 2022

KÜLTÜRPARK
izmir

ANADOLU'NUN
BEREKETİ
DÜNYA SOFRASINDA

değerlendirebilirsek daha düşük maliyetli daha sağlıklı ve daha kaliteli ürünler elde etmiş olacağız” şeklinde konuştu.

Fotoğraf: Soldan sağa - TAFED İcra Kurulu Başkanı Rahmi Yılmaz, Konak Tarım ve Orman Müdürü Ruşan Özdemir Çiftçi, İzmir Aşçıları Derneği Başkanı- Moderatör Doç. Dr. Turgay Bucak- Ziraat Mühendisi Mine Pakkaner, Üretici Dr. Nevzat Eldem.