



Giresun'un UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) Gastronomi Teması Bağlamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Giresun within the Context of UNESCO Creative Cities Network (UCCN) Gastronomy Theme)

* Mehmet ŞİMŞEK ^a

^a Giresun University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Giresun/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.05.2025

Kabul Tarihi: 01.08.2025

Anahtar Kelimeler

UNESCO

UCCN

Gastronomi turizmi

Giresun gastronomisi

Öz

Gastronominin ülkelerin, şehirlerin ve bölgelerin tanıtımında ve turist memnuniyetinin sağlanmasında önemli rol oynadığı bilinmektedir. Bu nedenle gastronomik değerler açısından zengin olan ülkeler turizmden daha fazla pay alabilmek amacıyla söz konusu zenginliklerini öne çıkaracak plan, proje ve programlar geliştirme çabası içerisinde girmektedirler. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) bu noktada önemli bir fırsat olarak görüldüğü için dünyada ve Türkiye’de birçok şehir söz konusu listeye girebilme çabası içerisinde girmişlerdir. Bu doğrultuda bu çalışmada Giresun’un UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Listesine dâhil olabilme potansiyeli incelenmiştir. Bu süreçte konuyla ilgili paydaşlarla görüşmeler yapılmış ve elde edilen bilgiler doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir. Çalışma sonucunda Giresun’un, önemli bir gastronomik mirasa ve biyolojik çeşitliliğe sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak sahip olunan bu potansiyelin ekonomiye ve turizme kazandırılması için bütüncül bir yaklaşımla, kurumlar arası koordinasyona ve uzun vadeli stratejik planlamalara ihtiyaç duyulduğu görülmüştür. Bu çalışmanın, Giresun’un gastronomik kimliğinin korunması ve küresel ölçekte tanıtılmasına yönelik politika yapıcılar, akademisyenler ve sektör temsilcileri için bir rehber niteliği taşıması umulmaktadır.

Keywords

UNESCO

Creative Cities Network

UCCN

Giresun gastronomy

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

It is widely acknowledged that gastronomy plays a significant role in promoting countries, cities, and regions, as well as ensuring tourist satisfaction. Therefore, countries rich in gastronomic values strive to develop plans, projects, and programs that highlight these assets to secure a greater share of tourism revenue. The UNESCO Creative Cities Network (UCCN) is regarded as a crucial opportunity in this regard, prompting numerous cities worldwide, including in Türkiye, to seek inclusion in this list. Accordingly, this study examines Giresun's potential for inclusion in the UNESCO Creative Cities Network under the Gastronomy theme. Throughout this process, stakeholders were consulted, and recommendations were formulated based on the findings. The study concludes that Giresun possesses a notable gastronomic heritage and rich biodiversity. However, it has been observed that realizing this potential for economic and touristic benefit requires a holistic approach, inter-institutional coordination, and long-term strategic planning. It is hoped that this study will serve as a guide for policymakers, academics, and industry representatives in preserving Giresun's gastronomic identity and promoting it on a global scale.

* Sorumlu Yazar

E-posta: mehmet.simsek@giresun.edu.tr (M. Şimşek)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1681

GİRİŞ

Antik Yunancada *gastri* (mide) ve *nomos* (yasa, kurallar) kelimelerinin birleşiminden oluşan gastronomi iyi yemek yeme, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli yemek ve/veya mutfak düzeni anlamında kullanılmaktadır (Çakır, 2009). Gastronomi kavramı her ne kadar 1800’lü yılların başlarında kullanılmaya başlamış olsa da (Scarpato, 2002), bu kavramın turizm ile birlikte değerlendirilmeye başlamasının 1900’lü yılların sonlarını bulduğu ileri sürülmektedir (Belisle, 1983). Genel anlamda yeme içme motivasyonu ile seyahat etme anlamına gelen gastronomi turizminin (Lin, Pearson ve Liping, 2011) yeme içmenin turizm sektörü içerisindeki yeri dikkate alındığında ekonomik ve sosyal anlamda kalkınmaya büyük katkı sağlama potansiyeline sahip olduğu savunulmaktadır (Wolf, 2006). Dünyada seyahat giderleri arasında yeme içmeye ayrılan payın yaklaşık %30 civarında olduğu (Richards, 2012), Türkiye açısından bakıldığında ise bu oranın % 20-25 civarında olduğu raporlanmaktadır (Gürbüz, Özaltaş Serçek ve Toprak, 2017). Söz konusu bu potansiyeli değerlendirmek isteyen ülkeler ve şehirler sahip oldukları gastronomik değerlerin farkına varmaya, korumaya ve tanıtmaya yönelik faaliyetlere ağırlık vermeye başlamışlardır. Çünkü gastronomik açıdan zengin olan ülke, bölge ve/veya şehirlerin yerel lezzetlerinin tanıtılması olumlu imaj oluşturmada yanında bilinirliğin ve ekonomik kalkınmanın gelişmesine de önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir. UNESCO yaratıcı şehirler ağının (UCCN) bu noktada önemli bir fırsat olduğu değerlendirilmektedir. Çünkü UCCN’ye katılan şehirler bir yandan kendi uygulama ve deneyimlerini paylaşma fırsatı bulurken öte yandan ağ içerisinde yer alan diğer şehirlerin deneyimlerinden yararlanma şansına sahip olmaktadır. Böylelikle UCCN’ye katılım şehirlerin tanıtımı ve markalaşmasında önemli bir araç haline gelmektedir (Gürbüz vd., 2017).

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu verilerine göre UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Türkiye’den sekiz il kayıtlı olup bu şehirlerden Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Gastronomi Teması listesinde sıralanmaktadır. Öte yandan Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri, Konya, Nevşehir, Tokat ve Erzurum illeri ise ulusal listede yer almaktadır (UTMK, 2025). Dünyanın ilk üç mutfağı arasında sayılan Türkiye’den sadece bu üç şehrin uluslararası listede yer alıyor olması kabul edilebilir bir durum değildir. Bu sebeple tarihi, kültürel ve doğal zenginlik açısından dünyada ilk sıralarda yer alan bu coğrafyadan çok daha fazla sayıda şehrin bu listede yer alması gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda köklü bir tarih, kültürel zenginlik ve eşsiz doğal güzellikler yanında, doğadan toplanan yenilebilir yeşil otlarla ve Karadeniz’e özgü balıklarla yapılan çok sayıda yemekler ile kendine özgü bir mutfak kültürüne sahip olan Giresun’un (Sunar ve Gökçe, 2019) UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması bağlamında değerlendirilmesine karar verilmiştir. Bu amaçla Giresun’da bulunan gastronomi ile ilişkili kurum, kuruluş ve STK temsilcileri ile yarı yapılandırılmış görüşme formu çerçevesinde görüşmeler yapılmış, yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bilgi ve bulgular doğrultusunda çıkarımlarda ve önerilerde bulunulmuştur.

Kavramsal Çerçeve

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN): UNESCO tarafından 2004 yılında kurulan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nın (UCCN) temel amacı: “dünyada yer alan farklı gelir seviyesinde, farklı nüfus ve farklı kapasitede olan şehirleri yaratıcı alanlarda birleştirmek” olarak açıklanmaktadır. Söz konusu birleşmenin ağı dâhil olan şehirlerin işbirliği sayesinde ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda sürdürülebilir kalkınmayı sağlayacağı savunulmaktadır (UNESCO, 2025). 2025 yılı itibarıyla UCCN’ye kayıtlı şehir sayısının üç yüz elli olduğu ve bu üç yüz elli şehrin yedi tema altında listelendikleri görülmektedir. Listede yer alan şehirlerin yetmiş beşi müzik, altmışaltısı el işi ve halk sanatları, elli altısı gastronomi, elli üçü edebiyat, kırk dokuzu tasarım, yirmi altısı film ve yirmi beşi ise medya

sanatları teması şehirleri olarak listelenmektedir (UNESCO, 2025). Her bir temanın kendine özgü hedeflerinin olduğu, bu çerçevede gastronomi temasının hedefinin, temaya dayalı ürünlerin üretimden tüketime kadar bütün aşamalarında yaratıcı pazarların ortaya çıkarılması, potansiyeli yüksek ürünlerin ise marka ürünlere dönüştürülmesi olduğu belirtilmektedir.

UCCN, gastronomi teması listesine girmek isteyen şehirlerin öncelikle gelişmiş bir gastronomiye, çok sayıda şef ve restoranın dâhil olduğu gastronomi topluluğuna sahip, geleneksel yemeklerde kullanılan yerel ürünlere, yerel bilgi birikimi ve geleneksel mutfak uygulamaları ile pişirme yöntemlerine, geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisine sahip olmaları gerekmektedir (UNESCO, 2025). Bütün bu özelliklere ilave olarak, şehirlerin, gastronomi festivallerine, yarışmalara ve diğer geniş kapsamlı tanıtım faaliyetlerine ev sahipliği yapması, çevreye saygılı ve sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmesi, eğitim kurumlarında beslenmeyi teşvik etmesi yanında, gastronomiyle ilgili okulların, müfredatlarına biyolojik çeşitliliği koruma programlarını dâhil etmesi gerektiği vurgulanmaktadır (UNESCO, 2025).

UCCN'ye başvurunun UNESCO üye devletleri ve ortak üyelerin tüm şehirlerine açık olduğu, ancak 2025 yılı çağrısında belirtildiğine göre aynı ülkeden iki farklı alanda en fazla iki başvuru yapılabileceği özellikle belirtilmektedir (UNESCO, 2025). Ayrıca ağ içerisinde yeterince temsil edilmediği varsayılan Afrika ve Arap Devletlerinden gelen başvuruların, ağın coğrafi temsiliyi geliştirmek amacıyla, teşvik edileceği vurgulanmaktadır. Öte yandan UCCN'ye üst üste iki başarısız başvuruda bulunan şehirlerin yeni başvuru yapmadan önce 4 yıllık bir erteleme süreci gerektiği belirtilmektedir.

UCCN'ye katılmak isteyen şehirlerin başvuru sürecinde ilk olarak yaratıcı şehir adaylık komitesini kurmaları ve şehrin geçmişine yönelik bir araştırma yürütmeleri gerektiği belirtilmektedir. Yapılan araştırma sonuçları doğrultusunda, şehrin sahip olduğu yaratıcı değerler ve programlar denetlenerek ve gözden geçirilerek şehir için uygun olan yaratıcı alan ve bu alana özgü özelliklerin belirlenmesinin önem arz ettiği vurgulanmaktadır (UNESCO, 2025). Bu süreçte mevcut üyelere danışılarak görüş ve önerilerinin alınması önemle tavsiye edilmektedir. Belirlenen alanda şehrin UCCN'ye katkısının formüle edilerek ilk önce şehrin belediye başkanının, devamında ise ulusal meslek kuruluşlarının ve özellikle UNESCO Milli Komisyonunun onayının alınması gerektiği belirtilmektedir. İlgili onaylardan sonra ise UCCN üyesi diğer şehirlerin onaylarının alınıp sonrasında başvurunun yapılarak sürecin tamamlanması tavsiye edilmektedir.

Gastronomi: Kelime kökeni antik Yunancaya dayandırılan gastronominin bir kavram olarak ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux'un "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" isimli kitabında kullanıldığı ve Fransızca diline yerleşmiş olduğu savunulmaktadır. Ayrıca gastronominin Charles Monselet tarafından "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz" olarak tanımlandığı ve bu kavramın 1835 yılında Fransız Akademisi tarafından sözlüğe alınması sonucunda resmen onaylanmış olduğu dile getirilmektedir (Scarpato, 2002; Mil, 2009). Bir bilim dalı olarak görülen gastronominin içinde barındırdığı gastronomik değerler; kültürel, coğrafi, toplumsal ve sosyal beslenme gibi birçok unsur sebebiyle hem fizik, kimya, biyoloji gibi fen bilimlerinin hem de ekonomi, sosyoloji, psikoloji, pazarlama gibi sosyal bilimlerin çalışma konuları arasında yer aldığı ileri sürülmektedir (Sarışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi Turizmi: Gastronomi turizmi genel anlamda farklı kültürlerle ait yiyecek içecekler ile bu yiyecek ve içeceklerin kendine özgü hazırlama, sunum ve tüketim sürecini deneyimleme amaçlı seyahatler ve bu seyahatler sonucu ortaya çıkan olaylar ve ilişkiler şeklinde tanımlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Can, 2012). Tanımdan hareketle

gastronomi turizminin üç temel unsurunun olduğu, bunların; farklı yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini görme, değişik kültürleri mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme ve yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetme şeklinde sıralanabileceği ileri sürülmektedir (Sarışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizmine yönelik çalışmalarda, turizm destinasyonlarının tanıtımı ve pazarlamasında bölgenin sahip olduğu gastronomik değerlerin önemli rol oynadığı savunulmaktadır (Kivela ve Crotts 2005). Çünkü turist memnuniyetinin ve bağlılığının ölçülmesinde bölgenin gastronomik değerlerinin ve sunulan yemeklerin anahtar rol oynadığı ileri sürülmektedir (Correia, Motial, Da Costa, ve Peres, 2008). Bu bağlamda özgün mutfığa ve gastronomik değerlere sahip şehirler bu özelliklerini öne çıkarmak ve gastronomi turizminden hak ettikleri payı alabilmek adına UCCN listesine eklenmeyi bir fırsat olarak görmektedirler. Çünkü UCCN listesinde yer alan şehirler, kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kentsel gelişim için ortak bir misyon ve vizyon çerçevesinde birlikte çalışmaktadırlar. Bu program dâhilinde üye kentler, yaratıcı şehir merkezleri ve sosyokültürel kümeler olarak adlandırılmaktadır (Şat ve Kargiglioğlu, 2023).

İlgili Çalışmalar

Literatürde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması bağlamında şehirlere yönelik yapılan çalışmalardan bazılarının ayrıntıları aşağıda verilmektedir.

Gürbüz vd., (2017) konuya yönelik yaptıkları çalışmada Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda Gastronomi Kenti Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşlerini incelemişlerdir. Yapılan inceleme sonucunda Mardin mutfağının son derece zengin olduğu, bu zenginliğin ön plana çıkarılması konusunda fikir birliği bulunduğu ancak konuya yönelik çalışmaların sınırlı olduğu ve bu çalışmaları yönlendirme konusunda bir kurum veya girişimin ön plana çıkmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tuna, Çelen, Aydın ve Özkan (2017) Kilis ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında değerlendirilmesi isimli çalışmalarında Kilis ilini UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi, zanaat ve el sanatları bağlamında değerlendirmişlerdir. Kilis'teki STK yöneticileri, yerel yönetim yetkilileri, akademisyenler, özel sektörde işletmesi bulunan kişiler ve UNESCO Türkiye temsilcileri ile yapılan görüşmeler sonucunda Kilis'in, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın, gastronomi kriterlerine uygun olduğu, zanaat ve el sanatları kriterlerinde ise bazı eksikliklerinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Akın ve Bostancı (2017) ise yaptıkları çalışmada Gaziantep'i UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında ve mevcut raporlar bağlamında değerlendirmişlerdir. Çalışma kapsamında UCCN tarafından yayımlanmış on yedi şehrin üyelik izleme raporu ile bir şehrin öz değerlendirme raporu betimsel analize tabi tutulmuş, analiz sonucunda ise UCCN tarafından üyelik izleme raporu için oluşturulan format ve sınıflandırma temelinde, gastronomi kenti Gaziantep'in yaratıcı şehir konseptine uygun olduğunun değerlendirildiği belirlenmiştir.

Akkuş ve Yordam (2020) yaptıkları çalışmada Kastamonu yemek kültürünü UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kriterleri kapsamında incelemişlerdir. Yapılan inceleme sonucunda Kastamonu'nun yemek çeşitliliği bakımından güçlü olduğunu, restoranlarında yöresel yemeklere yer verildiğini, pazarlarda yöresel ürün tezgâhlarının bulunduğunu, çeşitli yöresel ürün ve gastronomi festivalinin düzenlendiğini, eğitim kurumlarında bu alana yönelik derslerin bulunduğunu tespit etmişlerdir.

Yaldız ve Olcay (2020) Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılmasına ilişkin yerel halkın bakış açısı üzerine bir araştırma gerçekleştirilmişlerdir. Çalışma kapsamında toplam 1108 kişiden anket yoluyla veriler toplanmış ve toplanan veriler doğrultusunda katılımcıların görüşlerinin sosyo-kültürel etkiler, ekonomik etkiler, çevresel etkiler ve bilinirlik olmak üzere toplamda dört boyut altında toplandığı sonucuna ulaşılmıştır.

Zhu ve Yasami (2021) konuya yönelik yaptıkları çalışmayla gastronomi şehirleri tarafından sunulan 17 izleme raporunu tematik analiz yöntemiyle incelemişler ve üye şehirlerin gastronomi kaynaklarının geliştirilmesine yönelik altyapı, çekim, organizasyon ve eğitim olmak üzere dört temel boyut belirlemişlerdir.

Şahin ve Ünlüönen (2021) Adana'yı UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması kapsamında değerlendirmişlerdir. Konuya yönelik paydaşların oluşturduğu 19 kişiden görüşme yoluyla elde ettikleri verilere göre tüm katılımcıların UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı hakkında bilgi sahibi olduğu, Adana'nın, 2019 yılında başvuru yaptığı ancak seçilemediği, 2021 yılı başvurusu için hazırlanılmakta olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Yine veriler doğrultusunda Adana'nın gastronomi turizmi açısından zengin mutfak kültürüne sahip olduğu ve bu alanda gerçekleştirilen faaliyetlerle de öne çıkmakta olduğu tespit edilmiştir.

Özdemir ve Aydoğdu (2021) UNESCO Gastronomi Şehri Olmada Paydaş Farkındalığı: Kastamonu Örneği isimli çalışmalarında Kastamonu'nun gastronomi şehri olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvurusu ve paydaşların bu başvuruya yönelik farkındalığı anlamaya çalışmışlardır. Yapılan görüşmeler sonucunda başvuru sürecinde aktif rol almayan paydaşların Kastamonu'nun gastronomi şehri olması konusunda, sonuçtan daha umutlu olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

Arcos-Pumarola, Paquin ve Sitges (2023) yaptıkları çalışmada hangi tür kültürel turizm ürünlerinin ve eylemlerinin yaratıcı şehirlerle bağlantılı olduğunu belirlemek amacıyla NVivo tematik içerik analizi yöntemini kullanmışlardır. Çalışma sonucunda yapılan faaliyetlerin çoğunlukla el sanatları ve halk sanatları alanında yoğunlaştığı ancak söz konusu faaliyetlerin potansiyelinin yeterince keşfedilmemiş olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Şat ve Kargiglioğlu (2023) yaptıkları çalışmayla Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyelini değerlendirmişlerdir. Bu bağlamda katılımcılarla yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın sonucunda Malatya'da gastronomi konusunda faaliyette bulunan kamu ve özel eğitim öğretim kurumlarının olumlu bir yan olduğu, zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Malatya'nın geleneksel yemeklerinin sunulduğu işletme sayısının fazla olmasının olumlu olarak düşünüldüğü bulgusuna ulaşılmıştır.

Konuya yönelik yukarıda ayrıntıları verilen çalışmalar incelendiğinde çalışmalardan Akın ve Bostancı'nın (2017) çalışmasının rapor değerlendirmesi olduğu, Yaldız ve Olcay'ın (2020) çalışmasının verilerinin ise anket yoluyla elde edildiği, geriye kalan diğer çalışmaların ise paydaşlarla yapılan görüşmelerin analizine dayandığı görülmektedir. Yine çalışmalar incelendiğinde Akkuş ve Yordam (2020) ile Özdemir ve Aydoğdu'nun (2021) çalışmasının dışında Karadeniz bölgesine ve/veya Giresun iline yönelik herhangi çalışmanın olmadığı görülmektedir. Bu nedenle yapılan bu çalışmanın özgün bir değere sahip olduğu ve literatüre olumlu katkı sunacağı umulmaktadır.

Yöntem

Özü itibarıyla nitel bir çalışma olan bu araştırmada birey, grup ya da kurumların herhangi bir durumu nasıl etkiledikleri ve/veya nasıl etkilendiklerinin ortaya konulmasına olanak sağladığı için durum çalışması yaklaşımı tercih edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliğine katkı sağlamak amacıyla araştırmanın verileri literatür incelemesi, gözlem ve görüşme tekniği birlikte kullanılarak toplanmış olup, daha sistematik ve kıyaslanabilir veriler ortaya koyması ve bu yönüyle araştırmacıya kolaylık sağlaması sebebiyle görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir (Baltacı, 2019). Görüşmede katılımcılara dokuz soru sorulmuş olup bu sorular sırasıyla: Giresun'un gelişmiş bir gastronomiye sahip olduğunu düşünüyor musunuz? Açıklayınız. Giresun çok sayıda şef ve restoranın dâhil olduğu gastronomi topluluğuna sahip midir? Bunlar hangileridir? Giresun geleneksel yemeklerde kullanılan yerel ürünlere sahip midir? Bunlar nelerdir? Giresun yerel ve geleneksel bir mutfığa ve pişirme yöntemlerine sahip midir? Bu yöntemler hangileridir? Giresun geleneksel gıda pazarları ve gıda endüstrisine sahip midir? Örneklerle açıklayabilir misiniz? Giresun gastronomi festivalleri, fuarlar vb. tanıtmaya faaliyetlerine ev sahipliği yapmakta mıdır? Bunlar hangileridir? Giresun çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmekte midir? Örneklendirebilir misiniz? Giresun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi temasını teşvik etmekte midir? Nasıl teşvik etmektedir? Giresun'daki aşçılık okullarında biyolojik çeşitliliği koruma programlarına yönelik dersler okutulmakta mıdır? şeklindedir. Görüşme formunda yer alacak soruları belirlerken Akkuş ve Yordam'ın (2020) çalışmasında olduğu gibi, daha çok UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri dikkate alınmış ve konuyla ilgili iki uzman akademisyenin de görüşüne başvurulmuştur. Araştırmanın evrenini Giresun gastronomisi ile ilgili kurum, kuruluş ve STK temsilcileri oluşturmakta olup, olay, olgu ve davranışların derinlemesine incelemesine imkân vermesi sebebiyle amaca dayalı örneklem tercih edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Çalışmaya başlamadan önce Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kuruluna başvurulmuş ve kurulun 05.03.2025 tarihli ve 03/145-GD sayılı Etik Kurul Kararı ile araştırmaya başlanmıştır. Görüşmeler, yarı yapılandırılmış görüşme formu doğrultusunda, 15 Mart 2025 ile 30 Nisan 2025 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiş olup her bir görüşme 25-45 dakika aralığında gerçekleşmiştir. Görüşme sürecinde bir yandan not alırken bir yandan da katılımcıların onayı ile ses kaydı alınmış ve sonradan çözümlenen ses kayıtları ile alınan notların tutarlılığı kontrol edilmiştir.

Analiz ve Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde araştırmaya yönelik yapılan literatür incelemesi ve görüşme sonucu elde edilen verilerin analizinden elde edilen bilgi ve bulgulara yer verilmektedir. Nitel araştırmalarda verilerin analizi sürecinde sıklıkla içerik analizi, betimsel analiz ve söylev analizi teknikleri kullanılmaktadır. Bu araştırmada verilerin ayrıntılı incelenmesine ve bunun sonucunda araştırma konusuyla ilgili kavram, kategori ve temaların ortaya çıkarılması ve yorumlanmasına olanak sağladığı için içerik analizi tekniği kullanılmıştır (Baltacı, 2019).

Araştırma sürecinde Giresun gastronomisi ile ilgili kurum, kuruluş ve STK temsilcisi olan toplamda 16 kişiyle görüşülmüş olup katılımcılara yönelik ayrıntılı bilgiler aşağıda Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara Yönelik Bilgiler

Sıra	Adı Soyadı	Doğum Yılı/Yeri	Çalıştığı Kurum	Görevi
K1	El..Ba..At..	1989 ORDU	DOKAP (Doğu Karadeniz Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı)	Uzman
K2	Er...K1.....	1977 GİRESUN	Yetimoğulları Restoran	İşletme Sahibi
K3	Ha..Çe...Al...	1983 GİRESUN	Giresun Belediyesi	Kültür İşleri Müdürü
K4	Sa..Mu..Ba..	1988 GİRESUN	Giresun İl Özel İdaresi	Proje Koordinatörü
K5	Ta..Uz....	1980 GİRESUN	Giresun Belediyesi	Eğitmen
K6	Ze....Ka.....	1971 GİRESUN	Atatürk Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi	Okul Müdürü
K7	Tu...Ka....	1972 GİRESUN	Kale Kafe Restoran	İşletme Sahibi
K8	Ke...Ç1....	1995 DENİZLİ	Giresun Üniversitesi	Akademisyen
K9	Me..Me..Pa..	1984 İSTANBUL	Giresun Üniversitesi	Akademisyen
K10	Em....H1.....	1992 GİRESUN	GİRTAP (Giresun Turizm Altyapı Hizmet Birliği Başkanlığı)	Müdür V.
K11	Şe....Al....	1971 GİRESUN	Doğal Dükkân	İşletme Sahibi
K12	Ke....Yü....	1989 BURDUR	DOKA (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı)	Uzman
K13	Ce...Mu..Tü..	1981 GİRESUN	Giresun Valiliği	Ab Dış İlişk. Koord.
K14	De....Öz....	1988 GİRESUN	Fındık Harmanı	Kurucu
K15	As...Uz...Ça...	1988 GİRESUN	GİRTAB (Giresun Turizm Altyapı Hizmet Birliği Başkanlığı)	Proje Uzmanı
K16	Mu....Of....	1981 GİRESUN	DOKA (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı)	Büro Personeli

Tablo 1’de görüleceği üzere katılımcıların tamamına yakını Giresun doğumlu olup 30-54 yaş aralığındadırlar. Ayrıca katılımcıların tamamı Giresun’da faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda alanlarıyla ilgili konularda görev yapmaktadırlar.

Katılımcıların görüşmenin birinci sorusu olan “Giresun’un gelişmiş bir gastronomiye sahip olduğunu düşünüyor musunuz? Açıklayınız.” sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 2. Birinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Coğrafi İşaretli Ürünler	Yöresel lezzetler	"Giresun simidi-Piraziz elması (coğrafi işaretli), Görele pidesi, Pazı kavurması, Çalçileği reçeli, Isırgan çorbası, yağlaşı, Giresun pastası, alabalık, Fırın fasülye, kiraz tuzlaması, köy peyniri (deri, tulum, çökelek), Şebinkarahisar pestili, Fındık ezmeli Kadayıf tatlısı, Alucra oğlak kebabı gibi ürünleri öne çıkıyor." (K1)
Mutfak Çeşitliliği ve Vejetaryen/Vegan Potansiyel	Deniz ürünleri Ot temelli yemekler	"Giresun, 122 km'lik sahil şeridiyle ve eşsiz doğasıyla hem deniz ürünleri hem de yeşil lezzetler açısından gastronomik çeşitlilik göstermektedir." (K4) "Yörede yiyecekler genel olarak otsu bitkiler, ot yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan oluşmuştur." (K3) / "Giresun bitki örtüsü gereği hem endemik türlere hem de yenilebilir otlara ev sahipliği yapmaktadır." (K14)
Tarihsel Köken	Antik dönem referansları	"Ksenofon'un Onbinlerin Dönüşü adlı eserinde Giresun'da kurbanlık hayvan aldıkları, evlerde şarap, buğday ve darı buldukları, buğdaydan somun isimli ekmek yaptıkları, kestaneyi haşlayarak bu ekmeklere katık olarak kullandıkları kayıtlıdır." (K6)

Tablo 2. Birinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri (devamı)

Fındık Temelli Gastronomi	Fındığın kullanımı	"Dünya Markası Giresun Fındığı, pasta, börek, tatlılarda, yemeklerde ve mezelerde kullanılmaktadır." (K3) / "Fındıkla yapılan yufka, tatlılar, ezmeler, çikolatalar, eriştelere gelenekselden günümüze bir lezzet şöleni yaşatmaktadır." (K14)
Gelişim İhtiyacı	Tanıtım ve yenilikçi yaklaşımlar	"Giresun'un yemekleri bölgesel düzeyde bilinse de, ulusal ve uluslararası tanıtımı yeterli değildir." (K12) / "Fındığın inovatif çalışmalarla kullanılarak yöre gastronomisine katkı sağlayabilir." (K9)
Bölgesel Farklılıklar	Kıyı ve iç kesim mutfacı	"Kıyı kesimlerde ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşan yemekler hakimken; Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk gibi iç kesimlerdeki ilçelerimizde ise tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ile hayvancılığa dayalı et yemeklerinin ağırlıkta olduğu görülmektedir." (K3)
Geleneksel Saklama Yöntemleri	Kışlık hazırlıklar	"Kışlık yiyecekler fırınlanmış kuruluklar, tuzlular, turşular, konserve, pekmez ve reçeller, kompostoluk ve çerezlik olarak hazırlanırlar." (K3)
Özgün Tatlar	Endemik lezzetler	"Fakaz Armudundan yapılan tatlının fındıkla birleşimi enfes bir lezzettir. Dünyanın hiçbir yerinde bu tatlıyı yiyemezsiniz." (K14)
Turizm Potansiyeli	Gastronomi ve doğa entegrasyonu	"Giresun'un gelişmiş bir gastronomiye sahip olduğunu söylemek kısmen mümkün olsa da, bunu tam anlamıyla bir gastronomi şehri olarak değerlendirmek için daha fazla gelişime ihtiyaç olduğu söylenebilir." (K12)

Tablo 2 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 10 ayrı kod ve 14 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun gastronomisi, coğrafi işaretli ürünler (Giresun simidi, Piraziz elması), yöresel lezzetler (Görel pidesi, Pazı kavurması, Çalıçileği reçeli, Isırgan çorbası) ve hayvansal ürünler (Alucra oğlak kebabı, köy peynirleri) gibi çeşitli unsurlarla öne çıkmaktadır. Bölgenin 122 km'lik sahil şeridi, deniz ürünleri ve yeşil bitki örtüsüyle beslenen bir mutfak kültürü sunarken (K4, K14), iç kesimlerde tahıl temelli hamur işleri ve et yemekleri yaygındır (K3). Tarihsel olarak, Ksenofon'un aktardığı üzere, bölgede tahıl, şarap ve kestane gibi ürünlerin tüketimi antik döneme kadar uzanmaktadır (K6). Giresun'un zengin bitki örtüsü, endemik türler ve yenilebilir otlarla mutfacını şekillendirirken (K3, K14), dünya markası olan fındık, tatlılardan yemeklere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir (K3, K14). Özellikle Fakaz armudu ve fındık kombinasyonu gibi eşsiz lezzetler, yöreye özgü gastronomik kimliği güçlendirmektedir (K14). Ancak, bu zenginliğe rağmen Giresun mutfacının ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımının yetersiz olduğu (K12), inovatif yaklaşımlarla (özellikle fındık temelli) geliştirilebileceği belirtilmektedir (K9). Sonuç olarak, Giresun'un geleneksel gıda hazırlama yöntemleri (kurutma, tuzlama, turşu) ve mevsimsel beslenme alışkanlıkları (K3) gastronomik potansiyelini ortaya koysa da, bölgenin tam anlamıyla bir gastronomi merkezi haline gelebilmesi için daha fazla tanıtım ve yenilikçi stratejilere ihtiyaç duyulduğu vurgulanmaktadır (K12).

Katılımcıların görüşmenin ikinci sorusu olan "Giresun çok sayıda şef ve restoranın dâhil olduğu gastronomi topluluğuna sahip midir? Bunlar hangileridir?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 3. İkinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Gastronomi Topluluğu ve Dernekler	Yerel dernekler ve topluluklar ile Üniversite	"Giresun Aşçılar ve Pastacılar Derneği-GAPDER, Tüm Restoranlar ve Turizmciler Derneği (TÜRES) Giresun Şubesi başlıca şef ve restoranın dâhil olduğu gastronomi toplulukları vardır. Ayrıca Grü Gastronomi Topluluğu öğrenci topluluğu da vardır." (K3) "Giresun Üniversitesi Gastronomi Topluluğu" (K14)
Restoranlar ve Şefler	Yerel restoranlar, Ulusal çapta tanınan restoran eksikliği, Öne çıkan restoran ve şefler	- "Giresun'da yaptıkları yemekleri ile ön plana çıkan restoranlar ve aşçılar bulunmaktadır. Örneğin Espiye, Görele ve Giresun pidesi ile meşhur mekânlar, dondurması ile meşhur mekânlar bulunmaktadır." (K6) "Ancak ulusal çapta üne sahip şef ve restoranlar yoktur." (K2, K6) "Yetimoğlu, Doğal Dükkan, Hughs Gastro, Yakamoz, Giresun Belediyesi Sosyal Tesisleri gibi restoranlar ile Fırat CANIKLI ve Muzaffer YILDIZ gibi şefler Giresun'da öne çıkmaktadır." (K12)
Gastronomik Gelişim ve Eksiklikler	Kaliteli restoran eksikliği, Ev yemeklerinin önemi, Göç ve şef eksikliği	"Restoran konusunda bu denli çeşitlilik gösteren mutfığa rağmen bunu yerli ve yabancı turistlere sunabilen kaliteli restoran sayısı azdır." (K4) "İlimizde en iyi yemekler hala yerel halk tarafından evlerde pişirilmektedir." (K4) "Giresun göç veren bir şehirdir, bu yüzden yeteri kadar şef ve restoran yoktur." (K11)
Festivaller ve Tanıtım	Gastronomi etkinlikleri	"Giresun'da düzenlenen 'Yeşil Lezzetler Festivali' gibi etkinlikler, ünlü şefleri bir araya getirerek şehrin gastronomi topluluğunu güçlendirmekte ve yerel mutfağın tanıtımına katkı sunmaktadır." (K12)
Gastronomi Belgeli Restoranlar	Belge sahibi mekânlar	"Evet, Giresun'da Gastronomi belgesine sahip restoranlar bulunmaktadır." (K10, K15)
Gastronomide Potansiyel ve Eleştiriler	Yetersiz tanıtım ve organizasyon, Gelişen bir gastronomi merkezi	"Bildiğim küçük çaplı oluşumlar vardır. Ancak bu Giresun gastronomisinin gelişim ve tanıtımı için yeterli düzeyde olduğunu düşünmüyorum." (K8) "Giresun, gastronomi alanında giderek daha fazla tanınan ve gelişen bir şehir olarak öne çıkıyor." (K5)
Uluslararası ve Ulusal Etki	Yurtdışına açılan şefler	"Evet, sahiptir. Bölgemizden il dışına ve yurtdışına giden aşçılarımız da mevcuttur. Gittikleri işletmelerde gastronomi ve vejetaryen mutfak adına önemli çalışmalar yapmaktadırlar." (K7)

Tablo 3 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 7 ayrı kod ve 14 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun'da gastronomi alanında faaliyet gösteren çeşitli sivil toplum kuruluşları ve akademik topluluklar bulunmaktadır. Bunlar arasında Giresun Aşçılar ve Pastacılar Derneği (GAPDER), TÜRES Giresun Şubesi ve öğrenci odaklı Giresun Üniversitesi Gastronomi Topluluğu öne çıkmaktadır (K3,K14). Yöresel lezzetlerin sunulduğu restoranlar arasında Espiye ve Görele pideleriyle ünlü mekânlar, geleneksel dondurmacılar ve Yetimoğlu, Doğal Dükkan, Hughs Gastro, Yakamoz gibi işletmeler dikkat çekmektedir (K6, K12). Ayrıca, Fırat Canikli ve Muzaffer Yıldız gibi şefler, Giresun mutfağının tanıtımında önemli rol oynamaktadır (K12). Bununla birlikte, ulusal çapta tanınan şef ve restoranların eksikliği (K2, K6) ve turistlere yönelik kaliteli restoran sayısının yetersizliği (K4), Giresun'un gastronomi turizmindeki potansiyelini sınırlandıran faktörler olarak belirtilmektedir. Yerel mutfağın en otantik örneklerinin genellikle evlerde pişirildiği (K4) ve göç nedeniyle yetişmiş şef sayısının az olduğu (K11) ifade edilmektedir. Ancak, "Yeşil Lezzetler Festivali" gibi etkinlikler, ünlü şefleri bir araya getirerek Giresun mutfağının tanıtımına ve gastronomi topluluğunun güçlenmesine katkı sağlamaktadır (K12). Giresun'da Gastronomi Belgesi alan restoranların varlığı (K10, K15) ve yurtdışında çalışan Giresunlu şeflerin vejetaryen mutfak gibi alanlarda önemli çalışmalar

yürüttüğü (K7) de göz önünde bulundurulduğunda, şehrin gastronomi alanında giderek geliştiği söylenebilir (K5). Ancak, mevcut oluşumların, Giresun gastronomisinin tanıtımı ve gelişimi için henüz yeterli düzeyde olmadığı da vurgulanmaktadır (K8). Sonuç olarak, Giresun'un gastronomi alanında önemli bir potansiyele sahip olduğu, ancak bu potansiyelin ulusal ve uluslararası düzeyde etkin tanıtım, nitelikli restoran sayısının artırılması ve şehirdeki gastronomi topluluklarının desteklenmesiyle daha da geliştirilebileceği değerlendirilmektedir.

Katılımcıların görüşmenin üçüncü sorusu olan "Giresun geleneksel yemeklerde kullanılan yerel ürünlere sahip midir? Bunlar nelerdir?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 4. Üçüncü soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Geleneksel Yemek Çeşitleri ve Yerel Ürünler	Sebze ve ot yemekleri, Deniz ürünleri, Tahıl ve un bazı yemekler, Tatlılar Süt ve süt ürünleri, Kurutulmuş gıdalar	"Yeşil fasulye (çatıratma) Fırın fasulyesi, pazı (pezük), çalçileği, mendek otu, şalgam (hôngül) yaprağı, ısırgan otu, kiraz tuzlama, pırasa (turşu kızartması), köy peynirli yufka böreği, fındıklı yufka tatlısı, pancar çiçeği (maruk, pürçek), dikenucu (melocan, merulcan), sakarca (Çökülce, sütlücen) mıhlaması, mısır çorbası (yarma aşı), keşkek, mısır unu helvası, acılı, beyaz pancar turşusu" (K1) "Deniz Ürünleri: Hamsi, palamut, istavrit, barbun, sargan, kötek." (K5) "Mısır çorbası (yarma aşı), keşkek, mısır unu helvası" (K1) "Fındıklı yufka tatlısı, mısır unu helvası" (K1) "Sebzeler ve Otlar: Karalahana, pazı, ısırgan, mendek, merulcan, kabalak, sakarca, pancar çiçeği." (K5) "Hamsi: Karadeniz mutfağının vazgeçilmezlerinden biri olan hamsi, pilavdan kızartmaya kadar birçok yemekte kullanılır." (K12) "Süt, Yoğurt, Peynir, Yumurta, Tereyağı, Süzme, Bal, Çökelek en yaygın olarak kullanılan malzemelerdir." (K3) "Kuruluklar: Fırın fasulyesi, fırın darısı ve unları, soğan, sarımsak ve tahıllar, yufka, kadayıf, patates." (K3)
Yöresel Mutfak Kültürü	Geleneksel üretim ve özgün pişirme yöntemleri	"Giresun'un kadimden gelen yemek kültüründen gelen ve halen geleneksel tarzda üretilen ürünler vardır." (K2) "Giresun'da yapılan çalışmalar incelendiğin 95 farklı yabancı bitkiyi yemeklerde kullandığı, 45 yabancı mantarı yemeklerde kullandığı" (K6) "Giresun tavası da bölgeye özgü bir araçtır." (K9)
Öne Çıkan Lezzetler	Fındık bazlı ürünler, Mısır bazlı ürünler, Mantar çeşitliliği	"Giresun Fındığı: Giresun'un en meşhur ürünü olup, dünya çapında kalite olarak en iyi fındıklar arasında gösterilmektedir." (K12) "Mısır: Karadeniz mutfağında temel besin kaynaklarından biridir. Mısır unu, özellikle mısır ekmeği, kuymak ve lahana çorbası yapımında kullanılır." (K12) "Özellikle mantar konusunda Giresun Yaylaları çok zengindir. Yaylalarda çıkan mantarlar bir firma tarafından toplanarak direk yurt dışına ithal edilmektedir." (K13)
Özel Yemekler ve Tarifler	Dibleler/mıhlamalar, Et yemekleri, Turşu ve tuzlama çeşitleri	"Dibleler, Mücverler, Kavurmalar, yumurtalı mıhlamalar yapılmaktadır." (K11) "Alucra oğlak kebabı, dondurmalar, helvalar" (K2) "Tuzlular: Fasulye, mantar, yeşil domates, hamsi." (K3)

Tablo 4 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 5 ayrı kod ve 20 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun mutfağı, Karadeniz'in coğrafi ve ekolojik zenginliğini yansıtan çeşitli sebzeler, otlar, deniz ürünleri, tahıl bazlı yemekler ve geleneksel saklama teknikleriyle öne çıkmaktadır. Yörede 95 farklı yabancı bitki ve 45 mantar türünün yemeklerde kullanıldığı (K6), bu durumun, Giresun mutfağının biyoçeşitlilik açısından ne denli zengin olduğunu göstermektedir. Giresun mutfağında karalahana, pazı (pezük), ısırgan, mendek, merulcan (diken ucu), kabalak, sakarca (sütlücen) ve pancar çiçeği (maruk, pürçek) gibi yeşil otlar yaygın olarak kullanılmaktadır (K1, K5). Bu otlarla yapılan mıhlamalar (yumurtalı ot yemekleri), kavurmalar ve mücverler geleneksel lezzetler arasında yer alır (K11). Hamsi, palamut, istavrit, barbun, sargan ve kötek gibi balıklar, genellikle pilav, buğulama, kızartma, ızgara

ve tuzlama gibi çeşitli şekillerde tüketilmektedir (K5, K12). Mısır, Karadeniz mutfağının temel besin kaynaklarından biridir. Mısır çorbası (yarma aşı), mısır ekmeği, kuymak ve mısır unu helvası gibi yemekler geleneksel mutfağın önemli unsurlarıdır (K1, K12). Ayrıca keşkek gibi törensel yemekler de bölgede önemli bir yere sahiptir (K1). Köy peyniri (tulum, deri, çökelek), tereyağı, süzme yoğurt ve bal, Giresun mutfağında sıkça kullanılan hayvansal ürünlerdir (K3). Kuruluklar (kurutulmuş gıdalar), tuzlama (fasulye, mantar, yeşil domates, hamsi) ve turşular gibi geleneksel saklama yöntemleri, kışlık yiyecek hazırlığının önemli bir parçasıdır (K3). Giresun fındığı, dünya çapında kalitesiyle bilinmekte olup, fındıklı yufka tatlısı, erişteler, çikolatalar ve ezmeler gibi ürünlerde kullanılmaktadır (K1, K12). Ayrıca Alucra Oğlak Kebabı, dondurmalar ve helvalar gibi özel lezzetler de yörenin gastronomik kimliğini tamamlamaktadır (K2). Giresun Tavası, yöreye özgü pişirme yöntemlerinde kullanılan bir araçtır (K9). Bunun yanı sıra, yaylalardan toplanan mantarların yurt dışına ihraç edilmesi, bölgenin gastronomik potansiyelinin uluslararası boyutta da değerlendirildiğini göstermektedir (K13). Sonuç olarak Giresun mutfağı, zengin bitki örtüsü, deniz ürünleri, tahıl bazlı yemekler ve geleneksel saklama teknikleriyle özgün bir gastronomik kimlik sunmaktadır. Ancak, bu zenginliğin daha geniş kitlelere tanıtılması ve sürdürülebilir gastronomi turizmi için yerel ürünlerin daha etkin tanıtılması ve markalaşması, şef eğitimlerinin artırılması ve gastronomi festivallerinin yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Katılımcıların görüşmenin dördüncü sorusu olan “Giresun yerel ve geleneksel bir mutfağa ve pişirme yöntemlerine sahip midir? Bu yöntemler hangileridir?” sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 5. Dördüncü soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Geleneksel Pişirme Teknikleri	Kızartma, Haşlama, Kavurma, Fırınlama	"Kaygana denilen tavada mısır unuyla kızartma yöntemi, pırasa turşusu bayat ekmekle kızartılır." (K1) "Giresun mutfağında haşlama, kavurma, kızartma gibi yöntemler yaygındır." (K3, K5, K8, K10) "Dible: Sebzelerin kısık ateşte pirinç veya bulgurla pişirilmesi." (K5) "Fırınlama: Mısır ekmeği, fasulye gibi yemekler taş fırınlarda pişer." (K5, K12)
Saklama ve İşleme Yöntemleri	Kurutma, Tuzlama, Turşu, Fermantasyon	"Giresun'da gıdalar taze, kuru, tuzlu veya turşu olarak tüketilir. Örneğin fasulyenin 17 farklı yemeği yapılır." (K2, K6, K9) "Tuzlama ve pekmez yapımı yaygındır." (K5) "Turşulama ve fermente ürünler (fasulye turşusu, lahana turşusu) önemlidir." (K12)
Bölgesel Çeşitlilik ve Kültürel Etkiler	Sahil, iç kesim farklılıkları, Gürcü mutfak etkisi	"Giresun sahil, orta ve iç bölge olarak üç kısımda incelenir. Gürcü mutfağı da yemek kültürüne zenginlik katmıştır." (K6) "Vejetaryen mutfak açısından zengindir; tereyağ, süt ve yumurta çıkarılırsa dünyayla yarışabilir." (K6)
Özel Mutfak Ekipmanları	Giresun tavası, Taş fırın, Sac, Tandır	"Giresun tavası gibi geleneksel araç-gereçler kullanılır." (K3) "Taş fırınlarda mısır ekmeği, pide ve güveç yemekleri pişer." (K12) "Tandırda et, sac üstünde mısır ekmeği ve gözleme yapılır." (K12)
Balık ve Deniz Ürünleri	Buğulama, Izgara, Kızartma	"Hamsi tava, buğulama, ızgara veya sebzeli olarak pişirilir." (K6, K10, K12) "Deniz ürünleri bol yağda kızartılır." (K12)

Tablo 5. Dördüncü soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri (devamı)

Ot ve Sebzeler	Haşlama-Kavurma Karışımı, Mıhlama	"Ot yemekleri önce haşlanır, sonra soğanla kavrulur." (K14) "Mıhlama: Yeşilliklere kırılan yumurtalı yemek." (K11)
Tatlılar ve Geleneksel Lezzetler	Pekmez, Pestil, Fındık ezmesi	"Fındık ezmesi, pekmezli helva, pestil köme gibi tatlılar doğal malzemelerle yapılır." (K12)
Belirsizlik ve Bilgi Eksikliği	Kesin olmayan bilgiler	"Bu konuda bilgi sahibi değilim." (K13) "Geleneksel bir mutfağa sahip ama pişirme yöntemi var mı bilmiyorum." (K16)

Tablo 5 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 8 ayrı kod ve 25 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun mutfağı, coğrafi ve kültürel çeşitliliğin etkisiyle farklı pişirme ve saklama teknikleriyle şekillenmiştir. Sahil, orta ve iç bölgelerdeki farklılıklar (K6) ve Gürcü mutfak kültürünün izleri (K6), yöresel lezzetlere zenginlik katmaktadır. Giresun mutfağında haşlama, kavurma ve kızartma en yaygın pişirme teknikleridir (K3, K5, K8, K10). Özellikle deniz ürünleri (hamsi, palamut) bol yağda kızartılır (K12) veya buğulama, ızgara gibi yöntemlerle pişirilir (K6, K10, K12). Kaygana: Mısır ununun tavada kızartılmasıyla yapılan geleneksel bir yöntemdir (K1). Dible: Sebzelerin kısık ateşte pirinç veya bulgurla uzun süre pişirilmesiyle hazırlanır (K5). Mıhlama: Yeşilliklerin haşlanıp soğanla kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılmasıyla yapılan bir çeşit ot yemeğidir (K11, K14). Fırınlama ve Tandır: Taş fırınlarda mısır ekmeği, pide ve güveç yemekleri pişerken (K5, K12), tandırda et, sac üzerinde ise mısır ekmeği ve gözleme yapılmaktadır (K12). Saklama ve fermentasyon tekniklerine gelince: Kurutma (Kuruluk): Fasulye, darı, soğan, sarımsak ve yufka gibi ürünler fırınlanarak kurutulur (K3). Tuzlama ve Turşulama: Fasulye, mantar, yeşil domates ve hamsi tuzlanır; lahana ve fasulye turşusu gibi fermente ürünler önemli bir yer tutar (K3, K5, K12). Pekmez ve Reçel Yapımı: Geleneksel tatlandırıcı olarak pekmez üretimi yaygındır (K5). Öte yandan Giresun mutfağı, otsu bitkiler, mantarlar ve sebzelerin yoğun kullanımı nedeniyle vejetaryen mutfak açısından zengin bir çeşitlilik sunar. Tereyağı, süt ve yumurta çıkarıldığında bile dünya mutfaklarıyla yarışabilecek bir potansiyele sahiptir (K6). Giresun mutfağında Giresun Tavasası gibi yöreye özgü araçlar kullanılmaktadır (K3). Ayrıca taş fırın ve tandır, ekmek ve et yemeklerinin pişirilmesinde önemli rol oynar (K12). İlave olarak Giresun mutfağında tatlılar ve özel lezzetler olarak: fındık ezmesi, pekmezli helva ve pestil köme gibi tatlılar, doğal malzemelerle üretilmekte ve geleneksel lezzetleri yansıtmaktadır (K12). Sonuç olarak Giresun mutfağı, çeşitli pişirme teknikleri, geleneksel saklama yöntemleri ve zengin bitki çeşitliliğiyle öne çıkmaktadır. Gastronomi turizminin gelişmesi için yerel pişirme tekniklerinin korunması, şef eğitimleri ve tanıtım çalışmaları büyük önem taşımaktadır.

Katılımcıların görüşmenin beşinci sorusu olan "Giresun geleneksel gıda pazarları ve gıda endüstrisine sahip midir? Örneklerle açıklayabilir misiniz?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 6. Beşinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Geleneksel Gıda Pazarları	Yöresel ürün pazarları, Halk pazarları, Kadın üretici pazarları, İlçe ve yayla pazarları	"Giresun Belediyesi tarafından... Çınarlar Mahallesi ve Bulancak Durağı mevkiine hayata geçirilen Yöresel Ürünler Pazarları..."(K3 K5) "Giresun'un merkezinde ve ilçelerinde, haftanın belirli günlerinde kurulan halk pazarlarında taze sebze, meyve, balık ve diğer gıda ürünleri satılmaktadır."(K5 K6) "Köylü kadınlar hem yayladaki ürünleri hem de köylerinde yetiştirdikleri ürünleri pazara getirir... Hayvancılık yapan kadınların peynir çeşitleri, tereyağları vardır."(K14) "Bulancak'ta Salı günleri, Eynesil'de Pazar günleri... Kümbet Çifteoluk yöresel pazar."(K3) "Bulancak Kadınlar Pazarı"(K13)
Gıda Endüstrisi	Fındık İşleme Tesisleri Diğer Endüstriyel Ürünler Yöresel Üretim Projeleri	"Giresun, Türkiye'nin en önemli fındık üretim merkezlerinden biridir... 2023 yılında en fazla fındık ihracatı yapan 10 firmanın 4'ü Giresun ilinde bulunmaktadır."(K9) "Fındık harici gıda imalatı sektöründe firma yok."(K16) "Yöresel peynir üretimi, İsabella Üzüm suyu, Mısır unu üretimleri..."(K10)
Kooperatifler ve Tedarik	Kooperatiflerin Rolü Erişim ve Tedarik Ağı	"Bölgemizde yerel çok fazla sayıda kooperatif bulunmaktadır... köylerde üretilen ürünleri özel pazarlarda satmaktadırlar."(K7) "Giresun halkının yerel ürünlere erişimi kolayken genel nüfusun sürekli erişim sağlayabileceği pazarlar şehirde çok yaygın değildir."(K8)
Belediye Projeleri	Yöresel Ürünler Pazarı Projesi Eğitim ve Destek İhtiyacı	"Giresun Belediyesi tarafından... Çınarlar Mahallesi, Bulancak Durağı ve Gaziler Mahallesi'nde yöresel ürün pazarları kurulmuştur."(K3) "Organik ürün konusunda üretim yapan insanlara eğitim verilmesi gerekebilir."(K13)
Kültürel ve Ekonomik Etki	Yerel Ekonomiye Katkı Kültürel Miras	"Bu pazarlar, hem üreticiler hem de tüketiciler için doğal ve taze ürünlere erişim imkânı sunmaktadır."(K12) "Her bir pazar, kendi özgün nitelikleriyle ziyaretçilere yöresel ürünleri ve kültürleri tanıma fırsatı sunmaktadır."(K3)

Tablo 6 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 5 ayrı kod ve 14 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun, yöresel ürünlerin satışı ve dağıtımı açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Çınarlar Mahallesi, Bulancak Durağı ve Gaziler Mahallesi'nde kurulan Belediye destekli pazarlar(K3, K5, K12), Bulancak, Eynesil ve Kümbet'te kurulan halk pazarları (K3, K5, K6) ile kadın kooperatifleri (K7, K14), hem üreticilerin doğrudan pazara erişimini sağlamakta hem de tüketicilere taze, geleneksel ve yerel ürünler sunmaktadır. Ürün çeşitliliği bakımından fındık ve fındık katkılı ürünler (K9, K14), süt ürünleri (K14), diğer yöresel ürünler bazında ise izabella üzümü, mısır unu ve mısır ürünleri ile doğal otlar ve mantarlar dikkati çekmektedir (K10). Sonuç olarak: Giresun'daki yöresel ürün pazarları, geleneksel gıda ekonomisinin canlı kalmasını sağlayan önemli bir sistemdir. Ancak: Organik üretim ve sertifikasyon eğitimleri yaygınlaştırılması (K13) fındık dışındaki gıda ürünlerinin işlenmesi ve markalaşmasının teşvik edilmesi (K16) ve pazar ağının daha geniş ve sürekli hale getirilmesi, hem üretici hem tüketici açısından fayda sağlayacaktır (K8).

Katılımcıların görüşmenin altıncı sorusu olan "Giresun gastronomi festivalleri, fuarlar vb. tanıtma faaliyetlerine ev sahipliği yapmakta mıdır? Bunlar hangileridir?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 7. Altıncı soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Festivaller	Giresun'un Yeşil Lezzetleri Festivali İlçe Festivalleri	"Giresun mutfağının zenginliğini tanıtmayı amaçlayan bu festival, her yıl düzenlenmektedir... Ünlü şefler ve MasterChef yarışmacıları katılmaktadır." (K5) "Bulancak Fındık Gastronomi Şenliği, Espiye Pide ve Kültür Sanat Festivali, Çamoluk Bal Festivali." (K5)
Festival İçerikleri	Yöresel Ürünler ve Etkinlikler Katılımcılar ve Faaliyetler	"Sakarca, diken ucu kavurması, galdirik gibi lezzetler sergilenmiştir... Coğrafi işaretli ürünler sunulmuştur." (K12) "Yemek yarışmaları, atölye çalışmaları, konserler." (K5)
Organizasyon Sorunları	Kamu Odaklı Organizasyon Lokal Kalma	"Kamunun zorlamasıyla yapılıyor... Sektör temsilcileriyle organize edilmeli." (K6) "İlçe festivalleri yaygınlaşmıyor." (K8)
Eksiklikler	Süreklilik Sorunu	"Festival dışında yöresel yemek sunan işletmeler yok." (K13)
Olumlu Gelişmeler	Festival Çeşitliliği Yeşil Lezzetler'in Öne Çıkması	"Son yıllarda gastronomi festivalleri arttı." (K8) "Vejetaryen mutfağı da sergilenmektedir." (K7)

Tablo 6 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 5 ayrı kod ve 8 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Söz konusu kod ve temalar çerçevesinde katılımcı görüşleri şu şekilde özetlenebilir: Giresun mutfağının tanıtımını hedefleyen festivaller, düzenli olarak gerçekleştirilmekte olup ünlü şefler ve MasterChef yarışmacılarının katılımıyla profesyonel bir nitelik kazanmaktadır (K5). Bu kapsamda, Yeşil Lezzetler Festivali, Bulancak Fındık Gastronomi Şenliği, Espiye Pide ve Kültür Sanat Festivali gibi etkinlikler düzenlenmekte; sakarca, galdirik gibi yöresel lezzetlerin yanı sıra coğrafi işaretli ürünler sergilenmektedir (K5, K12). Festivallerde yemek yarışmaları, atölyeler ve konserler gibi çeşitli faaliyetler yer almaktadır (K5). Ancak, bazı katılımcılar bu etkinliklerin kamu öncülüğünde ve sektör iş birliği eksikliğiyle düzenlendiğini, bu nedenle ilçe festivallerinin yeterince yaygınlaşmadığını belirtmektedir (K6, K8). Ayrıca, festival dışında yöresel mutfağı sürdüren işletmelerin azlığı dikkat çekmektedir (K13). Son yıllarda gastronomi festivallerindeki artışa rağmen (K8), vejetaryen mutfağı gibi farklı beslenme kültürlerine de yer verildiği görülmektedir (K7).

Katılımcıların görüşmenin yedinci sorusu olan "Giresun çevreye saygılı ve sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmekte midir? Örneklendirebilir misiniz?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 8. Yedinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Yerel Ürünler ve El Sanatları	Tamzara Dokuması Ahşap İşçiliği Giresun Bıçağı Sepetçilik	"Şebinkarahisar'da 200 yıllık Tamzara dokuması; pamuk, keten ve yünden dokunan renkli pötikareli bir dokumadır." (K3) "Ağaç ve ahşap malzeme ile serenti, hartama, külek, yayık, kaşık, beşik ve kemeçe yapılır." (K3) "Sapı şimşir ağacından yapılır. Ayırt edici özelliği ağzının boydan boya keskin olmasıdır." (K3) "Fındık ağacından örülen 'şelek' en çok kullanılan sepet türüdür." (K3)

Tablo 8. Yedinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri (devamı)

Sürdürülebilir Tarım	Organik Tarım Alternatif Ürünler Kokulu Üzüm Projesi	"Organik gübre ve damla sulama sistemleri kullanılarak üretim yapılmaktadır." (K12) "Kivi, aronya, mavi yemiş, lavanta ve tıbbi aromatik bitkiler teşvik edilmektedir." (K12) "Kapama kokulu üzüm bahçeleri kurulmaktadır." (K14)
Destek ve Teşvikler	Kadın Kooperatifleri Model Bahçeler Projesi Yerel Üretici Pazarları	"Yöresel ürünlerin üretimi ve satışı kadın kooperatifleriyle desteklenmektedir." (5) "Ferrero'nun projesi 8.000 dekar alanda 250 üreticiye ulaşmıştır." (K12) "Yöresel ürün satış noktaları ve fuarlar düzenlenmektedir." (K15)
Sorunlar	Aşırı Toplama Organik Sertifikasyon Eksikliği Üretici Ekonomik Sıkıntıları	"Mantarlar spor bırakmadan toplandığı için ürün azalması yaşanmaktadır." (K6) "Organik sertifikalı üretim yeterli değildir." (K13) "Fındık üreticileri gerekli kazancı elde edememektedir." (K11)

Tablo 8 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 4 ayrı kod ve 13 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda konuya yönelik katılımcı görüşlerini şu şekilde özetlemek mümkündür: Giresun'un kültürel mirasını yansıtan geleneksel el sanatları arasında, 200 yıllık geçmişe sahip Tamzara dokuması (pamuk, keten ve yün karışımı renkli pötikareli kumaş) öne çıkmaktadır. Ayrıca, ahşap işçiliği kapsamında serenti, hartama, külek, yayık, kaşık, beşik ve kemeçe gibi ürünler üretilmekte; fındık ağacından örülen "şelek" ise yaygın olarak kullanılan bir sepet türüdür (K3). Bölgedeki tarımsal üretimde organik gübre ve damla sulama sistemleri benimsenmiş olup, kivi, aronya, mavi yemiş, lavanta ve tıbbi aromatik bitkiler gibi alternatif ürünler teşvik edilmektedir. Bunun yanı sıra, kapama kokulu üzüm bahçelerinin kurulumu da önemli bir tarımsal gelişmedir (K12, K14). Yöresel ürünlerin pazarlanması sürecinde kadın kooperatifleri aktif rol oynamakta, Ferrero gibi firmaların projeleri ve düzenlenen fuarlar, ekonomik canlılığı desteklemektedir (K5, K12, K15). Ancak, bazı olumsuz faktörler de gözlemlenmektedir. Örneğin mantar toplama tekniklerindeki yanlış uygulamalar ürün azalmasına yol açmakta, organik sertifikalı üretim yetersiz kalmakta ve fındık üreticileri yeterli gelir elde edememektedir (K6, K11, K13). Bu durum, sürdürülebilir tarım ve kırsal kalkınma politikalarının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Katılımcıların görüşmenin sekizinci sorusu olan "Giresun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi temasını teşvik etmekte midir? Nasıl teşvik etmektedir?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 9. Sekizinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Vejetaryen Mutfakın Önemi	Bitki çeşitliliği ve gastronomi	"Bu kadar çeşitli yapraklı bitkinin bir arada bulunduğu bir şehirde gastronomi teması vejetaryen mutfak ile ön plana çıkarılmalıdır." (K1)
Yerel Ürünler ve İşbirliği	Envanter çalışması, paydaş işbirliği	"Yerel ürünlerin bir envanteri çıkarıldığında gastronomi alanında olan birçok şehirden daha zengin mutfaka sahip olduğu görülecektir. Bu konuda kamu, sivil toplum kuruluşları ve kamu kurumları ortak hareket etmelidir." (K2)

Tablo 9. Sekizinci soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri (devamı)

Kültürel Miras ve Mutfak	Tarihsel birikim, coğrafi etki	"Tarihsel süreç içinde birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Giresun, zengin bir kültür mirasına sahip olduğu bilinmektedir... Giresun doğası zengin bitki örtüsü ile kaplı olduğundan bu ortam mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir." (K3)
Markalaşma Potansiyeli	Turizm etkisi, UNESCO hedefi	"Giresun'un orta ve uzun vadede Türkiye'nin bilinen gastronomi merkezlerinden olması ve zengin vejetaryen mutfağı alanında markalaşması genel olarak tüm turizm türlerinin gelişmesine destek olacaktır." (K3)
Festivaller ve Tanıtım	Etkinliklerin rolü, sürdürülebilirlik	"Gastronomi festivalleri yöresel lezzetleri tanıtarak gastronomi turizmini canlandırmaktadır" (K5) "Yerel ürünlerin sürdürülebilir üretimi kadın kooperatifleri ve organik tarım ile desteklenmektedir" (K5)
Standartlaşma İhtiyacı	Coğrafi işaret, kalite kontrol	"Ancak bunun ilin tüm paydaşları ile beraber ortaya konması, yerel ürünlerin üretilmesine bir standart getirilmeli ve coğrafi işaretleri alınmalıdır." (K6)
Gastronomik Potansiyel	Araştırma olanakları, kültür mozaığı	"Giresun mutfağı gastronomik anlamda bir potansiyel barındırmaktadır. Gastronomik gelişmelere elverişli ve üzerinde pek çok araştırma yapılabilecek bir kültür mozaığı oluşturmaktadır." (K8)
Gelişim Önerileri	Eğitim, organizasyonlar, planlama	"Bölgenin karakteristik ürünü olan AB tarafından coğrafi işaret alan Tombul fındık gibi ürünün ön plana çıkarılması, aktif gastronomi topluluklarının geliştirilmesi, festivaller, yemek yarışmaları gibi organizasyonları geleneksel hale getirilmesi..." (K9)
UNESCO Süreci	Mevcut durum, adaylık hazırlıkları	"Giresun, zengin gastronomik mirasıyla tanınmasına rağmen, şu an için UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dahil değildir... Bu tür faaliyetler, Giresun'un gastronomi alanındaki potansiyelini vurgulamakta ve gelecekte UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılım için zemin hazırlamaktadır." (K12)
Yerel Aktörlerin Rolü	YEG'lerin faaliyetleri, STK katılımı	"Giresun'da 8 tane Yerel Eylem Grubu Derneği vardır. Derneklerin faaliyetlerinden biri de Giresun'un yerel mutfağını tanıtmak, yerel ürünlerin sürdürülebilir olmasını sağlamaktır." (K14)

Tablo 9 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 10 ayrı kod ve 20 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Konuya yönelik katılımcı görüşlerini şu şekilde özetlemek mümkündür: Giresun, zengin bitki örtüsü ve çok sayıda endemik türüyle vejetaryen mutfağın öne çıkarılabileceği önemli bir gastronomik potansiyele sahiptir (K1). Yerel ürün envanterinin çıkarılması, kentin gastronomi ağındaki diğer şehirlerden daha zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğunu ortaya koyacaktır. Bu süreçte kamu, sivil toplum kuruluşları ve yerel paydaşların iş birliği kritik önem taşımaktadır (K2). Tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Giresun, kültürel mozaığının bir yansıması olarak zengin bir gastronomik mirasa sahiptir (K3). Bu mirasın, orta ve uzun vadede Türkiye'nin önde gelen gastronomi merkezlerinden biri olma ve vejetaryen mutfakta markalaşma yolunda değerlendirilmesi, bölge turizminin çeşitlenmesine katkı sağlayacaktır (K3). Gastronomi festivalleri, yöresel lezzetlerin tanıtımı ve turizm canlandırma açısından önemli bir rol oynamaktadır (K5). Kadın kooperatifleri ve organik tarım uygulamaları, yerel ürünlerin sürdürülebilirliğini desteklemektedir (K5). Ancak, bu ürünlerin standartlaştırılması ve coğrafi işaret almaları, kalıcı bir gastronomik kimlik oluşturulması için gereklidir (K6). Giresun mutfağı, gastronomik araştırmalara elverişli bir kültürel çeşitlilik sunmaktadır (K8). AB tarafından coğrafi işaret alan Tombul Fındık gibi ürünlerin öne çıkarılması, gastronomi topluluklarının geliştirilmesi ve festivallerin gelenekselleştirilmesi, bölgenin gastronomik markalaşmasına katkı sağlayacaktır (K9). Giresun, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil olmamakla birlikte, bu yöndeki çalışmalar potansiyelinin uluslararası

arenada tanınmasına zemin hazırlamaktadır (K12). Ayrıca, bölgedeki 8 Yerel Eylem Grubu Derneği, yerel mutfak tanıtımı ve sürdürülebilir üretimin desteklenmesi konusunda aktif rol oynamaktadır (K14). Sonuç olarak, Giresun'un gastronomik potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için paydaş iş birliği, standartlaştırma çalışmaları ve uluslararası tanıtım faaliyetlerine ihtiyaç bulunmaktadır.

Katılımcıların görüşmenin son sorusu olan "Giresun'daki aşçılık okullarında biyolojik çeşitliliği koruma programlarına yönelik dersler okutulmakta mıdır?" sorusuna yönelik verdikleri yanıtların çözümlemesine ilişkin ayrıntı tablo aşağıdadır.

Tablo 10. Dokuzuncu soruya yönelik kod, alt temalar/kodlar ve katılımcı görüşleri

Kod Başlığı	Alt Temalar/ Kodlar	Katılımcı Görüşleri
Mevcut Eğitim Programları	Yöresel mutfak dersleri, gastronomi bölümleri	"Yöresel Mutfak dersi mevcuttur." (K1) "Giresun'da aşçılık eğitimi veren lise, ön lisans ve lisans programları bulunmaktadır." (K8) "Evet, Lise, Yüksekokul, Fakülte ve Yüksek Lisans düzeyinde dersler okutulmaktadır." (K10)
Biyolojik Çeşitlilik ve Sürdürülebilirlik Eğitimi	Müfredat eksiklikleri, çevrimiçi eğitimler	"Giresundaki aşçılık okullarında biyolojik çeşitliliği koruma programlarına yönelik derslerin okutulup okutulmadığına dair net ve kesin bir bilgiye ulaşmak zordur." (K5) "Müfredatlarında biyolojik çeşitliliğin korunmasına doğrudan odaklanan dersler bulunmamaktadır." (K12) "Çevrimiçi eğitimler aracılığıyla bu konularda bilgi edinmek mümkündür." (K12)
Eğitim İhtiyacı ve Öneriler	Yerel halkın eğitimi, biyolojik çeşitlilik koruma	"Okutulmalıdır." (K2, K6) "Sadece öğrenciler değil, yerel halka da eğitimler verilebilir." (K6) "Biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilirlik konuları, genel eğitim müfredatında ele alınmaktadır." (K12)
Biyolojik Çeşitliliğin Durumu	Tehditler, koruma gerekliliği	"İlimizin biyolojik çeşitliliği yaklaşık 2500 türdür. Avcı toplayıcılık kültürü bu türlerin azalmasına sebep verebilir." (K6)
Üniversite ve Mesleki Eğitim	Aşçılık programları, sürdürülebilirlik dersleri	"Giresun Üniversitesi Dereli Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, zengin Türk mutfak kültürünün araştırılması ve korunmasına önem vermektedir." (K12) "Sürdürülebilirlik ile ilgili dersler kapsamında eğitimler verildiğini düşünüyorum." (K9)
Bilgi Eksikliği	Belirsizlik, müfredat bilinmezliği	"Bilgin yok." (K3, K4, K11, K13, K16) "Okulların müfredatlarını bilmiyorum. Ama büyük ihtimale bu dersler vardır." (K14)

Tablo 10 incelendiğinde katılımcı görüşlerinin toplamda 7 ayrı kod ve 12 ayrı alt temada özetlenebileceği anlaşılmaktadır. Konuya yönelik katılımcı görüşlerini şu şekilde özetlemek mümkündür: Giresun'da lise, ön lisans, lisans ve yüksek lisans düzeylerinde aşçılık eğitimi veren kurumlar bulunmakta olup, müfredatta "Yöresel Mutfak" gibi dersler yer almaktadır (K1, K8, K10). Ancak, bu programlarda biyolojik çeşitliliğin korunmasına doğrudan odaklanan derslerin varlığına ilişkin net veri bulunmamaktadır (K5, K12). Bazı katılımcılar, sürdürülebilirlik ve çevre koruma konularının genel müfredat içinde işlendiğini belirtirken (K9, K12), diğerleri bu konuda yeterli bilgi sahibi olmadığını ifade etmiştir (K3, K4, K11, K13, K14, K16). Biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik eğitimlerin müfredata eklenmesi gerektiği vurgulanmış (K2, K6), ayrıca bu eğitimlerin yalnızca öğrencilere değil, yerel halka da verilmesi önerilmiştir (K6). Giresun Üniversitesi Dereli Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nın, Türk mutfak kültürünün araştırılması ve korunmasına önem verdiği belirtilmiş olsa da (K12), biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilir gıda üretimi gibi konuların daha sistematik şekilde ele alınması gerektiği anlaşılmaktadır. Öte yandan, Giresun'un

yaklaşık 2500 bitki türüyle zengin bir biyolojik çeşitliliğe sahip olduğu, ancak avcı-toplayıcılık gibi geleneksel uygulamaların bu türlerin azalmasına yol açabileceği ifade edilmiştir (K6). Bu nedenle, gastronomi eğitimlerinde sürdürülebilir kaynak kullanımı ve ekosistem koruma bilincinin geliştirilmesi önem arz etmektedir. Sonuç olarak, Giresun'daki aşçılık eğitim programlarının, yöresel mutfak kültürünün korunmasının yanı sıra biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilirlik odaklı derslerle desteklenmesi, hem akademik hem de toplumsal fayda sağlayacaktır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Giresun'un gastronomik zenginliğini, yerel mutfak kültürünün bileşenlerini, mevcut potansiyeli ve karşılaşılan sorunları katılımcı görüşleri üzerinden sistematik bir şekilde ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma bulguları, Giresun mutfak kültürünün coğrafi işaretli ürünlerden (Giresun simidi, Piraziz elması) yöresel lezzetlere (Görel pidesi, Pazı kavurması, Çalı çileği reçeli), deniz ürünlerinden geleneksel saklama yöntemlerine kadar çok katmanlı bir çeşitlilik sergilediğini göstermektedir. Bununla birlikte, bu zenginliğin ulusal ve uluslararası düzeyde hak ettiği tanınırlığa ulaşamadığı, gastronomi turizmi altyapısının ve yenilikçi stratejilerin yetersiz kaldığı belirlenmiştir. Aşağıda, elde edilen bulgular ışığında geliştirilen öneriler sunulmuştur.

-Tanıtım ve Markalaşma Stratejilerinin Güçlendirilmesi: Giresun mutfak kültürünün uluslararası arenada tanıtımı için "Giresun Gastronomi Rotası" oluşturulmalı, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru süreci hızlandırılmalıdır. Coğrafi işaretli ürün sayısı artırılmalı; fındık, Alucra Oğlak Kebabı ve yöresel otlar gibi ürünlerin AB coğrafi işaret tesciline yönelik çalışmalar desteklenmelidir. Dijital pazarlama araçları (sosyal medya, food bloglar, belgeseller) etkin kullanılarak Giresun lezzetleri görsel ve interaktif içeriklerle hedef kitlelere ulaştırılmalıdır.

-Gastronomi Turizmi Altyapısının İyileştirilmesi: Turistlere yönelik "Gastronomi Dostu Restoran Sertifikasyonu" yaygınlaştırılmalı, yöresel lezzetleri otantik şekilde sunan işletmeler teşvik edilmelidir. Şef eğitim programları kapsamında yerel pişirme teknikleri (mıhlama, dible, kurutma) ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları öne çıkarılmalıdır. Konaklama tesisleriyle iş birliği yapılarak "Giresun Kahvaltı ve Yöresel Menü Projesi" hayata geçirilmeli, otel restoranlarında yerel ürünlerin kullanımı zorunlu hale getirilmelidir.

-Akademik ve Kurumsal İş Birliklerinin Geliştirilmesi: Giresun Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde "Biyolojik Çeşitlilik ve Sürdürülebilir Gastronomi" dersleri müfredata eklenmeli, saha çalışmalarıyla geleneksel bilgi kayıt altına alınmalıdır. STK'lar (GAPDER, TÜRES), Üniversite, belediyeler ve kadın kooperatifleri arasında "Gastronomi Konseyi" kurularak politika geliştirme süreçleri koordine edilmelidir. Gastronomi arşivi oluşturularak yöresel tarifler, sözlü tarih çalışmaları ve görsel materyaller dijital platformda erişime açılmalıdır.

-Festivaller ve İnovatif Uygulamaların Yaygınlaştırılması: Yeşil Lezzetler Festivali kapsamı genişletilmeli, vejetaryen/vegan mutfak atölyeleri ve şef yarışmaları düzenlenerek uluslararası katılım sağlanmalıdır. Fındık temelli inovasyon çalışmaları (fındık unlu makarna, bitkisel peynir alternatifleri gibi) desteklenerek gastronomi endüstrisine yeni ürünler kazandırılmalıdır. Yerel üreticiler için "Gastronomi Girişimciliği Programları" başlatılmalı, küçük ölçekli işletmelerin pazara erişimi kolaylaştırılmalıdır.

-Sürdürülebilirliğin ve Ekosistemin Korunması: Yabani ot ve mantar toplama faaliyetlerinde sürdürülebilir hasat kılavuzları hazırlanmalı, yerel halka eğitimler verilmelidir. Organik tarım ve perma kültür uygulamaları teşvik edilmeli, "Gastronomi ve Agro-Turizm" projeleriyle kırsal kalkınma desteklenmelidir.

Sonuç olarak: Giresun, sahip olduğu gastronomik miras, biyolojik çeşitlilik ve kültürel derinlik ile Türkiye'nin önde gelen gastronomi merkezlerinden biri olma potansiyeli taşımaktadır. Ancak bu potansiyelin ekonomiye ve turizme kazandırılması için bütüncül bir yaklaşım, kurumlar arası koordinasyon ve uzun vadeli stratejik planlama gerekmektedir. Bu çalışmanın, Giresun'un gastronomik kimliğinin korunması ve küresel ölçekte tanıtılmasına yönelik politika yapıcılar, akademisyenler ve sektör temsilcileri için bir rehber niteliği taşıması umulmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Akkuş, Ç. ve Yordam, S. (2020). Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 915-936.
- Arcos-Pumarola, J., Paquin, A. G., & Sitges, M. H. (2023). The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network. *Heliyon*, 9(1), e13106. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13106>
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Belisle, F. (1983). Tourism and Food Production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research*, 10, 497-513.
- Çakır, M. (2009). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü. *TÜROFED*, 30, 48-50.
- Correia, A., Motial, M., Da Costa, F. and Peres, R. (2008). The Determinants of Gastronomic Tourists' Satisfaction: A Second- Order Factor Analysis. *Journal of Food Service*, 19, 164-176.
- Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G. ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.63>
- Kivela, J. and Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Lin, Y. C., Pearson, E. T. and Liping, A. (2011). Food As A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism And Hospitality Research*, 11(1), 30-48.
- Mil, B. (2009). *Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Dünya*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Antalya.
- Özdemir O. ve Aydoğdu, A. (2021). Unesco Gastronomi Şehri Olmada Paydaş Farkındalığı: Kastamonu Örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 2(1), 61-70.

- Richards, G. (2012) *Food and the Tourism Experience: Major Findings and Policy Orientations*. InD odd, D. (Ed.) Food and the Tourism Experience, OECD, Paris, 13-46.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264–278 doi: 10.17123/atad.vol26iss218417
- Scarpato, R. (2002). Tourism & Gastronomy, İçinde A-M Hjalager ve G. Richards (Eds) *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies*. (51-59) London: Routledge.
- Sunar, H. ve Gökçe, H. (2019). Giresun Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Disciplines Economics & Administrative Sciences Studies*, 5(12), 204-210.
- Şahin, E., Ünlüöner, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204-1231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.836>.
- Şat, R. ve Kargiglioğlu, Ş. (2023). Malatya'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gastronomi Kenti Olma Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1671-1690.
- Tuna, M., Çelen, O., Aydın, M. ve Özkan, B.İ. (2017). Kilis İlinin Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilmesi. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal, Özel Sayı*, 366-388.
- UNESCO. (2025). *Creative Cities Network*. <https://www.unesco.org/en/creative-cities?hub=80094>. Erişim tarihi: 20.04.2025
- UTMK. (2025). *UNESCO Türkiye Millî Komisyonu*. <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO> Yaratıcı Şehirler Ağı. Erişim tarihi: 20.04.2025
- Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism the Hidden Harvest*. ABD-Lowa: Kendall/Hunt Yayıncılık Şirketi.
- Yaldız, E. ve Olcay, A. (2020). Gaziantep Ve Hatay'ın Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5, 60-83.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9. Baskı) Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Zhu, H. and Yasami, M. (2021) Developing gastronomic resources: practices of UNESCO creative cities of gastronomy. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 39(4), 1406-1414.

Evaluation of Giresun within the Context of UNESCO Creative Cities Network (UCCN) Gastronomy Theme**Mehmet ŞİMŞEK**

Giresun University, Faculty of Tourism, Giresun/Türkiye

Extended Summary

Gastronomy tourism, which fundamentally refers to travel motivated by the exploration of food and beverage cultures (Lin et al., 2011), is widely acknowledged as a significant driver of economic and social development within the broader tourism industry (Wolf, 2006). The growing emphasis on culinary experiences has prompted numerous countries and cities to actively preserve and promote their gastronomic heritage. Regions endowed with rich culinary traditions stand to gain considerable benefits, as the promotion of local flavours not only enhances their global image but also stimulates economic growth. Within this framework, the UNESCO Creative Cities Network (UCCN) emerges as a pivotal platform for such endeavours (Özaltaş Serçek et al., 2017).

According to data from the UNESCO Turkey National Commission, eight Turkish cities are currently listed in the UCCN, with Gaziantep, Hatay, and Afyonkarahisar specifically recognized under the Gastronomy theme (UTMK, 2025). However, the underrepresentation of Turkish cities in this network is striking, particularly given that Turkish cuisine is frequently ranked among the top three globally. This discrepancy underscores the need to evaluate the gastronomic potential of other Turkish cities, such as Giresun, which boasts a profound historical legacy, cultural diversity, unique natural landscapes, and a distinctive culinary tradition (Sunar & Gökçe, 2019). To this end, this study examines Giresun's eligibility for inclusion in the UCCN's Gastronomy theme through semi-structured interviews with representatives from local gastronomy-related institutions, organizations, and NGOs. The insights derived from these interviews were systematically analyzed to formulate actionable recommendations.

UNESCO Creative Cities Network (UCCN): The UCCN, established by UNESCO in 2004, serves as a global initiative to connect cities across varying economic, demographic, and creative capacities. Its primary objective is to foster sustainable development through cultural and creative industries (UNESCO, 2025). As of 2025, the network encompasses 350 cities categorized under seven themes: music, crafts and folk arts, gastronomy, literature, design, film, and media arts. Each thematic category is associated with specific goals; for gastronomy, the focus lies on cultivating creative markets throughout the production-to-consumption chain and transforming high-potential culinary products into globally recognized brands (UNESCO, 2025).

The eligibility criteria for the Gastronomy theme are multifaceted. Cities must demonstrate a well-developed gastronomic sector supported by a vibrant community of chefs and restaurants. The presence of indigenous products, traditional culinary knowledge, and time-honored cooking techniques is essential. Additionally, cities should host traditional food markets and industries, organize gastronomy-focused events such as festivals and competitions, and promote sustainable practices in local food production. Educational initiatives, including the integration of biodiversity conservation into culinary curricula, are also emphasized (UNESCO, 2025).

The application process to the UCCN is open to all UNESCO member states, though restrictions apply. For instance, the 2025 guidelines permit a maximum of two applications per country in distinct thematic fields. Cities that have faced two consecutive rejections are required to observe a four-year waiting period before reapplying. Prospective applicants must first establish a candidacy committee to conduct a comprehensive assessment of the

city's cultural and creative assets. This involves identifying a suitable thematic area, drafting a proposal that outlines the city's potential contributions to the network, and securing formal endorsements from municipal authorities, national professional bodies, and the UNESCO National Commission. Collaboration with existing UCCN members is strongly encouraged to refine the application (UNESCO, 2025).

Gastronomy: The term "gastronomy" traces its etymological roots to Ancient Greek and was first formally articulated in Joseph Berchoux's 1801 treatise, *Gastronomy, or The Man of the Fields to the Table*, which subsequently popularized the concept in French (Scarpato, 2002; Mil, 2009). As an academic discipline, gastronomy intersects with diverse fields, reflecting its multidimensional nature. It incorporates elements of natural sciences such as physics, chemistry, and biology, which underpin food composition and preparation, as well as social sciences like economics, sociology, psychology, and marketing, which explore the cultural and behavioral dimensions of food consumption (Sarışık & Özbay, 2015).

Gastronomy Tourism: Gastronomy tourism is broadly defined as travel undertaken to experience the food and beverage traditions of different cultures, encompassing the unique methods of preparation, presentation, and consumption (Durlu Özkaya & Can, 2012). Scholars identify three core dimensions of this phenomenon. The first involves the sensory exploration of diverse cuisines and the observation of their production processes. The second centers on immersive cultural learning, where travelers engage with local culinary traditions to gain deeper insights into the community's way of life. The third dimension pertains to the discovery of novel dining practices and eating styles, which often challenge conventional gastronomic norms (Sarışık & Özbay, 2015).

The academic discourse on the UCCN's Gastronomy theme is extensive, with notable contributions from Gürbüz, Özaltaş Serçek, and Toprak (2017), Tuna et al. (2017), Akın and Bostancı (2017), Akkuş and Yordam (2020), Yıldız and Olcay (2020), Şahin and Ünlüönen (2021), Özdemir and Aydoğdu (2021), and Şat and Kargiglioğlu (2023). Methodologically, these studies vary significantly. For instance, Akın and Bostancı (2017) conducted a report-based analysis, while Yıldız and Olcay (2020) employed survey methodologies. The majority of studies, however, rely on qualitative data obtained through stakeholder interviews. A critical gap in the literature is the limited focus on the Black Sea region, with only two studies—Akkuş and Yordam (2020) and Özdemir and Aydoğdu (2021)—addressing this area. This omission highlights the originality of the present study, which seeks to expand the scholarly understanding of Giresun's gastronomic potential.

This research adopts a qualitative case study design, as recommended by Yıldırım and Şimşek (2013), to explore Giresun's gastronomic landscape in depth. To ensure methodological rigor, a triangulated approach was employed, combining literature review, participant observation, and semi-structured interviews (Baltacı, 2019). The interview protocol was meticulously designed to align with the UCCN's gastronomy criteria and was reviewed by two academic experts to enhance validity. The study's target population comprised representatives from Giresun's gastronomy-related institutions, with purposive sampling techniques applied to select participants with relevant expertise.

Data collection occurred between March 15 and April 30, 2025, through face-to-face interviews lasting 25 to 45 minutes each. With participants' informed consent, all interviews were audio-recorded and later transcribed verbatim. Detailed notes taken during the interviews were cross-referenced with the transcripts to ensure accuracy and consistency in data interpretation.

Thematic content analysis, as outlined by Baltacı (2019), was employed to systematically examine the interview data. This involved coding responses, identifying recurring patterns, and categorizing findings into coherent themes. The study engaged 16 participants, predominantly aged 30 to 54, all of whom were native to Giresun and held professional roles in gastronomy-related fields.

The analysis revealed several key insights. Giresun's culinary tradition is characterized by its use of seasonal ingredients, traditional preservation techniques, and a diverse array of dishes ranging from seafood specialties to grain-based recipes. Despite this richness, the city's gastronomic profile remains underdeveloped in terms of global recognition. Participants emphasized the need for targeted promotional campaigns, the establishment of gastronomy festivals, and enhanced collaboration between local chefs and international culinary networks. Additionally, the integration of sustainability practices into food production and tourism was identified as a critical area for improvement.

Giresun's gastronomic heritage, with its unique blend of geographical, cultural, and ecological influences, positions it as a strong candidate for the UCCN's Gastronomy theme. However, achieving this recognition requires a concerted effort to address existing gaps in infrastructure, branding, and international outreach.

Strategic recommendations include the development of comprehensive marketing initiatives to elevate Giresun's culinary identity on global platforms. Investments in gastronomic tourism infrastructure, such as specialized culinary schools and food museums, are essential to attract and educate visitors. Collaborative projects between academia, local businesses, and government agencies can further enhance the city's gastronomic ecosystem. Lastly, a commitment to sustainable practices, including the promotion of locally sourced ingredients and eco-friendly tourism models, will ensure long-term viability.

In summary, this study underscores Giresun's untapped potential as a gastronomic hub and provides a roadmap for stakeholders to leverage its culinary assets effectively. By adopting a holistic and interdisciplinary approach, Giresun can secure its place within the UCCN and contribute to the global appreciation of Turkey's rich gastronomic heritage.