



Coğrafi İşaretli Rize Baston Ekmeği ve Gastronomi Turizmi Potansiyeli (Geographically Indicated Rize Baston Bread and Its Potential for Gastronomy Tourism)

* Gülsün YILDIRIM ^a , Hümevra KASAR ^a 

^a Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Rize/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 30.06.2025

Kabul Tarihi: 07.10.2025

Anahtar Kelimeler

Coğrafi işaret

Rize Baston Ekmeği

Gastronomi turizmi

Kültürel miras

Geleneksel ekme

Keywords

Geographical indication

Rize Baston Bread

Gastronomy tourism

Cultural heritage

Traditional bread

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışmanın temel amacı, coğrafi işaret almış yöresel bir ürün olan Rize baston ekmeğinin yerel halk ve üreticiler tarafından nasıl algılandığını incelemek ve bu ürünün gastronomi turizmi bağlamındaki potansiyelini ortaya koymaktır. Rize baston ekmeğinin üretim süreci, tüketici profili, tanınırlığı ve turizmle ilişkisi bağlamında elde edilen görüşler, ürünün gelecekteki kullanım alanlarına ve pazarlama stratejilerine ışık tutması açısından oldukça önemlidir. Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen çalışmada, etnografik araştırma tasarımı bağlamında yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen veriler tematik içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Araştırma bulguları, Rize baston ekmeğinin köklü bir kültürel geçmişe ve geleneksel üretim tekniklerine sahip olmasına karşın, özellikle genç kuşaklar arasında tanınırlığının oldukça düşük olduğunu göstermektedir. Her ne kadar coğrafi işaretleme, kısmi bir farkındalık yaratmış olsa da, kapsamlı bir turizm stratejisi geliştirilmediği sürece bu katkının yetersiz kalacağı görülmektedir. Çalışma sonucunda, Rize baston ekmeğinin gastronomi turizmi aracılığıyla yeniden canlandırılmasının yalnızca ekonomik kalkınmaya değil, aynı zamanda kültürel mirasın sürdürülebilir biçimde aktarılmasına da önemli katkı sağlayacağı sonucuna varılmıştır.

Abstract

The primary aim of this study is to examine how Rize Baston Bread, a geographically indicated local product, is perceived by local people and producers, and to reveal its potential within the context of gastronomy tourism. The insights obtained regarding the production process, consumer profile, recognition, and relationship with tourism are highly significant in terms of shedding light on the product's future uses and marketing strategies. Conducted with a qualitative research design, the study employed ethnographic methods through face-to-face interviews. The data obtained were analyzed using thematic content analysis. The findings indicate that although Rize Baston Bread has a deep cultural heritage and traditional production techniques, its recognition is considerably low, particularly among younger generations. While geographical indication has created partial awareness, this contribution appears insufficient unless a comprehensive tourism strategy is developed. In conclusion, the revitalization of Rize Baston Bread through gastronomy tourism is expected to contribute not only to economic development but also to the sustainable transmission of cultural heritage.

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulsun.yildirim@erdogan.edu.tr (G. Yıldırım)