



## Kavılca Ekmeğinin Kültürel Miras ve Sağlıklı Beslenme Bağlamında Gastronomik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi (An Evaluation of Kavılca Bread as a Gastronomic Product in the Context of Cultural Heritage and Healthy Nutrition)

\* Barış TURAN<sup>a</sup> , Kübra Yağmur YAZICIOĞLU<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Kafkas University, Sarıkamış Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kars/Türkiye

<sup>b</sup> Mersin University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.11.2025

Kabul Tarihi: 10.02.2026

### Anahtar Kelimeler

Kavılca ekmeği  
Kavılca buğdayı  
Gastronomi  
Kültürel miras  
Sağlıklı beslenme

### Keywords

Kavılca bread  
Kavılca wheat  
Gastronomy  
Cultural heritage  
Healthy nutrition

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Bu çalışma, ata tohumu niteliğindeki Kavılca buğdayından üretilen ekmeği, gastronomik ürün kapsamı içerisinde değerlendirerek kültürel miras, sağlıklı beslenme ve destinasyon temelli gastronomi turizmi bağlamında analiz etmektedir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak durum çalışması yürütülmüş; veri toplama sürecinde doküman analizi ve üretici ile yapılan derinlemesine görüşme uygulanmıştır. Bulgular, Kavılca buğdayının düşük gluten oranı, yüksek lif ve mineral içeriği gibi sağlık odaklı avantajlarıyla birlikte, bölgeye özgü tarihsel ve kültürel bir kimlik taşıdığını göstermektedir. Ayrıca, Kavılca ekmeğinin güncel gastronomi eğilimleri doğrultusunda yerel ürün çeşitliliğinin artırılmasında ve destinasyon markalaşmasında önemli bir potansiyele sahip olduğu anlaşılmaktadır. Çalışma, gastronomik ürünlerin kültürel değer ve sağlık odaklı tüketim dinamikleriyle birlikte ele alınması gerekliliğine dikkat çekmekte ve yerel ürünlerin gastronomi turizmine entegrasyonu konusunda öneriler sunmaktadır.

### Abstract

This study evaluates bread produced from ancestral Kavılca wheat as a gastronomic product, analyzing it within the context of cultural heritage, health-oriented consumption, and destination-based gastronomy tourism. A qualitative case study approach was adopted, utilizing document analysis and an in-depth interview with a local producer. The findings indicate that Kavılca wheat carries significant nutritional benefits, such as low gluten content and high fiber and mineral density, while simultaneously embodying a distinctive cultural and historical identity rooted in the Kars region. Moreover, Kavılca bread demonstrates substantial potential for enhancing local product diversity and strengthening destination branding within emerging gastronomic trends. The study underscores the necessity of addressing gastronomic products in conjunction with cultural authenticity and health-focused consumer expectations, offering strategic implications for integrating local products into gastronomy tourism.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: baris.turan@kafkas.edu.tr (B. Turan)