



Rekreasyon Turizmi Bağlamında Gastronomi Temalı Festivaller

Gastronomy Themed Festivals in the Context of Recreational Tourism

Mustafa AKTURFAN¹, Ali ŞEN²

^{1,2}Karamanoğlu Mehmetbey
Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler
Yüksekokulu, Karaman

ORCID:

M.A.: 0000-0003-3918-9894

A.Ş.:0000-0002-4310-362X

Corresponding Author:

Mustafa AKTURFAN

Email:

mustafaakturfan@gmail.com

Citation: Akturfan, M. ve Şen, A.
(2023). Rekreasyon turizmi
bağlamında gastronomi temalı
festivaller. *Journal of Humanities and
Tourism Research*, 13 (1): 230-244.

Submitted: 20.01.2023

Accepted: 29.03.2023

Özet

Bireyin fiziksel ve zihinsel açıdan yenilenmesine, tazelenmesine katkı veren rekreatif faaliyetler arasında yer alan festivaller toplumsal yaşamın önemli bir parçası haline gelmiştir. Festivaller yerel kültürü yansıtan bazı spesifik unsurlar kullanılarak yapılmaktadır. Günümüzde festivallerin önemli bir parçası haline gelen gastronomi unsurları ziyaretçileri yöreye çekmek için kullanılmaktadır. Gastronomi unsurları kullanılarak temalı festivaller gerçekleştirilmektedir. Gastronomi temalı festivaller yöresel gıda ürünlerinin tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için önemli bir araç olarak görülmektedir. Gastronomi festivalleri yapıldığı yöreye kültürün canlanması, toplumsal kaynaşmanın sağlanması, kırsal turizmin hareketlenmesi ve ekonomik büyüme gibi önemli katkılar sağlamaktadır. Ulusal ve uluslararası düzenlenen gastronomi festivallerini rekreasyon turizmi bağlamında ziyaret eden turistler festivallerin teması çerçevesinde bazı etkinliklere katılmaktadır. Bu bağlamda gerçekleştirilen çalışma gastronomi festivallerini ve festivallerde gerçekleştirilen rekreatif etkinlikleri tespit etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada akademik çalışmaların, sivil toplum örgütlerinin, bakanlık ve yerel yönetimlerin verilerini içeren ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Çalışma sonunda ulusal ve uluslararası gerçekleştirilen bazı gastronomi temalı festivaller ve rekreatif etkinlikler hakkında bilgiler verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Rekreasyon, Turizm, Gastronomi, Festival.

Abstract

Festivals, which are among the recreational activities that contribute to the physical and mental renewal of the individual, have become an important part of social life. Festivals are held using some specific elements that reflect the local culture. Today, gastronomic elements, which have become an important part of festivals, are used to attract visitors to the region. Themed festivals are held using gastronomic elements. Gastronomy-themed festivals are seen as an important tool for promoting local food products and transferring them to future generations. Gastronomy festivals provide important contributions to the region, such as reviving the culture, providing social cohesion, mobilizing rural tourism and economic growth. Tourists visiting national and international gastronomy festivals in the context of recreational tourism participate in some activities within the framework of the theme of the festivals. The study carried out in this context aims to identify the gastronomic festivals and the recreational activities carried out at the festivals. In the study, secondary sources including data from academic studies, non-governmental organizations, ministries and local governments were used. At the end of the study, information was given about some national and international gastronomy-themed festivals and recreational activities.

Keywords: Recreation, Tourism, Gastronomi, Festival.

1. GİRİŞ

Yöresel ya da ulusal kültürü oluşturan unsurların başında gastronomik kimlik gelmektedir. Kültürel bir olgu olarak doğumdan ölüme, düğünden yasa birçok yaşamsal faaliyetin içerisinde gastronomik unsurlar yer almaktadır. Bir yöreye ait gastronomik öğeler yöre için farkındalık ve çekim unsuru olarak tercih sebebi olabilmektedir. İnsanların yemeği sadece fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek dışında merak, öğrenme, eğlence ve sosyalleşme gibi amaçlar doğrultusunda değerlendirmesi ile alternatif turizm çeşidi olarak gastronomi turizmi önem kazanmış durumdadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013).

İnsanların boş zamanlarını kendi istekleri doğrultusunda sosyal çevre, ekonomik imkan ve kültürel yapısına göre değerlendirdikleri fiziksel ve psikolojik yönden rahatladıkları, yenilendikleri faaliyetler rekreasyon olarak tanımlanmaktadır. İnsanlar sağlıklı beslenme, doğal arama ve boş zamanlarını kaliteli etkinliklerle değerlendirme amacıyla çeşitli yörelere seyahatler gerçekleştirmektedir (Özdemir ve Altınar, 2019). Bu bağlamda gerçekleşen rekreasyon etkinliklerinin başında gelen gastronomi temalı festivaller turistlerin boş zamanlarını değerlendirdiği, kaliteli vakit geçirdiği, yöre gastronomik unsurlarını tanıma fırsatı bulduğu ve deneyimlediği etkinlikler arasında yer almaktadır. Gastronomi temalı rekreasyon turizmi turistleri destinasyon bölgesine çekmeye, yörenin tanıtımını yapmaya, yerel ekonomiyi canlandırmaya ve bölgeler arasında rekabet oluşturarak kalitenin yükselmesine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte insanlar rekreasyon etkinlikleri sayesinde yaşamlarında mutlu ve huzurlu olabilmektedir. Bu doğrultuda rekreasyon turizmi içerisinde değerlendirilen gastronomi temalı yemek festivalleri giderek ilgi odağı olmakta ve destinasyonların tanıtımında gittikçe önem kazanmaktadır (Karakan, 2021).

Ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen yemek festivalleri turistlerin boş zamanlarını değerlendirdiği, gastronomi temalı turların düzenlendiği rekreatif faaliyetlerin başında gelmektedir (Dirlik ve Köroğlu, 2021). İnsanların boş zamanlarını gastronomi temalı rekreatif etkinliklerle değerlendirmesi rekreasyon disiplin alanı açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmada rekreatif faaliyet olarak insanların boş zamanını değerlendirdiği, hoşça vakit geçirdiği gastronomi temalı festivallerin ulusal ve uluslararası düzeyde yerini ve önemini vurgulamak ve alanyazına katkı sunmak amaçlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Araştırmanın bu kısmında literatür incelemeleri sonucu ulaşılan ve çalışmanın temellerini oluşturan rekreasyon ve gastronomi, rekreasyon turizmi ve festivallere değinilmiştir.

2.1. Rekreasyon ve Gastronomi

Bireyin fiziksel ve ruhsal sağlığı için önemi her geçen gün daha iyi anlaşılan rekreasyon latince "recreatio" kelimesinden türemiştir. Rekreasyon tazelenme ve yenilenme anlamına gelmekte ve sağlığın geri kazanılması olarak tanımlanmaktadır (İskender, 2019; Güneş, 2021). Rekreasyon aktiviteleri insanların iş hayatları dışında boş zamanlarında yaptığı fiziksel performanslarını artırıcı, dinlendirici ve eğlenceli faaliyetlerdir. Bu faaliyetlerin temel amaçları arasında insanların mutlu olması ilk sırada yer almaktadır (Karaküçük, 1997). Rekreasyon faaliyetlerinin geçirildiği boş zamanın insanların evrensel bir hakkı olduğu, yaşamlarındaki özgürlüğe sahip oldukları bir kısım, insanların seyahat, spor, eğlence ve gıda harcamalarını yaptıkları zaman dilimi olarak ifade edilmektedir (Güneş, 2021). Boş zamanın değerlendirildiği bazı etkinlikler Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tablo 1. Boş Zamanın Değerlendirildiği Bazı Etkinlikler

Spor faaliyetleri (Yüzme, basketbol, vb.)	Sanat etkinlikleri (Sinema, tiyatro, vb.)
Müzikal faaliyetler (Konser, gitar, vb.)	Doğa etkinlikleri (Trekking, vb.)
Temalı alanları ziyaret (Japon parkı, Kelebekler Vadisi, vb.)	Gastronomi etkinlikleri (Festivaller, tadım günleri, workshop, yemek yarışmaları, vb.)
Sağlık ve fitness faaliyetleri	Müze ve kütüphane ziyareti
Kamp faaliyetleri	Tarihi alanları ziyaret (Göbeklitepe, Çatalhöyük, vb.)

Kaynak: Can, 2015; Güneş, 2021.

Dinlenme, eğlenme ve gelişim fonksiyonları boş zamanın temel fonksiyonları arasında yer almaktadır. İnsanlar yoğun çalışma programından sonra dinlenme ihtiyacı hissedebilmektedir. Fiziksel ve zihinsel dinlenme için hoşça vakit geçirilen etkinlikler boş zamanlarda yapılan en önemli faaliyetler arasındadır. İnsanlar cinsiyet, yaş ve kişisel zevklere göre farklı eğlence kültürlerine sahiptirler. Eğlence aktiviteleri insanların can sıkıntısını gideren çeşitli uğraşlar ile rahatlamayı sağlamaktadır. Bununla birlikte gençlere göre spor ve müzik eğlence faaliyeti olarak kabul görülürken yaşlı insanlar için gürültülü bir ortam olarak kabul edilebilmektedir. İnsanların kişiliğini geliştiren, bilgi kazandıran, çeşitli sivil toplum örgütleriyle toplum yararına sosyal faaliyetlerde bulunma fırsatı sunan, bencil ve çıkarıcı olmayan etkinlikler dinlenme kapsamında değerlendirilmektedir (Mersinli, 2009).

Sürelerine göre boş zaman uzun ve kısa süreli olarak sınıflandırılmaktadır. Süresine göre gerçekleştirilen boş zaman faaliyetleri kullanım şekline göre sportif, yaratıcı, sosyal ve turistik boş zaman olarak ayrılmaktadır. Turistik boş zaman faaliyetlerinin başında insanların tatmak ve öğrenmek istediği gastronomik unsurlar yer alırken insanların merak ettiği yerleri, doğa, su, tarih, müze, ören yeri, müzikal ve sportif etkinlikler turistik boş zaman faaliyeti arasında yer almaktadır. Bireyin zihinsel ve fiziksel gelişimi için gerekli olan boş zaman değerlendirmesini etkileyen bazı faktörler vardır (Mersinli, 2009). Bireyin boş zamanı değerlendirmesine yönelik etki eden faktörler Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 2. Bireyin Boş Zaman Değerlendirmesine Etki Eden Faktörler

Sosyal faktörler	Aile
Kültür ve davranış	Ekonomik faktörler
Sosyal sınıf	Meslek ve gelir
Etkileşim grupları	Demografik faktörler
Yerleşim birimi	Yaş ve cinsiyet
Eğitim	

Kaynak: Mersinli, 2009.

İnsanların zihinsel ve fiziksel yönden keyif aldığı ve kendisini mutlu hissettiği, bireyin isteyerek katıldığı, boş zamanların değerlendirildiği etkinlikler rekreasyon uğraş alanlarının çeşitlenmesini sağlamıştır. (Hazar 2003). Bireyin faaliyetlere katılım şekline göre aktif ve pasif bir rekreasyon sınıflandırması yapılırken aktivitenin yapıldığı konum itibari ile yapılan sınıflandırma kentsel ve kırsal olarak ikiye ayrılmaktadır. Faaliyetlerin yapıldığı alana göre yapılan sınıflandırma açık ve kapalı alan iken; faaliyetlere katılım sayısına göre bireysel ve grup rekreasyonu olarak sınıflandırılmaktadır. Fonksiyonel açıdan ise fiziksel, sosyal, yaratıcı ve zihinsel olarak gruplandırılmaktadır (Ağılönü, 2007; Mersinli, 2009). Rekreasyonel faaliyetlere birey ve toplum açısından ihtiyaç duyulmaktadır. Rekreasyonel faaliyetler bireyi zihinsel ve fiziksel sağlık açısından iyi duruma getirmeye yardımcı olurken toplumsal açıdan kaynaşmayı ve bütünleşmeyi sağlamaktadır (Karaküçük, 2001). Yapılan aktivitenin içeriği, kapsamı ve anlamı

bakımından rekreasyonu diğer aktivitelerden ayıran bazı özellikler vardır. Rekreasyonu diğer aktivitelerden ayıran bazı özellikler Tablo 3'te belirtilmiştir.

Tablo 3. Rekreasyonu Diğer Aktivitelerden Ayıran Bazı Özellikler

Rekreasyon aktivitesinin gönüllü seçilmesi ve yapılması gerekir.
Aktivitelere zorunlu katılım şartı bulunmamalıdır.
Rekreasyon aktivitesi için boş zaman bulunmalıdır.
Değişik faaliyetler ile rekreasyon aktivitesi yapılabilir.
Yapılan aktivite bireye mutluluk vermelidir.
Rekreasyon uluslararası boyutta uygulanan faaliyetlerdir.
Aktivitelerin kişiye özel bir amacı vardır.
Rekreasyon aktiviteleri kişisel ve toplumsal faydaları içermelidir.
Rekreasyon aktivitelerini rekreasyonistler yürütür.
Aktiviteler açık veya kapalı bir mekânda gerçekleşir.
Aktiviteler toplumun manevi değerlerine uygun olmalıdır.
Rekreasyon aktiviteleri her türlü mevsim ve iklim şartlarına yapılabilir.
Bir aktivite yapılırken ikinci veya üçüncü aktiviteye de katılım sağlanabilir.

Kaynak: Koçyiğit ve Yıldız, 2014.

Rekreasyon etkinlikleri kapsamında gastronomi temalı birçok faaliyet gerçekleştirilmektedir. Gastronomi hijyen kuralları kapsamında insanların damak tadına hitap eden lezzetli yemekleri göze hoş gelecek şekilde hazırlayabilme, yörenin ve ulusun yemek kültürünü yansıtan yemek sanatı olarak tanımlanmaktadır (Dilsiz, 2010). Yunanca "gaster" ve "nomas" sözcüklerinin birleşmesiyle meydana gelen gastronomi (Akbaba ve Kendirci, 2016); temiz ve düzenli mutfaklarda sağlıklı ve lezzetli yiyeceklerin iyi düzenlenmiş sofralarda sunulması olarak tanımlanmaktadır (Hatipoğlu, 2014).

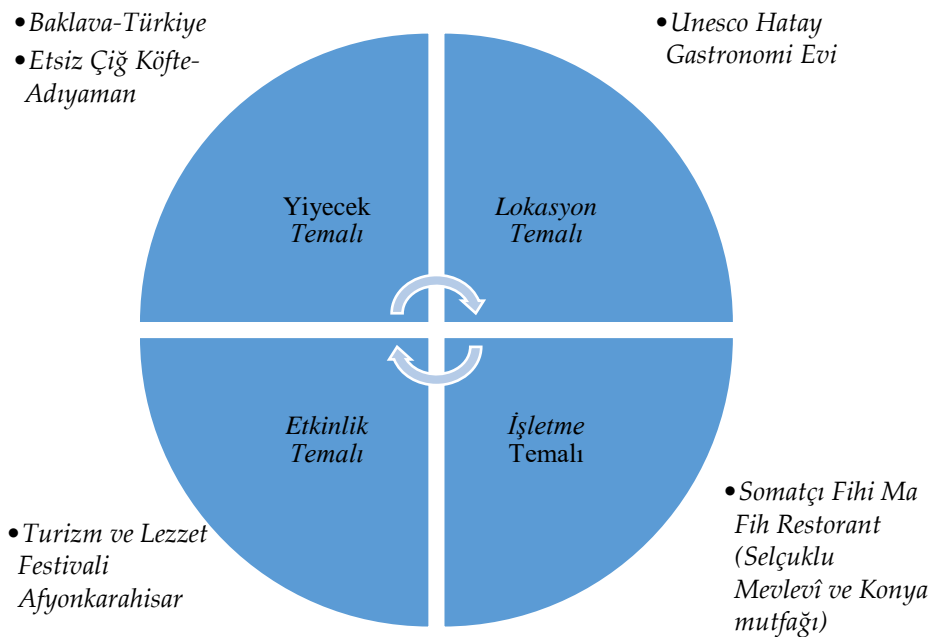
Gastronomi üretim ve tüketim fonksiyonları bağlamında yiyeceklerin tohumundan tarlada yetiştirilmesine, mutfaklarda hazırlanması ve tabakta sunulmasına kadar geçen birçok evreyi içinde barındırmaktadır. Bu bağlamda gastronomi ile ilgili önemli terimler ortaya çıkmıştır. Gastronomi ile ilgili ortaya çıkan kavramlar arasında "gastro turist, gastronom, gurme, gurman, degüstatör ve gastronomik kimlik" yer almaktadır (Özdemir ve Altner, 2019).

Gastronomik terimler ve ürünler bağlamında gelişen ve alternatif turizm türleri arasında yer alan gastronomi turizmi yöresel, ulusal ve uluslararası yiyecekleri ziyaretçilerin beğenisine sunmakta, yiyeceklerin yapılışını deneyimleme fırsatı vermekte ve destinasyon merkezi için çekim unsuru olarak görülmektedir. Günümüzde dijitalleşmenin etkisi ile birlikte sosyal medya kullanımının artması, ziyaretçilerin deneyimledikleri ürünleri yazılı ve görsel platformlarda paylaşmaları sonucunda gastronomik ürünler daha fazla kitleye ulaşma fırsatı bulmaktadır (Kendir, 2020). Gastronomi turizmi kapsamında bölgeleri ziyaret eden turistler iki grupta değerlendirilmektedir. Birinci grupta tur kapsamında gelen ziyaretçiler ikinci grupta ise bölgeyi bilen ve gastronomik ürünleri tanıyan deneyimli turistler yer almaktadır. Son yıllarda ikinci grupta yer alan turistlerin sayısının giderek arttığı görülmektedir (Bekar ve Belpınar, 2015).

Gastronomik kimlik turistlerin destinasyon merkezi seçiminde önemli rol oynamaktadır. Harrington (2005) gastronomik kimliğin çevre ve kültür temelli oluşan bir kavram olduğunu, gastronomik kimliğin oluşmasında coğrafi konum, iklim ve tarih gibi kültürel unsurlar, yörede yetişen lezzet verici ot ve baharatlar ile halkın üretmiş olduğu gastronomik ürünlerin etkili olduğunu vurgulamıştır. Bu kapsamda gastronomik kimliğin çıktıları değerlendirildiğinde yöresel yiyecek ve içecekler destinasyonun tanıtım unsuru olarak dikkat çekmektedir. Gastronomik kimlik bağlamında destinasyon merkezlerinin öne çıkan gastronomik ürünleri arasında yöresel yiyecek ve içecekler, yöresel turizm işletmeleri, festivaller ve yöreye gerçekleştirilen turlar yer almaktadır

(Nebioğlu, 2017). Gastronomik kimliğin oluşmasında etkili olan gastronomik ürünleri Hjalager (2002) yatay, dikey, çapraz ve yerel gelişim aşamaları olarak sınıflandırmıştır. Turizmde yöresel ürünlerin kullanılması yerel gelişim aşaması, coğrafi işaret gibi sistemlerle ürünlerin sertifikalandırılması yatay gelişim aşaması, peynir ve şarap gibi ürünlerin üretildiği alanlara yapılan tur programları dikey gelişim aşaması, araştırma geliştirme merkezlerinin kurulup ürünlerin sosyal medya gibi platformlarda tanıtılması çapraz gelişim aşaması içerisinde yer almaktadır (Hjalager, 2002; Nebioğlu, 2016).

Gastronomik ürünleri deneyimlemek ve tatmak üzere destinasyonu ziyaret eden turistlerin motivasyon kaynakları arasında heyecan, sıradanlıktan kaçış, kültürel, sağlık sorunları, öğrenme, özgün deneyim, fiziksel çevre, psikoloji, sosyalleşme, farklı lezzetler tatma, insani ilişkiler ve statü yer almaktadır (Fields, 2002, Nebioğlu, 2016). Gastronomik turizm ürünleri yiyecek, lokasyon, etkinlik ve işletme temalı olarak dört başlıkta sınıflandırılmaktadır (Nebioğlu, 2016). Turistleri motive eden gastronomik turizm ürünlerin sınıflandırılması Şekil 1’de belirtilmiştir.



Şekil 1. Turistleri Motive Eden Gastronomik Turizm Ürünleri

Kaynak: Nebioğlu, 2016.

Turizm etkinlikleri kapsamında gastronomi temalı turizm faaliyetlerine olan ilginin giderek artmasının temelinde yöresel gastronomik ürünler dikkat çekmektedir. Yöresel gastronomik etkinlikler yerel yönetimlerin yörenin tanıtımı için başvurdukları ilk unsurlardan birisi durumundadır. Bu bağlamda gastronomi temalı festivaller sayesinde destinasyon alanlarının tanıtımı yapılırken turistler yöreye ait gelenek ve görenekleri öğrenme, doğa ve su temalı alanları ziyaret etme, ören yeri gibi tarihi doku hakkında bilgi sahibi olma fırsatı bulmaktadır. Yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimleyen ziyaretçiler beğendikleri ürünleri hediye veya daha sonra tüketmek üzere satın alma davranışını göstermektedir (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019).

2.2. Rekreasyon Turizmi ve Festivaller

Günümüzde turizmin gelişimine en fazla katkı veren unsurların başında rekreatif faaliyetler gelmektedir. Rekreatif etkinlikler destinasyon merkezine kimlik ve imge kazandırmaktadır. Yapılan rekreatif etkinliklerin sürdürülebilir olması destinasyon merkezinin çekicilik unsuru olarak kabul görmesinde etkili olmaktadır (İskender, 2019). İnsanların yoğun iş temposu ve kalabalık şehir ortamlarından rahatlayabileceği ve kendisini yenileyebileceği alanlara yönelmek

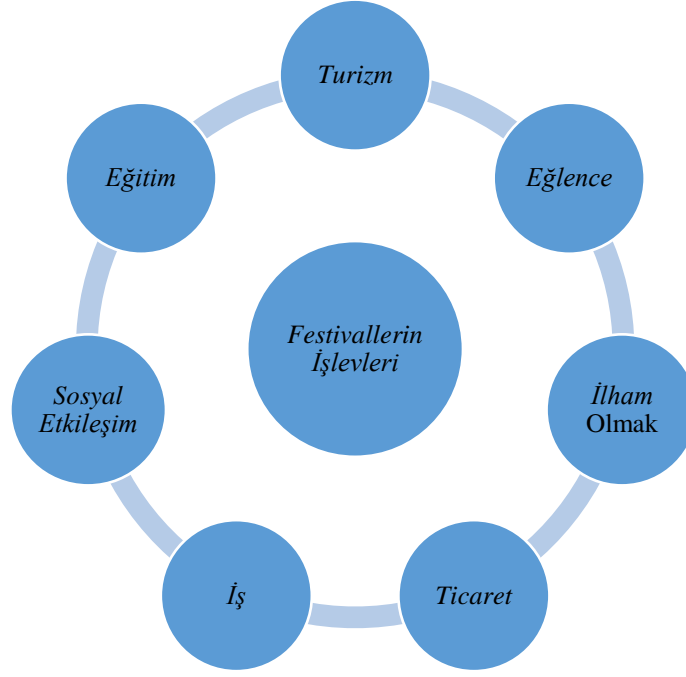
istememesi rekreasyon ve turizm etkinliklerine duyulan ihtiyacı ortaya koymaktadır. Rekreasyonel faaliyetlerin gerçekleştirildiği turizm; insanların sosyalleşmesini sağlayan, fiziksel ve zihinsel yönden beklentilerini karşılayan bir etkinlik haline gelmiştir. Deniz, kum ve güneş gibi geleneksel turizm faaliyetleri günümüzde değişim göstermiş ve daha kısa süreli sık yapılan tatil türleri tercih edilir duruma gelmiştir (Can, 2015).

Turizm faaliyetlerinin özellikleri arasında insanların seyahatleri ve oralardaki konaklamaları, insanların bir yere seyahat etmesi ve o alandaki faaliyetlere katılması, yapılan seyahatin yaşanılan yerin dışında olması, turizm için yapılan yer değişikliklerinin bir zaman ile sınırlı olması ve seyahat edilen yerde kazanç getirici bir faaliyette bulunulmaması yer almaktadır. Turizm toplumsal bir olay olup seyahat ve tüketim endüstrisi ile turistik faaliyeti gerçekleştiren kişilerin bütün ihtiyaçlarına cevap veren bir hizmet koludur (Sertkaya, 2001).

Destinasyon merkezinin turistleri çeken turistik ürünlerini turizm işletmeleri, faaliyetler, ulaşılabilirlik, imaj ve çekicilik oluşturmaktadır. Turistik ürünlerin hemen hemen her bölgede standartlaşması turist açısından hoş görünmeyen bir durum olması nedeniyle destinasyon alanlarını farklı ürünler aramaya sevk etmiştir. Bu bağlamda rekreatif aktiviteler ve özgün kültürel yapı farklı turistik ürün olarak turistlere sunulmaktadır (Tarinç ve Keleş, 2021). Gastronomi temalı etkinliklere katılım gösteren rekreasyonel turistler ziyaret ettikleri yörede yiyeceklerini kendileri hazırlayan, daha önce deneyimledikleri yiyecekleri tercih den tutucu yapıdaki turistler olabilmektedir (Kivela ve Crofts, 2006). Özel ilgi turizmüne kapsamında seyahat eden turistler yöreye özgü yiyecek ve içecekleri deneyimlemeyi amaçlamaktadır (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2008). Festival gibi büyük etkinliklerin en önemli unsuru olan yemek ve yemek kültürü gastronomik destinasyon imajı oluşturabilmektedir (Kargiglioğlu ve Sormaz, 2021).

Destinasyon merkezlerini ziyaret eden turistlerin çoğunun festival kapsamında yapılan gastronomi etkinliklerine katıldığı, şarap ve peynir gibi yiyecekleri deneyimlediği ve bu faaliyetleri gerçekleştirmek için seyahat ettikleri bilinmektedir. Rekreatif faaliyetlere katılmak için yapılan bu seyahatlerin destinasyon merkezlerine ekonomik kalkınma ve tanıtım gibi birçok faydası bulunmaktadır. Bu bağlamda uluslararası düzeyde birçok destinasyon merkezi gastronomi temalı rekreasyon turizminin önemini farkına varmış ve bu konuda yapılan faaliyetleri destekler duruma gelmiştir (Karakan, 2021).

Eğlence ve şenlik anlamına gelen festival tarım, yemek, şarap, peynir, alışveriş, yöresel el sanatları, din, vb. temaların kullanılarak gerçekleştirildiği kutlamalar olarak tanımlanmaktadır (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019). Festival turizmi toplum temelli turizm çalışmalarını destekleyen ve etkinliğin yapıldığı bölgenin tanıtılması ve geliştirilmesini amaç edinen seyahat türü olarak tanımlanmaktadır (Arnold, 1999). İnsanların önemli gün ve gecelerde belirli bir tema kapsamında bir araya gelip kutlamalar yapıp eğlendikleri festivallerin yedi adet işlevi bulunmaktadır. Festivallerin işlevi Şekil 2' de belirtilmiştir.



Şekil 2. Festivallerin İşlevleri

Kaynak: Houghton, 200).

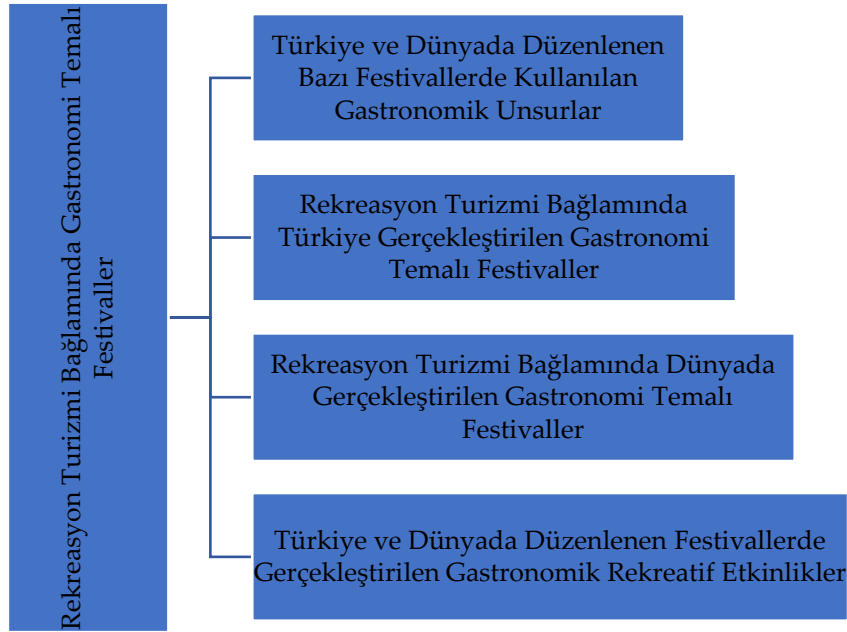
Festivallerin toplumsal barışı sağlamada, kültürel bağ oluşturmada, toplumsal iletişimi arttırmada, destinasyon merkezinin tanıtılmasında ve ekonomik açıdan kalkınmasında, yörenin gelenek ve göreneklerinin gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli etkileri bulunmaktadır (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019).

3. YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi içerisinde yer alan arşiv-doküman tarama yöntemi kullanılmış ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda yazılı materyaller analiz edilmiştir. Bu bağlamda ilgili literatürden 27 akademik makale, Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı il müdürlüklerinin ve yerel yönetimler bazında 30 büyükşehir belediyesinin internet siteleri ile gastronomi alanıyla ilgili 5 sivil toplum örgütünün verileri incelenmiştir. Ayrıca coğrafi işaret portalı verilerine göre Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik unsurların festivallerde kullanılma durumları araştırılmıştır. Ulaşılan veriler içerik analiz yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonunda Türkiye ve dünyada düzenlenen önemli festivaller hakkında bilgiler ortaya konulmuştur.

4. BULGULAR

Yöresel, ulusal ve uluslararası boyutta gastronomik unsurların kullanıldığı festivallerin sayısı gittikçe artmaktadır. Ziyaretçiler üzerinde duygusal etkiler bırakan gastronomi temalı festivallerde avcılık ve balıkçılık, şarap ve peynir tadımı, vb. rekreatif faaliyetlerin yapıldığı bilinmektedir. Bu festivallerde amatör ve profesyonel düzeyde birçok atölye çalışmasına katılma fırsatı sunulmaktadır. Çalışmanın bu kısmında araştırma kapsamında tespit edilen temalara yer verilmiştir. Araştırma kapsamında tespit edilen temalara ait bilgiler Şekil 3'te verilmiştir.



Şekil 3. Araştırma Kapsamında Tespit Edilen Temalar

4.1. Türkiye ve Dünyada Düzenlenen Bazı Festivallerde Kullanılan Gastronomik Unsurlar

Gastronomik unsurların yer aldığı festivallerin temaları gerçekleştirildiği bölgenin iklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak yörede yetişen ürünlere göre değişiklik göstermektedir (Cömert ve Çetin, 2017). Akdeniz Bölgesinde genellikle sebze, meyve, narenciye, kebab türleri, dondurma ve künefe; İç Anadolu Bölgesinde sucuk, pastırma, mantı, üzüm ve etliekmek gibi yemek türleri; Güneydoğu Anadolu Bölgesinde baklava, kebab, antepfıstığı, isot ve çiğ köfte; Karadeniz Bölgesinde bal, balık, çay, sütlaç ve fındık; Doğu Anadolu Bölgesinde peynir, bal, kayısı, kaz ve inci kefali; Ege Bölgesinde sebze, meyve ve ot türleri, üzüm, incir ve kaymak; Marmara Bölgesinde balık, sardalye, zeytinyağı ve kestane üzerine festivaller yapıldığı bilinmektedir (Ekerim ve Tanrısever, 2020). Türkiye ve dünyada düzenlenen bazı festivallerde kullanılan gastronomik unsurlar Tablo 4’te belirtilmiştir.

Tablo 4. Türkiye ve Dünyada Düzenlenen Bazı Festivallerde Kullanılan Gastronomik Unsurlar

Kullanılan Temalar				
Elma	Çay	Domates	Katmer	Kaya tuzu
Gül	Pancar	Pirinç	Antepfıstığı	Mercimek
Tarhana	Kayısı	Bafra pidesi	İsot	Ekmek
Limonata	Tulum peyniri	Bamya	Makarna	Pestil
Karpuz	Beyaz lahana	Üzüm	Yoğurt	Ceviz
Çiğer	Pişmaniye	Asma yaprağı	Peynir	Çilek
Künefe	Cağ kebab	Kuru fasulye	Fındık	Patates
Kiraz	Kaşar peyniri	Kuşburnu	Safran	Bandırma
Boza	Zeytin	Kestane	Pancar	Yenilebilir otlar
Dondurma	Bal	Sütlaç	Sarımsak	Mesir macunu
İncir	Pastırma	Meze	Ayran	Erik
Mantar	Keşkek	Nar	Portakal	Şalgam
Rakı	Pasta	Balık ekmek	Narenciye	Zeytinyağı
Yumurta	Turunçgil	Pilav	Kumpir	Muz
Badem	Çağla	Turp	Tırşik çorbası	Kahve
Çikolata	Leblebi	Pekmez	Alabalık	Orcik
Kadayıf dolması	Gravyer peyniri	Kaz eti	Ayran aşısı	Sucuk
Bezelye	Kaymak	Vişne	Çam fıstığı	Ayva
Ayçiçeği	Biber	Mandalina	Enginar	Kavun
Boyo	Waffle	Hamsi	Bakla	Şeftali
Kefal balığı	Bademli pilav	Çiğköfte	Burger	Harire tatlısı
Tirit	Gözleme	Havuç	Güveç	Turşu
Dövme sucuk	Tahinli Pide	Mantı	Börek	Madımak
Akçaabat	Kuşburnu	Kestane balı	Gümüş Balık	Siyez Bulguru
Köftesi				
Anzer Balı	Sırık Kebabı	Tereyağı	Mısır	Ahududu
Bira	Şarap	Krep	Soğan	Pizza
Sardalya	Kiraz çiçeği	Mango	Trüf mantarı	Hurma
Saksağan turtası	Dağ istiridyesi	Vejetaryen fest	Deniz ürünleri	Istakoz festivali
Kaburga festivali	Salon du Chocolat	Ay kekleri	Limon	Şeker
Bacon	Sokak yemekleri	Süt günleri	Portakal çiçeği	Siirt fıstığı
Dut	Midye			

Kaynak: Cömert ve Çetin, 2017; Ekerim ve Tanrısever, 2020; Gürhani, 2020.

4.2. Rekreasyon Turizmi Bağlamında Türkiye Gerçekleştirilen Gastronomi Temalı Festivaller

Türkiye’de gastronomi temalı festivaller genellikle coğrafi işaretli ürünler, UNESCO dünya mirası listesi, şehirlerin isimleri, ot, sebze ve meyve isimleri ile yemek isimleri kullanılarak düzenlenmektedir. Türkiye’de düzenlenen bazı festivaller bölge, şehir ve festival ismi bağlamında Tablo 5’te belirtilmiştir.

Rekreasyon Turizmi Bağlamında Gastronomi Temalı Festivaller

Tablo 5. Türkiye’de Düzenlenen Bazı Festivaller

Akdeniz Bölgesi	
Antalya Elma Festivali	Adana Kebap ve Şalgam Festivali
Isparta Gül Festivali	Kahramanmaraş Uluslararası Dondurma Festivali
Osmaniye Kiraz Şenliği	Mersin Uluslararası Narenciye Festivali
Burdur Kozağacılar Geleneksel Göce (Tarhana) Şenliği	Hatay Künefe Festivali
Ege Bölgesi	
Afyon Gastro Afyon Lezzet Festivali	Kütahya Geleneksel Gediz Tarhana Festivali
Aydın İncirliova İncir Festivali	Manisa Kırkağaç Kavun Festivali
Denizli Serinhisar Leblebi ve Kültür Festivali	Muğla Bodrum Acı Ot Yemekleri Festivali
İzmir Alaçatı Ot Festivali	Uşak Bal Şenliği
Marmara Bölgesi	
Balıkesir Ayvalık Zeytin Hasadı Festivali	Çanakkale Bozcaada Yerel Tatlar Festivali
Bursa Kestane ve Kestane Şekeri Festivali	Yalova Balık Festivali
Bilecik Kestane Kabağı Festivali	Sakarya Geyve Ayva Festivali
Kocaeli Uluslararası Pışmaniye Festivali	İstanbul Sokak Lezzetleri Festivali
Tekirdağ Boza Festivali	Edirne Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali
Kırklareli Demirköy Çilek Festivali	
İç Anadolu Bölgesi	
Nevşehir Kültür Şenlikleri ve Kaymak Festivali	Çankırı Kaya Tuzu Festivali
Ankara Uluslararası Kalecik Karası Festivali	Kırıkkale Yahşihan Yoğurt Festivali
Yozgat Bal ve Kültür Festivali	Kırşehir Kaman Ceviz, Kültür ve Sanat Festivali
Sivas Gemerek Kültür Sanat ve Patates Festivali	Niğde Hıdırellez ve Patates Festivali
Karaman Ermenek Şehrana Şenliği	Konya Gastro Fest
Kayseri Uluslararası Pastırma, Sucuk ve Manti Festivali	Aksaray Ağaçoören Ceviz Festivali
	Eskişehir Mercimek Festivali
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	
Kilis Katmeri ve Kilis Karası Üzüm Festivali	Şanlıurfa İsot Festivali
Batman Hasankeyf Turizm ve Gastronomi Festivali	Şırnak Kuzu Kırpma Festivali
Adıyaman Çiğköfte Festivali	Diyarbakır Uluslararası Karpuz Festivali
Gaziantep Uluslararası Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali	Mardin Uluslararası Midyat Kültür ve Sanat Festivali
Siirt Yumurta Bayramı ve Kültür Sanat Şenliği	
Karadeniz Bölgesi	
Bolu Mengen Aşçılar ve Turizm Festivali	Düzce Kirazlı Köyü Kiraz Şenliği
Zonguldak Ormanlı Fındık Festivali	Karabük Safran Festivali
Bartın Kültür, Sanat Turizm ve Çilek Festivali	Bayburt Harman Festivali
Sinop Boyabat Domates Festivali	Samsun Bafra Pidesi Günü
Çorum Osmançık Pirinç Festivali	Amasya Çiçek Bamya Kültür ve Sanat Festivali
Tokat Geleneksel Üzüm ve Yaprak Festivali	Ordu Altın Fındık Kültür ve Sanat Festivali
Giresun Kuru Fasulye Festivali	Trabzon Hamsiköy ve Civar Köy Sütlaç Festivali
Rize Çay ve Turizm Festivali	Artvin Camili Saf Kafkas Arı ve Bal Festivali
Kastamonu Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali	Gümüşhane Uluslararası Kuşburnu-Pestil, Kültür ve Turizm Şenliği
Doğu Anadolu Bölgesi	
Üzüm ve Orcik Festivali	Muş Beyaz Lahana Festivali
Tunceli Pülümür Geleneksel Bal Festivali	Bitlis Ceviz Festivali
Erzincan Doğa-Kültür ve Tulum Peyniri Festivali	Ağrı Bal Festivali
Hakkari Berçelan Yaylası (Şenlikleri) Festivali	İğdır Geleneksel Kayısı Festivali
Kars Geleneksel Gravyer ve Kaşar Festivali	Ardahan Göle Kaşar Festivali
Van Uluslararası İnci Kefali Göçü Kültür ve Sanat Festivali	Erzurum Geleneksel Yayla Şenlikleri Çağ Kebap Festivali
Malatya Fuarı Uluslararası Kültür Sanat ve Kayısı Festivali	Bingöl Adaklı Karababa Doğa, Kültür, Ceviz ve Bal Festivali

Kaynak: Cömert ve Çetin, 2017; Ekerim ve Tanrıseven, 2020; Gürhani, 2020; www.festivall.com.tr, 2022; www.festtr.com, 2022; www.gezialemi.com, 2022

Türkiye’de bölgelere göre şehirlerde düzenlenen bazı festivaller Tablo 5’te belirtilmiş olup şehirlere göre festivallerin sayısı kültürel yapı, ulaşım imkânı, nüfus oranı, sahip olduğu ürün, tanıtım faktörleri, konaklama imkânları, ekonomik ulaşılabilirlik, festivallerin sürdürülebilirliği ve gösterilen ilgi oranında değişiklik göstermektedir. Bu bağlamda İstanbul, İzmir, Ankara, Antalya vb. şehirlerde festivallerin daha sık düzenlendiği bilinmektedir. Bununla birlikte bazı şehirlerde festivallerde yöresel yemeklerin ikram edildiği ancak ana temasının gastronomik unsurlar olmadığı görülmektedir. Bu festivaller arasında Hakkari Berçelan Yaylası şenlikleri yer almaktadır. Yaylada endemik bitkiler ve ters laleler yer alırken festival kapsamında yamaç paraşütü, trekking, dağcılık vb. etkinlikler yapılmaktadır (www.gezialemi.com,2022).

4.3. Rekreasyon Turizmi Bağlamında Dünyada Gerçekleştirilen Gastronomi Temalı Festivaller

İklim, bitki örtüsü ve coğrafi yapıya göre ülkeler ve bölgelere göre yetişen ürünler farklılık göstermektedir. Dünyada ülkeler sahip oldukları ürünlere göre festivaller düzenleyerek yörenin ekonomik olarak kalkınmasına katkı sağlamaktadır. İnsanlar farklı yörelere rekreasyon turizmi kapsamında seyahat etmekte ve ziyaret ettikleri yörelerdeki rekreatif etkinliklere katılmaktadır. Rekreatif etkinlikler insanlara yeni gastronomik ürünleri deneyimleme ve sosyalleşme fırsatı verip zihinsel ve fiziksel dinlenme fırsatı sunmaktadır (Cömert ve Çetin, 2017). Dünyadaki gastronomi temalı bazı festivaller kıta, ülke ve festival ismi bağlamında Tablo 6’da belirtilmiştir.

Tablo 6. Dünyadaki Gastronomi Temalı Bazı Festivaller

Avrupa Kıtası	
Belçika Taste of Antwerp	Almanya Weimar Onion Market
Çek Cumhuriyeti Prague Food Festival	İngiltere Brighton: Foodies Festival
Danimarka Copenhagen Cooking	Macaristan Budapest: Gourmet Festival
Fransa Crepe Festival	İtalya Pizza Festivali
Portekiz	Portimão: Sardine Festival
İspanya	La Tomatina
Asya Kıtası	
Çin Soğuk Yemek Festivali	Azerbaycan Şuşa, Gastronomi Festivali
Japonya Kiraz Çiçeği Sakura Festivali	Tayland Tayland Vejetaryen Festivali
Özbekistan Taşkent Pilav Festivali	Vietnam Hmong Yeni Yılı
Hindistan Uluslararası Mango Festivali	
Güney Amerika Kıtası	
Brezilya Festas Juninas	Arjantin Ulusal Üzüm Hasadı Festivali
Kolombiya Domates Savaşı Festivali	Peru Mistura Gıda Festivali
Kuzey Amerika Kıtası	
Amerika Birleşik Devletleri Napa Trüf Festivali	Kanada Vancouver Festivali Dışarı Yemek Festivali
Meksika Mor Şeker ve Zeytin Festivali	
Afrika Kıtası	
Fas Hurma Festivali	Mısır Moulid Al-Nabi
Tunus Uluslararası Ekmek Festivali	
Okyanusya Kıtası	
Avustralya Chinchilla Karpuz Festivali	Yeni Zelanda Hokikita Vahşi Yaşam Yemek Festivali

Kaynak: Cömert ve Çetin, 2017; İrişler ve Özdoğan, 2017; Erciyas ve Yılmaz, 2021; Kılıçhan ve Köşker, 2020; www.thethings.com, 2022; tr.theplanetworld.com, 2022; www.absolutviajes.com, 2022

Dünyada kıtalara ve ülkelere göre düzenlenen bazı festivaller Tablo 6’da verilmiş olup bazı ülkeler incelendiğinde festivallerin genellikle müzik, eğlence ve yemek üzerine yapıldığı

görülmektedir. Gastronomi temalı festivallerin ise en çok çay, zeytin karpuz, ekmek, deniz ürünleri, şarap, peynir ve yöresel yemeklere odaklandığı bilinmektedir (Demirci ve Arabadzhy, 2021).

4.4. Türkiye ve Dünyada Düzenlenen Festivallerde Gerçekleştirilen Gastronomik Rekreatif Etkinlikler

Yayla, akarsu, dağcılık, sağlık, gastronomi vb. turizmin alt türleri içerisinde yer alan kültür turizmi kapsamında gerçekleştirilen etkinlik turizmi kamu ve özel sektör için ekonomik ve sosyal kalkınmayı desteklemektedir (Getz, 2007). Kelime anlamı olarak etkinlik "Bir işletmenin, bir kurumun belli bir alandaki eylemi, faaliyeti, aktivite" (sozluk.gov.tr, 2022); turizm kapsamında ise etkinlik boş zamanların değerlendirildiği rekreasyonel bir aktivite olarak tanımlanmaktadır (Karaküçük, 1997). İnsanlar etkinliklere deneyim elde etmek, yeni kişilerle tanışmak, sosyalleşmek, sıradanlıktan kurtulmak ve yeni bir şeyler öğrenmek için katılmaktadır (Sunar, Akmeşe ve Demirtaş, 2020). Kültürel etkinlikler içerisinde yer alan gastronomi festivallerini yerli ve yabancı birçok turist ziyaret etmektedir. Turistlerin festivalleri ziyaret etmesinde etkili olan rekreatif etkinlikler Tablo 7'de belirtilmiştir.

Tablo 7. Festivallerde Gerçekleştirilen Rekreatif Etkinlikler

Workshoplar	Yemek yarışmaları
Gezi programları	Sende dene etkinliği
Sanat atölyeleri	Yerel tatlar yapım atölyesi
Tadım etkinlikleri	Tarladan ürün toplama etkinliği
Yumurta taşıma yarışmaları	Domates fırlatma etkinliği
Süt içme yarışı	Gastronomi şovları
Söyleşiler	Müze ziyaretleri
İçecek taşıma yarışması	Acı biber yeme yarışması
Bağbozumu etkinliği	Kahve pişirme atölyesi
Lokum sarma etkinliği	Keçi kırma etkinliği
Peynir çıkarma şöleni	Karpuz pateni
Karpuz fırlatma	Rekor denemeleri
Yemek fotoğrafçılığı	Yemek atışmaları
Sergi gezileri	Alışveriş
Yöresel pazar gezileri	Evde mutfak dersleri
Smokehouse gezileri	Yöresel mantar arayıcılığı

Kaynak: Kesici, 2012; Özdemir, 2017; Benli, 2020; Karakan, 2021

SONUÇ

Alternatif turizm türleri arasında yer alan gastronomi ve rekreasyon insanların farklı etkinlikleri deneyimlemesine fırsat sunmaktadır. Farklı meslek gruplarında yorucu ve yoğun stres altında çalışan insanların yenilenme ve tazelenmeye ihtiyacı vardır. Gastronomi temalı festivaller yöresel, ulusal ve uluslararası düzeyde dünyanın çeşitli yerlerinde düzenlenmektedir. Bu festivallerde rekreatif faaliyet olarak gastronomi turları, workshop etkinliği, gastronomi müzelerine geziler, tadım günleri, yemek ve içecek yarışmaları, hasat ve bağbozumuna katılım etkinliği, çocuklar için minik şefler mutfak atölyesi etkinliği ve fabrika ziyaretleri gerçekleştirilmektedir.

Dünyada gastronomi temalı festivallerde üzüm, peynir, şarap, deniz ürünleri, ceviz, karpuz, zeytin, sarımsak, pizza, ekmek, yöresel yemekler, domates, yenilebilir otlar, baharatlar, kahve, pirinç, çikolata, çilek, fındık, çay vb. gastronomik unsurlar kullanılmaktadır. Türkiye'de coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin festivallerde kullanıldığı görülmektedir. Festivallere katılan insanların sosyal hayata döndüklerinde mutlu ve iş hayatına katıldıklarında performanslarının

daha verimli olduğu bilinmektedir. Dünyada gerçekleştirilen gastronomi temalı rekreasyon turizmi bölgelere ekonomik katkı sağladığı ve çekim unsuru olduğu bilinmektedir. Yerel yönetimler ve ülkeler bu katkının sonucu olarak yapılan etkinlikleri zenginleştirmek ve sürdürülebilirliğini sağlamak için yatırımlarını arttırmaktadır. Festivaller bölgelerin gastronomik kimliğinin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca bölgenin altyapı, ulaşım, konaklama, çevre ve doğa yönünden gelişmesine fırsat sunmaktadır.

Günümüzde etkinlik turizmi bağlamında rekreatif faaliyetlerin arttığı görülmektedir. Bu kapsamda gerçekleşen gastronomi etkinlikleri yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. İçeriği her yıl zenginleşen festivallerin yeri ve zamanı değişebilmektedir. Çalışma gastronomik etkinliklerin rekreasyon turizmindeki yerini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda çalışmanın bundan sonraki araştırmalara kaynak olabileceği düşünülmektedir. İlgili paydaşların ulusal ve uluslararası düzeyde misafir memnuniyeti ve sadakatini sağlayacak gastronomi ve rekreasyon temalı ortak etkinliklerin planlanmasının turizm faaliyetleri açısından olumlu sonuçlar doğuracağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Ağlönü, A. (2007). *Yerel yönetimlerde rekreasyon hizmetleri ve model belirleme (Fethiye örneği)*. Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beden Eğitimi ve Spor Ana Bilim Dalı. Doktora Tezi.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Arnold, N. (1999, January). Marketing and development models for regional communities: A Queensland experience. In *Proceedings of the 9th Australian Tourism and Research Hospitality Conference, CAUTHE 1999*.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519–6530.
- Benli, S. (2020). *Gastronomi deneyiminin davranışsal niyete etkisinde gastronomik duyguların rolü: Alaçatı Ot Festivali'ne katılanlar üzerinde bir araştırma*. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Doktora Tezi
- Berçelan Yaylası (Şenlikleri) Festivali*. Erişim Tarihi: 04.12.2022, http://www.gezialemi.com/FestivalEtkinlikAyrinti_Y.asp?ID=233&SAYFA=10 adresinden erişilmiştir.
- Can, E. (2015). Boş zaman, rekreasyon ve etkinlik turizmi ilişkisi. *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 1-17.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54). <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.20175434677>.
- Çetin, M., Demirel, H. ve Çetin, K. (2019, April). Gastronomi konulu festivaller: Türkiye örneği. In *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (pp. 19-20).
- Demirci, B., ve Arabadzhy, İ. (2021). *Gastronomi temalı festivaller: ukrayna örneği. multidisipliner turizm çalışmaları*, 84.İçinde, G.S. Ergün (Ed.), *Multidisipliner Turizm Çalışmaları*, ss. 84-93, Çizgi Kitabevi, Konya.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Dirlik, R. ve Köroğlu, Ö. (2021). Açık alan rekreasyon faaliyetlerinin yaşam doyumuna etkisi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 8(1), 48-72.
- Dünyanın En Lezzetli Yemek Festivalleri*. Erişim Tarihi 27.11.2022, <https://tr.theplanetworld.com/11848-world-s-most-appetizing-food-festivals> adresinden erişilmiştir.

- Dünyanın En İyi 15 Yemek Festivali. Erişim Tarihi: 12.12.2022, <https://www.thethings.com/15-best-food-festivals-in-the-world/> adresinden erişilmiştir.*
- Ekerim, F. ve Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. (Gastronomy Festivals and Their). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Erciyas, N., ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye'deki mevcut durum. *ART/Icle: Sanat Ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.
- Etkinlik nedir? Erişim Tarihi: 11.12.2022, <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.*
- Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. Hjalager A. M., Richards G. (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, içinde (s. 36-50). Londra ve New York.
- Getz, D. (2007). The world of planned events, *Event Studies: Theory, Research and Policy for Planned Events*, Butterworth-Heinemann, Elsevier.
- Güneş, G. (2021). Boş zaman, rekreasyon ve turizm: Kavramsal çerçeve. G. Güneş ve F. Varol (Ed.), *Rekreasyon Disiplinler Arası Yaklaşımlar ve Örnek Olaylar* içinde (s.1-27). Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Gürhani, E. (2020). *Festival başarı algısının festival deneyimi, imaj ve sadakate etkisi: Mersin Narenciye Festivali Örneği*. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C. (2008). *Turistik ürün çeşitlendirmesi*. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Doktora tezi.
- Harrington R., J. (2005) Defining gastronomic identity. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 129-152., DOI: 10.1300/J385v04n02_10.
- Hazar, A. (2003). *Rekreasyon ve animasyon*, 2. Baskı. Detay Yayınları, Ankara.
- Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.
- Houghton, M. (2001). The propensity of wine festivals to encourage subsequent winery visitation. *International Journal of Wine Marketing*.
- İngüler, F. ve Özdoğan, O. N. (2017). Food Festivals As A Gastronomic Event And Attendees' motivations: The Case Of International Urla Artichoke Festival. *Main Sponsor*, 85.
- İskender, A. (2019). Boş zaman ve rekreasyon ile turizm arasındaki ilişki üzerine akademik bir araştırma. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(1), 50-59.
- Karakan, H. İ. (2021). Gastronomi temalı rekreasyon etkinlikleri. <https://www.researchgate.net/profile/Halil-Karakan-2/publication/357312373>.
- Karaküçük, S. (2001). *Rekreasyon boş zamanları değerlendirme*. 4. Baskı. Gazi Kitabevi, Ankara.
- Karaküçük, S. (1997). *Rekreasyon boş zamanları değerlendirme kavram, kapsam ve bir araştırma*. Seren Ofset, Ankara.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Sormaz, Ü. (2021). Rekreasyon ve gastronomi. G. Güneş ve F. Varol (Ed.), *Rekreasyon Disiplinler Arası Yaklaşımlar ve Örnek Olaylar* içinde (s.363-378). Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Kendir, H. (2020). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Edirne Tava Ciğeri Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3): 408-423.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KM Sosyal ve Ekonomi k Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Kılıçhan, R., ve Köşker, H. (2020). Participation motivation of visitors of local foodthemed gastronomy festival. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 8 (1), 78-91.

- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>.
- Koçyiğit, M., ve Yıldız, M. (2014). Yerel yönetimlerde rekreasyon uygulamaları: Konya örneği. *International Journal of Sport Culture and Science*, 2(Special Issue 2), 211-223.
- Mersinli, D. (2009). *Yerel yönetimlerde spora yönelik rekreasyon hizmetleri ve büyükşehir belediyelerinin rekreasyonel faaliyetlere olan yaklaşımlarının değerlendirilmesi*. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Spor Yöneticiliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.
- Mısır festivalleri*. Erişim tarihi: 25.11.2022, <https://www.absolutviajes.com/tr/egipto/principales-festivales-de-egipto/> adresinden erişilmiştir.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39, 60.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler*. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı. Doktora tezi.
- Özdemir, G. ve Altınar, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, M. (2017). *Giresun yayla şenlikleri*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halkbilimi Anabilim Dalı. Doktora Tezi.
- Sertkaya, Ş. (2001). *Bartın ili bölgesinin turizm ve rekreasyon potansiyelinin saptanması ve değerlendirilmesi üzerine bir araştırma*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Ana Bilim Dalı. Doktora tezi.
- Sunar, Ö. G. H., Akmeşe, K. A., ve Demirtaş, Ö. Ü. N. (2020). Etkinlik turizmi. A. Ateş ve K.A. Akmeşe (Ed.), *Turizmde güncel konular İçinde* (s.s.3-28) İKSAD Yayınevi.
- Tarınç, A. ve Keleş, H. (2021). Alternatif turizm türü kapsamında festivaller. M. C. Birinci, Ö. Yayla (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları içinde* (ss. 97-117). Çizgi Kitabevi, Konya.
- Yeme-İçme Festivalleri*. Erişim Tarihi: 27.11.2022, <https://festivall.com.tr/fest-kategori/13/yeme-icme/> adresinden erişilmiştir.