

Antik Kentte ZEYTİNYAĞI TADIM UZMANI EĞİTİMİ

Zeytindostu Derneği'nin Muğla'da uluslararası ve zeytinyağı tadımında yetkin olan Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio Di Oliva (ONAOO) ile birlikte gerçekleştirdiği bir diğer etkinlik ise çok daha geniş kapsamlı oldu. Zeytindostu ve ONAOO tadım panelisteri adeta Muğla'ya çıkarma yaptılar. Zeytinyağı tadımında ezberleri bozan eğitimler Muğla zeytinciliğine yapılan olumlu katkılar olarak değerlendirildi. Muğla'da derneğimizin öncülük ettiği etkinlikler dizisi yerel yönetimler ve stk'larca da desteklendi.

Zeytindostu Derneği'nin Muğla Belediyesi ve Çine Gelişim Vakfı işbirliğinde, zeytinyağında kaliteyi artırmak ve tüketicileri bilinçlendirmek amacıyla düzenlediği, 3. Ulusal Zeytinyağı Tadım Panelisti Eğitimi'ne katılanlar, bin 700 yıllık zeytinyağı fiyatlarının yer aldığı yazıtlar bulunan Stratonikeia Antik Kenti'nde düzenlenen törenle sertifikalarını aldı.



Zeytindostu Derneği, Muğla Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı ve Çine Gelişim Vakfı işbirliğiyle gerçekleştirilen, 3. Ulusal Zeytinyağı Tadım Panelisti Eğitimi Stratonikeia Antik Kenti'nde düzenlenen sertifika töreniyle sona erdi.

Tadım panelisti eğitimine katılan 50 kişiden 42 katılımcı zeytinyağı konusunda sözsahibi uluslararası **Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio Di Oliva (ONAOO)** tarafından verilen sertifika ile panelist olmaya hak kazandılar. Tadım panelisti eğitiminin son gününde, **Zeytindostu Derneği Başkanı Abidin Tatlı, Genel Sekreter Atilla Totoş, Zeytindostu Tadım**

Eğitimleri Koordinatörü ve Panel Başkanı Gıda Mühendisi Birsen Can Pehlivan, Gıda Yüksek Mühendisi Müge Nebioğlu, Gıda Mühendisi Dr. Dilşen Oktay; İtalyan eğitimciler **Mauro Amelio, Emanouil Salivaras,** panelistler, **Doç. Dr. Fügen Özkaya, Ferudun Kaykı, Nurdan Nimet Kaykı, Sebahat Totoş, Ahmet Çağlıbulanık** ile **Yatağan Belediye Başkanı Hasan Haşmet Işık, Başkan Yardımcısı Tarcan Oğuz, ve Muğla Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Salih Tufan** ile birlikte, Yatağan ilçesinde yer alan ve 2 bin yıllık zeytin ağaçlarının sergilendiği parka gelen panelistler, tarihi ağaçları incelediler.

Grup daha sonra kendilerini karşılayanlarla beraber Yatağan ilçesindeki Stratonikeia Antik Kenti'ni ziyaret etti. Burada, Stratonikeia Antik Kenti Kazı Başkanı Prof. Dr. Bilal Söğüt tarafından bilgi alan grup, antik kentin meclis binasının dış duvarlarında yazılı olan Roma dönemine ait zeytinyağı fiyatlarının yazılı olduğu kitabeleri inceledi. 3.Ulusal Tadım Panelisti Eğitimi'nin son ayağı ise bu yazıtların önünde verildi.



ULUSLARARASI ARENAYA TAŞIYACAĞIZ

Zeytindostu Derneği Başkanı Abidin Tatlı, yaptığı açıklamada, verilen eğitimlerde doğru ve kaliteli zeytinyağının özelliklerini anlattıkları ve bunu uygulamalı olarak gösterdiklerini söyledi. Dernek olarak etkinliklerini uluslararası bazlı hale getirmek istediklerini kaydeden Tatlı, "**Muğla, zeytinci bir bölge. Çok önemli bir çeşit olan memeciğin yetiştiği bir bölge... Yıllarca bu çeşide hiç değer verilmezken, şu anda uluslararası birçok altın madalya almış bir çeşidin artık Türkiye sektörüne kazanımı için bu çalışmanın altyapısını bu şekilde oluşturmuş olduk. Eğitime katılanların büyük bir çoğunluğu eğitimleri başarıyla tamamladı. Bu eğitimleri 6 ayda bir tekrarlayacağız. Zeytinyağının yanında, zeytin konusunda da tadım eğitimleri düzenleyeceğiz. 10. Zeytindostu Derneği Zeytinyağı Kalite Yarışması'nı, uluslararası baza dönüştüreceğiz. Bu vesileyle, zeytinyağı sektörünün bilinirliğini dünyaya ulaştıracağız**" diye konuştu.

HEDEF KALİTEYİ ARTIRMAK

Muğla Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Salih Tufan ise bölgedeki zeytinyağının kalitesini ve verimini artırmak için Zeytindostu Derneği ile birlikte tadım ve tadım uzmanlığı eğitimi düzenlediklerini belirtti. Tufan, "**Bu eğitimleri taçlandırmak için ise Yatağan'daki 2 bin yıllık zeytin ağaçlarının bulunduğu park ile bin 700 yıl önce Romalılar tarafından üzerinde zeytinyağının fiyatının da yazıldığı Stratonikeia'daki yazıtları inceledik.**" diye konuştu.

