**BİR ŞEHİR, BİR SOFRA, BİN HİKÂYE…**

**İSTANBUL’UN GASTRONOMİ GÜNLÜKLERİ,**

**15–16 KASIM’DA**

**SARIYER’DE!**

**İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Daire Başkanlığı’na (İBB Kültür) bağlı İBB Turizm Müdürlüğü tarafından, Sarıyer Belediyesi işbirliğiyle düzenlenen Gastronomi Günlükleri, 15–16 Kasım 2025 tarihlerinde Sarıyer Meydanı’nda gerçekleşecek! İstanbul’un zengin gastronomik mirasını keşfetmek, yerel üretim pratiklerini görünür kılmak ve sürdürülebilir gıda modellerini tartışmak üzere kurgulanan etkinlik serisi, yıl boyunca kentin farklı ilçelerinde sürüyor. Boğaz’ın kuzey ucunda, denizle ormanın, gelenekle yeniliğin buluştuğu Sarıyer, bu yolculuğun yeni durağı olacak.**

**Gastronomi Günlükleri**, İstanbul’un kırsal üretim alanlarından yerel mutfaklarına, sürdürülebilir tarımdan gastronomi turizmine uzanan çok boyutlu bir tartışma platformu sunuyor. Paneller, söyleşiler, gastroshow’lar, çocuk atölyeleri ve yerel üretici stantlarıyla zenginleşen program hem mutfağın hikâyesini hem de sofraya gelen ürünün izini sürüyor.

**İBB Turizm Müdürü Hüseyin Gazi Coşan** etkinliği,*“****Gastronomi Günlükleri****, İstanbul’un sofra kültürünü yalnızca bir lezzet meselesi olarak değil, yaşayan bir miras olarak ele alıyor. Sarıyer ise bu mirasın belki de en canlı belleğine sahip. Boğaz’ın tuzunu, ormanının kokusunu, köy pazarlarının bereketini ve mahalle fırınlarının sıcaklığını aynı potada buluşturan bir ilçe burası. Bu durakta amaç, balıkçısından börekçisine, kadın kooperatiflerinden mübadil sofralarına uzanan üretim zincirini görünür kılmak. Yerel üreticiyi desteklerken, Sarıyer’in gastronomik hafızasını geleceğe taşıyan sürdürülebilir bir model ortaya koyuyoruz. Böylece Sarıyer yalnızca bir lezzet durağı değil, İstanbul’un gastronomi markalaşmasının da güçlü bir simgesi hâline geliyor,”* sözleriyle anlatıyor.

**İKİ GÜNLÜK ZENGİN PROGRAM**

**Gastronomi Günlükleri**’nin açılışı, **15 Kasım Cumartesi** günü **Sarıyer Belediye Başkanı Mustafa Oktay Aksu**’nun katılımıyla gerçekleşecek. Türk mutfağı araştırmacısı ve şef **Vedat Başaran**’ın moderasyonunda gerçekleşecek açılışta, Sarıyer’in Boğaz’la kurduğu kadim bağ, deniz ürünleriyle şekillenen mutfak kültürü ve yerel üretim geleneği ele alınacak.

Ardından, **“Sarıyer’in Sofrasında Turizm Potansiyeli”** başlıklı panelle ilçenin gastronomi ve turizm eksenindeki gelişim imkânları masaya yatırılacak. Gün boyunca **“Babadan Kızına Lakerda Mirası”, “Bir Böreğin İki Hikâyesi: Markalaşan Lezzet, Kaybolan Miras”** ve **“Birlikten Sofraya – Kooperatif Hikâyeleri”** gibi oturumlar, Sarıyer’in hem Boğaz mutfağını hem dayanışma ekonomisini görünür kılacak. Aralarda düzenlenecek “GastroShow”larda Kavak lakerdası, midye dolma ve reçel yapımı gibi yerel lezzetlerin incelikleri paylaşılacak. Gün, Boğaz’ın ritmini yansıtan müzik performanslarıyla sona erecek.

**16 Kasım Pazar** günü ise Sarıyer’in kıyı köylerinden kent merkezine uzanan üretim hikâyeleri öne çıkacak. **“Kırsal İstanbul – Üretimin Kentle Buluşması”** panelinde Gümüşdere, Demirciköy ve Bahçeköy’den üreticiler bir araya gelirken, **“Sarıyer’in Sofrası** **– Göçler, Tatlar, Hafızalar”** oturumu, ilçenin çok kültürlü mutfak yapısına odaklanacak. Gün boyunca mübadil yemeklerinden kadın kooperatiflerinin üretim örneklerine uzanan “GastroShow”lar, yerel hafızayı sofrada yeniden canlandıracak. Program, **“Boğazın Sofrası”** başlıklı kapanış paneliyle deniz ürünleri geleneği, meze kültürü ve iyi mutfak anlayışı üzerine yapılan bir sohbetle son bulacak.

Her iki gün boyunca alanda yer alan stantlarda, Sarıyerli üreticilerin reçel, balık ürünü, börek ve el yapımı gıda çeşitleri ziyaretçilerle buluşacak; yerel üretimin hikâyesi sofrada deneyimlenecek.

**İBB** **Kültür**’ün tümü ücretsiz olarak düzenlenen etkinlik programlarına **İBB Kültür** sosyal medya hesaplarından ve [www.kultursanat.istanbul](http://www.kultursanat.istanbul) adresinden ulaşılabilir.

**Bilgi için:** [kultursanat.istanbul](https://kultursanat.istanbul/)

**İletişim:** Bahar BALKAN

[baharb@bkziletisim.com](mailto:baharb@bkziletisim.com)

0 541 281 12 00

[instagram.com/ibb\_kultur](https://www.instagram.com/ibb_kultur)

[x.com/ibb\_kultur](https://x.com/ibb_kultur)

[facebook.com/ibbkultur](https://www.facebook.com/ibbkultur)

[youtube.com/@IBBKulturIstanbul](mailto:youtube.com/@IBBKulturIstanbul)

[instagram.com/ibbturizm](https://www.instagram.com/ibbturizm/)

[x.com/ibbturizm](https://x.com/ibbturizm)

[facebook.com/ibbturizm](https://www.facebook.com/ibbturizm/)

[instagram.com/visit.istanbulofficial](https://www.instagram.com/visit.istanbulofficial/)

[x.com/visitist](https://x.com/visitist)

[facebook.com/visitistofficial](https://www.facebook.com/visitistofficial/)

**PROGRAM**

**1. GÜN – BOĞAZIN SOFRASI – 15 KASIM CUMARTESİ**

**11.00** Açılış ve Karşılama - Sarıyer’in denizle kurduğu kadim ilişki, Boğaz kıyılarında yoğrulmuş lezzetler ve yerel üretim mirası üzerine açılış sunumu.

Moderatör: Türk Mutfağı Araştırmacısı ve Şef Vedat Başaran

Konuşmacı: Sarıyer Belediye Başkanı Mustafa Oktay Aksu

**11.30** GastroRitim

**12.00** Panel: “Sarıyer’in Sofrasında Turizm Potansiyeli” - Sarıyer’in turizmde bir destinasyon olarak sahip olduğu potansiyel; gastronomi, yerel ekonomi ve kültürel mirasla ilişkisi üzerine.

Moderatör: Gazeteci Faruk Şüyün

Konuşmacılar: İBB Turizm Müdürü Hüseyin Gazi Coşan, Sarıyer Belediye Başkan Yardımcısı Hüseyin Coşkun

**12.40** GastroShow: “Tuzun Hafızası: Babadan Kızına Lakerda Mirası” – Boğaz mutfağının en özgün saklama tekniklerinden biri olan lakerda, yalnızca bir lezzet değil, kuşaktan kuşağa aktarılan bir bilgi ve emek mirası. Hem geleneksel lakerda yapımına, babadan kızına geçen ustalık hikâyesine tanıklık edilecek.

Uygulama: Ahmet Esen ve Billur Esen / Kavak Lakerda

**13.10** GastroRitim

**13.30** Panel: “Sarıyer’de Balık ve Deniz Ürünleri Kültürü” - Sarıyer’de deniz ürünlerinin çeşitliliği, deniz ürünleri alanındaki çalışmalar ve İstanbul mutfağındaki yeri.

Moderatör: Gazeteci Reha Tartıcı

Konuşmacılar: Sarıyer Belediye Başkan Yardımcısı Hüseyin Coşkun, Profesyonel Kadın Balıkçı Necla Köseoğlu Yazıcı, S.S. Yeniköy Su Ürünleri Kooperatif Başkanı Sinan Yüksekoğlu

**14.20** GastroShow: Reçel Yapımının İncelikleri

Uygulayıcılar: Gümüşdere Köyünden Kadınlar

**15.00** Panel:“Bir Böreğin İki Hikâyesi: Markalaşan Lezzet, Kaybolan Miras” - Yerel ustalarla gelenekten markaya uzanan bir lezzet tartışması.

Moderatör: Yemek Tarihi Araştırmacısı, *Bi Dünya Börek* Kitabının Yazarı Ayfer Yavi

Konuşmacılar: Tarihi Yeniköy Börekçisi Sahibi Ahmet Kayıkçı, Tarihi Sarıyer Hünkar Börekçisi Sahibi İsmail Tunç Marangoz

**15.50** GastroShow: Midye Dolma - Boğaz mutfağının klasiği midye dolmanın yapım süreci hakkında bilgilendirme ve uygulamalı gösterim

Uygulayıcılar: S.S. Yeniköy Su Ürünleri Kooperatifi

**16.20** Panel: “Birlikten Sofraya – Kooperatif Hikâyeleri” - Üreticilerin -özellikle kadın üreticilerin- dayanışma ekonomisindeki yeri; yerel kalkınma modelleri.

Moderatör: Bağımsız Saha Araştırmacısı Nilhan Aras

Konuşmacılar: Sarıyer Belediye Başkan Yardımcısı Sergül Doğan, Sarıyer Girişimci Kadın Kooperatifi Başkanı Peyker Şimşek, Altın Kızlar Yufka Evi Temsilcisi

**17.00** GastroRitim

### **2. GÜN – ŞEHRİN KIYISINDAKI KIRSAL – 16 KASIM 2025**

**12.00** Panel: “Kırsal İstanbul – Üretimin Kentle Buluşması” - Üreticilerin, üreticilerin dayanışma ekonomisindeki yeri; Bahçeköy, Demirciköy ve Gümüşdere örnekleri.

Moderatör: Gazeteci, Yazar Emine Tunadan

Konuşmacılar: Gümüşdere Aksu Çiftliği Kurucusu Aksu Çuğ, Demirciköy Çiftliği Hüseyin Erman, Gümüşdere Köyünden Ayla Berber, Manda Müşterekleri Projesi Ekip Üyesi Kubilay Ercelep, Casa Kilyos Temsilcisi

**12.40** GastroShow:Mübadil Yemek Örnekleri

Uygulama: Sarıyer Lozan Mübadilleri Derneği

**13.10** GastroRitim

**13.30** Panel: “Sarıyer’in Sofrası – Göçler, Tatlar, Hafızalar” - Börek kokusuyla uyanan sabahlar, mahalle kahvaltıları, göçlerle zenginleşen mutfaklar… Bilice Börek’ten Yeniköy Börekçisi’ne, Mübadillerden Karadenizli sofralara uzanan bu panelde, Sarıyer’in sofra kültürü yerli ustaların ve kuşaklar arası aktarılan tariflerin hikâyeleriyle yeniden okunuyor.

Moderatör: Yemek Sosyoloğu Başak Soydan

Konuşmacılar: Sarıyer Lozan Mübadiller Temsilcisi Zehra Filiz Yerebasmaz, Tunca Derneği Temsilcisi, Bilice Börek, Göze Pastanesi

**14.20** Söyleşi: “Kentte Tarım ve Temiz Gıda Bilinci” - Şehir yaşamında doğayla yeniden bağ kurmanın yolları, sürdürülebilir üretimin önemi ve temiz gıdaya erişim bilinci üzerine bir sohbet.

Moderatör: Gastronomi Kültürü Yazarı Onur Daylan

Konuşmacılar: Urban Garden Kurucusu Beyhan Uzunçarşılı, Kent Tarımcısı Cansu Dirim

**15.10** GastroShow

Uygulamacı: Altın Kızlar

**16.00** GastroRitim

**16.20** Panel: “Boğazın Sofrası” - Sarıyer’in deniz ürünleri mirası, meze geleneği ve iyi mutfak anlayışı üzerine bir sohbet.

Moderatör: Gastronomi Kültürü Yazarı Rıza Sönmez

Konuşmacılar: Filika Balık Restauran Sahibi Yeliz ve Ahmet Sönmez, Set Balık Sahibi Ferda İşeri, Apartıman Yeniköy