

GASTRO İNOVASYON MERKEZİ





2021 yılında başlattığımız Gastro İnovasyon Merkezi Projesi'nde bugün eğitim ve etkinliklere ev sahipliği yapabilecek aşamaya geldik. Diyarbakır Yenişehir İlçesi'nde bulunan eski hizmet binası olarak kullandığımız 150 yıllık tarihi binayı Gastro İnovasyon Merkezi olarak işlevlendirmek için Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı desteği ile 2021 yılında tarihi yapının tadilatı ve tefrişatını tamamlayarak işlevlendirdik. Bünyesinde eğitim mutfağı, yöresel yemek sunum mutfağı, tadım atölyeleri, sunum alanları ve yöresel ürün satış noktaları bulunan merkezin gelecek dönemlerde ilimize gelen yerli ve yabancı turistlerin kentin gastronomi kültürünü deneyimleyebilecekleri bir merkez olmasını hedefliyoruz.

Merkezimiz bünyesinde, 16 kişilik bir eğitim mutfağı, 300 kişilik yöresel yemek üretim mutfağı, Key Ma Yöresel Lezzet Sunum Alanları, Deng tadım Atölyesi ve Çerçi Yöresel Ürün satış noktası ve sergi alanları bulunuyor.



Zemin Kat Sergi Alanları



Eğitim ve Uygulama Mutfakları



Tadım Atölyeleri



Sunum Alanları



Etkinlik Alanı



Çocuk Oyun Alanı

Mezopotamya Gastro Diyarı



Gastro İnovasyon Merkezi, Yenişehir Mahallesi, Yusuf Azizoğlu Caddesi Fiskaya Yenişehir / Diyarbakır



Bahçe Etkinlik Alanları



Mezopotamya Gastro Diyarı



Merkezin kuruluş hedefleri;

- ❖ Menşesi Diyarbakır olan yöresel ürünlerin üretimini, ticarileşmesini ve farklı pazarlara sunumunu desteklemek
- ❖ Kırsal bölgelerde yöresel ürün yetiştiren üreticileri ve özellikle kadınları, kadın kooperatiflerini desteklemek
- ❖ Merkez bünyesinde yöresel ürünler ve bu ürünlerden geliştirilen yeni ürünleri satışa sunmak
- ❖ Kentte evlerde yapılan, ancak günümüzde kaybolmaya başlayan yöresel lezzetlerin korunması ve üretiminin sürdürülmesini sağlamak
- ❖ Ticari işletmelerde yöresel ürün kullanımına ve yöresel lezzetlere daha çok yer vermek
- ❖ Kent merkezi ve kırsal bölgeleri içeren gastronomi rotaları geliştirmek
- ❖ Merkez bünyesinde kente gelen yerli ve yabancı turistlerin gastronomiyi deneyimleyebilecekleri atölyeler, etkinlikler düzenlemek

Gastro İnovasyon Merkezi, Yenişehir Mahallesi, Yusuf Azizoglu Caddesi Fiskaya Yenişehir / Diyarbakır

2 yıllık proje süresi içinde merkez çalışmalarını güçlendirmek için;

- ❖ Diyarbakır Peynir Rotası
- ❖ Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi (Diyarbakır Burma Kadayıfı, Diyarbakır Örgü Peyniri, Karacadağ Pirinci, Boğazkere Üzümü, Diyarbakır Karpuzu, Lice Domatesi, Çermik Biberi ve Diyarbakır Mercimeği için)
- ❖ Diyarbakır Gastronomi Eylem Planı
- ❖ Diyarbakır'ın Gıda, Baharat ve Tıbbi Bitkileri
- ❖ Kaybolmaya Başlayan Yöresel Yemeklerimiz

Saha çalışmaları ve menşei Diyarbakır olan yöresel ürünlerden yeni lezzet reçetelerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar yaptık.

Bugün merkez bünyesinde Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı'mızın desteğinin yanında Sabancı Vakfı, UNDP Türkiye Temsilciliği işbirliğinde profesyonel eğitim programları ve FAO Türkiye Temsilciliği işbirliğinde Key Ma Kadın Kooperatifi kuruluşu ve yöresel ürün satış noktası için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.







Mezopotamya
Gastro Diyarı

**BOĞAZKERE ÜZÜMÜ VE DİYARBAKIR PEYNİRLERİ
TADIM ETKİNLİĞİ**

22-23 Eylül 2023



Mezopotamya
Gastronomy Diyarı



Mezopotamya Gastr. Diyarı



**I. MEZOPOTAMYA
GASTRONOMİ ZİRVESİ**
FIRST MESOPOTAMIA GASTRONOMY SUMMIT
ZİRVEYA GASTRONOMIYA MEZOPOTAMYAYÉ YA YEKEMİN

**Geçmişten Geleceğe
Mezopotamya Sofrası**

**Mesopotamian Table
from Past to Future**

**Ji paşerojê ber bi pêşerojê
sifreya Mezopotamyayê**

9-10-11 Kasım / November / Mijdar 2023
Gastro İnovasyon Merkezi
Yenişehir / Diyarbakır

**Mezopotamya
Gastro Diyarı**

YENİ REÇETE HAZIRLAMA ATÖLYESİ

*Mezopotamya mutfağının vazgeçilmez ürünleri;
**Karacadağ Pirinci, Sumak, Reyhan,
Örgü Peyniri ve Diyarbakır Mercimeği**
ile profesyonel şeflerimizin deneyimleri birleşiyor,
yeni lezzet reçeteleri hazırlanıyor.*

14 Temmuz 2023 Cuma Saat:10:00

diyargastronomi

Gastro İnovasyon Merkezi