

**YAVAŞ YEME HAREKETİ, YEREL MUTFAK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM ARASINDAKİ ETKİLEŞİM: KAPADOKYA BÖLGESİNDE BİR ARAŞTIRMA****THE INTERACTION BETWEEN THE SLOW FOOD MOVEMENT, LOCAL CUISINE, AND SUSTAINABLE TOURISM: A STUDY IN THE CAPPADOCIA REGION****Enes GÜNDOĞDU<sup>1</sup>****ÖZET**

Bu araştırma, Kapadokya bölgesindeki yerel mutfak kültürünün Slow Food hareketiyle ilişkisini ve bu etkileşimin sürdürülebilir turizm bağlamındaki yansımalarını incelemektedir. Günümüzde hızlı yaşam kültürünün etkisiyle beslenme alışkanlıklarında önemli değişimler yaşanmıştır. Bu duruma bir tepki olarak ortaya çıkan Slow Food hareketi, “iyi, temiz ve adil gıda” ilkeleri çerçevesinde yerel üretimi, mevsimselliği ve kültürel mirasın korunmasını temel alan bir yaklaşımı savunmaktadır. Yerel mutfaklar ise yalnızca beslenme pratikleri değil, aynı zamanda kimlik, tarih ve toplumsal belleğin taşıyıcısı olarak görülmektedir. Bu açıdan Slow Food ile yerel mutfak, sürdürülebilir turizmin çevresel, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla kesişmektedir. Çalışma, nitel araştırma yöntemiyle tasarlanmış ve bu doğrultuda 10 restoran sahibi veya şefi ve 14 turist ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş, elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Bulgular, işletmelerin 7’sinde yerel ürün kullanımının, geleneksel pişirme yöntemlerinin ve mevsimselliğin ön planda olduğunu göstermektedir. Turistler, otantik ve sürdürülebilir yemek deneyimlerini memnuniyetle karşılamakta ve bu durum tekrar ziyaret niyetini artırmaktadır. Ancak bazı işletmelerde maliyet kaygıları, kavramsal eksiklikler ve modernleşme baskısı ideal uygulamaların önünde engel teşkil etmektedir. Sonuç olarak, Kapadokya mutfağı ile Slow Food ilkeleri büyük ölçüde örtüşmekte, bu da sürdürülebilir turizm için önemli fırsatlar sunmaktadır. Çalışma, gastronomi rotalarının geliştirilmesi, markalaşma ve kooperatif desteklerinin artırılması gibi önerilerle bölgenin özgün mutfak mirasının sürdürülebilirliğine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

**ABSTRACT**

This study explores the relationship between the local culinary culture of the Cappadocia region and the Slow Food movement, as well as the reflections of this interaction within the context of sustainable tourism. In today’s world, rapid lifestyle changes have significantly transformed eating habits. Emerging as a response to this phenomenon, the Slow Food movement advocates an approach grounded in the principles of “good, clean, and fair food,” emphasizing local production, seasonality, and the preservation of cultural heritage. Local cuisines, in turn, are not merely forms of nourishment but also carriers of identity, history, and collective memory. From this perspective, Slow Food and local gastronomy intersect across the environmental, cultural, and economic dimensions of sustainable tourism. The study was designed using a qualitative research method. In this context, semi-structured interviews were conducted with 10 restaurant owners or chefs and 14 tourists, and the collected data were analyzed through content analysis. The findings indicate that in seven of the enterprises, local product use, traditional cooking techniques, and seasonality were prioritized. Tourists expressed high satisfaction with authentic and sustainable food experiences, which, in turn, strengthened their intention to revisit the destination. However, in some establishments, concerns related to cost, conceptual insufficiencies, and the pressures of modernization were identified as obstacles to ideal implementation. In conclusion, the principles of Slow Food largely align with the culinary traditions of Cappadocia, presenting significant opportunities for sustainable tourism development. The study aims to contribute to the sustainability of the region’s unique gastronomic heritage through recommendations such as developing gastronomy routes, enhancing branding efforts, and strengthening cooperative-based support mechanisms.

**Geliş Tarihi:**

02.09.2025

**Kabul Tarihi:**

30.10.2025

**Yayın Tarihi:**

12.12.2025

**Anahtar Kelimeler**

Yerel yemek

Slow-Food

Sürdürülebilir Turizm

Kapadokya

**Keywords**

Local Cuisine

Slow Food

Sustainable Tourism

Cappadocia

<sup>1</sup> Öğretim Görevlisi, Kapadokya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
enes.gundogdu@kapadokya.edu.tr  ORCID ID: 0000-0003-3790-1614

## 1. Giriş

Günümüz toplumunda yaşam temposu, teknolojik ilerlemeler, küresel ekonomik dalgalanmalar ve dijitalleşmenin etkisiyle önemli ölçüde hız kazanmıştır. Bu hızlı gelişim, tüketicilerin yaşamını doğrudan etkilemiş ve zaman kazanma gereksinimiyle beslenme alışkanlıklarında köklü değişikliklere yol açmıştır (Enes & Yavuz, 2023, s. 539). Hızlı tüketim kültürünün yaygınlaşması, hazır ve işlenmiş gıdaların günlük beslenmenin vazgeçilmez bir unsuru haline gelmesine neden olmuştur. Bu eğilime bir tepki olarak, 1986 yılında Carlo Petrini tarafından İtalya’da kurulan Slow Food (Yavaş Gıda) hareketi hem bir gastronomi yaklaşımı hem de bir yaşam felsefesi olarak ortaya çıkmıştır (Aliyeva & Kurgun, 2021, s. 235). Bu hareket, "iyi, temiz ve adil gıda" anlayışı doğrultusunda geleneksel mutfak uygulamalarının korunmasını, yerel üreticilerin desteklenmesini ve ekolojik sürdürülebilirliğin sağlanmasını savunmaktadır.

Slow Food hareketi, yerel mutfakların korunması ve yeniden canlandırılması açısından kritik bir rol oynamaktadır. Yerel mutfaklar; bir bölgenin coğrafı, kültürel ve sosyal özelliklerini yansıtan, özgün malzemelerle hazırlanmış yemeklerin bütünüdür. Bu bağlamda, yöresel yemekler yalnızca lezzet açısından değil; aynı zamanda bölgesel kimliğin, tarihsel mirasın ve toplumsal belleğin korunması açısından da önem taşımaktadır. Yerel mutfaklar; geleneksel bilgi, el işçiliği ve mevsimsellik gibi unsurları içeren üretimden sunuma kadar olan süreçlerde sürdürülebilir yöntemleri barındırmaktadır (Boyne vd., 2003, s. 134; Sims, 2009, s. 335). Slow Food ve yerel mutfak kavramlarının kesişim noktasında ise sürdürülebilir turizm yer almaktadır. Sürdürülebilir turizm; doğal çevrenin korunması, kültürel mirasın yaşatılması ve yerel halkın ekonomik refahının artırılması amacıyla geliştirilen bütüncül bir kalkınma modelidir (Clark & Chabrel, 2007, s. 372; Ryan, 2002, s. 18). Slow Food hareketinin temel ilkeleri, sürdürülebilir turizmin çevresel, kültürel ve ekonomik boyutlarını destekleyen bir yaklaşım sunmaktadır. Çevre dostu üretim teknikleri, küçük ölçekli üreticilerin desteklenmesi ve kültürel çeşitliliğin korunması, bu iki kavram arasında güçlü bir etkileşimi teşvik etmektedir. Sonuç olarak, Slow Food hareketi ile yerel mutfakların sürdürülebilir turizm uygulamalarına entegre edilmesi; ziyaretçi deneyimlerini zenginleştirmekte, destinasyonların özgünlüğünü korumakta ve toplumsal faydaları artırmaktadır (Miele & Murdoch, 2002, s. 318).

Bu çalışma, Kapadokya’daki yöresel yemek kültürü ile Slow Food hareketinin ne derece örtüştüğünü ve bunun sürdürülebilir turizm açısından nasıl değerlendirilebileceğini incelemeyi amaçlamaktadır.

## 1. Kavramsal Çerçeve

### 1.1. Slow-Food Hareketi

Toplumların kültürel yaşantıları ekonomik durgunluklar, iletişim araçlarının gelişmesi ve teknolojik yenilikler gibi çeşitli faktörlerin birleşimiyle hızla değişmektedir. Modern ekipmanların kullanımının artmasıyla birlikte bireyler daha fazla boş zamana sahip olsa da, hayatın hızlı temposu ve sürekli üretim gereksinimi kişisel zamanın azalmasına yol açmaktadır. Bu nedenle günümüz yaşantısında bireyler, zaman kazanmak amacıyla daha hızlı bir yaşam tarzına yönlendirilmektedir (Ay Yiğit & Yiğit, 2023, s. 176). Günümüzde hız ve kolaylık tarafından şekillendirilen yaşam tarzları, beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde değiştirmiş; işlenmiş ve hızlı yiyeceklerin günlük tüketimde yaygınlaşmasına yol açmıştır. Bu hızlı yaşam tarzına karşı uluslararası bir tepki olarak “yavaş hareketi” ilk olarak İtalya’da ortaya çıkmıştır. 1986 yılında Carlo Petrini tarafından İtalya’da kurulan Slow Food hareketi, kalite, sürdürülebilirlik ve toplumsal sorumluluk temelli bir gıda kültürünü savunmaktadır. Bu hareket, geleneksel mutfak ve tarım uygulamalarının korunmasına öncelik verir, biyolojik çeşitliliği teşvik eder, küçük ölçekli yerel üreticileri destekler ve bireylerin sağlıklı gıdaya erişim hakkını savunur (Mayer & Knox, 2006, s. 321; Yurtseven, 2005, s. 13).

Yavaş hareketi, yerleşik düşünce kalıplarını sorgulayıp, yaşamı daha anlamlı bir şekilde deneyimlemeyi hedefleyen sosyal bir harekettir (Honore, 2008, s. 22). Onaran, (2013, s. 19)’a göre bu hareket sağlıklı, sürdürülebilir ve doğayla iç içe geçmiş, alışılmışın dışında bir yaşam tarzını teşvik etmektedir. 1986 yılında İtalya’da, dünyaca ünlü İspanyol Merdivenleri yakınında bir McDonald’s şubesinin açılmasına karşı halkın tepkisi, bu hareketin ilk işaretlerini göstermiştir. Gazeteci Carlo Petrini tarafından düzenlenen protestolarda, küresel restoran zincirlerinin yerel tatları yok ettiği ve geleneksel yemek kültürüne zarar verdiği ifade edilmiştir. 1989 yılında, Carlo Petrini “Slow Food

Derneği”ni resmi olarak kurmuştur. Bu kuruluş, günümüzde 100'den fazla ülkede 100.000'den fazla üye ve temsilci ile dünya genelinde tanınmaktadır. 1999 yılında Geir Berthelsen tarafından kurulan Dünya Yavaşlık Enstitüsü, bu harekete resmi bir boyut kazandırmıştır (Ay Yiğit & Yiğit, 2023, s. 177).

Yavaş yemek hareketi, yerel kaynaklardan temin edilen malzemelerle titizlikle hazırlanmış, tadına varılarak ve orijinalliğine uygun şekilde tüketilen yemekleri vurgulamaktadır. Bu bağlamda yavaş yemek, küreselleşmenin üretim ve tüketim alanında yarattığı tek tipleşmeye karşı küresel bir tepkiyi ifade etmektedir. Hareket, tarımda yerli tohum kullanımını destekler, bölgesel yiyecek ve içecek üretimini teşvik eder, özgünlüğü korur, yerel toplulukların ekonomik çıkarlarını savunur ve yerel kalkınmayı teşvik eder (Kinley, 2012, s. 2). Yavaş yemek hareketinin temel amacı, bireylerin yiyecek seçimlerinin küresel etkileri konusunda farkındalığını artırmak ve toplumların mutfak kültüründe giderek kaybolan tatlar ile damak zevklerine dikkat çekmektir. Yavaş yemek hareketi, gıda üretimi ve tüketiminde kalite, sürdürülebilirlik ve adalet ilkelerini teşvik etmektedir. Bu bağlamda, iyi gıda yüksek kaliteli, lezzetli ve besleyici ürünleri; temiz gıda çevresel olarak sürdürülebilir üretimi, adil gıda ise tüketiciler için erişilebilir fiyatları ve üreticiler için adil koşullar ile adil ödemeyi ifade etmektedir. Bu hareket günümüzde küresel bir boyut kazanmış, zanaatkâr üretimi ve bilinçli, yavaş tüketimi savunarak turizmin temel bir parçası haline gelmiştir (Avcıkurt & Özgürel, 2018, s. 572).

Gönüllülük esasına dayalı küresel bir sivil toplum kuruluşu olarak faaliyet gösteren Slow Food, Terra Madre ve Cittaslow gibi birçok alt programı bünyesinde barındırmaktadır. Bu programlar, yerel gıda sistemlerini güçlendirmeyi ve ekolojik farkındalığı artırmayı hedeflemektedir. Özellikle Cittaslow, kentlerin yerel kimliğe, mutfak geleneklerine ve toplumsal refaha öncelik vermesini teşvik ederek çevre dostu bir kentsel yaşam biçimini desteklemektedir ([www.cittaslowturkiye.org](http://www.cittaslowturkiye.org), 2025; [www.slowfoodturkey.org](http://www.slowfoodturkey.org), 2025). Türkiye’deki yerel convivium (birlik) ağının genişlemesi, özellikle bölgesel kalkınma ve gastronomi turizmi bağlamında, Slow Food ilkelerinin yaygınlaşmasını kolaylaştırmaktadır. Ziyaretçilerin özgün mutfak deneyimlerine ve geleneksel lezzetlere yönelik artan ilgisi, bu yaklaşımın sürdürülebilir turizm çerçevesine dâhil edilmesini teşvik etmektedir (Çatalca, 2012, s. 44).

Slow Food hareketi yalnızca alternatif bir beslenme modeli değil; aynı zamanda kültürel sürekliliği, çevresel duyarlılığı ve güçlü yerel ekonomileri savunan bütüncül bir toplumsal felsefeyi temsil etmektedir.

## 1.2. Slow-Food Türkiye

Türkiye’de Slow Food hareketi özellikle sürdürülebilir gıda, biyolojik çeşitlilik ve yerel kültürün korunması konularında birçok anlamlı projeye imza atmaktadır:

Cook Alliance: 27 Haziran 2022 tarihinde Metro Türkiye iş birliğiyle kurulan Cook Alliance, şefleri, yerel ürünleri ve akademik kurumları tek bir platformda bir araya getirmiştir. Bu yapının temel amacı, Yavaş Gıda ilkelerini profesyonel mutfak pratiği çerçevesinde hayata geçirmektir. Söz konusu yapı üretici ve tüketici arasında aktif bir iletişim platformu olarak rol almaktadır. Bununla birlikte Nuh’un Ambarı listesinde yer alan 80’in üzerindeki ürün, şeflerin menülerine dahil edilerek biyoçeşitlilik desteklenmekte ve üreticiden şefe bilgi aktarımı sağlanmaktadır. 23 Ekim 2023’te düzenlenen birinci yıl kutlamasında, 33 yerel ürün sergilenmiştir. Bu etkinlik, şeflerle üreticiler arasında doğrudan etkileşimlerin gerçekleştiği dinamik bir gastronomi laboratuvarı işlevi görmüştür. Alliance, sürdürülebilirlik ilkelerinin kurumsal hafızaya ve günlük mutfak pratiğine entegre edilmesine örnek teşkil etmektedir (Aliyeva & Kurgun, 2021, s. 236; [www.gastronomiturkey.com](http://www.gastronomiturkey.com), 2024).

Nuh’un Ambarı: Nuh’un Ambarı, tehdit altındaki geleneksel ürün ve türleri uluslararası düzeyde kayıt altına almayı ve korumayı amaçlayan bir Slow Food girişimidir. 2024 yılı itibariyle Türkiye’den Afyon Övmesi, haşhaş yağı ve Eber çiçeği dahil olmak üzere toplam 76 ürün bu listeye eklenmiştir ([www.fondazioneSlowFood.com](http://www.fondazioneSlowFood.com), 2025).

Yeryüzü Pazarları: Terra Madre Ağı’nın bir parçası olan Yeryüzü Pazarları, üreticiler, şefler ve tüketiciler arasında doğrudan bağlantı kuran dağıtım kanallarıdır. Küçük ölçekli tarımı, adil ticareti ve şeffaf tedarik zincirlerini desteklemektedir. Türkiye’de bu pazarlar Kapadokya, Şile, Foça,

Kastamonu, Muğla ve Tarsus'ta kurulmuştur ([www.gastronomiturkey.com](http://www.gastronomiturkey.com), 2024). Bu pazarlarda düzenlenen eğitim seminerleri, yerel bilgi ile ekolojik değerlerin birlikte üretildiği ve paylaşıldığı biyomimetik bir ekonomik çerçeve oluşturmayı hedeflemektedir (Aliyeva & Kurgun, 2021, s. 236; [www.slowfoodturkey.org](http://www.slowfoodturkey.org), 2025).

Slow Olive Girişimi: 2019–2023 yılları arasında yürütülen bu proje, Ege Bölgesi'ndeki zeytin üreticilerinin kapasitelerini artırmayı amaçlamıştır. Proje, iklim değişikliği, piyasa dalgalanmaları ve sosyo-ekonomik kırılganlık gibi sorunlara odaklanmıştır. Liderlik eğitimleri ve ağ kurma faaliyetleri aracılığıyla hem genetik kaynakların hem de geleneksel tarım tekniklerinin korunması sağlanmıştır. Bu girişim, kırsal kalkınma ve tarımsal dayanıklılık stratejileriyle uyumludur ([www.proje.info](http://www.proje.info), 2024).

Kadın Kooperatifleri: Türkiye'nin hemen her bölgesinde faaliyet gösteren kadın kooperatifleri, Slow Food'un ekonomik yapısına başarıyla entegre edilmiştir. Özellikle Güneysu Kadın Girişimciler Kooperatifi, kültürel mirasın korunması ve ekonomik büyümenin desteklenmesi açısından önemli bir örnektir. Kadınlar, yerel gıda üretimine katılarak hem toplumsal dayanışmayı güçlendirmekte hem de güvenilir ekonomik ağlara erişim sağlamaktadır ([www.slowfoodturkey.org](http://www.slowfoodturkey.org), 2025).

Fikir Sahibi Damaklar: 2002 yılında İstanbul'da kurulan ve gıda ile tüketim kültürü üzerine eleştirel farkındalık geliştirmeyi amaçlayan bir sivil toplum projesidir. Bu topluluk, Slow Food International'ın Türkiye'deki ilk resmi yerel topluluğu (konvivyum) olarak kabul edilmektedir. Oluşum, gazeteci ve aktivist Defne Koryürek öncülüğünde kurulmuştur. Fikir Sahibi Damaklar, bireyleri yalnızca birer "tüketici" olarak değil, "gıda yurttaşı" olarak tanımlayarak tüketici bilincini dönüştürmeyi hedeflemektedir. Bu bakış açısı, çağdaş gıda sistemlerinin bireyleri yalnızlaştıran ve insanlıktan uzaklaştıran yapısına karşı durmakta; bilinçli karar verme, yerel üretimi destekleme, üreticilerle doğrudan etkileşim kurma ve kültürel sürekliliğin korunması gibi değerleri savunmaktadır. Oluşum, aşırı avlanmaya ve ekolojik dengenin bozulmasına karşı "İstanbul Lüfer'e Hasret Kalmasın" çalışmasını, raflardaki gıdaların içeriğini anlamak, GDO içeren ürünleri ve zararlı katkı maddelerini tespit etmek amacıyla "Etiket Hafiyesi" çalışmasını, GDO'lu ürün tüketiminin önüne geçmek amacıyla "GDO'lar Yasaklasın", "Yemiyorsak Sebebi Var" çalışmalarını ve beyaz un tüketimine karşı çıkmak için "Gerçek Ekmek" gibi birçok başarılı kampanya yürütmüştür ([fikirsahibidamaklar.blogspot.com](http://fikirsahibidamaklar.blogspot.com), 2025).

Türkiye örneği, Slow Food hareketinin gastronomi, çevre ve ekonomi alanlarını kapsayan bütüncül bir çerçevede nasıl uygulandığını ortaya koymaktadır. Akademik bilgi, profesyonel mutfak uygulamaları ve bölgesel üretim yapılarının entegrasyonu, küresel ilkelerin yerel dayanıklılık stratejilerine dönüştürülmesini mümkün kılmaktadır. Slow Food Türkiye, biyolojik çeşitliliği ve kültürel mirası korurken bireyleri güçlendirmekte ve etik gıda ekonomilerinin gelişimini de teşvik etmektedir.

### 1.3. Yerel Mutfak ve Slow-Food

Yerel mutfak kavramı, yiyecek-içecek deneyiminin ve dolayısıyla turizmin önemli bir unsurunu oluşturur. Yerel mutfak, bölgeye özgü malzemelerle yerel geleneklerin birleşiminden ortaya çıkan, yöre halkı tarafından özgün tekniklerle hazırlanıp sunulan ve dini ya da ulusal duygulardan etkilenen tüm yiyecek-içecek çeşitliliğini ifade eder (Şengül & Türkay, 2015, s. 600). Yerel yemekler, üretildikleri bölgenin kültürel kimliğini temsil etmektedir. Yöresel yemeklerin temel bileşeninin ne olduğu, bu bileşenin hangi koşullarda temin edildiği, nasıl işlendiği, uygulanan pişirme yöntemleri, yemeğin hangi mevsimde tüketildiği ve nasıl sunulduğu gibi birçok faktör bölgesel farklılıklar göstermektedir (Kaya & Sormaz, 2019, s. 306).

Yerel ürünler, bölgesel yemeklerin üretimi ve dağıtımına yönelik bir pazar oluşturma potansiyeli taşıyarak turistik teklifleri artırır ve çeşitlendirir. Ayrıca yerellik ve bölgesel kimlik duygusunu da güçlendirir (Boyne vd., 2003, s. 135). Yerel ürünlerin benzersizliği, belirli mekanlarla ve kültürlerle olan derin bağlarından kaynaklanır; bu bağlar genellikle tarihsel önem, geleneksel bilgi, el işçiliği, mutfak uygulamaları ve adetleri kapsar ki tüm bu faktörler ürünlerin çekiciliğini ve pazarlanabilirliğini önemli ölçüde artırır. Yerel mutfak ve içecekler, ziyaretçilerin bir bölgenin kültürüne dair izlenimlerini şekillendirmede temel araçlar olarak görülür (Kim & Eves, 2012, s. 1460). Yerel mutfak unsurları, destinasyonlar için önemli bir cazibe ve rekabet avantajı sağlayabilir. Turistlerin tatil deneyimlerine bu

yerel yiyecek ve içeceklerin dahil edilmesi, destinasyonlar için önemli bir imaj avantajı oluşturabilir ve gelecekte olumlu bir şekilde hatırlanmalarını sağlayabilir (Türkay & Şengül, 2016, s. 66).

Yerel mutfak ve Slow Food ilişkisi çok katmanlı bir yapı içerisinde ele alınmaktadır (Taş Gürsoy, 2021, s. 469). Bu ilişkiyi yalnızca gastronomik bir tercih olarak değil, aynı zamanda sosyal adalet, kültürel mirasın korunması ve ekolojik sürdürülebilirlik açısından da ele alınmaktadır. Yerel ürünler, “adil, temiz ve iyi gıda” ilkeleriyle uyumlu olarak tanımlanmakta ve bu bağlamda sadece geleneksel tatlar değil, aynı zamanda etik bir üretim ve tüketim modeli olarak değerlendirilmektedir.

Taş Gürsoy (2021) “ekmek, bireysel bir aktör ya da sabit bir öge değildir... tersine, özellikleri, içine dahil olduğu değişken ilişkisel ağlar tarafından oluşturulan bir varlıktır” ifadesiyle, yöresel bir gıdanın üretim-tüketim süreçlerinde yalnızca kültürel izlerin değil, aynı zamanda sosyal ve teknolojik etkileşimlerin de önemli olduğu vurgulanmaktadır. Bu yaklaşım, yerel mutfakın Slow Food felsefesiyle ilişkisini açıklamakta; ürünlerin sadece geleneksel bilgilerle değil, güncel toplumsal ilişkilerle de yeniden üretildiğini göstermektedir. Yerel mutfak unsurları aynı zamanda “miras yaratımı ve paylaşımcı birliktelik (konvivialite)” kavramları çerçevesinde de ele alınmakta; geleneksel tohumların ve üretim biçimlerinin toplumsal bellekte nasıl yeniden canlandırıldığına odaklanılmaktadır. Bu noktada, yerel mutfak yalnızca geçmişe ait bir öge değil, geleceğe bırakılacak kültürel bir değer olarak görülmektedir (Taş Gürsoy, 2021, s. 483).

Yerel mutfak sadece yerel halk için değil, aynı zamanda ziyaretçiler için de sosyal bağ kurma ve kültürel deneyimleme alanı sunmaktadır. Üretici ve tüketici arasındaki doğrudan temaslar, Slow Food hareketinin “ortaklık yaratma” ve “karşılıklılık” ilkeleri doğrultusunda değerlendirilmiştir. Bu etkileşimler aracılığıyla, yöresel mutfak “günlük yemek deneyimlerine sosyal ve neşeli bir şekilde katılmanın alternatif ve anlamlı bir yolu” şeklinde tanımlanarak, sadece bir tüketim alanı değil, aynı zamanda ortaklaşa bir değer üretim süreci olarak kavramsallaştırılmıştır (Petrini vd., 2012, s. 16). Yöresel mutfakın Slow Food hareketiyle bütünleşmesi kültürel, toplumsal ve ekolojik boyutları bir arada ele alan bütüncül bir yaklaşım sunmakta; bu birliktelik, yerel gıdanın yeniden tanımlanması ve sürdürülebilir biçimde yaşatılması açısından dönüştürücü bir model olarak öne çıkmaktadır (Taş Gürsoy, 2021, s. 469).

#### **1.4. Sürdürülebilir Turizm ve Gastronomi**

Sürdürülebilirlik kavramı, ekonomik büyümenin çevresel kaynaklar ile değerlerin korunarak gelecekteki kuşaklara aktarılmasını esas alan bir anlayışa dayanmaktadır. Coccossis (1996) sürdürülebilirliği, insan etkinliklerinin doğal kaynaklar üzerindeki etkilerine dayanan ve uzun vadede ortaya çıkan ekonomik, toplumsal ve çevresel olumsuzlukların önlenmesini hedefleyen bir yaklaşım şeklinde tanımlamaktadır (Ardıç Yetiş, 2018, s. 84). Sürdürülebilirlik yalnızca doğa ile ilgili değil; aynı zamanda ekonomik, toplumsal ve kültürel değerleri de kapsamaktadır. Buna göre; ekonomik sürdürülebilirlik, doğaya zarar vermeden ve borçlanmadan gelecekte gerekli olabilecek ürün ve hizmetlerin üretilebilmesi şeklinde açıklanabilir. Çevresel sürdürülebilirlik ise; yenilenebilir ve yenilenemez doğal kaynakların israfa yol açmadan, yeterli miktarda ve ekosisteme zarar vermeyecek biçimde kullanılması ve geleceğe aktarılmasıdır. Sosyal sürdürülebilirlik ise; insan hakları, toplumsal adalet, sağlık ve sosyal hizmet gibi ortak hizmetlere eşit ulaşım imkânlarını içermektedir (Şahin & Kutlu, 2014, s. 58).

Pek çok alanda etkisini göstermeye başlayan sürdürülebilirlik kavramının, 1980’li yıllardan itibaren turizm olgusunu da doğrudan ilgilendirdiği anlaşılmıştır. Turistik bölgelerdeki kaynakların bilinçsiz kullanımının önüne geçilmesi gerektiğinin fark edilmesiyle birlikte sürdürülebilir turizm anlayışı ortaya çıkmıştır (Seyhan & Yılmaz, 2010, s. 54). Dünya Turizm Örgütü’nün sürdürülebilir turizm tanımı ise, “insanların etkileşim kurdukları çevrenin doğallığının korunması, kültürel bütünlüğün sağlanması, ekolojik işleyişin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşamı sürdüren sistemlerin yaşatılması ile birlikte, tüm bu potansiyel kaynakların hem yerel halkın hem de ziyaretçilerin ekonomik, sosyal ve estetik gereksinimlerini karşılayacak biçimde ve gelecek nesillerin de aynı gereksinimlerini tatmin edebileceği şekilde yönetilmesi esasına dayanan bir kalkınma biçimidir” şeklindedir (WTO, 1998).

Sürdürülebilir turizm, çevrenin zarar görmeden muhafaza edilmesini, kültürel dokunun ve biyolojik çeşitliliğin devamlılığını sağlayan, aynı zamanda yerel toplumun, ziyaretçilerin ve gelecek kuşakların gereksinimlerini karşılayan bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir turizm, turizmin doğaya ve topluma yönelik olumsuz etkilerini en aza indirmeyi amaçlarken, ekonomik kalkınmayı desteklemeyi, doğal ve kültürel mirası korumayı ve hem yerel halkın hem de turistlerin yaşam standartlarını iyileştirmeyi hedeflemektedir (Ak, 2022, s. 5). Turizm alanında sürdürülebilirliğin gerçekleştirilebilmesi için, yerel yönetimlerin ve sektör paydaşlarının yalnızca turizmin ekonomik boyutunu ele almaması gerekmektedir. Bunun birlikte turizmin çevresel ve kültürel yönlerine de sahip çıkan, geliştiren ve hem yerel halkın hem de ziyaretçilerin beklenti ve taleplerine yanıt veren bir politika izlemeleri gerekmektedir (Altanlar & Güniz Akıncı, 2011, s. 8).

Sürdürülebilir turizm planlamalarının hayata geçirilmesiyle birlikte, yerel gıdaların sürdürülebilir destinasyonların temel bileşenlerinden biri olduğu anlaşılmıştır. Yerel gıdalar, bir bölgenin kültürel kimliğini özgün şekilde temsil eden ve simgeleyen otantik ürünlerdir. Doğaya duyarlı yerel gıdalar; yerel ekonomiyi, tarımsal faaliyetleri ve üretimi destekleyerek bölgenin sosyo-ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmakta ve sürdürülebilirlik ilkelerini güçlendirmektedir. Ayrıca yerel gıda ekonomik sürdürülebilirliği de olumlu yönde etkilemektedir (Rossi vd., 2017, s. 568; Wani vd., 2024, s. 173). Turizm lokasyonlarının ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliği giderek artan bir şekilde taze, yerel kaynaklı gıdaların bulunabilirliğine bağlıdır (Baldacchino, 2015, s. 228; Sims, 2010, s. 109). Yerel gıda zincirinde yer almanın yerel ekonomiyi güçlendiren ve bölge sakinleri için iş olanakları yaratan bir çarpan etkisi sağlayabileceğini öne sürülmektedir (Wani vd., 2024, s. 169). Bununla birlikte, söz konusu gelişmeler turistlerin haz alma eğilimlerine hitap ederek destinasyonun cazibesini ve marka imajını artırmaktadır. Günümüzde yerel ürünlere ve sürdürülebilirlik düşüncesine yönelik farkındalık belirgin biçimde artış göstermektedir (Zuniga, 2023). Bu doğrultuda, sürdürülebilirliğe duyarlı yeni turist profilleri ortaya çıkmış ve bu bireylerin tercihleri giderek bu değerler ekseninde şekillenmeye başlamıştır. Sürdürülebilir turizm bağlamında yerel gıdaların taşıdığı önemin kavranması, hem daha özgün ve sürdürülebilir destinasyonların oluşmasına katkı sağlayacak hem turizm sektöründe rekabet üstünlüğü elde edilmesine imkân tanıyacak hem de yerel mutfakların tanınırlığını artıracaktır (Süzer & Doğdubay, 2022, s. 256).

Gastronomide sürdürülebilirlik kavramı da son yıllarda ön plana çıkmakta ve literatürde çeşitli tanımlar bulunmaktadır:

Yangzhou Hu & Ritchie, (1993, s. 26), gastronomide sürdürülebilirliğin, geleneksel, ev yapımı yerel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasıyla sağlanabileceğini belirtmişlerdir. Londoño, (2011, s. 4), sürdürülebilir gastronomi turizmini, yerel halk tarafından sağlıklı malzemeler ve geleneksel pişirme yöntemleri kullanılarak yerel yemeklerin uzun vadeli olarak üretilmesi şeklinde tanımlamıştır. Durlu Özkaya vd., (2013, s. 15), sürdürülebilir gastronomi turizmini; yerel tarımın desteklenmesi, geleneksel ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi ve bu ürünlerin turistik ürün haline getirilmesiyle ortaya çıkan bir sürdürülebilir kalkınma aracı olarak tanımlar. Tatlısu & Hulağa Kaderoğlu, (2021, s. 177), sürdürülebilir gastronomi turizmini; yerel ve otantik besinlerle şekillenen, yeşil restoranlar, organik tarım ve festivaller gibi bileşenlerle zenginleştirilen çok boyutlu bir turizm yaklaşımı olarak tanımlar. Bu model, kaynak kullanımının verimliliğini ve kültürel mirasın korunmasını hedefler. Bayram, (2023, s. 77)'a göre sürdürülebilir gastronomi turizmi, geleneksel pişirme tekniklerinin korunması, coğrafi işaretleme sistemlerinin kullanılması ve yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirlik ilkeleriyle bütünleştirilmesiyle şekillenmektedir. Bu yaklaşım hem kültürel mirasın yaşatılmasına hem de ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sunar. Günümüzde, sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayan çeşitli girişimler ortaya çıkmıştır. Bunlar arasında yavaş yemek (slow food) hareketi, çevre dostu restoranlar ve sürdürülebilir mutfaklar yer almaktadır. Yeşil restoran hareketi ise, yenilenebilir ve sürdürülebilir enerji kaynakları kullanılarak inşa edilen çevre dostu mimari tasarımları savunmaktadır (Ak, 2022, s. 6).

Özetle; sürdürülebilir gastronomi turizmi ile Slow Food hareketi arasında güçlü ve birbirini destekleyen bir bağ bulunmaktadır. Gastronomide sürdürülebilirlik; yerel mutfakların, geleneksel pişirme yöntemlerinin ve coğrafi işaretli ürünlerin gelecek nesillere aktarılmasıyla birlikte yerel tarımın teşvik edilmesi ve kültürel mirasın korunmasıyla karakterizedir (Bayram, 2023; Durlu Özkaya

vd., 2013; Yangzhou Hu & Ritchie, 1993). Slow Food hareketi de hızlı tüketime karşı çıkararak yerel, mevsimsel ve besleyici gıdaların üretimini savunur ve geleneksel mutfak ilkelerini öne çıkarır (Petrini, 2007; Petrini vd., 2012, s. 15). Sürdürülebilir gastronomi turizminin temel unsurları olan çevre bilinci, kültürel koruma ve yerel toplulukların ekonomik olarak güçlenmesi, Slow Food felsefesinin ilkeleriyle büyük ölçüde örtüşmektedir. Yeşil restoranlar, organik pazarlar ve yerel gıda festivalleri gibi girişimler, bu iki temanın kesişimine örnek teşkil eder (Ak, 2022; Tatlısu & Hülağa Kaderoğlu, 2021). Dolayısıyla Slow Food hareketi, sürdürülebilir gastronomi turizmini hem teorik hem de pratik açıdan güçlendirmektedir.

### 1.5. Kapadokya Bölgesinde Gastronomi ve Turizm

Tarihsel olarak Kapadokya Bölgesi; savaş, ticaret, dini faaliyetler ve turizm gibi çeşitli amaçlarla ziyaret edilen bir mekân olmuştur. Bölgenin özgün jeomorfolojik özellikleri, bu yolculukların süresini ve niteliğini derinden etkilemiştir. Mağaralar, vadiler ve peribacaları gibi doğal oluşumlar, binlerce yıl boyunca insanlar tarafından barınak, depo, ibadet yerleri (kiliseler, manastırlar, şapeller) gibi farklı amaçlarla kullanılmış. Daha sonra ise müze gibi çağdaş kullanımlarla dönüştürülmüştür. Kapadokya, bugün Türkiye'nin en önde gelen turistik bölgelerinden biri olup, tarihi ve kültürel değerlerin doğal çevre ile bütünleşmesi sayesinde ziyaretçiler için büyük bir çekim merkezi haline gelmiştir. Kapadokya'nın coğrafi konumu, çok sayıda medeniyetin kültürel etkileri ve sıra dışı jeolojik özellikleri, zaman içerisinde bölgedeki turizmin gelişmesine ve çeşitlenmesine olanak sağlamıştır. Günümüzde Türkiye'den ve dünyanın dört bir yanından gelen turistler, farklı ilgi alanları doğrultusunda bölgeyi ziyaret etmektedir (Yönet Eren & Ceyhun Sezgin, 2021, s. 65).

Kapadokya'nın geleneksel mutfak ürünleri, özellikle mağara restoranları ve özgün yerel estetikle tasarlanmış mekânlarda sunulmakta; ziyaretçiler sabahın erken saatlerinde yapılan balon turlarının ardından yöresel kahvaltılarla güne başlayabilmekte ya da akşam yerel şaraplarla zenginleştirilmiş yemek deneyimlerine katılabilmektedir (Yorgancı, 2018, s. 28). Pekmez, bal, turşu, pestil ve yllandırılmış peynir gibi yerel ürünlerin hediye olarak pazarlanması, gastronominin bölge ekonomisi üzerine etkisini artırmakta ve bu durum sürdürülebilir gastronomi turizmi stratejilerini destekleyen önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişimini desteklemek için önerilen uygulamalar arasında; Kapadokya'nın mutfak mirasının dijital yemek haritaları aracılığıyla sistematik şekilde belgelenmesi, coğrafi işaret tescilleriyle desteklenmesi ve üreticiler ile restoranlar arasında yerel tedarik zincirlerinin kurulması yer almaktadır. Bu öneriler, gastronomi turizminde ürün çeşitliliğini artırarak bölgenin turistik ürün çeşitlendirmesi bağlamında rekabet gücünü yükseltmeyi amaçlayan stratejiler olarak literatürde öne çıkmaktadır (Karataş, 2023, ss. 65-73). Ayrıca rehberlerin gastronomiye yönelik bilgi düzeyinin artırılması, bölgenin gastronomik değerlerinin tanıtımında ve turistlere tavsiye edilmesinde kritik bir role sahiptir. Turist rehberlerinin gastronomi algısı ile bu yöndeki tavsiye niyeti arasında anlamlı bir ilişki bulunmuş ve bu ilişki özellikle menülerde daha fazla yerel ürün sunumuna teşvik edici bir faktör olarak öne çıkmaktadır (Keskin vd., 2020, s. 563).

Sonuç olarak; Kapadokya'nın gastronomik kaynakları, bölgenin doğal ve kültürel mirasının hayati bir bileşeni haline gelmiş ve sürdürülebilir, deneyim odaklı turizmin yapısını önemli ölçüde güçlendirmiştir. Ancak, bu potansiyelin tam anlamıyla kullanımı için dijitalleşme, coğrafi işaretleme, rehber eğitimi ve tedarik zinciri yönetimi gibi sistematik yaklaşımların geliştirilmesi gerekmektedir (Keskin vd., 2020, s. 563; Yorgancı & Buyruk, 2019, s. 233).

## 2. Literatür Taraması

Slow-Food, yerel mutfak, sürdürülebilir turizm ve gastronomi ve bu konuların birbirleriyle ilişkisini ele alan yerli ve yabancı literatürdeki çalışmaların incelenmesi sonucu araştırma konusuyla ilgili olan çalışmalar aşağıda özetlenmiştir.

Wani vd. (2024), yerel gıda tüketiminin sürdürülebilir turizm üzerindeki çeşitli etkilerini, yerli turistlerin bakış açısına odaklanarak araştırmıştır. Araştırma bulguları, yerel mutfağın yerel istihdam yaratma, gelir dağılımını iyileştirme ve bölgesel kalkınmayı kolaylaştırma yoluyla ekonomik sürdürülebilirlikte rol oynadığını göstermektedir. Yerel gastronomi, destinasyon kimliğini

güçlendirmede önemli bir rol oynamakta ve kültürel sürdürülebilirlik çerçevesinde kültürel mirasın korunmasında katalizör görevi görmektedir. Yerel gıda sistemleri, özellikle sosyal sürdürülebilirlik bağlamında, topluluk bağlantılarını güçlendirmekte ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşılmasına önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Yerel üretim, gıda kilometrelerini en aza indirerek karbon ayak izlerini azaltır ve ekolojik dengeye katkıda bulunur.

Baimoratova vd. (2023) ABD'nin Gilbert kasabasında Slow Food odaklı bir yerel gıda stratejisinin geliştirilmesini inceleyen bir araştırma yapmıştır. Çalışma çiftçi pazarlarının, restoranların ve topluluk projelerinin Slow Food kavramıyla uyumunu ve yerel mutfak kimliğinin sürdürülebilir turizmle bütünleşmesini ele almaktadır. Araştırma, Slow Food'un küçük ölçekli kentsel alanlarda ekonomik ve kültürel bir araç olarak işlevini vurgulamaktadır.

Güneş & Gökçen Sabur (2023), Slow Food çerçevesinde düzenlenen yerel tadım turlarının gastronomi turizmi üzerindeki etkisini incelemiştir. Araştırma, bu turların yerel ürünlerin tanıtımını artırdığını, ziyaretçilerin otantik deneyim arayışını karşıladığını ve Slow Food değerleriyle uyumlu bir turizm modeli sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu tür deneyimlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemli fırsatlar sunduğu belirtilmektedir.

Ay Yiğit & Yiğit (2023), Slow Food ve Cittaslow hareketlerinin, küreselleşmenin yol açtığı kültürel tekdüzeliğe karşı nasıl bir rol oynadığını ve sürdürülebilir kalkınmaya nasıl katkı sağladığını incelemiştir. Araştırma, bu hareketlerin yerel üretimi, çevre bilincini, sağlıklı yaşamı ve kültürel mirasın korunmasını desteklediğini vurgulamaktadır. Yavaş yaşam felsefesinin, özellikle küçük yerleşimlerde sürdürülebilirlik temelli bir kalkınma modeli oluşturma potansiyeline sahip olduğu ifade edilmektedir.

Asiltürk Okutan (2023), yavaş turizm ve yavaş şehirlerin Türkiye'nin sürdürülebilir turizm coğrafyasına katkısını incelemiştir. Araştırma, yavaş turizmin yerel kültürü koruyan, doğal çevreye saygılı ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen bir turizm türü olduğunu vurgulamaktadır. Yavaş şehirlerin, yerel kimlikleri korurken turistlere otantik deneyimler sunduğunu ve destinasyonların çekiciliğini artırdığını belirtmektedir. Çalışma, yavaş turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağladığını ve turizm coğrafyasında önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bu alandaki gelecek planlama ve stratejilerin sürdürülebilir turizm hedefleriyle uyumlu olması gerektiği önerilmektedir.

Cicia vd. (2022), 1992 ile 2018 yılları arasında yayımlanmış 641 çalışmayı kapsayan anlatı türünde bir literatür taraması gerçekleştirmiştir. Araştırma, Slow Food hareketinin postmodern tüketim söylemi içinde nasıl konumlandığını değerlendirmekte; hareketin sürdürülebilirlik, yerellik ve etik tüketimle olan bağlarını ortaya koymaktadır. Bulgular, Slow Food'un zamanla küresel ölçekte bir "eko-gastronomik" anlatıya dönüştüğünü göstermektedir.

Kılınç Şahin (2022), Türkiye'nin sakin şehirlerinden biri olan Akyaka'da, Slow Food hareketi kapsamında sürdürülebilir mutfak uygulamasını "Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri" örneği üzerinden incelemiştir. Çalışmada, geleneksel ekşi mayalı ekmek üretiminin kültürel mirasın korunması, sağlıklı beslenmenin teşvik edilmesi ve yerel üreticilerin desteklenmesi yoluyla sürdürülebilir gastronomiye nasıl katkı sunduğu ortaya konmuştur. Elde edilen bulgular, küçük ölçekli aile işletmelerinin Slow Food felsefesine dayalı üretimle alternatif turizme katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

Shumka vd. (2022), Slow Food hareketi ile Arnavutluk'un korunan bölgelerindeki biyolojik çeşitlilik arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışma, yerel gıda kültürünün korunması ile biyolojik çeşitlilik arasında karşılıklı bir ilişki olduğunu göstermekte ve Slow Food'un hem kültürel hem de ekolojik bir strateji olarak işlev gördüğünü vurgulamaktadır.

Süzer & Doğdubay (2022) , sürdürülebilir turizmde yerel gıdaların önemini ve rekabet avantajını kavramsal bir analizle ele almıştır. Çalışma, yerel gıdaların ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirliği desteklediğini, destinasyon markalaşmasını güçlendirdiğini ve turistler için önemli bir çekim unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, yerel gıdaların sürdürülebilir tarımı teşvik ettiği, kültürel mirası koruduğu ve yerel ekonomileri güçlendirdiği belirtilmektedir. Bulgular, yerel

gıdaların sürdürülebilir turizmde stratejik bir rol oynadığını ve destinasyonların rekabet gücünü artırdığını göstermektedir.

Aliyeva & Kurgun (2021), Slow Food hareketinin Türkiye'nin Foça bölgesindeki sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Çalışma, Slow Food temelli etkinlik ve uygulamaların yerel ürünlerin korunmasına, mutfak kimliğinin yaşatılmasına ve ekonomik kalkınmaya katkı sağladığını göstermektedir. Bulgular, Slow Food yaklaşımının sürdürülebilir gastronomi turizmi için etkili bir araç olabileceğini ortaya koymaktadır.

Jung vd. (2014), Slow Food hareketinin kırsal alanlarda sürdürülebilir turizm gelişimini teşvik etmedeki rolünü, Galler'deki Mold kasabası örneği üzerinden incelemiştir. Bulgular, yerel toplulukların gastronomik mirası korumak, yerel üreticileri desteklemek ve özgün turizm deneyimleri sunmak amacıyla Slow Food ve Cittaslow ilkelerini nasıl benimsediğini ortaya koymaktadır. Çalışma, hareketin yerel düzeyde ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilecek bir katalizör olabileceği sonucuna ulaşmaktadır.

Leitch (2003), Slow Food hareketini İtalyan mutfak kültürü bağlamında analiz etmiş, domuz yağı gibi belirli yerel ürünleri yeniden yorumlayarak kültürel anlam yüklemeye sürecini incelemiştir. Araştırma, Slow Food'un yerel temelli ürün politikalarının sadece gastronomi açısından değil, aynı zamanda siyasi ve kimlikle ilgili boyutlar içerdiğini ortaya koyar. Dolayısıyla hareketin, mutfak üzerinden ulusal ve Avrupa kimliklerinin oluşumuna katkı sağladığı öne sürülmektedir.

### 3. Yöntem

Bu çalışma, Kapadokya bölgesindeki yerel mutfak kültürünün Slow Food hareketinin ilkeleriyle hangi ölçüde örtüştüğünü ve bu ilişkinin sürdürülebilir turizm çerçevesinde nasıl analiz edilebileceğini değerlendirmeye odaklanan nitel bir araştırmadır. Katılımcıların deneyim ve görüşlerinin kapsamlı bir şekilde ele alınabilmesi için keşifsel ve fenomenolojik bir araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Bu yöntem hem yerel paydaşların hem de ziyaretçilerin yavaş yemek deneyimlerine ilişkin tutum ve davranışlarını analiz etmek için uygun bir çerçeve sunmaktadır. Çalışma, Aralık 2024'te başlamış ve Temmuz 2025'te tamamlanmıştır. Bu süreçte öncelikle literatür taraması tamamlanmış, ardından araştırmanın amacı ve belirlenen sorular doğrultusunda en uygun yöntem seçilerek uygulama aşamasına geçilmiştir. Verilerin toplanması ve analiz süreçleri eş zamanlı olarak yürütülmüş ve bu çalışmaların tamamlanmasının ardından bulgular bölümü oluşturulmuştur.

Araştırmanın evrenini, Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren yerel restoran işletmeleri ile bu işletmelerden hizmet alan yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Örneklem, amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme, araştırmanın amacına en uygun bilgi sağlayabilecek bireylerin bilinçli bir şekilde seçilmesine olanak tanıyan bir yöntemdir (Patton, 2015). Bu yöntemin tercih edilmesinin nedeni, araştırma konusuna ilişkin derinlemesine bilgi elde edilebilecek kişilere ulaşmayı hedeflemesidir. Bu sayede, araştırmanın konusunu doğrudan deneyimleyen bireylerden nitel veriler elde edilmiştir. Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu, araştırmanın kavramsal çerçevesini oluşturan “yavaş yemek hareketi (Slow Food)”, “yerel mutfak” ve “sürdürülebilir turizm” temaları dikkate alınarak araştırmacı tarafından geliştirilmiştir. Sorular, bu kavramların literatürdeki tanım ve boyutlarından yararlanılarak, katılımcıların deneyim ve görüşlerini derinlemesine ortaya koyacak şekilde hazırlanmıştır. Form geliştirilirken doğrudan bir kaynaktan alıntı yapılmamış, ancak benzer konularda yapılan önceki çalışmalardan kavramsal düzeyde yararlanılmıştır. Özellikle Slow Food hareketi (Andrews, 2008; Petrini, 2007), yerel gastronomi ve destinasyon deneyimi (Everett & Aitchison, 2008; Sims, 2009) ile sürdürülebilir turizm (Bramwell & Lane, 2011; Gössling vd., 2009) alanlarında yapılan çalışmalar görüşme formunun oluşturulmasında kavramsal dayanak olarak kullanılmıştır. Hazırlanan görüşme formunda, restoran şefleri veya işletmecilerine ve turistlere yönelik olmak üzere iki ayrı soru grubu yer almaktadır. Sorular; katılımcıların yerel mutfak uygulamalarına ilişkin tutumlarını, Slow Food kavramına dair farkındalıklarını ve sürdürülebilir turizm bağlamında yerel yemeklerin rolüne yönelik görüşlerini ortaya koymayı hedeflemektedir. Veriler, araştırma amacı doğrultusunda hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Katılımcıların gönüllü onayı alınarak ses kayıtları yapılmış, daha

sonra bu kayıtlar yazılı metne dönüştürülmüştür. Görüşmeler, araştırmaya katılmayı kabul eden 24 katılımcıyla yürütülmüştür. Katılımcıların ifadelerinde yeni bir bilgi ortaya çıkmaması ve yanıtların tekrar etmeye başlaması üzerine, doygunluk ilkesi gereği veri toplama süreci sonlandırılmıştır (Guest vd., 2006). Araştırmaya katılan 24 kişinin 10'u bölgedeki restoran şefi veya işletmecisi, 14'ü ise Kapadokya'yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerden oluşmaktadır. Restoran temsilcileri 27-50 yaş aralığında olup, gastronomi alanında 2-12 yıl arasında deneyime sahiptir. Katılımcı turist grubunun ise 9'u yerli, 5'i yabancıdır; yaş dağılımları 25-55 arasında değişmekte, çoğunluğu orta gelir düzeyinde ve gastronomi deneyimine ilgi duyan bireylerdir.

Toplanan nitel veriler, betimsel ve içerik analizi yöntemleriyle incelenmiştir. Analiz süreci boyunca veriler, araştırma konularına uygun temalar altında kategorize edilmiştir. Çalışmaya katılmayı kabul eden restoran şefleri veya sahipleri "KŞ", turistler "KT" olarak kodlanmıştır. Kodlama sürecinin güvenilirliğini sağlamak amacıyla, iki bağımsız araştırmacı tarafından oluşturulan kodlar karşılaştırılmış ve %90'ın üzerinde bir kodlayıcılar arası uyum sağlanmıştır. Ayrıca, puanlayıcılar arası uyumun derecesini belirlemek ve güvenilirliği artırmak amacıyla Cohen Kappa katsayısı formülü kullanılarak puanlayıcılar arası tutarlılık ölçülmüş ve katsayı 0,814 olarak bulunmuştur (Cohen, 1960). Landis & Koch (1977) Cohen Kappa katsayısı için önerilen uyum düzeylerine göre elde edilen sonuç güvenilirliği sağlamaktadır. Bu çözümleyici yaklaşım, Kapadokya'daki gastronomik uygulamalar ile Slow Food hareketi arasındaki etkileşimlerin ve bu etkileşimlerin sürdürülebilir turizm üzerindeki yansımalarının çok boyutlu biçimde incelenmesine olanak tanımıştır.

#### **4. Bulgular**

Araştırmadan elde edilen bulgular, önceden belirlenen temalar çerçevesinde aşağıda özetlenmiş ve ilgili literatür bağlamında tartışılmıştır.

Restoran sahiplerinden elde edilen veriler, katılımcıların 7'sinin menülerinde geleneksel Kapadokya yemeklerine yer verdiklerini ve yerel malzemelerin kullanımını önceliklendirdiklerini ortaya koymaktadır. İşletmelerin faaliyet süreleri 2 ila 10 yıl arasında değişmesine rağmen, tedarik için yerel üreticilerle iş birliği yapmak ve geleneksel mutfak tekniklerini (tandır, taş fırın ve testi, güveç) korumak yaygın uygulamalardır. Bu taktikler, işletmelerin tanıtım ve müşteri memnuniyeti girişimlerinin ayrılmaz bir parçasıdır.

Ziyaretçi deneyimlerine ilişkin analizler, yerel mutfağın turizm deneyimini önemli ölçüde zenginleştirdiğini göstermektedir. Tüm katılımcılar yerel lezzetleri denediklerini ve memnuniyetlerini ifade etmişlerdir. Ziyaretçilerin 10'u Slow Food kavramına aşinadır veya bölgeyi ziyaretleri sırasında bu konuda bilgi edinmektedir. Yerel mutfağın otantikliği, doğal ürünlerin kullanımı ve kültürel önemi, ziyaretçilerin mekana ilişkin algılarını olumlu yönde etkilemekte ve tekrar ziyaret etme arzularını artırmaktadır. Ayrıca, yerel ekonomik çerçeveye ve sürdürülebilir tarım yöntemlerine verilen destek, ziyaretçilerin çevresel ve sosyal farkındalıkları ile örtüşmektedir.

#### **4.1. Uyum Noktaları ve Eksiklikler**

##### **4.1.1. Uyum Noktaları**

Araştırma sonuçları, Kapadokya bölgesinde yer alan ve çalışmaya katılan 7 restoran işletmecisinin Slow Food hareketinin temel ilkeleriyle yakından örtüşen uygulamalara bağlı olduğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 1:** Uyum Noktaları

| Kategori                 | Tema                                | Katılımcılar                            | Frekans |
|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|---------|
| Slow Food İlkesiyle Uyum | Yerel Ürün ve Üretici Desteği       | KŞ1, KŞ2, KŞ4, KŞ5, KŞ6, KŞ7, KŞ8, KŞ10 | 8       |
| Slow Food İlkesiyle Uyum | Geleneksel Yöntemlerin Kullanılması | KŞ2, KŞ4, KŞ5, KŞ6, KŞ8                 | 5       |
| Slow Food İlkesiyle Uyum | Mevsimsellik                        | KŞ1, KŞ2, KŞ3, KŞ4, KŞ6, KŞ8, KŞ10      | 7       |

Tablo 1’de yer alan ifadelerle göre, katılımcıların neredeyse tamamı yemeklerinde yerel ürünler kullandıklarını ve yerel üreticileri tercih ettiklerini belirtmiştir. Katılımcı 4, "et ve süt ürünlerini köylülerden temin ettiklerini" ifade ederken, Katılımcı 8 ise "çoğunlukla yerel çiftçiler ve kooperatiflerle iş birliği yaptıklarını" belirterek, bu uyumun en üst derecesini örneklemektedir.

Katılımcılardan 5’i geleneksel pişirme yöntemlerini (tandır, taş fırın, testi, güveç kapları) koruduklarını ve sürdürdüklerini beyan etmiştir. Bu durum, Slow Food’un biyolojik çeşitliliği ve geleneksel üretim tekniklerini koruma fikriyle açık bir şekilde örtüşmektedir.

Katılımcılardan 7’si menülerini mevsimsel ürünlere göre güncellediklerini belirtmiştir. Bu durum da Slow Food’un mevsimselliğe atfettiği önemle uyumlu görünmektedir.

#### 4.1.2. Eksiklikler ve Zorluklar

Uygulamanın tüm işletmelerde tek tip olmadığı, bazı durumlarda pragmatik kaygıların öncelik kazandığı tespit edilmiştir.

**Tablo 2:** Eksiklikler ve Zorluklar

| Kategori                                | Tema                          | Katılımcılar | Frekans |
|-----------------------------------------|-------------------------------|--------------|---------|
| Slow Food Uygulamasındaki Sınırlılıklar | Maliyet ve Tedarik Endişeleri | KŞ3, KŞ5     | 2       |
| Slow Food Uygulamasındaki Sınırlılıklar | Kavramsal Anlayış Eksikliği   | KŞ9          | 1       |
| Slow Food Uygulamasındaki Sınırlılıklar | Modernleşme                   | KŞ3, KŞ5     | 2       |

Tablo 2’de yer alan ifadelerle göre, KŞ3 ve KŞ5, menü tasarımında "düşük maliyet", "hızlı servis" ve "kolayca bulunabilen malzemeler" gibi kriterlere öncelik verdiklerini, bu nedenle orijinal olmayan alternatif ürünler kullanmak veya büyük tedarikçilerle çalışmak zorunda kaldıklarını belirtmiştir. Bu durum, ideal ile pratik arasındaki çatışmayı örneklemektedir.

KŞ9, Slow Food kavramına "çok hâkim olmadığını" ifade etmiş olup, bu ilkelerin uygulanmasının bazen bilinçli bir felsefi karardan ziyade, geleneksel ve yerel uygulamalara yönelik içgüdüsel bir tercihten kaynaklanabileceğini göstermektedir.

KŞ3 ve KŞ5, geleneksel uygulamalarla birlikte modern mutfak ekipmanları ve yöntemleri kullandıklarını belirtmiştir. Bu, verimlilik arayışı içinde özgünlüğün zayıflaması tehlikesini oluşturmaktadır.

#### 4.1.1. Turist Algıları ve Beklentileri

Turistlerin yerel yemek ve Slow Food idealleri konusunda oldukça olumlu görüşleri ve yüksek beklentileri bulunmaktadır.

**Tablo 3:** Turist Algıları ve Beklentileri

| Kategori                 | Tema                                                  | Katılımcılar                                                              | Frekans |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Turist Deneyiminde Değer | Algılanan Yüksek Memnuniyet ve Deneyim Zenginleştirme | KT1, KT2, KT3, KT4, KT5, KT6, KT7, KT8, KT9, KT10, KT11, KT12, KT13, KT14 | 14      |
| Turist Deneyiminde Değer | Algılanan Kavramsal Farkındalık                       | KT1, KT2, KT3, KT4, KT5, KT6, KT10, KT11, KT12, KT14                      | 10      |
| Turist Deneyiminde Değer | Algılanan Tekrar Ziyaret Niyeti                       | KT1, KT2, KT3, KT4, KT5, KT6, KT7, KT8, KT9, KT10, KT11, KT12, KT13, KT14 | 14      |

Tablo 3’de yer alan ifadelerle göre, tüm turistler, yerel mutfak deneyimlerini "lezzetli", "organik", "otantik" ve "unutulmaz" olarak nitelendirmiş ve bu deneyimlerin seyahatlerine "kültürel bir derinlik", "benzersiz bir değer" ve "anlam" kattığını vurgulamıştır. KT6, bu karşılaşmayı "turizm açısından oldukça anlamlı" bulduğunu ifade etmiştir.

Turistlerin büyük bir çoğunluğu, Slow Food kavramını ve bunun çıkarımlarını bildiklerini belirtmiştir. Yerel ürün kullanımının sürdürülebilirlik açısından öneminin farkında olan (KT1) ve bu fikrin Avrupa’da görüldükten sonra Kapadokya’da uygulandığını görmekten memnuniyet duyduğunu bildiren (KT5) katılımcılar, daha bilinçli ve eleştirel bir turist kitlesine işaret etmektedir.

Tüm turistler, bu yemekleri tekrar denemek istediklerini, bazıları ise bu niyetlerini "kesinlikle" (KT1, KT4, KT10) veya "muhtemelen" (KT6, KT11) gibi ifadelerle güçlü bir şekilde belirtmiştir. Bu durum, gastronomi turizminin destinasyona bağlılık ve tekrar ziyaretler üzerindeki olası etkisini göstermektedir.

#### 4.2. Geleneksel Yemeklerin Menülerdeki Yeri ve Tanıtımdaki Rolü

İşletme sahipleri, menülerinde geleneksel yemeklere yer vermeyi işletmeleri için önemli bir rekabet avantajı ve pazarlama aracı olarak görmektedir.

**Tablo 4:** Geleneksel Yemeklerin Menülerdeki Yeri ve Tanıtımdaki Rolü

| Kategori                             | Tema                           | Katılımcılar                            | Frekans |
|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|---------|
| Geleneksel Mutfağın Pazarlama Değeri | Farklılaştırıcı Unsurlar       | KŞ1, KŞ2, KŞ3, KŞ4, KŞ6, KŞ8            | 6       |
| Geleneksel Mutfağın Pazarlama Değeri | Markalaşma ve Müşteri Sadakati | KŞ3, KŞ4, KŞ6                           | 3       |
| Geleneksel Mutfağın Pazarlama Değeri | Sunum ve Etiketleme            | KŞ1, KŞ2, KŞ3, KŞ4, KŞ6, KŞ8, KŞ9, KŞ10 | 8       |

Tablo 4’de yer alan ifadelerle göre, turistlerin 6’sı yerel yemeklerin menülerinde yer almasının işletmenin tanıtımı üzerinde olumlu etkiye sahip olduğunu belirtmiştir. KŞ2, bu yemeklerin kendilerini "farklı kıldığını" ve müşterilerin kendilerini bu yemekler sayesinde hatırladığını ifade etmiştir. KŞ10 ise yabancı turistlerin geleneksel seçenekler nedeniyle mekanlarını özellikle tercih ettiğini gözlemlemiştir.

KŞ3, bölgesel mutfağın işletme için "bir farklılık noktası oluşturduğunu" söylerken, KŞ4 onları "en önemli tanıtım varlığı" olarak nitelendirmiştir. KŞ6 ise yerel yemeklerin "müşteri sadakatini önemli ölçüde artırdığını" belirtmiştir.

Turistlerin 8’i, yerel yemeklerin menüde açıkça etiketlendiğini veya ayrı bir bölümde sunulduğunu, bu sayede kolayca tanımlanabildiğini ve seçim yapabildiklerini ifade etmiştir. Bununla birlikte, KT3 ve KT9 gibi bazı katılımcılar, menüde etiketleme olmamasına rağmen personel veya ev sahibi açıklamalarıyla bu lezzetleri deneyimlemiştir. Bu durum, etkili iletişim ve bilgilendirmenin önemini vurgulamaktadır.

#### 4.3. Tedarik Zincirinin Yerelliği

Tedarik zincirinin yerelliği, Slow Food ilkelerine uyumun en net gözlemlendiği alandır.

**Tablo 5:** Tedarik Zincirinin Yerelliği

| Kategori                            | Tema                                           | Katılımcılar                            | Frekans |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|
| Yerel ve Sürdürülebilir Tedarik Ağı | Yerel Ekonomi ve Sürdürülebilir Turizm Desteği | KŞ1, KŞ2, KŞ4, KŞ5, KŞ6, KŞ7, KŞ8, KŞ10 | 8       |

Tablo 4’de yer alan ifadelerle göre, işletme sahiplerinden 8’i mutfaklarında kullandıkları ürünlerin büyük oranda veya tamamen Nevşehir ve çevresindeki köylerden karşıladıklarını belirtmiştir. Bu yöntem, yerel ekonomik kalkınmayı desteklerken, karbon emisyonlarını en aza indirerek ve gıdanın izlenebilirliğini artırarak sürdürülebilir turizm ilkeleriyle uyum sağlamaktadır. KŞ6’nın "çoğunlukla yerel çiftçiler ve kooperatiflerle çalışıyoruz" açıklaması, bu stratejinin ideal örneğini teşkil etmektedir.

#### 5. Sonuç ve Tartışma

Slow Food hareketi, sürdürülebilir gastronomi, yerel mutfak ve turizm ekseninde birçok farklı coğrafyada ve bağlamda incelenmiştir. Bu çalışmalar bütüncül olarak değerlendirildiğinde hareketin çok boyutlu bir sürdürülebilirlik stratejisi sunduğu görülmektedir. Wani vd. (2024) ile Süzer & Doğdubay (2022), yerel gıda sistemlerinin ekonomik kalkınma ve kültürel mirasın korunması açısından önemli fırsatlar sunduğunu vurgulamaktadır. Bu bakış açısı, Sabur & Güneş (2023) tarafından yerel tadım turları aracılığıyla turist deneyimleriyle ilişkilendirilmiştir. Baimoratova vd. (2023) ile Aliyeva & Kurgun (2021), Slow Food’un kentsel ve kırsal bağlamlarda gastronomi turizmüne entegrasyonunu ortaya koymaktadır. Shumka vd. (2022) ve Kılınç Şahin (2022), hareketin hem kültürel hem de ekolojik sürdürülebilirlik açısından önemli bir potansiyel taşıdığını vurgulamaktadır. Leitch (2003) ve Cicia vd. (2022) tarafından yapılan araştırmalar, Slow Food’un politik ve kimlikle ilişkili boyutları da kapsayan küresel bir “eko-gastronomik” anlatıya dönüştüğünü göstermektedir. Jung vd. (2014) ve Asiltürk Okutan (2023), hareketin Cittaslow ve yavaş turizm gibi yaklaşımlarla birlikte sürdürülebilir destinasyon yönetimini desteklemedeki rolünü öne çıkarmaktadır. Bu çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, Slow Food’un sürdürülebilir turizm, yerel kalkınma, kültürel koruma ve çevresel farkındalığın bütüncül biçimde entegrasyonuna hizmet eden etkili bir mekanizma olduğu anlaşılmaktadır.

Bu çalışma, Kapadokya bölgesindeki mutfak uygulamalarının, özellikle yerel malzeme kullanımı, geleneksel tekniklerin korunması ve mevsimsellik açılarından, Slow Food hareketinin temel ilkeleri ile önemli ölçüde örtüştüğünü göstermektedir. İşletmeciler bu taktikleri çoğunlukla bir pazarlama stratejisi ve farklılaşma aracı olarak kullanmakta ve gezginlerden oldukça olumlu geri bildirimler

almaktadır. Turistler, Kapadokya'daki deneyimlerini otantik, lezzetli ve kültürel açıdan uyarıcı olarak görmekte ve yerel yemeği sürdürülebilir turizmin temel bir unsuru olarak değerlendirmektedir. Bazı işletmelerde maliyet baskıları ideal uygulamaları engellemekte ve bu durum uyum düzeyinde farklılıklara yol açmaktadır.

## 6. Öneriler

Bulgu ve sonuçlar doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

### A. Slow Food İlkelerine Uyumlu Geliştirmeye Yönelik Öneriler

Eğitim ve Farkındalık Girişimleri: Yerel girişimciler ve şefler için Slow Food kavramı, sürdürülebilir mutfak yönetimi ve yerel malzemelerin önemi konularında atölye çalışmaları ve eğitim seansları düzenlenmelidir. Bu, uygulamaların bilinçli bir şekilde hayata geçirilmesini garanti altına alacaktır.

Maliyet Yönetimi Desteği: İşletmelere, yerel ürün kullanımını teşvik etmek amacıyla yerel üreticilerle kalıcı ve ekonomik sözleşmeler yapma konusunda danışmanlık sağlanabilir.

### B. Turizm Politikalarına Yönelik Öneriler:

Gastronomi Rotalarının Oluşturulması: Ziyaretçilerin yerel ürün ve lezzetlere erişimini artırmak ve bu işletmelerin görünürlüğünü güçlendirmek için Kapadokya'da "Slow Food Rotaları" veya "Gastronomi Haritaları" geliştirilebilir.

Markalaşma ve Sertifikasyon Sistemi: "Slow Food Kapadokya" veya "Otantik Kapadokya Lezzetleri" gibi bir markalaşma ve sertifikasyon sistemi oluşturulabilir. Bu şartları yerine getiren işletmeler sertifikalarını alarak ürünlerini pazarlayabilir.

### C. Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarına Yönelik Öneriler:

Festivaller ve Pazarlar: Yerel yönetimler ve STK'lar, Slow Food ilkelerini yansıtan, yerel üreticileri, şefleri ve ziyaretçileri bir araya getirecek gıda festivalleri ve çiftçi pazarları düzenlemelidir. Bu, yerel ekonomiyi canlandıracak ve farkındalığı artıracaktır.

Tanıtım Materyallerinin Standardizasyonu: Restoran menülerindeki yerel yemekleri belirtmek için standartlaştırılmış ikonografi veya etiketlerin (örn., "Yerel Üreticiden", "Geleneksel Yöntem") kullanımı teşvik edilmelidir.

### D. Kooperatiflerin Güçlendirilmesine Yönelik Öneriler:

Üretici Kooperatiflerinin Güçlendirilmesi: Yerel üretici kooperatiflerinin kapasiteleri güçlendirilip, pazarlama ve lojistik konularında destek sunulabilir. Bu, işletmelerin güvenilir, kaliteli ve uygun maliyetli yerel ürünlere erişimini kolaylaştıracaktır.

Restoran-Kooperatif İş Birlikleri: Yerel yönetimler, restoranlar ile üretici kooperatifleri arasında doğrudan iş bağlantıları kuran girişimleri desteklemeli ve teşvik etmelidir. Bu, tedarik zincirini basitleştirerek hem üretici gelirini hem de işletme erişilebilirliğini artıracaktır.

## 7. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Çalışma yalnızca Kapadokya bölgesinde gerçekleştirilmiş olup bulguların farklı destinasyonlara genellenebilirliği sınırlıdır. Gelecekteki çalışmalar, bu araştırmanın kapsamını genişleterek yerel üreticilerin perspektifini inceleyebilir ve tedarik zincirinin tamamını anlamaya odaklanabilir. Ayrıca, Slow Food sertifikasyonu veya gastronomi rotaları gibi önerilen müdahalelerin turist tercihleri ve destinasyon bağlılığı üzerindeki somut etkisi nicel yöntemlerle ölçülebilir. Son olarak, Kapadokya örneği, benzer kültürel ve coğrafi özelliklere sahip diğer bölgelerle karşılaştırmalı olarak analiz edilebilir.

**Etik Beyan:** Bu çalışmada kullanılan mülakat yöntemi için Kapadokya Üniversitesi Etik Kurulu 13/08/2025 tarihli toplantısında E-64577500-050.99-122088 karar evrak sayısı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde JOSGAT Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir. Eğer etik kurul izni gerekmiyorsa belirtilmesi gerekir.

**Yazar Katkı Beyanı:** Makale tek yazarlı olduğundan dolayı tüm katkılar tek bir yazara aittir.

**Çıkar Beyanı:** Makale tek yazarlıdır.

## Kaynakça

- Ak, S. (2022). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfakın Önemi: Mustafapaşa Örneği* [Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aliyeva, N., & Kurgun, A. (2021). Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi: Foça Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 234-251.
- Altanlar, A., & Güniz Akıncı, K. (2011). Sürdürülebilir Turizm Planlaması İçin Yöre Halkı ve Yerli Turistlerin Davranış ve Beklentilerini Anlamaya Yönelik Bir Araştırma Örneği. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 3(2), 1-20.
- Andrews, Geoff. (2008). *The slow food story: politics and pleasure*. Pluto Press.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Küçük Ölçekli Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 9(23), 82-98. <https://doi.org/10.17823/gusb.2610>
- Asiltürk Okutan, Y. (2023). Yavaş Turizm ve Yavaş Şehirlerin Türkiye’de Sürdürülebilir Turizm Coğrafyasına Katkısı. *19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(3), 122-129. <https://doi.org/10.52835/19maysbd.1338975>
- Avcıkurt, C., & Özgürel, G. (2018). Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler Akademisyenler Tarafından Algılanışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 568-587. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.324>
- Ay Yiğit, E., & Yiğit, Y. (2023). Slow Food ve Cittaslow Kavramlarının Sürdürülebilir Kalkınma Açısından Önemi. *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, 15(60), 175-181.
- Baimoratova, S., Chhabra, D., & Timothy, D. J. (2023). Planning and Promoting an Authentic Slow Food Tourism Corridor in a Suburban Town in the US. *Sustainability*, 15(20), 14971. <https://doi.org/10.3390/su152014971>
- Baldacchino, G. (2015). Feeding the Rural Tourism Strategy? Food and Notions of Place and Identity. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15(1-2), 223-238. <https://doi.org/10.1080/15022250.2015.1006390>
- Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi: Bir Sistemik Literatür Taraması. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 6(1), 74-82. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.248>
- Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154. [https://doi.org/10.1300/J073v14n03\\_08](https://doi.org/10.1300/J073v14n03_08)
- Bramwell, B., & Lane, B. (2011). Critical research on the governance of tourism and sustainability. *Journal of Sustainable Tourism*, 19(4-5), 411-421. <https://doi.org/10.1080/09669582.2011.580586>
- Cicia, G., Russo Spena, A., & Mennella, L. (2022). Il movimento Slow Food: Narrative di un fenomeno postmoderno. *Rivista di Economia Agraria*, 76(3), 61-70. <https://doi.org/10.36253/rea-13376>

- Clark, G., & Chabrel, M. (2007). Measuring Integrated Rural Tourism. *Tourism Geographies*, 9(4), 371-386. <https://doi.org/10.1080/14616680701647550>
- Cohen, J. (1960). A Coefficient of Agreement for Nominal Scales. *Educational and Psychological Measurement*, 20(1), 37-46. <https://doi.org/10.1177/001316446002000104>
- Çatalca, H. (2012). Slow Food: Yavaş Yeme Akımı. *Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi*.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Enes, E., & Yavuz, G. (2023). Slow Food ve Slow Fashion: Sürdürülebilir Yaşamın Yeni Trendleri. *Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, 16(31), 538-559.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- fikirsahibidamaklar.blogspot.com. (2025). *Fikir Sahibi Damaklar*. [fikirsahibidamaklar.blogspot.com](https://fikirsahibidamaklar.blogspot.com).
- Gössling, S., Hall, C. M., & Weaver, D. (2009). *Sustainable Tourism Futures*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203884256>
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How Many Interviews Are Enough? *Field Methods*, 18(1), 59-82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>
- Güneş, S. G., & Gökçen Sabur, D. (2023). Yerel lezzet turları örneğinde Slow Food Hareketi. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 105-123. <https://doi.org/10.58625/jfng-2090>
- Honore, C. (2008). *Yavaş: Hız Çılgınlığında Başkaldıran Yavaşlık Hareketi* (E. Gür, Çev.). Alfa Yayınları.
- Jung, T., Ineson, E. M., & Miller, A. (2014). The Slow Food Movement and Sustainable Tourism Development: a Case Study of Mold, Wales. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(4), 432-445. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-01-2014-0001>
- Karataş, M. (2023). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Açısından Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Kapadokya Örneği*. [Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kaya, Ş., & Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3.
- Keskin, E., Ardiç Yetiş, Ş., & Yorgancı, B. (2020). Turist Rehberlerinin Gastronomiye Yönelik Bilgi ve Algı Düzeylerinin Tavsiye Niyetine Etkisi: Kapadokya Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 553-566. <https://doi.org/10.24010/soid.763243>
- Kılınç Şahin, S. (2022). Sakin Şehir Akyaka'da Slow Food Akımı Kapsamında Sürdürülebilir Mutfak Uygulamasına Bir Örnek: Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1622-1640.
- Kim, Y. G., & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015>
- Kinley, A. (2012). Local Food on a Global Scale: An Exploration of the International Slow Food Movement. *Journal of Integrated Studies*, 3(1).

- Landis, J. R., & Koch, G. G. (1977). An application of hierarchical kappa-type statistics in the assessment of majority agreement among multiple observers. *Biometrics*, 33(2), 363-374.
- Leitch, A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462. <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>
- Londoño, M. D. P. L. (2011). Gastronomy Tourism: an Opportunity for Local Development in Catalonia? A Stakeholder Analysis [Conference presentation]. *New challenges for European regions and urban areas in a globalised world : 51st ERSa Congress : 51st European Congress of the Regional Science Association International: 37th Spanish Regional Science Association Conference*, 1-16.
- Mayer, H., & Knox, P. L. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World. *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321-334. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x>
- Miele, M., & Murdoch, J. (2002). The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4), 312-328. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00219>
- Onaran, D. C. (2013). *Yavaş Şehirlerde Kentsel Kimlik* [Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: integrating theory and practice*. SAGE Publications, Inc.
- Petrini, C. (2007). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair*. Rizzoli International Publications.
- Petrini, C., Bogliotti, C., Rinaldo, R., & Scaffidi, C. (2012). *The central role of food: congress paper 2012-2016*.
- Rossi, J. D., Johnson, T. G., & Hendrickson, M. (2017). The Economic Impacts Of Local And Conventional Food Sales. *Journal of Agricultural and Applied Economics*, 49(4), 555-570. <https://doi.org/10.1017/aae.2017.14>
- Ryan, C. (2002). Equity, management, power sharing and sustainability—issues of the ‘new tourism’. *Tourism Management*, 23(1), 17-26. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(01\)00064-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(01)00064-4)
- Seyhan, G., & Yılmaz, B. S. (2010). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama: Calista Luxury Resort Hotel. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 11(1), 51-74.
- Shumka, S., Berberi, E., Kulici, M., Muçaj, S., & Vladi, F. (2022). Assessing the relationship between biodiversity conservation and slow food culture in selected protected areas in Albania. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 23(3). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230316>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Sims, R. (2010). Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption. *Journal of Rural Studies*, 26(2), 105-115. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2009.09.003>
- Süzer, Ö., & Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gıdaların Önemi ve Rekabet Avantajı (Kavramsal Bir Analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 255-269.
- Şahin, İ., & Kutlu, S. Z. (2014). Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 55-63.

- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. İçinde *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 599-606). Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Taş Gürsoy, İ. (2021). Slow food justice and tourism: tracing Karakılçık bread in Seferihisar, Turkey. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(2-3), 467-487. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1770772>
- Tatlısu, N. B., & Hülağa Kaderoğlu, G. (2021). (2021, 30 Eylül- 2 Ekim). Sorumlu Turizm: Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Genel Bir Bakış. *Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi*, 177-178.
- Türkay, O., & Şengül, S. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *International Journal of Management Economics and Business*, 12(29), 63-87. <https://doi.org/10.17130/ijmneb.20162922023>
- Wani, M. D., Dada, Z. A., & Shah, S. A. (2024). Can consumption of local food contribute to sustainable tourism? Evidence from the perception of domestic tourists. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 31(2), 163-178. <https://doi.org/10.1080/13504509.2023.2262950>
- WTO. (1998). *Guide for local authorities on developing sustainable tourism*. World Tourism Organization.
- [www.cittaslowturkiye.org](https://www.cittaslowturkiye.org). (2025, Ekim 6). *Cittaslow*. <https://cittaslowturkiye.org/tr/> (Erişim Tarihi: 06.01.2025).
- [www.fondazioneslowfood.com](https://www.fondazioneslowfood.com). (2025, Haziran 20). *Slow-Food*. <https://www.fondazioneslowfood.com/it/>.
- [www.gastronomiturkey.com](https://www.gastronomiturkey.com). (2025, Haziran 23). *Gastronomi Turkey*. <https://www.gastronomiturkey.com/haber/tarsus-yeryuzu-pazari-farkindalik-yaratan-ilk-plastiksiz-pazar>.
- [www.proje.info](https://www.proje.info). (2025, Haziran 18). *Proje Evi Kooperatifi*. <https://www.proje.info/post/proje-evi-kooperatifi-zeytin-program%C4%B1-dahilinde-slow-food-%C3%B6lmez-a%C4%9Fa%C3%A7-toplulu%C4%9Fu-ile-birlikte-y%C3%BCr%C3%BCtt%C3%BC%C4%9F>
- [www.slowfoodturkey.org](http://www.slowfoodturkey.org). (2025, Haziran 20). *Slow-Food Turkey*. <http://www.slowfoodturkey.org/tr/blog/>
- Yangzhou Hu, & Ritchie, J. R. B. (1993). Measuring Destination Attractiveness: A Contextual Approach. *Journal of Travel Research*, 32(2), 25-34. <https://doi.org/10.1177/004728759303200204>
- Yorgancı, B. (2018). *Gastronomi Turizmi ve Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması*. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yorgancı, B., & Buyruk, L. (2019). Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, 227-234.
- Yönet Eren, F., & Ceyhun Sezgin, A. (2021). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Destinasyonlar Açısından Önemi: Kapadokya Bölgesi Örneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.
- Yurtseven, H. R. (2005). *Slow Food ve Gökçeada: Yönetimsel Bir Yaklaşım*. Detay Yayıncılık.

Zuniga, J. (2023, Haziran 12). *Megatrends: Understanding Sustainable Consumers 2023 Key Insights*.  
www.euromonitor.com.

### Extended Abstract

The accelerated pace of modern life, shaped by technological developments, globalization, and digitalization, has transformed dietary practices and daily lifestyles. Convenience-driven consumption patterns have led to the widespread preference for fast food and industrially processed products. As a counter-response, the Slow Food movement, initiated by Carlo Petrini in Italy in 1986, emerged as a global philosophy that promotes “good, clean, and fair food.” Rooted in sustainability, equity, and culinary heritage, this movement emphasizes the protection of local gastronomic traditions, biodiversity, and artisanal production methods. Local cuisine, defined as the combination of regional ingredients, cooking techniques, and cultural practices, serves as a key reflection of community identity, history, and social memory. In this context, sustainable tourism provides an intersection where Slow Food principles and local gastronomy mutually reinforce one another, fostering environmentally conscious practices, cultural preservation, and economic vitality.

### Purpose and Research Design

This study aims to explore the extent to which the Slow Food philosophy overlaps with the indigenous culinary practices of the Cappadocia region, and how this interaction can be interpreted within the framework of sustainable tourism. A qualitative methodology was adopted, with data collected through semi-structured interviews conducted with local restaurant owners/chefs (n=10) and domestic and international tourists (n=14). A phenomenological approach allowed the study to capture participants’ lived experiences and perceptions. Interviews were transcribed, coded, and analyzed thematically using descriptive and content analysis. To ensure reliability, independent coders cross-checked the coding framework, reaching over 90% intercoder agreement, with Cohen’s Kappa confirming high consistency.

### Findings

The findings reveal that the majority of restaurant owners integrate traditional elements into their operations in ways that strongly align with Slow Food principles.

- **Use of Local Products and Producer Support:** Almost all participants emphasized sourcing ingredients from local farmers and cooperatives. This practice not only reduces carbon footprints but also strengthens the local economy and enhances food traceability.
- **Preservation of Traditional Techniques:** Methods such as tandoor cooking, stone ovens, pottery, and casserole dishes are widely maintained, reflecting both authenticity and cultural continuity.
- **Seasonality:** Seasonal adaptation of menus emerged as a common strategy, highlighting the Slow Food movement’s commitment to natural cycles.
- **Challenges:** Despite these overlaps, some restaurateurs faced constraints due to cost pressures, supply limitations, and the need for efficiency, leading them to rely on non-local alternatives. Moreover, not all participants had a deep conceptual understanding of Slow Food, suggesting that alignment was sometimes instinctive rather than ideologically grounded.

From the tourist perspective, findings demonstrate that local cuisine significantly enriched their travel experience. All respondents reported tasting regional dishes, often describing them as “authentic,” “organic,” and “memorable.” Seventy percent of the visitors were already familiar with the Slow Food concept, or learned about it during their stay. The combination of authenticity, sustainability, and cultural immersion contributed positively to destination image, reinforced tourist satisfaction, and encouraged repeat visitation intentions. Tourists also expressed appreciation for practices that supported local farmers and ecological sustainability, aligning with their growing environmental and social awareness.

**Discussion**

The study highlights that Cappadocia's culinary culture and the Slow Food movement converge in meaningful ways that support the principles of sustainable tourism. Local gastronomy not only provides a unique dimension to visitor experiences but also contributes to the preservation of intangible cultural heritage and community identity. However, financial concerns, modernization pressures, and uneven conceptual engagement with Slow Food remain obstacles to full integration. The study aligns with previous literature emphasizing that sustainable gastronomy and Slow Food can strengthen destination competitiveness, cultural heritage preservation, and socio-economic resilience.

**Limitations**

This research is limited to the Cappadocia region, which restricts the generalizability of its findings to other destinations. The sample size, although sufficient for a qualitative study, remains relatively small and may not capture the full diversity of stakeholder perspectives. Additionally, variations in participants' familiarity with the Slow Food concept could have influenced the depth of responses. Future research could expand the scope to include producers, policymakers, and comparative analyses across regions, as well as incorporate quantitative methods to validate the findings.

**Conclusion and Recommendations**

The study concludes that the culinary practices of Cappadocia substantially reflect Slow Food values, offering significant opportunities for sustainable tourism development. To enhance this alignment, several strategies are recommended:

1. Educational Programs: Organizing workshops and training for local entrepreneurs and chefs on Slow Food principles and sustainable culinary management.
2. Economic Support Mechanisms: Developing contracts and cooperative models between restaurateurs and local producers to stabilize costs and ensure consistent supply.
3. Gastronomy Routes and Branding: Designing "Slow Food Routes" or "Authentic Cappadocia Flavors" certifications to enhance visibility and strengthen destination branding.
4. Community-Based Initiatives: Organizing food festivals, farmers' markets, and cooperative networks to foster interaction between producers, restaurateurs, and visitors.
5. Policy Support: Encouraging local governments and NGOs to facilitate partnerships between restaurants and producer cooperatives, thereby reinforcing local supply chains.

Ultimately, integrating Slow Food principles into Cappadocia's gastronomic offerings contributes to cultural preservation, visitor satisfaction, and sustainable destination management. By combining authenticity with ecological and social responsibility, Cappadocia can further consolidate its position as a leading sustainable gastronomy destination in Turkey and beyond.