



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico  
a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

**Onur Sevindik**  
Correspondent  
Wigwam Adana Community



**“Güzel Ülke”  
İtalya'nın  
mutfağının  
52 geleneksel  
tarifini içeren  
çift dilli bu  
şık tasarıma  
sahip 2024  
ajandası,  
Türkçe ve  
İtalyanca  
dillerinde  
öğretici bir  
eser olmuştur**



**Wigwam**  
Local Community  
Adana - Tr

## 2024 İTALYAN MUTFAĞI AJANDASI - TÜRKİYE İLE BİR KÖPRÜ

*Wigwam İtalya-Türkiye Toplulukları, bu çalışmayla İtalyan sofrası kültürünün tanıtılmasını ve bununla birlikte İtalyan dilinin öğretilmesini hedeflemiştir*

**I**talyan Mutfağı ajandası fikri; İtalyan Wigwam yerel toplulukları ile Türkiye arasında oluşturulan ve gelişmekte olan bu etkileşimden yola çıkarak özellikle Adana'da yapılan bir etkinliğe dayanmaktadır.

Bu fikrin tohumları; 9 Mayıs 2022'de Adana Sheraton Grand Hotel'de düzenlenen gala yemeğinde, İtalyan ve Türk şefleri ile Türk kurumları ve ekonomik temsilcilerinin "Yemek ve mutfak, müzikle birlikte mükemmel birer evrensel dili temsil etmektedir." anlayışı ile atılmıştır.

Bu sayede kültürler arası çeşitli do-

kunuş ve zenginliklerle diyalog yaratılabileceği; farklı yemek hazırlama tekniklerini deneyerek farklı dillerin de öğrenilebileceği fikri ile yola çıkmıştır. 2024'ün ilk baskısını sunduğumuz bu ajanda bu fikrin bir ürünüdür. Sunulan tarifler; bizzat antik çağlardan beri ticari anlaşmalardan başlayarak genellikle barışçıl ve bazen de acımasızca karışan kültürel altyapıyla özdeşleşen, ortak bir tarihsel geçmişe ve birikime sahip Doğu ile Batı arasındaki sentezin öncülüğünde; özellikle Akdeniz halklarını birleştiren lezzetler arasından seçildi.





9 Mayıs 2022'de Adana'daki Sheraton Grand Hotel'de İtalyan ve Türk Wigwam yerel topluluklarının şefleri ve çalışanları

da organize edildi. Otelin baş şefi Koray Türk liderliğindeki şefler; "Adana Kebabı"nın nasıl hazırlanacağı ve bununla birlikte kebabın yanına ustalıkla eşleştirilmiş diğer hangi yemeklerin hazırlanabileceğini uygulamalı olarak gösterdiler. Aynı şekilde, İtalyan şeflerin sunduğu bazı teknikler dikkatlice izlenerek, kendi geleneksel pişirim teknikleri ile yöresel Türk lezzetlerinin nasıl yorumlanabileceği noktasında harika fikirler sundular.

Örneğin; WIGWAM'ın Terreverdi Teramane GAL tarafından da desteklenen, Pineto Belediyesi ve Cerrano Deniz Koruma Alanı ile iş birliği içinde yürüttüğü projesindeki, yakın zamanda kaybettiğimiz dostumuz Avelio Marini'nin tarifleri ve anlatımıyla, Abruzzo bölgesi Cerrano kasabasından gelen, gitar tellerine benzetilen "chitarra" isimli hamur kesme aparatıyla yapılan "Maccheroni alla Chitarra" Koray Şef tarafından denenmiştir.



Efrem Tassinato, Cucina Italiana Ajandası İtalyan yemek tariflerinin yazarı

## Adana Kebap; Tiramisu ve İtalyan Pizzası ile birlikte

**W**igwam, Türkiye'de yıllardır Avrupa Ortak Kültürel Miras Fonları: Türkiye AB-II hibe programı (CCH-II): Koruma ve Diyalog başlığı altında desteklenen projenin bir ortağı olarak faaliyet göstermektedir.

Proje Adana'da; Çukurova Üniversitesi rektörü Sayın Prof. Dr. Meryem Tuncel ve Toroslar Federasyonu tarım, restoran ve turizm işletmecileri başkanı gibi birçok önemli ismin katılımıyla tanıtıldı. Bu isimler arasına, yerel paydaşlardan Adana İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kozan Belediyesi, Adana Müzesi Müdürlüğü, Adana Ticaret Odası, Çukurova Aşçılar Derneği, Kınalı Eller Kadın Hareketi ve yerel gastronomi dünyasından birçok aktör de eklendi.

Wigwam; İtalyan şefler ve yemek kültürü elçileri olarak, 7-11 Mayıs 2022 tarihleri arasında gerçekleşen "Adana Yerel Yemekleri Atölyesi" etkinliğini gerçekleştirerek projeye katkıda bulundu. İtalyan Wigwam toplulukları ile Adana'daki yerel topluluk arasında yöresel ürünler ve geleneksel tariflerin sunulmasıyla kültürler arası bağlar kuruldu. Adana Topluluğu, yüzyıllar boyunca tarifi nesilden nesle aktarılmış olan, el emeğiyle hazırlanmış birçok yemeği tüm zenginliği ile sergilemeyi başardı.

Adana; kebabla özdeşleşmiş bir şehirdir ve kebab ile projede bu iki topluluk arasındaki yöresel yemeklerin hazırlanma deneyimlerinin ilk adımları atılmış oldu. Atölye, Sheraton Adana Hotel'in mutfağın-



Çukurova Üniversitesi öğretim üyeleri ve öğrencileriyle yapılan Wigwam Local Communities modeline dayalı buluşma

Ayrıca, Ilaria Cappellacci ve Andrea Torquati'nin hazırladığı Ascolana zeytinleri, özellikle her iki toplumda da neredeyse her öğünde farklı türleriyle tüketilen bir gıda olan "zeytin" Adanalıların damak tadına hitap ederek büyük bir ilgi uyandırdı.

Daha sonra, Veneto, Trentino-Alto Adige ve Friuli Venezia Giulia'nın kuzeydoğu bölgelerinin geleneklerinden olan ve Ferruccio Ruzzante, Matteo Righetto, Marisa Veggian ve Lidio Miato tarafından sunulan polenta ve fasulyeli atıştırmalıkları, Anita Tassinato'nun özenle hazırladığı tiramisusu sofranın yıldızıydı.

Ve son olarak, aslen Türklerin yüzyıllar boyunca Avrupa'ya aktardığı bir içecek

olan kahve, bu etkinlikte Romalı bir kahve kavurucusu Francesco Geracitano tarafından "Salentino soğuk kahvesi" ustalıklı hazırlanarak servis edilmiştir.

Etkinlikteki en etkileyici şey; Türk ve İtalyan şefler arasındaki dil bariyerinin sezgisel ve duygusal yeni bir dil yaratılarak aşılacak işbirliği içerisinde yapılan tariflerle dostluk atmosferinin oluşmasıydı.

Diego Santalana ve Wigwam Local Communities Network Başkanı Efrem Tassinato tarafından gerçekleştirilen bu koordinasyon; kültürler arası etkileşim ve gelişimi perçinlemiştir.

Bu çalışmada; Türkçe-İtalyanca simultane tercüman-

lığı ve aynı zamanda Wigwam dünyasının bir üyesi olan değerlerimiz konusunda önemli bir rol oynayan Adana Çukurova Üniversitesi öğretim görevlisi Onur Sevindik'in büyük bir katkısı olmuştur. ■

© Tüm Hakları Saklıdır



Cucina Italiana 2024 Ajandası'nın basım ve ciltleme işlemi



"Dobbiamo considerare l'umanità come un corpo unico, e ciascuna nazione come un suo organo."  
"İnsanlığın hepsini bir vücut ve her milleti bunun bir organı saymak gerekir."

Mustafa Kemal Atatürk

**Mustafa Kemal Atatürk**, Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk cumhurbaşkanı ve modern Türkiye'nin kurucusu; 2024 Ajandası'nda, onun vizyonunu ve düşüncesini özetleyen bir alıntıya yer verilmiştir:

**"İnsanlığı tek bir beden olarak düşünmeli ve her milleti onun bir organı olarak görmeliyiz."**



Haftalık planlama



Her iki dilde hazırlanan

# 52

adet İtalyan yöresel yemek tarifi

Autore - Yazıcı  
Onur Sevindik, Efrem Tassinato

Editore - Editör  
Onur Sevindik, per l'Italia Wigwam Editore, s.s

Disegna - Tasarımcı  
Onur Sevindik

Ricette - Tarifler  
Efrem Tassinato - <https://zafferano.org/author/efrem-tassinato/>

Assistenza Tecnica - Teknik destek  
Pelen Bengisu Miszakoğlu

Supporto Linguistico - Dil desteği  
Efrem Tassinato

Azienda di Stampa - Baskı  
Greff İktisancılık - <https://greff.com.tr>

Data - Tarih  
11/2024

Instagram  
@alma.mater.italyanca @wigwam\_save\_the\_planet

Web  
<https://almamatercompany.com> <https://wigwam.it>



## PREFAZIONE - ÖNSÖZ

Quest'anno abbiamo dedicato la nostra agenda bilingue agli amanti della cucina italiana. A tal proposito, con questa agenda, come ALMA MATER COMPANY e WIGWAM CLUBS ITALIA APS, abbiamo voluto creare una sorta di conoscenza collettiva per poter consegnare la ricca cultura culinaria del "Bel Paese" a voi.

Vorremmo che la pace e la tranquillità tra questi due bellissimi paesi, che sono le perle del Mediterraneo, non vengano mai disturbate. Augurandovi un anno pieno di salute e di felicità...

Buon anno! Buoi yıl çift dilli ajandamızı İtalyan mutfak tutkunlarına adadık. Bu bağlamda; bu ajandayla "Güzel Ülke" İtalya'nın zengin mutfak kültürünü sizlere ulaştırmak için ALMA MATER COMPANY ve WIGWAM CLUBS ITALIA APS olarak bir tür kolektif bilinç yaratmak istedik. Akdeniz'in incileri olan bu iki güzel ülkenin arasındaki barış ve huzurun hiçbir zaman bozulmaması dileğiyle. Sağlık ve mutluluk dolu bir yıl geçirmeniz dileğiyle...



## Efrem Tassinato

### Giornalista e Chef



- Giornalista e chef, è autore di libri, guide e articoli su prodotti tipici, cucina tradizionale, cultura delle comunità locali, turismo sostenibile ed ambiente
- Formatore in corsi di marketing, comunicazione, management di rete, dello sviluppo sostenibile delle Comunità Locali
- Responsabile della Segreteria Nazionale di UNARGA - Unione Nazionale Associazioni dei Giornalisti di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca ed Energie Rinnovabili (Gruppo Istituzionale di specializzazione della FNSI)

- Responsabile della testata UnigaNews.org
- Componente del Consiglio Nazionale della FNSI - Federazione Nazionale della Stampa Italiana
- Delegato nel Consiglio di ENAJ - European Network Agricultural Journalists
- Delegato supplente in IFAJ - International Federation Agricultural Journalists
- Dal 1990 Direttore responsabile di "Wigwam News", quindicinale dell'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam e del World Wigwam Circuit.

### Gazeteci ve Aşçı

- Yerel ürünler, yerel topluluklar, geleneksel mutfak kültürleri, sürdürülebilir turizm ve çevre üzerine kitap, rehber ve makalelerin yazarı.
- Pazarlama, iletişim, STK ağları yönetimi, yerel toplumların sürdürülebilir gelişimi konusunda eğitmen.
- UNARGA (Ulusal Tarım, Gıda, Çevre, Tarla, Damar, Balıkçılık ve Yenilenebilir Enerji Gazetecileri Birliği, Sekreterlik Daire Başkanı (FNSI).
- <http://www.uniganews.org> gazetesini sorumlusu.
- FNSI Ulusal Konseyi Üyesi - İtalyan Basını Ulusal Federasyonu
- ENAJ - Avrupa Tarım Gazetecileri Kurulu Delegesi
- IFAJ - Uluslararası Tarım Gazetecileri Federasyonu Temsilci Yardımcısı
- 1990 Yılından bu yana "Wigwam News" direktörü, İtalyan Wigwam Kulüpleri Birliği ve Dünya Wigwam Ağ Yönetim Kurulu Başkanı



Yazarlar:

**Onur Sevindik**  
**Efrem Tassinato**

Editörler:

Türkiye için; **Alma Mater Company**  
İtalya ve AB Ülkeleri için; **Wigwam Editore**

Ajanda satış bedeli:

**Wigwam Üyeleri için;**

- Standart Üyeler için; 25,00 Euro + 10,00 Euro
- Destekçi Üyeler için; 100,00 Euro + 10,00 Euro (İtalya için kargo ücreti dahil)
- (Diğer ülkeler için kargo ücreti hariç)

**Wigwam Üyesi Olmayanlar için;**

18,00 Euro + 3,00 Euro kargo ücreti

Dernek ve satın alma için banka hesap bilgileri:

Wigwam Clubs Italia APS

**IBAN: IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**