**Turizmcilerde Michelin sevinci**

**Türk mutfağının uluslararası yolculuğu hızlandı**

**TÜROB Başkanı Müberra Eresin, İstanbul’da 53 restoranın Michelin rehberine girmesinin sadece gastronomide değil turizmin tüm alanlarında olumlu etkisi olacağını söyledi**

İstanbul’un Türkiye’deki ilk ‘Michelin Guide Destinasyonu’ olarak seçilmesinin ardından 53 restoranın Michelin rehberine girmesi turizmciler tarafından memnuniyetle karşılandı. Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) Başkanı Müberra Eresin, 53 restoranın Michelin rehberine girmesiyle, sadece gastronomide değil Türk turizminin her alanında olumlu yansımaların beklendiğini kaydetti. Eresin, turizmin özellikle pandemi sonrasında yeniden ivme kazandığına dikkat çekerek, İstanbul’un dünya turizm sahnesindeki yerini sağlamlaştırmasında gatronominin de en az kültür, sanat, spor, kongre-toplantı turizmi kadar katkısı olacağını ifade etti.

**Kapsamlı ve özverili bir çalışma yürütüldü**

Eresin, şunları söyledi: “Michelin yıldızı gastronomi alanının Oscar ödülü gibi algılanıyor. Eşsiz mutfak kültürü ve altyapı çeşitliliğine karşın ülkemizin bu rehberde yer almaması bizim için üzüntü kaynağıydı. Nihayetinde Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Türkiye Turizm Tanıtma ve Geliştirme Ajansı (TGA) tarafından yürütülen yoğun girişimler ve kapsamlı çalışmalar sonucunda, gastronomi alanında dünyanın en prestijli rehberi olarak kabul edilen Michelin Rehberi’ne ülkemizden ilk kez İstanbul'un girmesi sağlandı. Rehbere girmeye hak kazanan ilk restoranlar da açıklandı. Kısa süre içinde gerek İstanbul gerekse ülkemizin dört bir yanından çok daha fazla restoranın bu rehbere gireceğine inanıyoruz. İstanbul’daki restoranların seçimi, profesyonel müfettişleri tarafından neredeyse yüz yıldır uygulanan köklü ve evrensel Michelin Rehberi yöntemine göre yapıldı. İstanbul, Michelin Rehberi müfettişleri tarafından gastronomisi ön plana çıkarılan 38’inci uluslararası destinasyon oldu. Böylece Türkiye ve İstanbul'un dünya gastronomi haritası içinde hakettiği yeri bulmasına doğru çok önemli bir adım atılmış oldu. Bu gelişme şüphesiz, Türk mutfağına ilişkin dünyada önemli bir farkındalık yaratacaktır. Önümüzdeki dönemde daha fazla restoranın bu rehberde olmak için göstereceği çaba, gerek Türk mutfağının geliştirilmesine gerekse nitelikli şeflerin yetişmesine, netice olarak ülkemizin gastronomi hizmet kalitesi ve turizm gelirine önemli katkıları olacaktır. Marifet iltifata tabidir denilir. Ülkemizin bu rehbere girmesi için ısrarlı ve kararlı çalışmaları nedeniyle başta Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy olmak üzere, Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürü Timuçin Güler, TGA Genel Müdürü Yalçın Lokmanhekim, TGA Genel Müdür Yardımcısı Elif Balcı Fisunoğlu ve tüm emeği geçenlere teşekkürlerimizi sunarız.”