

ESSEDRA VE NUHUN AMBARI PROJELERİNİN İNCELENMESİ (EDREMİT ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI İLE İLGİLİ BİR ÖNERİ)

Ümmühan ŞEN

*Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı -
Yüksek Lisans Öğrencisi
ummu1993han@gmail.com*

Arş. Gör. Selin İLSAY

*Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
selinilsay@gmail.com*

Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY

*Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
dogdubay@balikesir.edu.tr*

ÖZET

1970'li yıllardan sonra teknoloji ve sanayi alanındaki ilerlemeler doğayı yok etmeye başlamıştır. Bunun sonucunda ortaya çıkan doğal kaynakların azalması, küresel ısınma, iklimlerin değişmesi gibi problemler son yıllarda insanoğlunun sıklıkla karşısına çıkmaktadır. Çevre konusunda farkındalığın ve bilinçlenmenin artmasıyla birlikte tüketiciler; çevrenin sürdürülebilirliğini sağlayan çevre dostu ürünleri kullanmaya başlarken, sağlıklı beslenme hakkında bilinçlenmekte ve tercihlerini yöresel ürünlere çevirmektedir. Küreselleşme gibi etkenler sebebiyle bu yöresel ürünlerin nesli tükenmeye yüz tutmaktadır. Bu bağlamda bu ürünlerin yok olmasını önlemek amacıyla Essedra ve Nuh'un Ambarı Projesi gibi uygulamalar bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı; Essedra ve Nuh'un Ambarı Projeleri hakkında bilgi vermek ve Edremit zeytin/zeytinyağı örneği üzerinden öneride bulunmaktır. Sonuç olarak da Essedra ve Nuh'un Ambarı Projeleri ile gelecek nesillere Edremit zeytin/zeytinyağını aktarmak, yöredeki kırsal istihdamı korumak, biyoçeşitliliği korumak ve öğelerinin sürdürülebilirliğini sağlamak açısından bu projelerin uygulanmasının gerekliliği irdelenmiştir. Çalışma içerisinde nitel araştırma yöntemlerinden arşiv tarama yöntemi kullanılarak elde edilen kaynaklar çözümlenip ikincil veriler analiz edilmiştir. Bu çalışma ile sonraki akademik çalışmalara derlenenmiş veriler elde edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Essedra Projesi, Nuh'un Ambarı, Edremit Zeytin/Zeytinyağı*

Investigation of Essedra and Nuh's Cookies Projects (A Proposal About Edremit Olive and Olive Oil)

ABSTRACT

After the 1970s, advances in technology and industry have begun to destroy nature. As a result, problems such as diminishing natural resources, global warming, changing of climates have been frequently encountered by human beings in recent years. Along with increased awakening and awareness of the environment, consumers are beginning to use eco-friendly products that provide the sustainability of the environment, become conscious about healthy eating and turn preferences into local products. Due to factors such as globalization, these regional products face extinction. In this context, there are applications like Essedra and Ark of Taste Project in order to prevent the disappearance of these products. The purpose of this study is; to give information about Essedra and Ark of Taste Projects and to suggest a sample of Edremit olive / olive oil. As a result, the necessity of applying these projects in terms of transferring Edremit olive / olive oil to future generations with Essedra and Ark of Taste Projects, protection of rural employment in the region, protection of biodiversity and ensuring the sustainability of its items has been examined. In the study, sources obtained by using archive scanning method of qualitative research methods

and secondary data were analyzed. With this study, it was tried not to obtain compiled data for the next academic studies.

Key words: *Essedra Project, Ark of Taste, Edremit Olive / Olive Oil*

1.GİRİŞ

Günümüzde küreselleşmenin baskısıyla özgün gelenekler ve geleneksel bilgiler modası geçmiş olarak değerlendirilmekte, ayrıca yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Bu yok olma tehlikesi altındaki başlıca kültürlerden biri gıda kültürüdür. İnsanların iyi beslenmesi sağlıklı gıdalarla olur. Sağlıklı beslenme ise sebzeler, tahıllar ve proteinler arasında denge kurulmasıyla mümkün olabilmektedir. Bu durum da, sağlıklı beslenmenin temelinde biyoçeşitliliğin olduğunu açıkça göstermektedir. İlerleyen nesillere gıda kültüründeki çeşitlilikleri aktarmak, yok olmasını engellemeye çalışmak, biyoçeşitliliği korumak ve öğelerinin sürdürülebilirliğini sağlamak, açlık ile yetersiz beslenmenin önüne geçilmesi ve refahın sağlanması için şarttır (WEB-1). Bu öğelerin sürdürülebilirliğini sağlayarak, doğal kaynakların korunmasının yanısıra çevreye zarar vermeyen tarımsal teknolojilerin kullanıldığı bir tarımsal yapı oluşturulabilmektedir.

Türkiye'de; küreselleşme, tarımda endüstriyelleşme ile birlikte olumsuz işleme teknik ve teknolojilerinin oluşturdukları sonuçlar düşünülmeden oldukça yoğun bir tarımsal üretim yapılmaktadır. Günümüzde bu uygulamalar sonucunda doğanın zarara uğraması, sanayi ya da kentsel kirliliklerle de verimli arazilerin toprak verimliliğinin azalması, ürünlerin aynı şekilde yetiştirilse bile aynı lezzet ve kalitede üretim yapılamamasının ortaya çıktığı görülmektedir (Öztürk ve Mengüoğlu, 2008).

Küreselleşme ve dış rekabete açılma sürecinde sürdürülebilirliği sağlayarak daha sağlıklı ve sıkıntısız yürütülebilmesi, insanların kırsal alanda istihdamı, kırsal alanlardaki toprak kaynaklarının verimliliğinin korunması ve yok olma tehlikesi altındaki birçok geleneksel gıda ürününü korumaya yönelik Türkiye'de birçok proje uygulanmaya çalışılmaktadır. Bu çalışmanın amacı; bu projelerden biri olan Essedra projesi ve Nuh'un ambarı hakkında bilgi vermek ve bu projeye bir öneride bulunmaktır.

Çalışmanın literatür kısmında nesli tükenmekte olan ya da tükenme riski taşıyan gıdaların yer aldığı bir katalog olan Nuh'un ambarı projesi, kırsal alanlarda çevresel ve sosyo-ekonomik sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen Essedra Projesi tanıtılmakta ve Edremit zeytin/zeytinyağının özelliklerinden bahsedilmektedir. Sonucunda ise bu projelerin uygulanmasının öneminden ve bu araştırmaya dair önerilerde bulunulmuştur.

2.ESEDRA PROJESİ

Essedra Projesi, çevrenin, coğrafyanın ve biyoçeşitliliğin korunması, iklim değişikliğiyle mücadele ve daha da önemlisi, yerel toplulukların refahı gibi ilişkili konularla ilgilenmektedir. Essedra'nın açılımı, "Environmentally Sustainable Socio-Economic Development of Rural Areas" (Kırsal Alanlarda Çevresel ve Sosyo-Ekonomik Sürdürülebilir Kalkınma) şeklindedir. Avrupa Birliği'nin Genişlemeden Sorumlu Genel Müdürlüğü DG Enlargement tarafından eş finansmanı sağlanan ve Slow Food tarafından koordine edilen Essedra Projesi, Balkan ülkeleri ve Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılım sürecini desteklemeyi amaçlamaktadır. Essedra Projesi dokuz ülkeden Sivil Toplum Kuruluşları (STK)'nın işbirliğiyle Slow Food tarafından yönetilmektedir. Bunlar; Arnavutluk, Bosna Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Makedonya, Romanya, Sırbistan, Türkiye ve İngiltere'den oluşmaktadır. Yerel STK'lar kamuoyu kampanyaları konusundaki deneyimlerini kullanmakta ve yerel etkinlikler düzenlemektedirler (Aydoğan, 2015: 31; WEB-1; WEB-3).

Bu STK'ların ülkelerindeki gıda ürünlerini haritalamanın yanı sıra diğer bir önemli görevi de gelecek yıllarda Balkanlar ve Türkiye'de gerçekleştirilecek ortak kampanyalar üzerinde çalışmaktır. Kampanya düzenlemek, bir yandan farkındalık yaratmak, vatandaşları harekete geçirmek ve günlük gıda seçimlerini etkilemek anlamına gelirken; diğer bir yandan da ilgili otoritelerden yöredeki sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesini talep etmektir.

- Arnavutluk: Yerel kalkınma, turizm kapasitesi & gıda üretimi.

- Bosna Hersek: Çiftçiler arasında işbirliği.
- Bulgaristan: Bulgaristan'da kısa bir gıda arz zinciri mümkün mü?
- Makedonya: Sütün biyoçeşitliliği.
- Romanya: Tarımsal ve çevresel tedbir düzenlemelerinin oluşturulması ve çiftçilerin bu düzenlemelerden nasıl yararlanabilecekleri konusunda eğitilmesi.
- Sırbistan: Yerli hayvan ırkı yetiştiricilerine destek.
- Türkiye: İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın!

Şeklinde daha önce farklı ülkelerde kampanyalar düzenlemiştir (WEB-1).

3.NUHUN AMBARI

Slow Food, zenginliğin korunması ve kültürlere, tarihe, dünyadaki kültür coğrafyalarında yaşayan toplulukların geleneklerine bağlı olan mirasın yok olmaması ve kayda alınması için Nuh'un Ambarı'nı (Ark of Taste) oluşturmuştur (Paksoy ve Özdemir, 2014: 1514).

Nuh'un Ambarı; yok olma riski taşıyan, aynı zamanda da tüm dünyadaki kültür ve geleneklerin bir parçası olan gıdaların yer aldığı online bir katalogdur. Katalogda sadece bitki ve hayvanlar değil, peynirler, et ürünleri, ekmekler ve tatlılar gibi işlenmiş ürünleri ve bu ürünlerin işlenmesi esnasında kullanılan geleneksel bilgilerini korumaya çalışmaktadır. Bu bilgi sadece tariflerden ibaret değildir; karmaşık ve zengin yöntemlerin kuşaklararası aktarılmasıyla var olmuş bir kültür çeşitliliğidir. Halihazırda dünyada Nuhun Ambarına kayıtlı 1835 tane ürün vardır (Paksoy ve Özdemir, 2014: 1514; WEB-2).

Ürünlerin aday olabilmesi için (WEB-2):

- Mutlaka yerli türler, yabani türler ve işlenmiş ürün kategorilerinden bir gıda olmalıdır.
- Ürünler tadı açısından ayırt edici kalitede olmalıdır. Bu bağlamda, "Tat kalitesi" yerel gelenekler ve kullanım şekilleri ile tanımlanmaktadır.
- Ürünler belirli bir yöre ile bir topluluğun ortak belleği, kimliği ve geleneksel bilgisi ile bağıntılı olmalıdır.
- Ürünler sınırlı miktarda üretilmelidir.
- Ürün yok olma riski taşımamalıdır.

2012 yılının Ekim ayında Torino'da gerçekleştirilen Uluslararası Slow Food Kongresi'nde, biyolojik çeşitliliğin korunması Slow Food faaliyetlerinin odak noktası olarak belirlenmiştir. Ayrıca, derneğin geleceğini belirleyecek en önemli proje olarak uluslararası Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) katalogunun, conviviumları (yerel Slow Food birlikleri), üretici ve yerel toplulukları dâhil edecek şekilde yeniden hayat geçirilmesine karar verilmiştir. Uluslararası Yönetim Komitesi, Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nı Uluslararası Teknik Komite, Yerel/Bölgesel Komisyonlar ve Gastronomi Bilimleri Üniversitesi arasında koordinasyon kurarak Nuh'un Ambarı projesini geliştirme ve yönetme görevine atanmıştır.

Nuh'un ambarına şu şekilde aday gösterilmektedir; Slow Food üyeliği şartı olmaksızın isteyen herkes bir ürünü aday gösterebilir. Kişinin kendi yöresine, başka topluluklara ya da ülkelere ait ürünleri de aday gösterebilmektedir. Aday ürün başvurusu için Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın ya da Mutfak Dostları Derneği'nin web sayfasında yer alan formu doldurması yeterlidir. Aday ürün formları Mutfak Dostları Derneği web sayfasındaki formda belirtilen e-mail adresine, yerel/bölgesel komisyonlara (eğer ülkede mevcutsa) ya da doğrudan Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'na gönderilebilir. Yerel komisyonlar ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı proje kriterleri çerçevesinde adaylıkları değerlendirir. Eğer değerlendirme olumluysa, adaylık Nuh'un Ambarı Uluslararası Teknik Komitesi'ne gönderilir. Daha fazla bilgiye ihtiyaç duyulması halinde yerel komisyon adaylık başvurusunu yapan kişiden ek bilgi talep eder. Ülkede yerel komisyon bulunmaması durumunda Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı kendisine ulaşan başvuruyu değerlendirme için Teknik Komite 'ye gönderir. Ürünün onaylanmasından sonraki adım ise online katalogda yer alması için ürün hakkında kısa tanım yazısının oluşturulmasıdır (Baldereschi vd., 2018: 21).

4.EDREMİT ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Zeytin, yıllardan beri yetiştiriciliği yapılan, insan sağlığı ve beslenmesi açısından son derece önemli olan bir bitkidir. Zeytinin, insanlık tarihindeki önemine tüm **kutsal kitaplarda** ve birçok kuruluş efsanesinde “**zeytin, bütün ağaçların ilkidir**” şeklinde yer verilmektedir. Ülkemizde sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi bakımından dünyada önemli bir yere sahiptir. Özellikle verimsiz arazilerin değerlendirilmesinde büyük rol oynamaktadır. Ülkemizdeki zeytinliklerin büyük bir kısmı bu tür alanlarda yayılmış bulunmaktadır (WEB-4).

Edremit körfezi kıyıları, sahip olduğu doğal ortama sahip olması nedeniyle arazi kullanımı açısından çok çeşitli kullanım türlerine olanak sağlamaktadır. Körfez çevresinde arazi kullanımında zeytinlikler çok geniş bir yayılış alanına sahip olmaktadır (Kocadağlı, 2010: 34). Edremit zeytinde en kaliteli ürünün alındığı yerlerden biri olmasıyla birlikte zeytinyağında da bu bölge düşük asitli, kendine has kokusu olan yağın elde edildiği önemli merkezlerden biri olarak geçmektedir. Edremit Körfezi yöresine has, yetiştiği yöreden aldığı etkilerin sonucu oldukça akışkan, taze meyve tadı, çimen kokusu hissedilen, nefis aromalı bir zeytinyağıdır. Damak ve dil ucunda hafif ve geçici bir acılık ve yakıcılık hissedilmesi bu yağın karakteristik özelliğidir. Kazdağı'nın bol oksijenli ortamında yetişen zeytin ağaçları, her danesini verimli bir şekilde meydana gelmektedir (WEB-4). Edremit zeytini hem vitamin değerlerini hem çevresel etkileşimlerini üzerinde taşır. Bu anlamda Kazdağı'nın bitkisel örtüsü Edremit yağını lezzetlendiren etkenlerin başında gelir. Türkiye de zeytinyağı üretiminin %7'sini teşkil etmektedir. Türkiye'de yemeklik iki zeytin varyetesinden birincisi Edremit yağlık cinsidir. Yağlık kullanılan zeytinler dağda, sofralık zeytinler ovada yetişmektedir. Zeytin ağacı dikili olan 71.100 hektar arazide 3 milyon adet zeytin ağacı vardır. Bu zeytinlik sahalar, Türkiye zeytin sahalarının %2.2'sini oluşturmaktadır (Efe, vd., 2011: 142).

Ülkemizde ve araştırma sahasında son yıllarda zeytincilikte gözlemlenen eğilim; zeytin ağacı sayısının artmasına rağmen üretim miktarında aynı oranda bir artışın kaydedilmemiş olmasıdır. Şüphesiz üretimde de yıllar arasında meydana gelen artış ve azalışlara karşılık, genel eğilim artma yönündedir. Ancak üretim miktarındaki bu artış, ağaç sayısındaki artışa oranla beklenen değer altındadır. Zeytinliklerin alt sınırı da günümüzde yavaş yavaş yukarı doğru çekilmektedir. Bunun nedeni gittikçe artan turizm olgusu ve edremit Körfezi kıyılarında hızlı gelişen turizm nedeniyle arazi rantı yüksektir. Edremit de gerek belediye gerekse turizm belgeli tesislerin sayısı 437, yatak kapasitesi ise 26.735'dir. Bunun yanında sahada özellikle ikinci konutların sayısı çok fazladır. Yaz sezonu ile birlikte nüfus 5-6 kat artmakta saha üzerindeki nüfus baskısı yoğunlaşmaktadır (İrtem vd., 2005: 39; Sütgibi, 2017: 7). Sahada turizme karşı artan bu rağbet yöre ekonomisine ciddi katkılar sağlaması yanında, tarımsal alanlarda ise, olumsuzluklara verimli alan kayıplarına sebebiyet vermektedir. Turizmin yoğun olduğu Ayvalık, Burhaniye, Edremit ilçelerinde tarım arazilerin önemli bir kısmı tarım alanı olarak gözükmeye rağmen, yapı kooperatifleri ve turizm sektörüne iyi fiyattan satılmakta, tarım alanları bu şekilde el değiştirmektedir. Diğer bir yandan hükümetin hazırladığı kanun tasarısı taslağındaki “zeytinliklerin sanayiye açılmasına olanak sağlayan maddelerin bulunması” gibi nedenler zeytinliklerin yavaş yavaş yok olmasına ya da verimliliğinin azalmasına neden olmaktadır (WEB-5). Edremit Tarım İlçe Müdürlüğü verilerine göre, Edremit Körfezi kıyılarında 1990 yılından beri 3 milyon zeytin ağacı tahrip edilmiştir. Bunlardan 1,5 milyon ağaç yerleşme, ikinci konutlar ve turizm aktiviteleri nedeniyle yok edilirken; 1,5 milyon ağaç ise, kesilmemesine rağmen dekoratif amaçlara hizmet etmekte ve ekonomik bir değer taşımamaktadırlar (Yaman, 2008: 333).

Edremit körfezinde bulunan ve oldukça verimli zeytinliklerin yok olmasını önlemek ve yöredeki sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesini için harekete geçilmesi gerekmektedir. Çünkü gerek zeytinliklerin sanayiye açılması durumu gerekse turizme artan ilgiden dolayı Türkiye'de bulunan en kaliteli zeytin ve zeytinyağların üretildiği Edremit yöresinde zamanla bu geleneksel gıdamız yok olacaktır. Bu durumda Edremit zeytini ve zeytinyağının Nuh'un ambarında yer almasını sağlamalı ve Essedra projesiyle yok olma tehlikesi ortadan kaldırılarak yöredeki sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmelidir.

5.SONUÇ

Günümüzde insanlar fizyolojik ihtiyacımız olan beslenmeyi sadece yemek yemek düşüncesiyle değil bu yemeklerin yapılmasında kullanılan yiyeceklerin ne kadar sağlıklı olduğunu araştırmakta ve bilinçli hale gelmektedir. Çünkü ancak sağlıklı gıdalarla sağlıklı beslenme gerçekleşebilmektedir. Sağlıklı beslenmenin temelinde ise biyoçeşitlilik olduğu için sahip olunan gıda mirasını korumak ve onu ileriki nesillere aktarmak gerekmektedir. Bu bağlamda Essedra ve Nuh'un ambarı projesi ilerleyen nesillere gıda kültürümüzdeki çeşitlilikleri aktarmak, yok olmasını engellemeye çalışmak, biyoçeşitliliği korumak ve öğelerinin sürdürülebilirliğini sağlamak açısından önemli projelerdir.

Çalışmada sahip olunan gıda kültürünün korunmasını amaçlayan Essedra ve Nuh'un ambarı projesinin ne olduğunu, amaçlarını ve bu projelere bir öneri olarak Edremit zeytin ve zeytinyağı sunulmuştur. Yetiştirildiği çevrenin etkisiyle kalitesini ve özgünlüğünü tadında hissettiren Edremit zeytinini ikinci konutların da artması, turizme artan ilgi, çıkartılan kanun tasarılarıyla zeytinliklerin sanayiye açılması ile yok olma tehlikesi altında olduğu anlatılmaktadır.

Essedra ve Nuh'un ambarı projesi uygulanması ile Edremit zeytininin yok olmasını önlenmesi, kırsal alanlardaki toprak kaynaklarının verimliliğinin korunması ve bunlarla birlikte üretici de korunabilmesine olanak sağlamaktadır. Diğer bir yandan küreselleşme ve dış rekabete açılma sürecinde sürdürülebilirliği sağlayarak ürünün pazarlanmasına katkı sağlamaktadır.

Araştırma kapsamında ortaya çıkan sonuçlara dayanarak şu öneriler geliştirilmiştir:

- Essedra projesiyle düzenlenen İstanbul lüfere hasret kalmasın! gibi kampanyalar Edremit zeytinini için de düzenlenmelidir,
- Yerel üreticilere yapılacak eğitimlerle ile Essedra ve Nuh'un ambarı projesinin kazanımları hakkında bilgi verilmelidir,
- Festivaller haricinde yapılan organizasyonlarla bu bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlere tadım yaptırarak ve ürünü tanıtarak pazarlanması sağlanmalıdır.

Nuh'un ambarı ve Essedra projesinin analizi ve bir öneri olarak Edremit zeytin/zeytinyağını gösteren ve bu projelerin uygulanmasının önemine değinen bu çalışma literatür bağlamında bu projelerin tartışılması ve araştırılması gereken bir konu olduğu düşünülmektedir. Hazırlanan çalışmanın ilerleyen zamanlarda yapılabilecek çalışmalara da temel teşkil etmesi ümit edilmektedir.

6.KAYNAKÇA

AYDOĞAN, S. (2015). Sürdürülebilir Mimarlıkta Sakin Şehir (Cittaslow) Yaklaşımı. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

BALDERESCHİ, F., Ceriani, S.; Drago, L.; Giannini, E.; Hudson, U.; Roccatello, L. & Veneziano, V. (2018). The Ark Of Taste, How To Build The World's Largest Catalog Of Flavors: A Heritage To Discover And To Save. Slow Food Foundation for Biodiversity.

EFE, R., Soykan, A., Sönmez, S. & Cürebal, İ. (2011). Dünyada, Türkiye'de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı. 334 S. Meta Basım. Isbn, 978-605.

İRTEM, E., Kardağlı, S. & Azbar, N. (2005). Coastal Zone Problems And Environmental Strategies To Be Implemented At Edremit Bay, Turkey. Environmental Management Vol. 36, No. 1, Pp. 37-47.

KOCADAĞLI, A. Y. (2009). Türkiye'de Zeytincilik Faaliyetlerinde Edremit Körfezi Kıyılarının Önemi. Coğrafya Dergisi, (19), ss: 28-58.

ÖZTÜRK, T., & Mengüloğlu, M. (2008). Sürdürülebilir Kalkınmada Fiziksel Kırsal Alan Planlaması. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, 23(3), ss:209-215.

PAKSOY, M. & Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi, XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Samsun, ss: 1510-1519.

SÜTGİBİ, S. (2017). Edremit Körfezi'nde Sıcaklık Şartlarının Zeytin Yetiştirilmesine Etkileri Kesit Akademi Dergisi (The Journal Of Kesit Academy) Yıl: 3, Sayı: 12, ss: 1-8.

YAMAN, A. (2008). Geographical Analysis Of Natural Environment - Human Relationships And Agricultural Activity On The Coast Of The Gulf Of Edremit (Nw Turkey). Natural Environment And Culture In The Mediterranean Region, Chapter Five, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle Upon Tyne, Uk., Pp. 319-336.

İnternet Kaynakları

WEB-1, <https://www.essedra.com/tr/proje/essedra-projesi/> (Erişim Tarihi: 05.01.2018)

WEB-2, <https://www.fondazioneSlowFood.com> (Erişim Tarihi: 05.01.2018)

WEB-3, <http://www.mutfakdostlari.org.tr/mdddunyasi/projeler/essedra/> (Erişim Tarihi: 06.01.2018)

WEB-4, <http://www.tariszeytinyagi.com> (Erişim Tarihi: 06.01.2018)

WEB-5, http://www.cumhuriyet.com.tr/haber/ekonomi/550186/Zeytinciligi_bitirecek_yasa_yine_gundemde.html
(Erişim Tarihi: 06.01.2018)