

NEBİYAN KESTANESİ İÇİN COĞRAFI İŞARET

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesinde coğrafi işaret almaya aday "Nebiyan kestanesi"nin tadım testi yapıldı.

OMÜ Ziraat Fakültesi Dekanlığında gerçekleşen etkinlige; OMÜ Rektörü Prof. Dr. Yavuz Ünal, 19 Mayıs Kaymakamı İbrahim Civelek, 19 Mayıs Belediye Başkanı Osman Topaloğlu, Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Muharrem Özcan ile

Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Umut Sami Yamak ve Doç. Dr. Ahmet Öztürk, İl Tarım ve Orman Müdürü İbrahim Sağlam ve akademik ve idari personel katıldı. Etkinlikte; Rektör Ünal ve diğer konuklar, Samsun'un 19 Mayıs ilçesindeki Nebiyan bölgesinde yetişen kestaneleri

tadarak puanladı. Toplam 3 çeşidi bulunan kestanelerin puanlaması devam ederken, misafirlere kestane çayı da ikram edildi. Puanlamada kestanenin tadı, görünümü, kokusu ve rengi kriter olarak belirlendi. Nebiyan yöresinde yetişen kestaneler, tohum

zarının kolay soyulabilmesi, kabuğunun ince olması ve tadıyla ön plana çıkarıyor.

Nebiyan kestanesi hakkında bilgiler aktaran Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Ümit Serdar, 19 Mayıs'ın, Samsun'da en fazla kestane yetiştirilen ilçelerden biri olduğuna dikkat çekerek

"Kestaneler Nebiyan dediği-

miz yö-

rede yeti-

şiyor.

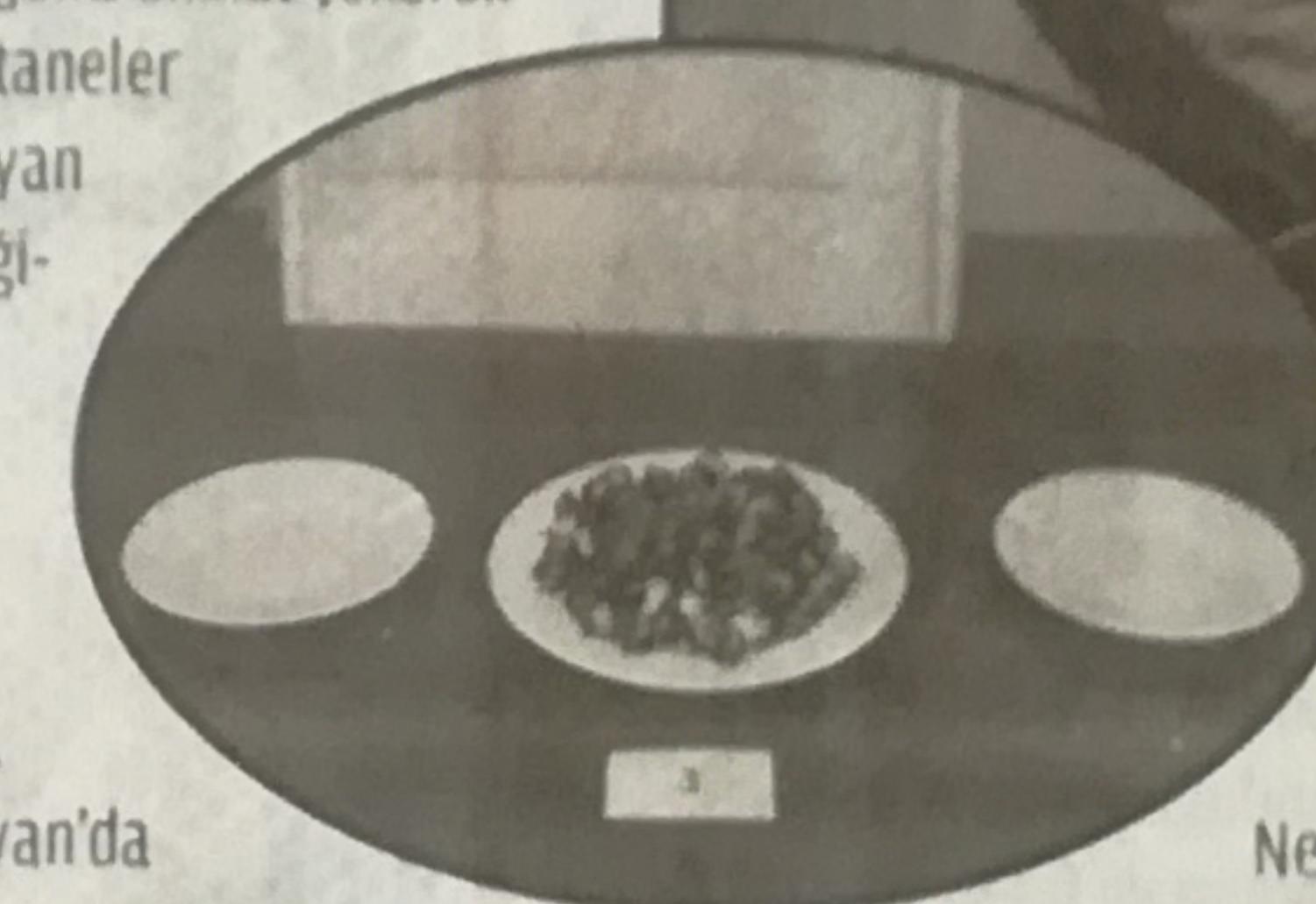
Nebiyan'da

kestanesinin en önemli özelliği çok lezzetli olması. Meyveler biraz küçük ama hakikaten çok lezzetli. Kabuğu ince, tohum zarı çok kolay soyuluyor. Aslında bu bölgedeki bütün sebze ve mey-

veler çok lezzetli. Nebiyan kestanesi ve fasulyesi zaten tescil edilecek. Nebiyan kestanesının coğrafi işaret alması için meyve özeliliklerini inceledik, bugün de tat analizini yapacağız. Ayrıca 'Nebiyan Kestanesi Coğrafi İşaret Ormanı' oluşturmak istiyoruz. Nebiyan yöresinin bütün ürünleri gerçekten çok lezzetli. Amacımız tabii ki coğrafi işaret almak. Bu ürünlerin içerisinde fasulye ve sahlep de var. Bizler daha önce de tescil ettirdiğimiz Erfelek kestanesini Hayz'a da yetistirdik. Bu ürünler, çeşitli ekolojik ortamlarda farklı lezzetlere

sahip," diye konuştu. Nebiyan kestanesi coğrafi işaret ormanı oluşturmayı da hedefleyen Ziraat Fakültesi, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumdan (TÜBİTAK) fidan temin etmek için proje başvurusunda bulundu. 20 dönümlük alana ise fidan dikimi planlanıyor.

Semih SANDIKÇI



fasulyesi zaten tescil edilecek. Nebiyan kestanesının coğrafi işaret alması için meyve özeliliklerini inceledik, bugün de tat analizini yapacağız. Ayrıca 'Nebiyan Kestanesi Coğrafi İşaret Ormanı' oluşturmak istiyoruz. Nebiyan yöresinin bütün ürünlerini gerçekten çok lezzetli. Amacımız tabii ki coğrafi işaret almak. Bu ürünlerin içerisinde fasulye ve sahlep de var. Bizler daha önce de tescil ettirdiğimiz Erfelek kestanesini Hayz'a da yetistirdik. Bu ürünler, çeşitli ekolojik ortamlarda farklı lezzetlere