ALANYA'NIN TESCİLLİ LEZZETİ 'FISTIKLI LİMONATA' İÇİN SAHA DENETİMLERİ BAŞLADI

2 Temmuz 2026 • Güncel



Alanya Belediyesi öncülüğünde, kentin tescilli coğrafi işaretli değerlerinden Alanya Fıstıklı Limonatası'nın geleneksel reçetesini ve hazırlanma metotlarını koruyan işletmelere yönelik saha kontrolleri gerçekleştirildi. Kontrolleri başarıyla geçen işletmeler tescil listesine girdi.

Alanya'nın köklü mutfak kültürünün ve yaz-kış vazgeçilmez içeceklerinin başında gelen Fıstıklı Limonata, geleneksel bağlarından koparılmadan geleceğe aktarılıyor. Alanya Belediyesi öncülüğünde Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Odası ve Alanya Üniversitesi'nin güçlü iş birliğiyle yürütülen tescil süreci neticesinde, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 17/04/2024 tarihinde 'Mahreç İşareti' verilerek koruma altına alınan bu eşsiz lezzet için müracaatta bulunan işletmeler, yerinde ziyaret edilerek aslına uygun üretim standartları değerlendirildi. Değerlendirme ziyaretlerine Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Odası Başkanı Hüseyin Değirmenci, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürü İhsan İnal, Alanya Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürü Sevda Çapa, Alanya Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kaya ve kurumların teknik ekipleri katıldı.

ONAYLANAN İŞLETMELER ALANYA'NIN KÜLTÜR TEMSİLCİSİ OLACAK

Kent genelinde faaliyet gösteren, menülerinde
Alanya Fıstıklı Limonatası'nı bulunduran ve bu tescilli lezzeti geleneksel
tarife tam uyumlu olarak hazırladığını beyan eden işletmeler, denetim komisyonu
tarafından tek tek incelendi. İlgili kurum temsilcilerinin katılımıyla
oluşturulan denetim heyeti, hazırlama metotlarını, malzeme kalitesini ve aslına
uygunluk kriterlerini değerlendirdi. Yapılacak kontrollerin ardından,
geleneksel tescilli tarife uygun üretim yaptığı onaylanan başarılı işletmeler,
Alanya'nın etkin birer kültür temsilcisi olarak tescil edilip görünürlük
kazanacak.

ÇAPA: "YEREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK COĞRAFİ İŞARET İLE MÜMKÜN"

Alanya Belediyesi İklim Değişikliği
ve Sıfır Atık Müdürü Sevda Çapa yaptığı açıklamada şu ifadelere yer verdi; "Belediye
Başkanımız Osman Tarık Özçelik'in büyük destekleriyle kurum olarak coğrafi
işaretlerin korunması ve doğru işletmeler aracılığıyla kent ekonomisine dahil
edilmesi hem ekonomik hem de gastronomi adına sürdürülebilirlik açısından
stratejik bir öneme sahip olan, geçmişte yalnızca evlerimizde hazırlayıp
misafirlerimize ikram ettiğimiz Alanya Fıstıklı Limonatası'nın bugün menülerde
tescilli ürün olarak yer alması çalışmalarını işbirliği ile yürütüyoruz. Taahhüt ettikleri gibi aslına
uygun
üretim yapan esnafımızın çabalarını tescillemek ve onların emeklerini görünür
kılmak adına yapılan saha denetimleri, yeni başvuru yapan işletmeler ile devam
edecek. Unutulmamalıdır ki yerel sürdürülebilirlik coğrafi işaretle mümkündür.
Bu vesile ile tescile uygunluk alan işletmelerimizi kutluyorum."

TESCİL İÇİN BAŞVURULAR ALANYA BELEDİYESİ'NE YAPILACAK

Alanya'nın eşsiz lezzetlerinden olan
Fıstıklı Limonata yaparak tescil listesine girmek isteyen tüm işletmeler,
Alanya Belediyesi'ne başvuru yaparak gerekli incelemelerin ardından uygunluk
belgesini alabilecek. Tescil ekibi, Alanya'nın gastronomi kimliğinin turizmde
önemli bir yere sahip olması için tüm işletmeleri bu işbirliğine davet ettiğini
açıkladı.

Alanya Fıstıklı Limonatası'nı Tescile
Uygun Üreten İşletmeler:

• Zeytindalı Cafe

• Lezzet-i Şinas Restoran

• Teras Cafe

• Verçenik Pastanesi

• Kiraz Kitchen & Bar

Fotoğraflar






BAŞKENT ELEKTRONİK
SONY






Lezzet-i Şinas


ALANYA FISTIKLI LİMONATA
Denetim Tutanağı
№ 00010
İşletme Vergi No:
Denetleme Tarihi: 01.09.2026
İşletme Adı:
İşletme Adresi:


MONIN
Kiraz
KİRAZ




KİRAZ


Teras Cafe Restaurant


Verçenik®




CAFE
Dalı