

## Zeytine dair her şey Olivtech'te

**Dünyada tarımı yapılan en eski ağaç türleri arasında bulunan zeytinin bitkisinin yetiştiriciliği M.Ö. 4000'li yıllara uzanır. Yüzyıllardır önemini yitirmemiş olan zeytin, günümüzde ise 20. yüzyılın en önemli bitkilerinden biri olarak kabul görüyor.**

**Akdeniz kökenli olan ve 6 bin yıllık tarihi gelişimi içinde birçok efsaneye kaynak olan zeytinin topraktan sofraya uzanan yolculuğu, tarihsel geçmişi ve sağlıkla ilişkisine dair her şey, 6-9 Mart 2019 tarihlerinde fuarizmir'de yer alacak.**

Zeytinin anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Mısır üzerinden Tunus ve Fas'a, Anadolu üzerinden Ege Adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya'ya, İran üzerinden de Pakistan ve Çin'e yayılan zeytin, uygarlıklar boyunca pek çok efsaneye de konu olmuştur. İlk Grek ve Roma yazıtlarında zeytinin barış ve birlikteliğin simgesi olduğuna değinilmiş, Grek mitolojisinde Athena'nın bilgeliği geceyi aydınlatan, yaraları iyileştiren ve hayat kaynağı olan zeytine dayandırılmış, beyaz bir güvercinin Nuh'un gemisine tufan sonrası canlılık belirtisi olarak ağzında zeytin dalı ile dönmesi nedeniyle tanrının insanlara armağanı olarak kabul görmüş, yüzyıllar boyunca barışın ve onurun simgesi haline gelmiştir.

Tarihsel serüveni içinde barışın simgesi olmasının yanı sıra zeytin, en önemli şifa kaynaklarından biri olarak kabul görmüştür. Zeytin tarımının yayılmasında büyük rol oynayan Romalılar, diyetlerinde zeytin yerine hayvansal yağları kullananları barbar olarak tanımlamışlardır. Aynı şekilde zeytinyağının tedavi edici özelliği Hipokrat tarafından bilinip kullanılmıştır.

### **Dünyada zeytin yetiştiriciliği ve Türkiye'nin konumu**

Zeytin yetiştiriciliği dünyada Akdeniz'e kıyı olan İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Fransa, Portekiz, Tunus, Fas, Cezayir, Suriye ile Akdeniz iklimi görünen ülkelerin bazı bölgelerinde yapılmaktadır. Fakat zeytin yetiştiriciliği ekonomik anlamda daha çok İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Fas ve Suriye tekelinde toplanmıştır. Üretim, tüketim ve ihracatta İspanya, İtalya ve Yunanistan'dan sonra gelen Türkiye'de ise zeytin tarımı Ege ve Doğu Akdeniz bölgelerinde yoğunlaşmaktadır. Bugün Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşı bin yılın üzerinde olan zeytin ağaçları vardır. Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de üretilen dane zeytinin yaklaşık yüzde 65-70'i yağlık, yüzde 30-35'i sofralık zeytin olarak kullanılmaktadır.

### **Yüzyıllar boyu süregelen mucize: Zeytinyağı**

Yağlar, insan ve hayvanların yaşamı için enerji kaynağı oluşturmasının yanı sıra yapı taşı görevi de görür. Tarih boyunca insanlar yaşadıkları coğrafi alanların imkanına göre kendilerine bitkisel ve hayvansal yağ kaynakları bulup kullanmışlardır. Her türlü coğrafi bölgenin orada yaşayan insanlara sağladığı yenilebilir yağ kaynakları olmasına rağmen zeytin ve zeytinyağı kullanım kültürü keşiflerle beraber tüm dünyaya yayılmış ve kullanılmıştır. Bu tercihin, diğer yağlardan daha sağlıklı

ve lezzetli olan zeytinyağının insan yaşamına pozitif etkiler kattığı gözlenmiştir. Yine gastronomi dünyasında geçmişten günümüze dek sürdürülen çalışmalarda insanlığın yaşamını sağlıklı devam ettirebilmek için yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığı kazanılmasının önemi vurgulanmış, bu anlayıştan yola çıkarak zeytin ve zeytinyağı kullanımının besinlerin en büyük destekçisi olduğu açıkça ortaya konmuştur.

Sağlıklı yapısıyla yüzyıllardır önemini yitirmeyen ve günümüzde de büyük ilgi gören zeytinyağını diğer yağlardan ayıran en önemli fark, elde edilme şeklidir. Zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, rengi ve sağlığa faydası bulunan pek çok bileşeni zeytinyağında mevcuttur.

### **Zeytin ve zeytinyağının serüvenine fuarizmir’de ortak olun!**

Zeytinyağının hikayesi, bir zeytin dalı ile başlar; barış, dostluk ve sağlıkla yüzyıllar boyu devam eder. Pek çok ülke için kültür ve yaşam şekli olan zeytinyağı, Türkiye’nin de en önemli miraslarından biridir. Zeytin ve zeytinyağının binlerce yıla uzanan serüvenine Türk topraklarından bakan ve Türkiye’nin sektöründe tek fuarı olan Olivtech – Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı bu yıl kapılarını 6-9 Mart 2019 tarihleri arasında açacak. Tüm dünyadan sektör profesyonellerini Türk üreticilerle buluşturan fuarda, zeytin ve zeytinyağı serüvenine dair her şey olacak. Üretim, ticaret, uygulama alanlarının yanı sıra sağlık, beslenme ve tadımlarıyla da ön plana çıkan fuarda, zeytinin topraktan sofraya tüm bileşenleri yer alacak. Sektör temsilcileri, tadım uzmanları, bilim insanları ile sektörde yer alan tüm kurum ve kuruluşların ortak buluşma noktası, fuarizmir olacak.

### **Sızma zeytinyağı tüketmek için 10 neden: (UZZK’dan alınmıştır, dergi tasarımına göre faydalı bilgiler kutucuğu şeklinde yazılabilir)**

- ✓ Zeytinyağı, korunmuş lezzeti, aroması ve vitaminleriyle yüzde yüz doğal bir meyve suyudur.
- ✓ Diğer yağlara oranla daha sağlıklı olan doymamış bir asittir.
- ✓ Mükemmel bir antioksidandır: Yüksek seviyedeki oleik asit, vitamin ve polifenollerini yaşlanmaya karşı etkilidir.
- ✓ Kızartmak için en iyi yağdır: Diğer bitkisel ya da hayvansal yağlara oranla en kararlı oleik asit olduğu için daha iyidir.
- ✓ Bağışıklık sistemini destekler: Virüs, bakteri ve mantar direncini artırır.
- ✓ Kandaki glikoz düzeyini düşürür: Şeker hastaları için mükemmel özelliklerinden biridir.
- ✓ 4 aylık çocuklar tüketebilir: Yağ asidi kompozisyonu anne sütüne çok benzer.
- ✓ Kemopreventif: Kolon kanseri veya deri kanseri gibi bazı kanser türlerini önler.
- ✓ Doğal cilt yenileyici: E vitamini antioksidan içerdiğinden, cildin nemlenmesine karşı yardımcı olur, besler ve canlandırır.
- ✓ Kilo vermeye yardımcı: En lezzetli ve aromatik yağdır, diğer yağlar gibi çok fazla tüketmek gerekmez.



*Devamı ve daha fazlası, **OLIVTECH – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda...***



fuarizmir, Zafer Mahallesi, Sakarya Caddesi 35410 / Gaziemir - İzmir / Turkey  
T: +90(232) 497 10 00 F: 90(232) 497 10 22 / [www.fuarizmir.com.tr](http://www.fuarizmir.com.tr) / [bilgi@izmirfair.com.tr](mailto:bilgi@izmirfair.com.tr)