

Erzurum'un 55'inci coğrafi işaretli ürünü oldu: Kızılciğin en güzel hali

Ülkemizde coğrafi işaretli ürün çeşitliliğinde Gaziantep ve Konya'dan sonra en çok ürüne sahip olan Erzurum'da Tortum ekşi pestili de TÜRKPATENT tarafından tescillendi.

[Haber Merkezi](#) 19.04.2024 14:54:00



Tortum Belediyesi tarafından 2022 yılında mahreç işareti almak için TÜRKPANET kurumuna başvurusu yapılan Tortum ekşi pestili, Erzurum'un 55'inci coğrafi işaretli ürünü oldu. Erzurum'un Tortum ilçesine ait kızılciğlar

özenle seçilerek marmelat haline getiriliyor. Daha sonra bu marmelat pestil şeklinde serilerek kurutuluyor ve ekşi kızılcık pestili elde ediliyor. Geleneksel üretim şekli bozulmadan üretilen ve tamamen doğal yöntemlerle hazırlanıyor. Tortum ekşi pestilinde şeker ve renklendirici bulunmuyor.

SADECE SU VE KIZILCIK KULLANILIYOR

Tortum ekşi pestili, doğal olarak yetişen kızılcık meyvesi ve içme suyu kullanılarak Tortum ilçesinde üretiliyor. Tadı ekşi, rengi parlak kırmızı olan Tortum ekşi pestili endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretiliyor. Tortum ekşi pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta, un, şeker, fındık veya ceviz kullanılmıyor. Şeker ilavesi yapılmadığı için de kızılcık meyvesinin verdiği ekşi tada sahip olup coğrafi sınırdaki "ekşi pestili" olarak adlandırılıyor. Tortum ekşi pestilinin geçmişi eskiye dayanıyor. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip ve ilave bileşen içermeyen, sadece kızılcık meyvesi kullanılarak üretilmesi coğrafi sınıra özgü olmasını sağlıyor.