

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 19321005
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.08.2012
Etki Olumlu
STxCM 183,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 16000
Sayfa 210



Delicco Somon Füme 'Ekmekçi Kadın'ın balıkları

Boyut Yayın Grubu'ndan çıkardığı ekmek yapımı kitaplarıyla mutfaklarda sağlıklı ekmekler hazırlayan Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman, eşi David ile birlikte otellerin ve davetlerin füme balıklarını hazırlıyor. Sektördeki gelişmeler, füme balıklar, gelecek planları ve televizyon programları... Ekranların 'Ekmekçi Kadın'ıyla Delicco Somon Füme'yi konuştuk.

Büşra Göktaş



Ekmek kitaplarıyla, yemek kitaplarında farklı bir akım başlatan Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman, Delicco somon füme markasıyla otellere ve özel davetlere lezzet katıyor. Marka gelişiminden öğrencilerine, füme balıklardan gelecek planlarına kadar Türkiye'deki gastronomi gelişimini Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman Gastronomi Dergisi'ne anlatıyor...

Dünden bugüne Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman ve David Shipman'ı tanıyabilir miyiz?

İktisat mezunuyum ama doktoramı pazarlama üzerine yaptım. Almanya'da okurken 2 yıl Türk kültürü yemekleri dersleri verdim. David eğitilmiş bir executive chef ve 13 yıldır evliyiz. Devlet Tuğrul Şalkay, eşim David Shipman ve ben, Yeditepe Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü kurduk. Ekmek üzerine uzmanlaştım. Aynı dönemde **Boyut** Yayın Grubu'ndan iki kitabım çıktı.

Delicco nasıl kuruldu?

2008 yılında okuldan ayrılıp. Ben Galatasaray Üniversitesi'nde öğretim üyeliğine devam ettim. Eşim de 2009'da benim ortak olduğum Delicco'yu kurdu. Tamamen somon füme üretimi üzerine bir tesis. Daha önce İskoçya ve Almanya'da da bunu yapmış. Stili tamamıyla İskoç. Kendisi de şef olduğu için diğer şeflerle konuşarak üretimleri yapıyoruz ve ihtiyaçlara yönelik çalışıyoruz.

Balığımız Norveç'ten geliyor. Tesisimizde fileto ve marine işlemlerinin ardından füme yapıp cilimleniyor. Talaşımız da İngiltere'den geliyor, gıda hijyenine uygun. Birçok gıda mühendisiyle beraber çalışsak da son kontrolleri David yapıyor. Hatta her üretimden küçük bir parça alıp test ediyoruz, bekleyip son durumunu görüyoruz. Eşim mükemmeliyetçi, sanıyorum bu yüzden 2,5 yıldır hiç şikayet almadık.

Paketlemelerde de farklılıklar var değil mi?

Sellerle birlikte çalıştığımız için sorunları yakından takip ediyoruz. Balıkta en büyük sorun saklama. Artık kilolu paketlemelerle birlikte 250 gramlık paketlemeler de yapıyoruz. Bu sayede açılan paket hemen tükeniyor, bozulmuyor.

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 19321005
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.08.2012
Etki Olumlu
STxCM 179,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 16000
Sayfa 211



Delicco'yu nerelerde bulabiliyoruz?

Bu zamana kadar İstanbul'da tek ürünle faaliyet gösteriyorduk. Swisotel, Ritz Carlton, Conrad, tüm Hilton ve Divan otellerinin yanı sıra Ulus29'lar, Lukka'lar Numnum'lar, Bodrum'da Maki Otel, Kum Otel gibi pek çok yerde var. Ayrıca Carrefour'da da vakum paketi satışı oluyor.

Sizin gibi birçok firma da var, gelişimi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Rekabetin olmadığı yer gelişmez. Hiçbir firmanın piyasadan çekilmesini şahsen istemiyorum. Çünkü o rekabet bizi, ekonomiyi güçlendiriyor. Ben aslında, bizden önce bu pazara giren firmalara da teşekkür borçluyum. Bu ürünü Türkiye'ye tanıttılar. Tabii bir takım yanlışlıklar var. Örneğin, herkes Somon Fûme'nin kırmızı olduğunu düşünüyor. Aslında yavru ağı gibi açık turuncu olması gerekir.

Müşterilerinizle ilişkileriniz nasıl ilerliyor?

David, eğitimi ve şef olduğu için Türkiye'deki şeflerin taleplerini birebir değerlendiriyor. Satın almayı da sadece fax ya da maille yapmıyoruz. Telefonumla talepleri konuşmayı, yerinde gelişimi seviyorum. Farklı bir çalışma düzeni daha kurduk. Bireysel müşterilerimize bir iki kilogramlık gönderimler de yapıyoruz. Bunu soğuk zincirle ister Diyarbakır, ister başka bir yere direkt olarak gönderebiliyorum. İstanbul içinden kadınlar arıyor ve "Yarın davetim var, Somon Fûme'yi ne yapmalıyım?" diyor. Ben onlara sadece Somon Fûme'yi götürmüyorum, soslarından sunumuna kadar yardımcı oluyorum. Yakınlaştığım evine gidip hazırladığım bile oluyor.

Aslında fabrikasyon gibi çok hızlı çalışan bir yerde, bir anlamda butik kaldınız!...

Evet, butik çalışıyoruz. David her yaptığı ürünü evine misafir geliyormuş gibi hazırlıyor. Yılda 20-30 ton üretiliyor, ayda 3,5 ton satılıyor. Ekibimizde sürekli gelişiyor. Bize 2-3 gün önceden haber vermeleri yeterli oluyor. Bazen Pazar günleri kan-koca gidip çalıştığımızı, özel ürünler yaptığımızı biliriz. Bunlar ton ton satılmıyor ama biz butik kalmayı seviyoruz. Standartın dışında şeflerin talepleri doğrultusunda özel üretimler de



Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman eşi David ile birlikte

yapıyoruz. Örneğin, Pera Palace'ın açılışında bunu yaptık.

Nasıl bir özel üretimdi?

Pera Palace dendiğinde akla ilk Atatürk gelir. O zamanki şefimiz Maximo Antiano, "Buraya özel bir Somon Fûme tadı olsun" dedi. Somonu anasonla marine edip, elma talaşında fûmeledik. "Neden elma?" dersiniz; Amasya, Türk tarihinde önemli kongreleri olan bir şehir. David tam bir Türkiye hayranı ve tarihi çok iyi biliyor. Amasya ile elmayı, Atatürk ile anasonu birleştirdi ve böyle özel bir tat oluştu.

Yeni ürünlerinizle beraber şu an kaç çeşit ürününüz var?

Normal Somon Fûme ve özel üretimlerin dışında balığın en kıymetli yeri İmparator Kesim, çeşitli otlarla da marine ettiğimiz Hot Smoke yani sıcak fûme bulunuyor. Ramazan ayından sonra farklı balık türlerine de geçiş yapacağız. Yılan balığı, levrek gibi... Etlere de geçeceğiz. Hindi, ördek gibi farklı lezzetler olacağı için balıkla karışması gerekiyor. Tesiste bu anlamda düzenlemeler yapıyoruz.

Gelecek planlarınızda neler var?

İhracat için bir çok ülkeden teklifler alıyoruz. Avrupa Birliği iznlerimizi almak

üzereyiz. Arap ülkeleriyle de çalışacağız. Önümüzdeki ay içinde Ankara ve İzmir'de distribütörlerimiz açılıyor.

Restoran olacak mı peki?

David'in hayali bu aslında. 2013'ün sonlarında restoran çalışmalarımızı da tamamlamış olacağız. Hem fûme balıklarımızın satıldığı hem de seçilip yenilebileceği bir mekan düşünüyoruz.

Sizi tekrar ekranlarda görebilecek miyiz?

Şu anda bir teklif üzerine çalışıyoruz. Benim programımda hem kültür hem de yemek konuşulacak. Belki yeni sezonda David'le ekranda olabiliriz.

Türkiye'de gastronomi algısını siz nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye'de büyük gelişme var. İşletmeler gelişiyor, işletmeciler özenli, tüketici bilinçli. İthal alımda da ürün çeşitliliği çoğalıyor. Problemler de var tabii... Organikten uzaklaşıyoruz örneğin. Bir de ben Türkiye'ye gelen turistlere kendi alıştıkları tatların değil de Türk tatlarının sunulması taraftarıyım. Lezzetlerimize sahip çıkalım.

www.delicco.com

