5 Olive 2026 İstanbul IOOC

V. OLIVE ISTANBUL
IOC & IOOC Kalite Yarışmaları
ÖDÜL TÖRENİ

Davettisiniz!

Sizleri;
Zeytinyağı Akademisi'nin, dünyadaki sofralık zeytin ve zeytinyağlarına hak ettiği değeri vermek amacıyla organizasyonunu üstlendiği ve Türkiye'de ilk sofralık zeytin kalite ödüllerinin verileceği
V. Uluslararası Sofralık Zeytin ve Natürel Sızma Zeytinyağı kalite yarışması **22 Mayıs 2026**'da şehirlerin şehri İstanbul'a davet ediyoruz.

V. OLIVE ISTANBUL
IOC & IOOC Kalite Yarışmaları Ödül Töreni
Piyalepaşa Double Tree Hilton Hotel,
İSTANBUL'da yapılacaktır.

Saygılarımla

Dr. Abidin TATLI
V. Olive Istanbul IOC & IOOC
Düzenleme Kurulu Başkanı

22 MAYIS 2026

"bir damla bi' dünya"

5 Olive Istanbul IOOC 2026

PROGRAM / 22 MAYIS 2026

18.00 – 19.00 Yemek,

19.00 – 20.30 Açış Konuşmaları

Dr. Abidin TATLI
Olive Istanbul IOC &IOOC Düzenleme Kurulu Başkanı

Dr. Kader ÇETİN
Olive Istanbul IOOC Panel Başkanı

Dr. Hilmi YILDIRIM
Zeytindostu Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Tunçay ALTINOK
Feniks Ambalaj San. Ltd. Şti. / Sponsor

Mehmet Emir PASİNLİ
TEKNOKROM / Sponsor

İbrahim POLAT
Polat Makine A.Ş. / Sponsor

Doç. Dr. Turgay BUCAK
Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak San. Ana Bilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. İsmail COŞKUN
İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Bölüm Öğretim Üyesi

Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK
Olive Istanbul IOOC Düzenleme Kurulu Üyesi

20.00 – 22.30 Ödül Töreni

23.00 Kapanış

YER

Double Tree Hilton İstanbul, Piyalepaşa

DOUBLETREE BY HILTON ISTANBUL - PIYALEPASA

LCV

Katılım son bildirim 15 Mayıs 2026

oliveistanbuliooc@gmail.com
info@oliveistanbuliooc.com
+90 533 608 50 89

KONAKLAMA

Piyalepaşa Double Tree Hilton, Oda Fiyatı **130 EURO (KDV Dahil)**
Grand S Hotel Oda Fiyatı **90 EURO + KDV**
İstanbul Dora Hotel, Oda Fiyatı **65 EURO + KDV**

YEMEK MENÜ

50 EURO (+ KDV / Kişi Başı)

Meze Tabağı
Dereotlu Kabak Rüyası, Patlıcan Salatası, Pembe Sultan, Kurutulmuş Domatesli Humus, Köz Biber Ezmesi, Ihlamur Yatağında Pişirilmiş Yaprak Sarma, Beyaz Peynir

El Emeği İçli Köfte
Reyhanlı Krem Yoğurt ve Cevizli Tereyağlı ile Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Tandır Bulgur Risotto ve Dağ Kekiği sos ile

Türk Tatlı Tabağı:
Şekerpare, kazandibi, kabak tatlısı

Limitsiz meşrubat eşliğinde servis edilecektir.

NOT: Alkol almak isteyen misafirler olur ise a la carte menü fiyatı üzerinden direk sıcak satış yapılacaktır.