

Amit Shah

Home Minister, India

Baati Chokha Restaurant at ODOC Event, Lucknow

Yogi Adityanath

Chief Minister, Uttar Pradesh

Baati Chokha Restaurant at ODOC Event, Lucknow



Brajesh Pathak

Deputy Chief Minister, Uttar Pradesh

Baati Chokha Lucknow Restaurant Launch Event



Ravi Kishan

Actor & Member of Parliament

MSME & ODOC Event, Lucknow


BBC
NEWS
Race Across the World





Ravi Kishan

Actor & Member of Parliament

Baati Chokha Gorakhpur Restaurant | NDTV





Gangadhar Dubey

Owner, Baati Chokha Restaurant

Featured: Doordarshan (Uttar Pradesh) & Gorakhpur Live

अमर उजाला

Gorakhpur city

31-08-2026

- 273209 | 8081209500, 7607777650 You Future Ready

उद्योगों के लिए सुरक्षित क्षेत्र बन चुका है गोरखपुर

लघु उद्योग, स्थानीय उत्पाद और पर्यटन को बढ़ावा देने के लिए उद्योग संवाद में बोले बांसी विधायक जय प्रताप

संवाद न्यूज एजेंसी

गोरखपुर। सिद्धार्थनगर जिले के बांसी से विधायक जय प्रताप सिंह ने कहा कि गोरखपुर उद्योगों के लिए सुरक्षित और अनुकूल क्षेत्र बन चुका है। औद्योगिक क्षेत्र का लगातार विस्तार हो रहा है।

वे रविवार को राष्ट्रीय जन उद्योग व्यापार संगठन की ओर से राष्ट्रीय लघु उद्योग दिवस के अवसर पर रविवार को मोहद्दीपुर स्थित निजी स्थित में दो दिवसीय एमएसएमई, ओडीओपी एंड टूरिज्म कॉन्क्लेव-2026 के तहत उद्योग संवाद के शुभारंभ पर बतौर मुख्य अतिथि संबोधित कर रहे थे।

मेयर डॉ. मंगलेश श्रीवास्तव ने कहा कि वर्ष 2017 से पहले गीडा क्षेत्र वीरान नजर आता था लेकिन मुख्यमंत्री योगी आदित्यनाथ के नेतृत्व में गोरखपुर में औद्योगिक विकास की नई तस्वीर सामने आई है। आज गोरखपुर में प्रवेश करते ही गीडा का विकास दिखाई देता है।

सदर सांसद रवि किशन ने कहा कि विकसित भारत के निर्माण में सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम (एमएसएमई), ओडीओपी और पर्यटन की विशेष भूमिका है। कमिश्नर इंद्र विक्रम सिंह ने कहा कि गोरखपुर और पूर्वांचल में लघु उद्योग और पर्यटन के विकास की असीम संभावनाएं हैं। क्षेत्र में आधारभूत ढांचे का लगातार विकास हो रहा है जिससे औद्योगिक गतिविधियों को गति मिल रही है। मुख्य अतिथि सिद्धार्थनगर जिले के बांसी से विधायक जय प्रताप सिंह ने कहा कि गोरखपुर उद्योगों के लिए सुरक्षित और अनुकूल क्षेत्र बन चुका है।



मोहद्दीपुर स्थित होटल में आयोजित कॉन्क्लेव में उपस्थित लोग। संवाद

बोले उद्यमी और व्यापारी



इस तरह के कार्यक्रम होने चाहिए जिससे छोटे उद्यमियों को हौसला मिल सके। मेरी वर्ष 2013 में कुशीनगर में राइस मिल शुरू किया था। - चंद्र प्रकाश गुप्ता



सरकार उद्यमियों को बढ़ावा दे रही है। तारामंडल में बाटी-चोखा का कारोबार 2023 में शुरू किया था। लोन भी आसानी से मिला। - स्पन्निल पाठक

ये हुए सम्मानित

कार्यक्रम में पूर्वांचल के स्थानीय उद्यमियों चंद्र प्रकाश गुप्ता, प्रदीप सिंह, सुनील मोहन गुप्ता, रीतेश अग्रहरि, विवेक अग्रहरी, मनीष कुमार दुबे, निहारिका त्रिपाठी, रामकृष्ण गुप्ता, स्वप्निल पाठक, वेद प्रकाश समेत कई उद्यमियों को उद्यम अवार्ड देकर सम्मानित किया गया।

राज्य महिला आयोग की उपाध्यक्ष चारु चौधरी ने कहा कि उद्योग और व्यापार के क्षेत्र में महिलाएं-पुरुषों के साथ कदम मिलाकर चल रही हैं। इस दौरान पूर्वांचल संवाद पत्रिका का भी विमोचन हुआ। कार्यक्रम में भारत सरकार के वाणिज्य व उद्योग मंत्रालय के सहायक महानिदेशक राजन जोशी, उपनिदेशक पर्यटन गोरखपुर जोन आरपी यादव, राष्ट्रीय जन उद्योग व्यापार संगठन के राष्ट्रीय अध्यक्ष अमित गुप्ता, लोक गायक राकेश उपाध्याय और महिला प्रमुख अनीता अग्रवाल आदि मौजूद रहीं।

यूपी दिवस पर गोरखपुर के 'लिट्टी चोखा' की बहार : 24 से 26 जनवरी तक चलने वाले यूपी दिवस में गोरखपुर का खास व्यंजन 'लिट्टी-चोखा' भी खाने को मिलेगा. राज्य सरकार ने ODOC के तहत गोरखपुर के बाटी- चोखा (लिट्टी चोखा) का चयन किया है. लखनऊ के राष्ट्र प्रेरणा स्थल में बाटी चोखा रेस्टोरेंट अपना स्टाल लगा रहा है. एमएसएमई विभाग ने जन भावनाओं और स्थानीय संस्कृति को ध्यान में रखते हुए इस व्यंजन का चयन किया है.

सहायक उपायुक्त उद्योग रोशन आंबेडकर ने बताया, इस पहल से स्थानीय दुकानदारों को न सिर्फ बड़ा मंच मिलेगा, बल्कि 'ब्रांड गोरखपुर' को भी मजबूती मिलेगी. बाटी चोखा जैसे व्यंजन को सरकारी आयोजन में स्थान मिलने से भविष्य में फूड टूरिज्म यानी कि खाद्य पर्यटन के अवसर मिलेंगे. संचालक गंगाधर दुबे ने बताया कि यह उनके लिए बेहद ही खास अवसर है जब, वह यूपी के स्थापना दिवस पर होने वाले आयोजन में पूर्वांचल के इस खास व्यंजन को लोगों के बीच परोसन करेंगे

Our venture, Baati-Chokha, was prominently highlighted by Amar Ujala (Gorakhpur edition) during the MSME, ODOP & Tourism Conclave 2026 as a successful model of regional business growth. Founder Swapnil Pathak showcased how strategic government support and MSME initiatives enabled the expansion of our authentic culinary brand in Taramandal.

Beyond food, Baati Chokha is committed to creating a positive impact through its foundation, supporting health, community welfare, and social initiatives. Its work has also received attention across media, reflecting the brand's growing role in promoting Indian food, culture, and meaningful community engagement.

Delicacies of districts tempt taste buds at ODOC pavilion, uphold UP culinary heritage

Shailvee Sharda
@timesofindia.com

Manoj Chhabra



Visitors enjoy local cuisine at ODOC stalls

Lucknow: Foods, flavours and memories passed down through generations took centre stage at One District One Cuisine (ODOC) pavilion up at Rashtra Prerna Sthal to mark the three-day Uttar Pradesh Diwas celebrations.

Officially launched on Saturday, cultural and tourism initiative ODOC aims to promote UP's diverse traditional food heritage. A signature dish from each district—reflecting its history, ingredients and culinary traditions—is being showcased to help scale up local businesses and generate employment.

Each stall represents stories of legacy, migration, resilience and new aspirations. Kshitij Swaroop, a fifth-generation entrepreneur from Mainpuri, whose family has been selling soan papdi for over a century and is also associated with national campaign to promote millets through bajra laddus, said, "We are a 125-year-old entity employing 200 people and ODOC has given us achance to think bigger."

Hapur stall is represented by Raju Parekh, whose great-great-grandfather's brand of handmade papads, Pandit Gangajali Papadwale, was launched in in 1851. Parekh's ancestor migrated from Rajasthan and rebuilt his life after leaving his native village following dispute with a regal employer.

"Our family legacy of women-led home production aligns naturally with the Modi-Yogi emphasis on women empowerment," Parekh said, adding, "The platform helps us connect with Gen Z. We want them to know that papad is a far healthier fast food, ready in 20 seconds, quicker than instant noodles."

From Jaunpur came the famed imarti of Beniram Debi Prasad, a shop started in 1855 by brothers Beniram and Debi Prasad. Ashish Gupta, a fifth-generation owner, said the recipe remained unchanged for nearly 170 years. "That's why our imarti melts in the mouth. The scheme will help us reach connoisseurs in many other cities," he said.

Unnao is represented by gulab jamun from Chaklavan village, which proved to be a crowd favourite. Vivek Kumar, who runs the stall, said the initiative could help secure future of his son Aditya. The younger entrepreneur, in turn, saw ODOC as a launchpad for expansion. "People often fear losses and liabilities while thinking of scaling up, but official patronage reduces the risk significantly. I will now give my dreams a shot," said Aditya.

Chandauli's official entry was its nutritionally rich black rice, showcased by Chandauli Kala Chawal Krishak Samiti, a farm producer organisation. "We are a group of small farmers and hope the scheme will help us find more takers and better markets," said member farmer Ram Asrey Kumar Pal.

Gorakhpur's Gangadhar Dubey, promoting baati chokha as comfort food, said the initiative would strengthen his franchise model. "I returned home during the pandemic after working in Bengaluru. This Purvanchal staple has power to win hearts, and ODOC will make the journey easier," he said.

The pavilion also had sellers of the popular Agra ka petha, Mathura ka peda, Farrukhabad ki dalmoth, Pratapgarh's amla burfee and laddus and pickles from Kanpur. Gazak from Meerut and revdi from Lucknow also mark presence at the pavilion.

Baati Chokha's founder Gangadhar Dubey highlighted in The Times of India how the government's ODOC initiative is driving the restaurant's franchise expansion and scaling Purvanchal's regional comfort food state-wide.

गोरखपुर की लिट्टी खाने को उमड़ी भीड़

गोरखपुर की लिट्टी-चोखा के स्टॉल पर भीड़ जुटी। मालिक गंगाधर दुबे ने बताया कि वे इसे सड़क किनारे की डिश से आगे बढ़ाकर रेस्टोरेंट ब्रैंड बना रहे हैं। उन्होंने आईटी की नौकरी छोड़कर तारामंडल व गोरखनाथ मंदिर के पास आउटलेट खोला। अच्छा रेस्पॉन्स मिल रहा है।

Massive crowds gathered at Gorakhpur's Litti-Chokha stall as founder Gangadhar Dubey successfully transitioned the regional staple from roadside food into a thriving restaurant brand across Taramandal and Gorakhnath Temple outlets.



BUDGET 2026 | UP NEWS | VARANASI NEWS | LUC

उत्तर प्रदेश
Uttar Pradesh

लाइव | राज्य | भारत | चैंपियन | मनोरंजन

ETV Bharat / State

यूपी दिवस आज; जानिए यूनाइटेड प्रोविंस से उत्तर प्रदेश बनने की कहानी, ODOC में गोरखपुर के लिट्टी-चोखा ने बनाई जगह

राष्ट्र प्रेरणा स्थल में आज यूपी दिवस का आयोजन किया जाएगा, कार्यक्रम में गृह मंत्री अमित शाह मुख्य अतिथि होंगे.

76 साल का हुआ यूपी. (Photo Credit; ETV Bharat)

ETV Bharat highlighted Gorakhpur's Baati Chokha as a key featured cuisine selected under the government's ODOC initiative during the UP Diwas celebrations at Rashtriya Prerna Sthal, showcasing the brand's prominent role in representing regional culinary identity



{ UP'S FLAVOURS }

Litti chokha to Banarasi paan and beyond

Shikhar Shukla
shikhar.shukla@htlive.com

LUCKNOW: Union home minister Amit Shah launched the 'One District–One Cuisine' (ODOC) scheme at the Uttar Pradesh Diwas celebrations at Rashtra Prerna Sthal, on Saturday, marking a new push to promote and preserve the state's rich and diverse culinary heritage.

Modelled on the successful 'One District, One Product' (ODOP) programme, the ODOC initiative aims to identify, preserve and promote 75 traditional cuisines and food products — one from each district of Uttar Pradesh, seeking to give district-specific food and beverage specialities a distinct identity, while opening avenues for branding, employment and culinary tourism. The ODOC food court quickly emerged as one of the biggest crowd-pullers on the opening day. Though only 35 stalls were operational — against the proposed 75 — visitors thronged the section to sample signature dishes from across the state.

Litti chokha FILE

A wide range of sweets and savouries showcased the culinary map of Uttar Pradesh. Lucknow offered rewdi and gajak, Auraiya presented balushahi, Agra drew crowds with its famous petha, and Unnao served kala jamun. Bareilly displayed sewaiyan and barfi, while Kanpur City's samosas remained a popular snack. Varanasi stood out with three stalls offering Banarasi paan, tiranga barfi, kachori and thandai. Meerut's gajak also found many takers.

One of the unique attractions was Maharajganj's 'Ram Katori'. Stall operator Sudish Kumar explained that the edible bowl is made from refined flour, fried in ghee and filled with khoya, a preparation that piqued visitors' curiosity and drew long queues.

Moradabad's famous Moradabadi dal also saw brisk sales. Vendor Sonu Kashyap said he had sold nearly 100 bowls by the afternoon. Interestingly, the Gorakhpur stall featured litti-chokha, a dish often associated with neighbouring Bihar. Entrepreneur Gangadhar Dube, who runs multiple outlets in Gorakhpur, said he left a career in IT to pursue his passion for food.

Officials said ODOC is designed to go beyond exhibitions. Its objectives include documentation and preservation of traditional recipes, registration of artisans and halwais, quality standardisation, branding and marketing, and achieving national and international recognition for regional foods.

Artisans will receive training in food packaging, improving shelf life and safe transportation in collaboration with the Indian Institute of Packaging. Entrepreneurs will be encouraged to obtain FSSAI certification, and traditional vendors will be linked to e-commerce platforms.

Hindustan Times featured Gorakhpur's popular litti-chokha stall during the launch of the state's One District-One Cuisine (ODOC) initiative, highlighting entrepreneur Gangadhar Dubey, who left an IT career to scale his restaurant brand across Gorakhpur, as a benchmark for regional culinary entrepreneurship and state-backed expansion.



पूर्वी उत्तर प्रदेश के जायके को अब मिलेगा ग्लोबल प्लेटफॉर्म

यूपीआईटीएस में लिट्टी-चोखा, लहसुन वाले छोले-समोसे, खुरमा और रामकटोरी का दिखेगा जलवा

SPECIAL

यूपी इंटरनेशनल ट्रेड शो

ग्रेटर नोएडा के इंडिया एक्सपो सेंटर एंड मार्ट में 25 से 29 सितंबर तक आयोजित होने वाले 'यूपी इंटरनेशनल ट्रेड शो' (यूपीआईटीएस) में इस बार गोरखपुर मंडल के पारंपरिक व्यंजनों का भी जलवा देखने को मिलेगा. ओडीओसी के तहत चयनित गोरखपुर, देवरिया, कुशीनगर और महराजगंज के विशिष्ट व्यंजनों के विशेष स्टॉल लगाए जाएंगे. इसके जरिए स्थानीय खानपान को बड़ा बाजार मिलने के साथ पूर्वांचल के इन पारंपरिक व्यंजनों को देश-विदेश में पहचान दिलाने की तैयारी है.

छह कारोबारियों का चयन

यूपी इंटरनेशनल ट्रेड शो में देश-विदेश से आने वाले आगंतुक और कारोबारी पूर्वांचल के पारंपरिक भोजन और मिठाइयों का स्वाद चख सकेंगे. उद्योग विभाग के संयुक्त आयुक्त गौरव मिश्रा के अनुसार, ट्रेड शो के फूड कोर्ट में गोरखपुर मंडल के चुनिंदा व्यंजनों के लिए अलग से विशेष क्लस्टर और स्टॉल तैयार किए जा रहे हैं. इसका मुख्य उद्देश्य स्थानीय खानपान संस्कृति को वैश्विक पहचान दिलाना, पारंपरिक कारोबारियों को बड़ा बाजार उपलब्ध कराना और प्रदेश में 'फूड टूरिज्म' को गति देना है. यूपीआईटीएस के लिए गोरखपुर से लिट्टी-चोखा व लहसुन वाले छोले-समोसे, महराजगंज से रामकटोरी, कुशीनगर से लाल पेड़ा, छेना का खुरमा व केले के चिप्स और देवरिया से लिट्टी-चोखा व मालपुआ का चयन किया गया है. इन व्यंजनों के स्टॉल लगाने के लिए कुल छह कारोबारियों का चयन किया गया है.

GORAKHPUR (19 Sep): पूर्वी उत्तर प्रदेश के गोरखपुर मंडल की माटी की सोंधी सुगंध और यहां के देसी, पारंपरिक लजीज पकवान अब सिर्फ गलियों और चौराहों तक सीमित नहीं रहेंगे, बल्कि ग्लोबल पहचान हासिल करेंगे. सीएम योगी आदित्यनाथ की महत्वाकांक्षी योजना ओडीओसी (एक जनपद एक व्यंजन) के प्रोत्साहन से ये पकवान अंतरराष्ट्रीय पटल पर दुनिया भर के खरीदारों और पर्यटकों की जुबान पर छाने के लिए तैयार हैं. गोरखपुर के लिट्टी-चोखा और लहसुन वाले छोले-समोसे से लेकर महराजगंज की रामकटोरी और कुशीनगर के लाल पेड़े तक, पूर्वांचल का देसी स्वाद अब बड़े मंच पर पहुंचने जा रहा है.

पूर्वांचल की विशिष्ट पहचान

चयनित व्यंजनों की विशेषता की बात करें तो लिट्टी-चोखा यहां के लोगों की खास पसंद है. सतू, अजवाइन, मंगरैल और शुद्ध सरसों के तेल में सने मसालों के साथ कंडे की आंच पर पकी और देसी घी में चुपड़ी लिट्टी और बैंगन-टमाटर व आलू का भुना चोखा पूर्वांचल की विशिष्ट पहचान है. इसे अंतरराष्ट्रीय ट्रेड शो में पारंपरिक अंदाज में परोसा जाएगा. गोरखपुर का एक अन्य व्यंजन लहसुन वाला छोला-समोसा छोले में साबुत लहसुन की प्रचुर मात्रा के कारण लगातार प्रसिद्धि बटोर रहा है. इसका विशिष्ट जायका देश-विदेश के मेहमानों के लिए आकर्षण का केंद्र बनेगा. इसी तरह कुशीनगर जिले के पेड़ा और छेना से बनने वाला खुरमा तथा महराजगंज जिले के मिठौरा बाजार की रामकटोरी की मिठास भी ट्रेड शो में छाप छोड़ने को तैयार है.

खानपान संस्कृति को मिलेगी नई प्रतिष्ठा

यूपीआईटीएस में लिट्टी-चोखा का स्टॉल लगाने के लिए चयनित गोरखपुर के गंगाधर दूबे का कहना है कि सरकार की इस पहल से केवल स्वाद ही नहीं, बल्कि पूर्वी उत्तर प्रदेश की खानपान संस्कृति को भी नई प्रतिष्ठा मिलेगी. यूपीआईटीएस का मंच साबित करेगा कि पूर्वांचल का स्वाद केवल घरेलू रसोई या ढाबों तक सीमित नहीं, बल्कि यह दुनिया भर के फूड लवर्स के दिलों को जीतने का दम रखता है. वहीं, लहसुन वाले छोले-समोसे का स्टॉल लगाने के लिए चयनित चौरीचौरा के चंद्रकेश प्रजापति का मानना है कि यूपीआईटीएस में स्थान मिलने के बाद खानपान के कारोबार में लगे ग्रामीण और कस्बाई हुनरमंदों की आर्थिकी भी सुधरेगी.

यूपीआईटीएस के लिए चयनित

- चंद्रकेश प्रजापति – मेसर्स चंद्रकेश हलवाई, चौरीचौरा, गोरखपुर – लहसुन वाले छोले-समोसे
- गंगाधर दूबे – मेसर्स बाटी चोखा, गोरखपुर – लिट्टी-चोखा
- सुदीस कुमार – मेसर्स महेंद्र जी रामकटोरी वाले, मिठौरा बाजार, महराजगंज – रामकटोरी (खोवा आधारित मिठाई)
- वेद प्रकाश राय – मेसर्स बाटी चोखा रेस्टोरेंट, कसया रोड, देवरिया – बाटी-चोखा, मालपुआ
- सन्नी महेशिया – मेसर्स कृष्णा स्वीट हाउस, हाटा, कुशीनगर – लाल पेड़ा, छेना खुरमा
- अनुराग तिवारी – मेसर्स शांडिल्य एग्रो प्रोसेसिंग, खड्डा, कुशीनगर – केले के चिप्स

1. ओडीओसी में शामिल गोरखपुर मंडल के पारंपरिक व्यंजनों के लगेंगे स्टॉल

BREAKING NEWS
लिटी की ब्रेकिंग न्यूज से रहें रियल टाइम अपडेट
जुड़िए हमारे वाट्सएप चैनल से
Scan करें या QR code और Follow करें हमारा चैनल.

एक्स के छह स्टूडेंट्स को मिली रिसर्च ग्रांट

Baati Chokha (run by Gangadhar Dubey) has been selected under the ODOC initiative to represent Eastern Uttar Pradesh's traditional cuisine on an international platform at the UP International Trade Show (UPITS 2026) in Greater Noida from September 25–29, 2026.

यूपीआइटीएस में सजेगा मंडल का देसी पकवान

- लिट्टी-चोखा से लेकर रामकटोरी और खुरमा तक चखेंगे मेहमान
- 25 से 29 सितंबर तक इंडिया एक्सपो सेंटर एंड मार्ट में आयोजन

जागरण संवाददाता, गोरखपुर : पूर्वांचल का स्वाद अब स्थानीय बाजारों से निकलकर अंतरराष्ट्रीय मंच तक पहुंचने जा रहा है। गोरखपुर मंडल के पारंपरिक पकवान ग्रेटर नोएडा में होने वाले यूपी इंटरनेशनल ट्रेड शो (यूपीआइटीएस) में देश-विदेश से आने वाले खरीदारों और पर्यटकों को अपनी ओर आकर्षित करेंगे। 25 से 29 सितंबर तक इंडिया एक्सपो सेंटर एंड मार्ट में आयोजित होने वाले ट्रेड शो में गोरखपुर, देवरिया, कुशीनगर और महराजगंज के पारंपरिक व्यंजनों के स्टाल लगाए जाएंगे।

एक जनपद एक व्यंजन (ओडीओसी) योजना के तहत चयनित इन पकवानों को पहली बार इतने बड़े व्यावसायिक मंच पर प्रस्तुत करने की तैयारी है। गोरखपुर से लिट्टी-चोखा और लहसुन वाले छोले-समोसे, देवरिया से लिट्टी-चोखा और मालपुआ, कुशीनगर से लाल पेड़ा, छेना का खुरमा और केले के चिप्स तथा महराजगंज से रामकटोरी को प्रदर्शित किया जाएगा। इनके लिए मंडल से छह कारोबारियों का चयन किया गया है।

स्वाद के साथ कारोबार का भी विस्तार : ट्रेड शो में व्यंजनों की प्रस्तुति का मकसद केवल लोगों को पूर्वांचल के स्वाद से परिचित कराना नहीं है। इसके जरिए स्थानीय कारोबारियों को नए बाजार और संभावित खरीदारों से जोड़ने की भी तैयारी है। उद्योग विभाग के संयुक्त आयुक्त गौरव मिश्रा के अनुसार फूड कोर्ट में गोरखपुर मंडल के व्यंजनों के लिए विशेष क्लस्टर और स्टाल तैयार किए जा रहे हैं। इससे स्थानीय खानपान को व्यापक बाजार मिलने के साथ फूड टूरिज्म को भी बढ़ावा मिलने की उम्मीद है।

यूपीआइटीएस के लिए चयनित कारोबारी व व्यंजन

1. **चंद्रकेश प्रजापति**- मेसर्स चंद्रकेश हलवाई चौरीचौरा गोरखपुर, लहसुन वाले छोले समोसे।
2. **गंगाधर दूबे**- मेसर्स बाटी चोखा गोरखपुर, लिट्टी चोखा।
3. **सुदीस कुमार**- मेसर्स महेंद्र जी रामकटोरी वाले मिठौरा बाजार महराजगंज, रामकटोरी (खोवा आधारित मिठाई।
4. **वेद प्रकाश राय**- मेसर्स बाटी चोखा रेस्टोरेंट कसया रोड देवरिया, बाटी चोखा, मालपुआ।
5. **सन्नी महेशिया**- मेसर्स कृष्णा स्वीट हाउस हाटा कुशीनगर, लाल पेड़ा, छेना खुरमा।
6. **अनुराग तिवारी**- मेसर्स शांडिल्य एग्रो प्रोसेसिंग खड्डा कुशीनगर, केले के चिप्स।

कस्बाई हुनर को मिलेगा बड़ा बाजार : लिट्टी-चोखा के स्टाल के लिए चयनित गोरखपुर के गंगाधर दूबे के अनुसार अंतरराष्ट्रीय ट्रेड शो में पारंपरिक व्यंजन पहुंचना स्थानीय खानपान कारोबार के लिए बड़ा अवसर है। लहसुन वाले छोले-समोसे के स्टाल के लिए चयनित चौरीचौरा के चंद्रकेश प्रजापति का कहना है कि ऐसे मंच पर जगह मिलने से कस्बों और ग्रामीण क्षेत्रों में पारंपरिक खानपान से जुड़े कारोबारियों को नए ग्राहक मिलेंगे।

Dainik Jagran reported that Baati Chokha, founded by Gangadhar Dubey, has been selected under the ODOC initiative to represent authentic Purvanchal flavors at the UP International Trade Show (UPITS 2026) in Greater Noida from September 25–29, 2026

कस्बाई हुनर को मिलेगा बड़ा बाजार

लिट्टी-चोखा के स्टाल के लिए चयनित गोरखपुर के गंगाधर दूबे के अनुसार अंतरराष्ट्रीय ट्रेड शो में पारंपरिक व्यंजन पहुंचना स्थानीय खानपान कारोबार के लिए बड़ा अवसर है। इससे पूर्वी उत्तर प्रदेश की भोजन संस्कृति को नई पहचान मिलने के साथ कारोबार को भी विस्तार मिल सकता है।

लहसुन वाले छोले-समोसे के स्टाल के लिए चयनित चौरीचौरा के चंद्रकेश प्रजापति का कहना है कि ऐसे मंच पर जगह मिलने से कस्बों और ग्रामीण क्षेत्रों में पारंपरिक खानपान से जुड़े कारोबारियों को नए ग्राहक और बाजार मिलेंगे। यूपीआइटीएस में पूर्वांचल के व्यंजनों की प्रस्तुति से स्थानीय स्वाद को व्यापक पहचान मिलने की उम्मीद है।

गोरखपुर मंडल से यूपीआईटीएस के लिए चयनित कारोबारी व उनके व्यंजन

1.**चंद्रकेश प्रजापति**- मेसर्स चंद्रकेश हलवाई चौरीचौरा गोरखपुर, लहसुन वाले छोले समोसे।

2.**गंगाधर दूबे**- मेसर्स बाटी चोखा गोरखपुर, लिट्टी चोखा।

3.**सुदीस कुमार**- मेसर्स महेंद्र जी रामकटोरी वाले मिठौरा बाजार महराजगंज, रामकटोरी (खोवा आधारित मिठाई।

हिन्दुस्तान

पूर्वी यूपी के पकवान को अब मिलेगी वैश्विक पहचान

गोरखपुर, प्रमुख संवाददाता।
गोरखपुर मंडल के देसी पारंपरिक लजीज पकवानों को अब ग्लोबल पहचान मिलेगी। मुख्यमंत्री योगी आदित्यनाथ की महत्वाकांक्षी योजना ओडीओसी (एक जनपद एक व्यंजन) के प्रोत्साहन से ग्रेटर नोएडा के इंडिया एक्सपो सेंटर एंड मार्ट में 25 से 29 सितंबर तक आयोजित होने वाले 'यूपी इंटरनेशनल ट्रेड शो' (यूपीआईटीएस) में इस बार गोरखपुर मंडल के पारंपरिक व्यंजनों का भी जलवा दिखेगा।
यूपीआईटीएस में, ओडीओसी के [illegible] कुशीनगर और महराजगंज के विशिष्ट व्यंजनों के विशेष स्टॉल [illegible]

चयनित कारोबारी व उनके व्यंजन

- **चंद्रकेश प्रजापति**- मेसर्स चंद्रकेश हलवाई चौरीचौरा गोरखपुर, लहसुन वाले छोले समोसे।
- गंगाधर दूबे- मेसर्स बाटी चोखा गोरखपुर, लिट्टी चोखा।
- सुदीस कुमार- मेसर्स महेंद्र जी रामकटोरी वाले मिठौरा बाजार महराजगंज, रामकटोरी (खोवा आधारित मिठाई।
- वेद प्रकाश राय- मेसर्स बाटी चोखा रेस्टोरेंट कसया रोड देवरिया, बाटी चोखा, मालपुआ।
- सन्नी मद्देशिया- मेसर्स कृष्णा स्वीट हाउस हाटा कुशीनगर, लाल पेड़ा, छेना खुरमा।
- अनुराग तिवारी- मेसर्स शांडिल्य एग्रो प्रोसेसिंग खड्डा कुशीनगर, केले के चिप्स।

उद्योग विभाग के संयुक्त आयुक्त गौरव मिश्रा के अनुसार ट्रेड शो के [illegible] चुनिंदा व्यंजनों के लिए अलग से विशेष क्लस्टर और स्टाल तैयार किए [illegible]

सरकार की इस पहल से केवल स्वाद ही नहीं, बल्कि पूर्वी उत्तर प्रदेश की खानपान संस्कृति को भी नई प्रतिष्ठा मिलेगी। यूपीआईटीएस का मंच साबित करेगा कि पूर्वांचल का स्वाद दुनिया भर के फूड लवर्स के दिलों को जीतने का दम रखता है।
– **गंगाधर दूबे**, लिट्टी चोखा



यूपीआईटीएस में स्थान मिलने के बाद खानपान के कारोबार में लगे मेरे जैसे ग्रामीण और कस्बाई हुनरमंदों की आर्थिक हालत में सुधार आएगा। मेले में हम अपने व्यंजन के स्वाद से सभी को आकर्षित करेंगे।
– **चंद्रकेश प्रजापति**, लहसुन छोला समोसा



स्थानीय खानपान संस्कृति को वैश्विक पहचान दिलाना, पारंपरिक कारीगरों को बड़ा बाजार उपलब्ध कराना और प्रदेश में 'फूड टूरिज्म' को गति देना है।

यूपीआईटीएस के लिए गोरखपुर से लिट्टी चोखा व लहसुन वाले छोले समोसे, महराजगंज से रामकटोरी, कुशीनगर से लाल पेड़ा, छेना का खुरमा व केले के चिप्स और देवरिया से लिट्टी चोखा व मालपुआ का चयन किया गया है। इन व्यंजनों के स्टाल लगाने को कुल छह कारोबारी चयनित हैं। पूर्वी यूपी के पकवान को [illegible]

Hindustan covered how Baati Chokha, represented by Gangadhar Dubey, has been selected for the UP International Trade Show (UPITS 2026) in Greater Noida from September 25–29, 2026, positioning Eastern UP's culinary heritage on a global stage to drive commercial growth and food tourism.