

## Olaszországi út, Grado! 2018.10.28-2018.11.03.

### Tisztel Vendéglátói iskola.

Én azzal kezdeném, hogy nagyon szépen köszönöm a lehetőséget, hogy részt vehettem a programban és végig csinálhattam az egy hetes tervezett program csomagot, ami az idő hiánya végett kicsit sűrű volt, de annál izgalmasabb.

Sok-sok programon vettünk részt, voltak olyanok amik kifejezetten érdekeltek, de volt olyan is ami annyira nem érdekelt, de ugyan úgy meghallgattam, hisz mindig azt mondják az ember holtig tanul attól, hogy nem érdekel valami még tanulhatok róla újdolgokat. (Ezt tettem én is).

A letelepülésen kezdeném a beszámolómat. Vasárnap útnak indultunk számomra az idegenbe, hisz Olaszországban még nem voltam, de aki volt az mindenki azt mondta nagyon jó lesz, nagyon vendég szeretőek az olaszok. A buszról többeket is ismertem, de többen voltak azok akiket az út során ismertem meg, szerintem nagyon jó kis csapattal csináltuk végig a hetet. Vasárnap délután 16.00 körül érkeztünk meg a szállásunkra, ami Gradoban volt egy kis 3\*-os családi Hotelben. Az este folyamán volt egy megbeszélés amin kötelező volt a részvétel, hisz az egész heti programot mondták el, hogy mikor hova megyünk és mit fogunk csinálni, illetve miről is szól ez a program.

Eljött a hétfő reggel, mindenki gyorsan megreggelizett és indultunk is az Aquileia-i Cocambo multifunkcionális konyhába ahol csokoládé leckéket vettünk illetve kicsit megismerkedtünk a hellyel, hisz egész héten állandó vendégei leszünk. Nagyon szimpatikus volt itt is a fogadtatás és látszódtott hogy szívvel lélekkel csinálják azon kívül, hogy ez még szakértelemmel is párosult. Én magam is a vendéglátásban dolgozom, bár én se nem cukrász, se nem szakácsként vagyok jelen a szakmában, hisz én maximum felszolgálom az említett szakmák készítményeit, de nem árt, ha az ember bele lát egy két dologba maximum otthon elkészítem amit tanultam.



A csokoládé leckék után, elmentünk ebédezni a Cadibon étteremben, ahol helyi dolgokkal dolgoznak és ez adja a hely különlegességét. Az ebéd után egy nagyon színvonalas programra mentünk, a Nonino család Grappa főzdéjébe, ami mint kiderült nagyon híres Olaszországban. Kis családi vállalkozásból nőtte ki magát. A kezdeti bemutató után elmentünk a Nonino birtokra ahol grappa kóstolóval folytatódott a programunk. Én nem nagyon vagyok oda az alkoholokért így a grappáért sem, de illat anyagra nagyon jók voltak és utólagosan már azt is tudom mondani, hogy a hét legszebb

és legszínvonalasabb programja volt számomra. Aki ott volt az tudja, hogy engem nagyon érdekeltek a számok minden vállalkozás esetében így itt is kiderült, hogy éves szinten 1.000.000 palack grappát gyártanak. Egy hozzávetőleges átlag számítással az is kiderült, hogy kb 25-30 millió euro az amiből gazdálkodik ez a családi vállalkozás.



Ahogy vég lett a program, mentünk vissza Gradoba a szállásunkra, ahol kezdetét vett az, hogy minden este megbeszéljük az az napi dolgokat ki, mit, hogy látott illetve van e kérdése valakinek az itt feltehető.

Kedden szokásos reggelinkkel kezdtünk, utána mentünk San Daniele del Friuli-be. Ahol egy kis kézműves sonkagyárat néztünk meg. Nagyon érdekes volt látni, hisz nagyon imádom a sonkákat, de ami itt készül az teljesen más eljárású mint az otthoni megszokott sonkák. Az ebédünk is itt volt, így egyből meg is kóstolhattuk, szerintem finom volt, de ha lehet választani szerintem én maradok a jól megszokott magyar eljárású füstölt sonkánál. ☺ Érdekesség képen itt is megtudhattuk, hogy kb éves szinten 6000 sonkát gyártanak, ami egyáltalán nem sok, de ennek ellenére még is megéri így csinálni nekik. Kb 2-3 millió € az éves költségvetésük, ami a Grappa céghez képest csak töredéke.



A sonkagyár után ismét a Cocamboba mentünk, ahol folytattuk az elméleti és gyakorlati órát. Utána vissza Gradoba, ahol jött az esti megbeszélés. Utána vacsi 20.00 tól ami a mi asztalunknál állandó nevetéssel telt.

Újabb nap kezdődött a Szerdával, itt megint reggeli a nap elején, aztán én vettem a bátorságot és még mielőtt elindultunk volna a napi programra megmártóztam a tengerben ami elsőre hidegnek tűnt, de 1-2 perc múlva egész elviselhető volt. A napi programunk egy tenyésztő farm volt ahol bio gazdaság folyt. Itt megismerkedhettünk kicsit a sajt gyártással és a farm életével is. Utána mentünk megint a Cocambo céghez főzés órára. Ez a nap volt az ami számomra kicsit úgy mond nem volt annyira érdekes, de ott voltam és láttam ezt is. Az este szokásos volt megbeszélés és vacsi.

Csütörtökön csak fél nap volt betervezve, az így kicsit könnyebb volt. Természetesen a Cocamboba mentünk befejeztük a főző leckéket és délután szabad foglalkozás volt, így alkalmunk nyílt, hogy Gradot is kicsit megismerjük.



Elérkeztünk az utolsó előtti naphoz ami számomra úgy mond a legnagyobb várakozással várt nap volt, hisz itt volt az, hogy az én szakmám is megjelent már kicsit. El látogattunk a Hotel Astoriába, nagyon szép volt, hisz nagyon híres Hotel láncról van szó, bár meg kell jegyeznem a szakmai elvárásaimnak nem nagyon felelt meg. Több olyan dolog is szemet szúrt amit ilyen szinten nem szabad elkövetni, de ennek ellenére a hotel szép volt. A kirándulásunk ezek után egy helyi borászathoz vezetett, ami szerencsére nem csak nekem szúrt szemet, hogy még van mit tanulnia a fiatal borásznak. Pedig hozzá teszem én nem is iszom bort. Lehet sok minden kukacoskodásnak tűnik, de én mindent próbáltam szakmai szemmel nézni és nem csak mint egy turista. 15 év vendéglátásban sok mindent lát az ember.

Ennek ellenére amiket végig néztünk a héten mind, mind érdekes volt a maga nyelvén és úgy néz ki hogy itt működik is Olaszországban. A tanulságokat vonjuk le a hétből, amit ott is hangoztattam mind olyan vállalkozás volt amit itthon is lehet csinálni csak kell hozzá egy jó marketing és persze egy ötlet amin elindulj. Bele kell vágni, mert ha nem próbáljuk meg nem is fog működni.

Elérkeztünk az utolsó naphoz, reggeli és utána haza indulás. Azért mindenhol jó, de legjobb otthon ezt többen is hangoztattuk a végén. A haza utazás nagyon jó hangulatban telt, hisz eléggé össze kovácsolódtunk az egy hét alatt.

Köszönet a fordításokban Sara Speziani-nak és az idegen vezetésben. Illetve Barbara Bandiziolinak is aki ezt levezényelte.

