

## Beszámoló

Baráth Péter vagyok és szakmai úton vettem részt Gradoban Erasmus+ Mobilitas keretében.

Szakmai gyakorlati munkaközösség vezetőként és szakoktatóként nagy érdeklődéssel vártam az utazást abba az országba és városba, ahová iskolánk tanulói fognak utazni szakmai gyakorlatra.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás tervezett dátuma: 28/10/2018 - 03/11/2018

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet / intézmény:

Név: "A jövő vendéglátóipari szakembereiért" Alapítvány

Ország Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet / intézmény:

Név: MARCO POLO G.E.I.E.

Ország Olaszország

Település: TREVISO

Az előzetes programtervek alapján is már úgy gondoltam, hogy nagyon sikeres és professzionális hétnek nézünk elébe. Ezt a megérzésemet csak alátámasztotta az első esti meeting is, ahol egy több pontból álló „mankót” (életstílus, terület, ételkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság) kaptunk azért, hogy egyrészt ezek mentén haladjon az esti élménybeszámoló illetve, hogy a következő napon, napokon, mi alapján érdemes még megfigyelni a látottakat, tapasztaltakat.

Az első napon rögtön egy, a szívemhez közel álló programmal, az olasz cukrászattal ismerkedtünk.

Helyszíne a Cocambo vállalkozás volt, ahol a tulajdonos mutatta be avatott be minket a bonbon készítés rejtelmeibe, illetve készültünk elő a másnapi termékekhez.

Az ebédet egy helyi étterembe költöttük el, ahol helyi ételeket és borokat fogyaszthattunk.

Délután a Noninno grappaüzemben ismerkedtünk a törkölypálinka készítésével és kóstoltunk különböző helyi grappa specialitásokat.

Második nap délelőtt egy családi sonkaüzemben tettünk látogatást, és az ebédünket is itt fogyasztottuk el, ami különböző sonkából, sajtokból és egyéb finomságokból állt.

Délután visszatértünk Cocambo-ba és ismét a cukrásztermékek világában merültünk el, méghozzá úgy, hogy mi magunk is részt vehettünk a sütemény előállításban.

Harmadik nap délelőttjén egy családi biogazdálkodásba tettünk látogatást, ahol sajtot készítenek, de úgy, hogy a hozzávaló tejet a saját tehenészetükben állítják elő. Itt módunk volt saját kezűleg is sajtot készíteni, amelyet a program végén meg is kaptunk. A fent említett tehenészet meglátogatása után egy nagyon finom ebédet kaptunk, amely az ott előállított sajtokból, fagyaltból állt.

Délután a már „szokásosnak” nevezhető Cocambo-i konyhában a főzés vette át a terepet. Sok érdekességet tanultunk az olasz konyha különlegességeiről, és ami még emelte a nap fényét, hogy megismerkedhettünk egy magyar lánnyal is, aki ott dolgozik.

Negyedik nap délelőttjén ugyanitt befejeztük az ételeket és ebédre el is fogyaszthattuk azokat.

Délután kikapcsolódásképp megnéztünk néhány különleges helyszínt Grado-ban és Aquilea-ban.

Ötödik napon egy nagyon tartalmas és tanulságos beszélgetés után átadták a diplomákat és fényképek is készültek.

Aznap az ebédünket egy gyönyörű, tengerparti szállodában kaptuk, ahol előtte idegenvezetést kaptunk az épület történelmében, illetve a hotel legszebb részeiben is, miközben szerencsénk volt találkozni egy szakács honfitársunkkal is. A szálloda hetedik emeletéről a csodálatos kilátást, többek között az Adriai tengerre még a zord időjárás sem tudta elrontani.

Délután egy borászatba látogattunk, ahová kacskaringós úton, busszal tudtunk eljutni.

A borkóstoló után lehetőség volt vásárolni is a helyi különlegességekből.

A következő és egyben utolsó nap már a búcsúzás és az utazás jegyében telt, de nagyon szívmengető „utolsó” kép volt a szállodánkról, amint a Marco Polo munkatársai, a tolmács, a szálló tulajdonosa, és a személyzet a lépcsőn állva integet nekünk. Mondhatnánk, hogy ez olyan „protokolláris” lépés volt, de nem...

Éreztük, hogy valóban megkedveltek bennünket, ahogy mi is őket és őszinte volt az „Arrivederci”!

