

Beszámoló

Debreczeni Anna vagyok, szakmai úton vettem részt Gradoban az Erasmus+ Mobilitás keretében résztvevőként 2019.03.24 – 2019.03.30-a között, a Marci Polo G.E.I.E. szervezésében, újságíróként. Az élményeimről megjelent egy cikk a Figyelő c. hetilapban májusban.

Számos programon vettünk részt az öt nap alatt. Ezek közül kiemelkedik az Aquileia-ban, az egykor jelentős római kori kereskedővárosban található a Cocambo nevű multifunkcionális konyha, ahol az ötből négy nap megfordultunk. Ez egy kávézó, csokizó, főzőiskola, bemutatóterem és bolt egyszerre. Piero, a tulajdonos mindössze fél éve, tavaly ősszel nyitotta a műhelyt, amelynek édes részét ő viszi, a klasszikus olasz fogásokon alapuló, mégis ultramodern konyhát pedig Elisabetta séf. Két napon keresztül a bonbonkészítés rejtelseivel ismerkedtünk, további két napig pedig lefőztünk-sütöttünk egy komplett, 6 fogásos ebédet.

Emellett első nap eljutottunk Pavia di Udine nevű községben található az idén éppen húsz éves La Fattoria nevű farmra, ami egy agriturismo, azaz a falusi vendéglátóhely és szállás, és amely a nulla kilométeres gazdálkodás mintapéldája. Ők is komplex szolgáltatásban gondolkodnak: lehet, hogy a legtöbben az étterem miatt jönnek, de minden, ami a tányérra kerül sétatávolságon belül termett: saját sajtjuk, sonkájuk, tésztájuk és kenyerekük van, állatokat tartanak, szőlészetet is vezetnek – emellett helyben termesztik a zöldséget, köztük az épp szezonját kezdő spárgát, de a sört is helyi malátából főzik.

Ugyancsak húsz éve működik a sajtkészítéssel foglalkozó Zoff manufaktúra, ahova kedden mentünk. Itt saját nevelésű, helyi fajtájú (úgynevezett Pezzata Rossa Italiana, azaz olasz vörös foltos) tehének friss tejéből állítják elő a legkülönbébb típusú és ízesítésű sajtokat. Eleinte, évtizedeken át csak tejtermeléssel foglalkoztak, majd az uniós tejkvóta bevezetése miatt öt éve álltak át a sajtkészítésre, így biztosítva a családi üzem hosszú távú fennmaradását és eredményességét. Itt egy mozzarella-hoz közel álló típusú sajtot készítettünk, amit el is vihettünk magunkkal.

Sokaknak személyes kedvence lett az út során a több mint ötven éves múltra visszatekintő Bagatto kézműves sonkakészítő műhely, ahova szerdán látogattunk el. Alapos cégtörténeti bemutató-beszámoló és a sonkaérlelő raktár megtekintése után alkalmunk volt meg is kóstolni a lehelletfinom sonkacsodákat. Gyárnak nem igen lehet nevezni a Bagattot, mert bár az egész folyamat helyben zajlik a disznócombok beérkezésétől az érlelt sonka tárolásáig, és évi hatezer darabos termeléssel a legkisebb üzemek között tartják számon San Daniele városában. Összehasonlításképp: az összes helyi üzemben együtt 2,2 millió sonkát állítanak elő évente. Így is megéri az üzlet, mivel más vásárlói réteget szólítanak meg, és külföldre is szállítanak webshopjukon keresztül. San Daniele egyébként Párma után a leghíresebb sonkakészítő település Olaszországban – különlegessége, hogy füstölésre nincs szükségük, egyedül sót használnak a tartósításra. Ezt az teszi lehetővé, hogy a város egyenlő távolságra fekszik az Alpok hófödte hegyeitől és a tengerparttól, a nedves tengeri és a száraz hegyi levegő ideális klímát biztosít a sonka természetes tartósításának.

Csütörtökön eljutottunk az Acetaia Modolini balzsamecet készítő műhelybe és bemutatóterembe, ahol a gasztronómiai eddig általam kevésbé ismert szeletéhez kerülhettem közelebb. Egészen különleges volt látni a rengeteg különféle típusú hordót, meghallgatni a balzsamecet megszületésének rögzös útját és végül végigkóstolni a több (tíz)éves érlelésű nedűket.

A pénteki nap Grado városa egyik leghíresebb szállodájának, a Grand Hotel Astoriának a felfedezésével telt. Különleges atmoszférájú hely egy száz éves vendéglátó kultúrát vivő intézmény kulisszái mögé látni, remélem egyszer alkalmam lesz megfordulni itt vendégként is.

Minden napot egy rövid értékeléssel zártunk, ami nagyon jó volt az aznapi élmények megbeszélésére, átgondolására és a következő napi programokra való felkészülésre. A heti program végén még tesztet is kitöltöttünk, amelyen úgy emlékszem mindenki átment.

Összességében egy életre szóló élményt szereztem a csodálatos helyszíneknek, embereknek, és természetesen a kiváló szervezésnek köszönhetően.

Debreczeni Anna