

Beszámoló

Szőke Anikó vagyok, szakmai úton vettem részt 2018. október 28.-tól november 3.-ig Gradoban az Erasmus+ Mobilitás keretében. Küldő szervezet/intézmény: „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány. Település: Szekszárd. Vendéglátó elméletet oktató tanárként vettem részt az úton. Szerettem volna az ismereteimet bővíteni, új látásmódot megtapasztalni, illetve megismerkedni azokkal a vállalkozásokkal ahol iskolánk tanulói fogják majd a szakmai gyakorlatukat teljesíteni.

Az első nap csokoládés leckét kaptunk az aquileia-i COCAMBO multifunkcionális konyhájában, melyet Piero Zerbin cukrász mester és egyben a centrum tulajdonosa tartott. Megismerkedtünk az olasz tradicionális cukrász készítményekkel, majd a csokoládé lecke alapján bonbont készítettünk. A termékek elkészítési technológiájából adódóan másnapra tolódtott a kóstolás, illetve a következő lecke előkészítése. Az ebédet San Giovanni al Natisone-ba, a „0” kilométeres tipikus friulis konyha „Osteria Cadibon” étteremben fogyaszthattuk el, ahol megismerkedhettünk a helyi kiváló alapanyagokkal.

A délután folyamán a *NONINO Grappa e distillati* látogatása történt meg. "A desztilláció művészete a Nonino család 1897 óta kiváltsága". 2 órás történelmi és technikai magyarázatot kaptunk a desztillátumokról, melyet egybekötötték a konyhai felhasználásával is. A bemutató közben a párlatokat szakszerűen kóstoltatták velünk. A hely szépsége és termékek minősége mindnyájunkat lenyűgözött.

Az utazásunk második napján busszal utaztunk a San Daniele del Friuli-be ahol a BAGATTO artizán sonkagyár látogatása történt meg, amelyet a San Daniele del Friuli nyers sonkájának butikájának neveznek. Vásárlási lehetőséget biztosítottak a cég üzletében. A finom ebédet a BAGATTO sonkagyár kóstolósobájában fogyaszthattuk el.

A délután folyamán ismét a cukrász leckét kaptunk, ahol az olasz kréme és sütemények elkészítésével ismerkedtünk meg technológiákkal.

A harmadik nap délelőttjén a “ZOFF FORMAGGI” Tenyősztó Farmba látogattunk el, ahol magyarázatot kaptunk a nyers tej kezeléséről, illetve annak felhasználásáról. Az előadás kapcsán, laboratóriumi gyakorlaton is részt vettünk, ahol a “primosale” sajtot készítettünk.

Majd sajtokat kóstoltunk a B&B "A BORG DA OCJS" -ban, ami szintén a ZOFF család birtokában van. Vásárlás lehetőséget is biztosítottak a cég üzletében.

Délután a Cocambo multifunkcionális konyhájában főző leckét kaptunk, illetve előkészítettünk az ételeket a következő napra. Tradicionális alapanyagokkal, technológiákkal és ételekkel elkészítésével ismerkedtünk meg az interaktív előadás keretében.

A negyedik nap délelőttjén befejeztük az ételeket a Cocambo konyhájában, melyeket ebédként elfogyasztottunk. Délután szabadprogram keretében megnéztük a várost és egy tradicionális cukrászdába is ellátogattunk.

Az ötödik napon gyalogosan elsétáltunk a GRAND HOTEL ASTORIA -ba ahol a diákjaink fogják majd a nyári gyakorlatukat eltölteni. Nagyon impozáns volt a Hotel és kimondottan vendégszeretőek a fogadóink. Az ebédet is itt fogyaszthattuk el a GRAND HOTEL ASTORIA, Settimo Cielo éttermében.

Délután busszal utaztunk tovább a Corno di Rosazzo felé. Meglátogattuk az 'AZIENDA AGRICOLA "CADIBON" borászatot, ahol kiváló minőségű borokat kóstoltunk.

A borkóstoló alkalmával megtudtuk, hogy "Qui dai Bon" a Cadibon név jelentősége, egy olyan összefoglaló név, amely a terület és a családi hagyomány jelentőségét jelképezi a termelésben, amely képes arra, hogy együtt kifejezi a természet erősségét és a mesterember tudását. Vásárlás lehetőséget kaptunk a cég üzletében.

A vacsorát az 'AZIENDA AGRICOLA "CADIBON"-ban, tipikus Friuli-s térség termékek kóstolásával zártuk.

Oklevelek kiosztása és program befejezése

A hét folyamán megismerkedtünk 6 pont mentén az adott területtel, gazdaságával, kultúrájával, szokásaikkal és a helyi specialitásokkal.

A kevésbé jó idő ellenére is nagyon változatos programokban volt részünk. Hálás vagyok, hogy új ismeretekkel gazdagodhattam. Kiváló volt a szervezés és az elhelyezés. A program során mindenki nagyon barátságos volt, minden helyszínen élvezhettük a vendégszeretetüket.

Szekszárd, 2018. november 20.


Szőke Anikó