

## Beszámoló

2019. március 24-30-ig az Erasmus+ Mobilitas pályázat keretében egy szakmai úton vettem részt Olaszországban, azon belül Grado és környékén. Az utazással az volt a célom, hogy szakmai ismereteimet bővítsem, és a megszerzett tudást a tanulóinknak átadjam.

Az olasz partnercég a úgy alakították ki a programokat, hogy betekintést nyerjünk az ottani „életstílus, terület, ételkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiasság” 6 pontnak. Ezért különböző vállalkozásokat látogatunk meg a kintlévőségünk alatt minden nap. A szállásunk az Eden Hotelben volt, ahol reggelin és vacsorán kívül esténként a napi megbeszéléseket tartottuk.

Hétfőn délelőtt ellátogattunk a Cocamboba ahol egy multifunkcionális konyha mellett csokoládét és kávé készítenek. Itt Piero elkauzolt minket a kakaó és kávébab világába, a bonbon és csokoládétallér készítésének művészetébe, ezen felül kóstolhattunk és vásárolhattunk a termékeikből. Délután a La Fattoria di Pavia di Udine cégnél jártunk, ahol a Listuzzi család bemutatta hogyan dolgozzák, művelik meg a földet ez hogyan kapcsolódik az állattenyésztésükhöz és a „0” km-es termékfeldolgozáshoz. Itt is kóstolhattunk és vásárolhattunk a helyi termékekből.

Kedden délelőtt egy családi vállalkozást a „ Zoff Formaggi”-t látogattuk meg, ahol biogazdálkodással és sajtkészítéssel foglalkoznak. Itt interaktív mi is készítettünk primosole sajtot, amit elcsomagoltak nekünk és el is hoztunk. Sok érdekes információt hallhattunk a SolaPezzataRossa Italiana tehének tenyésztéséről. Majd délben fantasztikus helyben készített sajtokat illetve sonkát kóstolhattunk szenzációs bio borral párosítva. Délután cukrászleckét vettünk a Cocambo multifunkcionális konyhában. Tanultunk tejes és tejmentes krémkészítést, omlós tészta receptet és Elizabetta felfűjtat , amit az ottani mesterszakács hölgyről neveztek el. Különös tekintettel voltak a csoportban lévőkre akiknek valamilyen ételérzékenyséjük van, számukra külön készítettek glutén és tejmentes ételeket, desszerteket és recepteket is mondtak nekik.

Szerdán a Bagatto sonkagyárba látogattunk San Daniele del Friuli-be, amely a legkisebb sonkagyár ebben a városban, de ez a kézműves vállalat nagy hagyományt teremtett a sonka feldolgozásában a múlt figyelembe vételével, és mára elérte a harmadik generációt. Itt is ebédeltünk a kiváló sonka mellé sajtokat is kaptunk. Délután főzőleckét vettünk Elizabetta chef-fel. Készítettünk olasz lasagnehez tésztát, ragut, besamelt, többféle tészta készítését is elmagyarázta, megmutatta.

Csütörtökön délelőtt ismét főzőleckét vettünk a Cocambo konyhában, rozé –ra sült sertés szüzet készítettünk, olasz rizottót al dante módra, ahogy ők szeretik, Parmigiana-t , ami rakott padlizsán magyarul, kétféleképpen, normál és glutén illetve laktózmentes verzióban is. Majd finom borok kíséretében elfogyasztottuk . Délután Manzanoba utaztunk egy szőlőültetvényre az Acetaia Modolini céghez és betekintést nyertünk egy nemes és exkluzív balsamecet gyártásába. Láthattuk milyen különleges fahordókban tárolják, érlelik a balsamecetet több évtizeden keresztül, és megkóstolhattuk, milyen különleges zamata van egy 15 illetve 30 éves balsamecetnek, ami csak természetes alapanyagok felhasználásával készült.

Pénteken délelőtt elkészítettük a beszámolókat, majd oklevelet kaptunk. Majd elsétáltunk a Grand Hotel Astoria 4 csillagos szállodába , ahol találkoztunk magyar dolgozókkal, diákokkal, akik szintén ezzel a programmal kerültek ki, illetve maradtak kinn. Bemutatták a szállodát, majd a tetőteraszon ahonnan gyönyörű kilátás nyílt, kis kóstolóval és proseccoval vendégeltek meg minket. Ebédre az Al Doge éttermében fogadtak minket, ahol igazi olasz vendéglátásban volt részünk, nagyon finom olasz

pizzákat ehettünk. Délután szabadprogram keretében megismerhettük Gradot, sétálhattunk az óvárosban és a tengerparti sétányon.

Nagyon kellemes társaságban volt részem az út során, és sok ismerettel lettem gazdagabb az állattenyésztés, a csokoládé és sütemények készítése, az olasz életstílus és vendéglátás területén, amit tanítványaimnak fényképekkel igazolva hitelesen át tudok adni és csak biztatni tudom őket a programban való részvételre.

Makk Norbert





