

Beszámoló, Grado 2019 tavasz
Szakoktatók Képzési Programja

Flórián Laura vagyok és 5 + 2 napos (utazás), szakmai úton vettem részt Gradoban, az Erasmus+ Mobilitás keretein belül.

Mobilitás program: Erasmus +, Munkatársak külföldi szakmai képzése

Időtartam: 2019.03.24.-03.30.

Mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet:

Név: 'A jövő vendéglátó ipari szakembereiért' Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet:

Név: Marco Polo G.E.I.E.

Ország: Olaszország

Település: Treviso

A Friuli Venezia Giulia Észak-olasz régióban megszervezett Szakképzés nagyon magas szintű volt, 5 napig délutáni és délelőtti programokat biztosítottak számunkra. Tanulmányi továbbképzésen különböző helyi gazdaságok igazán betekintést engedtek a működésükbe: állattenyésztő gazdaság, tenyésztő biofarm, nyers sonkagyár (San. Daniele sonka), cukrász és főzőlecke, balzsam ecet gyár, éttermek

Megismerkedtünk az alábbi 6 pont mentén az olasz gasztronómiával, a helyi, Friuli régió sajátosságaival:

1. Életstílus
2. Terület
3. Ételkultúra
4. Alapanyagok
5. Kis családi vállalkozások
6. Szakmaiság

Első nap, március 25:

A Cocambo csokoládé és kávégyárat/ multifunkciós konyhát látogattuk meg, ahol a tulajdonos csokoládékészítő leckét tartott nekünk, amiben mi is részt vehettünk. Emellett a csokoládébab és kávébab pörkölési és feldolgozási folyamatát is bemutatták.

Ebédre és délutánra egy helyi agrárturizmust látogattunk meg: La Fattoria di Pavia di Udine, ahol az úgynevezett 'null km-es' állattenyésztéssel és egészséges élelmiszer feldolgozással ismerkedtünk meg, vagyis a helyi termesztésű zöldségekkel és a helyi állattenyésztésből készült tejtermékekkel és hússal vendégelik meg az étteremben betérőket. Nagyon magas minőségű és finom volt a kóstolás és a helyi borok is.

Ezután az Éden hotelben megtartottuk a napi összefoglalót és a vacsorát.

Második nap, március 26:

Kiemelném a Zoff Formaggi – bio tenyésztő és sajtkészítő vállalkozást, kedden, március 26-án látogattunk el, ahol mi magunk kipróbáltuk a nyers tejből való sajtkészítést.

Nagy élmény volt újdonságokat tanulni, majd pedig kipróbálni és a gyakorlatban látni egy

alternatív állattartást, ahol tisztelik a hagyományokat, de ugyanakkor nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy magas minőségű egészséges- kézműves termékeket állítsanak elő. A laktóz intolerancia már az emberek több mint 35%-át érinti, így az A2 tejfehérjéből (nyers tej) készült biosajt és biotej fogyasztása megoldás lehet a laktóz érzékenyeknek. Tanulmányokat is írtak a témáról, hogy áttörő megoldás lehet, akinek problematikus a tejjvás.

Itt a helyi alapanyagból készült sajtokat és sonkákat fogyasztottuk ebédre helyi borokkal, délután pedig a Cocambo üzemben/ multifunkcionális konyhában befejeztük az előző napi cukrászleckét.

Ezután az Éden hotelben megtartottuk a napi összefoglalót és a vacsorát.

Harmadik nap, március 27.:

A másik igazán nagy élmény a San Daniele nyers sonka gyár, családi üzem látogatása volt, ahol a világhírű olasz prosciutto crudo sonka gyártási és sózott érlelési folyamatát, technológiát láttuk egy filmvetítéssel egybekötve és az üzemben is, majd pedig meg is kóstoltuk azokat ebédre.

Délután elkezdtek az első főzőleckét a Cocambo multifunkcionális konyhában, igazi autentikus olasz ételeket készítettünk, pl.: lasagne, bolognai ragú, ecetes szardella, rakott padlizsán, rizotto stb. Tetszett, hogy többször is elmondták a laktóz és gluténmentes variációk receptjeit, elkészítési módját és technológiákat is.

Ezután az Éden hotelben megtartottuk a napi összefoglalót és a vacsorát.

Negyedik nap, március 28.:

Befejeztük az előző nap készített olasz autentikus ételek főzőleckéjét és kóstolóját, a Le Due Torri helyi borászat által nyújtott borkóstolóval.

Ebéd után egy igazi kuriózumot, egy Balzsamecet üzemet (Midolini) látogattunk meg, akik több mint 50 éve foglalkoznak kézműves, nemes balzsamecet gyártással egy igen exkluzív üzemben.

Ezután az Éden hotelben megtartottuk a napi összefoglalót és a vacsorát.

Ötödik nap, március 28.:

Reggeli után elkészítettük a beszámolókat, tartottunk egy hosszabb értékelést és megkaptuk az okleveleket.

Ezután a Grado Hotel Astoria-ba látogattunk el, ahol nagyon jól képzett és ügyes magyar fiatalok is dolgoznak szakácsként és cukrászként.

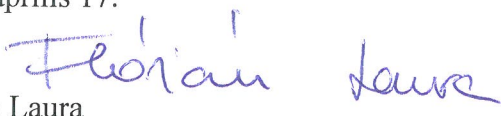
Itt a szálloda történetéről is hallhattunk bemutatót, majd pedig egy olasz aperitívon vettünk részt a felső teraszon.

Ebédre pedig egy kiváló helyi étteremben, a Pizzeria Al Doge –ban ettünk nagyon finom pizzákat, még gluténmentes verziók is elérhetőek voltak, így úgy gondolom mindenki gasztronómiai igényeit teljesen ki tudták elégíteni.

Ezután szabad program volt a városban és az Éden hotelben megtartottuk a napi összefoglalót és a vacsorát.

Másnap már hazaindultunk.

2019. április 17.


Flórián Laura