

## Szakmai beszámoló

Név:	Gurzó Andrea
Szervezet:	Termál-Egészségipari Klaszter Egyesület
Időpont:	2018. 11. 28 – 2018. 11. 03.
Helyszín:	Olaszország, Grado

A Termál-Egészségipari Klaszter klasztermenedzsereként utaztam Olaszország egyik legkeletibb régiójának Friuli Venezia Giulia egy kis városába, Gradoba, egy ERASMUS+ Mobilitás projekt keretében szervezett szakmai „Gasztrótúrára”. A MARCO POLO GEIE, mint a projekt egyik kedvezményezettje által szervezett élménykirándulás egy meghatározó impresszió volt, minden szempontból. Az olasz szervezet meghívásának a célja a projekt szakmai tartalmának, felépítésének bemutatása, tapasztalatgyűjtés és közös ötletelés hasonló projektek megvalósítására. A Klasztertagság összetételéből, felépítéséből adódóan, a megtapasztalások forgatagában, gasztróélmények végére hasonló, de más indikátorral és céllal bíró ERASMUS + Mobilitás projektötletek születtek résztvevők között.

### Néhány szóban az élményekről:

#### 1. nap Utazás Gradoba

2018. november 28-án vasárnap reggel 06.30 kor volt találkozó Szekszárdon. A projekt vezetőpartnere által szervezett kisbusszal 16.00 óra körül érkezett meg Gradoba a szakmai csapat. A vendéglátók üdvözlését követően mindenki elfoglalta a szobáját, majd egy szakmai megbeszélés kezdődött, ahol az olasz partner köszöntötte a jelenlévőket és elmondta a hét szakmai programját. Az este a szállodában elfogyasztott vacsorával zárult.

#### 2. nap: COCAMBO, Cukrászlecke és NONINO

Hétfőn, a reggeli elfogyasztása után, busszal indultunk el az első nap úticéljához, egy olasz vállalkozáshoz, melynek neve COCAMBO. A COCAMBO cukrászati központban egy kávézó rész, egy kávé és csokoládé előállító üzem és egy látványkonyha található. (Az épület pár héttel érkezésünk előtt lett átadva.) A gasztrótúra bázisa a következő napokban a látványkonyha lett, ide érkeztünk vissza vagy indultunk el minden nap egy-egy programról, illetve programra.

Az első nap megismerhettük a COCAMBO családi vállalkozás rövid történetét, a csokoládékészítés hosszú évek, évtizedek alatt kifejlesztett egyéni technikáját és megismerhettünk néhány saját csokoládé bon-bon receptet a vállalkozás tulajdonosától Piero Zerbintől, aki bevonta szakmai csapat tagjait a csokoládékészítés folyamatába is.

Az ebédet egy családi vállalkozás által üzemeltetett vendéglőben „Trattoria”-ban fogyasztottuk el. Az ebéd során megtudtuk, hogy az ételek, amelyeket feltárlnak nekünk olyan alapanyagokból készülnek, melyek a közelben élő gazdák által üzemeltetett gazdaságokból származnak és a borok, amelyeket az ételek mellett megkóstolhattunk szintén helyi termelő, az étterem tulajdonosának fia által működtetett borászatból származik. Az ebéd fő fogása egy jellegzetes olasz étel volt, sült oldalas, pollentával.

Az tartalmas ebéd elfogyasztása után, ellátogattunk egy nagyobb, és már nemzetközi szinten is elismert és ismert családi grappa készítő vállalkozáshoz, a NONINO-hoz. A vállalkozás központja Persereano-ban található, ahol megismertük a gyártás folyamatát, majd a vállalkozás

történetét és a grappa-k típusait, jellemzőit, megszületésük történetét és közben megkóstolhattunk többféle grappát is. A program zárásaként mindenki vásárolhatott saját igényei szerint.

A nap végén a vacsora előtt, a szállodában megbeszéltük a napi történéseket, érdekességeket, megtapasztalásokat.

### 3. nap: San Daniele sonka

A reggeli után elindultunk San Daniele del Friuli-ba a San Daniele sonka készítésével foglalkozó helyi, családi vállalkozáshoz. Az üzemben először megmutatták, egy film segítségével a sonkakészítés rövid történetét, majd a sonkák érését már a saját szemünkkel is láthattuk a speciálisan erre a célra kialakított helyiségekben. A legfontosabb információ, melyet itt megszereztünk, hogy a sonka érése, csak természetes anyagok segítségével történik, természetes módon. Továbbá, hogy a minőségi követelmények és a lefektetett szabályok betartása biztosítja az igazi eredeti SAN DANIELE sonka előállítását.

Az ebéd során megkóstolhattuk a SAN DANIELE sonkát, a helyi készítőik sajtjait és borait, a helyben készül péksüteményekkel és a helyi csatnikat.

Délután visszatértünk a Gradotól nem messze található Aquaileia-ba, COCAMBO élménykonyhába, ahol olasz süteményeket készítettünk közösen. Minden receptet leírhattunk és a konyhatechnológiai ismerteket a magyar és az olasz szakemberek egyeztették, megvitatták egymással. A délután folyamán, úgy gondolom, hogy sok szakmai ismeret, egyedi megtapasztalás, és technika cserélt gazdát a magyar és az olasz szakemberek között.

A nap, a szállodában elfogyasztott vacsora előtt szintén egy napi értékeléssel és megbeszéléssel zárult.

### 4. nap: Borgnano - Sajtkészítés

A harmadik élménynapon, ellátogattunk egy családi gazdaságba, ahol a termőföldtől az asztalig elv érvényesült, azaz a sajtkészítés folyamatát végig tudtunk nézni egészen onnan, hogy a szarvasmarha legel a legelön, egészen odáig, hogy a sajt elfogyasztásra kerül. A családi gazdaságban megismerhettük a sajtkészítés sajátos titkait, a pasztörözés nélküli sajtkészítés folyamatát és azt is megtudhattuk, hogy mennyire fontos az olasz embereknek a család, azaz, hogy mit képes feladni, egy olasz férfi és egy olasz nő azért, hogy CSALÁD -ot alapítson.

Saját kezünkkel készítettünk sajtot, és végig nézhettük, hogy hogyan készül a mozzarella sajt, melyet aztán az ebéd során el is fogyasztottunk, további más, helyben készített sajtokkal, péksüteménnyel és helyi termelők boraival együtt. Az ebéd desszertjeként a helyi tejből készült fagylatot kóstolhattunk meg.

A délutánt ismét a látványkonyhában töltöttük COCAMBO-nál, ahol a helyi jellegzetes ételek receptjeit ismerhettük meg.

Az este, a szállodai vacsora előtt, szintén egy napi értékeléssel és megbeszéléssel zárult.

### 5. nap: Aquileia – COCAMBO

A reggeli után a látványkonyhán kezdtük a napot, ahol számos olasz ételt készítettünk.

pl. tésztát, ami alapja lehet számos olasz ételnek, gnocchi-t, bolognai ragut, lassange-t, rizottót, egy speciális olasz húst kávé bundában és szardíniát egy tipikus olasz recept alapján. A közös főzés megkoronázásaként elfogyasztottuk mindent, amit főztünk, süttünk.

A délután szabadprogrammal telt.

## 6. Grado és Corno di Rosazzo

Az utolsó nap délelőttjén, a reggeli után értékeltük az egész hetet, majd átadásra kerültek az Oklevelek a szakmai study tour-on való részvételről, majd ellátogattunk Grado legnagyobb, legrégebb és leghíresebb szállodájába, melyet bemutattak nekünk és ahol megebédeltünk.

A délután során ellátogattunk egy családi borászatba, Corno di Rosazzo-ba, ahol a fiatal borász, a házigazda bemutatta nekünk a gazdaságot és megismertette velünk borait és elmesélte nekünk azok jellegzetességeit. A borok, amelyeket itt megkóstoltunk azok a borok voltak, amelyeket már az első nap megismertünk a családi Trattoriában.

Az este és a hét zárásaként ismét ellátogattunk a kis családi vendéglőbe, San Giovanni al Natisone-ba, ahol ismét jellegzetes olasz ételeket kóstálhattunk meg, helyi borokkal.

## 7. nap: Hazautazás

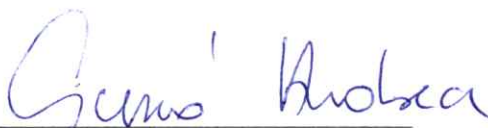
Reggel 9 óra körül indultunk Gradoból és 19.00 óra körül értünk Szekszárdra.

A szakmai út során:

- megismerhettük az olasz gazdaságot működtető olasz, családi gazdaságokat, az olasz családi összetartó erőt,
- az olasz családi vállalkozások motivációját,
- beleláthattunk az olasz vállalkozások működésébe,
- megkóstolhattuk az olasz helyi ízeket,
- megismerhettük az olasz étkezési és ételkészítési szokásokat,
- találkozhattunk magyarokkal, akik megtalálták a lehetőséget és el kezdtek dolgozni Olaszországban

Összegzésként elmondható, hogy egy nagyon intenzív, élményekben gazdag, jól megszervezett napokat tölthettünk el Olaszországban, Gradoban, az ERASMUS+ Mobilitás program keretében.

2018. november 03.

  
Gurzó Andrea