

Beszámoló

2019. március 24. – 2019. március 30.

Erasmus+ K1 mobilitási projekt, Képzési mobilitási tevékenység

Olaszország, Grado

2019. március 24. – 2019. március 30. között részt vettem egy olaszországi képzési mobilitási tevékenységet végző programban a Szekszárdi SZC Vendéglátó Szakképző Iskola Alapítványának, a „Jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány szervezett meg az Erasmus+ projektjének keretén belül.

A kiutazásunk autóbusszal történt, Szekszárdról indultunk. Az odafelé vezető út jó hangulatban zajlott, így nem tűnt olyan hosszúnak és fárasztónak, mint amire számítottam. Rajtam kívül még 19 fő vett részt ezen a programon, köztük iskolai tanárok, szakoktatók, valamint az iskolával kapcsolatban lévő vállalkozások gyakorlati oktatói.

Grado városában, egy 3 ***-os hotelben (Eden Hotelben) szállásoltak el minket, mely családi vállalkozásként üzemel. A tulajdonos és családja, akik tulajdonképpen a személyzetet alkották vendégszeretőek voltak. A reggelit és vacsorát itt fogyasztottuk el egy kis alapterületű, de annál családiasabb éttermi részben, ahol maximálisan oda figyeltek igényeinkre és szolgáltak ki minket. Grado egy gyönyörű kisváros, melyet a „Napfény szigetének” is neveznek, melyből egy kicsit mi is megtapasztalhattunk valamit, amit igazán élvezhettünk.

Minden nap délelőtt és délután voltak programok, kivétel a pénteki napon, amikor a délutánt szabadon tölthettük el. A napi programok egyik része (délelőtt vagy délután) az aquileia-i COCAMBO multifunkcionális konyhájában zajlott, 2 alkalommal cukrász, 2 alkalommal főző tevékenységgel, ahol kiváló szakemberek – Piero Zerbin és Elisabetta chef – ismertették meg velünk az olasz gasztronómiai hagyományokat. Betekintést nyertünk a friuli terület konyhájának szokásaiba. Elisabetta chef irányításával gnocchi és lasagne tésztát készítettünk, többen aktívan is részt vettünk a munkafolyamatokban. Megtanultuk az eredeti bolognai ragu, valamint a rizottó receptjét és elkészítésének technikáját. Ezen túl még halételt is készítettünk, mely kimaradhatatlan az olasz konyha kínálatából. Az itt elkészült ételeket el is fogyasztottuk, melyek többnyire finomak, ízletesek voltak. Mindig is tetszett az olasz konyha.

Piero Zerbin mestercukrász csokoládéműhelyében végig követhettük a csokoládégyártás folyamatát, mely különös élményt nyújtott. A csokoládé készítése során használt gépek, eszközök, maga az eljárás abszolút új ismereteket nyújtott számomra. Ezen kívül bemutatásra került néhány alaptészta elkészítésének részletes technikája, recepteket osztott meg velünk, és természetesen az elkészítési folyamatba minket is bevont. Az elkészült termékeket közösen kóstoltuk, fogyasztottuk el.

A korszerűen felszerelt és kialakított tankonyha kiváló helyszíne volt ezen szakmai programoknak, megfelelő környezetet biztosítottak az oktatáshoz, bemutatókhoz, melyek nagyon informatívak és izgalmasak voltak, figyelmünk egy percre sem lankadhatott.

A napok másik részében, amikor nem a multifunkcionális konyhában voltunk, több családi vállalkozást látogattunk meg, ahol alapvetően a minőségi termékre szegeződik a hangsúly. Első alkalommal a LA FATTORIA DI PAVIA DI UDINE cég vendégszeretettel élvezhettünk, ahol visszatérhettünk a természet, az egyszerűség az egészség világába.

A formák, színek, hangok, a vidéki élet szaga újbóli felfedezése. Az állatok megfigyelésével, egy „utazással” a sajt varázslatos világában, az évszakok ciklusának elmélyítésével a zöltségek számára.

A Listuzzi család számára a minőség a földdel kezdődik: feldolgozásával, megtermékenyítésével és vetésével. Ezután folytatódik az állattenyésztéssel és a termékfeldolgozásával, majd közvetlen értékesítéssel.

Második napon egy biogazdaság fogadott bennünket, a ZOFF FORMAGGI tejtermelő és feldolgozó farm, mely szintén egy kis családi vállalkozás, ahol két generáció dolgozik együtt. Részletes tájékoztatást kaptunk az A2 tejről, megtekintettük a vállalkozás által készített sajtkülönlegességeket, melyeknek készítéséről mesélt nekünk a házigazda. Láthattuk a mozzarella elkészítésének folyamatát, valamint laboratóriumi gyakorlat keretében készítettünk saját kezűleg „promosale” sajtot. A program végén a család megvendégelt bennünket az általuk előállított termékekből. Jó volt tapasztalni, hogy nagy hangsúlyt fektetnek az élelmiszerbiztonságra betartva a higiéniai előírásokat, így mi is csak védőruhában mehettünk be.

A harmadik napon a San Daniele-ben lévő BAGATTO artizán sonkagyárban látogattunk, mely már valóban egy kis családi vállalkozás, saját üzemmel és kisüzlettel, ahol az általuk készített termékek megvásárolhatóak, ugyanakkor ott helyben is fogyaszthatóak. Meglepő volt, hogy mindig új, és új vendégek jöttek, folyamatos volt a forgalom, annak ellenére, hogy egy kicsi, ún. „kóstolószoba” volt kialakítva a vendégek fogadására. A sonkagyártási technológia új volt számomra, teljesen eltérő a magyar szokásoktól, csak sóval dolgoznak, füstölés nélküli tartósítási eljárást alkalmazva. A megszokottól más, de ízében, álagában nagyon finom, minőségi sonkát kóstolhattunk.

A negyedik napon meglátogattuk az ACETAIA MODOLINI céget, akik több mint 50 éve egy egy exkluzív és nemes balzsamszerű fűszerkeverék gyártásában tevékenykednek, melyet több mint három évtizede érleltek, értékes fahordókban.

A Colli Orientali del Friuli-ban található a szőlőültetvények bölcsője. Itt a Refosco és a Friuliano szőlőjét a hagyomány szerint dolgozzák fel, hogy létrejöhessen a balzsam aszperum és a rózsafüzért borok cseppjeit értékes fákkal, mint pl. eperfa, kőris, sáska, cseresznye, tölgy, gesztenye és boróka. Több mint 2.300 hordó és hordó, amelyek segítik a balzsaméria világméretűvé tételét.

Az ötödik, egyben utolsó napon két programot is szerveztek nekünk, először egy 4****-os szállodát látogattunk meg, a GRAND HOTEL ASTORIA-t, ahol szívélyes és meleg fogadtatásban volt részünk. Különleges élmény volt számomra, hogy találkozhattunk magyar szakáccsal is. A dolgozók közül többen is az Erasmus program keretében kerültek ide először szakmai gyakorlatra, majd később kiváló munkájuk révén kaptak lehetőséget munkavállalásra is. A szálloda iskolánk tanulói közül is fogad szakácsokat és pincéreket a nyári szakmai

gyakorlatra, mely kitűnő helyszín szakmai tapasztalatszerzésre. Örömmel, és maximális segítséget nyújtva foglalkoznak a diákokkal, annak érdekében, hogy minél több szakmai tudást átadva megismerjék az olasz gasztronómia és vendéglátás alapjait. Ami különösen tetszett, hogy családtagként kezelik őket. Ebédünket a gradói AL DOGE étteremben fogyaszthattuk el, mely étterem szintén, mint gyakorlati helyként szerepel is funkcionálhat a tanulóknak.

A minden nap végén, minden este megbeszéltük a tapasztalatokat azon 6 szempont szerint, melyet a hét elején felvázoltak nekünk programszervezőink, vagyis az olasz életstílus, ételkultúra, a terület adottságai, a minőségi alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság.

A képzés vége összegző közös megbeszéléssel, a hét kielemezésével zárult, ahol minden résztvevő a képzés elvégzését elismerő igazolást kapott.

Összességében egy professzionálisan megszervezett, jól összerakott, változatos programokkal színesített szakmai képzésen vehettem részt, mely feszített időbeosztású, kellemesen fárasztó volt, de mindenképpen megérte. A programok informatívak, izgalmasak és tanulságosak voltak, melyek szakmailag is sok újat nyújtottak. Úgy gondolom, hogy egy nagyon jó hangulatú, vidám, aktív csapattal tölthettem el ezt a hetet, melyet Barbara Bandiziol és Sara Speziani koordinált. Szervező, támogató munkájuk, vendégszeretetük arra bátorít, hogy ajánljam mindenkinek, hogy ha teheti látogasson el hozzájuk, s vegyen részt egy ilyen mobilitási programban.

Debrecen, 2019. április 10.



Horváth-Zelei Attila