

Beszámoló

Fantasztikus szakmai úton vettem részt Gradoban, Erasmus+ Mobilitas pályázat keretében. Azzal a céllal utaztam ki Olaszországba, hogy megismerkedjek a terület gazdasági, földrajzi, kulturális környezetével, ahová tanulóink nyáron mennek és tapasztalataimat hitelesen át tudjam adni nekik.

Az idegenvezetőkkel olyan családi és kis vállalkozásokhoz jutottunk el, akik bemutatták hogyan képesek az egészséges életmódot, az olasz életstílust szem előtt tartva minőségi és 100%ig természetes alapanyagokkal a terület természetes adottságait kihasználva jól működő gazdaságot létrehozni.

Hétfőn délelőtt ellátogattunk egy Csokoládé és kávé gyárba, ahol Piero elkalauzolt minket a kakaó és kávébab világába, a bonbon és csokoládétallér készítésének művészetébe, ezen felül kóstolhattunk és vásárolhattunk a Cocambo és Mozaico cukrászdában. Megtanultuk azt is, hogy a kávé 30 másodpercen belül ajánlatos elfogyasztani, mert addig őrzi meg az igazi aromáját.

Délután a La Fattoria di Pavia di Udine cégnél jártunk, ahol a Listuzzi család bemutatta hogyan dolgozzák, művelik meg a földet, ez hogy kapcsolódik az állattenyésztésükhöz és a „0” km-es termékfeldolgozáshoz. Itt is kóstolhattunk és vásárolhattunk a helyi termékekből. Érdekesség volt számomra az is hogy minden érzékszervünkre igyekeztek hatni a birtok területén.

Kedden délelőtt egy újabb állattenyésztő farmra „Zoff Formaggi” utaztunk, ahol 4 család önerőből biogazdálkodással foglalkozik. Sok érdekes információt hallhattunk a SolaPezzataRossa Italiana tehének tenyésztéséről. Különös érdeklődéssel hallgattam, hogy Új Zélandon vannak olyan ősi tehének, amelyek azt az A2-es gént, illetve fehérjét hordozzák, ami azért felelős, hogy ne alakuljon ki a tej illetve laktózérzékenység az embereknél. Miután napjainkban egyre gyakoribb a laktózérzékenység, különös figyelmet fordít rá ez az olasz vállalkozás is, hogy ilyen ősi típusú állatokat tenyésztenek. Örömmel hallottam, hogy számukra a legfontosabb az egészség, természet és a minőség. Primosole sajtot készíthettünk. 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 felfújtat, amit az ottani mesterszakács hölgyről neveztek el. Különös tekintettel voltak ételérzékenységünk iránt, amiért rendkívül hálás vagyok, külön készítették számunkra glutén és tejmentes ételeket, desszerteket és recepteket is mondtak.

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.

Délután főzőleckét vettünk Elizabetta chef-fel. Készítettünk olasz lasagne 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 aldante 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 balzsamecet gyártásába. Láthattuk milyen különleges fahordókban tárolják, érlelik a balzsamecetet több évtizeden keresztül, és megkóstolhattuk, milyen különleges zamata van egy 15, illetve 30 éves balzsamecetnek, ami csak természetes alapanyagok felhasználásával készült.

Pénteken délelőtt elkészítettük a beszámolókat, oklevelet kaptunk. Majd elsétáltunk a Grand Hotel Astoria-ba, ahol találkoztunk magyar dolgozókkal, diákokkal, akik szintén ezzel a programmal kerültek ki illetve maradtak kinn. Ez a 4/5 csillagos szálloda továbbra is fogad tanulókat. Bemutatták a szállodát, Proseco-t és előételt kínáltak a tetőterazon, ahonnan gyönyörű kilátás nyílt. Ebédre az Al Doge éttermében fogadtak minket, ahol igazi olasz vendéglátásban volt részünk, nagyon finom olasz pizzát ehettünk.

Délután szabadprogram keretében megismerhettük Gradot, sétálhattunk az óvárosban, a tengerparti sétányon gyönyörű napsütésben.

Nekem személy szerint minden program nagyon tetszett, nagyon jó idegenvezetésben volt részünk, szívélyes fogadtatás minden vállalkozásnál. Nagyon hálás vagyok, hogy mindenhol különös figyelmet szenteltek a glutén és tejérzékenységemnek és ennek megfelelő finom falatokat kaptam.

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

Szekszárd, 2019.04.25.



Kocsis-Falvai Viktória