

## Beszámoló

### *Erasmust+ mobilitási projekt, Munkatársak külföldi szakmai képzése*

**2019. március 24. — március 30.**

#### **Olaszország**

Küldő intézmény/szervezet: „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány,  
7100 Szekszárd, Hunyadi u. 7.

Fogadó intézmény/szervezet: MARCO POLO G.E.I.E, Olaszország, Treviso

Szeri Gabriella vagyok, a Szekszárdi Szakképzési Centrum Vendéglátó Szakképző Iskolájának szakmai tanáraként vettem részt Grado-ban, az Erasmus+ Mobilitás keretében szakmai úton. Utunk célja megismerni azt a környezetet, ahova diákjaink az Erasmus +programnak köszönhetően szakmai gyakorlatra mehetnek. A környezet megismerése több szempont megfigyelésével vált lehetővé: betekintés kis családi vállalkozások működésébe, munkastílus, elköteleződés, szakmaiság felismerése, területi adottságok kihasználása az alapanyagok beszerzésével összefüggésben, gasztronómiai kultúra megismerése. A szakmai úton kis családi vállalkozásokat látogattunk és szakmai továbbképzéseken vettünk részt. Valamennyi programot az adott szempontok szűrőjén keresztül éltük át. A program igen fesztett volt, az öt szakmai nap mindegyikén délelőtt és délután is volt programunk, kényelmesen, a buszunkkal utaztunk az előre megszervezett helyszínekre, ahol nagyon kedvesen, készségesen fogadtak bennünket.

#### 1. nap

Reggel az iskola elől indultunk. A jó hangulatú utazást követően elfoglaltuk szálláshelyünket az Eden Hotel-ben és kis sétát tettünk a Grado-i kisvárosban. Már itt megtapasztaltuk a környezet változatosságát: a tenger havas hegycsúcsok közelségét.

#### 2. nap

Az Aquilea-i Cocambo multifunkcionális konyhában desszertkészítési fortélyokat ismertünk meg. Szembesültünk a minőségi alapanyagok fontosságával. Érdekes volt látni azt a folyamatot, ahogy a Peruból hajón érkező, több minőségi vizsgálaton áteső, már kifogástalan minőségű kakaóbab a vállalkozás saját, jól felszerelt műhelyében csokoládévá. A családi vállalkozás egy kis cukrászdából nőtte ki magát és a környék meghatározó minőségi csokoládégyára lett. A profil a mindenkori piaci igényekhez rugalmasan igazodik a hagyományok megőrzése mellett, minőségi és egészséges termékeket állítanak elő.

A délután folyamán La Fattoria vállalkozást tekinthettünk meg Udine mellett, melynek érdekessége, hogy négy rokonságban álló család fogott össze és a vidék adottságait kihasználva teljes körforgásban állattartással, takarmányozással, sajtkészítéssel, borászattal, sörgyártással, növénytermesztéssel és turizmussal-vendéglátással foglalkoznak. A Listuzzi család számára a minőség a földdel kezdődik. A formák, színek, hangok, a vidéki élet szaga újbóli felfedezése, az állatok szoros megfigyelése, a sajt varázslatos világa állt a középpontban. Ezt a délutánt egy igen ízletes ebéd elfogyasztásával kezdtük, melynek minden darabját a farmon állítottak elő, az előételtől kezdve az utolsó korty rövid italig.

### 3. nap

A programunk a ZOFF FORMAGGI sajtkészítő üzem meglátogatásával folytatódott, magunk is részt vehettünk egy kis üzemi gyakorlaton. Ezen a farmon is a körforgás a jellemző, a bio gazdaságban szarvasmarha tenyésztés során állítják elő azt a tejet, amiből a különleges, ízletes sajtokat készítik. Különlegessége, hogy génvizsgálatokkal szűrik ki a laktóz - érzékenységet okozó hibás A1-es gént. Tenyésztés során azt a génállományt szaporítják, ami az eredeti A2-es gént tartalmazza, ami nem okoz egészségügyi bántalmakat a termékek fogyasztása után. Az ebédhez Cadibon organikus borai közül fogyaszthattunk, amiből vásárlási lehetőséget is biztosítottak. Az ebéd után Aquileába vettük az irányt és folytatódott a cukrász lecke. Betértünk a neves Mosaico cukrászdába, ahol fakultatív módon megkóstolhattuk a Cocambo féle ízletes kávé - és fagyalt készítményeket, ráadásul magyar cukrászlány elkészítésében. A cukrász órán ismét újabb fortélyokat és recepteket ismertünk meg.

### 4. nap

San Daniele del Friuliba utaztunk, ami kisebb nagyobb sonkaüzemeiről híres, többgenerációs hagyománya van itt a sonkakészítésnek, mivel ehhez a városka mikroklímája tökéletesen megfelelő. Itt is egy családi vállalkozást -Bagatto- látogattunk meg. Érdekes volt látnunk, hogy micsoda finomsággal végzik a száradó sonkák kezelését, amely munkafolyamat főként a hölgyekre van bízva, emellett megtudtuk, hogy itt sem történik füstölés. A gyár vendéglátó egységében fogyasztottuk el az ízletes ebédünket. Ezután délután a Cocambo konyhában főzőleckével töltöttük., majd nekiálltunk a másnapi ebédünk előkészületeinek. Tájékoztatót kaptunk arról, hogy az ország mely részeiben hagyományok és földrajzi adottságok okán mi a jellegzetesség, alapanyagokat, sajátos fűszereket honnan szereznek be a helyiek.

### 5. nap

Aquileában az előző napon megkezdett ételek elkészítését folytattuk, többféle olasz jellegzetes ételt kóstolhattunk, ami mind a Cocambo konyhán készült el. Egészen más íz világa van az itt készített lasagnenek, gnoccinak. Az ebédre a COCAMBO

főzőiskolájában főzött ételek fogyasztottuk a híres LE DUE TORRI borászat párosított borának kóstolásával. Délután egy különleges programon vettünk részt-mi voltunk az első látogatócsoport az Erasmus programok keretében, aki betekintést kaphatott egy ilyen műhely működésébe-, Manzanoba utaztunk és egy 50 éve működő balzsamecet készítő műhelyt ACETAIA MODOLINI-t látogattunk meg. Az ecet különlegessége, hogy sok-sok éven át érlelik különböző fából készült hordókban. Több mint 2300 hordó, amelyek segítik a balzsaméria világméretűvé tételét. Kóstolásra is volt lehetőségünk, ez bizony különböző élményeket jelentett. Semmivel össze nem hasonlítható, amit eddig hazánkban vagy az út során kóstoltunk. Meghatározó és maradandó élményt jelentett.

6. nap

A napot a program beszámolójának megírásával kezdtük, ezt követte az oklevélosztás. Az oklevelek kiosztása után elsétáltunk a Grand Hotel Astoriába, ahol a szálloda igazgatója bemutatta nekünk az intézményt. Gyönyörű, 19. századi épület, mindenféle igényt kielégítő szolgáltatás, teltházás működés jellemzi. Diákjainknak lehetőségük van arra, hogy itt, ebben a környezetben végezzék szakmai gyakorlatukat. Az ebédünket a AL DOGE étteremben fogyaszthattuk, Grado központjában, ahol jól ismert olasz rendszerrel: GIROPIZZA (pizzaforgatás) készült pizzákat fogyaszthatnak az étterembe betérők. A szervezés, helyszínek, kínált programok mindegyike nagyon érdekes és tanulságos volt.

Köszönöm az alapítványnak hogy lehetőségem volt részt venni a projektben és a programokon. Új ismeretekkel és szemléletmóddal gazdagodtam. Az élmények és a hely is feledhetetlen volt számomra.+

Szekszárd, 2019. 04. 29.



Szeri Gabriella