

## Beszámoló

Zsivicza Zsolt Péter vagyok, a Szekszárdi Szakképzési Centrum Vendéglátó Szakképző Iskolájának tanáraként részt vettem Gradóban az Erasmus+ Mobilitás keretében szakmai úton.

Tanulmányi utunk célja, hogy megismerkedjünk az olaszországi környezetet, vállalkozásokat, ahova diákjaink az Erasmus +programnak köszönhetően szakmai gyakorlatra mehetnek.

Megismerkedhettünk az olasz kisvállalkozások, családi gazdálkodások szerepével, lehetőségeikkel, mindennapi életükkel. A helyi termelők, feldolgozók szoros összekapcsolódásával. A méltán híres olasz gasztronómiával is sikerült még jobban megismerkedni. A 100% -ban természetes alapanyagokat feldolgozó vállalkozások, a 0 km-es beszerzett alapanyagokkal, és a tradicionális feldolgozási módokkal és termékekkel, kiváló ötleteket adtak.

A program igen feszített tempójú volt. Az 5 szakmai nap mindegyikén délelőtt és délután is volt programunk. Buszunkkal utaztunk az előre megszervezett helyszínekre, ahol nagyon kedvesen, készségesen fogadtak bennünket.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás dátuma: 2019 március 24-30-ig

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet/intézmény: Név: „A jövő vendéglátó szakembereiért” Alapítvány

Ország: Magyarország Település: Szekszárd

Fogadó szervezet/intézmény: Név: MARCO POLO G.E.I.E. Ország: Olaszország Település: Treviso

### 0. 2019,03,24 Odautazás:

A kellemes, jó hangulatú utazást követően érkeztünk meg Gradoba, ahol elfoglaltuk szálláshelyünket és kis sétát tettünk a kisvárosban. Megtapasztaltuk a környezet változatosságát: a tenger és tőlünk néhány km-re levő havas hegycsúcsok határolta panoráma, rám nagyon jó hatással volt.

### 1. szakmai nap: 03,25 hétfő

Hétfőn délelőtt ellátogattunk a Cocambo 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.

Érdekes volt számomra, hogy miért hármával kaptuk a kávénkat. Megtudhattam, hogy a kávé 30 másodpercen belül ajánlatos elfogyasztani, mert addig őrzi meg az igazi aromáját. Délután az udinei La Fattoria di Pavia di Udine cégnél jártunk. A négy családból álló Listuzzi famili bemutatta hogyan dolgozzák, művelik meg a földet, ez hogy kapcsolódik az állattenyésztésükhöz és a „0” km-es termékfeldolgozáshoz. Egy igen ízletes ebéd elfogyasztásával ismerkedtünk a helyi ízekkel, konyhával. Külön érdekes volt, hogy minden étel és ital helyben készült, saját alapanyagok felhasználásával.

### 2. szakmai nap: 03,26 kedd

A mai napon délelőtt „Zoff Formaggi” állattenyésztő farmra utaztunk, ahol a család biogazdálkodással foglalkozik. Sok érdekes információt hallhattunk a SolaPezzataRossa Italiana tehének tenyésztéséről. Primosole sajtot készíthettünk. Érdekes volt, a gyártási folyamat megismerése, és hogy mi magunk is részese voltunk az elkészítési folyamatnak. Majd délben helyben készített sajtokat illetve sonkát kóstolhattunk. Érdekesség volt, hogy a desszertként kínált fagyaltot is a saját maguk készítették.

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. Glutén, és laktózmentes termékek készítését is megismertük.

3. szakmai nap: 03,27 szerda

A mai nap délelőttjén a Bagatto sonkagyárba látogattunk San Daniele del Friuli-be, amely a legkisebb sonkagyár ebben a városban, de a leg hagyományosabb módon, a tradicionális hagyományok betartásával, kisüzemi módon készítik a sonkákat. Számomra külön érdekesség volt, hogy a sonkákat nyers sózással, füstölés nélkül tartósítják. Ez csak a helyi mikroklíma hatása miatt lehetséges. A település egyenlő távolságra van a tengertől és az Alpoktól is ( kb. 40 km). A levegő alacsony nedvességtartalma, és a szinte folyamatos légmozgás segíti a hús ilyen módon való tartósításának lehetőségét, amit a Magyarországi körülmények között nagyon nehezen lehet megvalósítani.

Ebédünket a sonkagyár vendéglőjében fogyaszthattuk el, ami igen ízletes volt.

Délután, a Cocambo központban főzőleckét vettünk Elizabetta chef-fel. Nekiálltunk a másnapi ebéd előkészítésének. Megismerkedhettünk a különböző tésztafélékkel, és specialitásokkal is.

4. szakmai nap: 03,28 csütörtök

Aquileában az előző napon megkezdett ételek elkészítését folytattuk, többféle olasz jellegzetes ételt kóstolhattunk, ami mind a Cocambo konyhán készült el.

A jellegzetes olasz ízek és ételek így helyben készítve egészen más voltak, mivel mi magunk is részt vettünk az elkészítési folyamatokban.

Délután Manzanoba utaztunk az Acetaia Modolini céghez és betekintést kaptunk a balsamecet gyártásába. A balsamecetet különleges fahordókban tárolják, érlelik több évtizeden keresztül. Érdekes volt, hogy a tulajdonos a saját kedvtelésére kezdett bele a balsamecet gyártásába. A legidősebb balsamecet, már 50 éves. Lehetőségünk volt megkóstolni a balsamecetet. Nekem kicsit különös volt az íze. Főleg úgy, hogy a balsamecetet magában kínálták.

5. szakmai nap: 03,29 péntek

Pénteken délelőtt elkészítettük a beszámolókat, oklevelet kaptunk. Ezután, kellemes sétával elmentünk a Grand Hotel Astoria-ba Ez a 4 csillagos szálloda fogadja a tanulóinkat.

Találkoztunk magyar dolgozókkal, diákokkal, akik szintén ezzel a programmal kerültek ki illetve maradtak kinn. 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 ehattunk.

6. nap hazautazás 03,30

Kicsit fájó szívvel indultunk haza, hiszen ez a hét nagyon gyorsan eltelt. Rengeteg élmény, és új tudás birtokában indultunk haza.

Minden program nagyon tetszet. Az idegenvezetés, a szervezés, a vendéglátóhelyek, mind nagyon kedvesek, segítőkészek, és szakmailag nagyon felkészültek voltak. Sajnos, a diabéteszem miatt nem minden finomságot tudtam megkóstolni, de így is tökéletesen jól éreztem magamat.

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 bízhatni tudom őket a programban való részvétellel.

Szekszárd 2019. 04. 28



Zsivcza Zsolt Péter