

**ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKT – MOKA ILONA ILDIKÓ**  
**BESZÁMOLÓ**

2022. május 16 (hétfő):

Reggel elindultunk kisbusszal Daniele del Friuli felé. Délelőtt látogatást tettünk a San Daniele del Friuli nyers sonka butikként ismert BAGATTO kézműves sonkagyárban. A Bagatto család nagymúltú hagyománnyal rendelkezik, de büszkék arra is, hogy a környék egyik legkisebb sonkagyára. Mégpedig azért, mert a mai napig egyenként készítik el sonkákat, ugyanazzal a kezűgyességgel és szenvedéllyel, mellyel Rino Bagatto, a San Daniele Prosciutto Konzorcium egyik alapítója, amikor létrehozta az immáron harmadik generációs kézműves vállalkozást. A látogatás során megtapasztalhatjuk, hogy a történelem 50 éve semmit sem változtatott.

12:00-tól ebéd gyanánt egy fantasztikus kóstolón vehettünk részt a BAGATTO sonkagyár gyönyörű előadótermében.

Menü: a tányérra 1 dkg sonka kerül, a hagyományoknak megfelelően vágva, nagyon vékonyra, mellé tálcaon a rövid ellátási láncban előállított helyi sajtok kínálata, gyümölcsvelővel tálalva. Szerencsére volt lehetőségünk a termékek vásárlására a cég boltjában.

Délután látogattuk meg a CESCHIA Lepárlóüzemet.

A Ceschia Lepárlóüzem több mint száz éves hagyományokkal büszkélkedhet, Friuli egyik legrégebbi lepárlóüzeme.

Története 1886-ban született Nimisben, Udine tartományban, amikor Giacomo Ceschia városról városra járt kocsijával, hogy összeszedje a törkölyt és a gyümölcsöt a gazdáktól, majd lepárolja az általa épített vándor alembik lepárlóban, mely az adott korszak egyik újítása volt. A vándor lepárló ma már csak emlék, de abból az időből sok minden megmaradt a mai napig. A mostani szenvedély és türelem ugyanaz, mint akkor, és a Ceschia grappákat továbbra is az eredeti, 1886-os receptúra szerint desztillálják, mindig a legjobb minőségű alapanyagokból a történelmi szeszfordéban.

A 2017-ben minden helyiségében teljesen felújított Lepárlóüzem, a történelem és az innováció tökéletes ötvözete a lepárlás nagy hagyománya mellett, melybe látogatásunk során egy szuggesztív tárlatvezetés során nyerünk betekintést.

Utazás a cég történetén és a Grappa különböző gyártási fázisain keresztül a lepárló üstök, finomító területen és barrique érlelőben (Barricaia); 5 féle szeszes ital kóstolójával zárult a cég látogatása. Majd lehetőség volt az üzletben vásárolni a megkóstolt termékekből.

A helyi termékek kombinációja a következő:

Étsokoládé Adelia di Fant - San Daniele

Gubana és strucchi sütemények Cedarmas - Pulfero

Vásárlási lehetőség a céges üzletben.

Este egy igazi „olasz ízű” paradicsomos, tésztás vacsorán vettünk részt a Gradóban található „al Doge” étteremben!



2022. május 17 (kedd):

A MARCO POLO elnöke Ferdinando Martignano mutatta be a szervezet legfőbb célkitűzéseit, valamint azokat a projekteket, amelyeket a gyulai és békéscsabai önkormányzatokkal közösen valósítanak meg. Szóba került lehetséges közös projektek közös megvalósítása a Békéscsabai Szakképzési Centrummal.

Ezután Cormonsban a ZOFF céghez látogattunk el. A ZOFF FORMAGGI farmon a nyerstejes sajt feldolgozását és előállítását ismerhettük meg. A farmon biosajtokat és különböző tejtermékeket készítenek (saját fejlesztésű joghurt stb.) Négy generáció óta nevelik a Pezzata Rossa fajtához tartozó teheneket. Valamennyi állat a farmon született és nőtt fel, az állatjólét tiszteletben tartása mellett, gyógyszerek és vegyszerek használata nélkül. Évente 12 marhának a húsát értékesítik, amelyet a vásárlók előre az online felületen igénylik.

A tehén akkor megy a fejőgéphez, amikor igénye van a fejésre. Rotációs legeltetést valósítanak meg, szakaszonként engedik a legelőre, hogy ne az egészséget tegyék tönkre a súlyukkal. . Egészséges a talaj és a föld. A saját trágyájukkal trágyázzák. Van erdőjük is a teheneknek, hogy árnyékba menjenek. Ökoagrárgazdaság, saját erőjüket forgatják be. Sok ideig tartott, hogy kidolgozzák a módszerüket, hogy ne sok mindent hozzanak kívülről. Mindent igyekeznek maguk megoldani, zöld energia stb.

Szállashely is, 5 szoba, reggeli saját sajt.

Udine: a Campagna Amica piac

Az Udine termelői piac termelői a biodiverzitasra is figyelnek. A fogyasztóknak igénye van arra, hogy így termelt termékeket vegyenek. E-kereskedelmi hálózatban vannak, 12 éve működik és folyamatosan rendeznek rendezvényeket, kóstolókat.



2022. május 18 (szerda):

Utazás Velencébe

Velencei Cicchetti - Egy falat Velence történelméből és hagyományából

Velencében főétkezéskor szokás velencei cicchetti-t fogyasztani.

A cicchetti szó a latin ciccus szóból ered, amely kis mennyiséget jelent, apró falatkák. A kenyérszelet alkotta falatkák tetejére felvágottak vagy tőkehal kerül: Kizárólag helyi termékek, a tengerparton vagy a lagúnában fogott halak hagyományos receptek szerint elkészítve.

Tipikus friuli vacsora (hús) a LA COLOMBARA étteremben, amely Aquileia település területén található.





2022. május 19 (csütörtök):

Aquileiába a bazilika és a római régészeti leleteket néztük meg, hogy megértsük, hogyan születik meg a HORECA szektor turizmusa egy nagy kulturális és történelmi jelentőséggel bíró helyen.

A COCAMBO VILÁGÁNAK megismerése

A vállalkozás 2018-tól működik. Példa arra, hogy a kutatás és a képzés gondos marketingtervvel kombinálva hogyan képes egy kicsi és szerény üzletet nemzeti szinten abszolút kiválóságú vállalkozássá alakítani. A műhelynek sikerült előre vetítenie a piac igényeit azáltal, hogy nyitott a csokoládé és a kávé világa felé, a csokoládébab és a kávébab közvetlen importőre lett, amely kézműves szinten pörköli és alakítja át a csokoládébabot és a kávébabot, hogy a kávé a végső fogyasztó számára a legjobb minőségű terméket kínálhassa.

A fenntartható fejlődést az elmúlt 2 évben valósították meg, Mindenki azt teszi, amire képes.

Minden szemetet megmértek, hogy mit dobnak ki. Kérdőívet töltenek ki a munkatársakkal, hogy mit hova dobnak a szemétkébe. Kultúrát teremt, jobban odafigyelnek, hogy minél kevesebb szemetet termeljenek. A csomagolásnál is erre ügyelnek, támogatva a fejlődő világ országait, vagy beteg gyermekek alapítványát a termékek árának egy részéből. Faültetést is megvalósítanak a befolyt összegek egy részéből.

Az önkormányzattal is együttműködnek.

Minden munkatárs több funkciót lát el.

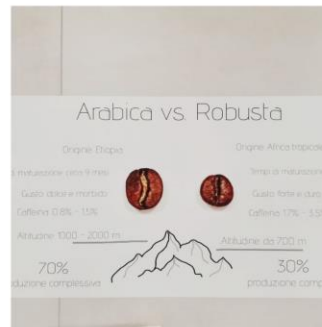
Vezetni kell, hogy mit dobnak ki.

Ezután a főzőiskolában a séftől megtanulhattuk hogyan készül az igazi olasz rizottó (darált kávé szórattal).

A kávé bemutatón a speciális olasz eszpresszó kávé sajátosságaihoz nyerhettünk bepillantást.

A tipikus olasz fagy készítését is láthattuk.





2022. május 20 (péntek):

Délelőtt 10:00 órától került sor az oklevelek átadására, majd elindultunk Cormons felé.

Cormonsba érve Leil asszony fogadott minket és körbevezetett az Alimentari Tomadini üzletben, illetve bemutatta az üzletben található termékeket. Az Alimentari Tomadin az 1980-as években alakult, miután Marisa Tomadin átvette a Cooperativa Agraria di Cormons élelmiszerboltját, és több mint harminc éve szenvedélyesen és lelkesen népszerűsíti a Collio tipikus termékeit, valamint a regionális és nemzeti gasztronómiai kiválóságokat. Az Alimentari Tomadinban sajtok, felvágottak, sonkák, fűszerek, kenyér, kekszek és tipikus friuli desszertek széles választékát találja. Dzsemek, helyi méz, a legfinomabb borok és likőrök, kézzel készített csokoládé, extra szűz olívaolaj és Tomadini balzsamecet.

13:00 Egy könnyed, ízletes ebédköstölön vettünk részt, ami a Friuli terület jellegzetes, kiváló termékeiből készült, amelyeket Leila asszony, az Alimentari Tomadini üzlet tulajdonosa válogatott össze.

Este a vacsoránkat újra az „al Doge” étteremben fogyasztottuk el, ami fantasztikus élményt nyújtott.

