

Amalfi -partvidéki Tanulmányút

Utazásunk csodálatosan szép, izgalmas, lélegzetelállító, festői, világszép, szédítő hajtúkanyaros veszélyes utakon, csodálatosabbnál csodálatosabb öblök, sziklák mellett, festői városkákön áthaladva történt. Az érkezésünk ilyen felfokozott állapotban történt a Hostaria Bacco-ba, amely a a fogadó partnerünk szállodája. Itt töltöttünk két dolgos hetet, hogy megismerkedhessünk a délolasz gasztronómiával. Az első este az ismerkedése volt és vendégként kezeltek bennünket, ami arra is jó volt, hogy láthassuk, milyen az érem másik oldala...

A hétvégére egy zenekar emelte az est hangulatát az étteremben, így rögtön tapasztalatot szerezhettünk abból a figyelmességből, amit a olasz vendéglátók tanúsítanak vendégeik iránt. Ez a szolgáltatás teljesen eltűnt a hazai vendéglátásból és most láthattuk, hogy mit tud hozzáadni a kulináris élvezetekhez.

Másnap összeültünk és elkészítettük a beosztást, hogy mindenki eljuthasson a konyha minden területére. Az asztalra kitettük a hazai süteményeinket, hogy egy kis kóstolót mutassunk. A tulajdonos az almás rétesünket rögtön elfogadta és azt mondta, hogy ez legyen a reggeli kínálatban, mert nagyon ízletes.

Reggeli műszakban a svédasztalos reggelit készítettük fel, ami nem állt másból, mint az előző este elkészített 5-6 fajta édesség felszeletelése és a viennoise (a brióst, a croissant és egyéb édes kávé süteményeket hívják így) frissen kisütése.

A vacsora időszakban segédkeztünk a könnyebb ételek előkészítésében, a köretek elkészítésében. A tengeri halak és egyéb, a magyar konyha számára ismeretlen alapanyagok felhasználását inkább csak néztük és jegyzeteltünk szorgalmasan.

Több tanfolyam volt az ott tartózkodásunkkor, ekkor nem dolgoztunk, hanem résztvevői voltunk a tanfolyamnak. Ezt a lehetőséget itt is szeretném megköszönni Ferraioli úrnak, aki ezt javasolta, engedélyezte. Nemcsak Ferraioli úr, hanem a kollégák is végtelenül barátságosak és segítőkészek voltak, az ember igazán családias környezetben érezhette magát.

Amit a munkám során tapasztaltam, hogy gyerekcipőben járunk, hozzájuk képest alapanyagok minőségében. A cukrászok vaját használják, olívaolajat zsiradékként, margarint nem láttam. Az olasz embereknek igényük van a kiváló minőségű alapanyagokból készülő süteményekre és a termelők ezt figyelembe véve állítják elő a termékeiket. Nálunk is haladunk ebben az irányban csak lassabban, viszont úgy érzem a jövőre való tekintettel ez elkerülhetetlen lesz, hogy a hazai cukrászok szemléletváltáson essenek át. Az olasz maccarone, amely kívül roppan, belül puha és fantáziadús finomabbnál finomabb krémmel van töltve. Vagy minden üzletben szintén felbukkanó termékek a Rum baba, Delizie al limone, Sfogliatella ,Tiramisu. Sokat adnak a hagyományokra. Nagyon örülök, hogy ezeket a süteménycsodákat nem csak kóstolhattuk, hanem a készítésében is részt vehettünk. Így kézzel fogható tudást hoztunk haza magunkkal, melyet kiváló szakemberektől szerezhettünk meg.

. A kenyérfőzésnek is nagy hagyománya van, minden esetben saját kovással készítik. A kovásznak története van... generációk adják át egymásnak van ahol több, mint száz éves anyaggal dolgoznak. Az ételekben a friss fűszernövények bazsalikom, oregáno, rozmaring, petrezselyem valamelyike felfedezhető. Ugyanúgy akár a különböző zöldségfélék is, a nem hétköznapi értelemben vett brokkoli, káposztafélék, articsóka és sorolhatnám a végtelenségig. Viszont kiemelném a paradicsomot, amely gyönyörű piros és méz édes.

Megtanultam, hogy a számomra istenített parmezán sajtot nem tesszük mindenféle tésztára. Meg kell említeni az isteni tésztafőzésüket, amelyet al dente állagúra készítenek. A gyúrt tésztáik durumlisztből készülnek, így nem tartalmazzak tojást és ennek a lisztnek köszönhetően vitaminban és ásványianyagban is gazdagabbak ezek lesznek. Főként előételnek fogyasztják az olaszok a tésztákat. Az éttermek többsége saját maga készíti ezt is, sok helyen forgalmazzák is a saját termékeiket. Húsok közül minden megtalálható a kínálatukban, de kiemelten a halak, rákok, de a marha, nyúl, szárnyas is választható. A mi leves választékunkhoz képest a kinti szolidabb volt és teljesen más típusú. Viszont a vendég előtti befejező műveleteket rendszeresen használják, tésztabekeverés, halfilézés, ami nálunk nem igazán jellemző, viszont ez is növeli a gasztronómiai élményt, amit egy vendéglátó nyújthat.

A számomra legérdekesebb program a szakiskolai látogatás volt Nocera Inferiore-be. Duális oktatás keretén belül 56 osztály jár ide, és ami igen fontos, hogy minden végzős diáknak lesz munkahelye, amit az iskola biztosít számukra. Egy iskolán belül tanulnak recepciósnak, koktélosnak, konferenciaszervezőnek, cukrászatot, szakácsnak és péknek. Az első 2 évben mindent tanulnak a diákok és 18 éves kortól szakosodnak érdeklődési kör szerint. Cukrász tankonyhába is betekintést nyertünk ahol megnézhetjük a sfogliatelle, mint helyi édesség készítésének a menetét. Sajátságossága az iskolának hogy vegyi laborja is van és minden diáknak el is kell sajátítaniuk e technikákat, ahol elemzik a bort és élelmiszerbiztonsági alapokat tanulnak. Egy csodálatos ebédre invitáltak ahol a tanulók főztek, sütöttek számunkra, fő témája a tenger biztosította alapanyagokból készített menüsört tálaltak.

Több műhelyben, borászatban jártunk, ahol mindig egy kis kóstolóval, vagy prezentációval vártak minket. éreztünk, hogy fontosnak tartják a gasztrókultúrájuk megismertetését és ezáltal népszerűsítését.

Itt hallottam először a **slow-food**-ról (Komótos étkezés)

Az Olaszországból indult slow-food mozgalom a komótos étkezést, az elfeledett ízeket, az étkezés hagyományait szeretné újra divatosá tenni, megmenteni a rohanó modern világban.

1986-ban Olaszországban indult egy mozgalom a kiveszében lévő ízek megmentésére. Felismerték, hogy ha kihal egy íz, egy termék, azt gyárilag nem lehet pótolni, ezért itt az idő a cselekvésre, most vagy soha! A cél újra felfedezni az ízlelést, az ízeket, komótosan étkezni, hiszen az evés egy ősi rituálé. Az olaszok felismerték azt, hogy ki vannak téve a globális gazdaságban az elsodródásnak, egyedül kicsik a túléléshez. Ezért összefogást hirdettek és mára már több mint 100 országot sorolnak tagjaik közé. Egységes elvek, egységes érvek mentén szerveződik a mozgalom, ugyanazt a gondolatot próbálja minden lehetséges fórumon terjeszteni.

A régió legnagyobb cukrásza kétségkívül Sal de Riso. A cukrászgyárban felrémlt Charlie a csokoládégyárban egy-két részlete... A legújabb gépekkel dolgoznak, a ma divatos irányzatnak megfelelően fagyasztásos technológiával. Süteményei nem komplikáltak, finom letisztult ízvilágúak. A két másik, általunk megtekintett cukrászat ennek tökéletes ellentéte. Süteményeiket frissen elkészítve rögtön a pultban kínálják, így visszaadva azt a hagyományt, amit a cukrászok otthon is vallanak: A süteményeket csak szobahőmérsékleten szabad elfogyasztani!

Andrea Pansa Amalfiban található cukrászata alapítási éve 1830, az üzlet azóta is cukrászdaként üzemel. Itt egy prezentációval egybekötött háznézésen vettünk részt. A műhelyben a delicia alla limone citromos finomság elkészítését ismerhettük meg.

Positanóban, a La Zagara cukrászda kicsit fiatalabb, 1950-ben nyitotta meg kapuit. Süteményeire ő maga mondja: **brutta e bona**, vagyis csúnya és finom. Valóban nem látványosak a süteményei, de nagyon finomak. A sok kalóriát egy városnézéssel és egy tengeri fürdőzéssel kompenzáltuk.

Nagyon magas szinten van jelen az agroturizmus. Ezt Reale Osteria és Borászat látogatásakor ismerhettük meg. Itt is visszaköszött a hagyományos ételkészítés, az egyszerűség és hihetetlen ízletes alapanyagok. Vegyes ízelítőket kínáltak sonkákkal, tájegységre jellemző sajtokkal. Többségében minden helynek van saját kis borászata így a saját borokat kínálnak parányi kis trattoriáikban.

Azt tudni kell, hogy ezen tájegységen csak olivaolajat használnak a főzésre. Kiváló olíva olajokat kóstolhattunk a vendégváróként kitett finomabbnál-finomabb saját készítésű kenyerek mellé.

Ugyanezek az élmények - teljesen más ízvilággal és gasztronómiai koncepcióval vártak minket egy speciális étteremben, Agerolában. Az étterem egy régi nemesi házban található.

A modern tálalási trendeket ötvözték a régi étkekkel, amelyek a feltételezések szerint a az udvarház konyhájában is készíthettek anno.

Jártunk a Cuomo borászatban, ahonnan még Amerikába is szállítanak számozott palackokat. Az itteni szőlőtermesztés különleges, hiszen teraszos művelés folyik, és a szőlőtőkék nem vertikálisan, hanem horizontálisan terjeszkednek. Ez számomra teljesen új módszer, ami itt viszont több ezer éves, oka a mostoha környezet. A borászok elmesélték, hogy régen szamarakkal, kosárban hordták ide a termőföldet a hegy túoldaláról, hogy teret adjanak a napfényben bővelkedő klímára telepített szőlőtermesztésnek.

A tanulmányút során turistaként is körbetekinthettünk ezen a vidéken. Voltunk Positanóban, Praianóban, Amalfiban, Minorében, Ravelloban, Sorrentóban.

Annyi mindent láttam és tapasztaltam, hogy elmondhatom: életem legcsodálatosabb gasztronómiai túráján vettem részt. Számos fényképet csináltam, amelyet hazatérve rendszereztem és az oktatásban a diákok tájékoztatására, a szakmai órák színesítésére használok.



A beszámolót elkészítette: Sárközi-Bognár Éva