

## **Dél-Olaszország Amalfi partvidéki szakmai kirándulás**

Immár második alkalommal van lehetőségem arra, hogy részt vehessek egy szakmai úton, mely nagy öröm volt számomra. Először tanulóként voltam Németországban most pedig felnőttként nagy rálátással a szakmára és már nagyobb tudással tudtam részt venni ezen az úton.

Furore-ben, a fogadópartnerünkénél a **Hostaria Bacco**-ban volt a szállásunk, csodálatos kilátással a tengerre.

Részesei lehettünk, nap, mint nap dél olasz vendéglátásnak, láthattuk a regionális szemléletet, a tradíciókhoz való ragaszkodást. Láthattunk, hogy miből indult el egy családi vállalkozás, hogyan lett mára meghatározó a konyhája. Ahol nem egy Michelin csillagos séf főz, hanem a tulaj felesége, **Erminia Cuomo**, és ahová ennek ellenére



a világ minden tájáról jönnek a vendégek. Konyhájára az egyszerűség, a természetes, helyi alapanyagok felhasználásával kialakított házas ízvilág jellemző, sallangoktól mentesen. Olyan, amit az ottani nagyk tettek, nap, mint nap a család asztalára. Még egy apróság, ami az olaszok lokálpatriotizmusát igazolja: a szállodában csak olasz cola volt kapható.

Számos újdonságot láthattunk és részletes megismerhettük a helyi specialitások elkészítését is. Ilyen volt a dunderi, melyet csupán ricotta, liszt és víz felhasználásával összegyúrnak, egy recés fatáblácskán formáznak, majd a forrásban lévő vízbe rakják. Pár pillanat és kész a tészta, amit a nagyon egyszerű, olajon megfuttatott paradicsomos (mini Lucullus paradicsom), fokhagymás mártással óvatosan összeráznak, majd vágott petrezselyemmel megszórják.

Nagyon furcsa, de legfőképp érdekes volt látni, hogy amit itthon a szupermarketekben lehet megvásárolni pl:citromot, gránátalmát, mandarint, azokat Olaszországban az utak mentén fákról lehet szedni. Épp ez tetszett Dél-Olaszországban, hogy a különböző régiók mind más-más alapanyagokkal gazdálkodhatnak. Akik a tengerpartján élnek, azok a halászzattal foglalkoznak, akik fent a hegyekre azok a gyümölcsstermesztéssel és állattenyésztéssel. Ezek között a régiók között fennáll egy kereskedelem, és ha használják is más régiók alapanyagait, akkor is csak a saját tradicionális ételeiket készítik, más megye hagyományos ételeit nem.

Furore-ban a Coumo borászatba is ellátogattunk (a kiterjedt család egyik vállalkozása) és megismerhettük a dél-olaszországi borászat egyik jellegzetességét, hogy mi is az a horizontális szőlőtermesztés. Konkrétan vízszintesen nő ki a szőlő a sziklából és annak építenek fából állványokat, amire felfuthat a növény. Azt is megtudtuk, hogy csak az ott élők vehetnek részt a szüretben, mert a meredek sziklafalakon nem veszélytelen a munka, kell a tapasztalat és a rutin.



Ugyanez érvényes a Citrus limon Amalphantanum (*Hosszúkás Amalfi citrom*) szüretre, amely már májusban elkezdődik, így mi sajnos már csak egy-pár citromot láthattunk a fákon.

Számos kirándulás, szakmai látogatás szerepelt a programunkban.

Positano-ban **La Zagara** cukrászdában kóstoltunk először süteményeket, ahol nekem újdonság volt az apáca mell elnevezésű sütemény (delizie al limone), amelynek csak piskóta, tejszínhab és cukrászkrém a legfőbb alkotó eleme. Lényegében egy egyszerű süti, de, nagyon nagy kereslet van rá. Különösen tetszett, hogy ezen a mediterrán vidéken tejszínhab volt a bevonó anyaga. Nagy kedvencem lett a citromos tiramisu, amit biztosan itthon is el fogok készíteni. Süteményeikhez sok helyi citromot, narancsot használnak fel melyeknek sokkal intenzívebb az ízük, mint az itthon kaphatóaknak. Bármely cukrászdában jártunk, mindenhol lágy és könnyű krémekkel találkoztunk, néhol már itt is előfordulnak francia stílusú sütemények pl. mousse krémek, nem csak északon. De ennek ellenére még mindig a tradicionális ízek a jellegzetesek.



Fentiekén túlmenően az oktatásra is nagy hangsúlyt fektetnek, azt akkor láthattuk, mikor látogatóban voltunk **Ipsseoa D.Rea** szakiskolában. Az iskolába lépve egyenruhás diákok úgy fogadnak a recepción, mintha hotelbe érkeznének, ez is egy fajta gyakorlati lehetőség a diákoknak. Jól felszerelt tankonyhával rendelkeznek a cukrászok és szakácsok is egyaránt. Érdekes tapasztalat volt, hogy kémiai laboratóriumban tanulnak, élelmiszer vizsgálatokat végeznek a tanulók. Ez nálunk valahogy kimaradt az oktatásból... A felszolgálóknak kialakítottak egy kávézó részt, ahol az iskolába érkező vendégeket fogadni tudják. Itt ismerkedtem meg Sfogliatelle tésztával és technikával, melyet elejétől a végéig nyomon követhettünk, és amely a leginkább elnyerte tetszésemet. Ez számomra eddig ismeretlen volt és meg fogom próbálni itthon is elkészíteni.

Az iskola Pazar menüsorral koronázta meg látogatásunkat, amelyet a diákok állítottak össze és szolgáltak fel.



Ezen kívül, ami még lenyűgözött, az Sal de Riso cukrászüzeme, mely a legnagyobb Costa D' Amalfiban, melyben körbe is vezettek minket. Ez az üzem, ahonnan még Észak-Olaszországba, sőt számos európai, tengerentúli országba is szállítanak süteményeket. Jártunk még Andrea Pansa cukrászdájában, egy igazi falusi fogadóban Osteria Reale, majd egy régi udvarházban található különleges étteremben. Itt a kóstolt menü alapján pontos fogalmat alkothattunk Amalfi másík - hegyvidéki - gasztronómiájáról. Itt nem volt hal, sem párolt zöldség, ellenben volt sütőtök és gesztenye, burgonya és frissen töltött kolbász. Egy különleges edény pedig egy vízben áztatott száraz kenyeret rejtett, amelyet köretként kínálnak ezen a vidéken, több mint 600 éve. Desszertként egy csodás csokoládéfelfűjt, citromos vaníliafagylalttal, pisztáciakrémes díszítéssel. Ez nem is csoda, hiszen az éttermet üzemeltető hölgy mestere Iginio Massari, a ma élő cukrászok egyik legnagyobbika.





Hazafelé egy kitérőt tettünk. Padovában eljutottunk **Luigi Biasetto** (Relais desserts tag) műhelyébe, ahol érdekes, egyben professzionális ötvöződését figyelhettük meg az olasz és francia cukrászatnak. Délutánra maradt a **Marcon pasticceria** látogatása Noveban. Tulajdonosa, Walter Marcon úr (aki a régió iparkamarájának elnöke egyben) vezetett körül a két termelőüzemben. Hogy miért kettő? Cukrászdája specialitása a gluténmentes édességek készítése, értékesítése. Az EU-s jogszabályok értelmében teljesen elkülönítetten készíti ezeket a termékeket. Olaszországban itt találkoztam először azzal, hogy különös figyelmet fordítanak az ételintoleranciával küzdő vendégre.



Olaszországi utam során megtanultam azt, hogy hogyan válnak eladhatóvá még a legegyszerűbb sütemények is, mert egy a lényeg: az ételek készítése és tisztelete. Köszönöm szépen a lehetőséget, hogy részt vehettem ezen a szakmai úton és örülök, hogy megismerkedhettem a csapat tagjaival.

Fűrész Tibor

Csókakó 2016.11.04.