

A Cukrász Ipartestület gondozásában nyílt lehetőségem arra, hogy a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ „bellis perennis” pályázaton részt vehessek.

A program mottója a következő volt: „Ismerjük meg más országok kultúráját, hogy rácsodálkozhassunk arra, a miénk hasonlóan értékes és őriznivaló.”

Szeretném az alábbiakban megosztani röviden Önökkel, hogyan sikerült ezen az olaszországi szakmai úton ezt a célt megvalósítani, milyen tanáccsal, ötlettel gazdagodtunk.

2016.októberében került sor az utazásra. A legtöbben korábban nem ismerték egymást személyesen, a hosszú úton lehetőség nyílt megismerkednünk a kollégákkal.

Az érkezést követően első este egy kellemes vacsorát költöttünk el egy családi vendéglőben. Rögtön belecsöppentünk egy igazi olasz életritmusnak megfelelő kényelmes, ráérős vacsorába, ami nekem és talán a többieknek is szokatlan volt. Mi itt Magyarországon más ritmus szerint töltjük a mindennapjainkat, a koránkelés nem fér össze az éjszakába nyúló vacsorákkal. A komótos kiszolgáláson persze egyikünk sem lepődött meg, hallomásból ismertem az olasz mentalitást és talán pont ezt a ráérősséget irigyeljük néhányan leginkább a kapkodó mindennapokban. A kellemes vacsorát követő napok feszes menetrend szerint zajlottak. A két hetes gyakorlati programunk Roberto Catinari mester csokoládéműhelyébe volt. Egy korszerűen felszerelt műhelyben dolgozik töretlen lelkesedéssel a közel 80 éves szakember, mindannyiunkat magával ragadott az a szakmai elhivatottság és lelkesedés, ami a szavaiból és a mozdulataiból árad.

A mester egyedülálló módon saját maga készíti a bonbonjaihoz kakaóbabból csokoládét. Ottlétünk alatt lehetőségünk nyílt a teljes munkafolyamat megtekintésére és a munkafolyamatok bekapcsolódásába a pörköléstől, a zúzáson, a natúr kakaómasszán keresztül az étcsokoládéig. Attól függően, hogy melyik termőterületről származik a kakaóbab, más zamatu étcsokoládét készíthetünk belőle. Azt gondolom, van még hová fejlődnie a szakmának itthon, prémium minőségű bonbonokat kóstolhattunk. Ebben a műhelyben is azt tapasztaltuk meg, amit a kollégákkal már részben tudtunk: a kiemelkedő minőséghez kizárólag első osztályú alapanyagok felhasználásával juthatunk el. Ebben van még hová fejlődnie a szakmának, azt gondolom, de mindenképp jó úton járunk. A vevők is egyre inkább az igényes



termékek felé fordulnak, tudatosabban vásárolnak.

Catinari mester Svájcban munkálkodott hosszú ideig, részben az onnan hazahozott eszközökkel készíti a bonbonokat. Kipróbálhattuk mi is a likőrrel töltött bonbonok készítését. Ezenkívül készíti a mester vágott,

hüvelyben, avagy kézzel formázott bonbonokat is. Ami mindannyiunknak nagyon tetszett, az a kakaóporral megszórt, ezáltal rozsdásnak tűnő csokoládéból készült eszközök voltak. Ezt biztosan sokan ki fogunk itthon próbálni.

Jó volt látni Catinari mester elhivatottságát, nagyon inspiráló volt mindannyiunknak látni a töretlen

lelkesedését. Az ottlétünkről az olasz mestertől egy szakmai igazolást is kaptunk.



A szakmai út utolsó hetében műhelyeket látogattunk és egy kétnapos kurzus keretében a tradicionális toszkán süteményekkel ismerkedtünk egy modern képzőközpontban. Pegoraro és Borsatti mester anyagovászból készít nagy türelemmel olasz karácsonyi kalácsot, panettone-t. A hosszú munkanap végére készült el az előtészta, majd újabb 12 órás pihenő vár rá, csak másnap délután kerülnek a kalácsok a sütőbe többszöri kelesztést követően. Amíg pihentettük az élesztő nélküli anyagovászt, készítettünk több egyszerűbb hagyományos édességet is: panforte-t és cantucci-t.



A torrone a toscanai Siena városának tradicionális kézműves édessége. Különféle magvak, kandírozott gyümölcsök vannak egy mézes anyaggal, fahéjjal,

egyéb fűszerekkel összedolgozva, majd formába préselve. Porcukorral van a teteje megszórva és gyakran ostyalapba csomagolva árusítják. Kávé mellé kedvelt édesség. A panforte-t több változatban is készítik, lehet tojásfehérjés masszába préselni a hozzávalókat, de csokoládéval ízesített változat is létezik. A panforte különösen a karácsonyi, téli időszakban népszerű, az olajos magvak, kandírozott gyümölcsök és a fűszerezés miatt.

A cantucci tulajdonképpen egy mandulás keksz, szintén a Toszkán régió jellegzetessége, likőrbe mártogatva szokták fogyasztani.



Nagyon hasznosnak érzem ezt a szakmai utat, rendkívül hálás vagyok, hogy lehetőségem nyílt ellátogatni ezekbe a műhelyekbe, megismerhettem ezeket a kiváló szakembereket. Az elkészített édességek nagyszerűsége az egyszerűségükben

rejlük. A régi receptek alapján készítik évszázadok óta az édességeket, majdhogynem változatlanul. Nagyon szimpatikus ez a szemlélet, hogy őrizzük meg a tradícióinkat, és abban próbáljuk meg kitűnni, amiben mi vagyunk igazán jók.

Az utazás mottója úgy érzem teljes mértékben megvalósult. A külföldi tapasztalatok, élmények arra voltak igazán jók, hogy gondolkozásra készítsenek minket. Átgondoljuk az adottságainkat, melyek azok a tradicionális kézműves édességeink, amik hosszú évek alatt magas szintű szakmaisággal elkészítve hasonlóképpen egy-egy régió jellegzetességeivé válhatnak itt Magyarországon is. Ehhez nagyon szeretnénk azt a lelkesedést, tüzet és elhivatottságot megőrizni, amit a vendéglátóinknál tapasztaltunk.

Köszönöm még egyszer a lehetőséget, hogy részt vehettem ezen a szakmai úton.



Leányvári Lóránt
cukrászmester