

Beszámoló Olaszország Rieti

2024.10.19 – 2024.11.17.

Balogh Erika



Rieti, Olaszország szívében található történelmi város, amely gazdag kulturális örökséggel és erős közösségi értékekkel büszkélkedhet. A helyi vállalkozások túlnyomó többsége családi kézben van, ami hozzájárul a közösség összetartásához és a hagyományok megőrzéséhez. Az itt élők számára kiemelten fontos egymás támogatása, és ez a szemlélet tükröződik a mindennapi életükben is. A városban működő vállalkozások minden területen kiváló minőségű termékeket állítanak elő, legyen szó gasztronómiáról, kézműves termékekről vagy szolgáltatásokról.

Az Erasmus program keretében 2024. október 19-én indultunk Gyöngyösről Rietibe, hogy 28 napos gyakorlatot töltsünk el a helyi IPSSEOA Ranieri Antonelli Costaggini középiskolával való együttműködésünk részeként.



Az utazásunk a fenntarthatóság jegyében zajlott, ezért a Flixbus szolgáltatásait vettük igénybe, elkerülve a repülést. Bár az út hosszú volt, a környezettudatosság és a diákok számára nyújtott tapasztalatok miatt megérte. A visszaút november 16-án kezdődött, és 17-én érkeztünk haza, szintén busszal.



Iskolánk immár 20 éve ápol szoros kapcsolatot a helyi középiskolával, és ez idő alatt számos sikeres együttműködést valósítottunk meg.

A városban töltött első napunkon meglátogattuk az iskolát. Részt vettünk egy prezentáción, ahol bemutatták számunkra az iskolát, a képzési formákat, valamint a várost. Ezután körbevezettek bennünket a szaktantermeken, és egy kis vendéglátásban volt részünk.

Szállás

Szállásunk kiváló elhelyezkedésű és jól felszerelt apartmanokban volt a városfal mellett, a történelmi városrész szélén; én két fiú diákkal osztoztam az egyik lakáson, míg a négy lány tanuló a másikon kapott helyet. 1 km-es körzetben elértünk mindent. A gyakorlati munkahelyeket, boltokat, pályaudvarokat.

Gyakorlati munkahelyek bemutatása

A diákok három vendéglátó egységben végeztek szakmai gyakorlatot:

1. Ristorante San Francesco:



Ristorante San Francesco – A hagyomány és minőség találkozása Rietiben

A Ristorante San Francesco Rieti egyik kiemelkedő étterme, amely az olasz gasztronómia hagyományait ötvözi a kifinomult ízekkel és a vendégszeretettel. Az étterem Rieti történelmi központjában található, egy csendes, hangulatos környezetben, amely tökéletes helyszínt biztosít mind a romantikus vacsorákhoz, mind a családi vagy üzleti ebédekhez.

Történet és filozófia

A Ristorante San Francesco nem csupán egy étterem, hanem egy gasztronómiai élmény, amely a helyi tradíciókra építve hozza el Rieti legjobb ízeit. Az éttermet szenvedélyes vendéglátók vezetik, akik elkötelezettek az autentikus olasz konyha és a friss, helyi alapanyagok iránt. Az

évek során a San Francesco nemcsak a helyiek, hanem a turisták körében is ismertté vált, hiszen egyaránt kínál hagyományos és kreatív fogásokat.

Étlap és specialitások

A konyha az olasz és laziói régió ízeit helyezi előtérbe, különös figyelmet fordítva a helyi alapanyagokra és a szezonális ajánlatokra. Az étterem kínálata a hagyományos recepteket modern technikákkal ötvözi, hogy minden fogásban érezhető legyen a frissesség és a gondos elkészítés.

Néhány kiemelt fogás a menüből:

- **Antipasti (Előételek):**
 - Helyi sajt- és felvágottválogatás, frissen sült focacciával
 - Kacsamájkrém házi készítésű crostinivel
 - Friss tengeri herkentyűk olívaolajos-citromos mártással
- **Primi piatti (Első fogások):**
 - Kézzel készített **fettuccine al tartufo**, Rieti környékéről származó szarvasgombával
 - **Amatriciana** – a klasszikus paradicsomos, guancialés tészta, amely a közeli Amatrice városából ered
 - Házilag gyúrt ravioli ricottával és spenóttal, friss zsályás vajjal
- **Secondi piatti (Főételek):**
 - Lassú tűzön sült **borjú ossobuco** safrányos polentával
 - Grillezett bányabordák rozmaringos burgonyával
 - Friss tengeri sügér fehérboros mártással
- **Dolci (Desszertek):**
 - Klasszikus tiramisù, házi készítésű mascarponéval
 - Ricottás-mézes torta dióval és fügével
 - Panna cotta erdei gyümölcsös öntettel

A fogások mellé az étterem kiváló borkínálatot is ajánl, amelyben a Lazio és Toszkána legjobb borai is megtalálhatók.

A tulajdonosok és a csapat

A Ristorante San Francesco mögött egy elkötelezett és szenvedélyes csapat áll, amely minden vendéget úgy fogad, mintha saját otthonában látná vendégül őket. A tulajdonosok (ha ismert a nevük, érdemes itt megemlíteni) hosszú évek óta a vendéglátásban dolgoznak, és hisznek abban, hogy az igazán jó étterem nemcsak az ételekről, hanem a hangulatról és a kiszolgálásról is szól.

A konyhát egy tehetséges séf vezeti, aki nagy hangsúlyt fektet az alapanyagok minőségére és a tradicionális ízekre. A felszolgálók barátságosak, figyelmesek, és mindig készen állnak arra, hogy segítsenek a vendégeknek a legjobb étel- és borkombináció kiválasztásában.

Hangulat és különleges élmények

Az étterem belső tere meleg, elegáns és meghitt atmoszférát áraszt. A klasszikus olasz stílus találkozik a modern elemekkel, így egy olyan környezetet teremt, ahol a vendégek valóban jól érezhetik magukat. Nyáron az étterem terasza is megnyílik, ahonnan csodás kilátás nyílik a történelmi városrészre.

Összegzés

A Ristorante San Francesco Rietiben egy hangulatos, tradicionális olasz étterem, amely különösen a tengeri ételek kedvelőinek kínál kiváló fogásokat. Az étlapján friss alapanyagokból készült, ízletes mediterrán ételek szerepelnek, amelyek közvetlenül a helyi termelőktől beszerzett hozzávalókból készülnek. Az étterem barátságos és professzionális kiszolgálása hozzájárul a kellemes étkezési élményhez. A vendégek különösen dicsérik a nyugodt, családi légkört, amely tökéletesen illeszkedik az olasz vendéglátás hagyományaihoz.

Diákjaink itt betekintést nyertek a helyi gasztronómiai szokásokba, és megtanulhatták a tradicionális ételek elkészítésének fortélyait. Különös hangsúlyt fektettek a tenger gyümölcseinek megismerésére és szakszerű elkészítésére.

Fotók a mindennapokból:



2. Trattoria La Botte:



Trattoria La Botte – Rieti gasztronómiai gyöngyszeme

A Trattoria La Botte egy hangulatos és tradicionális olasz étterem Rieti szívében, amelyet a helyiek és a turisták egyaránt nagyra értékelnek. Az étterem neve („A hordó”) is utal arra a meghitt, borospincére emlékeztető atmoszférára, amely tökéletes háttérrel biztosít egy ízletes vacsorához vagy egy kellemes ebédhez.

Történet és filozófia

A La Botte hosszú évek óta a rieti gasztronómia egyik stabil pontja, amely hűségesen őrzi az olasz és laziói konyha hagyományait, miközben folyamatosan megújul, hogy a modern ízlésnek is megfeleljen. Az éttermet egy vendéglátás iránt elkötelezett család vezeti, akik szenvedélyesen hisznek a kiváló minőségű alapanyagok és a tradicionális receptek fontosságában.

A hely szellemisége az egyszerűség és az autentikusság köré épül: minden fogás a friss, helyi termelőktől beszerzett alapanyagokra épül, amelyeket gondos odafigyeléssel és szakértelemmel készítenek el.

Konyha és specialitások

A Trattoria La Botte étlapja az olasz konyha időtálló klasszikusaira fókuszál, külön figyelmet fordítva a Rieti környékére jellemző ételekre. A szezonális kínálat miatt az étlap folyamatosan frissül, de vannak olyan fogások, amelyek mindig megtalálhatók a menüben.

- **Előételek (Antipasti)**
 - Válogatott helyi sajtok és felvágottak, frissen sült házi kenyérral
 - Bruschetta al pomodoro – klasszikus paradicsomos bruschetta, extra szűz olívaolajjal
 - Carpaccio di manzo – vékonyra szeletelt marhahús, parmezánforgáccsal és rukkolával
- **Első fogások (Primi piatti)**
 - Fettuccine al tartufo – kézzel készített tészta friss szarvasgombával
 - Spaghetti alla carbonara – a római konyha egyik legismertebb fogása, eredeti recept szerint, tojással, guancialéval és pecorino sajttal
 - Ravioli ricottával és spenóttal, zsályás vajmártásban
- **Főételek (Secondi piatti)**
 - Bistecca alla Fiorentina – szaftos, grillezett T-bone steak
 - Saltimbocca alla Romana – borjúhús szeletek prosciuttóval és zsályával, fehérboros mártásban
 - Grillezett tengeri sügér, citromos-olívaolajos öntettel
- **Desszertek (Dolci)**
 - Tiramisu, a ház specialitása
 - Panna cotta vaníliával és erdei gyümölcsökkel
 - Házilag készített cannoli, ricottás töltelékkel és pisztáciával

A fogások mellé gondosan válogatott borlap is társul, amelyben Lazio, Toszkána és Piemont régiókból származó borok egyaránt megtalálhatók.

A csapat és a vendéglátás

A La Botte sikere nemcsak a kiváló ételeknek, hanem a barátságos és profi személyzetnek is köszönhető. A tulajdonos(ok) minden nap jelen vannak, figyelemmel kísérik az étterem működését, és gondoskodnak arról, hogy minden vendég kiváló kiszolgálásban részesüljön.

A konyhát egy tapasztalt séf vezeti, aki a hagyományos olasz receptek tökéletesítésére törekszik, miközben kreatív megoldásokkal is frissíti az étlapot. A felszolgálók figyelmesek és segítőkészek, és mindig készsággel ajánlanak ételeket vagy borokat az adott fogásokhoz.

Hangulat és környezet

A Trattotia La Botte belső tere meleg, rusztikus és hívogató, amely tökéletes összhangban áll a kínált ételekkel. A fagerendás mennyezet, a téglafalak és a hangulatos világítás olyan környezetet teremtenek, amely egyszerre elegáns és otthonos.

Összegzés

Egy elegáns étterem, amely a modern és hagyományos olasz ételek fúziójára specializálódott. Tanulóink itt megismerkedtek az új technológiákkal és innovatív főzési technikákkal, miközben fejlesztették kreativitásukat a konyhában.

Az étterem specialitásai közé tartoznak a házi készítésű tészták, például a pizzicotti és a fregnacce alla sabinese, amelyeket a vendégek a város középkori falainak látványában gyönyörködve fogyaszthatnak el.



3. Pasticceria Napoleone:



A Pasticceria Napoleone Rieti egyik leghíresebb és legkedveltebb cukrászdája, amely hosszú évek óta az olasz cukrászművészet hagyományait ápolja. Az üzlet Rieti történelmi belvárosában található, egy hangulatos utcában, ahol a helyiek és a turisták egyaránt szívesen megállnak egy kávéra vagy egy friss süteményre.

Történet és hagyományok

A cukrászda több évtizedes múltra tekint vissza, és az évek során Rieti egyik gasztronómiai intézményévé vált. A családi vállalkozásként induló Pasticceria Napoleone mindig is a minőségre és a kézműves cukrásztermékekre helyezte a hangsúlyt. A tulajdonosok generációról generációra adták át a recepteket és a cukrászat iránti szenvedélyüket.

Kínálat

A cukrászda legismertebb termékei közé tartoznak a hagyományos olasz édességek, például:

- Maritozzi – tejszínnel töltött, könnyű briós, amely Rieti környékén különösen népszerű.
- Torta Ricotta e Pere – ricottával és körtével készült lágy sütemény, amely tökéletes desszert egy kávé mellé.
- Cannoli Siciliani – ropogós tésztával és édes ricottakrémmel töltött klasszikus szicíliai édesség.
- Házi készítésű kekszek és biscottik, amelyeket helyben sütnek, és gyakran helyi alapanyagokkal ízesítenek.
- Pralinék és csokoládék, amelyeket a cukrászda saját receptúrája alapján készítenek.

Természetesen a kínálat folyamatosan változik a szezonális alapanyagok és az ünnepi időszakoknak megfelelően. Karácsonykor például kiváló, többszörösen díjnyertes **panettone** és **pandoro**, míg húsvétkor házi **colomba** kapható.

A tulajdonosok és a csapat

A Pasticceria Napoleone mögött egy elkötelezett, szenvedélyes csapat áll, amelynek tagjai évek óta együtt dolgoznak. A tulajdonosok Bruno és Domenico nemcsak a cukrászat irányításáért felelősek, hanem aktívan részt vesznek a sütemények készítésében is. A mestercukrászok

mindig arra törekednek, hogy a hagyományos recepteket modern technikákkal ötvözzék, így megőrizve a cukrászda egyedi stílusát.

A vendégek gyakran kiemelik a barátságos kiszolgálást és a családi légkört, amely még különlegesebbé teszi a helyet. Nem csupán egy cukrászda, hanem egy találkozási pont is, ahol a helyiek és a látogatók egyaránt otthon érezhetik magukat.

Összegzés

A Pasticceria Napoleone nemcsak egy cukrászda, hanem egy igazi kulináris élmény Rietiben. A tradicionális olasz sütemények, a gondosan válogatott alapanyagok és a szenvedélyes cukrászcsapat mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a hely neve egyet jelentsen a minőséggel és az autentikus ízekkel. Diákjaink itt elsajátították a hagyományos olasz édességek készítésének művészetét, és megismerkedtek a cukrászat finomabb részleteivel.



Tapasztalatok

A gyakorlat során a diákok nemcsak szakmai ismereteiket mélyítették el, hanem új alapanyagokkal és technológiákkal ismerkedtek meg, valamint gyakorolták az angol nyelvet és alapvető olasz kifejezéseket is elsajátítottak. Különösen érdekes volt számukra megfigyelni a magyar és olasz munkakultúra közötti különbségeket. Beszámolóikban kiemelték, hogy az olasz konyhákban sokkal nyugodtabb és közvetlenebb légkör uralkodott, ahol a rengeteg munka és vendég ellenére is stresszmentesen, megfelelő eszközökkel és szakértelemmel dolgoztak.

Az alapanyagok mindig frissen, közvetlenül a termelőktől érkeztek, és az ételkínálatot a szezonális nyersanyagokhoz igazították.

Alapanyagok:



Termelői piac:



Tejüzem:

A Rietiben működő tejüzemnek nagy jelentősége van. Az üzemben készített termékek meghatározóak a helyi gasztronómiában. A város éttermei és cukrászdái, ahol diákjaink is gyakorlatukat töltötték, előszeretettel használják fel ennek az üzemből származó tejtermékeket, és a helyi boltok polcain is széles választékban találhatók meg ezek a termékek. Ez a tejüzem híres a kiváló minőségű tejtermékeiről, amelyek a helyi alapanyagok és a hagyományos feldolgozási módszerek ötvözésével készülnek. A helyi közösség büszke erre az üzemben előállított termékekre, amelyek hozzájárulnak Rieti gasztronómiai hírnevéhez.



Tapasztalatok a diákokkal kapcsolatban:

Kiváló munkát végeztek, könnyen beilleszkedtek. Azok a tanulók vették nehezebben az akadályokat, akik itthon még nem voltak duális képzőhelyen, de ők is hamar belerázódtak. Az állóképességük korosztályuknak megfelelő volt. Sajnos azt tapasztaltam, hogy a mindennapjainkban felmerülő probléma, hogy hogyan tartsuk fenn a tanulók folyamatos motiváltságát, ebben a helyzetben is nagy kihívás elé állított. Fontos volt, hogy ők döntsenek a szabadidős tevékenységről, de mégis célirányosan tudjon a csoport együtt haladni. Összességében a lehető legtöbbet hoztuk ki a négy hétből. Egy életre szóló szakmai tapasztalattal lettünk gazdagabbak mindannyian. Szerintem ez lendületet ad minden diáknak az itthoni feladatok ellátásához, segít nyitni a világ felé, és belátni a folyamatos tanulás fontosságát.

Számomra, aki először jártam Rietiben, a város mély benyomást tett. Az emberek közvetlensége, segítőkészsége és önzetlensége lenyűgöző volt.

Kulturálisprogramok, kirándulások

A munka mellett lehetőségünk nyílt kulturális tevékenységekre is: ellátogattunk Rómába, ahol a Vatikán mellett számos történelmi emlékhelyet kerestünk fel.



Emellett részt vettünk egy folklór fesztiválon Santa Rufinában, ahol hagyományos olasz ételeket kóstoltunk.

Santa Rufina – Egy kis ékszerdoboz Rieti közelében

Santa Rufina egy kis település Lazio régióban, Rieti közelében, amely történelmével és nyugodt, vidéki hangulatával vonzza az oda látogatókat. A környék a természetkedvelők és a hagyományos olasz falusi élet iránt érdeklődők számára is különleges élményt nyújt. Bár viszonylag kis közösségről van szó, a helyiek erősen őrzik kulturális és vallási hagyományaikat, amelyeket számos ünnepség és esemény is tükröz az év során.

November 9-én Santa Rufina egy különleges vallási és közösségi eseménynek adott otthont, amely a település védőszentjéhez, Szent Rufinához (Santa Rufina) kapcsolódik. Ez a nap a helyiek számára kiemelten fontos, hiszen nemcsak vallási, hanem kulturális és gasztronómiai eseményekkel is összekapcsolódik.

A rendezvény középpontjában egy ünnepi szentmise és körmenet áll, amelyet a helyi templomban tartanak. A hívek ilyenkor Szent Rufina közbenjárását kérik, és tiszteletüket fejezik ki előtte. A vallási szertartást követően a település főterén és utcáin hagyományos ételeket, kézműves termékeket és helyi borokat kínáló standok várják az érdeklődőket. Az esemény gyakran kiegészül néptáncbemutatókkal, zenés előadásokkal és kulturális programokkal, amelyek még hangulatosabbá teszik az ünnepet.

Ez az ünnepség egyben lehetőség arra is, hogy a közösség összegyűljön, megőrizze hagyományait, és a látogatók számára is betekintést nyújtson Santa Rufina történetébe és szellemiségébe.



Összességében az utazás nemcsak szakmai fejlődést, hanem kulturális gazdagodást is hozott mindannyiunk számára, és erősítette a két iskola közötti hosszú távú kapcsolatot. Nagy örömmre szolgál, hogy tavasszal ismét fogadhatunk olasz csoportot városunkban.



Köszönöm a figyelmet.

Balogh Erika

Gyöngyös, 2024. december