

Expirience Italy: Italian language, food and culture

Udeleženka izobraževanja: Daša Sojer

Datum izvedbe: 2.11. do 11.11.2016 (vključuje dva dni za transport)

Datum izobraževanj: 3.11. do 10.11.2016 (nedelja prosta); skupaj **7 dni izobraževanja**

Kraj: Soverato z okolico, Kalabrija, Italija

Cilji: Udeleženci tečaja:

- spoznavajo italijansko kulturo, hrano in jezik;
- se osnovno sporazumevajo v italijanskem jeziku;
- osvojijo osnovno besedišče s področja prehrane v italijanskem jeziku;
- se praktično urijo v pripravi tradicionalnih italijanskih jedi;
- spoznavajo pridelavo in predelavo hrane;
- spoznajo italijanski šolski sistem;
- ...

Poročilo dejavnosti:

1. DAN: četrtek, 3.11.2016

Ogled družinske kmetije **TERMINO GROSSO** v pokrajini Crotone. Ogledali smo si vinograde in vinsko klet. Letno pridelujejo prek 50.000 buteljk kakovostnega vina pridelanega predvsem iz avtohtonih sort vinske trte. Po merilih za ocenjevanje vin smo pod vodstvom najboljše kalabrijske someljerke degustirali 5 različnih vin. Sledil je tudi ogled hlevov z molznicami.



Pogled na tipično sušno pokrajino v pokrajini Crotone. Na gričih v ozadju je vidno veliko vetrnih elektrarn.



Pogled na hleve kmetije Termine Grosso, kjer redijo 140 glav govedu avtohtone pasme bruna alpina. Kmetija se ukvarja tudi s proizvodnjo mleka, katerega oddajajo v bližnjo mlekarino po ceni 35 centov za liter.



Pašniki so po celotni Kalabriji ograjeni z bodečo žico, česar v Sloveniji skorajda ne vidimo več.



Sprehod skozi vinograde. Kmetija skupno obdeluje 350 ha površin, od tega na 15 ha ekološko pridelajo letno 50000 buteljk.



Gospodarjeva hči, priznana kalabrijska somelijerka in enologinja, nas je vodila skozi degustacijo, kjer smo z opisniki v angleškem in italijanskem jeziku ocenjevali videz, vonj in okus petih domačih buteljčnih vin.

2. DAN: petek, 4.11.2016

Mesto Soverato vsak petek gosti domačo tržnico, kjer se zberejo pridelovalci, kmetje in ribiči iz okoliških krajev in prodajajo raznovrstna živila in izdelke. Pod vodstvom lokalne vodičke smo FRANCESCE CASADONTE smo spoznavali lokalne in tudi splošno znane artikle ter se urili v znanju italijanskega jezika.



Vrvež na tržnici je nepopisen, pestrost artiklov pa tudi. Zanimivo je, da morske in druge dobrote, ki bi pri nas zahtevale neprekinjeno hladno verigo, prodajajo zgolj na ledu v dosegu dotika kupcev.

Ogledali smo si tudi šolo INSTITUTO MARIA AUSELIATRICE. Šola obsega vrtec, osnovno šolo in licej, kjer se izobražuje okoli 400 otrok in mladostnikov. Šola je ena izmed treh osnovnih šol v kraju in je v katoliški lasti. Imajo le eno javno šolo, ki jo obiskuje približno polovica mladostnikov v kraju, druga zasebna šola je tudi katoliška.

Mesečna šolnina za osnovnošolskega otroka stane 250 eur. Učenci predmetne stopnje obiskujejo od ponedeljka do sobote med 8. in 12. uro, učenci nižjih razredov pa od ponedeljka do petka med 8. in 15. uro in nosijo uniforme. Šola ima organizirano prehrano, ki je v celoti v domeni šole.



Instituto Maria Ausiliatrice se nahaja v neposredni bližini obale v kraju Soverato. Šolo obiskuje približno 400 učencev in dijakov. Šola je v zasebni lasti, upravljajo lokalna katoliška skupnost.

3. **DAN: sobota, 5.11.2016**

Ogledali smo si staro srednjeveško mesto DAVILI SUPERIORE. V mestu je nekoč prebivalo tudi do 5000 prebivalcev, danes pa zgolj nekaj sto. Večina mest v Kalabriji je zgrajena iz dveh enot. Davoli superiore, je strnjeno srednjeveško mesto (del mesta), ki se nahaja v hribovju in je bilo nekoč poletno prebivališče domačinov, drugi del mesta je Davoli marina, ki se nahaja več kilometrov stran ob obali in je predstavljalo zimsko prebivališče. Danes večina prebivalcev prebiva zgolj v Marinah.



Ogledali smo si mesto Davili Superiore in njegove znamenitosti ter v lokalni pekarni smo izvedli delavnice peke kruha na tradicionalen način.

4. **DAN: ponedeljek, 7.11.2016**

V gostujočem kraju imajo tudi priznano srednjo šolo za gostinstvo in turizem, kjer so nas v dopoldanskih urah gostili. Šola je ena večjih v regiji, saj jo obiskuje skoraj 1000 učencev. Po letih upada zanimanja za gostinsko turistične poklice, se je šola uveljavila v lokalnem okolju in omenjene poklice povzdignila po lestvici priljubljenosti v regiji, kjer se vlada načrtno trudi spodbujati turizem in privabljati goste. V sodobnih učnih delavnicah smo pripravljali tudi lokalne dobrote. Ogledali smo tudi dijaški dom, ki je v poletnih mesecih hotel, v času izven sezone pa v njem bivajo dijaki.

Popoldanske aktivnosti so bile organizirane s strani gostujoče organizacije, kjer smo se učili italijanskega jezika ob pomoči lokalnih kulinaričnih dobrot.



Srednjo šola za gostinstvo in turizem obiskuje prek 1000 dijakov in se uvršča v sam vrh kakovostnih šol v regiji. Dijaki, ki se vozijo iz oddaljenih krajev bivajo v dijaškem domu (sl.desno), ki pa se v poletnih mesecih spremeni v hotel za turiste. Pouk v Italiji poteka od ponedeljka do sobote.

5. **DAN: torek, 8.11.2016**

Ogledali smo si še eno srednjeveško mesto BADOLATO superiore, kjer smo v kuhinjah domačinov pripravljali moderne kulinarne dobrote. Sledil je voden ogled mesta in peka kruha v stari pekarni, ki deluje zgolj za potrebe turistov. Tudi to mesto je opuščeno že vse od katastrofalnega potresa in poplave v 60. letih minulega stoletja. Tod prebiva le še peščica od nekaj tisoč prvotnih prebivalcev.

Ogledali smo si tudi kmetijo, ki se ukvarja s pridelavo oljčnega olja. Gospodar nam je demonstriral rez oljke in razložil kako poteka pridelava.

Sledil je ogled samostana, kjer so na zdravljenju odvisniki.



Badolato superiore in pogled na Badolato marino. Prebivalci se preživljajo pretežno s turizmom in kmetovanjem – pridelovanje oljčnega olja in agrumov.

6. **DAN: sreda, 9.11.2016**

Odpravili smo se na kmetijo, kjer po tradicionalnem sistemu pridelujejo domač ovčji sir. Proizvajajo ga vsak drugi dan iz približno 500 litrov mleka in prodajajo na lokalnih tržnicah ter v trgovinah. Sir je popolnoma naravno izdelan saj tudi kot sirišče še eni redkih uporabljajo jagenjčkove želodčke in ne umetnih encimov, ki se uporabljajo v sodobni pridelavi sira.



Kmetija, ki smo jo obiskali izdeluje izdelke iz ovčjega sira. Dnevno namolzejo približno 250 litrov mleka, izdelava rikote pa poteka povsem na naraven način, z uporabo naravnih encimov pridobljenih iz želodčkov mlečnih jagnjet.

Zelo zanimivo je, da je večina avtohtonih domačih živali, tudi psov, bele barve.

7. **DAN: četrtek, 10.11.2016**

Izvedli smo dejavnosti v gostujočem mestu. V lokalni piceriji smo pripravljali tipične italijanske tradicionalne jedi – pica, testenine, ravioli ipd.

Sledila so izobraževanja iz jezika.

Dodatno: nedelja, 6.11.2016

Ogledali smo si narodni park SILA, kjer je v zimskih mesecih smučišče. Območje je gorato, na višini skoraj 2000 m. Na območju se nahaja več zajezitvenih jezer in hidroelektrarn. Sledil je tudi ogled parka, kjer obiskovalcem predstavljajo avtohtone divje živali.

TERMINE GROSSO – ogled družinske kmetije

Ob približno 8.30 smo se odpravili na približno 70 Km oddaljeno družinsko kmetijo v okolici kraja Cutro. Naselbina se imenuje TERMINE GROSSO in označuje naselbinsko ime. Kmetija obsega stanovanjsko hišo in več gospodarskih poslopij. Domačija je v lasti te družine že več generacij. Zdajšnji gospodar GIGLIO ANTONIO VERGA jo je nasledil po svojem očetu FABRIZIU. Kmetija obsega 350 ha kmetijskih površin. Od tega imajo približno 15 ha vinogradov. Na večjem delu vinogradov gojijo avtohtono Kalabrijo sorto grozda GAGLIOPPO. Gojijo tudi cabernet saugnion, cabernet frank, merlot, greco bianco in trebiano toscano. Postopno uvajajo tudi druge sorte, vendar jih želijo prej preizkusiti, kako se obnesejo v drugačnih geografskih pogojih. Vso delo opravijo ročno, napeljan imajo namakalni sistem, vendar ga ne uporabljajo redno, saj je avtohtona sorta dobro prilagojena danim pogojem. Specializirali so se za proizvodnjo vrhunskih buteljčnih vin. Imajo lastno polnilno linijo s kapaciteto 1600 buteljk na uro. Letno polnijo 50.000 buteljk. Del njihove pridelave je ekološke, pa tudi sicer se nagibajo k čimbolj naravni pridelavi. Prednost dajejo kakovosti pred količino. Vina uspešno tržijo po okoliških restavracijah in trgovinah, del pridelka prodajo tudi doma. Na kmetiji redijo tudi 140 glav goved, od tega približno 90 molznic. Večina molznic je avtohtona rjava pasma BRUNA ALPINA z odlično mlečnostjo in dobro prilagojenost na okolje. Nekaj imajo tudi domačega sivega goveda in črnobelega (frizijskega) goveda. Povprečna mlečnost je 25 litrov dnevno. Mleko oddajajo v bližino mlekarne. Odkupna cena je 35 centov za liter. Živina se nahaja v sodobnih odprtih hlevih z možnostjo paše. Prehrana živali je podobna našim razmeram, vendar z velikim deležem sirka. Uporabljajo sirkovo slamo ter seme. Slama je drobno zrezana.

Na kmetiji redijo tudi 600 ovac domačih mesnih pasem, ki jih pasejo skozi vse leto. Za lastno veselje in potrebe pa imajo tudi tri konje in kokoši nosnice. Tudi v prehrano nesnic vključujejo velik delež sirka.

V preteklosti so imeli tudi po 50 plemenskih svinj, vendar vzreja v zadnjih letih zaradi cenenege uvoženega mesa ni rentabilna in so jo zato opustili.

Na kmetiji imajo zaposlenih 8 delavcev. Vsak od delavcev zasluži povprečno po 1000 eur neto mesečno za 38 urni delavnik tedensko. Na to moramo prišteti se dajatve, ki znašajo okoli 400 eur.

Gospodar je potožil, nad vedno večjimi zahtevami nadzornih organov, prestrogo zakonodajo in nestabilnih trgov.

Sledila je degustacija 5 kakovostnih vin z neformalnim ocenjevanjem. Vsak od udeležencev je dobil ocenjevalni list in postopno smo iskali opisnike v italijanščini in angleščini, ki najbolj ustrezajo danemu vinu. Gospodarjev hči je namreč priznana enologinja. Ki nas je skozi celoten postopek odlično vodila.

Govorili smo tudi o proizvodnji mocarele. Kalabrija je znana po mocareli, vendar iz mleka domačega goveda, medtem ko je sosednja regija, Basilicata, priznana tudi po proizvodnji mocarele iz bivalnega mleka (mocarele di buffalo). V omenjeni pokrajini gojijo preko 400000 italijanskih vodnih bivolov.

Z ogledom kmetije sem pridobila dodatna znanja in zavedanja, da je kmetijstvo poglobljena pomena kjerkoli v svetu se nahajamo. In da se tudi kmetje sosednjih dežel spopadajo s težavami. Ki jim pestijo vsakodnevno življenje. Na kmetiji so odlično predstavili kako pomembno je, da družina sodeluje, da drži skupaj, saj v nasprotnem primeru kmetija hitro izgubi svoj čar. Poudarili so prijazen odnos do okolja, saj se nam vsakršna napaka hitro spreobrne v škodo. Spoznala sem, da v prehrano živali lahko kvalitetno vključujemo tudi druge manj znane rastline in vendar dosegamo enake rezultate. Pridobljena znanja in zavedanja bom s pridom uporabila pri svojem delu z učenci v okviru izbirnega predmeta kmetijstvo.