2023 május 29 Hétfő

Első látogatásunk helyszíne az Udinében működő ORO Caffé kézműves kávépörkölő üzem volt, amelyet a Toppano család alapított 1987-ben.Stefano és felesége Chiara cége, melyben később szerepet vállalt 2 lányuk Elisa és Katty folyamatosan bővült napjainkig.

Elhivatottságukat és a kávé iránti szenvedélyüket mi sem bizonyítja jobban, mint, hogy az általuk pörkölt és értékesített kávébabot a legmagasabb minőségben importálják Kolumbiából, Brazíliából, Thaiföldről, Hondurasból, Peruból, Etiópiából, valamint Vietnámból.

A gyártáson túl számtalan szolgáltatást nyújtanak, úgy mint a kávéfőző gépek gyártása és értékesítése, a barista képzés, emellett vállalnak bérpörkölést is.

A kávégépek gyártása is sokoldalú cégüknél, mivel a hagyományos karos és nyomógombos készülékek mellett készítenek modern érintőképernyős kávéfőző gépeket is. Természetesen a partnereknek komplett útmutatást adnak az általuk gyártott gépek használatáról és vállalták azok teljes körű szervizelését.A kávéfőző gépek értékesítése mellett, lehetőséget biztosítanak a kölcsönzésre és a bérbeadásra, bár ez csak Olaszország területén belül működik, külföldön erre nincs lehetőség.

A cég filozófiájának vezérfonalát tükrözi, mennyire fontosnak tartják, hogyan kell a lehető legjobb minőségű kávét elkészíteni. Ennek jegyében folyamatos barista képzéseket tartanak. Az évek során 2000 főnél több barista került ki az ORO Caffé akadémiáról.

A bemutató alatt kitértek arra a kicsit sem elhanyagolható tényezőre is ,mennyire fontos a kávé főzéshez használt víz minősége. Ezért minden esetben vízlágyítót biztosítanak a gépekhez.

A cégük nagyságát jól mutatja, hogy csak Olaszországban 5 telephellyel rendelkeznek, Udinében és szűk vonzáskörében 3,ezenkívűl jelen vannak Veronában és Triesztben.Országhatáron túl is vannak érdekeltségeik úgy, mint Kanada, Németország és Horvátország.

A minőség magas szinten tartása érdekében a fenn említett helyeken értékesített kávék pörkölését kizárólag az udinei üzemben végzik.

A fogyasztók számára több lehetőséget biztosítanak, úgy mint az Arabica, Robusta, és ezeknek különböző arányban történő keverék

Szintén a cég nagyságát jól jellemzi, hogy naponta 3,5 tonna kávé pörkölése az üzem teljesítménye. Megemlítették, lehetőségük lenne ennek akár a duplája is, de mivel a minőség alapelv, így mindig frissen pörkölnek.

Nagy figyelmet fordítanak az energia felhasználásra, így a fenntarthatóság érdekében napelemeket telepítettek, ami az energia ellátás közel 50%-át fedezi. Az üzem és a szomszédságában helyet kapó irodaház fűtésére is fenntartható megoldás eszközöltek, mivel a pörkölés folyamán keletkezett hőt megtartják, tehát a fűtés kipipálva extra költség bevonása nélkül.

Amennyiben a fenntarthatóság vonalán maradunk, mindenképp említést érdemel az általuk forgalmazott kávé termékek csomagolása, ami szintén üzemen belül történik. Erre a szegmensre is született olyan innovatív megoldás, mégpedig a külső a külső műanyag réteg újra hasznosítható, a belső hajszálvékony alumínium réteg pedig a minőséget garantálja!

Zárszóként érdemes megemlíteni, hogy az üzem parkolójában 2 elektromos töltőállomás lett kialakítva, melyet az üzemben dolgozók térítésmentesen használhatnak.

2023. május 29 Hétfő

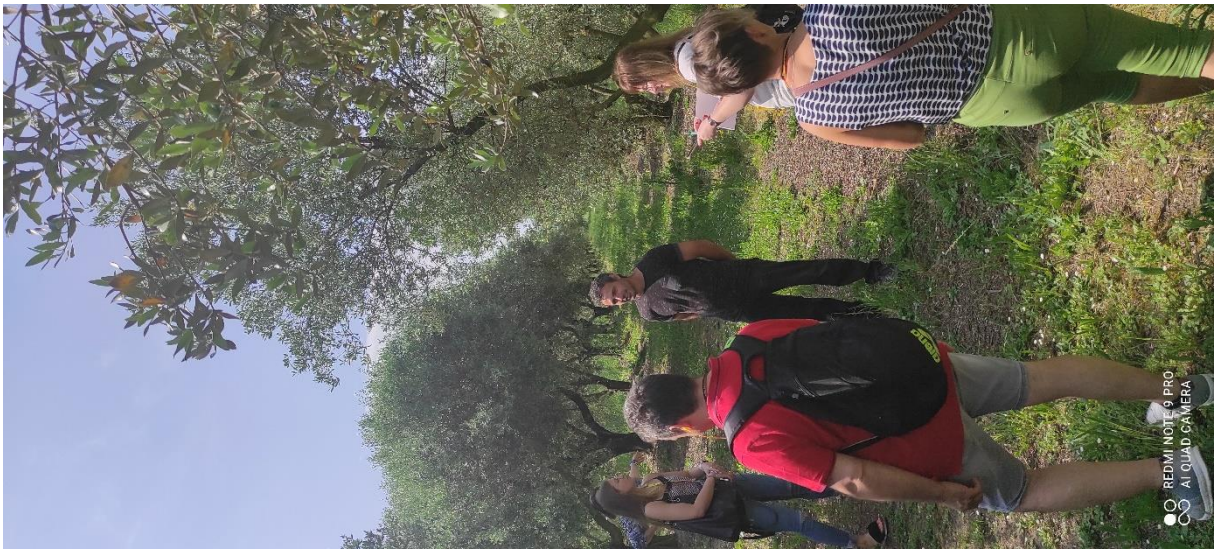
Következő állomásunknak 1886-ban Giacomo Ceschia által alapított szeszfőzde szolgált helyszínéül.

Az üzemlátogatás során Daniella asszony mesélt a lepárló műhely munkásságáról az alapítástól napjainkig. Megtudtuk, hogy a jelenlegi főzőmester Berchesi Ceschia az üzem alapítójának negyedik generációs leszármazottja. Daniella elmondta, hogy a lepárlóban a Grappa készítése a fő profil, melynek készítését szigorú előírások szabályozzák. A Ceschia Grappa elsősorban a régió leghíresebb

szőlőjéből a Remandolóból készül. Ezen kívül készítenek párlatokat Friuli tartományban őshonos gyümölcsökből, mint alma, szilva, cseresznye. A hagyományos technológiát előszeretettel alkalmazó lepárló üzem berendezései, így a tárolók és főzőüstök rézből készültek, mivel azontúl, hogy időt álló, nem marad utóíz és rendkívül jó hővezető. Természetesen a modern kor vívmányai is szerepet kapnak, úgy, mint a desztillálásnál használt rendszer, amit számítógép vezérel. Az újrahasznosítás terén is nagy lépéseket tett a cég, mivel a kifőzés során használt törkölyt nem hulladékként kezelik, hanem trágyázásra alkalmas biogázként adják tovább. Ezen kívül remek antioxidánsként a kozmetikai iparban is felhasználásra kerül.

2023. május 30 Kedd

A szakmai út során a Corte Tomasin ,,Extra szűz olíva olaj” vállalkozás megtekintése következett. Szintén egy családi vállalkozás mindennapjaiba nyerhettünk betekintést. A viszonylag fiatal cég



bemutatását a tulajdonos Ellis, akinek szülei alapították 2004-ben végezte. Mára már résztulajdonosként mesélte el a cég történetét. Ez idő alatt bemutatta a feldolgozót az ültetvényektől a gyártósorig. Elmondása alapján a kezdetekben borászattal foglalkoztak, de a területi és éghajlati tényezőket figyelembe véve, valamint a sok éves tapasztalatokat felhasználva belevágtak az olíva termesztésbe. 2014-ben került sor az olíva olaj készítő berendezések beruházására. A kezdetekben több fajta olajfa termesztésével próbálkoztak, de mára már csak azok maradtak, melyek a legalkalmazkodóbbak a területhez és a helyi klímához. A tulajdonos kiemelte az olajfák nagy odafigyelést és szakértelmet követelnek, egészen az ültetéstől a metszésen keresztül a termés begyűjtéséig. A gyártási folyamat elmondása közben kitért arra is, hogy a forgalomba hozatal előtt nagyon komoly szakmai ellenőrzésen mennek keresztül az általuk gyártott termékek. Ellis a

vállalkozásuk beindítását megelőzően 16 évig a borászatban tevékenykedett ahol nagyon jó ügyfélkört sikerült szereznie. Friuli tartományban a legjobb minősítést szerezték és a kedvező áruknak köszönhetően széles piacot tudhatnak magukénak.

2023. május 30 Kedd

Keddi szakmai körutunk következő állomása a 30 hektáron gazdálkodó Mondini testvérpár, Flavio és Ivanov állakozása. A több területen tevékenykedő családi vállalkozás azon szegmensébe kaptunk betekintést, amely a sörfőzéssel foglalkozik. Mivel olyan ágazatot választottak, amelyben számtalan a konkurencia (Csak Friuli régióban 46 sörfőzde van jelen), így olyan termékekben szabadott gondolkodni, ami piacképessé teszi őket. A tulajdonos elmondása alapján olyan vonalat és fogyasztói bázist kellett keresniük ami az átlag fölé emeli őket. Annak ellenére, hogy mindössze 4 éve foglalkoznak sörfőzéssel, sikerült 8 olyan terméket megalkotni, amivel számtalan elismerést, valamint nemzetközi versenyeken a legjobb díjakat zsebelhették be. Büszkén mondhatják magukról, hogy tagjai annak a 4 sörfőzdének, ami dupla tanúsítvánnyal rendelkezik. A már fenn említett 8 általuk gyártott termék nagy fogyasztói körnek örvend, mivel tartalmaz gluténmentes és bio söröket is.

2023. május 30 Kedd

A sörfőzdétől elbúcsúzva a Persello malom felé vettük utunkat, amit 1928-ban Nicolo Persello alapított, napjainkban pedig leszármazottjai üzemeltetik. Mario és testvére a tulajdonosai a ma már elektromos üzemelésű malomnak, amely valaha vízi malomként üzemelt. Az, hogy a régióban mennyire egyedülivé teszi a vállalkozást, legjobb bizonyítékul szolgál, hogy kizárólag kukoricát őrölnek megközelítőleg 40 éve. Más gabonából is gyártanak termékeket, de ezek Őrlését partner

malmokkal végeztetik. Viszonylag kevés mennyiséget azaz óránként 3 mázsát őrölnek, viszont igyekeznek a legmagasabb tápanyagtartalom megtartására. A liszteken kívül gyártanak számos száraztésztát, különböző kekszeket, melyből szerencsénkre a helyszínen lehetőségünk nyílt kóstolásra.

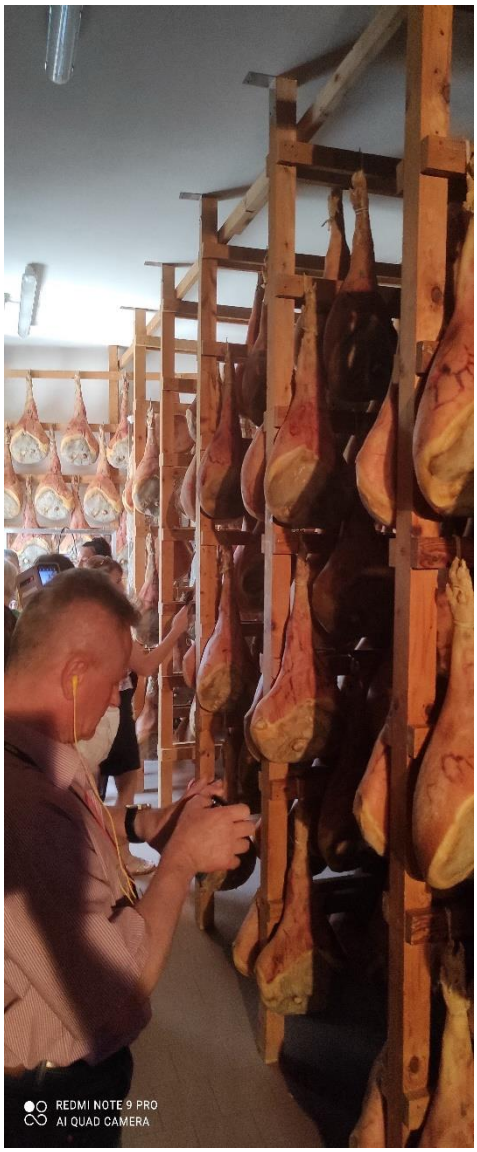
2023. május 31 Szerda

A szerdai napon reggelink végeztével, szálláshelyünktől mindössze fél órányi buszozást követően Aquileia-ba tettünk látogatást. E kisváros történelme is rendkívüli, mivel valamikor a Római birodalom első fővárosa volt. Köszönhette ezt annak, hogy valaha tengerparti kikötőváros volt, így a kereskedelem egyik központja. Igaz a tenger visszahúzódásával elvesztette ilyen formában jelentőségét, viszont történelmi kincsei és híres mozaikjai mai napig megcsodálhatók főként a város bazilikájában. A Bazilika környéke nem csak történelméről nevezetes, hanem a szomszédságában fellelhető családi vállalkozás, ami egy igazi gyöngyszem. Az 1978-ban indult családi üzem ami cukrászműhelyként kezdett üzemelni, későbbiekben csokoládé gyártással majd kávépörköléssel

foglalkozott megannyi nehézség ellenére talpon tudott maradni. Csoportunkat Piero, azalapítók fia jelenlegi cégvezető fogadta és az 1990-es évektől napjainkig elmesélte a cég hogyan teljesítette, még ha nem is maradéktalanul terveit. Az elmondottak alapján azért is tartom egyedinek történetüket, mert a fenn említett nehézségek mellett szigorúan szem előtt tartva a fentarthatóságot. Ezek között szerepet kapott az energiatakarékosság, szelektív hulladékkezelés, öko termékek használata, helyi alapanyagok beszerzése és sorolhatnám. Amellett, hogy folyamatos fejlődésre voltak képesek, minden lépésük megtervezett, az irányadó elvek mellett haladt és a mai napig így történik. Számos fejlesztésen mentek keresztük szinte évről-évre. Ezek között szerepel a kínálatbővítés úgy, mint glutén, laktózmentes valamint vegán termékek gyártása. Ezután született az ötlet a csokoládé és a dohány fúziója. Ezen törekvésük a kezdetekben hatalmas sikert aratott, ám szárnyalás után abbamaradt. Erősségüket jól jellemzi, hogy új ötletekkel próbálkozva más irányba tekintsenek, így 2014-ben kézműves jellegüket megtartva kávépörköléssel kísérletezzenek. Ez a befektetésük igazán sikeresnek mondható, hiszen alig két éven belül megtérült. A meglévő, már sikeresnek mondható projektek mellé kialakítottak egy főzőoskolát is, ahol a csokoládé gyártás elsajátítása ,mellett ételkészítést is tanítottak igen magas szinten, hiszen egy michelin csillagos séf hölgy név szerint Betta vezette az érdeklődőket a főzés tudomány rejtelmeibe. Sajnos a pandémia őket sem kímélte, mivel ez idő alatt nem tudtak csoportokat fogadni, így kénytelenek voltak rövid szünetet tartani. Kitartásuknak és elhivatottságuknak hála a nehéz időszakot átvészelve ma már újra teljes mellszélességgel a munkába vetették magukat és mi is részese lehettünk a főzőiskola nagyszerű sikereinek. Személyes elismerésemet csak fokozni tudta, hogy a profizmus mellett nem engedték el a helyi termelők kezét, hisz szinte 100% - ban a régió alapanyagait felhasználva sikeresek.

2023. június 1 Csütörtök

Szinte szerdai hosszú körútunk tapasztalatait meg sem emésztve, újfent egy olyan Olaszországban őshonos foglalkozás, családi manufaktúrába kaptunk betekintést, mint a sonkagyártás. Az 1957-ben alapított, már harmadik generációs Bagatto sonka üzem látogatása adott betekintést munkájuk folyamataiba. Ismerve a jelenlegi kereskedelmi forgalomban lévő minőségi sonkákat, hasonló a



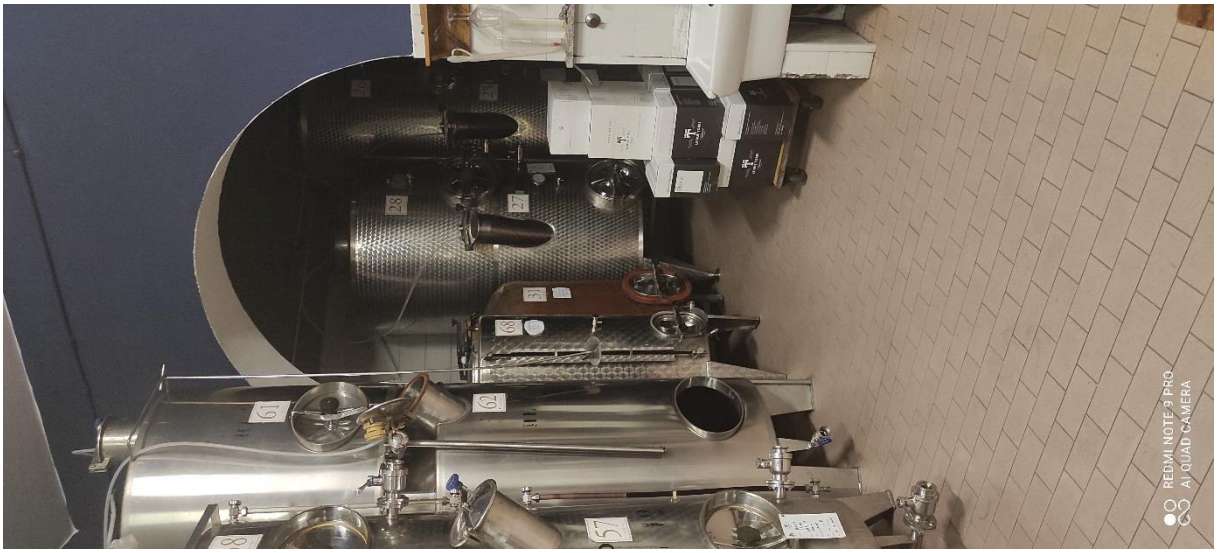
technológia, mint a nálunk ismerteknek mégis olyan precizitással végzik munkájukat, ami igazán egyedülivé teszi őket, nem csak abban a régióban, hanem nemzetközi szinten is. Elég megemlíteni a malacok leválasztását, későbbiekben azok takarmányozását ill., hogy milyen korban kerül az állat feldolgozásra. Ezen a ponton illik megemlíteni a hentes munka fontosságát. Szintén nagy hangsúlyt fektetnek a logisztikára és arra, hogy csak a feltételeknek minden tekintetben megfelelő nyersanyag kerülhet feldolgozásra. A sertések nyomon követése elengedhetetlen a minőségi termék előállítása során, így minden fázisban kapnak bélyeget. A gyártási folyamat nagyon szigorú szabályok szerint történik, beleértve a sonkák sózása, az érlelés különböző fázisaiban a megfelelő hőmérséklet és páratartalom biztosítása. A San Danielle sonka készítése több, mint 600 éves múlttal rendelkezik. A cégvezető az üzemlátogatás során részletesen ismertette az egyes fázisokat, melyek között szerepelt egy általam ismeretlen, úgynevezett hidratálási folyamat. Ez nem más, mint a ,,Sunia”-val való bekenése a sonkának, ami védi a kiszáradás ellen. Ennek összetevője nem más, mint a sózott-borsozott disznózsír. Összegezve a fontosabb szakmai előírásokat, amik szavatolják a San Daniele-i sonkák védjegyét:

1- csak a régióban tenyésztett sertés hátsó sonkáját lehet felhasználni
2- csak tengeri só és a ,,Sunia” használata engedélyeztett
3- az érlelésnek minimum 15 hónapig kell tartania

Még egy nagyon fontos dolog érdemel említést, méghozzá az a konzorcium, mely alapító tagjai között szerepelt e családi vállalkozás felmenője. Olyan szakmai felügyeletet testesít meg, amely a termék védelmén túl a San Daniele-i sonkagyártás összes résztvevőinek érdekképviseletét biztosítja. Azt, hogy mennyire nagy szerepe van a konzorciumnak, bizonyítékul szolgál, hogy egész Olaszországban háromnak van létjogosultsága. Ezek pedig a már említett San Daniele-i, A Pármai (úgy gondolom ezt nem kell bemutatni) és a Velencei.

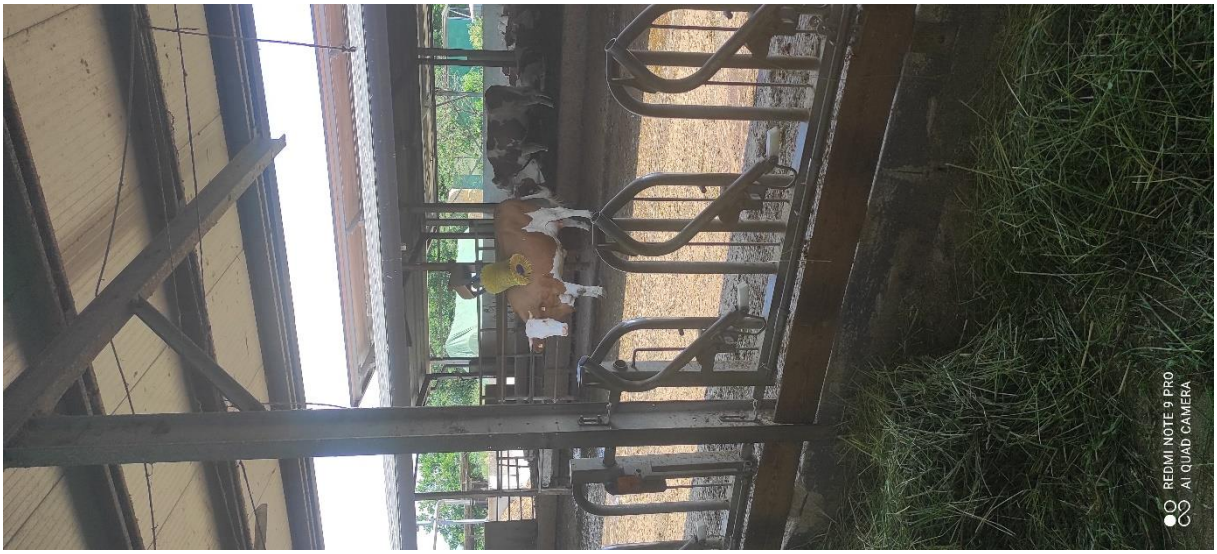
2023. június 1 Csütörtök

Utunkat NIMIS felé folytattuk, ahol a La Due Torri, magyarul a 2 Torony pincészet integrált műveléső szőlő ültetvényének valamint borászatának a megtekintését tűztük ki célul. A borászat tulajdonosa Ermanno aki édesanyjával vezeti vállalkozásukat vezetett körbe minket az ültetvényen, valamint mutatta be borászatukat. Elmondása alapján a Friuli Hegységen 15 hektáron gazdálkodnak, hektáronként 3500 tőkével. Az ültetvény nagy részét az 1920-as és 1960-as évek között telepítették.



Megemlítette, hogy nagy becsben tartják ezeket az öreg tőkéket, mert úgy tapasztalta, hogy az idősebb tőkék érettebb bort adnak. Kérdésünkre, hogy az ültetvényeket miért veszi körbe erdő Ermanno elmondta az őshonos fák különleges mikroklímát biztosítanak a szőlőtőkék számára. A csoportunk megdöbbenve hallgatta, hogy ekkora területen nem gépesített gazdálkodás folyik, hanem minden folyamat a betakarítástól a bor készítéséig kézzel, már-már kézműves aprólékossággal történik. Ermanno beavatott az előzményekbe is, hisz pályafutását nem a tőkék között kezdte, hanem tengerészeti mérnökként. 10 tengeren töltött év után váltott és kezdett borászkodni. Munkásságát olyan alapelvek mentén végzi, melyek a tradícióra épülve, mégis modern köntösbe bújtatva erős gyökeret tudjon ereszteni a nemzetközi piac talaján. Szintén nagyon fontos alapelvnek tekinti az egészséges szőlő termesztését, így a rovarölő illetve a gyomírtó szerek használata szóban sem jöhet. Hasonlóképp járna el a borok tartósítása során, mivel a kén mennyiség csökkentése érdekében a szárított, fagyasztott élesztőket elhagyták és helyette saját faj élesztőt használnak. Szintén a tartósítás érdekében olyan palackozó gép beruházását vállalták ami megóvja a bort az oxigénnel való érintkezéstől. A szakmai részt követve Ermanno meginvitálta csoportunkat egy vacsorával egybekötött borkóstolóra.

2023. június 2 Péntek



Szakmai utunk utolsó állomásának a szintén Friuli tartományban Cormonsban található Fattória Zoff bio farm szolgált helyszínéül. A Zoff család több évtizede foglakozik szarvasmarha tenyésztéssel ezen belül egy olyan nemzetközileg elismert fajtával amit ,,Pezzate Rosse" hívnak. A farm bemutatását a tulajdonos asszony Laura vállalta magára. A farm megtekintése és bemutatása közben olyan nyugalom és békesség járta át az embert, nem csak az miatt , mert a nagyvárosok nyüzsgése feledésbe merült, hanem szinte kézzel fogható volt az a tisztelet a természet, az állatok, a helyi tradíciók és gasztronómia iránt. Jártam már pár tehenészetbe, de ilyennel sehol nem találkoztam, hogy szinte házi kedvencként foglalkozzanak minden egyes marhával. Elég megemlíteni azt a robotfejőgépet, amiért szinte sorban állnak a tehenek, mivel nasit kapnak fejés után. A masszírozó gép pedig csak hab a tortán. A tehenek takarmányozása is a régi idők józan, paraszti gondolkodásán alapul, így nincs szója, kukorica, táplálékkiegészítő csak és kizárólag a szezon függvényében fű és széna. Az állatok kifogástalan egészségi állapota garantálja a jó minőségű tejet amiből készülnek a farmon a különböző tejtermékek. A termékek előállítása olyan tejből történik ami lehetővé teszi az arra allergiás fogyasztó számára is a felhasználást, mivel az általuk tenyésztett tehenek teje az úgynevezett A2-es fehérjét tartalmazza, így könnyen lebomlik.

A tanulmányt benyújtotta: Tímár Albin