

## Beszámoló olaszországi szakmai útról

Gyakorlat helye: Mantova, Lombardia tartomány, Olaszország

Fogadó gazda: Cinzia Nasi Corte Chiara

Gyakorlat ideje: 2017. október 24-31

Készítette: Munkácsiné Fekete Marianna

Mantovába a Bethlen Gábor Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium szakmai igazgatóhelyetteseként, a "Dél-Alföld - EU" Közhasznú Egyesület jóvoltából juthattam el. Immár 17 éve dolgozom az intézményben, ahol 5 éve szakmai igazgatóhelyettesi feladatot látok el. Munkám során a feladataim közé tartozik a gyakorlati képzések szervezése, melyben kiemelten fontos a duális képzés megvalósítása. A duális képzés azt jelenti, hogy az elméleti képzés a szakképző iskolában valósul meg, ezzel párhuzamosan a gyakorlati képzés, külső gyakorlólhelyeken, valós termelési közegben kerül megszervezésre. A gyakorlati képzések megvalósításában kiemelt szerepe van a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarának is, hiszen e szervezet végzi a gyakorlólhelyek nyilvántartásba vételét, ellenőrzi a tanulószervezővel megvalósuló gyakorlati képzéseket. Elméleti képzőként fontos feladatunk a külső gyakorlólhelyek felkutatása, az elméleti és gyakorlati képzés összhangjának megteremtése a tanulók számára legjobb eredmény elérése érdekében. Az olaszországi szakmai úton elsődlegesen a helyi termelők, az őket tömörítő szervezet, valamint a képzési lehetőségek megismerése vonzott.

### 1. nap

#### Délelőtt

Olasz vezetőmmel, Chinziával elmentünk Mantova centrumában lévő agrárkamara épületébe, ahol a mantovai agroturizmus egyesületének munkájába nyertem betekintést. A konzorcio működéséről Marco Boschetti úr beszélt bővebben. Az egyesület működése 1995-ben indult, azóta 275-re bővült azon vállalkozások száma, amelyeket egybefognak, és működésüket segítik szakmai tanácsokkal. A vállalkozások szinte egytől egyig kisméretűek, jellemzően egy család kezében vannak. Ezzel is ösztönzi és segíti a konzorcio a családok együtt maradását, amelyeknek felbomlása Olaszországban is egy jelentős szociális probléma.

Azt tapasztaltam, hogy sokkal könnyebben jutnak a helyi termelők termékei a városi piacokra. Szintén az egyesület támogatásának és szakmai szaktanácsadásának köszönhetően jól megszervezett és az unió előírásainak betartásával történik meg a termékek forgalomba helyezése. Megtudtam, hogy növekvő tendenciát mutat a városi emberek érdeklődése a helyben megtermelt áruk iránt, ezért is sikeres a piacok működése.



Az agrárkamara képzési helyszínt is biztosít olyan képzésekhez, mint a sajt készítő és a szakács szakma. Ehhez korszerűen felszerelt oktatóteremmel rendelkeznek.



## Délután

Chinziával elmentünk ebédelni, útközben egy piac mellett sétáltunk el, ahol megtekintettem a különböző termékeket, többségében zöldség, gyümölcs, különböző tejtermékek, sajtok vannak a pultokon. Feltűnt, hogy nagy mennyiségben termelnek és árulnak tököket, mert ez a vidék egyik leghíresebb növénye. Hasonló népszerűségnek örvend, mint a mi szegedi paprikánk, vagy makói hagymánk.

Ebéd után megnéztük az egyesület által kiadott prospektusokat, amelyek a helyi agroturisztikai vállalkozásokat mutatják be részletesen.

Külön prospektust készítettek a vállalkozóknak, amelyben pontos útmutatás van az uniós előírásokról, a különböző adminisztrációs feladatok számítógépes regisztrációjáról.

Érdekesnek és nagyon gyakorlatiasnak is találtam, hogy az egyesület segíti promótálni az egyes kis vállalkozásokat, megjeleníti reklámanyagaikat prospektusokban. Mindezt előnyösebbnek találtam a magyar viszonyokhoz képest, mert csupán csak az éves tagdíjat kell befizetniük (30 Euró), cserébe számos ingyenes szolgáltatásért.

## **2. nap**

### Délelőtt

Találkoztam a helyi Lovas szövetség elnökével, Dinoval, aki elmondta hogy 35 lovas vállalkozást tartanak nyilván az egyesületben. Meglátogattunk egy helyi farmot, ahol a turizmussal összefüggő szolgáltatásokat tanulmányoztam. Figyelemre méltónak találtam, hogy nagyon jól kihasználják mind a farm, mind a környezet nyújtotta lehetőségeket. Például külön körkarám szolgál a lovak trenírozására, egy homokkal borított négyszög karámban történik az oktatás, kezdő és haladó lovasok számára egyaránt. Lehetőség van lovas kocsikázásra, a farmtól a közeli tóig lévő túraútvonalon, valamint tereplovaglásra is. A különböző típusú tevékenységekhez megvannak a megfelelő lovak. Külön a lovas kocsira, terepre, sőt kisméretű pónik a gyerekek számára.



### Délután

Bekapcsolódtam a lovak körül zajló délutáni munkálatokba. Egy 24 bokszból álló fedett istállóban friss almot cseréltünk. Feltűnt, hogy almozásra itt főként faforgácsot használnak.

Dino megmutatta, hogy történik a szemes takarmányok összekeverése.

A istálló mellett lévő egy hektáros legelőről behoztunk néhány lovat, amelyet épp túrára készítettünk fel. Megtisztítottam a patákat, lecsutakoltam, majd felszerszámoztam. Azt tapasztaltam, hogy a lovak nagyon nyugodtak, figyelmesek, megfelelő fizikai állapotban vannak.

Friss szénát vittünk be a bokszokban lévő lovaknak.

### 3. nap

#### Délelőtt

A Corte Chiara farmot látogattam meg, ahol a különböző lovas szolgáltatásokat tanulmányoztam. Megtudtam, hogy oktatást és túrát csak megfelelő képzettséggel rendelkező személy tarthat. A farmon lehetőség van előzetes bejelentkezés alapján egyéni oktatásra, tudásszinttől függően futószáras, karámban történő lovaglásra, tereplovaglásra. Vannak egy és több napos túrák.

Megtudtam a helyi szolgáltatások árát, amelyek a következők:

- lovaglás oktatás 1 óra 17,00 €
- tereplovaglás 1 óra 17,00 € saját lóval 15,00 €

A magyar áráktól eltérően a tereplovaglás és a karámban történő lovaglás ára ugyanannyi.



#### Délután

Meglátogattunk egy másik lovas vállalkozást Mantova belvárosának közelében. A karámokban díjugratásra alkalmas akadályokat láttam, a pálya kitűnő ugratások gyakorlására. Ez a vállalkozás is agroturisztikai vállalkozásként van nyilvántartva, aminek az egyik feltétele, hogy a takarmány és az étteremben felszolgált nyersanyagok minimum 40%-át megtermelje a vállalkozás. A karám túloldalán sertéseket és szarvasmarhákat tartottak.



## **4. nap**

### Délelőtt

Dino megmutatta térképen a Mantova környékén lévő lovas túra útvonalakat és megbeszéltük a délutáni túra útvonalát. Észrevettem, hogy nagyon ügyelnek a biztonsági előírásokra, kötelező a kobak használata, és a hosszú zárt ruházat. A túravezetőnél mindig van iránytű, mobiltelefon, elsősegélykészlet. A farmra érkező túrára jelentkező vendégek előzetes lovaglási tudása felmérése után, kiválasztotta a túravezető mindenki számára a legmegfelelőbb lovat.

### Délután

Lovas túrára indultunk Dinoval Governolo irányába. Megbeszéltük előtte a terep nehézségeit és az útvonalat, pihenőhelyeket. Az útvonal jól járható volt, nagyon szép környezet vett minket körül. Az út egy csatorna mentén vezetett, amely a Lago tavat és a Pó folyót kötötte össze. Néhol szántóföldek mentén haladtunk, és legelőkön keresztül a földtulajdonosok előzetes engedélyének köszönhetően. Azt tapasztaltam, hogy a lovak nyugodtak és engedelmesek voltak az ismert terepen. A csatorna mellett haladva ismerős madarakat vettem észre, például szürke gémekek és nagykovácsokat. A közel 30km-es túra után segítettem a lovak lecsutakolásában.

## **5. nap**

### Délelőtt

Az egyesület által szervezett lovas képzések felépítését tanulmányoztam. 30-60 órás képzéseket szerveznek, amely után bizonyítványt kap a szakember, amely feljogosítja különböző szolgáltatások tartására, valamint uniós pályázatokon való részvételre. Alapvető tananyag a ló egészségtan, takarmányozástan, edzéselmélet, átfogó ismeretek a különböző lovassportokról. Gyakorlati órákon a tényleges lovas tudást fejlesztik a megfelelő szintre (angol és western stílus egyaránt).

### Délután

Meglátogattam egy családi agroturisztikai vállalkozást Cesole határában. A vállalkozás vezetője Lazzarini Maria Rosa, aki a 4. generációs továbbvivője a családi gazdálkodásnak. A farmon folyó tevékenység többretű. Nagyon hasznosnak és ésszerűnek találtam ennek a kis vállalkozásnak a tevékenységét, mert maximálisan kihasználják a terület adta lehetőségeket. A növénytermesztés mellett, kis gyümölcsöst és méheket is tartanak, valamint bemutató jelleggel gyógy és fűszernövényeket is természetnek. A farmon oktatás is zajlik, óvodások és iskolások a tanösvénynek köszönhetően közelről tanulmányozhatják a különböző fajokat, gyümölcs és zöldségfélétet valamint a helyi természetes növényzetet alkotó fákat, bokrokat. Mindez az iskolával kötött szerződés keretein belül valósul meg, valamint uniós támogatás igényelhető



Egy vendéglővel is rendelkezett a család, ahol a helyben termelt produktumokat is felhasználták az ételkészítésre. Úgy, mint: különböző lekvárok, mustárok, szalámi, saját termesztésű bor és méz. A magyar gazdaságokkal összehasonlítva azt állapítottam meg, hogy sokkal több lábon állnak a többretű tevékenységnek köszönhetően.

## **6. nap**

### Délelőtt

Találkoztam a magyar csapat többi tagjával, akik szintén különböző vállalkozásokat látogattak. Megbeszéltük a tapasztalatokat, élményeket. Mindenkinek pozitív benyomása volt a helyi termelésről és termékekről. Egybehangzóan megállapítottuk, hogy a helyi termékeknél a magas minőségre törekszenek és ezt tükrözi a magasabb ár is. Az egyes vállalkozások szoros kapcsolatban állnak egymással, egymás termékeit is forgalmazzák a sajátjuk mellett. Ugyanakkor a problémákról is szó esett. Az ipari méretű gépek kis gazdaságok méretére való igazítása a jelenlegi megoldandó probléma.

#### **A szakmai út tapasztalatai:**

A szakmai út során bepillantást nyerhettünk az olaszországi kistermelőket tömörítő szervezet munkájának fontosságába, melynek segítségével, sokkal egyszerűbben, sokkal nagyobb árutömeggel és szervezett keretek között juthatnak el a termelők a vásárlókhoz. A szervezet tulajdonképpen egy értékesítési csatornát biztosít a helyi termelők és a vásárlók között. A helyi piacok lehetőséget biztosítanak az egészséges életmód népszerűsítéséhez, kialakításához is. A szervezet raktározási lehetőségei is biztosít azon termelők részére, akik nem rendelkeznek megfelelő méretű raktárral.

A képzések során is fontos szerepet játszik a szervezet, hiszen saját szervezésben is szerveznek képzéseket, valamint helyszínt biztosítanak más képzők részére is. A szervezet irodaházában egy, a helyi szabályozásoknak megfelelő konyha van kialakítva, ahol tejipari képzések, valamint szakács képzés is folyik.

Az olaszok nagy hangsúlyt fektetnek a lovas turizmusra, mely jövedelmező is számukra, valamint a lovas szakmával kapcsolatos képzésekre, melyek során 30-60 órás képzések

elvégezése után lovas végzettséget igazoló bizonyítványt kapnak. Erre hazánkban csak nagyságrendekkel magasabb óraszám mellett van csak lehetőség.

Az út során azt is láthattuk, hogy a helyi gazdálkodók több lábon állnak. Vendéglátóinknál a férj a földműveléssel és állattartással foglalkozik, a feleség a főállása mellett szállásadóként, idegenvezetőként tevékenykedik. Szállásadóként a vendégek étkeztetését is helyben biztosítják. A napi tevékenységekbe az iskoláskorú gyermekeiket is bevonják, így egy igazi olasz család életét is megismerhettük.

Olaszország más természeti és éghajlati adottsággal rendelkezik, mint hazánk, a mezőgazdasági szerkezete is eltérő, de ettől függetlenül több hasonlóság és még több eltérés felfedezhető a két ország között.

Az Olaszországban szerzett tapasztalataimat igyekszem a munkám során hasznosítani, az útról új ötletekkel tértem haza. Annak, aki pedig tétovázik, hogy részt vegyen-e egy szakmai úton csak azt tanácsolhatom, hogy ne hagyja ki, hiszen más aspektusból láthatja meg a mezőgazdaságot, hosszú távon pedig csak profitálhat belőle.