

PROGRAMA ERASMUS + "ABRINDO OPORTUNIDADES"

2016-1-ES01-KA102-023777

PROGRAMA PROFESORADO VET-STA

DÍA	DATA	ACTIVIDADES
1	16/10/2016	10.00 Saída Foz- Aeroporto da Coruña 13.30 Voo La Coruña- Madrid 16:00- Voo Madrid- Nápoles 19.00 Recollida coche de aluguer en Rentalcar 21.30 Chegada a Potenza 22.00 Aloxamento no B&B Borgo Antico 22.30 Cea en "Noi di Napoli"
2	17/10/2016	09,15 Saída de Potenza- Matera 11,00 Visita Instituto di Instruzione Superiore A. Turi de Matera 13,00 Visita centro histórico Matera 14,00 Visita Ristorante "La Gatta Buia" 16,00 Visita Hotel San Domenico al Piano de Matera 18,00 Visita Forno Cifarelli Panificio 18,30 Taller de elaboración de pan de Matera (IGP)
3	18/10/2016	09,00 Saída Potenza- Pietrapertosa 10,00 Visita Pietrapertosa/Castelmezzano 12,00Visita Ristorante "Il Becco della Civetta" 16,00 Taller de Elaboración de pasta artesanal

		<p>18,00 Visita instalaciones de IREFORR IT en Potenza</p> <p>19,30 Visita Vinoteca "Cantina di Baco"</p>
4	19/10/2016	<p>09,00 Visita Instituto Alberghiero Potenza IPSSEOA</p> <p>Participación en clases</p> <p>14,00 Comida elaborada por alumnos de 4º curso de cociña</p> <p>18,00 Visita Bottega Piacere Luccani</p> <p>20,00 Cena en pizzeria "Taberna de Ludwig"</p> <p>21,00 Taller de Elaboración de masa de pizza</p>
5	20/10/2016	<p>10,00 Visita Forno Sorelle Palese</p> <p>12,00 Visita Grande Albergo Potenza 4*</p> <p>13.00 Comida</p> <p>16,00 Viaxe Potenza- Pignola</p> <p>16.30 Visita Hotel Giubileo 4*</p>
6	21/10/2016	<p>08,00 Saida Potenza- Salerno</p> <p>12,00 Visita Costa Amalfitana</p> <p>16,00 Llegada a Napolés</p> <p>Alojamiento Hotel Cesare Augusto</p> <p>Visita Nápoles</p> <p>Tarde libre</p>
7	22/10/2016	<p>09.00 Saída Hotel- Aeroporto</p> <p>Devolución coche alquiler</p>

		<i>12.05 Voo Nápoles- Madrid</i> <i>22.00 Voo Madrid- A Coruña</i> <i>23.30 Saída A Coruña- Foz</i> <i>01.30 Chegada a Foz</i>
--	--	---

## BASILICATA

Basilicata é unha rexión do Sur de Italia, situada entre Calabria e Apuglia. Está bañada por dous mares, o Ionico e o Tirreno e formada por dúas provincias, Potenza e Matera.



Gran parte do territorio de Basilicata está ocupado por montañas, cubertas de bosques e selvas.

A cociña típica de Basilicata é aromática e basada en produto local. O



papel

principal corresponde á pasta de trigo duro

## MATERA

*Matera, cidade Patrimonio da Humanidade. Conta cun casco vello moi particular, que alberga increíbles construcciós excavadas na pedra caliza, “Sassi”, que funcionan como vivendas. Pasear por Matera é como volver ó pasado, tamén se lle coñece como a segunda Belén e serviu de escenario de películas coñecidas como “A pasión de Cristo” de Mel Gibson.*



## ALBERQUIERO MATERA

*Visitamos o “Istituto di Istruzione Superiore A. Turi”. Este centro de FP está situado en Matera, provincia da rexión de Basilicata e zona moi turística. A FP en Italia é diferente á española. Consta de cinco cursos, os dous primeiros son de carácter xeral e cursan estudos de cociña, servizos e aloxamentos e*

asignaturas . Do terceiro ao quinto ano elixen unha destas tres especialidades.



### RISTORANTE "LA GATTA BUIA"



O luns comimos no Restaurante, "La Gatta Buia", situado no corazón de Matera, entre os Sassi e o casco histórico. Ofrecéronnos un menú degustación de pratos típicos da rexión Lucana como: Antipasti Lucani, Carpaccio de Bresaola, Scrigni alla Burrata con basilico e

pomodorino









## HOTEL SAN DOMENICO AL PIANO

Xa pola tarde visitamos un dos principais hoteis de Matera, “San Domenico Al Piano”, un aloxamento de catro estrelas situado en pleno centro histórico. Ademais de habitacións, conta cun restaurante onde se celebran eventos e onde sirven cociña tradicional.

Visitamos as instalacións e podemos ver na cociña como traballan, os menús que ofrecen e degustar algún produto típico feito por eles mesmos.



**HOTEL SAN DOMENICO**  
al Piano

MATERA

Teñen alumnos en prácticas do “Istituto Alberghiero de Matera” e poderían acoller alumnos do IES de Foz.



### FORNO CIFARELLI PANIFICIO



Xa para rematar o luns, visitamos as instalacións do “Forno Cifarelli”. O pan de Matera (IGP) obténse a partir da sémola moída de trigo duro 100% do lugar, do cal un 20-30% debe pertencer á variedade de trigo “Senatore Cappelli”.

Gracias á produción do pan consérvase o cultivo deste tipo de trigo nas montañas materanas. A



forma do pan recorda a un pequeno relieve montañoso, característico da paisaxe da “Murgia Materana”.

Ata o 1950 as familias da zona señalaban a masa antes de metela ao forno coa súa marca identificativa, unha especie de selo de madeira para poder recoñecer as súas pezas despois da cocción.





## PIETRAPERTOSA E CASTELMEZZANO

*Municipios da provincia de Potenza, asentados enteiramente sobre as rochas, aproveitando todas formacións e recovecos.*



Son moi coñecidos debido ó “Volo dell’angelo”, unha atracción turística moi emocionante que se efectúa entre Pietrapertosa e Castelmezzano, atado cun arnés e encadeado a un cable de aceiro, podes experimentar

durante uns minutos a emoción de voar. Recorres 1415 metros, a 110 km/h e a unha altura de 859m.





# IL RISTORO DELLA CIVITA

## IL BECCO DELLA CIVETTA

O segundo día comemos neste restaurante, un dos mellores valorados da zona e a cargo dunha “chef” recoñecida: “María Antonietta Santoro”. Embaixadora da cociña lucana por todo Italia, participa en numerosos eventos e programas de televisión. Coopera coa universidade de Londres coa análise e estudo de herbas de Castelmezzano. Define a súa cociña con tres palabras: “Terra, tradición e territorio”.



A súa cociña é espectacular, á última en canto a tecnoloxía e moi ben equipada. Os nosos alumnos poderían facer alí as prácticas.



*O noso menú estivo composto por Antipasti: mozzarella, xamón de Parma, embutidos típicos de Basilicata, queixo Pecorino, aceituna negra rebozada e os omnipresentes Peperoni Cruschi.*





*De segundo un prato de pasta, “Strascinati mantecati al cacioricotta, mollica di pane tostata e peperoni cruschi”*



*Sobremesa “Mousse di ricotta con salsa di arancia e foglie di cioccolato fondente”. ¡Todo espectacular!*



*A comida espectacular, e os viños, todos da DO. Aglianico del Vulture*





*Pola tarde participamos nun taller de elaboración de pasta artesanal onde aprendimos todas as curiosidades deste produto tan tipicamente italiano. Elaboramos: “Casarecce, garganelli, bucatini, tortiglioni, gnocchetti, strascinati, cortecce, mafaldine, agnolotti, orecchiette” e cos restos: “maltagliati” (iso que sobra que non ten*

forma algunha especial). O segredo para elaborar unha boa pasta artesanal é o trigo, sempre “Senatore Cappelli”.

### IREFORR IT

Esta é a nosa empresa de acollida en Potenza, ofrece cursos de educación universitaria e formación continua. Xestiona proxectos comunitarios como Equal, Leonardo, Grundtvig, Erasmus...



### CANTINA DI BACO



Esta vinoteca está rexentada por “Feliciano Roselli”, sumiller que recibiu moitos premios de eno-

gastronomía e participa nas principais feiras e eventos do país. É o director da Asociación Italiana de Sommeliers. A “Cantina di Bacco” ten relación directa cos principais produtores de viño de Italia. Nela podemos atopar unha ampla selección de viños nacionais, locais, cervexas artesanais, viños a granel, champaña, ron e licores.



Durante a visita recibimos unha completa lección dos viños da zona, da denominación de orixe “Aglianico del Vulture”. Este viño obtense da vinificación da uva do mesmo nome, cultivada ós pés do



Monte Vulture, un volcán extinto fai miles de anos. Non se pode poñer no mercado ata un ano despois da colleita e débese consumir no terceiro ano de vida, xa que está perfecto despois de anos de maduración

Nesta establecemento existe a posibilidade de levar un envase da casa e encher de viño a granel, ou como din eles, “alla spina”



### **INSTITUTO ALBERGHIERO POTENZA IPSSEOA**

O instituto de hostalería de Potenza é o máis grande de toda a rexión. A súa xestión depende de cada rexión, aínda que o Estado guía os contidos mínimos. Oferta estudos de cociña, sala e aloxamento ademais de dispoñer de internado para os alumnos de máis lonxe. Durante toda a mañá visitamos as instalacións da man do Director. En Italia hai dous tipos de directores nos centros, o “Scolastico” que se ocupa das funcións administrativas, e o “Didáctico” que se ocupa dos aspectos pedagóxicos. Chamounos a atención que os alumnos dos niveis superiores só teñen un día á

*semana de módulos prácticos. Resaltamos como positivo a atención ao alumnado con necesidades especiais.*

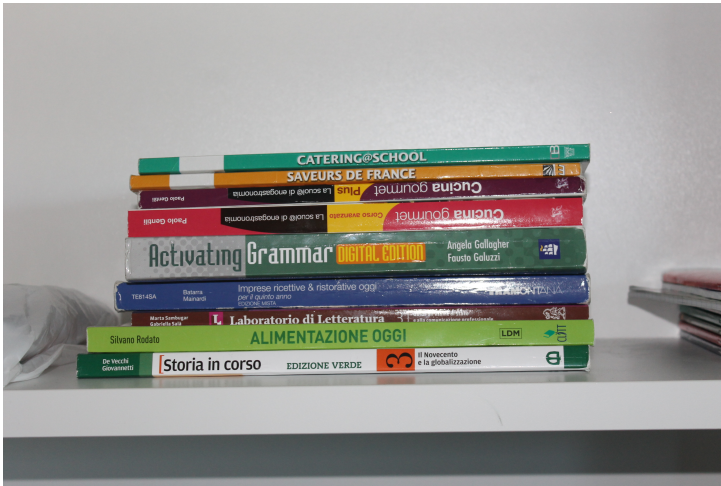


*A dirección do centro e o presidente da Deputación de Potenza. Visitamos as instalacións de cociña e sala.*









O alumnado de cuarto curso foi o encargado de cocinar o noso menú. Tiveron ata o detalle de traducilo ao español.







## **BOTTEGA PIACERE LUCCANI**

*Este “ultramarinós” está situado no centro de Potenza. É moi común facer as compras diarias en establecementos deste tipo e só ir a grandes superficies para mercar produtos non alimentarios. Ademais dunha pequena degustación de produtos típicos Lucanos, como chourizo, queixo ou aceituna tamen nos deron a probar o viño da DO Aglianico Vulture.*



## TABERNA DE LUDWIG

Visitamos esta inmesa pizzería de estilo medieval, onde podemos ver como se amasan as pizzas e cal é o truco dunha boa pizza italiana: “meno é piú”, un “menos es más” que se agradece. Os prezos son moi asequibles e van dende os 4€ ata os 18 para pizzas familiares. Ao mesmo tempo que disfrutábamos da comida xogaban

o Napolés co Besiktas e puidemos comprobar como a afección polo fútbol é tan grande como aquí. Ao finalizar tivemos un curso para elaborar masas de pizza e mesmo elaboramos unha nós.



## FORNO SORELLE PALESE



Este forno foi creado en 1984 por tres irmás que traballan segundo a tradición de Lucania, facendo o pan con “masa madre” de trigo duro no forno de leña. Esta masa é tan importante na rexión que nos tempos de antes se herdaba de nais a fillas e se aportaba ao matrimonio como dote. Este oficio transmitiuse de xeración en xeración e pódese ver traballando xuntos á avoa de 87 anos, fillos, netos e bisnetos.



*Ademais de pan, elaboran focaccia, galletas, pizzas, roscas de Avigliano e limoncello doce, unha especialidade que se prepara só en días especiais, durante os banquetes de voda ou festas.*







GRANDE ALBERGO POTENZA



Grande Albergo



POTENZA

*Este hotel está no centro da cidade e foi un dos primeiros de Potenza. Ten 4 estrelas e é todo un referente na cidade.*



*Ademais de aloxamento ofrece salóns para banquetes e convencións. Aquí poden facer as prácticas os nosos alumnos.*



## HOTEL GIUBILEO



Este hotel de catro estrelas está situado en Pignola, moi cerquiña de Potenza, en pleno parque natural de Rifreddo. Pódese degustar comida local, internacional, pizzas... Conta cun bar americano, taberna privada, club de fumadores, dúas salas de conferencias e salóns de vodas. É coñecido na zona polo seu spa e por ter a única pista de patinaxe sobre xeo da rexión. Os alumnos do IES de Foz poden facer aquí as súas prácticas.



O salón de vodas

A bodega do hotel,  
situada no sótano:

