



TuttoFood 2009 - Italian matkan satoa 7-10.6.2009 ELINTARVIKE-FUTURIA –HANKE

- Vuokko Niemitalo
- Ulla Anttila
- Urpo Hirvonen
- kuvat: J-P Korpi-Vartiainen, V.Niemitalo



SISÄLLYSLUETTELO

1	MATKAOHJELMA	3
2	OSALLISTUJAT	4
3	MAATILAMAJOITUSKOHTEET	5
4	BALSAMICO- TARINAA JA TUOTETTA	6
5	YRITYSKÄYNTI: MECCANOFRUTTA	7
6	TUTTO-FOOD -MESSUT	8
6.1	Yleistietoa messuista.....	8
6.2	Tuotteista.....	9
6.3	Pakkauksista.....	10
7	MATKAN ANTI JA OPETUKSET	10
7.1	Matkajärjestelyt ja ohjeistukset.....	10
7.2	Perinteitä ja tarinoita ruoasta.....	11
7.3	Kielitaito kunniaan	11



1 MATKAOHJELMA

Tervetuloa kanssamme Makujen Italiaan 7-10.6.2009

Matkalla matkanjohtajina toimivat Ulla, Vuokko ja Upi, sekä tulkkina Heikki Manner.

7.6.2009 sunnuntai

- Klo 13.30** Kokoontuminen Rissalan lentokentälle. Lentolippujen jako (Vuokko ja Upi) Helsingistä mukaan lähtevät saavat lentoliput sähköpostilla
- Klo 14.30** Lento Kuopio-Helsinki (AY8244)
- Klo 16.05** Lento Helsinki-Milano (AY795)
- klo 18.05** Lento perillä Milanossa, josta linja-auto kuljetus eteenpäin
- Klo 21.30** Majoittuminen **Agriturismo Garzole`en kahden hengen huoneisiin** (www.agriturismogarzole.com).
Tilan esittely ja Italialainen Tasting menu, jossa tutustutaan paikallisiin ruokiin ja viineihin. Garzolen osoite: Via Garzole 25, Rastellino-Castelfranco Emilia Modena 41013. Puh. +39059937261



8.6.2009 maanantai

- Klo 8.00** Aamiainen majoituspaikassa
- Klo 9.00** Lähdemme majoituspaikasta Balsamicoa valmistavaan yritykseen
- **Gran Deposito Aceto Balsamico** di Giuseppe Giusti dal 1605 (Strada Quattro Ville 155 41123 Modena Tel: +39 059 840135. Yritys on hyvin vanha ja palkittu useilla kultamitaleilla tuotteistaan.
 - Omakustanteinen lounas matkan varrella
 - Tutustuminen Salamin valmistajaan **Salumi Ferrari** → Tutustuminen peruuntui viimehetkellä omistajan kiireiden vuoksi (www.salumiferrari.it)
- Klo 17.00** Saavumme majoituspaikkaan Veronan lähistölle **Agriturismo Le Mistral** kahden hengen huoneisiin (www.agriturismolemistral.com)
Le Mistralin osoite: Strada Madonna di Monte 18, 37066 Sommacampagna, Verona puh. +39 045 515613. Maatilamatkailutilaan tutustuminen
- Klo 18.00** Tutustuminen naapuritilan viinintuotantoon (www.cantinavillamedici.it)
- Tilalla mahdollisuus illalliseen (omakustanteinen) tai vapaasti tutustuminen Veronaan



9.6.2009 tiistai

Klo 8.00 Aamiainen majoituspaikassa

Klo 9.00 Lähtö majoituspaikasta

- konevalmistaja **Meccanofrutta Italiana** yritys (www.meccanofrutta.it)
- Omakustanteinen lounas matkan varrella
- Tutustuminen perinteiseen Italialaiseen myllyyn joka jauhaa luomuviljaa, **Antico Molino Rosso** (www.molinososso.com)--> Peruuntui paikanpäällä myllyn korjaustöiden vuoksi

Klo 17.00 Saapuminen Milanoon

Majoittuminen Milanossa **Antares Concorde Hotel Milaniin****** kahden hengen huoneisiin (www.antareshotels.com). Hotelli sijaitsee 4 km päässä Milanon keskustasta lähellä metroasemaa.

Hotellin osoite: V.le Monza 132, 20127 Milano Puh. +390226112020

Illalla vapaata aikaa Milanossa.

10.6 keskiviikko

Klo 7.00 Aamiainen Hotellilla, huoneiden luovutus

Klo 9.00 Tutto Food messuille (www.tuttofood.it)

klo 16.00 Lähtö messuilta lentoasemalle

Klo 19.00 lento Milano-Helsinki (AY796)

Klo 23.40 lento Helsinki-Kuopio, kone Kuopiossa klo 00.30

2 OSALLISTUJAT

Elintarvike-Futura –hankkeen tukemana matkalla mukana kolme hankehenkilöä ja 13 yritysedustajaa sekä hankkeen ulkopuolisina ilman hankkeen tukea yksi elintarvikehankkeen edustaja sekä kaksi yksityishenkilöä.

3 MAATILAMAJOITUSKOHTEET

Jos kaupunkien hotellit kyllästyttävät, vaihtoehtona ovat maatilamatkailuyritykset. Italiassa on koko maan kattava verkosto eritasoisia maatilamatkailupaikkoja - osa hyvinkin laadukkaita. Italiassa se on suosittu majoittautumis- ja matkailumuoto. Majoituessaan maatiloille, matkailija pääsee lähemmäksi normaalia italialaista elämää ja saa maistella paikallisia ruokaherkkuja. Maatilamatkailukohteissa voi usein harrastaa myös ratsastusta, golfia yms. Useat yritykset toimivat yhteistyössä ympärillä olevien viinitilojen, juustoloiden yms. kanssa ja turistille tarjoutuu näin oivallinen mahdollisuus tutustua paikallisiin tuotteisiin sekä yritystoimintaan.

Tietoa maatilamajoitus kohteista löytyy mm. www.agriturismo.com.



Italian tutustumismatkalla majoituimme kahtena yönä kolmesta maatilamajoituskohteesta. Ensimmäisen yön vietimme Modenan lähistöllä Agriturismo Garzole`ssa. Saavuimme majapaikkaamme myöhään illalla Malpensas lentokentällä sattuneen matkalaukkujen katoamishässäkän jälkeen.

Majapaikkaan saavuttuamme majoituimme 2 hengen huoneisiin. Tilalla oli majoituspaikkoja 19 hengelle. Tilat olivat vaatimattomat ja useassa huoneessa oli yhteiset wc ja suihkutilat.

Jokaisen löydettyä yöpuu, oli tarjolla italialainen maistelumenü. Menü koostui tuoreista juuri paistetuista suolaisista leivistä. Leipien väliin laitettiin ilmakeivattua kinkkua, salamia sekä ihrasta, valkosipulista ja timjamista tehtyä tahnaa. Vihanneksia tai hedelmiä tarjottiin yllättävän vähän. Jälkiruokana samaisten leipästen väliin laitettiin suklaapähkinämassaa.

Paikkaa pyöritti perhe kahdessa sukupolvessa. Tilalla oli viljeltyä maata 7 hehtaaria. Mailla kasvatettiin keittiöön juureksia ja salaatteja. Alueella kasvoi viinipensaita, päärynä-, persikka- ja omenapuita. Tilan isäntäväki ei puhunut englantia laisinkaan ja koska saavuimme tilalle useita tunteja sovittua myöhemmin, jäi tilan esittely vähäiseksi.

Modenasta ajoimme linja-autolla Veronan lähistölle, jossa majoituimme Agriturismo Le Mistraliin. Paikka oli kukkulan laella, josta saattoi illan pimetessä ihastella Veronan kaupungin loistavia valoja. Paikka oli viehättävä, huoneet olivat hyvällä maulla sisustettuja kahden hengen huoneita, joissa oli omat suihkut ja wc:t. Tilalle oli rakenteilla myös uima-allas. La Mistralin omistajat olivat ystävällisiä ja palveluvalttiita. Palvelua sai Italian ja Ranskan kielellä. Tilalla oli noin 10 hehtaaria viljeltyä maata, joista suurin osa oli viinirypäleiden viljelyssä. Viinirypälesato myytiin lähellä toimineelle viinitilalle. Majoituspaikan ravintolassa loihdittiin maittava italialainen illallinen isollekin porukalle ja pienellä varoitusajalla. Varsinkin La Mistral oli erittäin positiivinen kokemus Italialaisesta maatilamatkailusta.

Tila järjesti yhteistyössä samalla kyllä toimivan viinitilan Cantini Villa Medicin (www.cantinavillamedici.it) kanssa tutustumista viinin valmistukseen. Viinitilalla tarjoiltiin ryhmäläisillemme paikallisia juustoja ja makkaroita sekä mahdollisuus maistella ja tutustua tilan viineihin sekä niiden valmistukseen. Tilalla oli myös myymälä, mistä paikalliset kävivät ostamassa viinit omiin ruukkuihin 90 sentillä/litra.



Italiassa yksi maatilamatkailukohteita organisoiva ja valvova elin on Terra Nostra, joka tarkoittaa meidän maatamme ja se on maaseutukeskuksen alaosa. Jokaisessa maakunnassa on oma alaosa, jonka tehtävänä on hoitaa maatilamatkailua.

Varsinaisesti maatilamatkailun kehittäminen alkoi jo 1973. Yksistään Veronan provinssissa on yli 200 maatilamatkailutilaa. Terra Nostran pääasiallinen tehtävä on avustaa ja neuvoa yrittäjiä maatilamatkailun perustamisvaiheessa ja toiminnan kehittämisessä koulutuksen ja markkinoinnin avulla. Muitakin vastaavia järjestöjä toimii, joille jäsenet maksavat jäsenmaksua ja saavat markkinointiapua.

Maatilamatkailua Italiassa sitoo valtion sekä läänin lakipykälät. Mm. tila on maatilamatkailutila, jos 60% tilan ravintolassa tarjottavista ruuista on omalta tilalta. Veneton läänissä on säädetty määräys, että tila voi majoittaa enintään 30 vierasta, jos määrä ylittyy, on kyseessä hotelli. Tällä taataan se, ettei matkailu vie itse pääelinkeinolta maanviljelyltä liikaa aikaa. Maatilamatkailutilojen tulee kuitenkin olla ensisijaisesti maatiloja ja sivuelinkeinonaan harjoittavia matkailutiloja. Terra Nostra on kuitenkin tehokas markkinointikanava, joten jäsenyydestä on yrittäjille myös paljon hyötyä.



4 BALSAMICO- TARINAA JA TUOTETTA

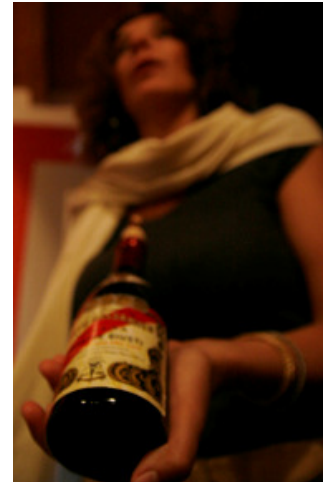
Giuseppe Giusti – Aceto Balsamico, Modena,

Yritys on toiminut vuodesta 1605 lähtien. Nyt yritystä johtaa jo 17. sukupolvi. Yrityksessä työskentelee noin 5 henkilöä ja vuotuinen liikevaihto noin 2-3 milj euroa. Yritys tuottaa viittä erilaista balsamicoa. Balsamico valmistetaan keittämällä murskattuja viinirypäleitä avokattilassa, jolloin nestettä haihtuu pois. Yritys ostaa tämän tiivisteen valmiina viininviljelijöiltä. Tämän jälkeen tiiviste fermentoidaan vuodesta 1893 säilytetyllä balsamicojuurella ja sitä kypsytetään tammitynnyreissä useiden vuosien ajan. Kypsymisen aikana uudempaa tuotetta sekoitetaan pieniä määriä vanhempaan (tuotetta siirretään tynnyristä toiseen). Kypsyysaika vaihtelee laadun mukaan 5-30 vuotta. Laatu paranee kypsytyksajan mukaan – samalla hinta nousee. Lyhimpään kypsytettyjen laatuun makua tasataan lisäämällä tarvittaessa balsamicojuurta sekaan.

Balsamicoa voidaan käyttää salaattikastikkeena, grillattujen kasvien ja lihan päällä. Kallein laatu sopii erinomaisesti myös makeiden jälkiruokien ja esimerkiksi mansikoiden kanssa. Pitkään kypsytetty balsamico eroaa halvemmista laaduista siitä, että se ei maistu niin etikkaiselta. Myös tuotteiden viskositeetissa (paksuudessa) oli selviä eroja.

Aidon balsamicon hinnat vaihtelivat suoraan yrityksestä ostettuna 15 – 125 euroa / 250 ml. Pienet lahjatavarapullot (arviolta noin 50 ml) maksoivat enimmillään 75 euroa.

Yrityskäynnistä tuli mielikuva, että italialaiset luottavat perinteisiin. Ainakin vierailijoille esitetään vuosisatoja vanhoja tammitynnyreitä ja käsityönä tehtävää tuotantoa. Lainsäädäntöä kuitenkin noudatetaan, eikä pakkauksissa mainita mitään 30 vuoden kypsytyksajasta. Se kun olisikin harhaanjohtavaa, kun pullossa on aina mukana eri-ikäistä balsamicoa. Mutta hyvä tarina puree ostajiin ja ne parhaimman laadun viisi kultamitalia, joita tuote on saanut (tosin 400 vuoden aikana). Giuseppe Giustin balsamico onkin rankattu niiden 101 tuotteen joukkoon, jotka olisi syytä ehtiä ostaa ennen kuolemaa.



5 YRITYSKÄYNTI: MECCANOFRUTTA

Elintarvike- Futuria- hankkeen järjestämällä Makujen Italia matkalla meillä oli tilaisuus käydä tutustumassa pk-yrityksille erilaisia ”puhdistus ja paloittelukoneita” valmistavaan yritykseen. Yritys sijaitsee Veronan lähellä ja sen tuotteita on mm. mansikan (marjan) puhdistuskone, kiivin kuorinta- ja paloittelukone, paprikan kannanpoisto- ja paloittelukone, latva-artisokan kuorinta- ja paloittelukone, kirsikan kivenpoistaja, jne.

Yrityksen henkilökuntamäärä on 9 ja liikevaihto n. 2 milj. euroa. Koneista suurin osa menee vientiin ja he hoitavat itse asiakassuhteensa ilman maakohtaisia myyntiagenteja. Kun tiedustelimme, miksi näin, niin vastauksena oli koneiden hinta asiakkaalle. Koska maakohtaiset myyntiorganisaatiot ottavat tietenkin omat välityspalkkionsa, niin koneiden hinta nousee kohtuuttoman suureksi ja sen takia he eivät käytä kyseistä palvelua. Oma ongelmansa on tietenkin sitten se, kun koneeseen tulee jokin vika tai tarvitaan varaosia. Jos ei tarkalleen tiedä, mitä kaikkia varaosia pitäisi olla varastossa, niin matka Veronasta tänne on aika pitkä, jolloin tuotantopäiviä tulee menemään hukkaan joka tapauksessa muutamia, kun konetta laitetaan kuntoon. Tämän takia koneinvestoinnissa pitäisi harkita tarkkaan myös nämä seikat, kannattako hankkia suoraan vai väittäjän kautta, jolloin koneen perushinta on suurempi, mutta hoitokustannus voi olla monta kertaa pienempi.

Meitä kiinnostavimmat koneet olivat paprikan ”siivooja” ja mansikan kannanpoistaja. Jälkimmäinen kone oli juuri myyty edellisellä viikolla, joten sitä emme nähneet toiminnassa.

Saadun tiedon mukaan mansikasta kanta irrotetaan nostamalla, ei leikkaamalla. Koneen hinta oli n.30000 euroa.

Paprikakone nähtiin toiminnassa ja se näytti toimivat hyvin. Paprikasta otettiin ensin kanta pois ja sitten se tarvittaessa halkaistiin. Tulos oli aika siistin näköinen, mielestäni tulos ei tarvinnut enää viimeistelyä. Paprika laitettiin koneeseen käsin ja kapasiteetiksi laskettiin n. 50 paprikaa / minuutti. Koneen hinta oli tehtaalla n.20000 euroa.

Tehtaalla on olemassa omat sivut osoitteessa www.meccanofrutta.it, joilta voi käydä katselemassa lisätietoa.



6 TUTTO-FOOD -MESSUT

6.1 Yleistietoa messuista

TuttoFood –messut järjestettiin nyt toista kertaa Milanossa ja niillä kävi kaikkiaan yli 30 000 vierasta (neljännes ulkomailta). Näytteilleasettajia messuilla oli yli 1550 yritystä neljässä messuhallissa. Pääosa näytteilleasettajista oli italialaisia, mutta joukossa oli mm. egyptiläisiä, saksalaisia ja espanjalaisia.

Seuraavan kerran TuttoFood -messut pidetään Milanossa vuonna kesäkuussa 2011.

Vaikka messut olivat kansainväliset, niin englanninkielen taito on italialaisilla suhteellisen heikko. Kaikilla messuosastoilla ei ollut lainkaan englantia puhuvaa henkilöä, puhumattakaan esitteistä. Messuilla esiteltiin myös Italian maakuntien matkailu- ja muuta palvelutarjontaa, mutta yllätyksekseni huomasin, että englanninkielisiä esitteitä ei löytynyt (sentään saksaksi jotakin).



6.2 Tuotteista

Karkeasti yleistäen messuja hallitsivat kinkut, makkarat, juustot, oliiviöljy, balsamico ja sienet. Kasviksia oli yllättävän vähän esillä ja useimmat niistäkin oliivi- tai auringonkukkaöljyyn säilöttynä. Öljyyn säilötään Italiassa myös makkaroita.



Eräs mielenkiintoinen uutuus oli kalkkunamakkara, jossa oli runsaasti pinaattia, porkkanaa ja sieniä. Tuote näytti aivan kasvismakkaralta, mutta tarkemman tarkastelun jälkeen siinä oli kuitenkin mukana kalkkunaa (esp./ital. "pavo"). Makkaran valmistaja on espanjalainen La Selva (www.laselva.es). Tuotteen ulkonäkö oli erittäin houkutteleva.



Pannacotta, italialaisten perinteistä jälkiruokaa - kermapohjaista liivateella tehtyä hyytelöä, myytiin myös valmiina liemenä 1.75 kg pussissa (www.debic.com). Meillähän sitä valmistetaan myös valmiista jauheesta.

Italialaisten rakastama rasvainen kinkku, jota tarjottiin niin messuilla kuin maatilamatkailupaikoissakin, oli runsaasti esillä eri muodoissaan. Toisinaan punaista lihaa ei juuri näkynyt laisinkaan, kun silava oli käännetty kauniisti rullalle, toisinaan se oli hakattu tahnaksi ja maustettu. Ilmakuivattu kinkku, prosciutto olikin sitten oma lukunsa – sitä esiteltiin messuilla erittäin runsaasti. Vakuumpakattua kinkkua saattoi ostaa myös pienissä vakuumpakkauksissa lahjapakkauksiin sopivaksi. Näitä jaettiin myös messuosastoilla kävijöille. (www.jamonesdomecq.com)

Sienet ovat italialaisten suosiossa. Tämä näkyi messuilla erittäin kauniisti aseteltuina ja koristeellisina messusomisteena (otaksumme, etteivät kaikki tuotteet olleet myynnissä). Sieniä pakattiin vakuumpakkauksiin (säilyvyys pakkasvarastossa 18 kk) joko sellaisenaan tai lisukkeiden kera. Lisukkeena saattoi olla esim. kasviksia ja riisiä tai pastaa, josta saa sellaisenaan maistuvan aterian. Samaan tapaan ikkunallisessa vakuumpakkauksessa myytiin pakastemarjoja. (www.roscilli.it)

Mansikkahillosta saimme maistaa myös uutta, meillä tuntematonta, vaihtoehtoa. Hillo oli maustettuna samppanjalla ja se antoi kyllä hillolle erinomaisen maun ja aromin. Yritys, joka oli esittelemässä kyseistä versiota, valmistaa myös paljon muista hedelmistä ja marjoista erilaisia hilloja ja marmeladityyppisiä valmisteita. Lisää infoa saa yrityksen nettisivuilta. (www.lagolosacm.it)



6.3 Pakkauksista

Ikkunallisia tyhjiöpakkauksia käytettiin paljon, samoin perinteinen lasitölkki oli suosiossa. Vakuumpakkauksia käytettiin mm. öljyssä säilöttyjen kasvien pakkaamisessa. Vakuumpakkauksen etuna on tuotteen hyvä näkyvyys pakkauksesta.

Uutuutena voidaan pitää myös **korkilla varustettua kilon hunajapussia**. Pakkaus vaatii juoksevan hunajan, mutta on todennäköisesti helppokäyttöinen. Esimerkkinä Luna di Miele -tuotemerkillä, (englanniksi honeymoon) oleva pussihunaja, joka oli näyttävän näköinen pakkaus.



Tavallisiin puolen litran maitopurkkeihin oli pakattu jogurttijuomaa ja liitetty muovinen pilli kylkeen kiinni. Liekö tämä uusvanha keksintö, mutta Suomessa en ainakaan viime vuosina ole törmännyt tällaisiin. Yleiskuvana käytetyistä pakkauksista täytyy kuitenkin todeta, että Suomessa olemme valtavan harppauksen edellä pakkausosaamisessa. Meillähän ei enää käytetä erilaisia lasi- ja peltitölkkejä niin paljoa kuin Euroopassa yleensä. Myös pakkausten moninkertaisuus eli ensin on esim. lasipurkki, joka kääritään ”paperiin” ja sitten vielä laitetaan laatikkoon, on erilaista kuin meillä täällä kotimaassa. Tästä tulee valtava määrä ylimääräistä jätettä. Ehkä osittain tästäkin johtuen olemme saaneet lehtien palstoilta lukea monta kertaa Italian yhä paisuvasta jäteongelmasta.

7 MATKAN ANTI JA OPETUKSET

7.1 Matkajärjestelyt ja ohjeistukset

Matkan suurimpana sähellyksen aiheena olivat kadonneet matkatavarat. Kuuden matkajan tavarat myöhästivät Milanon koneesta menomatkalla ja kun majapaikkaa vaihdettiin joka yö, ei tavaroita toimitettu perille laisinkaan. Tämä tarinan opetus oli se, että Italiassa matkustajat pidetään tyytyväisinä lupauksilla, joita kuitenkin ei ole edes tarkoitus toteuttaa. Niin kävi meillekin, kun tavarat luvattiin toimittaa kerta kerran jälkeen, mutta edes viimeisen yön majapaikassa ne eivät olleet ennen kuin tavarat itse haettiin lentoasemalta. Siitä viisastuneena tulevia matkoja varten laadimme messumatkajan muistilistan:



Matkatavarat:

- pakkaa käsimatkatavaroihin kaikki ehdottoman välttämättömät tavarat (mm. lääkkeet – reseptit mukaan) sekä ainakin yhden vaihtovaatteet,
- jos samasta perheestä matkustaa enemmän kuin yksi henkilö, jaa matkatavarat siten, että molempien laukusta löytyy sopiva kokonaisuus molempien käyttövaatteita – jos toinen laukku myöhästyy, ei kumpikaan ole pulassa
- jos matkatavarat mahtuvat käsimatkatavaroihin, ne kulkevat mukana varmimmin (etenkin, jos matkalla on nopeita lentokoneen vaihtoja)

- pakkaa mahdolliset vuotavat tai särkyvät matkatavarat vielä muovipussiin, jolloin ne eivät hajotessaan sotke vaatteita ym.
- muista tarkistaa matkalaukun nimilappu, jotta osoite ja puhelinnumerot ovat oikein (myös maatumnus)

jos matkatavarat myöhästyvä tai katoavat

- ilmoita välittömästi lentoyhtiölle (lentokenttävirkaileijalle), että matkatavarat eivät saapuneet lennon mukana ja ilmoita, mihin osoitteeseen ne voi toimittaa (esim. hotellin nimi ja osoite)
- huolehdi, että saat katoamisesta virallisen asiakirjan,
- säästä kaikki mahdolliset matkustusasiakirjat, jotta voit jälkikäteen tehdä korvausvaatimukset (matkatavaroiden vastakappale, boarding passit, lentoliput)
- tarvittavat hankinnat voit tehdä paikan päällä (säästä alkuperäiset kuitit kaikista ostoista)
- tarkista lentoyhtiöltäsi, kuinka nopeasti korvausvaade on tehtävä (Finnairilla 21 päivää myöhästyneiden laukkujen takaisin saamisesta normaalien matkatavaroiden osalta)

7.2 Perinteitä ja tarinoita ruoasta

Italialaiset ovat mestareita kertomaan tarinoita tuotteistaan. Perinteitä arvostetaan ja asiat pyritään esittämään siten, kuin tuotteet tehtäisiin edelleen 1600 –luvun tekniikalla. Tämä kävi ilmi mm. balsamico-tehtaalla. Meille esiteltiin ikiaikaisia tynnyreitä, mutta missään ei vilautettu pullotuskonetta, joka olisi saattanut olla nykytekniikkaa. Se ei vaan yksinkertaisesti sopinut tarinaan. Yhtä kaikki, tutustumispaikka oli todella mielenkiintoinen. Katsotaan, mitä siitä sitten seuraakaan.

Perinteisiä herkkuja tarjotaan kaikkialla maatilamatkailupaikoissa. Harmi vaan, että se paikallinen herkuu on kaikkialla läskiä eri muodoissaan. Lounaalla tarjottiin kivennäisvedellä laimennettua perusviiniä, risotto oli erityisen hyvää paikallisesta riisistä valmistettuna, pastaruoat olivat myös maukkaita.

7.3 Kielitaito kunniaan

Pohjois-Italiassa puhutaan italiaa ja ranskaa. Englannin kieltä ei mielellään käytetä tai sitä ei osata. Ihmiset ovat kuitenkin palvelualttiita ja käsillä puhutaan, jos kieltä ei osata. Vähänkin italiaa osaava tulkki on kuitenkin kullanarvoinen. Siispä italian kielen kurssille!

Ehkä se italialaisen mentaliteetin – turhan nipotuksen - välttäminen - voisi olla osittain meillekin opiksi otettavaa.

Raportin artikkelit ovat viimeistä pääkappaletta lukuun ottamatta julkaistu Tuunattu Kalakukko – verkkolehdessä.