

XOSE RÍOS

**PROGRAMA ERASMUS + “ABRINDO
OPORTUNIDADES” 2016-1-ES01-KA102-
023777**

PROGRAMA PROFESORADO VET-STA



Domingo 16/10/2016

Llegada a Potenza y visita a un restaurante con un premio de calidad donde pudimos comprobar una muestra de la gastronomía de Potenza y el arte de elaboración de las pizzas, así como la diferencia entre la pizza rose y la blanche.



Lunes 17/10/2016

Visita a la ciudad de Matera, Patrimonio de la Humanidad. Escenario de la película "la pasión de Cristo" de Mel Gibson. Recorrido por las instalaciones del Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Antonio Turi, visitando los laboratorios de cocina, cafetería y comedor

Los alumnos pueden realizar las prácticas en centros de trabajo en el periodo escolar que ellos elijan, (a partir de tercer curso), y con una duración de 20 días por curso.

Degustación de la comida lucana y vinos de la zona en La gatta buia de Matera

Visita a las instalaciones del hotel San Domenico al Piano.









Nos impregnamos del olor a pan en el Forno de leña Cifarelli, elaborador de pan con IGP Matera con una demostración in situ de la elaboración del pan, a cargo del Presidente de dicha IGP.





Martes 18/10/2016

Vistita al pueblo de Pietrapertosa asentado sobre roca. Con una única calle principal que culmina a los pies del antiguo castillo saraceno, de época romana. También conocido por el Vuelo del Ángel, atracción turística que se efectúa suspendidos entre dos pueblos, pietrapertosa y castelmezzano.





Espectaculares vistas en Castelmezzano con comida típica y clase magistral de la chef Antonia Santoro, del restaurante Becco della Civeta. Nunca pensé que fuera posible elaborar tantas variedades de pastas frescas partiendo de harina, agua y sal.





En la Cantina di Bacco, vinoteca de Potenza, nos empapamos de la historia y elaboración de los vinos de la zona de la Basilicata. No solo de palabras vive el hombre así que degustamos unos cuantos caldos; un gusto para el paladar





Miércoles 19/10/2016

Visita al Instituto Professionale Alberghiero de Potenza, un trato exquisito por parte de los profesores/as, los cuales nos hicieron una ruta por todo el centro, culminando la visita con la comida elaborada por profesores/as y alumnos/as.





Una visita a la ciudad histórica de Potenza me ayudó a bajar tan copiosa comida.





No contento con la comida nos dimos un homenaje cenando en la Taberna “Ludwig”, sus pizzas hechas en horno de leña aun perduran en mi memoria.





Jueves 20/10/2016

En el Forno de la Sorelle Palesse en Potenza, me explicaron como es la elaboración del pan típico de la zona y sus postres. Observé la elaboración de pan integral con el trigo negro, que intentan recuperar en la zona, mi asombro al detectar una figura que se movía por las instalaciones, era la abuela del panadero que aun continuaba ayudando en el obrador.





Visita al Grande Hotel Albergo de Potenza, y al Hotel Giubileo en Pignola, recorrido por sus instalaciones y Spa.





Viernes 21/10/2016

Visita turística a la costa Amalfitana (Puerto de Amalfi con una imponente catedral del siglo X en la Piazza del Duomo).



En Positano disfruté de los colores de sus casas pintadas de color terracota, rosa y melocotón que contrastan con los azulejos de mayólica de la catedral.



El embrujo de su costa me llevó de vuelta a Nápoles situada a medio camino entre el monte Vesubio y los campos Flégreos. Visité su centro histórico Patrimonio de la Humanidad; me quedé impactado con la Basílica de San Francisco de Paula en la Piazza Plebiscito.

Después de tantas emociones y dejando un trocito de mi corazón en Italia regreso a casa cargado de gratos recuerdos.



