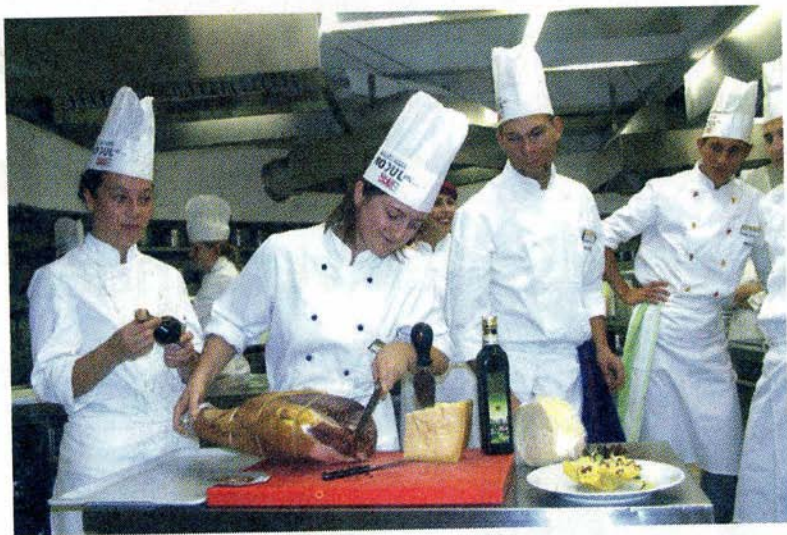


Italianità im Modul

In der Tourismusschule wurde gelernt, wie man Prosciutto schneidet – und was man dazu trinkt



Die Region Emilia-Romagna hat viel zu bieten und gab Schülern des Moduls Einblick in die Harmonie von Wein und Speisen

Das Projekt „Emilia-Romagna“ bildete den Schwerpunkt der diesjährigen Präsentation des italienischen Instituts für Außenhandel, ICE. Im Rahmen einer Projektwoche wurden 36 Schüler des letzten Jahrgangs der HBLA für Tourismus Modul von Maestro Schipano (Kochschule Serramazzone bei Modena) in die Warenkunde der weltberühmten Lebensmittel (Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Coppa, Mortadella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone, Squaquezone, Formaggio di Fossa, Aceto Balsamico Tradizionale) und

Weinspezialitäten (Sangiovese di Romagna, Albana, Lambrusco) eingeführt. Giuseppe Schipano ist Direktor der Fachschule, die wie ein Hotelrestaurant geführt wird und das önologische Erbe der Region in die Welt hinaus trägt. Besonders Wert legt er auch bei jungen Köchen darauf, dass sie die idealen Geschmacks-Synergien zwischen Speisen und Weinen kennen und erkennen. Die Gewinner des Ausbildungswettbewerbs werden im Frühjahr 2007 zu einer Ausbildungswoche die Scuola Alberghiera di Serramazzone besuchen.