

Erasmus+ KA1 képzés szakmai összefoglalója

A képzés címe:

„Quality food industry, sustainable farming and agroturism: an amazing study visit”

A képzés időpontja: 2016. február 29 - március 4.

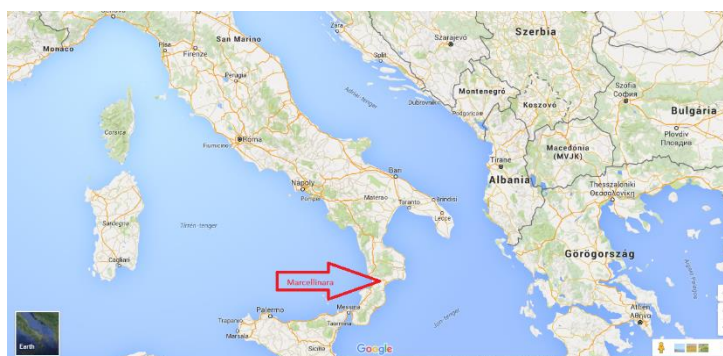


Erasmus+



Bevezető

Az Erasmus+ KA1-es pályázat keretében az olaszországi Enjoy Italy elnevezésű szervezet képzésén vettem részt. A képzés helyszíne a szervezet központjában Marcellinara¹ településen volt. Az Enjoy Italy fiatal vállalkozó szellemű alapítói célul tűzték ki Olaszország és Dél-Olaszország fejlesztését. Nagy hangsúlyt fektetve az ökológiai, a kulturális értékekre, a befogadásra, a tudás megosztására, az élethosszig tartó tanulásra a polgári tudatossággal együtt.



1. ábra Marcellinara

Tevékenységük közé tartozik a köz és magánszervezetek fejlődő jövőképeinek támogatása, tanácsadás és képzések segítségével. Fenntartható projektek elősegítése, a polgárok személyes társadalmi és kulturális tudatának fejlesztésével. Szerepet vállalnak a térség turisztikai fejlesztésében is. Személyre szabott élményekkel gazdagított túrákkal, előadásokkal mutatják be Dél-Itália varázslatos környezetét, formálva az „igényes utazó” eszményét.



2. ábra Az Enjoy Italy logója

A hét programja nem egy hagyományos, frontális módszerekkel felépített képzési tematikára épült. Az előadók nem egy képzési központban, tanteremben adták át tudásukat. Mindennap különböző helyszíneket látogattunk, amelyek megjelenítették a calabriai agroturizmust, mezőgazdaság-élelmiszeripari tevékenységet, gasztronómiai, természeti, kulturális értékeket. Összefoglalva áttekintést kaptunk azokról az erőforrásokról, ötletekről, amelyek lehetőséget nyújtanak a vidéken élőknek, Calabria leszakadó térségeiben.

A képzés címében három fő terület jelenik meg: minőségi élelmiszeripar, fenntartható gazdálkodás, agroturizmus. Mindhárom terület hangsúlyosan megjelent

¹ Marcellinara Dél-Olaszországban Catanzaro megyében az Ion tenger partjától 25 kilométerre fekszik a hegyek között.

a rendkívül gazdag képzési programban, sőt voltak olyan helyszínek, amelyeket idő hiányában nem tudtunk meglátogatni. Az alábbiakban összefoglalom az egyes témakörrel megtapasztalt tartalmat.

Agroturizmus

Olaszországban az „Agriturismo” kifejezéssel illetik azokat a szálláshelyeket, amelyek egy bizonyos ágy szám alatt kínálnak szállásokat a vidéken pihenni vágyóknak. A rendszer hasonlatos a magyar falusi turizmushoz, de sokkal szervezettebb és egységesebb. Pontos adózási és felügyeleti rendszerben működnek és nyújtanak elfogadható, sok esetben magas színvonalú szolgáltatást. A nagyobb üdülőparadicsomoktól távol eső települések szálláshelyei alacsony árral és magas szolgáltatással tudnak versenyképesek maradni. Ez nem azt jelenti, hogy a több csillagos szolgáltatást igénylő utazók ebben a szegmensben találják meg álmaik szállását, de az biztos, hogy a wellness szállodáktól megcsömörlött aktív pihenésre vágyók széles választási lehetőséggel élhetnek. Elég csak egy pillantást vetni a <http://www.agriturismo.it> honlap által kínált szállásokra.



3. ábra Agriturismo Italia logója

Szállástípusok

Az általam megismert szálláslehetőségeknek négy típusát emelném ki. Elsőnek a kisebb ágyszámmal üzemelő családi vállalkozásban működtetett fogadókat említeném. Marcellinárában egy ilyen helyen volt a szállásom, a Bed&Breakfast Garrupa. A tulaj Nino Agnotti több éve indította el vállalkozását. Az egy, két és három ágyas szobák mellett egy nagyobb apartmant is kialakított, ahol konyha is rendelkezésre áll. A szállás mellett szintén a családi vállalkozásban működtetett étterem egészíti ki a vendégek kényelmét. Az ilyen egyszerű de, igényes szálláshelyek közül sok van Olaszország szerte. Még csak étterem sem szükséges az üzemeltetésük mellé, mert az általánosan kínált alap szolgáltatási kategóriához (Bed&Breakfast) szükséges reggeli a településen meglévő bármilyen vendéglátóipar egység biztosíthatja. Példa erre Materában igénybe vett szállásom, ahol a reggelit a



város egyik reggelizőjében (Bar), büféjében kaptam meg egy tetszőlegesen választott péksütemény és egy kávé kíséretében.



4. ábra Bed&Breakfast Garuppa

Következő kategóriát jelenti az egykori mezőgazdasági farmokon kialakított szálláshelyek típusa. Ezek korábban bergamott narancs mellett, rizst, gabonát vagy olíva bogyót termesztettek nagyüzemi gazdálkodásban. A gazdálkodási struktúrájukból mára már elhagyták a gabonaféléket és csak a gazdaságosan termesztendő növénykultúrákat tartották meg. Az állattenyésztés területén szintén azokat a fajtákkal foglalkoznak, amelyek valamilyen bevételt hoznak számukra, vagy látványosság szempontjából érdekesek. Például a „Masseria i risi” birtokon őshonos calabriai fekete sertést tartottak elsősorban fajta megőrzési célból.



5. ábra fekete sertések



6. ábra Masseria i risi birtok

A kiesett bevételeket az agroturizmussal pótolják. Erre használják fel a feleslegessé vált épületeiket is, melyeket a szállásadás vagy vendéglátás céljaira alakítottak át. Példa erre az „Agriturismo Trigna” farmon látott konferencia terem és fedett

uszodává átalakított régi mezőgazdasági gépműhely vagy az istállóból kialakított apartmanok. A régi kocsiszínekből pedig fedett parkoló lett a vendégek számára. Természetesen arra is volt példa, hogy a profil érdekében új épületeket építettek. Étterem, konferencia terem, stb. Az „Agriturismo Constantino Azienda” tulajdonos asszonya tudatosan készült a farm átalakítására. Célirányosan turizmussal kapcsolatos képzést végzett. Birtokát felszerelte outdoor tevékenységre alkalmas lehetőséggel, hogy a meglévő természeti értékek mellett a birtokon minél változatosabb időtöltést biztosíthasson vendégeinek.

Ezek a farmok többféle szállástípussal rendelkeznek. A szállodai szobákon keresztül az apartmanokig sokféle lehetőség közül lehetett választani. Általános jellemzőjük között említhető még, hogy mindenhol volt étterem, amely kiszolgálta a farmokra érkező vendégeket. A szállások kialakításánál mindig figyelembe vették a farm természeti értékeit, amely fontos szempont a programkínálatnál is. Fontos tanulság, hogy a helyi értékre, erőforrásokra mindenhol nagy hangsúlyt fektetnek.

A farmok kihasználtsága a nyári hónapokban a legmagasabb, de a holt szezonot igyekeznek konferencia turizmussal és egyéb programokkal kiszélesíteni, melyek közül nagyon sok jó példaként szolgálhat a hazai szállásadóknak. Programok:

- Iskolásoknak szervezett gazdálkodós, főzős programok,
- Főzni nem tudóknak kínált főzőtanfolyamok,
- Gyógynövényekkel, mézekkel kapcsolatos „hand-made” tanfolyamok,
- Helyben létrehozott „vadászpark”, állatsimogató
- Lovaglás
- Kulturális rendezvények

Harmadik szállástípus a tengertől távolabb eső középkori alapítású, de a munkanélküliség miatt elnéptelenedő kis városkákra „jellemző”. Ezek a városok általában egy hegycsúcs tetején találhatóak és túl sok gazdasági tevékenységre már nem adnak lehetőséget. Egyedül a turizmus lehet számukra kitörési pont. A helyi kezdeményezés lényege a következő. Az elhagyott házakat egy országos turisztikai szövetség „Comunita Ospitale” felújította és szállásként üzemelteti. A recepció az egyik ilyen ház földszintjén van, itt lehet az összes szállás kulcsait felvenni. A házakat egységes diszkrét egységes színűk is megkülönbözteti a városban és nagyon jó minőségű szállást nyújtanak. Miglierina településen például találhatóak ilyen szállástípusok. Természetesen itt is nagy hangsúlyt fektettek a kínált programokra. A város utcáin mindenhol találhatóak kis installációk régi fényképekkel, melyek rövid magyarázattal mutatták be a település történelmét, szokásait. A település mai napig hangsúlyt fektet hagyományaira, amelyeket ápolnak, életben tartanak. A kulturális programok mellett a helyi természeti értékek, természetjáró programok is nagy szerepet kapnak. Ezeket szintén ízléses és informatív táblákon közvetítik a turisták felé.

A negyedik szállás típus szinte már kívül esik az agroturizmus kategóriájából. Ezt a Calippo tonhal konzerv és jégkrém gyár üdülőfaluja testesítette meg. Ez egy festői környezetbe épített modern üdülőfaló, medencével, sokféle szállástípussal, látványfarmmal együtt. Talán ez a típus áll legtávolabb a hasznosítható ötletektől, hiszen egy komplett szállodai szolgáltatást kínál a vendégek számára, elzárta távol a helyi társadalomtól. Ezzel a céllal épült, nem a meglévő már nem hasznosítható erőforrások átalakításából alakult ki.

Fontos tanulság, hogy a megismert szállások üzemeltetői minden megmutathatót megmutatnak. Mindenhol tetten érhető volt az a törekvésük, hogy lekössék a vendégeik figyelmét, akár a történelmi múlttal, a gazdálkodás hagyományainak bemutatásával, a kulináris értékek kóstoltatásával, és bármilyen olyan szabadidős program kínálatával, amit a vidék nyújtani tud.

Minőségi élelmiszeripar

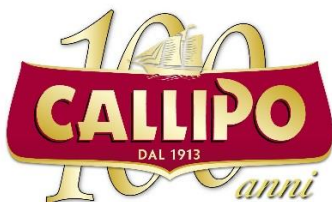
A program során öt élelmiszer termelő üzemet látogattunk meg.

- Callipo tonhal és jégkrém üzem,
- Statti borászat és oliva olaj üzem,
- „Migliarese Conserve Agroalimentari” Bruno Migliarese által vezetett konzerv termékeket előállító üzemben
- O.P. Orto Natura zöldség és gyümölcs termesztő és forgalmazó üzem
- Lento borászat

Callipo tonhal és jégkrém üzem

A tonhal halászat ősi múlttal rendelkezik Itáliában. A halászat központja Calabriában Pizzo városa volt. A halászat minden év május - júniusban kezdődött, majd a júliusban - augusztusban az ívásuk után visszatérő tonhalak követően folytatódott. Ma már aföldközi -tengeri áramlatok miatt a feldolgozott tonhalak elsősorban az Indiai-óceán térségéből származnak és a fogást modern halászhajók segítségével mélyhűtött állapotban szállítják az üzembe.

A Callipo az egész világra szállítja tonhalból készült termékeit. Éttermeknek, szupermarketeknek, boltoknak. A termékeik sokfélék és mindegyikre jellemző a tökéletes minőség. A feldolgozott tonhal húsanak minden darabját értékesítik különböző árkategóriában. Az üzem több száz embert foglalkoztat, a környék egyik jelentős munkaadója. Jövője a tonhal halásztól függ, ezért a tulajdonosok több éve kiépítették a saját jégkrém üzemüket, melynek termékeit szintén Olaszország és világszerte forgalmazzák.



7. ábra A Callipo cég 2011-es új logója

2

Tevékenységük harmadik, legújabb pillére a négy csillagos Popilia Country Resort „üdülő falu”, amit már a farmokkal kapcsolatban említettem.



8. ábra Látogatás után



9. ábra Látogatás előtt

Statti borászat és olíva olaj üzem

A Statti borászat régi hagyományokra támaszkodik. Több szálon kapcsolódik a mezőgazdasághoz, a minőségi mezőgazdasági termékek előállításához. Ezek között természetesen a bor és az olíva olaj játssza a főszerepet, de több hektáros citrus ültetvényük is van. Tehenészetükben sajt és tejtermék készíttéssel foglalkoznak. Természetesen ez a farm sem maradhat vendéglátásra alkalmas szolgáltatás nélkül. Ezer fős esküvők lebonyolítására is vállalkoznak. A legnagyobb eddig 800 fős volt.



10. ábra Olíva bogyó prés



11. ábra Olíva ültetvény

² <http://www.callipo.com/index.php/it/>

Családi konzervüzem

„Migliarese Conserve Agroalimentari” Bruno Migliarese által vezetett konzerv termékeket előállító üzem és zöldségtermesztő farm.

Ez a vállalkozás több hektárnyi üvegházzal rendelkezik. A termelt zöldség egy részét frissen szállítják a belföldi és nemzetközi piacokra, de termelnek zöldséget, gyümölcsöt feldolgozásra is. Természetesen a saját feldolgozójukban, melynek kapacitását a többi termelővel való együttműködéssel együtt tudják kihasználni. Termékeik az extra szűz és ízesített olíva olajtól a paradicsom sűrítvényeken keresztül a különböző lekvárokig nagyon változatosak. Az üzemet a környék összes gazdája bérbé veheti a saját termékeinek a tartósításához, vagy egyszerű nyersanyag beszállítóként állhat Migliaresiékkel szerződésben. Az üzem kapacitását a régió termelési kapacitásához igazították.



12. ábra Kész termékek



13. ábra Konzerv üzem

O.P. Orto Natura zöldség és gyümölcs termesztő és forgalmazó üzem

Klasszikus zöldség, gyümölcsstermesztéssel foglalkozó vállalkozás. Sok üvegházzal, saját hűtőházzal, sok foglalkoztatottal. Ott jártunkkor, pont frissen szedett lila újhagymát csomagoltak. Ellenőrzött körülmények között, ízléses csomagolásban rakodták kamionba. Másnapra valahol Európában már a vevők asztalán lehetett.



14. ábra Zöldség csomagolás

Lento borászat

A tradicionális borászatot Salvatore Lento vezeti. A 100 hektárnál nagyobb Lento családi örökség több birtoktestre oszlik. Több fajta bort állítanak elő és az adottságokat kihasználva extra szűz olíva olajat is sajtolnak a több hektáros olíva ültetvényekről származó termésből. Az előállított bor és olíva olaj nagyobb részét a világpiacon, elsősorban Kínában értékesítik.



15. ábra Modern borászat



16. ábra Klasszikus borászat

Fenntarthatóság szempontjai

A felsorolt farmok és élelmiszer üzemek üzemeltetési szempontjai között szinte mindenhol megjelenik a megújuló energiák használata, napelem, kollektor, szélgép, vízi erőmű, takarékos öntözőrendszer vagy csapadék tárolás formájában. A gazdálkodáshoz szükséges energia és víz igényt mindenhol kiegészítik a természet adta lehetőségekkel.



17. ábra Szélerőmű



18. ábra Napelemek

Gasztronómia

Farmok éttermi szolgáltatásai

A bemutatott farmokon magas színvonalú éttermi szolgáltatást biztosítanak. Az ágyszámoknak megfelelő kapacitással. Mindenhol fel vannak készülve nagy létszámú rendezvények lebonyolítására. A farmok gasztronómiai kínálatában szerepelnek Calabria hagyományos ízei, mint például a Calabria kolbász, citromtorta és a kihagyhatatlan csípős paprika lekvár.



19. ábra Előétel



20. ábra Pasta



21. ábra Kalábriai sültkolbász



22. ábra Gyümölcs kehely



23. ábra Citrom torta



24. ábra Kalábriai szalámi

Slow Food

Slow Food egy nemzetközi mozgalom, amely az egyes országok és régiók étkezési hagyományainak, a helyi "étkultúrának", a "gasztrokulturális" sokrétűségnek a megőrzése, védelme érdekében jött létre. A mozgalom 1986-ban Olaszországban indult, Carlo Petrini kezdeményezésére és a Mc Donald's római megjelenése kapcsán teljesedett ki, ez vezetett a mozgalom nevének kiválasztásához is. Jelképe a csiga. A mozgalom az ízek és az étkezés élvezetét, a helyi termelők támogatását hirdeti. A hagyományos ételek megismerését és megszerettetését. A magyarországi mozgalom egyik jelmondatuk így szól: „Azért rohanunk, hogy ne maradjunk le a fontos dolgokról, vagy azért maradunk le a fontos dolgokról, mert rohanunk?”³

Valójában a mozgalomnak a lényege a teljes „étkultúra”, ami magába foglalja a termelő közösségek boldogulását, a biológiai sokféleség megőrzését, a veszélyeztetett termények és fajták megmentését, a hagyományos étkezés kérdését, a hagyományos mezőgazdasági termelést, a helyi értékek és közösségek támogatását, majd az odafigyelő, igényes íz-érzékelést és étkezési kultúrát.

A mozgalom tevékenységi köre a regionális termékek védelmétől a gasztronómiai tudományokig, az idegenforgalomig, az élelmiszer-biztonság kérdéséig, valamint a kapcsolódó kulturális és emberi értékek megőrzéséig sok mindenre kiterjed.

A képzésen részt vettünk Montepaone községben az olaszországi Slow Food szervezet rendezvényen, ahol megismerkedtünk a helyi szervezet tagjaival és a mozgalom célkitűzéseivel.



25. ábra Slow Food értékei

³ <http://www.ng.hu/Civilizacio/2015/05/01/Legyen-egy-slow-napunk>

„Gruppo micologico Sila catanzarese”

Emilio Corea, “Gruppo micologico Sila catanzarese” nevű egyesület gombaszakértőjeként tartott előadást a program első estjén. Az erdei gombák gasztronómiai fontosságát és a calabriai ehető gombák széles választékát mutatta be. A tartományban nagy hagyománya van az erdők által kínált gasztronómiai értékeknek.

A csoport tevékenysége összekapcsolja a botanikai és környezeti örökség megismerését, fejlesztését, megőrzését és tiszteletét. A 2000. február 5-én alapított szervezet annak képes erősíteni a gomba iránti szenvedélyt, és megismertetni a gombákkal kapcsolatos gyűjteményt és a tudást. Célja, hogy terjessze a gombaismeretekkel kapcsolatos tudást Olaszország egész területén.



26. ábra Előadás a gombákról



27. ábra Előadás a gombákról

A képzésben megismert módszerek hazai adaptációja.

A „agriturismo” rendszerében megismert szállástípusok hasznos mintákat adtak. A magyarországi viszonyokhoz igazítva segíthetnek egy-egy „elfeledett” település turisztikai forgalmát fellendíteni. Fontos, hogy a településen kínálkozó minden erőforrást hasznosíthatónak véljünk, vagy hasznosíthatóságán gondolkodjunk. Ilyenek lehetnek a településtörténetben fellelhető, de már nem élő kulturális hagyományok, természeti, ökológiai erőforrások, kulináris sajátosságok. A megismert szállásadók életében a turizmus az egyik megélhetési forma. Egzisztenciájuk, ezen kívül még számos tevékenységen alapszik. Mindenki lehetőségeihez mérten vállalja részvételét a turisztikai szolgáltatásban. Annyi ágyat üzemeltetnek, amennyit tudnak. A szezon hosszabbítására változatos programokat kínálnak családoknak, iskolásoknak, tanulni vágyóknak.

A megismert szállástípusok közül az elnéptelenedő települések számára alkalmazható lenne a „Comunita Ospitale” hálózatához hasonlatos rendszer meghonosítása, amiben egy országos hálózatban szervezhető felújított elhagyott falusi szálláshelyeket lehetne értékesíteni ötvözve az üdülési jog rendszerével. Így a

rendszerbe belépők az ország több falvában, változatos természeti értékek közelében pihenhetne. A szolgáltatást kiegészíthető a helyi éttermek nyújtotta étkezési lehetőséggel. Természetesen az árak megállapításakor figyelembe kell venni az üdülési jogokat értékesítő hálózatok kudarcait.

Egy ilyen hálózat lehetőséget adna az ország különböző térségeiben, régióiban működő falvak együttműködésére. A szolgáltatás értékesítése honlap és könnyen kezelhető telefonos applikációval megoldható.

Programok:

- Iskolásoknak szervezett gazdálkodós, főzős programok,
- Főzni tanulóknak kínált főzőtanfolyamok,
- Gyógynövényekkel, mézekkel kapcsolatos „hand-made” tanfolyamok,
- helyben létrehozott „vadaspark” (a Margitszigetihez hasonló mini állatkert), állatsimogató
- lovaglás
- kulturális rendezvények
- Slow food főző tanfolyam: helyi ételkülönlegesség elkészítése, egy helyi háziasszony segítségével. Modern környezetben.
- helyi természeti értékek bemutatása

Összegzés

Célom az inaktivitás csökkentését szolgáló jó gyakorlatok megismerése volt, ami kiterjedt a fiatalok helyben maradását ösztönző vállalkozási ötletek megismerésével. Nem az államilag finanszírozott, központból irányított modellek érdekeltek, hanem a helyi kezdeményezések, melyek a helyi viszonyokhoz igazított támogatással vagy támogatás hiányában önerőből a lehetőségeket kihasználva jelentenek kiutat az inaktivitásból, munkanélküliségből.

Azért választottam az Enjoy Italy civil szervezet képzését, mert tartalmában az ő képzésük illeszkedett legjobban az általam tanulmányozni kívánt célokhoz és a munkahelyem végzett feladatához.

A helyszínre autóval utaztam, mivel a település közösségi közlekedéssel nehezen volt megközelíthető. Az út oda-vissza az internetes útvonaltervezők szerint 3400 km volt, de a képzés tematikájából fakadóan összesen több 4000 km-t tettem meg. A hosszú út alkalmat adott arra, hogy Olaszország különböző régiói közötti különbséget érzékeljem. Dél-Olaszország gazdasági és munkaerő piaci viszonyai hasonlatos jegeket mutatnak, nem egy magyarországi megye gondjával. Tetten érhető a képzetlenebb munkanélküliek magasabb aránya, a képzett fiatalok elvándorlása. A meglátogatott településeken sok eladó házat lehet találni, ami egyértelmű jele az elvándorlásnak. A térség ipara gyenge. Megélhetést a mezőgazdaság, a történelmi múlt és az ezekre épülő megfizethető és minőségi szolgáltatások jelenthetik. A beszámolóban említett vállalkozások erre adnak pozitív hasznosítható példát.



Erasmus+



Persze érvelhetünk azzal, hogy a tengerek közelsége és az általuk nyaranta vonzott tömegek, mindig elegendő fogyasztót jelentenek a parttól távolabb eső szolgáltatóknak és ez jelentős könnyebbség a magyarországi viszonyokhoz képest. Ez igaz, de a megismert ötletek, üzleti modellek és szolgáltatói kosarak használható modelleket jelentenek, ahhoz, hogy Magyarország egyes elmaradott régiói ipar hiányában a mezőgazdaság hagyományos értékeire és történelmi, kulturális hagyományaira támaszkodva minőségi turisztikai szolgáltatásokat építhessen.

Nagyon fontos, hogy az egyes ágazatokban dolgozók szövetségbe tömörüljenek és közösen képviseljék érdekeiket, segítsék egymás fejlődését. Így erősebb az érdekérvényesítés. A szövetkezés lényege, hogy az egész települést, térséget ellássa érdekérvényesítő képességgel. A civil egyesületek tevékenysége is nagyon fontos a helyi kezdeményezések véghezviteléhez.

A mobilitás projekt tapasztalatait a Széchenyi 2020 (2014-2020) programozási időszakban megjelent felhívások között megjelent EFOP kiírásokra készített projekt tervezetekhez tudta a Learning Innovation Kft. hasznosítani.

Olyan, a társadalmi és gazdasági integrációt szolgáló megoldások kereséséhez, melyek a leghátrányosabb helyzetű személyeket, - megváltozott munkaképességűek, alacsony munkaintenzitásúak, alacsony képzettségűek, 50 év feletti és fiatalok - a nyílt munkaerőpiacra nem, vagy nehezen integrálható csoportokat támogatják, képessé teszik a szociális gazdaság, valamint annak eszközeivel létrejövő munkalehetőségek biztosításával. Valamint a magyarországi kevésbé fejlett régiókban élő, illetve onnan elszármazott, továbbá az ott letelepedni szándékozó 3.000 és 20.000 lakosságszám közötti településeken élő fiatalok képessé tétele arra, hogy a településeken fellelhető életlehetőségekkel tudjanak élni, és helyben egzisztenciát, családot alapítani.

Tartalom

Bevezető	2
Agroturizmus.....	3
Szállástípusok.....	3
Minőségi élelmiszeripar	6
Callipo tonhal és jégkrém üzem	6
Statti borászat és olíva olaj üzem	7
Családi konzervüzem	8
O.P. Orto Natura zöldség és gyümölcs termesztő és forgalmazó üzem	8
Lento borászat.....	9
Fenntarthatóság szempontjai	9
Gasztronómia	10
Slow Food	11
„Gruppo micologico Sila catanzarese”	12
A képzésben megismert módszerek hazai adaptációja.	12
Összegzés.....	13



28. ábra „Dolce Vita” Calabria