CRONACA | Oggi alle 07:46

I tortelli cremaschi conquistano l'Abruzzo: gli studenti dello Sraffa protagonisti a Catignano

Terza partecipazione alla manifestazione "Novello al Castello" per l'indirizzo enogastronomico. Tra degustazioni e lezioni sui tartufi, un'esperienza formativa



Gli studenti dello Sraffa in Abruzzo

advertisement

CREMA, PESCARA

I tortelli cremaschi protagonisti in Abruzzo, grazie agli studenti dell'indirizzo enogastronomico dell'**Istituto Piero Sraffa di Crema**. Per il terzo anno consecutivo, una delegazione della scuola ha partecipato a "**Novello al Castello**", manifestazione organizzata nel borgo di **Catignano**, in provincia di **Pescara**, dedicata alla valorizzazione del vino novello e delle tradizioni gastronomiche locali.

Un appuntamento che ha permesso agli studenti dell'istituto diretto dalla dirigente **Ilaria Andreoni** di mettere in pratica le competenze acquisite durante il percorso

scolastico, contribuendo allo stesso tempo a rafforzare il legame tra il territorio cremasco e la comunità abruzzese.

La manifestazione, promossa dalla Pro Loco di Catignano, presieduta da **Luana Cicchella**, con il patrocinio dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Francesco Lattanzio, ha animato le vie del paese con degustazioni, stand gastronomici e iniziative dedicate alle eccellenze del territorio. Accanto al vino novello, spazio a caldarroste, olio, salumi e formaggi delle colline pescaresi.

advertisement

Tra le proposte culinarie più apprezzate dai visitatori i tortelli cremaschi preparati dagli studenti dello Sraffa, coordinati dalle docenti **Romina Cicchella e Maria Angela Cerri**. Una specialità che ha rappresentato il territorio di provenienza della delegazione e che ha riscosso particolare interesse durante la manifestazione.

La partecipazione è stata resa possibile anche grazie al patrocinio del Comune di Crema e alla collaborazione con la **Confraternita del Tortello Cremasco** e con l'**Associazione Milk ETS**, presieduta da **Natan Somenzi**, che ha fornito le materie prime necessarie alla preparazione del piatto tradizionale.

L'esperienza si è inserita nel percorso di **Formazione Scuola Lavoro**, offrendo ai ragazzi l'opportunità di confrontarsi con una manifestazione enogastronomica e di approfondire la conoscenza di prodotti e tradizioni differenti da quelli del proprio territorio.

Non sono mancate, infatti, le attività formative organizzate durante il soggiorno. Tra queste, una lezione teorico-pratica dedicata al tartufo, realizzata con la collaborazione degli esperti dell'**Associazione Tartufo Abruzzo**, presieduta da **Berardo Di Giandomenico**, e dell'istruttore cinofilo **Luigi Di Bacco**. Gli studenti hanno potuto approfondire le caratteristiche di questa materia prima e assistere a una simulazione di ricerca con cani addestrati. Un'occasione di crescita professionale e culturale sottolineata anche dalle docenti che hanno accompagnato la delegazione.

advertisement

“Si è trattata di un’iniziativa dall’alto valore formativo per i nostri studenti – commentano **Romina Cicchella e Maria Angela Cerri** – non solo perché si sono resi ambasciatori del Tortello Cremasco in Abruzzo, grazie anche alla collaborazione con l’Associazione Milk Ets e con la Confraternita, ma anche perché hanno avuto la possibilità di approfondire da vicino la conoscenza di una delle materie prime più pregiate qual è il tartufo, per un interscambio culturale e professionale che contribuisce a far crescere il bagaglio di conoscenze e competenze dei nostri ragazzi”.

La terza partecipazione a “Novello al Castello” consolida così una collaborazione che unisce formazione, valorizzazione delle eccellenze gastronomiche e scambio culturale, permettendo agli studenti cremaschi di fare esperienza sul campo e, allo stesso tempo, di **promuovere uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione locale.**