Iis "P. Sraffa" Enogastronomico: in Abruzzo apprezzamenti per i Tortelli cremaschi



Prosegue e si rafforza il legame tra l'Istituto d'istruzione superiore "Piero Sraffa" e il piccolo borgo abruzzese di Catignano. Per il terzo anno si è ripetuta la partecipazione di una delegazione di studenti e di docenti dell'indirizzo Enogastronomico della scuola diretta dalla dirigente Ilaria Andreoni, che nei giorni scorsi ha partecipato all'edizione 2026 di *Novello al Castello*, evento volto a celebrare l'arrivo del vino novello con una festa che ha il borgo abruzzese come scenografia naturale.

Un appuntamento promosso dalla Pro Loco Catignano, con il patrocinio del Comune, che riunisce la comunità locale attorno al primo vino dell'annata da assaggiare nei vicoli mentre il fumo delle caldarroste sale dai bracieri. Una festa che racconta il legame antico tra il paese e la sua terra, che ha nel vino non solo un prodotto, ma un vero e proprio rito stagionale condiviso, occasione per degustare le tipicità di quel territorio tra stand, musica e quell'allegria un po' nostalgica che accompagna la fine della vendemmia.

La partecipazione dello Sraffa, oltre a rendere concreta la realizzazione di un percorso di Formazione scuola-lavoro, è stata l'occasione per ulteriori collaborazioni, grazie al patrocinio del Comune di Crema e il supporto della Confraternita del Tortello Cremasco e dell'Associazione Milk Ets presieduta da Natan Somenzi, che ha fornito le materie prime per la preparazione dei Tortelli.

Proprio il Tortello è stato il vero protagonista di quest'anno, considerato l'apprezzamento che i visitatori hanno riservato alla proposta culinaria realizzata dagli studenti, con il supporto delle docenti Romina Cicchella e Maria Angela Cerri. Non solo tipicità abruzzesi e Tortelli cremaschi per la delegazione dello Sraffa: diverse le escursioni nel territorio. In particolare, una lezione teorico-pratica sui tartufi, con gli esperti dell'Associazione Tartufo Abruzzo e la partecipazione dell'istruttore cinofilo Luigi Di Bacco, con tanto di simulazione con cani addestrati.

"Si è trattata di un'iniziativa dall'alto valore formativo per gli studenti - commentano le docenti Cicchella e Cerri -. Non solo perché si sono resi ambasciatori del Tortello Cremasco in Abruzzo, 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".