

Cronaca
11 Marzo 2025

Sapori e tradizioni del Molise all'azienda Engim Marani

Showcooking dedicato alla preparazione dei cavatelli gustati poi a cena accompagnati dalle polpette cacio e ova



□

11 Marzo 2025

«Un'opportunità di crescita per gli studenti, che imparano a conoscere il valore culturale del cibo». Con queste parole, il direttore regionale di Engim Emilia-Romagna, Rina Giorgetti, ha commentato l'evento di interscambio culturale svoltosi ieri presso Engim Marani, la sede dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) per Operatore della ristorazione e Operatore delle lavorazioni dei prodotti agroalimentari.

L'evento ha visto la partecipazione di un gruppo informale di cittadini e cittadine di Ravenna con origini molisane, che hanno portato con sé i sapori e le tradizioni della loro terra.

A partire dalle ore 18, gli ospiti hanno potuto assistere a uno showcooking dedicato alla preparazione dei cavatelli, una tipica pasta molisana, e a seguire, una cena conviviale ha permesso di gustare i cavatelli accompagnati dalle celebri polpette cacio e ova, un piatto tradizionale che esprime l'essenza della cucina molisana, caratterizzata da ingredienti semplici ma ricchi di sapore, frutto della tradizione contadina e pastorale della regione.

«Questo evento mantiene vivo il legame con le nostre radici e crea momenti di incontro e crescita» ha sottolineato Cristina Ferrante, referente della delegazione di circa cinquanta molisani residenti a Ravenna, che hanno partecipato con entusiasmo alla serata.

Presente all'incontro anche il presidente del Consiglio Comunale di Ravenna, Massimo Cameliani, che ha evidenziato: «Realizzare questo evento in Engim Marani rafforza il valore educativo dell'iniziativa».

L'evento ha testimoniato ancora una volta l'importanza della cucina come veicolo di cultura e identità, rafforzando il legame tra formazione professionale e territorio, tra memoria e innovazione.

