

La nostra é una sobria cucina contadina nata dai prodotti delle nostre terre fertili ed incontaminate. L'alimentazione variava a seconda delle stagioni e dei frutti che queste portavano.



D'estate si gustava una cucina piú ricca e variata, in quanto, grazie al bel tempo, era piú ricca di prodotti, come fagioli, melanzane, zucchine, pomodori, peperoni, diversi tipi di insalate, ecc. Abbondante era anche la frutta come ciliegie, nespole, pesche, susine, gelsi, fichi.

A fine estate si ci preparava per l'inverno: si facevano le conserve, come il passato di pomodoro, mentre le melanzane, i peperoni ed i funghi si mettevano sott'olio ed i fichi si facevano seccare al sole.

In autunno si raccoglieva l'uva, le olive, le noci, le castagne, le mele e le pere. Queste ultime, per farle maturare e conservare a lungo, si mettevano in un luogo fresco sotto la paglia. Le castagne invece si conservavano in un luogo asciutto e fresco in mezzo alle felci.

D'inverno si consumavano i prodotti conservati a fine autunno per poi ricominciare a primavera con il nuovo ciclo di prodotti.

Il culmine dell'estate era la mietitura del grano, sostentamento principale di tutte le famiglie.





~~Il testo è stato oscurato con una linea nera.~~