

I buoni sapori de

Ha il nome davvero bizzarro, la Sagra "de la pasta fatt`a casa e de lu porcu paesanu Pri-pri, che si svolge a Montesardo, frazione di Alessano. Il curioso appellativo deriva dall`antica usanza di allevare un maiale nella piazza del paese e sacrificarlo, ben cotto, nell`occasione di una festa. "Pri-pri" era il fratello di "Pri-pro" e "Pri-pra", tutti e tre regolarmente cresciuti in piazza. Per scegliere, dunque, ci volle una democratica votazione tra gli abitanti di Montesardo. CosÃ² toccÃ² proprio a "Pri-pri" essere sacrificato per la sagra...Aneddoto a parte, questa sagra si distingue per la genuinitÃ² degli ingredienti e l`incredibile varietÃ² dei piatti.

Oltre alla carne di maiale in tutte le salse e la tradizionale pasta fatta in casa, infatti, il menÃ² offre l`opportunitÃ² di assaporare piatti antichissimi come la "marennna" (impasto di pane fritto, rape e ceci), "lu ranu passatu", "le pittule" (frittelle di pasta lievitata farcite in diversi modi), "la fritta", le gustose "foje reste" (cicorie selvatiche) e le "zavirne" (tipiche verdure selvatiche). Il tutto accompagnato dal particolarissimo vino "de la Parduidda", prodotto da tipiche uve salentine. La sagra si svolge nel caratteristico centro storico di Montesardo nella prima decade di agosto.

Ã²

Fonte: Salento istruzioni per l`uso.