

Nella

Racchiude la forza e il sole del Salento la "cunserva mara", una salsa molto speciale da spalmare sul pane o aggiungere alla pasta. Alla "cunserva mara" il 14 agosto Spongano dedica una sagra genuina e verace come gli ingredienti che la compongono: pomodori, peperoni piccanti, basilico, cipolla e sale, che, schiacciati e impastati in grandi piatti di terracotta, si ubriacano di sole e di vento sulle terrazze bianche delle case di Spongano. La sua preparazione richiede un lungo e paziente procedimento; occorre infatti rimestare ogni giorno per almeno un mese il focoso impasto fino a che non si sar  ben impregnato dell'implacabile sapore di sole dell'estate salentina, facendo ben attenzione la sera, ogni sera, a preservarlo dall'umido rientrando in casa i grandi piatti in ceramica.

Un tempo le donne salentine, ma qui a Spongano e in altri paesi del sud Salento ancora oggi, ne producevano una discreta quantit  da utilizzare nel corso del lungo inverno e poter cos  godere del suo forte sapore di estate. La "conserva", preparata secondo tre diverse intensit  di piccante, viene confezionata per la sagra in piccoli barattoli acquistabili nel corso della serata, ma la si pu  anche gustare spalmata su grandi fette di pane casereccio. La sagra si svolge nella centrale piazza Vittoria e offre anche l'occasione di ascoltare due dei gruppi pi  rappresentativi della musica tradizionale salentina i Menamenam  e gli anziani Cantori dei Menamenam .

 

Fonte: Salento istruzioni per l'uso.