www.agriturismomontepreisi.it

cell.: 329 8933952 - 328 2378055

SP 123 Orsara Scalo - Troia

c/da Monte Preisi

Antipasto Monte Preisi

- Salumi di maiale nero (pancetta, lardo, prosciutto crudo, salsiccia, capocollo, noglie, etc...);
- Sott'olii vari;
- Friarelli con sale;
- Zuppa di fagioli e cotenna di maiale nero;
- Lambascioni e uova strapazzate;
- Frittate con fantasie del bosco e dell'orto (asparago, lampascioni, ortiche, zucchine, patate);

Primi Piatti Monte Preisi

- Tagliatelle alla Monte Preisi (tagliatelle con sfoglia a mano e sugo di faraona);
- Cavatelli e fagioli al selenio;
- Zuppa di fagioli;
- Zuppa di cipolle e uova;
- Pane cotto;
- Primo di stagione (asparagi selvatici, zucchine, funghi, zucca);

Secondi Piatti Monte Preisi

- Carne mista alla brace;
- Peperoni, patate e salsiccia;
- Salsiccia e funghi;
- Lampascioni e salsiccia;

Frutta

Di stagione;

Dolci Monte Preisi

A base di frutti di bosco;

Tutte le pietanze sono accompagnate dall'ottimo vino del territorio.

Fagioli al Selenio

La qualità di selenio trovata nel sottosuolo orsarese e quindi negli alimenti prodotti, è superiore da 4 a 80 volte rispetto alla media nazionale. Per esempio in un litro di latte di solito si trovano da 0,1 mg a 1mg di selenio, mentre in un litro di latte prodotto dalle mucche o dalle capre di Orsara la quantità è pari o superiore a 20,7 mg. E' stata poi evidenziata la stretta relazione esistente tra dieta (e quindi uso di selenio e delle vitamine A, B, C ed E) e cancro.

Cocce Priatorie

Elemento caratterizzante dei fuochi è la ginestra, un arbusto che in fiamme si volatilizza velocemente, facendo sembrare che il legame cielo - terra si compia sotto i nostri occhi. Solo a Orsara i "*fuca coste*", si accendono la sera del 1° Novembre per tutta la notte ardono numerosi, caldi, luminosi, a creare un'atmosfera di magico incanto. Vicino alle abitazioni si appendono le zucche antropomorfe con una candela accesa all'interno e le vecchiette, prima di andare a letto, prendono dal falò un pò di brace e la portano in casa, deponendola nel camino o in bracere. E' convinzione che le anime dei defunti, tornando fra i vivi facciano visita ai parenti e tornino alle dimore dove avevano vissuto, si riscaldino e continuino il loro peregrinare per tutta la notte. Secondo la credenza popolare la zucca accesa avrebbe fatto ritrovare al defunto la casa dove era vissuto, proprio come fece Demetra per fare ritrovare la strada a Persefone. In onore dei defunti, si consumano cibi poveri ma simbolici: il grano lesso condito col solo mosto cotto, le patate, le cipolle, le uova e le castagne cotte sotto la brace. Niente streghe, dunque, niente maschere e figure grottesche piuttosta la conservazione del primordiale senso della festa di tutti i Santi, quella istituita il 13 Maggio del 609 da PAPA BONIFACIO VIII quando la Chiesa sovrappose un'interpretazione cristiana a una pratica di origine pagana.

Il Maiale Nero

La qualità delle carni risulta molto apprezzata e richiesta dal consumatore locale; il grasso in essa contenuta ne determina caratteristiche tali da conferire ai salumi, nella stagionatura tradizionale, un'eccellente qualità. l'animale presenta una elevata rusticità che lo rende idoneo ad una sua reintroduzione negli allevamenti biologici, con conseguente utilizzo del bosco.

Credits: www.micheletotaro.altervista.org