

## Prodotti Locali

### GASTRONOMIA

L'origine contadina degli abitanti di questo Comune si può ancora riscontrare (per fortuna!) a tavola.

Questa terra generosa e ancora coltivata con sistemi naturali, offre tanti ed appetitosi prodotti che, sapientemente manipolati da abili massaie, mantengono integre le tradizioni ed una "cultura" del mangiare sano e genuino. E' molto facile reperire in loco carni genuine da allevamento (agnello, castrato, viteili, pollame, oche, anatre e conigli) o di animali liberi in natura come la selvaggina (lepri, pernici, fagiani e cinghiali).

Le specialità gastronomiche a base di carne sono cotolette di agnello e scottadito, pollo alla diavola, brodo di cappone con cappelletti, sugo d'oca e anatra in salmì, coniglio arrosto ripieno di patate e finocchio (o all'arrabbiata) e poi ..... pappardelle alla lepre, fagiano in salmì o al cartoccio, salsicce di cinghiale...

"Ammazzare il malale" è un rituale ancora molto diffuso e la salata di prosciutti, lonze, capocolli, barbozze, salsicce e salami offre alle famiglie una scorta di prodotti genuini e molto saporiti.

Che dire poi dei profumi del sottobosco: funghi, tartufi (bianco e nero), asparagi e castagne. .. oppure di una bruschettina con olio di frantoio.

Dove le massaie locali però sono proprio insuperabili, è nella manipolazione e trasformazione dei farinacei: tagliatelle (al rasagnolo), gnocchi di patate, cappelletti e agnellotti, ravioli, torta (o crescia) con prosciutto, con "L'arrabbiata" o con erba campagnola, nonché le famose ed uniche torte pasquali al formaggio o dolci.

Per concludere con un dolce: "pinoccata", ciambellone, brustengo, arvoltolo, fregnaccia, ciaramicola, faccetta nera, frappe e castagnole, maccheroni dolci o il più nobile "serpentone" a base di mandorle.

Non esistono a Valfabbrica Cantine Sociali, ma soltanto piccole produzioni artigianali, che offrono un vino di gusto accettabile o un Vin Santo molto amabile.  
(testo dalla Guida Turistica di Valfabbrica)