

# La cucina bianca

Un aspetto interessante e documentabile dell'antica saggezza con cui si utilizzano i prodotti del luogo è sicuramente la cucina, la cosiddetta "cucina bianca" perché fatta di farinacei, latticini, di ortaggi poco colorati come le patate, i porri, l'aglio, le rape, la scorzonera o prodotti spontanei raccolti camminando sui sentieri della transumanza.

Il piatto simbolo della cucina bianca sono gli streppa e caccia là, una pasta rustica condita con una salsa a base di brussu, tipica ricotta fermentata.

