

## Gastronomie locale

Les spécialités gastronomiques locales :

Huile d'olive

Olives salées

Pâte d'olive

Fromages

Pâtes :

Raviolis, suggéli, tagliarini, gnoquis, quiques

Plats frits :

Boursottous, boursouzé

Plats cuits au four :

Tourtes de courge, de blettes, de tomates.

Tourtons, fleurs de courge farcies, truite

Conserves:

Champignons à l'huile

Desserts :

Créchente, tourte douce

Confiture :

Gelée de coing, confiture de tomates

Vins, liqueurs :

Vin d'orange, vin de noix, liqueur de feuille de pêcher