



Un piccolo paese come Prossedi custodisce ancora antiche tradizioni legate sia alla religione che al modo di vita di una volta.

Il paese è collocato nell'ampia zona denominata **ciociaria**, denominazione data dalla tipica calzatura in cuoio, la ciocia appunto legata ai piedi da lunghi legacci.

Altro elemento tipico del costume ciociario è il **concone**; tipico elemento in rame utilizzato dalle donne per trasportare l'acqua dalla fonte pubblica sin dentro le abitazioni, allora non servite dal pubblico acquedotto. Grande era la maestria delle donne che portavano le conche in equilibrio sulla testa aiutandosi con la **croglia**: un panno arrotolato posto sotto la conca.

La cultura agricola vedeva gli uomini e le donne impegnate tutti i giorni nella vita dei campi per la coltivazione della vite e dell'ulivo e per l'allevamento del bestiame. Le colline prossedane sono floride di secolari uliveti dai quali ancor'oggi si raccolgono olive dalle quali si ricava ottimo olio. Le montagne erano popolate da numerosi pastori con centinaia di capi ovini e caprini.

La cucina locale si basa sulla preparazione di piatti genuini realizzati con i prodotti della terra. Olio extravergine di oliva, formaggio marzolino, pane casereccio accompagnato da buon vino locale sono gli ingredienti di questa cucina.



Sempre in tema culinario, la salsiccia preparata con le antiche tecniche mediante l'uso di carne di maiale allevato alla maniera casereccia, allieta il palato nelle sere invernali. Cucinata

Tradizioni

Scritto da Raoul De Michelis - Ultimo aggiornamento Martedì 11 Gennaio 2011 21:46

preferibilmente alla brace, accompagnata da buon vino e broccoletti cucinati con l'olio locale, sono gli ingredienti dell'ormai tradizionale "Sagra della zazzicchia" che si tiene ogni anno nel mese di dicembre.