Le antiche tradizioni tramandati da una cultura secolare hanno influenzato anche la cucina, rendendola varia e ricca di sapori particolari.

Nella gastronomia Sibaritide si rispecchiano le caratteristiche di tutte le cucine meridionali, in cui l'olio, il vino e le verdure abbondano, così come la pasta fresca fatta in casa.

È proprio nella cucina che si manifesta il calore ed il piacere di vivere degli abitanti di questa terra.
La gastronomia Sibaritide offre ai suoi ospiti i più genuini piatti, tutti preparati con prodotti freschi di stagione.

Un posto di rilievo occupano la pasta fresca fatta in casa condita con sughi delicati, le tagliatelle con i ceci e il pane casereccio cotto nel forno a legna.
La cucina è molto curata e propone una vasta scelta di piatti: rustici, salumi, zuppe di legumi, peperonate, insalate di mare, formaggi, pizze caserecce, carne di capretto, e carne di agnello.
Ma il vero protagonista di tutte le pietanze è il pesce, sempre freschissimo, che viene preparato con ingredienti di qualità ed elaborato in maniera originale e creativa.

Ci sono poi i dolci tipici: la cicerata, la giurgiulena, i turdilli, i cannaricolli, i vecchierelle e i bocconotti.

Buona è anche la produzione artigianale che include: miele, marmellate, conserve, pomodori secchi, funghi, tonno, alici, sardine, liquori, frese, taralli, vino e olio d'oliva ottenuti ovviamente attraverso procedimenti semplici e naturali.

ALCUNI PRODOTTI IN RILIEVO

Le Clementine della Piana di Sibari