



Salone Nazionale delle Sagre 2013 : 1000 e 1 Pipiriolos da Montresta (or)

Al Salone Nazionale della sagre tenutosi a Ferrara il 13 e 14 Aprile 2013, l'unico evento in Italia con più di 100 sagre enogastronomiche abbiamo incontrato degli amici che arrivano dalla Sardegna, più precisamente da Montresta in provincia di Oristano.

Il paese di Montresta già conosciuto per le sue origini greche del Mani nella regione del Peloponneso può vantare la speciale pasta impastata a mano e ottenuta tramite la pressione di un torchio, con trafile in bronzo che produce quattro pipiriolos per volta, viene solitamente "cavalcato" e azionato da braccia umane, il prodotto è una pasta molto porosa, adatta ad assorbire il sugo che viene spolverata di formaggio. Si tratta della pasta delle feste, delle occasioni importanti, dedicata a tutti gli emigrati montrestini, a tutti i migranti del mondo e ai giovani di Montresta.

Abbiamo intervistato il presidente della proloco Gianmario Marica e la vice presidente Gesuina Accau, che ci illustrano del dettaglio i segreti di questa deliziosa pasta.

[Salone Nazionale delle Sagre 2013 : La Volia Gazzata](#) [Salone Nazionale delle Sagre 2013: intervista a Silvano Cornacchini Presidente Club Vecchie Ruote di Bondeno](#)

Salone Nazionale delle Sagre 2013 : 1000 e 1 Pipiriolos da Montresta (OR)

Scritto da Antonio D'Antoni
Mercoledì 24 Aprile 2013 16:03

Salone Nazionale delle Sagre 2013 : il fedele compagno della gioventu. IL Calcio Balilla

