



Le *Sarzefine* sono oramai una vera leggenda, le condizioni particolari necessari alla coltivazione oltre che la cura necessaria alla mondatura e cottura ne fanno un prodotto prezioso, antico e molto raro. Le *Sarzefine* sono una verdura commestibile dalla lunga radice carnosa e bianca. Gli zagarolesi la piantano nei terreni “scassati”, cioè lavorati in profondità e costituisce, insieme ai tordi matti, uno dei piatti più tipici del paese. Le radici ben lavate e ridotte a pezzetti di 5-10 cm si mettono in un tegame con olio, aglio, prezzemolo, pomodoro, sale, peperoncino unitamente a salsicce o baccalà e si lascia cuocere a fuoco lento. Si consiglia accompagnarle con un robusto vino rosso.