



Non è molto diversa da quella del Tavoliere anche se quì la carne, per gli allevamenti di ovini, caprini, bovini e suini non è mai mancata.

Difatti, è l'arrosto con patate una caratteristica di Orsara, non vanno dimenticate le verdure cucinate in innumerevoli modi, le orecchiette, i fusilli, i cicatelli, i maccarun a curtiell, le "lajanell", le zuppe di fagioli e di ceci con abbondante peperoncino.



In campagna c'è l'usanza di crescere il maiale. Per questo motivo si possono trovare salsicce, soppressate, prosciutti, ventresche nostrane dal sapore antico, stagionate in un clima invernale rigido e asciutto.