

Produsele tradiționale din comuna Corbi – apreciate în întreaga zonă argeșeană

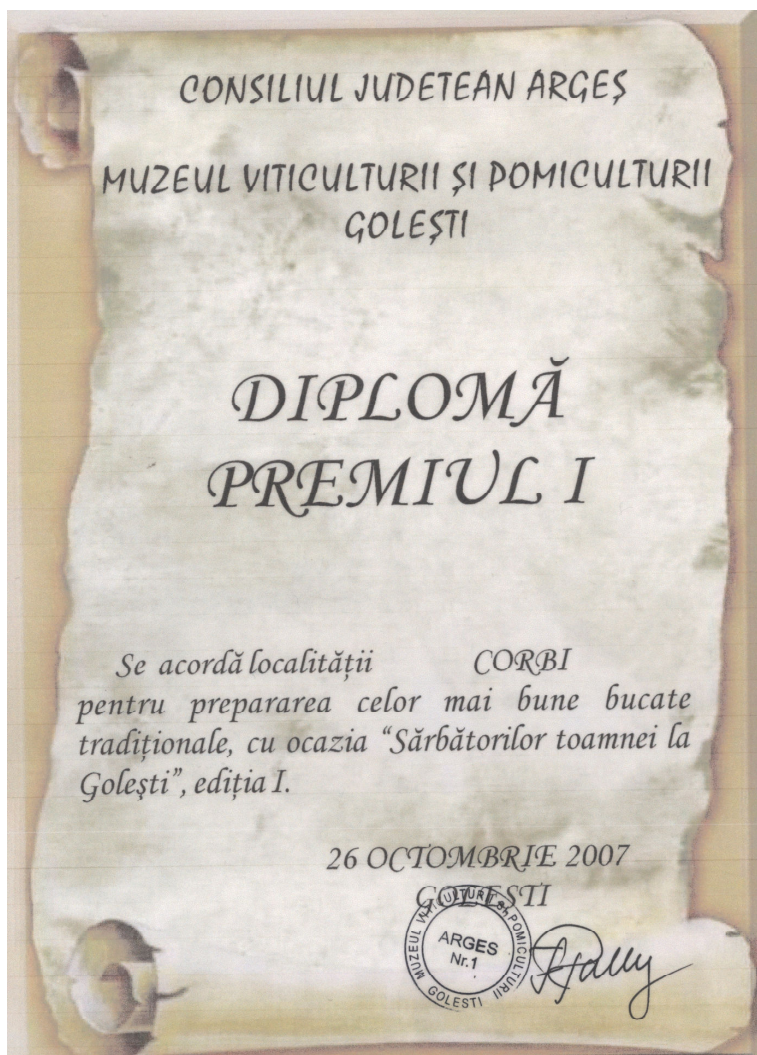
Disponând de un sector zootehnic dezvoltat (peste 35.000 de oi), corbenii au experiență îndelungată în activitatea de procesare și obținere a unor importante produse alimentare tradiționale: brânză de burduf, urdă și telemea de oaie, cașcaval afumat, pastramă de berbecuț, dar și delicioasa băutură: țuica de prune.

În această direcție, cu prilejul desfășurării primei ediții, din 26 octombrie 2007, a **„Sărbătorilor toamnei la Golești”**, localității Corbi, prin reprezentantul său, baciul Gheorghe Ciobănelea („Herța”), i s-a acordat Premiul I pentru prepararea celor mai bune bucate tradiționale: pastramă și friptură de berbecuț, cașcaval afumat, brânză de burduf, însoțite de țuica naturală de prune.

Menționăm că bacia Gheorghe Ciobănelea („Herța”), Vasile Bebeșelea, precum și alți crescători de animale din Corbi, sunt renumiți în prepararea celui mai gustos cașcaval, conform normelor europene. *Cea mai bună „cașcavală” e aia opărită la 100 de grade Celsius, pentru că n-are niciun fel de microb*, mărturiseau Gică Ciobănelea („Herța”) și Vasile Bebeșelea, ciobani vechi în meserie, care, din copilărie, și-au făcut ucenicia pe plaiurile Munților Făgăraș.

La Târgul **„Toamna piteșteană”**, eveniment organizat de Primăria din Pitești în zilele de 26 și 27 octombrie 2007, câțiva pomicultori din Stănești au comercializat fructe (mere și pere), obținute, din soiuri superioare de pomi fructiferi, în livezile individuale.

Ambele standuri (de la Golești și Pitești), cu produsele tradiționale din comuna Corbi, s-au bucurat de aprecierea deosebită a argeșenilor.



Diploma cu Premiul I acordat comunei Corbi pentru prepararea celor mai bune bucate tradiționale
(26 octombrie 2007, Muzeul Viticulturii și Pomiculturii din Golești)



Unitate de procesare a laptelui de vacă pentru obținerea cașcavalului
(Satul Jgheaburi, decembrie 2004)