

Nel Maggio 2007 un gruppo di giovani appassionati, coordinato da Ercole Monni in qualità di assessore al turismo presso il Comune di Triei, ha presentato il risultato di svariati mesi di lavoro: un volume rilegato di 55 pagine con molte foto che descrivono una parte importante di storia del nostro paese, soprattutto quella legata alle tradizioni e all'eno-gastronomia, dal pranzo di tutti i giorni a quello delle felici ricorrenze, che è sempre andata a pari passo con l'evoluzione culturale e sociale della nostra comunità.

L'aspetto più interessante è stato il lavoro di ricerca, di studio, di sondaggio, espletato mediante la consultazione di vari libri, ma riteniamo determinanti le preziose testimonianze e i racconti dei più anziani ai quali rivolgiamo un affettuoso e sincero ringraziamento.

Il nostro obiettivo era quello di dare un piccolo contributo all'ospitalità del paese, e come succede spesso dalle nostre parti quando devono arrivare degli ospiti, si cerca di preparare loro le cose migliori e più buone, così ci siamo sentiti il dovere di riunire in un unico "*vassoio*" le specialità del comune di Triei; *un connubio perfetto di: natura, eno-gastronomia, storia e folklore*, che ha ispirato il titolo attribuito al volume.

Crediamo fermamente che questi elementi che abbiamo ereditato dai nostri avi, e dei quali ne andiamo fieri, non solo devono essere salvaguardati ma possono amalgamarsi armoniosamente tra di loro e consentirne una facile rintracciabilità nell'arco degli anni e poter essere quindi fruibili pienamente, prima di tutto dagli stessi cittadini e poi dagli ospiti provenienti dall'Italia e dall'estero che visiteranno il nostro comune.

Il lavoro preliminare per arrivare all'individuazione dei piatti più tipici del paese, ma anche i prodotti d'artigianato è stato quello di ricercare le colture presenti nel nostro territorio sotto forma di piante da frutto, piante aromatiche, verdure ortensi e spontanee, ma anche piante ornamentali che fanno da cornice al paese costituite da una folta vegetazione a base di;

Ginestre "Ginestru" da un giallo intenso, sicuramente l'arbusto più rappresentativo dal quale si pensa derivi il nome "Trieu" e quindi Triei, inoltre oleandri con una inflorescenza dal bianco candido al rosso acceso, che troviamo all'inizio del paese, sembra che esprimano un cordiale benvenuto.

Triei detiene anche un'alta densità di querce da sughero, che garantiscono da sempre una proficua scorta di ghiande impiegate nell'alimentazione dei maiali, e un tempo pare anche per la produzione di una farina impiegata per il pane, mentre il sughero si presta per la realizzazione di svariati manufatti es: "tagerisi de ortigu" per servire gli arrostiti di carne, o la realizzazione di tapi per sigillare le bottiglie di vino, e altri prodotti di artigianato, collocati insieme a canestri o cestelli di sarpa, di canne, arridellu, realizzati con molta abilità e precisione, ragione per cui l'amministrazione comunale, in accordo con i comuni di Talana e Urzulei, a seguito di un recente incontro insieme ai vertici della regione (Assessore all'ambiente, dott. Murittu) e della provincia (Carta), sono arrivati a concordare all'unanimità la tutela e la valorizzazione di una vasta area ad alta concentrazione di querce da sughero di qualità.

Considerevole inoltre la folta presenza di; lecci, piante da mirto (indispensabile per aromatizzare "is tacculasa" e per la produzione del famigerato liquore di mirto), il corbezzolo (per la produzione del miele caratteristico, al quale abbiamo dedicato uno spazio importante nel nostro volume), lo spaccassassi (dalle graditissime bacche violacee), altissima anche la concentrazione di ficchi d'indie, carrubi, uniti alle innumerevoli piante da frutto coltivate; agrumi, ciliegie, pere, susine, albicocche etc .

Importantissime le colture degli ulivi per la produzione di un ottimo olio, condimento basilare e indispensabile per innumerevoli preparazioni gastronomiche, ma anche per le olive confezionate e conservate in salamoia.

La coltura però di maggior pregio, grazie alla quale il paese di Trieri ne va fiero da anni è la vite con : il cannonau, il moscato e il vitigno di Talavè.....

Nella tradizione di Trieri la produzione dell'uva come il vino, ha sempre avuto un ruolo estremamente importante, ma non solo per motivi legati all'aspetto economico, ma diventa quasi un motivo di orgoglio tramandato da padre in figlio, e certamente tutto il lavoro di un anno, nonché i fattori riguardanti il terreno e il clima favorevole che hanno da sempre determinato una produzione ottimale, trovano ancora oggi il culmine nella vendita di un prodotto ricercato per l'ottima qualità.

Motivo per il quale l'impegno dell'amministrazione comunale vuole concentrarsi sulla valorizzazione di questa importante coltura con una apertura a vetrine rinomate proponendo la realizzazione di un vino autoctono indirizzato a mercati prestigiosi ed investire quindi sul turismo eno-gastronomico come settore trainante per lo sviluppo del nostro piccolo centro ogliastrino.

Un nome fra tutti; Il talavè (in riferimento alla zona medesima), si tratta di un vino prodotto da vitigni di origine antichissima, infatti, con gli scavi archeologici effettuati a Bau nuraxi, ne sono stati trovati dei residui all'interno di anfore vinarie risalenti all'anno 1.000 a. C. e, come ci dicono gli archivi del Vaticano, sembra che già nel 1600 venisse venduto al Papa.

Non sarebbe un'utopia valutare la possibilità di laureare con un meritevole riconoscimento sotto forma di marchi di tutela (igp, doc, dop) questo ed altri prodotti della nostra eno-gastronomia.

Il vino e il cibo sono da sempre l'espressione più nobile dell'ospitalità di tutti i popoli E Trieri non vuole essere da meno.

La curiosità e la gradita riscoperta di alcuni piatti più rappresentativi della tipicità del nostro paese, non è un aspetto casuale, come abbiamo sottolineato all'interno del volume, citando l'esempio di un quadro autentico e una banale riproduzione. Un piatto vero scaturisce dall'abilità delle mani esperte, dalla passione, dalla perfetta armonia dei sapori, dei colori, dalla qualità e dalla genuinità delle materie prime scelte (ortaggi, formaggi, carni, piante aromatiche, etc.), dalla loro stagionalità, dal clima di quel territorio, dalle attrezzature impiegate e dalle specifiche cotture.

Si capisce, quindi, che questi elementi risultano davvero difficili da imitare, non si possono inventare, come del resto neanche le sensazioni che si provano di fronte al piatto finito, non possono lasciarci indifferenti, ed è questa la vera alchimia della cucina nel senso più nobile del termine, soprattutto se legata alla storia e alla cultura indelebile della comunità.

Prendiamo uno dei piatti che abbiamo trascritto nel volume;

“Menestra de fiscidu chin pisu e patata a sabore de amenta”

Si tratta di una robusta zuppa di fagioli e patate, arricchita dal sapore particolarissimo del “fiscidu”(cagliata di capra) e dei pomodori essiccati al sole, e profumata con foglie di menta selvatica; Si deduce facilmente che questa ricetta richiama i sapori della cucina di un paese con una forte vocazione agro-pastorale; dai prodotti dell'orto “de su sartu” vale a dire della campagna del paese con tutta una serie di sistemi rudimentali incominciando dai mezzi di trasporto di persone e attrezzature per lavorare la terra, es; “is boes chin su carru”(il carro dei buoi) questi

usati anche per arare o l'asino fatto girare attorno ad una torretta con il pozzo sottostante per attingere l'acqua e consentire l'irrigazione degli ortaggi.

Ai prodotti della pastorizia quali; " i formaggi, la ricotta, "su fiscidu", grazie agli allevamenti di capre e pecore.

Ai prodotti particolari, es; i pomodori essiccati al sole "sa pilarda" e qui urge sottolineare che abbiamo dei pareri discordanti in merito; c'è chi sostiene che pilarda si riferisca alle fichi d'india essiccate al sole, chi invece sostiene e probabilmente la spiegazione più plausibile pilarda significhi il metodo di conservazione più antica che l'uomo abbia inventato nel far essiccare al sole sia ortaggi che frutta arricchendosi di un sapore davvero intenso e particolare.

Ai profumi unici delle verdure non solo ortensi ma anche spontanee come cicorie, asparagi, finocchietto selvatico, funghi e piante aromatiche selvatiche presenti in tutto il nostro territorio.

Un considerevole spazio lo abbiamo dedicato anche alla produzione del "pistoccu" con una pregevole ed esauriente spiegazione filmata, e alla presentazione di alcune specialità di paste fresche grazie alla reperibilità di farina di grano tenero e duro quali; "Culurgioni, malloreddus de patada, macarrones de busa e de ungra, lasangiasa, lomboredoso, e sa frigula", per il pranzo di tutti i giorni e della domenica o in occasioni di feste patronali.

Soprattutto in occasione delle felici ricorrenze e delle feste patronali erano immancabili le spiedate di carne arrosto di capra, pecora e porchetto, e in un pranzo importante con la presenza di ospiti anche "sa corda" e "sa trattalia" costituivano e costituiscono tutt'oggi dei piatti davvero unici prodotti dalle interiora di agnello o capretto. il tutto accompagnato da un ottimo "cannonau di Triei ."

Importante anche la varietà di selvaggina presente nel nostro territorio dai cinghiale, lepri, tordi etc. da cui scaturiscono prelibate pietanze.

E inoltre un pranzo che si rispetti termina con un generoso assortimento di dolci; amarettoso, bianchinusu, seadasa, gattou, turrone, pistoccheddoso, pabassinusu, realizzati nelle varie circostanze festive dell'anno, anche questi realizzati con prodotti reperibili nel nostro territorio quali;

mandorle dolci e amare, vino cotto, uvetta sultanina, miele, ricotta fresca o formaggi freschi per le seadas, etc.

sull'analisi di quanto detto, prendendo in considerazione un tipico menù di Triei, ribadiamo un concetto fondamentale;

il piatto che sia esso un antipasto di salumi, olive e formaggi, un primo di malloreddos o culurgioni, un secondo di carni di capra, di pecora, o porchetto, e infine un vassoio di dolci, c'è attorno ad esso tutta la storia intrinseca e inimitabile di una intera comunità, ecco perché non può essere solo un semplice ricettario!

Non solo eno-gastronomia

La fedeltà del paese alle sue tradizioni è testimoniata dalla celebrazione delle feste paesane, risalenti a tempi antichissimi e portate avanti con profonda e sincera devozione.

È bene, però ricordare che grazie alla Pro-loco, Triei cerca di mantenere vive le proprie tradizioni sia civili che religiose; In questi ultimi anni, si è ripristinata la tradizione del ballo sardo, con impegno e passione da parte di un gruppo di ragazzi che, partecipano anche a sfilate folkloristiche all'estero oltre naturalmente alle feste paesane, donando l'allegria dei balli tipici di Triei.

Importanti anche gli spazi dedicati alle attività culturali e all'arte quali; teatro, musica, scultura, muralismo, che l'amministrazione comunale insieme alla pro-loco intende consolidare e prestare una viva partecipazione, non ultima la manifestazione; Primavera in Ogliastro.

\

Il volume è stato prodotto da ; Stella B. , Cristina F. , Ercole M. , Caterina P. ai quali rivolgo un affettuoso ringraziamento, e patrocinato dal Comune di Triei.

L'assessore al turismo
Ercole Monni