

«Turri»

Turri si trova al centro della Marmilla, terra cerealicola classica, in provincia del Medio Campidano. La popolazione si dedica da sempre all'agricoltura ed alla pastorizia, con produzione di cereali, legumi, ortaggi, vino, olio, mandorle, formaggio, ed il famoso, rinomato "zafferano di Turri". Nel campo dell'allevamento del bestiame ricordiamo agnelli e maialetti. E' presente anche un gran numero di artigiani, che crea opere in legno e pietra, coltelli, cesti, cestini e ricami.

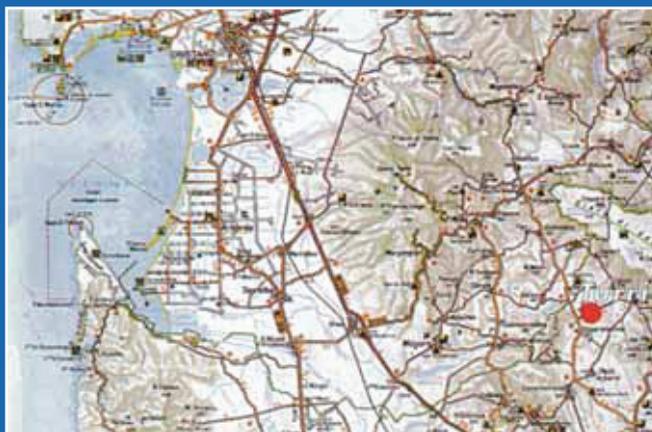
Fra le cose da vedere ci sono ulivi millenari in zona "mobiu" vari nuraghi, la chiesa del XVI secolo e tutto il centro storico, con interessantissimi portali, "is potabis". E' inoltre in fase di allestimento il Museo Etnografico della Cultura Contadina.



«Turri»

Turri is situated in the center of the sardinian Marmilla, a classical cereal growing earth, in the province of Medio Campidano. The population usually devotes themselves to agriculture and stockraising, with the production of cereals, legumes, vegetables, wine, oil, almonds, cheeses and the famous, renowned "Saffron of Turri". In the field of breeding of cattle we remember lambs and pigs. Also present is a big number of handicraftsmen, who create works in wood and stone, knives, baskets of every size, embroidery and needle work.

Between the things to be seen we have the thousands of years old olive-trees in the zone of "mobiu"; various nuraghi; the church of the XVI° century and the historical center with its most interesting portals "is potabis". Further, we are preparing the ethnographical museum of the country folk culture.



SAGRA DELLO ZAFFERANO

*Seconda domenica
di Novembre*



per informazioni:

COMUNE DI TURRI

Tel. 0783/95026 - Fax 0783/95373

PROLOCO TURRI

Cell. 347/4963732



TURRI

**XXII FESTA REGIONALE DELLA MIETITURA
E TREBBIATURA DEL GRANO
(Parco degli Ulivi, località Mobìu)**



5 luglio 2015

«La mietitura a mano»

Durante la mietitura is **Messadoris**, i mietitori, per proteggersi dalle aride spighe e dalle reste del grano, indossano su davanti **su pann' 'i ananti**, una specie di grembiulone, ed intorno agli avambracci **is manaxibis**, manopole tipiche, entrambi di robusta tela. In testa sotto il berretto, si legano **su muncadori**, un grande fazzoletto di tela bianca, per proteggersi dai moscerini e da altri insetti.

Si inizia a mietere alle prime luci dell'alba. Ognuno ha davanti a sé il suo fronte, **sa tenta**, e miete con la falce, che è sottilmente dentata.

Col grano mietuto forma nella mano **su manugu**, il manello, che lega girandovi intorno alcune spighe e posa poi per terra. Quando ha mietuto 5 o 6 **manugus** sospende la mietitura per legarli assieme, **alliongiai**, e formare **sa maghia**, il covone, che poi con grande abilità solleva in aria e fa ricadere per terra in posizione eretta e tondeggiante.

Le spigolatrici, **is ispigadrixis**, vestono gonne lunghe e larghe, agli avambracci indossano **is manaxibis**, e sul davanti si legano alla cintola **sa sacchitta**, una capiente e robusta sacca di tela, che riempiono di spighe prive di culmo. Le altre spighe vengono invece raccolte a grossi mazzi.

A metà mattina si sospende il lavoro. È l'ora de **su murzu**, ricca colazione contadina a base di formaggio, olive, cipolle, **civraxiu**, vino ed acqua. Viene consumato all'ombra di alberi se ce n'è, o di **s'opri-gu**, ottenuto da un lenzuolo steso fra 2-3 pali oppure del carro ove si allineano una sull'altra sovraponendole alcune **maghias**.



«La Trebbiatura all'antica»

Si trebbia in luglio, chiamato in sardo **mes' 'i axrobas**.

La prima operazione è **spraxi sa maghia**, disporre il grano in circolo nell'aia. Poi vi si porta sopra **su ju**, il giogo dei buoi, che guidato da un esperto contadino, trascina **sa pedr' 'i axrobai**, una grossa pietra piatta. Con questa unitamente al calpestio, si sbriciolano lentamente le spighe e si sminuzza il fieno. Durante questa operazione di **axrobai**, che è il vero e proprio trebbiare, il grano viene continuamente rivoltato **cun su trabutzu**, col tridente, dagli altri contadini. Finita la trebbiatura, si ammucchia **su saidu**, il grano trebbiato, di traverso al maestrale, formando **sa biga**, un mucchio allungato, e si dispongono sottovento le canne, spesso unite da una fune, per indicare la separazione fra zona del grano e zona della paglia. Se soffia il vento **si bentuada**, si ventila, lanciando in alto con **sa pabia**, la pala, il grano trebbiato in modo che il vento si porti via la paglia al di là delle canne. Le donne aiutano trascinando via con una larga scopa fatta di asparagi, **sa scob' 'i axroba**, pietruzze e tronconi di fieno, troppo pesanti per il vento. Il grano separato dalla paglia viene ripulito dalle pietruzze residue e da altre impurità **prugandiddu**, setacciandolo, appunto col setaccio, **su cibiru**, ed infine insaccato e **incungiau**, portato a casa.

Da rilevare il succedersi dei nomi che vengono dati durante le diverse fasi ad uomini e donne; **axcrobadoris**, **bentua-doris**, **scovadrixis**, **incungiadoris**.

PROGRAMMA

Domenica 5 Luglio 2015

ore 7,00 Mietitura a mano

ore 8,00 Carico dei covoni sul carro a buoi

ore 9,00 Santa Messa

ore 10,00 “Su Murzu”

ore 10,30 Preparazione della Trebbia

ore 11,00 Dimostrazione pratica panificazione tradizionale (Casa Museo)

ore 16,00 Trebbiatura meccanica del grano con trebbiatrice

ore 19,00 “S'incungia” (carico dei sacchi sul carro), sfilata dei gruppi folk, dei suonatori di launeddas (Sonus Antigus) e delle Fruste del Campidano

ore 19,30 Preparazione, cottura e degustazione del pane tradizionale (Casa Museo)

ore 21,00 “Sa Marracconada” (p.zza Martiri)

Durante tutta la manifestazione sarà possibile visitare:

**gli ulivi secolari
il centro storico
la casa Museo**