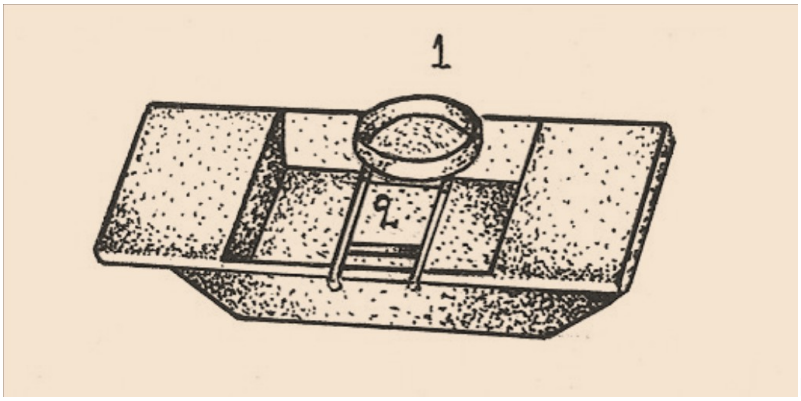
La "Tria" di San Giuseppe

19 marzo, San Giuseppe. Il culto a San Giuseppe risale, nella nostra comunità , al XVIII secolo, portato dalla madrepatria dai profughi albanesi, di rito greco-ortodosso, che si stabilirono nella prima metà del 1500 nel vicino casale di Modunato e successivamente suggellato dalla costruzione di una cappella in onore del santo all'interno di palazzo Briganti. Nell'antica comunità avetranese, contadina e molto povera, la realizzazione delle tavolate, **le mattre**, era affidata alle famiglie più facoltose del paese. Ieri come oggi si utilizza un alimento tipico: la "Tria" simile alla tagliatella.



La Mattra

La tradizione agiografica indica San Giuseppe il santo dei poverelli e in questo senso le mattre rappresentavano quasi una mensa solidale verso i più diseredati.
Il piatto, infatti, veniva offerto ai bisognosi e, almeno per un giorno, i ricchi, le famiglie notabili del paese donavano da mangiare ai meno fortunati per ottenere la protezione del santo.

Anni '30. Distribuzione della "tria" in piazza Vittorio Veneto durante la festività di San Giuseppe.

Studi recenti farebbero derivare la voce dialettale ***Tria*** dall'arabo "itriya" o *Triia* che indica un tipo di "pasta lunga ed essiccata", prodotta in un borgo arabo denominato Travia. Si tratta di una pietanza che potremmo definire "archeologica" tanto la sua provenienza si perde nel tempo ma, qui ad Avetrana, così come in molti paesi del Salento, è sempre stata sinonimo di carità.
Un episodio espleta meglio il senso e il significato di questa tradizione: un tale abitante ad Avetrana ma proveniente da Lizzano soprannominato "Quarantapassi" il giorno delle mattre arrivava in piazza e terminata la benedizione della tria si toglieva la giacchetta che indossava e dopo aver ben annodato le maniche con le mani le riempiva di tria fino all'orlo. Era la fame più nera. C'era poi, si racconta, chi si recava in piazza con una forchetta nella tasca interna della giacca sperando così di assicurarsi qualche forchettata in più della gustosa tagliatella.
Ritorna quindi puntuale ogni anno questa antica quanto conviviale tradizione, un rito che, oltre al sapore di pietanze dal gusto quasi perso nel tempo, ha anche quello della condivisione e della solidarietà. Il giorno della festa di San Giuseppe ci si ritrova tutti nella suggestiva piazza Vittorio Veneto, per prendere parte al perpetrarsi di una tradizione fatta di devozione ma anche di sapori che gli avetranesi portano avanti con orgoglio e tenacia. La festa ha inizio con la celebrazione della messa mattutina nella cappella dedicata al santo. Al termine della celebrazione ha luogo la benedizione e la distribuzione dei "pupi di San Giuseppe", i piccoli pani preparati per l'occasione in segno di devozione al santo. Quest'anno la festa coincide con la III Domenica di Quaresima e allora dopo la messa una beve processione porterà il pregiato simulacro di San Giuseppe, che il maestro cartapestaio Giuseppe Manzo realizzò nel 1944, in piazza.
Allo scoccare delle 12 il profumo della "tria" invade la piazza centrale. Tornano dunque le "mattre" in piazza, i grandi tavolacci sui quali le donne impastavano, per una festa di generosità che, piano piano, nel corso del tempo, è stata assimilata a quella di San Giuseppe. Una accanto all'altra, le "mattre" attendono la benedizione del parroco, solo dopo questa, infatti, avrà inizio la degustazione della prelibata "tria" che le donne avetranesi, vere maestre, preparano in diversi modi, ognuna con una propria ricetta tramandata di generazione in generazione, nella quale, spesso, compare anche il pesce. Si riassapora, così, tutti insieme, il gusto di qualcosa di antico ma che ha quel determinato sapore, proprio perché condiviso con gli altri.

Foto anni ‘40 Coll, prof. Bruno Leo

Foto anni ‘30 coll. Dott. Biagio Saracino