

# I prodotti tipici

www.treviambiente.it  
www.zonambiente.it  
www.montagneaperte.it

comunicare e progettare  
per l'ambiente



La caratterizzazione di un territorio trova uno dei principali punti di forza nei prodotti tipici locali, vale a dire in quelle produzioni dell'agricoltura, dell'artigianato e della cucina locale il cui nome evoca immancabilmente il territorio d'origine. Trevi annovera un insieme di prodotti tipici, preziosità del gusto e della qualità, che è inescindibilmente legato alla storia, alla cultura e alle tradizioni stesse di questa terra. Alcuni di questi prodotti sono adeguatamente valorizzati e hanno ricevuto il giusto tributo alle loro ineguagliabili tipicità, per alcuni vi è la necessità di una maggiore attenzione, per altri, infine, è auspicabile una riscoperta sia da parte della popolazione, che delle amministrazioni locali e territoriali, a vantaggio di quel turismo intelligente e sempre più attento, oggi particolarmente fecondo, che vuole cogliere ed assaporare l'essenza più vera del territorio che si sta visitando.

Trevi è morfologicamente legata al suo paesaggio olivato, ai terrazzamenti dei versanti collinari sorretti da muretti di pietre a secco, che rappresentano un'opera di sistemazione idraulico-agraria esemplare per semplicità ed efficacia, retaggio di un passato ormai lontano. Da questi terreni, altrimenti aridi e improduttivi, nascono le olive da cui si ottiene l'eccellente **olio extravergine d'oliva** ① ② di Trevi che con il suo caratteristico sapore di fruttato padroneggia nella cucina locale dalla forte impronta contadina. Accanto all'olio, tra le produzioni ormai ben conosciute e caratterizzanti in modo chiaro questa città e il suo territorio, vi è sicuramente il **Sedano nero** ③ che è prodotto in quella ridotta striscia di terra, coltivata ad ortaggi, denominata Canapine. È un ecotipo locale dalle particolari caratteristiche organolettiche. È coltivato con sistemi artigianali utilizzando pratiche agronomiche tradizionali che si tramandano da generazioni, tra cui l'irrigazione che utilizza esclusivamente l'acqua limpida e sorgiva del fiume Clitunno. Il Sedano Nero è raccolto nel mese d'ottobre ed in quel periodo entra prepotentemente nella cucina locale dando origine a piatti succulenti e ricercati, sposandosi con l'olio extravergine d'oliva e spesso con le saporite **salsicce trevane** ④. Ottobre, dunque, è il mese del sedano nero e delle salsicce; è il periodo delle taverne aperte, delle rievocazioni storiche e dei festeggiamenti, che trovano la massima espressione nella **Mostra mercato del Sedano nero e Sagra del Sedano nero e della Salsiccia**, che si tiene nel capoluogo, ogni anno, la terza domenica del mese.

Rimanendo con il Sedano nero nella valle trevana, annotiamo che fino a pochi decenni fa la pianura era in pratica coperta da viti di Trebbiano spoletino maritate all'acero o all'olmo. È questo un vitigno locale di pianura, diffuso in un'area ristretta di poche decine di chilometri quadrati, dal quale origina un vino bianco e corposo, fresco e molto aromatico, ma anche un ottimo passito da dolce, il vinsanto e, secondo un uso più recente, anche un eccellente spumante. Il **vino Trebbiano spoletino** ⑤ è oggi più raro da trovare, poiché nel recente passato le piantate sono state in larga parte abbattute per lasciare il posto alle colture industriali. Lo si può ancora scovare da qualche piccolo agricoltore della pianura e presso qualche cantina del territorio della Valle Umbra che ne ha ripreso la produzione dopo il nuovo interesse che sta suscitando la recente approvazione della DOC per i vini prodotti da tale vitigno.

Spostandoci verso la porzione più settentrionale del territorio comunale, s'incontra la frazione montana di Manciano. In questi luoghi, su un altipiano di modeste dimensioni, sopravvivono alcuni ettari di castagneti, la cui appartenenza varietale è riconducibile a una castagna locale particolarmente saporita. La modesta quantità prodotta difficilmente arriva sul mercato: è il frutto di boschi che certo meriterebbero interventi culturali importanti per aumentarne la resa e per promuovere economicamente questo prodotto di qualità. Le **castagne di Manciano** ⑥ un tempo erano assai apprezzate e si vendevano non solo nei mercati treviani ma anche in quelli spoletini. Durante la stagione di raccolta vale la pena portarsi presso i luoghi di produzione per l'acquisto diretto di questa specialità locale, che per caratteristiche organolettiche non ha nulla da invidiare alle varietà più conosciute e rinomate. Un altro momento di degustazione delle prelibate castagne trevane è durante la nota Mostra mercato del Sedano nero e Sagra del Sedano nero e della Salsiccia.

Per finire questa breve presentazione dei prodotti tipici del nostro territorio, non possiamo dimenticare quelli la cui produzione si è persa nel tempo, ma che hanno avuto un'importanza decisiva nella storia di questo popolo, nella povera economia rurale e particolarmente per la gente di più umile origine. Parliamo della canapa, un tempo largamente coltivata sui terreni più freschi della pianura, utilizzata per la produzione di manufatti artigianali come tessuti e cordami, e delle rane che, pescate in abbondanza negli stagni e nei fossi pianiziali, per diventare indispensabile integrazione proteica sulle mense più povere, erano sapientemente trasformate in piatti saporiti. Oggi, queste pietanze possono essere trovate e assaporate nell'ambito di qualche sagra paesana: è certamente auspicabile la loro piena riscoperta e valorizzazione, con l'invito di venire a gustarle nell'*Alia de lu Contadinu*, taverna che offre stuzzicanti piatti tradizionali durante la **Festa della Trebbiatura** ⑦ organizzata a Canaiola. Una festa paesana che si svolge nell'arco di dieci giorni, nella prima quindicina di luglio, durante la quale si rievoca la trebbiatura del grano, così come si svolgeva prima dell'avvento delle grosse mietitrebbiatrici. Una sagra nata perché la memoria non si perda e i giovani possano conoscere e ricordare l'immane fatica di tale lavoro e della mietitura, riproponendo le tradizioni che l'accompagnavano.

La mietitura iniziava alle quattro e trenta circa, prima del sorgere del sole, con il primo pasto, *lu sdighiunittu*. Secondo tradizione, verso le sette, otto del mattino vi era la colazione, con patate, legumi o verdure dell'orto (zucchine, peperoni, fagiolini, ed altro ancora); alle dieci e trenta seguiva uno spuntino con **panzanella** ⑧, **salumi** ⑨ affettati, baccalà e frittelle, la così detta *custumella*. Poche ore più tardi, intorno alle tredici, era la volta del pranzo principale, *la merenna*, con pastasciutta, poca carne, insalata e vino. Alle sedici e trenta, si consumava *la merennetta*, con torte dolci, formaggio ed affettati, seguita, al calare della sera, verso le diciannove e trenta, dalla cena, con insalata, pane e di nuovo affettati. Il lavoro si protraeva spesso sino a notte inoltrata e, allora, verso le ventidue, ventidue e trenta, vi era l'ultimo pasto della giornata con pane, affettati o formaggio. In occasione della mietitura, vi era l'usanza di "avviare" un prosciutto ben stagionato per sfamare i lavoratori durante la lunga giornata passata sotto il sole, tra polvere, fatica e tanto sudore.

