

Museo dell'asfodelo

Ospitato nella sede storica della Pro Loco, nella stessa Piazza Marconi su cui si affaccia la chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo, il Museo dell'asfodelo – Mostra Storica de *S'iscrarionzu* è una tappa imprescindibile per chi voglia conoscere meglio le fasi di lavorazione di questa pianta e l'antica arte dell'intreccio che ne è derivata, e che ha proprio in Ollolai uno dei principali centri di riferimento per la Barbagia. Sfruttando l'abbondanza di asfodelo, pianta selvatica da sempre rigogliosa nelle campagne intorno al paese, le donne ollolaesi lo hanno tradizionalmente utilizzato come materia prima per dare vita a prodotti d'artigianato ad uso familiare, ben presto rinomati anche nel circondario e dunque realizzati appositamente per la vendita. Questa tradizione, condivisa da molti altri paesi dell'Isola che l'hanno declinata in base alle rispettive esigenze della vita materiale ed economica e sfruttando ciò che la natura metteva loro a disposizione in base all'area geografica, non è venuta meno con l'avvento della modernità, e ancora sopravvive nella pratica individuale domestica: la sua storia è raccontata all'interno di un'ampia sala oggetto di un recente restauro, attraverso un allestimento che unisce un'esposizione di manufatti selezionati a una cartellonistica esplicativa.

Attività prettamente femminile, quella dell'intreccio era un'arte minore eseguita interamente a mano: dalla raccolta dell'asfodelo (che avveniva appena prima della fioritura, tra marzo e aprile, quando era ancora malleabile, ma non troppo morbido) al trattamento della pianta (che prevedeva varie fasi di ammollo, essiccazione e separazione), fino alla sua composizione sapiente, che dava origine a manufatti ora semplici ora sofisticati, sempre capaci di unire il valore pratico e quello estetico in oggetti destinati all'uso quotidiano o all'occasione importante. Cestini, canestri e *corbule* si producevano in grandezze diverse, con forme studiate in base alla destinazione e ai più svariati utilizzi. Ancora presenti in ogni casa con valore prevalentemente ornamentale, fino a qualche decennio fa servivano a contenere e trasportare la frutta, gli ortaggi e soprattutto il grano e la farina; fungevano da recipienti per lavorare i prodotti della terra, preparare la pasta e il pane *carasau* e successivamente riporre e conservare gli alimenti; allo stesso modo erano necessari come unità di misura, per offrire dolci e regali agli ospiti, contenere i corredi delle spose e dei bimbi e trasportare cibo ai parenti dei defunti.

Scopo della mostra, visitabile ogni anno durante la manifestazione "Autunno in Barbagia", è proprio testimoniare la bellezza e la raffinatezza di questi oggetti realizzati con un materiale tra i più umili, messo a disposizione in abbondanza dalla natura e trasformato dalla sapienza artigiana locale.

Testo a cura della dott.ssa Cecilia Mariani

