



## Thiesi

**Thiesi** si adagia su un basso pianoro calcareo alle pendici orientali dell'altopiano "Su Montiju". La presenza dell'uomo risale almeno al periodo neolitico, mentre l'abitato nasce durante la dominazione romana, modificando nel corso dei secoli il suo impianto urbanistico, sviluppatosi in due zone distinte: la prima attorno alla chiesa di Santa Vittoria, la seconda attorno alla seicentesca chiesa di Sant'Antonio. Fino a poco tempo fa la forma del paese ricordava quella di un triangolo, ai cui vertici erano posti il santuario della Madonna di Seunis, il convento con la chiesa di San Sebastiano e la chiesa di San Giovanni in Badde Serena. Secondo una leggenda questi santi protettori impedirono la penetrazione nell'abitato della peste e del colera propagate da due diavoli, mentre i paesi vicini ne furono contagiati.

L'etimologia del nome dovrebbe risalire all'aggettivo sardo "tiesu", che significa disteso o esteso, mentre lo storico G. Spano la faceva derivare dal termine fenicio "bethiezi" (casa della mia fortezza), ma molti ritengono l'ipotesi inverosimile. Secondo alcune fonti Thiesi sarebbe stata fondata dagli Ebrei deportati in quest'area dai Romani. Partendo dal centro del paese, sulla via principale, si trova la chiesa parrocchiale di Santa Vittoria, un bellissimo esempio di gotico-aragonese eretto all'inizio del Cinquecento. Tipicamente gotico è il bel rosone, mentre di gusto più classico sono la raffinata decorazione e il portale architravato, i cui rilievi presentano accenti popolareschi. Altra chiesa da visitare è quella di Sant'Antonio da Padova, realizzata intorno al 1650, fulcro attorno al quale si è sviluppato il secondo impianto urbanistico del paese. Qui tutti gli anni viene recitata "sa treighina". Sempre all'interno del paese è possibile ammirare, nell'edificio della scuola media, un murale del grande pittore sardo Aligi Sassu, che proprio a Thiesi visse per alcuni anni e aprì uno studio. Il murale ricorda "s'annu de s'attaccu" (l'anno dell'assalto, cioè il 1800) delle truppe del signore del paese, il duca dell'Asinara, contro gli abitanti che si erano rifiutati di pagargli i tributi. Nella periferia dell'abitato sorge poi, su uno spuntone di roccia che domina la valle del rio Molinu, il santuario della Madonna di Seunis, meta di pellegrinaggi mariani. Il santuario fu costruito nel Settecento con successivi rimaneggiamenti. Secondo la tradizione un contadino, mentre arava il suo campo, trovò una cassetta al cui interno era custodita la statua di una Madonna. Dopo la scoperta il contadino, incoraggiato dalla popolazione del villaggio, offrì il suo campo alla Madonna e iniziò la costruzione del santuario.

La statua oggi si conserva nella chiesa all'interno di un tronetto ottocentesco. La festa della Madonna di Seunis viene celebrata l'8 settembre e richiama un gran numero di fedeli. Ultima chiesa che consigliamo di visitare è quella di San Giovanni, che si trova in una meravigliosa vallata ricca di vegetazione e raggiungibile grazie a delle scale ripide in pietra. La festa viene celebrata il 24 giugno ed è organizzata dai giovani di Thiesi. Caratteristico è il cosiddetto "fogarone de Santu Giuanne", un grande falò che viene acceso la sera del vespro. Poco fuori Thiesi è possibile raggiungere in auto gli ipogei di Mandra Antine, delle domus de janas datate al III millennio a.C., che prendono il nome dalla tomba più famosa, detta anche la "tomba dipinta" e caratterizzata da decorazioni ad affresco dagli accesi colori dell'oro, del rosa, del cinabro e del nero. Questa tomba è chiusa da una recinzione, che permette di vedere l'interno attraverso una cancellata; chi volesse entrare deve chiedere la chiavi al comune di Thiesi. Sempre fuori dal paese si trova anche il protonuraghe Fronte 'e Mola o Su Saccu, situato all'estremità di un boschetto di cipressi. Il monumento è nascosto dalla vegetazione e pertanto è poco visibile da lontano. Per chi desiderasse un viaggio nei sapori del Meilogu, Thiesi offre tutta una serie di piatti succulenti che vanno dalle "impanadas", piccoli timballi di pasta ripieni con carne di maiale aromatizzata con noce moscata e zafferano, a "su succu", un primo fatto con la semola di grano duro e la fregola cucinati nel sugo o nel brodo, a "su ghisadu", ossia carne d'agnello fatta cuocere nel sugo di pomodoro.

Image not readable or empty

[http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/turismo/digital\\_185132\\_0.jpg](http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/turismo/digital_185132_0.jpg)

