



Festa dei Crotti

Crotto dal Murnee

Il Crotto dal Murnee, appartiene da generazioni alla famiglia Valneri e deve il suo nome alla storica attività di quest'ultima, in passato proprietaria di un efficiente mulino in quel di Alserio. Nonostante la moderna tecnologia avesse già soppiantato i ritmi stagionali del mondo contadino d'un tempo, il crotto è rimasto aperto agli avventori fino all'inizio degli anni 90, quando ha chiuso al pubblico i battenti, in attesa di una seconda vita. Questa chance si è presentata proprio quest'anno, quando i proprietari hanno ottenuto l'autorizzazione per una riapertura stagionale della struttura, che tornerà quindi a ripercorrere i fasti di quella tradizione votata all'accoglienza che l'ha caratterizzata per oltre due secoli. Il Crott del Murnee ha una superficie di 128 metri quadrati e affianca una cantina per la stagionatura di formaggio, vino e salumi alla parte retrostante all'ingresso, da sempre utilizzata come locanda e spazio di ritrovo per i paesani. Lo spirito del crotto, non a caso, era proprio quello di offrire qualche tavolo e un po' di vino ai suoi ospiti, con la possibilità di gustare un piatto caldo in brodo e una fetta di formaggio con un tozzo di pane prima di andare a casa a dormire dopo una giornata di lavoro. Nella parte soprastante, inoltre, non mancava qualche camera in affitto per chi, specialmente dalla Bergamasca, arrivava ad Albavilla per lavorare nell'ambito edile, così come per quanti, turisti e non, decidevano di fermarsi una notte al termine della serata passata a sorseggiare vino, spuma e gassosa. Due le bevande tipiche del crotto: alla "mesedada" (una mistura di vino e spuma), si affiancava la cosiddetta "ciciarada" (vino e gassosa), retaggio di quello spirito fatto di condivisione, allegria e voglia di parlare del più e del meno che l'aiuto dei gradi alcolici e di qualche bollicina in più nel naso contribuiva a fare emergere lungo le tavolate sotto la volta.