



# Festa dei Crotti

## Crotto dal Baghètt

Nasce insieme alla casa che lo sovrasta nel 1892 per mano di Baldassarre Ciceri (Baghett). La data è impressa su uno dei sassi che sostengono la volta piccola della parete iniziale, quella costruita sul fondo di roccia da cui provengono i famosi getti di aria fresca cui si deve la conservazione nel crotto di un microclima a temperatura e umidità costanti: 12°-14°, invariati in estate così come in inverno. Il dato, confermato dalla colonnina di mercurio, è facilmente riscontrabile sulla propria pelle quando, varcando la soglia in estate, si avvertono immediatamente brividi di freddo; in inverno, invece, pare di essere accarezzati da un lieve tepore. Dal “Baghett”, la proprietà passa successivamente al figlio Ottorino, grande estimatore del crotto al punto di non accontentarsi d'essere il solo a goderne. Lui, uomo estroverso e generoso, per decine e decine di anni è felice di condividere gratuitamente tutto quel suo prezioso fresco con alcuni nostrani produttori di vino sprovvisti di un vero crotto per conservarlo. I figli Assunta, Luigi e Alfio, attuali proprietari, hanno imparato sin da bambini ad amare il crotto, a mostrarlo agli amici e a frequentarlo. Con papà depositavano per tempo angurie e meloni, così da ritirarli grondanti di goccioline gelate per dissetare le arsurre estive. Il crotto è stato per molto tempo l'unico prezioso frigorifero di casa. Il sapore delle uova sode affogate in una strepitosa salsa verde battuta sapientemente a mano dalla mamma il sabato e posta a riposare nel crotto per il pranzo domenicale rimane indimenticabile al palato di chi l'ha assaggiato. Nel 2008, i tre fratelli decidono di ristrutturarlo. Una leggera scrostatura dell'intera volta e delle pareti mette a nudo i sassi sottostanti, evidenziandone il fascino; l'autunno stesso, per la prima volta, viene aperto al pubblico. Si lavora a un progetto assai impegnativo sostenuti unicamente dai consensi di un pubblico interessato, sempre in crescita. Lo scopo è quello di voler regalare una variante ai visitatori mostrando questo “Crott da Baghett” in tutto simile agli altri nell'austerità della struttura, ma in una veste rivisitata, moderna, luminosa, illuminata e, per quanto possibile, allestita ogni anno a nuovo.