



Festa dei Crotti

Crotto dai Cichinela

L'odore del mosto è da tempo un ricordo nel piccolo crotto in alto alla prima rampa di via Ai monti, ma l'atmosfera è ancora quella che per alcune centinaia di anni ha visto la struttura animarsi nelle brume autunnali in attesa di compiere il proprio dovere, in assoluto silenzio e oscurità, di conserva del prezioso e corroborante “pincianell” ricavato dalle uve raccolte nelle vigne di Farera o di Arcur. E' per lo meno strano che la vecchia e arroccata dimora dei “Cichinela”, edificata in alto al paese in una zona acclive e povera senza attorno alcun terreno pianeggiante (a esclusione di un fazzoletto di terra utile al più per produrre qualche verdura orticola per l'uso domestico), potesse essere la dimora di una famiglia di “paisan” che dalla terra ha da sempre tratto il proprio sostentamento. Eppure, proprio l'apparente anacronistica ubicazione della magione era la vera ricchezza della famiglia che la abitava. In fase di esecuzione degli scavi del pendio, necessari ad approntare il ripiano su cui costruire la casa, sbancando la roccia calcarea che costituisce il versante sopra il paese di Villalbese, ci si è imbattuti in un “sorel” con una intensa fuori uscita di aria fresca dalla montagna che fece subito capire come la pur povera casa in costruzione avrebbe regalato ai suoi costruttori la possibilità di ricavare un “crott” in grado di assicurare la conservazione dei prodotti della terra coltivati nei cessamenti in terreni di proprietà ubicati in settori del paese ben più idonei a essere utilizzati per la coltura agricola. La presenza del crotto all'interno della casa, garantendo la possibilità di conservazione dei raccolti agricoli - in particolare delle patate - giustificava abbondantemente i quotidiani spostamenti da effettuare, in compagnia dell'inseparabile asino, per raggiungere e tornare dai campi di coltivazione; al ritorno dalla giornata di lavoro in campagna, c'era il piacere di sorseggiare un bicchiere di “pincianell” fresco di crotto a rendere meno faticosa la pur dura vita di contadino. Oggi, il crott continua a svolgere la sua silente funzione di “frigidaire” senza corrente per gli abitanti della casa e i loro amici. Seppur del nostrano pincianell abbia perso l'odore, il crotto sembra avere un nuovo fremito di vitalità quando si riempie del profumo d'imbottigliamento dei più quotati Grignolino o Dolcetto, pur senza inorgogliersi di ospitare qualche preziosa bottiglia da invecchiamento di Brunello, Barolo o Darmagi. Forse il crotto ricorda con rimpianto quando, per un limitato periodo, vedeva aprirsi la finestra affacciata su via Ai monti per lasciare uscire i fumi di fermentazione del mosto di pincianell in ebollizione nei tini e per consentire al “soffio della terra” che alimenta il crotto di respirare egli stesso l'aria delle brume autunnali di questo paese di collina brianzola tanto indaffarato, quanto ancora capace di ritrovarsi e meravigliarsi di un'atmosfera atavica che gli appartiene.