



Festa dei Crotti

Crotto da la Cooperativa - Fous

Dei vari crotti per così dire “a uso pubblico”, quello “da la Cuperativa” poteva ben essere considerato il più “sociale” di tutti. Non che gli altri il Boeucc, il Murnèe, il Pichet, il Lenin, il Sciur Giuann, il Levante, il Roma e il Volta, tanto per citarne alcuni fossero meno frequentati, ma quello della Cuperativa aveva in sé qualcosa in più da dare ai suoi fidati animatori. La cooperativa, infatti, era composta da soci. Tanti soci. Per la maggior parte si trattava di contadini che, oltre a lavorare i campi per crescere ortaggi, cereali e pascere le bestie, piantavano qua e là anche l'uva. Da essa estraevano il cosiddetto “Nustranell” (noto anche come “Pincianell”), un vinello da poco, che spesso e volentieri doveva essere corretto con uve più corpose, come, per esempio, quelle di Manduria, per garantir maggior vigore a quanti lo bevevano per dissetarsi o più frequentemente per stare in compagnia. I paesani, quando si associavano alla cooperativa, avevano la possibilità di torchiare la loro uva nel torchio sociale e, una volta spremuti tutti gli acini, di lasciare il succo nelle rispettive botti a maturare all'interno della grande cantina comune. Pronto per essere bevuto, il vino non era imbottigliato, ma “cavato” direttamente dalla botte attraverso un contenitore da mezzo litro di terracotta, la “taza”. Nelle giornate di festa, d'inverno e quando nevicava, i contadini si ritrovavano nel crotto e, armati ognuno della propria tazza, mischiavano il loro vino con quello più forte acquistato direttamente dalla cooperativa. Ne usciva un gusto deciso ed energico, adatto a soddisfare le esigenze dei produttori di casa. I furbi, ovviamente, non mancavano. Si racconta, infatti, che spesso e volentieri qualcuno prendesse sì il vino, ma dalla botte sbagliata, evitando quindi di consumare il proprio a danno di quello di un altro contadino. Per sorpassare il problema, gli uomini inventarono un semplice, quanto efficace, stratagemma: sostituirono le spine consuete con erogatori appositi avvolti in uno straccio. Cinque o sei giri di stoffa rendevano molto laboriosa l'eventuale apertura di soppiatto della spina, facendo così in modo che gli “sbadati” fossero meno facilitati nel prelevare quanto non proprio di loro stretta proprietà. La Cuperativa, insomma, era un luogo di ritrovo tra i più ambiti, uno spazio pubblico all'interno del quale distrarsi un po' dalle fatiche dei campi, bere quel tanto di vino sufficiente a scaldare i cuori e, perché no, dibattere di questo o di quell'altro argomento tra i compagni d'avventura. Uno spaccato di vita vissuta che aveva nella cooperazione il suo valore più alto, con spazi da condividere con i soci e momenti di convivialità sufficienti ad accogliere chi avesse avuto la volontà di non starsene a casa.