



Festa dei Crotti

Crotto dai Ciòca

Ai piedi della montagna, in un contesto tipico di cortile brianzolo, si trova il “Crott di Cioca”, il cui nome si riferisce al soprannome dato alla famiglia proprietaria, Ciceri, che lo possiede fin dalla fine dell'800. Contrariamente a quanto può evocare il nome, “Cioca” si riferisce al tradizionale “campanaccio” che il bestiame portava al pascolo sulle nostre meravigliose montagne. Il Crotto, distaccato dall'abitazione, è scavato nella roccia e ha una dimensione di 5 metri per 5, con un'altezza di 3. Proprio per tale conformazione, all'interno del crotto si rileva una temperatura di 14/15 gradi, che rimane costante sia durante la stagione estiva sia in quella invernale. Anche il tasso di umidità fa la sua parte, pur non essendoci presenza di acqua come invece avviene in altri crotti.

Nel corso degli anni ha sempre avuto uso domestico/familiare, in quanto serviva per la conservazione di vini e alimenti. In particolare, nella tipica “muschirola” (piccola gabbia appesa e a più ripiani, con rete fitta antimosche) venivano conservati gli alimenti freschi come latte, burro e formaggi. In una zona del crotto erano stipate botti e damigiane di vino, mentre su una parete si trovano ancora oggi alcuni ripiani sui quali si collocavano fiaschi e bottiglie.

Nell'angolo più buio, infine, si conservavano alcune verdure tra cui patate, carote, cipolle e frutta. Il Crott di Cioca è utilizzato ancora oggi da familiari e amici per la conservazione del vino. Nel corso della festa, ogni anno si cerca di ricordare piccoli frammenti della tradizione albavillese, omaggiando crotti che, come quello di Cioca, da secoli svolgono con onore la loro funzione di deposito e, in altre occasioni, anche di sana allegria.