



2010

# Festa dei Crotti



Albavilla  
da Sabato 2  
a Domenica 10 Ottobre



## Comune di Albavilla



**N**el vissuto quotidiano d'un tempo si fondano le basi di qualsiasi comunità. Ecco perché i crotti di Albavilla, con tutta la loro tipicità, rappresentano un punto qualificante di quella civiltà rurale che ha caratterizzato il nostro paese fino alla trasformazione da centro agricolo a polo artigianale-industriale avvenuta ormai mezzo secolo fa.

Quella di allora, del resto, era una società che si reggeva su gesti semplici, parole schiette e amicizie sincere e durature. Un insegnamento - quello di chi ci ha preceduto - che non può essere dimenticato, una storia quotidiana fondata su valori condivisi che deve essere da esempio per le nuove generazioni.

*Alessandro Fermi*  
*Sindaco di Albavilla*



**I**crotti di Albavilla rappresentano un "unicum" per ruolo e architetture nel panorama dei comuni che compongono la Comunità montana del Triangolo Lariano.

Ricordarne la scala di valori che li contraddistingueva e, ancor più, preservarne architetture e vissuto da possibili trasformazioni d'uso è compito fondamentale per non perdere una tessera del passato rurale del nostro territorio.

Per questo, non possiamo che plaudere all'iniziativa portata avanti con tanta passione dalla Pro Loco di Albavilla, consapevoli che realtà come queste contribuiscono a valorizzare quel Triangolo Lariano che a tutti noi sta tanto a cuore.

*Vittorio Molteni*  
*Presidente della Comunità montana del Triangolo Lariano*



Seguendo un percorso ormai tracciato volto alla riscoperta della memoria collettiva di Albavilla, la Pro Loco, anche nel 2010, ripropone la tradizionale “Festa dei Crotti”.

Sbocciata senza troppe ambizioni pochi anni fa, questa manifestazione ha saputo ritagliarsi spazi sempre più importanti tra gli albavillesi, e non solo, segno di quell’attaccamento alle radici contadine di una società, la nostra, che vogliamo ricordare nei suoi valori più duraturi.

I crotti, non a caso, sono un tassello fondamentale del passato rurale del nostro paese, elementi unici per storia e vocazione che abbiamo il dovere di valorizzare.

*Aldo Liberali*  
*Presidente Pro Loco Albavilla*



## Provincia di Como



Nell’esperienza passata si fondano le basi del vivere odierno di una comunità.

Con tutto il loro vissuto, i crotti rappresentano una pietra miliare di quella civiltà contadina che ha contraddistinto Albavilla fino alla seconda metà del Novecento; pertanto, è doveroso siano valorizzati.

Una tradizione fatta di gesti semplici, parole schiette e amicizie sincere e durature che non può, né deve, essere dimenticata, tanto è elevato il carico di valori che portava con sé e che, tuttora, ne fa ricordo d’un tempo e strada da percorrere nella costruzione del futuro.

*Mario Colombo*  
*Assessore alla Cultura*

## Crotti da Lanzèn

Che la loro temperatura costante garantisca un ambiente ideale per stagionare cibi e bevande non è mai stato un segreto. Da quando, probabilmente nel corso dell'Ottocento, gli albaivillesi iniziarono la costruzione dei crotti lungo la fascia collinare dell'abitato, i 10-12 gradi centigradi presenti al loro interno d'estate come d'inverno, uniti all'umidità che ne caratterizzava l'habitat, sono da subito stati considerati condizioni privilegiate per impreziosire i formaggi freschi, rendere più corposo il vino nostrano uscito dal torchio e dare un po' più di tono agli insaccati. A cavallo tra gli anni



50 e 60, quando le idee fioccarono in ogni campo e, chi più, chi meno, pensava a soluzioni per migliorare la sua posizione sociale, qualcuno arrivò persino a sfruttare i crotti con modalità del tutto inedite. Replicando un'intuizione da chi, nella vicina Erba, così già aveva fatto, il Crotto Volta (altrimenti noto con gli pseudonimi "dal Lanzèn" o, tornando indietro un po' di più, de "l'Angioll") fu trasformato in una fucina di funghi champignon. Un amico degli allora proprietari, non senza una buona dose di fantasia, propose di riconvertire il crotto in un allevamento di funghi. Una scelta completamente differente rispetto al passato, giacché fino a metà degli anni 50, l'enorme struttura a volta (la lunghezza è di 16 metri, la larghezza vicina agli 8) era stata utilizzata soltanto in affiancamento alla vicina osteria. Alle botti della famiglia, non a caso, si aggiungevano quelle dei contadini del paese, ben contenti di farci riposare il loro vino, che poi mescevano con quello di casa acquistato a titolo di "risarcimento" per l'occupazione dello spazio dalla





vendemmia in poi. Quando i proprietari decisero di vendere la licenza dell'osteria, per alcuni anni il crotto rimase libero. L'occasione fu ghiotta e, mutuando l'idea da un'azienda esistente a Erba, si pensò di provarci con la coltivazione dei funghi. L'esperimento funzionò per pochi anni, due o tre in tutto. Poi, più nulla. La preparazione fu semplice: alla temperatura e all'umido già presenti, per creare il giusto ambiente si aggiunse un po' di sabbia e una buona quantità di sterco di cavallo, complemento indispensabile per la crescita del prodotto. Nonostante i risultati fossero stati da subito incoraggianti, fu un fuoco di

paglia. Pochi anni e si tornò punto e accapo, con uno spazio vuoto da utilizzare nuovamente. Il ritorno al passato fu l'unica scelta. Ormai archiviata l'osteria, si propose per la maturazione del vino. Era il 1964 quando, tra amici, i proprietari decisero di riprendere a produrre il vino. Scartata l'ipotesi di tornare a coltivare l'uva ad Albavilla, si ritenne più vantaggioso acquistare direttamente l'uva dal Meridione, per poi farla invecchiare nelle botti nostrane. Un'attività che andò avanti per un decennio, forse anche più, fino al definitivo tramonto dell'iniziativa.



# *Crott da Baghett*

**N**asce 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

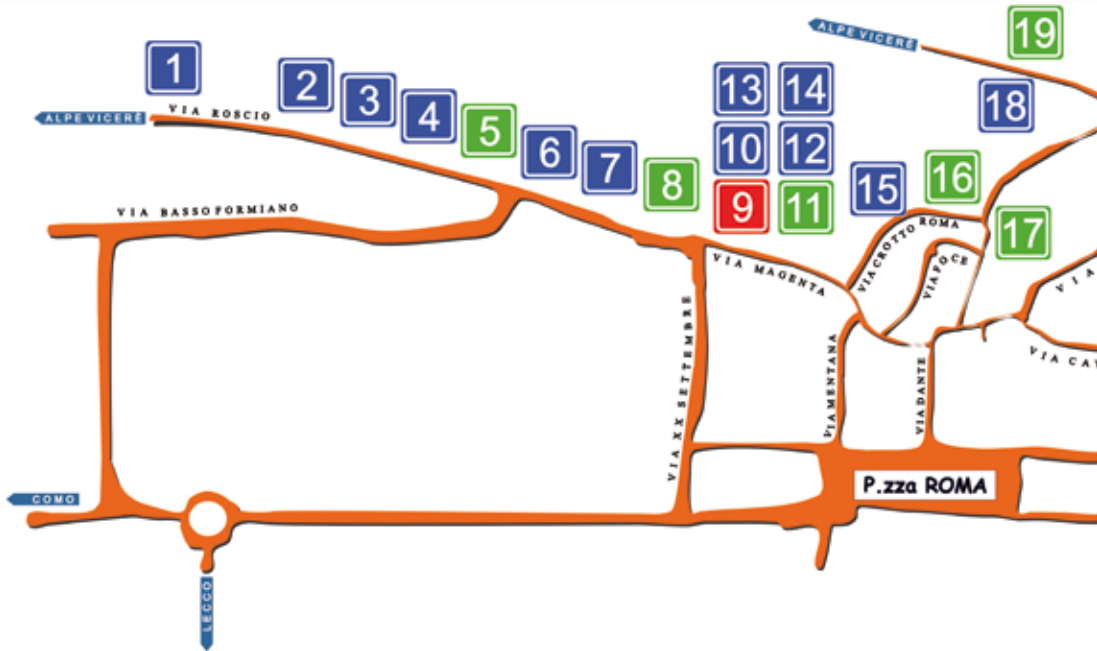




angurie e meloni, così da ritirarli grondanti di goccioline gelate per dissetare le azzurre estive. Il crotto è stato per molto tempo l'unico prezioso frigorifero di casa. Il sapore delle uova sode affogate in una strepitosa salsa verde battuta sapientemente a mano dalla mamma il sabato e posta a riposare 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.



# I Crotti da




- |           |   |
|-----------|---|
| <b>1</b>  | Crotto Villa Ruini: Via Roscio, 50      |
| <b>2</b>  | Crotto Villa Barello: Via Roscio, 26    |
| <b>3</b>  | Crotto Baldisaren: Via Roscio, 22       |
| <b>4</b>  | Crotto Villa Decli: Via Roscio, 20      |
| <b>5</b>  | Crotto Roscio: Via Roscio, 16           |
| <b>6</b>  | Crotto dal Zariten: Via Roscio, 14      |
| <b>7</b>  | Crotto dal German: Via Roscio, 12       |
| <b>8</b>  | Crotto dal Murneè: Via Roscio, 6        |
| <b>9</b>  | Crotto dal Boeucc: Via XX Settembre, 12 |
| <b>10</b> | Crotto dal Senza Capèl: Via Magenta, 36 |
| <b>11</b> | Crotto dal Baghett: Via Magenta, 30     |
| <b>12</b> | Crotto dal Sciur Giuan: Via Magenta, 30 |



# Albavilla

## LEGENDA

 Chiuso

 Aperto

 Di proprietà comunale



- 13** Crotto dal Lenin: Via Magenta, 23
- 14** Crotto Roma: Via Crotto Roma, 8
- 15** Crotto dal Magnen: Via Crotto Roma, 9
- 16** Crott da la Fôus: Via Foce, 10
- 17** Crotto di Ciòca: Via Foce
- 18** Crotto Villa Binaghi: Via ai Monti, 11
- 19** Crotto dai Cichinela: Via ai Monti, 26
- 20** Crotto Villa Croci: Via ai Monti, 16
- 21** Crotto Maestra Mary: Via ai Monti, 12
- 22** Crotto di Sesanet: Via ai Monti, 10
- 23** Crotto Felicino Giobbia: Via ai Monti, 1
- 24** Crotto Giobbia: Via ai Crotti, 5

- 25** Crotto Villa Santambrogio: Via ai Crotti, 7
- 26** Crotto da Gaudenzi: Via ai Crotti, 13
- 27** Crotto dal Pichètt: Via ai Crotti, 21
- 28** Crotto Villa Morassi: Via ai Crotti, 25
- 29** Crotto Villa Stucchi: Via ai Crotti, 27
- 30** Crotto Volta: Via ai Crotti, 31
- 31** Crott dal Penèl: Via ai Crotti, 32
- 32** Crotto de la Russa: Via ai Crotti, 33
- 33** Crotto dal Carduna: Via ai Crotti
- 34** Crotto Italia: Via ai Crotti, 47

*Festa dei Crotti*

2010

*Programma:*

*Sabato 2 ottobre*

*Inaugurazione*

*Apertura crotti dalle 17.00*

*Cucina tipica dalle 19.00*

*nelle tensostrutture Pro Loco*

*Domenica 3 ottobre*

*Apertura crotti dalle 9.00*

*Vendita uva nei rioni*

*Concorso estemporaneo di pittura:*

*“Lungo la via dei crotti”*

*Mostra micologica*

*Esibizioni musicali lungo il percorso*

*Cucina tipica dalle 12.00 e dalle 19.00*

*nelle tensostrutture Pro Loco*

*Sabato 9 ottobre*

*Apertura crotti dalle 17.00*

*Cucina tipica dalle 19.00*

*nelle tensostrutture Pro Loco*

*Festa dei Crotti*

2010

*Domenica 10 ottobre*

**Apertura crotti dalle 9.00**

**Mostra di pittura: "Albavilla d'autore"**

**Mostra bonsai**

**Esibizioni musicali lungo il percorso**

**Esibizione Contadini della Brianza"**

**Cucina tipica dalle 12.00 e dalle 19.00**

**nelle tensostrutture Pro Loco**

*Durante entrambi i weekend:*

*Mercatino usato e artigiani*

*Esposizione mezzi protezione civile, anti-incendio*

*Birulada, vendita crutarèl, vino, salumi*

*I Crotti aperti...*

*Crotto Roscio: visita del crotto, birulada, esposizione attrezzi antichi.*

*Crotto Murnè: visita del crotto, possibilità ristoro.*

*Crotto Baghètt: visita del crotto.*

*Crotto Cioca: visita del crotto.*

*Crotto Fous-Coopertiva: visita del crotto, vendita prodotti tipici.*

*Crotto Cichinela: visita del crotto, mostra pizzo di Cantù, mostra attrezzi antichi.*

*Crotto Alpini: visita del crotto, possibilità ristoro.*

*Le Corti lungo il percorso...*

*Court Giobbia: visita della corte, mostra attrezzi contadini.*

*Court di Viscunt: visita della corte, mostra oggetti antichi, vendita prodotti tipici.*

*Court da Martèn: visita della corte, dimostrazione pratica di caseificazione, bancarelle agro-alimentari.*

*Court dal Popul: visita della corte, spettacolo teatrale, esposizione fotografica.*

*Court dal Temtem: visita della corte, attività ludico-ricreative.*

**Sabato dalle 19.00 e domenica dalle 12.00 e dalle 19.00**

**Apertura cucina tipica anche d'asporto**





Bavilla

*alla prossima edizione!*

*Festa dei Crotti*

2010

## *Cos'è un Crotto*

I crotti sono costruzioni rurali presenti alle spalle del nucleo di Vill'Albese. Si tratta di antri dal tipico aspetto "a volta", dal cui fondo, in roccia, fuoriescono getti d'aria fresca che gli conferiscono un microclima a temperatura e umidità costanti. E' probabile che il loro utilizzo prenda avvio alla fine del 700, quando si intuirono le potenzialità dei fenomeni carsici dei monti alle spalle dell'abitato e si iniziò a governarli.

Le montagne di Albavilla, infatti, salgono fino alla vetta del Monte Bolettone, posta a 1321 metri sul livello del mare. Il rilievo è tipicamente calcareo ed è caratterizzato da un groviglio di cavità al suo interno che, di dimensioni variabili, compongono una rete di cunicoli dove scorre l'acqua che dalla superficie si infila fino alla profondità del monte. Dal punto di vista scientifico, il "carsismo" (fenomeno che con il passare dei millenni produce nel ventre delle montagne chilometri di fessure e gallerie comunicanti le une con le altre) si sviluppa nei massicci calcarei perché tale roccia è solubile. La stessa è costituita principalmente da Sali di Calcio che, attraversati

da acqua acidulata anche solo per la presenza di anidride carbonica, diventano terreno fertile per le fessure. In questo modo nascono le grotte. I cunicoli più sotterranei (situati nella cosiddetta "Zona Freatica") sono occupati dalle acque di infiltrazione, mentre nelle parti superiori del rilievo ("Zona Vadosa") l'acqua si accompagna nei condotti a elevate quantità d'aria.

Nella gran parte dei crotti situati ad Albavilla non è l'acqua a fuoriuscire, ma soltanto freschi getti d'aria fredda, che d'estate raffreddano notevolmente la temperatura. L'unica eccezione è rappresentata dal Crotto Italia, all'interno del quale escono congiuntamente acqua e aria. Il "soffio della terra" fa sì che la colonnina di mercurio non si discosti mai dai 12-14° C. Questo, sia che all'esterno ci sia un caldo soffocante, sia che, invece, il termometro scenda sottozero. L'aria che sbuca dalla roccia, non a caso, proviene dai condotti carsici in profondità, cavità poco sensibili alle escursioni climatiche esterne.



altre manifestazioni:  
Maiale in pentola  
Sagra del Carpione  
Zuppe & Bolliti...

Liscio sotto le stelle

Albavilla



Serate di approfondimento  
medico-culturali



Agrinatura



HobbyOrto



Arriva Eli...  
Babbo Natale

Manifestazioni  
Pro loco



# *Festa dei Crotti*

**La Pro Loco di Albavilla, organizzatrice dell'evento, ringrazia per la collaborazione:**

- **Proprietari dei Crotti**
- **Proprietari delle Corti**
- **Comune di Albavilla**
- **Gruppo Alpini**
- **Gruppo Amici di Loreto**
- **Gruppo arte folklorica "I Contadini della Brianza"**
- **Gruppo Cappelletta**
- **Gruppo Primavera**
- **Club Vivi Bonsai**
- **Corpo musicale "Santa Cecilia" di Albavilla**
- **Protezione Civile di Albavilla**
- **Polizia locale di Albavilla**
- **Croce Rossa di Montorfano**
- **Istituto Alberghiero Romagnosi di Erba**

**e quanti, con il loro impegno, hanno permesso lo svolgimento della manifestazione.**



Comune di Albavilla



Comunità Montana  
Triangolo Lariano



Provincia di Como



Parco Valle Lambro

*www.prolocoalbavilla.it*