



Comune di Albavilla



Festa dei Crotti
Albavilla
sabato e domenica
1/2 e 8/9 ottobre 2011



Comune di Albavilla



Anche quest'anno ho l'onore di rappresentare il paese di Albavilla e i suoi crotti che, con la loro tipicità, ci tramandano quelle tradizioni che hanno caratterizzato il nostro territorio sino alla trasformazione, avvenuta ormai mezzo secolo fa, da centro agricolo ad artigianale-industriale.

Spero che il percorso dei crotti riesca a trasmetterVi le emozioni che caratterizzano quella società, fondata su gesti semplici, parole schiette ed amicizie sincere e leali. Noi, con questa iniziativa, cerchiamo di tramandare questi valori affinché gli insegnamenti di chi ci ha preceduto non vadano dimenticati ma posti come esempio per le nuove generazioni. Viviamo quindi questi giorni con tanta spensieratezza ma cogliendo però il fondamentale messaggio di quanto le cose semplici siano la base per ritrovare quella sana felicità che oggi sembra così difficile percepire nella modernità.

Alessandro Fermi
Sindaco di Albavilla



Comune di Albavilla Assessorato alla Cultura



I primi due week end di ottobre vedono svolgersi ad Albavilla la "Festa dei Crotti", manifestazione promossa per far conoscere la tradizione del crotto, una sorta di cantina ricavata dentro caverne naturali in cui fluisce aria a temperatura costante in ogni stagione e dove ancora oggi è possibile conservare cibi e bevande. Grazie alla collaborazione dei privati, che per l'occasione aprono le porte di queste strutture, l'iniziativa, anche per via dei molti visitatori, acquisisce sempre più rilevanza, contribuendo così alla valorizzazione, ma soprattutto alla conservazione di cavità naturali così significative e uniche, che contraddistinguono il patrimonio storico, culturale ed ambientale del nostro territorio.

Gabriele Parravicini
Assessore alla Cultura e al Patrimonio



Festa dei Crotti 2011



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 durezze 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



Fin dall'ideazione della manifestazione, l'obiettivo è stato da subito quello di riscoprire uno spaccato della storia di Albavilla a molti sconosciuti, o quasi.

Con il passare del tempo, i crotti sono diventati patrimonio di tutti, con un carico di ricordi, valori e tradizioni a impreziosirne il passato e, ancor più, a rafforzarne il ruolo di testimonianza alle future generazioni. Un percorso in costante evoluzione, reso ancor più vero quest'anno dall'apertura al pubblico di due crotti fin qui mai aperti - il Crotto da Vitùr - e dalla volontà dell'amministrazione comunale di aprire anche il Boeucc, unico crotto di proprietà pubblica, le cui porte sono rimaste chiuse fino a oggi.

La Pro Loco di Albavilla è quindi orgogliosa di riproporre la festa, con l'auspicio che sempre più persone possano accostarsi ai crotti e, così facendo, aiutino a mantenerne pulsante il cuore.

Aldo Liberali
Presidente Pro Loco Albavilla



Festa dei Crotti 2011



Crott dai Cichinela

L'odore del mosto è da tempo un ricordo nel piccolo crott 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 ne-



Festa dei Crotti 2011

ces-
saria-
mente in
terreni di
proprietà ubicati
in settori del paese
ben più idonei a es-
sere utilizzati per la
coltura agricola.

La presenza del crotto
all'interno della casa,
garantendo la possibilità
di conservazione dei rac-
colti agricoli - in particola-
re delle patate - giustificava
abbondantemente i quotidiani
spostamenti da effettuare, in

compagnia dell'inseparabile asino, per rag-
giungere 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 fati-
cosa la pur dura vita di contadino.

Oggi, il crotto continua a svolgere la sua silen-
te 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 quan-
do 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 Darma-
gi. 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 "sof-
fio della terra" che alimenta il crotto di respirare
egli stesso l'aria delle brume autunnali di que-
sto paese di collina brianzola tanto indaffarato,
quanto ancora capace di ritrovarsi e meravigliar-
si di un'atmosfera atavica che gli appartiene.



Festa dei Crotti 2011

Crotti da la Cuperativa da la Fus

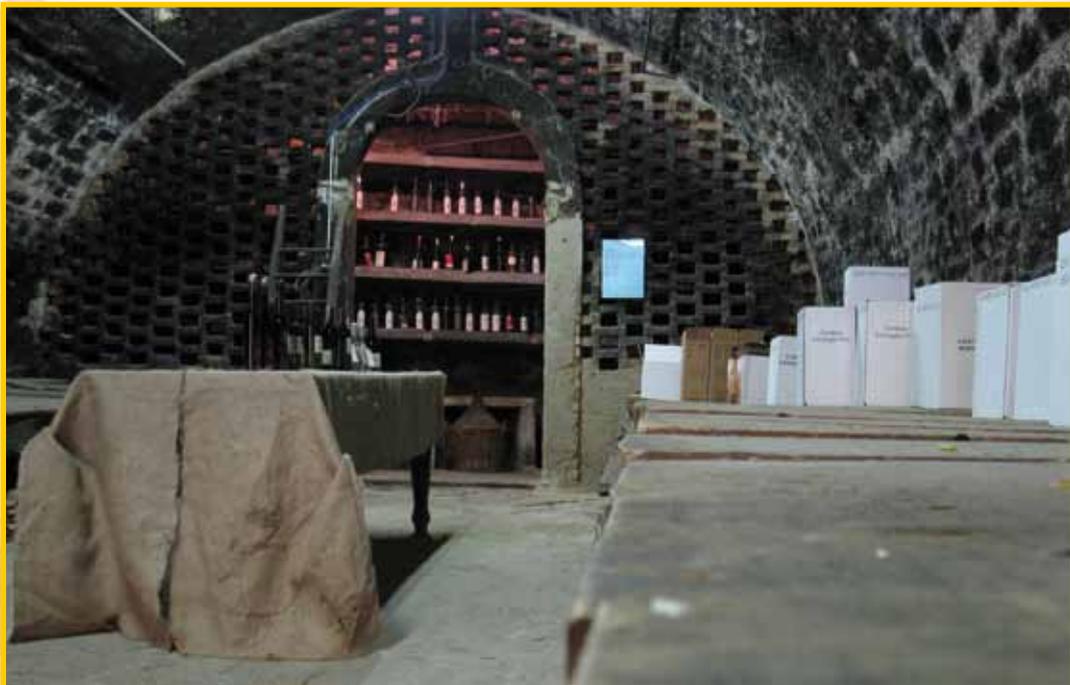
Dei vari crotti per così dire “a uso pubblico”, quello “da la Cuperativa” poteva ben essere considerato il più “sociale” di tutti. Non che gli altri – il Boeucc, il Murnèe, il Pichet, il Lenin, il Sciur Giuann, il Levante, il Roma e il Volta, tanto per citarne alcuni – fossero meno frequentati, ma quello 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.

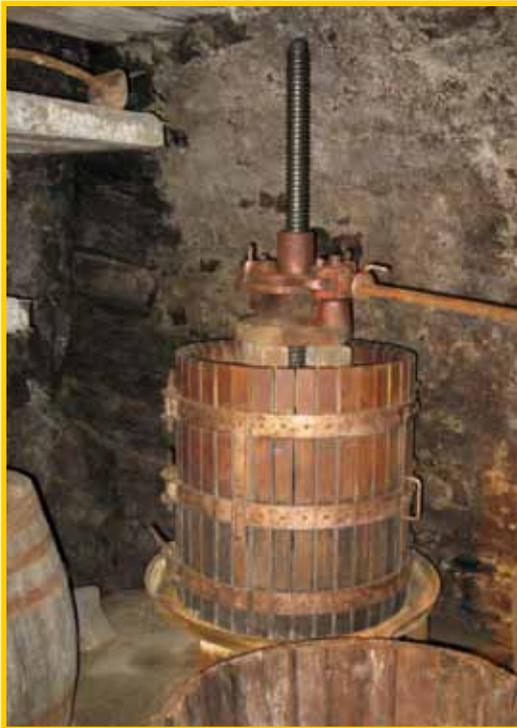
Pronto per essere bevuto, il vino non era imbottigliato, ma “cavato” direttamente dalla botte at-



Festa dei Crotti 2011

traverso 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 sballata, 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.

Festa dei Crotti 2011



LEGENDA

- Chiuso
- Aperto
- Di proprietà comunale

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

Festa dei Crotti 2011



I Crotti di Albavilla

- 13** Crotto dal Lenin: Via Magenta, 23
- 14** Crotto Roma: Via Crotto Roma, 8
- 15** Crotto dal Magnen: Via Crotto Roma, 9
- 16** Crotto 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 Gaffuri: 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 da Vitùr: Via ai Crotti, 37
- 31** Crotto 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 2011

Programma:

Sabato 1 ottobre

Inaugurazione

Alle 17,30 - Apertura crotti

Alle 19,00 - Cucina tipica

Domenica 2 ottobre

Alle 9.00 - Apertura crotti, mostra micologica, concorso estemporaneo di pittura, laboratori didattici, spettacoli musicali, esibizione "Gruppo del Coro Alpino Orobica"

Sabato 8 ottobre

Alle 17,30 - Apertura crotti

Alle 19,00 - Cucina tipica

Domenica 9 ottobre

Alle 9.00 - Apertura crotti, mostra bonsai, concorso teatro burattini, "Sulutumana" in concerto, esibizione "artisti di strada", esibizione Contadini della Brianza.

Apertura Cucina tipica Pro Loco

Sabato dalle 19.00 – Domenica dalle 12.00 e dalle 19.00

Festa dei Crotti 2011

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, sapori toscani.

Crotto Murneè: visita del crotto, possibilità ristoro

Crotto Baghètt: visita del crotto

Crott dal Lenin: 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 da Vitùr: visita del crotto e sapori pavesi

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 Giòla: visita della corte, dimostrazione pratica di caseificazione, bancarelle agro-alimentari

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



Festa dei Crotti 2011



Crott Italia (Alpini)

Albarilla

nel Crot del senza capell



Crott dai Cichinela





Festa dei Crotti

Edizione 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.



Album Manifestazioni 2010

e poi ancora:

Maiale in pentola

Sagra del Carpione

Zuppe & Bolliti...



Arriva Eli...
Babbo Natale



Laboratori
Didattici



HobbyOrto



HobbyOrto



Liscio sotto le stelle



Liscio sotto le stelle

Festa dei Crotti

**Ringraziando sentitamente i proprietari dei crotti,
la Pro Loco di Albavilla, organizzatrice dell'evento**

RINGRAZIA

per il fondamentale sostegno e collaborazione:

- **Comune di Albavilla**
- **Polizia Locale di Albavilla**
- **Protezione Civile di Albavilla**
- **Proprietari delle Corti**

Ringrazia inoltre:

- **Gruppo Alpini**
- **Gruppo arte folklorica "I Contadini della Brianza"**
- **Gruppo Cappelletta**
- **Gruppo Primavera**
- **Club Vivi Bonsai**
- **Corpo musicale "Santa Cecilia" 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