

6-7 e 13-14
OTTOBRE 2018

Festa dei Crotti

ALBAVILLA



Comune di Albavilla



Regione Lombardia



Comune di Albavilla

Un classico del calendario autunnale

Torna, anche nel 2018, la Festa dei crotti di Albavilla, un appuntamento atteso e divenuto un classico del calendario autunnale degli eventi che animano il nostro territorio.

La Festa dei crotti è un punto di incontro, fisico e generazionale: un luogo aperto ai visitatori che vogliono scoprire le bellezze di Albavilla e un momento in cui i giovani possono entrare in contatto con la tradizione, un "passaggio di testimone" che è garanzia e bellezza di una comunità che, proprio nel solco della tradizione, sa crescere e rinnovarsi, perchè la genuinità del territorio è fatta, soprattutto, dalla passione e dalla memoria delle persone che lo animano.

La Festa dei crotti è un momento di unione dell'intera comunità albavillese che vede le realtà associazionistiche, il mondo del volontariato e gli studenti, uniti in uno sforzo corale per la promozione e la valorizzazione delle antiche tradizioni, da quelle gastronomiche a quelle dell'artigianato e dei mestieri di un tempo, tasselli di un mosaico vivace e altrettanto prezioso da custodire gelosamente nel tempo.

Il ringraziamento, mio personale e dell'intera Amministrazione comunale, è rivolto agli organizzatori, alla nostra ProLoco e a tutti coloro che, con il loro lavoro, anche quest'anno permettono di dare vita ad un appuntamento di eccellenza in cui sono protagoniste le nostre tradizioni, la nostra comunità e la nostra storia.

Buona Festa dei crotti a tutti!

GIULIANA CASTELNUOVO

Il Sindaco



Regione Lombardia

Una vetrina sul nostro territorio

Con grande piacere porto anche quest'anno il saluto della Regione Lombardia, augurando alla Festa dei Crotti il consueto successo. È questo per me un duplice onore, anche in quanto cittadino di Albavilla.

Questa festa non va vissuta solo come un evento locale, ma una vetrina per condividere e far conoscere le usanze e sapori della nostra terra, per ripercorrere insieme ai nostri concittadini, ma anche con chi arriva da lontano, le origini della nostra tradizione enogastronomica attraverso la singolare cultura del Crotto.

Una riscoperta non solo di luoghi, ma anche e soprattutto di prodotti e specialità, che possono essere valorizzati attraverso il sostegno a manifestazioni come questa, giunta alla sua sedicesima edizione, che certamente sarà solo l'inizio di un lungo percorso in grado di attirare ogni anno sempre più turisti, curiosi e cultori.

Il nostro territorio, e questa festa ne è la prova, attraverso la tradizione dei Crotti racconta la sua storia, fatta di generazioni che si sono succedute nel tempo, che hanno saputo con ingegno e volontà sfruttare quello che la natura offriva, per conservare e far maturare prodotti gastronomici di altissimo livello, tramandandoci sapori, costumi e modi di stare insieme che caratterizzavano il mondo rurale.

Il mio augurio è che la manifestazione di quest'anno, oltre ad essere occasione di divertimento e convivialità, ci offra spunti di riflessione, di incontro e di condivisione di ricordi e tradizioni, con lo spirito di ridare centralità alle nostre preziose realtà locali.

Ringrazio tutti gli organizzatori, i proprietari dei crotti e tutti coloro che si sono spesi per la riuscita dell'appuntamento e auguro ai visitatori di trascorrere delle piacevoli giornate all'insegna della curiosità e del gusto.

ALESSANDRO FERMI

Presidente del Consiglio regionale della Lombardia



Un affetto che cresce di anno in anno

Ci sarebbe davvero tanto da dire e da scrivere per presentare un appuntamento, la Festa dei Crotti, che di anno in anno raccoglie attorno a sé sempre più consensi. Ecco perché, più di tante parole, valga per raccontarla l'enorme affetto riscosso tra le migliaia di appassionati che, ormai stabilmente, invadono bonariamente le strade di Albavilla nel doppio fine settimana in cui si svolge la manifestazione. A loro, e a tutti i volontari che animano la manifestazione, va il mio personale ringraziamento, con l'augurio che quella in arrivo sia un'edizione ancor più bella e partecipata rispetto alle numerose ormai alle nostre spalle.

ALDO LIBERALI

Presidente Pro Loco Albavilla

Uttili consigli

PER GODERSI AL MEGLIO I CROTTI

La Festa dei Crotti richiama ad Albavilla migliaia di persone. Naturale, dunque, che il grande afflusso di partecipanti e mezzi possa provocare almeno in potenza alcuni disagi.

Per ovviare a ciò, la Pro Loco mette a disposizione dei suoi avventori due ulteriori servizi per facilitare una miglior fruizione dell'evento. Il primo riguarda la prenotazione dei tavoli sotto la tensostruttura. È infatti possibile prenotare il proprio posto il sabato sera nel primo turno delle 19-19.15, oppure a partire dalle 20.30-20.45, mentre la domenica le prenotazioni sono accettate alle 12-12.15, 13.30-

13.45, 19-19.15 e 20.30-20.45.

La disponibilità degli spazi è ovviamente limitata. Il numero telefonico di riferimento è il 333.1733159.

Il secondo punto di forza riguarda la possibilità di utilizzare un comodo servizio di navetta nelle due giornate domenicali. Dalle 9 alle 19, infatti, la Pro Loco mette a disposizione gratuitamente i mezzi che dall'area industriale del paese arrivano fino al centro di Albavilla.

Tutte le indicazioni per raggiungere i punti di interscambio sono posizionate lungo le principali vie d'accesso all'abitato.

Il Crotto, CHE COS'È?

I crotti sono costruzioni rurali presenti a decine alle spalle del nucleo storico di Vill'Albese. Si tratta di antri dal tipico aspetto "a volta", dal cui fondo, in roccia, fuoriescono getti d'aria fresca che conferiscono loro un microclima a temperatura e umidità costanti. Si ipotizza 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 infiltra 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. Ad Albavilla c'è un'unica eccezione ed 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 sbucca dalla roccia, non a caso, proviene dai condotti carsici in profondità, cavità poco sensibili alle escursioni climatiche esterne.



"Meglio il vino caldo dell'acqua fresca"

"L'è mej ul ven colt de l'acqua fregia!". Un detto di questo tipo - che parafrasato significa "Perfino quando è caldo il vino è meglio dell'acqua fresca" - ben richiama agli occhi quale potesse essere il clima che si viveva nei crotti del secolo scorso.

Lì, dove i paesani si ritrovavano al termine dell'ennesima giornata lavorativa spesa nei campi, non è che si andasse granché per il sottile nella scelta dei sapori da gustare col palato. Complici i parassiti della vite di fine 800, il vino generosamente servito sui tavoloni di legno d'un tempo non aveva chissà quali caratteristiche organolettiche di cui fregiarsi. Lo si beveva, da solo o magari accompagnato da un po' di formaggio, senza poi troppo curarsi del gusto.

Il "pincianel", come è facile intuire, poco o nulla aveva di prestigioso. Lo stile di vita rurale, in questo senso, lo aiutava molto, considerando che di persistenze, bouquet e sentori nessuno o quasi ne parlava e, di conseguenza, quel che c'era nelle botti di beveva, senza poi troppo curarsi di questo o quell'altro profumo.

In verità, in precedenza in Brianza il vino non era stato malaccio. Tutt'altro, almeno a giudicare dal fatto che perfino Porta, Manzoni e Stendhal lo decantarono più volte, segno che evidentemente ci fu un momento nel quale le viti a nord di Milano producevano qualcosa più di quello che, invece, ci è stato tramandato dall'inizio del 900 in poi.

Nel mezzo, ed è semplice ora ricostruirlo, ci fu però la fillossera, parassita non autoctona che, di fatto, distrusse tutto ciò che c'era stato in precedenza, obbligando i contadini dell'epoca a innestare quel poco che era rimasto con la cosiddetta uva americana, varietà ben più resistente al flagello che avrebbe colpito mezza Europa.

Inutile dire che la sostituzione non giovò alla produzione di vino, che rimase di scarsa qualità, come detto poco sopra. In queste condizioni, però, c'era ben poco da recriminare: l'unica scelta era quella di accontentarsi di ciò che era possibile mettere in tavola, sperando che prima o poi la tradizione dei secoli precedenti potesse in qualche modo rifiorire.

Oggi, anche in Brianza non mancano esempi di coltivazioni di qualità e vigneti ben gestiti. Una produzione necessariamente di nicchia, che nulla ha a che vedere con il panorama raccontato nei ricordi di chi tutta questa zona la frequentò in secoli un po' più lontani da noi.





La fillossera della vite è un insetto della famiglia dei Phylloxeridae. Si tratta di un fitofago associato alle specie del genere *Vitis* che attacca le radici delle specie europee e l'apparato aereo di quelle americane. Originario del Nord America, è comparso in Europa nella seconda metà dell'Ottocento e oggi è molto diffuso. La sua azione produce in breve tempo gravi danni alle radici e la conseguente morte della

pianta attaccata, con l'eccezione di alcuni vitigni americani. Fra le fillossere d'interesse agrario si ricorda anche la Fillossera del Pero: originariamente endemica del Portogallo, si è diffusa nel corso del XX secolo in tutto il continente euroasiatico fino al Giappone. In Italia è stata segnalata per la prima volta nel 1875 nei pressi di Lecco e successivamente nel 1879 nelle campagne di Valmadrera e di Agrate.



I Crotti di Albavilla

- 13 **Crotto dal Lenin:** Via Magenta, 28
- 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 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 **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

Programma

Sabato 6 ottobre

Alle 17.30 - Apertura crotti

Alle 19.00 - Cucina tipica

Domenica 7 ottobre

Alle 9.00 - Apertura crotti, mostra micologica, concorso fotografico "Fotocrotto", laboratori didattici, spettacoli musicali, teatro burattini

Sabato 13 ottobre

Alle 17.30 - Apertura crotti

Alle 19.00 - Cucina tipica

Domenica 14 ottobre

Alle 9.00 - Apertura crotti, mostra bonsai, laboratori didattici, esibizione Contadini della Brianza, pigiatura uva.

Durante entrambi i weekend

Mercatino usato e artigiani, Birulada, spettacoli musicali, vendita crutarèl, vino, salumi, mostra di trattori e laboratori didattici

I Crotti aperti...

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

Crotto Murneè: visita del crotto

Crotto Boeucc: visita del crotto

Crott Senza Capell: 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

Crotto Alpini: visita del crotto

Crotto Ciòca: mostra fotografica

Le Corti lungo il percorso...

Court da Giòla: visita della corte

Court Asilo Giobbia: visita della corte, mostra giocattolo antico

Court di Arnaldo: visita della corte, laboratorio vasi di cemento

Court dal Prevost: visita della corte

*Apertura Cucina tipica Pro Loco
Sabato dalle 19:00
Domenica dalle 12:00 e dalle 19:00*

Albavilla e i Crotti



A vincere, lo scorso anno, è stata la foto di Luigi Benetti. **“Pre-festa”**, questo il nome dato dall’autore allo scatto premiato nel 2017 come il più attinente al titolo del concorso - **“Il paese in festa”** - ha battuto la concorrenza di **“Vista dall’alto”** di Marco Elli e del **“Pranzo Tipico”** di Denis Zampieri, classificatisi rispettivamente in seconda e terza posizione.

Quest’anno, il titolo del concorso sarà **“Albavilla e i Crotti”**. Non ci sarà alcun vincolo alla creatività dei partecipanti, con luoghi, attività, personaggi e momenti da scandagliare minuziosamente per scegliere l’immagine (o le immagini) da sottoporre alla giuria tecnica.

L’unico requisito riguarda il fatto che le foto dovranno inequivocabilmente dimostrare che si tratta di uno scatto tratto da una delle quattro giornate della Festa 2018.

L’obiettivo della Pro Loco è infatti quello di valorizzare quanti più aspetti possibili del doppio week end di ottobre, così da regalare attraverso le immagini dei fotografi iscritti alla gara una panoramica dell’evento partendo proprio dalle intuizioni dei concorrenti.

Ogni partecipante potrà presentare, inviandole via mail all’indirizzo **fotocrotto@gmail.com**, fino a un massimo di cinque fotografie.



Al 1° **classificato** andrà un buono spesa Amazon del valore di 100€ e una stampa quadro su tela (40x70 centimetri);

Al 2° **classificato** sarà accordato un abbonamento per un anno alla rivista FotoCult e la stampa su tela dell'opera, come per il vincitore del concorso;

Al 3° **classificato** andrà la sola stampa su tela dell'immagine premiata dalla giuria.

Le migliori 20 foto, inoltre, saranno esposte durante la premiazione che si terrà domenica 11 novembre – inizio alle 11 - in occasione della festa Zuppe e Bolliti.

"Disegna il Crotto"

DANIELE E STELLA, I PREMIATI DEL 2017

A vincere, lo scorso anno, sono stati Daniele Tebaudo e Stella Benetti. Il primo ha ottenuto il premio del pubblico, ossia dei partecipanti alla mostra organizzata lo scorso 26 novembre; la seconda, invece, ha portato a casa il riconoscimento della giuria tecnica, che ha ritenuto la sua opera meritevole di un plauso particolare tra le tante proposte dai bambini del paese.

Il concorso di disegno dedicato ai crotti organizzato dalla Pro Loco è ormai diventato una consuetudine. Lo stesso è aperto agli iscritti dei due asili del paese, ai bambini delle scuole elementari e medie e, perché no, a chiunque voglia dare il proprio contributo.

La consegna degli elaborati (tecnica libera, formato massimo A3) può essere effettuata direttamente agli insegnanti delle varie scuole, oppure entro il 30 ottobre nella sede dell'associazione, all'interno di Villa Giamminola.

La mostra finale con tutte le opere si terrà il 25 novembre.

Il concorso è aperto a partecipanti da 3 a 18 anni.

Ulteriori informazioni possono essere richieste via mail all'indirizzo info@prolocoalbavilla.it



Daniele Tebaldo



Stella Benetti

A cà fou cuomè voeuri

A cà mia fou coumè voej gou 'l boufet de pizà oul foeug
Trapuolen da ciapà i ratt e la serva ch'a moug i vacch.

Coun la ranza tajà oul magen, coun la furca pae spantegal
Coul baston par voultal ben, e quant l'è sira al femm soeu ben.

Coul scighez segà 'l fourment, sota 'l sou ch'al pica giò
Soeu la rcena che fa maa e our de sira semm toett brusaa.

Sta meson vèmm a regoej coul cavagnoeu sota 'i firagn
Scuscia l'uga in dal mastél e cioca cioca coul noustranel.

Quant al fioca vémm a scouldas in la stala da dree di vacch
Fa giò la melga par fa i scouètt coui nost doinett ch'a fann i
scalfètt.

O che bel gh'è scià Nataaò mazaremm oum bèl capon
Al sarà mia oul pusè gros perché al fatour gh'emm daa 'l pusè
dispost.

Sant'Antoni l'è rivaa e 'l purcell l'emm già insacaa
Da cazouela gh'a n'è pioeu' e 'l firon l'è tacaa soeu.

(Autore ignoto)

La tradizione popolare è ricca di canti che, tra il serio e il faceto, richiamano i ritmi delle stagioni attraverso le attività che i contadini d'un tempo erano soliti mettere in atto nella gestione di campi e bestie.

Una vita, la loro, scandita da rituali semplici e ripetitivi, un impegno quotidiano che, al suonare delle campane, li vedeva rientrare alle loro case, non prima però di aver fatto capolino nei crotti del paese per scambiare due parole in libertà e, perché no, bere assieme una tazza di vino rosso.

Festa dei Crotti

ALBAVILLA 2018

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:

Club Vivi Bonsai • Corpo musicale "Santa Cecilia" di Albavilla
Gruppo Alpini • Gruppo arte folklorica "I Contadini della Brianza"
Gruppo Cappelletta • Gruppo Primavera • Istituto comprensivo di Albavilla
Parrocchia di San Vittore • Associazione Nazionale Carabinieri in congedo
• Associazione Calabrò-Brianzoli • Consulta giovani

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

WWW.PROLOCOALBAVILLA.IT



Comune di Albavilla



Comunità Montana
Triangolo Lariano



Provincia di Como



Parco Valle Lambro



Regione Lombardia