

[ALBAVILLA/STORIE D'ALTRI TEMPI]

E l'umidità dei crotti un giorno diventò paradiso dei funghi

A cavallo fra gli anni '50 e '60 la famiglia Cigardi, sfruttando un'idea antica, riconvertì la "cantina" a coltivazione

ALBAVILLA

Ballo e giochi
Così si saluta
l'estate

ALBAVILLA (Al Galt) «Festa di fine estate», da domani a domenica ad Albavilla. A organizzare la seconda edizione della manifestazione, a partecipazione libera, il Gruppo Cappelletta che proporrà un evento a base di ballo, cucina all'aperto e giochi per i più piccoli. L'inizio della festa sarà alle 19 di sabato con l'apertura delle cucine di piazza Mercato, dove sarà allestito anche un teatone.

Domenica, tavolate a mezzogiorno e alle 18: oltre alla cucina nostrana, la parchetta allo spiedo sarà la vera novità di giornata. Sabato sera, nella pista da ballo, fino a venerdì sera a tarda notte, venerdì domenica, dalle 17.30 in poi, esibizione circense a cura del Cio Club Lario. Domenica per i più piccoli nella piazza del mercato sarà allestita una pista di mini golf. Nelle prossime settimane sono in programma numerose attività dopo il rientro dalle ferie.

ALBAVILLA Che la loro temperatura costante determinasse un ambiente ideale per stagionare cibi e bevande non è mai stato un segreto. Da quando, probabilmente durante l'800, gli albaillisti iniziarono la costruzione dei crotti lungo la fascia collinare dell'abitato, i 10-12 gradi contigui presenti al loro interno d'estate come d'inverno, uniti all'umidità che ne caratterizzava l'habitat, sono da subito considerati condizioni privilegiate per «maturare» i formaggi ancora freschi, rendere un po' più corposo il vino nostrano uscito dal torchio, quando era proprio festa, dare un po' più di tono agli insaccati. Nel pieno del boom, a cavallo tra gli anni '50 e '60, qualcuno arrivò persino a sfruttare il crotto in un modo pressoché innovativo, sfruttando un'istintiva «presa in prestito» da chi, a liria, un adattamento istintivo di questo tipo già faceva. Il Crotto Volta (altissimi notori con gli pseudonimi «del Lanzoso» o, tornando indietro un po' di più, de «l'Angiolli») fu trasformato in una cucina di funghi champignon. Galetta fu la pensata di un amico degli allora proprietari — la famiglia Cigardi — che, non senza una buona dose di fantasia, ipotizzò di riconvertire il crotto in una coltivazione di funghi. Fino a metà degli anni '50, l'enorme struttura a volta (la lunghezza è di 36 metri, la larghezza sfiora gli 8) era stata utilizzata in affiancamento alla vicina osteria. Lì, alle botti della famiglia si aggiungevano quelle dei contadini del paese, ben contenti di farci riposare il loro vino, che poi mescolavano con quello di casa acquistando a titolo di «risarcimento» per l'occupazione dello spazio dalla vendemmia in poi. «Quando i miei genitori decisero di vendere la licenza dell'osteria — ricorda Gianpaolo Ci-

gardi — il crotto, per alcuni anni, rimase libero. Un amico di mio fratello, allora, pensò di farci una coltivazione di funghi, prendendo l'idea da un'azienda che aveva visto qui vicino. La produzione proseguì con un certo successo per due o tre anni, poi fu interrotta. Per creare l'habitat ideale, alla temperatura e all'umidità già presenti si aggiunse un po' di sabbia e una buona quantità di sterco di cavallo, detto «indispensabile» per la crescita del prodotto. La gestione, però, non durò poi molto, nonostante i risultati fossero stati da subito incoraggianti. A quel punto, rimase il crotto, spoglio di qualsiasi utilità, o quasi. Che fine, dunque? Il ritorno al passato era dietro l'angolo. In fondo, la manutenzione del masto nelle botti era da sempre stato il suo utilizzo originario. L'osteria, però, non c'era più, quindi nemmeno il commercio di vino che, fino ad allora, ne aveva fatto la fortuna. Dotto fatto, i Cigardi idearono un'altra destinazione, che proseguì per anni e anni. «Era il 1964 — ricorda — quando, tra amici, decidemmo di riprendere a produrre il vino. Ovviamente, nessuno più pensava a coltivare l'erba ad Albavilla, ma dimmo che più vantaggioso acquistare direttamente l'erba dal Monfalcone, per poi farla invecchiare nelle nostre botti. Andammo avanti per diversi anni. Nelle annate più produttive, arrivammo a spazzare anche 100 quintali d'erba».

Alberto Gaffuri



HABITAT IDEALE

Per creare l'habitat ideale per coltivare funghi, alla temperatura e all'umidità presenti si aggiunse un po' di sabbia e una buona quantità di sterco di cavallo. Ma la passione non durò molto, a quel punto rimase il crotto. Allora i Cigardi decisero di riprendere a produrre vino.

