



[AMARCORD AD ALBAVILLA]

Crotti di un tempo: gorgonzola da casa e vino con le polveri

*Lo «stracchino» bisognava portarselo dietro
Si beveva forte, e qualche volta scoppiava la rissa*

ALBAVILLA In un periodo che si perde nei ricordi in bianco e nero dei meno giovani, poteva accadere che, per risparmiare, si andasse a bere il vino all'osteria portandosi da casa una fetta di gorgonzola.

Lo «stracchino», come ancora in dialetto viene chiamato in Brianza, non era considerato un alimento quasi classe, così come è oggi; ma era un formaggio per tutti, a disposizione quindi anche dei contadini a corto di moneta. Al suo fianco c'erano anche formaggini stagionati preparati in paese o nelle vicinanze, prodotti alla buona ma che ben si accompagnavano al vinello sincero delle botti ospitate nei crotti. «Di crotti, in paese, ce ne erano ben 38», ricorda Luigi Mauri. «Qualcuno - continua - era privato, altri pubblici, e servivano da osterie, dove i paesani si ritrovavano a bere il vino».

Al loro interno si consumava la vita sociale degli uomini che, specie la domenica pomeriggio, o negli altri giorni al rientro dal lavoro nei campi, si ritrovavano attorno alle tavolate di legno massiccio a giocare a carte, discutere di questo e quell'altro e, ovviamente, a bere un sorso (un bel po' di più, in verità) in compagnia. Di soldi per comprare cibo, in realtà, ne giravano ben pochi, tant'è che tolto qualche pezzo di formaggio, un tozzo di pane e poco altro, almeno fino agli anni '60 all'interno di queste osterie alla buona non si trovava praticamente altro. C'era chi, come detto, si accontentava del solo vino, servito nelle tazze e, per i più assetati, nelle brocche da un litro; altri invece si portavano da casa il loro companatico, così da buttare giù qualcosa per non uscire troppo provati da quelle giornate. Di quel vino, peraltro, nessuno sente oggi la mancanza. Pare infatti che non fosse esattamente una bevanda nobile, tant'è che - addirittura - c'è che ripesci nella sua mente il ricordo di una «bustina» che veniva aggiunta al prodotto dell'uva locale per dargli una «spintarella». «Il vino che c'era nei crotti - spiega Carletto Meroni - era quello prodotto in paese, o nei paesi vicini. Si trattava di una bevanda giovane, con non più di 7-8 gradi alcolici. Un vino da poco, diremmo oggi. Ricordo che, in un negozio di Albavilla, vendevano un prodotto da aggiun-

gere che chiamavamo la polverina. Non so bene cosa fosse, ma la si mischiava al vino, per renderlo migliore».

Dalle botti della cooperativa, utilizzate come quelle di una piccola cantina sociale, ai grossi contenitori in legno che c'erano negli altri crotti, i contadini facevano

sgorgare il loro vino, che mettevano al centro della tavola per scaldare gli animi. Non sempre però le discussioni finivano con una pacca sulle spalle. Litigate ad alta voce, scontri fisici e - a volte - risse per la strada accadevano con una certa insistenza, così come racconta Dante Carcano, all'epoca poco più d'un bambino: «All'interno dei crotti - dice - gli uomini bevevano piuttosto forte e, di conseguenza, non sempre erano in grado di contenersi. Qualcuno alzava il gomito un po' troppo e, a quel punto, bastava una piccola scintilla, anche la discussione più stupida, per scatenare grida e liti».

Alberto Gaffuri

[■]
Erano ben 38
le mescite,
veri punti
d'incontro
per gli uomini
del paese



VINELLO GIOVANE

In alto, l'interno di uno dei crotti. Sopra, in senso orario: Carlo Meroni, Luigi Mauri e Dante Carcano.

Foto: J. M. S. / A. G.