

Testata: **Libero Stile**
Pag: **94-97**
Diffusione: *n. p.*
Data: **settembre 2009**
Periodicità: **mensile**

Press com
THE MEDIA LINK

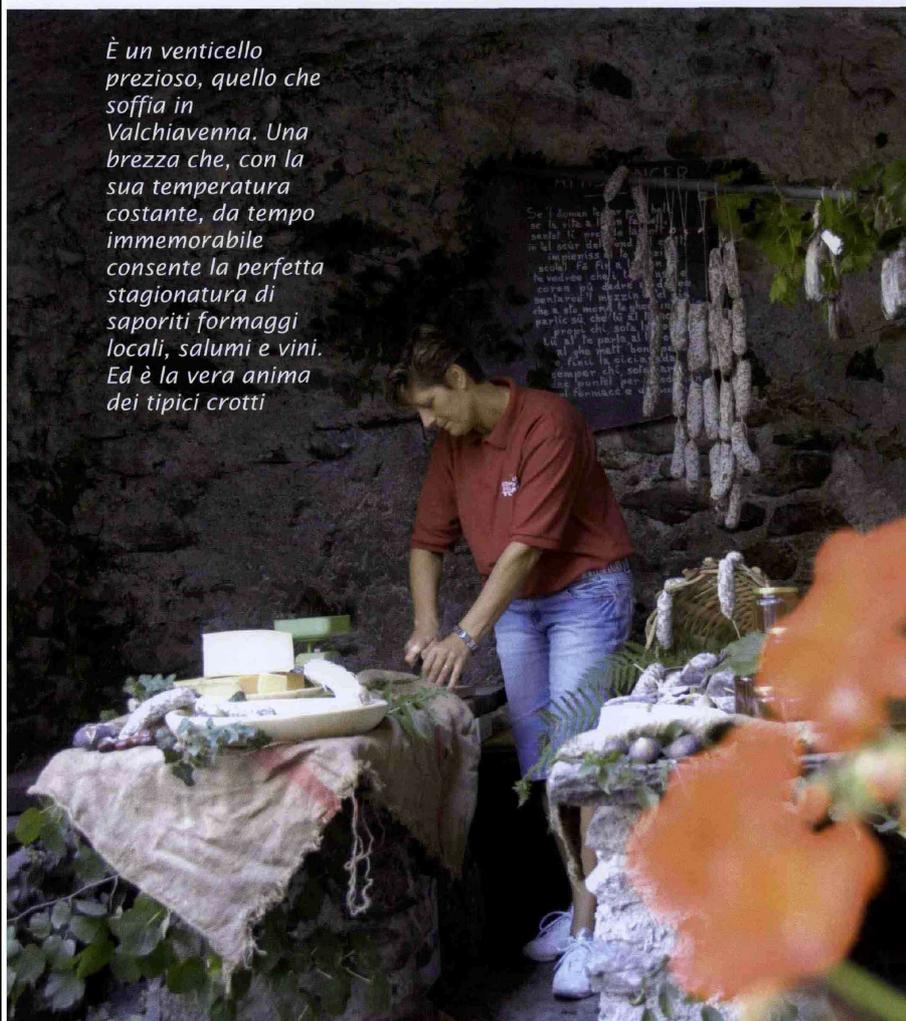
Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Libero

Stile

IL SOFFIO DEL SOREL che dà vita ai crotti

È un venticello prezioso, quello che soffia in Valchiavenna. Una brezza che, con la sua temperatura costante, da tempo immemorabile consente la perfetta stagionatura di saporiti formaggi locali, salumi e vini. Ed è la vera anima dei tipici crotti



A destra: i crotti visti dall'alto



Per i chiavennaschi "andare a crotto" è una abitudine consolidata da tempo immemorabile. Una bicchierata, un pranzo in compagnia, una merenda o una cantata: tutte occasioni buone per ritrovarsi in questi luoghi tipici della valle, deputati al relax, allo stare insieme, all'assaporare con tutta calma un buon bicchiere di vino o uno dei saporiti formaggi della zona.

I crotti altro non sono che cavità naturali, generate dal crollo di ciclopici massi di una grande frana, staccatasi dal versante sud della montagna in un'epoca remota. Ed è tra questi massi, in dialetto sorei, che per una concomitanza di fortunate coincidenze climatiche si crea una corrente d'aria che spira a temperatura costante, attorno agli 8°C, in ogni stagione dell'anno. È il magico Sorel, corrente d'aria che arriva dall'alto - il cui nome per alcuni va ricercato nel lombardo "Sorà", che vuol dire sfiatare - e d'estate rende freschi questi anfratti, mentre d'inverno risulta tiepido e gradevole, rispetto al freddo dell'esterno. Un venticello che si infila fra i grandi pietroni e che, con antica sapienza, i valligiani hanno saputo sfruttare per conservare il vino, stagionare i salumi e affinare i formaggi. Nel tempo attorno ai sorei i chiavennaschi hanno costruito piccoli ambienti, a volte anche solo una

saletta e un camino, con qualche tavolo e panche per sedersi all'aperto, sotto l'ombra degli alberi. Così sono nati i crotti. E, si badi bene, una qualsiasi grotta o cantina non può fregiarsi di questo nome: solo quelle le cui pareti di pietra sono percorse dalla preziosa corrente d'aria sono a pieno titolo crotti, dove ancora oggi vengono affinati i prodotti locali.

In valle ce ne sono circa un'ottantina - molti dei quali a Pratogiano, località di Chiavenna dove si svolge la storica Sagra dei Crotti. Molti sono privati e visitabili solo a inizio settembre, durante la manifestazione. Altri sono diventati rinomate trattorie e ristoranti dove si possono gustare ricette tipiche come ad esempio gli gnocchetti bianchi preparati con acqua e farina e quasi annegati nel burro e nel formaggio, carne alla piota - la tipica pietra verde della zona, ideale per cuocere in modo salutare - polenta taragna, funghi, violino di capra o i deliziosi Biscutin di Prost, prodotti a Piuro su una ricetta tenuta ancora oggi gelosamente segreta dai produttori, la famiglia Del Curto di Prosto.

Altri crotti invece mantengono viva ancor oggi la loro antica tradizione di luogo di stagionamento dei formaggi, come accade al Crotto Ombra, dove si perpetua la produzione dell'omonimo formaggio.



Da sinistra, salumi in un crotto; Gnocchetti della Valchiavenna. Pagina accanto, la sagra dei crotti; Piazza Castello e case sul fiume. Sotto: i crotti

Spiega Giancarlo Bongiolatti, Presidente di Colavev Valtellina (cooperativa del gruppo TreValli **Cooperlat** con oltre 100 soci produttori di latte sparsi sul territorio valtellinese, da cui si ottengono i formaggi tipici della zona, fra cui anche i famosi Bitto, Casera, Scimudin): «Il nostro Crotto Ombra è un formaggio da latte vaccino pastorizzato ideale da meditazione, che a volte portiamo anche fino a un anno di stagionatura. Nel crotto il Sorel circola naturalmente e si rivela ottimale per portare al punto giusto le circa 4 mila forme che qui vengono stagionate. Una piccola produzione da veri intenditori». Ne risulta un formaggio da tavola dal sapore dolce, sempre più aromatico via via che procede la stagionatura; ottimo tal quale, magari abbinato ad aceto balsamico, marmellata di verdure o miele di montagna e un bel bicchiere di vino rosso. Ma altrettanto buono grattugiato sulla polenta, usato insieme a pezzetti di bresaola per condire una pasta o per dare più sapore a una frittata di patate.

Il prezioso Sorel anche in questo caso ha fatto la sua magia e alla abilità degli uomini ha aggiunto quell'inimitabile profumo che si assapora al meglio fra le rustiche pietre e i suggestivi scorci montani che la Valchiavenna sa offrire.

VALCHIAVENNA, fra storia e natura: un museo all'aperto da visitare

La Valchiavenna è una meta ricca di attrattive naturali e storiche per il visitatore. Le grandi montagne sono a un passo, e sono raggiungibili ancora oggi percorrendo gli antichi sentieri tracciati dai viaggiatori nei secoli. La via Spluga ad esempio, sentiero escursionistico millenario che collega Italia e Svizzera. È una traversata alpina per trekker appassionati, da percorrere in più giorni: 65 km di antichi tracciati che partono dalla cittadina di Thusis e costeggiando l'orrido della val Mala, portano a Splügen, poi su fino ai 2115 metri del Passo

Spluga, per scendere attraverso le gole del Cardinello e giungere infine a Chiavenna (www.viaspluga.com). Altrettanto suggestiva la Via Bregaglia (www.viabregaglia.com) itinerario transfrontaliero di fondovalle da Maloja a Chiavenna che si svolge quasi interamente per facili sentieri. La Via ripercorre antichi tracciati di epoca romana, tocca ruderi cinquecenteschi, traversa splendide abetaie e antichi paesi e, passando per suggestivi borghi come Vicosoprano, siti storici come Palazzo Castelmur e attraversando la Val Maira, porta a costeggiare



SAGRA DEI CROTTI, APPUNTAMENTO GOLOSO

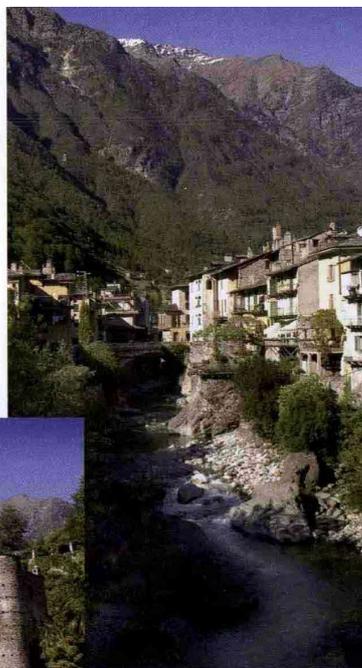
Puntualmente anche quest'anno a settembre si è rinnovato uno dei principali avvenimenti della provincia di Sondrio: la sagra dei crotti della Valchiavenna, giunto alla 50a edizione

(www.sagradeicrotti.it). Di queste tipiche costruzioni in valle ce ne sono un'ottantina, ma il cuore dell'evento si svolge a Chiavenna in località Pratogiano. Nei fine settimana dedicati alla Sagra i ristoranti della zona propongono menù con piatti della cucina tradizionale della Valchiavenna, come i pizzoccheri bianchi, la carne alla "piota", vale a dire cotta sulla verde pietra ollare, tipica della valle, formaggi, la brisaola o il violino di capra, gli ottimi vini di Valtellina. Un ottimo modo per gustare prodotti genuini e condividere in compagnia una giornata. Perché è proprio il piacere e l'allegria dello stare fra amici il senso vero di "andare a crotto", come rammenta una scritta del 1781 nel crotto Giovannantoni di San Giovanni a Chiavenna, che recita "Si vende vino bono e si tiene schola de umanità".

Nelle stesse giornate della Sagra si svolge anche l'iniziativa "Andem a Crot". Un percorso eno gastronomico che consente, accompagnati, di visitare alcuni crotti privati - normalmente non aperti al pubblico - a Chiavenna e dintorni, alla scoperta dei percorsi segreti del mondo del Sorel.



le imponenti cascate dell'Acquafraggia a Piuro. Una trentina di chilometri caratterizzati da lunghi tratti pianeggianti per mulattiere, facili sentieri fra i boschi, prati e antichi villaggi. Chiavenna, il centro più importante della valle e barriera doganale con la Svizzera fin dal XII secolo, è una interessante meta di escursioni. La cittadina è attraversata dal fiume Mera e le case cinquecentesche, fondate sulla roccia viva, vi si affacciano a picco. Nel paese, solidi e antichi palazzi cinquecenteschi dagli imponenti portoni in pietra ollare, piazzette e suggestive fontane. Fra gli edifici più importanti, Palazzo Pestalozzi, austero edificio oggi sede del Centro studi storici Valchiavennaschi, dove ancora è possibile ammirare una stüa, il tipico locale interamente rivestito in legno intarsiato. Da vedere, sia pur solo dall'esterno (non è visitabile) il Castello, palazzo in pietra dalla forma triangolare e delimitato da due torri cilindriche: Fu eretto dai Balbiani, feudatari di Chiavenna e abbattuto dai Grigioni nel '500 e infi-



ne ricostruito nel 1930. Poco distante da qui sorge il Museo Mulino di Bottonera, i cui complessi ingranaggi erano messi in moto dalla forza motrice dell'acqua del fiume Mera. Un mulino la cui attività incessante, nell'Ottocento, garantiva benessere alle famiglie e contribuiva a fare di Chiavenna un importante centro di scambi commerciali. Vale la visita l'antichissima Collegiata di San Lorenzo (se ne hanno documentazioni certe dal X sec.), dove è conservato il Museo del Tesoro, con preziosi oggetti sacri provenienti da varie parrocchie della valle.

Info: www.valchiavenna.com

