

I crotti nella storia sociale della Valchiavenna

Guido Scaramellini

Il luogo di ritrovo tradizionale per i valchiavennaschi, come per tanti altri, fu la piazza, coincidente nei paesi con il sagrato della chiesa, prima e soprattutto al termine delle funzioni. Subito dopo, però, non c'era l'osteria, ma il crotto che, pur essendo privato, si è sviluppato a grappoli per sfruttare al massimo lo spazio, per cui parti delle varie proprietà sono diventate di fatto di uso collettivo. Essendo occupate e attrezzate per gli stessi usi, senza particolari difese né recinzioni. Gli scopi sono essenzialmente due: conservare al fresco e far maturare il vino insieme a formaggi e insaccati e costituire un luogo di ritrovo con parenti, ospiti e amici a mangiare, bere e conversare.

Che cos'è il crotto?

Non è una comune cantina, il crotto, perché ha un elemento che lo contraddistingue: il "sorèl", cioè lo spiraglio naturale tra le rocce da cui soffia una corrente d'aria che mantiene in ogni stagione la temperatura pressoché costante, tra i 4 e gli 8 gradi sopra zero. Il singolare fenomeno fisico attende ancora di essere approfondito: chi cerca di spiegarlo con l'aria che quanto più è profonda tanto meno subisce le variazioni dell'atmosfera, chi con l'acqua gelida dei ghiacciai che attraverso vie sotterranee porta con sé aria in emulsione che esce dal "sorèl". Sono ipotesi che attendono di essere confermate o meno da rilevazioni e da uno studio serio e approfondito, che si auspica da tempo.

I crotti sono peculiari, ma non esclusivi, della Valchiavenna, essendocene anche lungo il versante occidentale del Lario fino in canton Ticino, a Borgofranco di Ivrea e in Boemia. In Valchiavenna, tuttavia, essi fanno registrare la maggiore concentrazione, quando si pensi che sono oltre ottanta le località di crotti nel fondovalle e nelle cosiddette terre alte, fin poco sopra i mille metri: ben diciotto quelle in comune di Chiavenna, poco meno a Villa, oltre una decina a Piuro e così via.

Il nome crotto, che nel comasco e in Ticino si è modificato in grotto (a Borgofranco di Ivrea li chiamano invece balmetti), si fa derivare da "crypta" latino o dal medievale "crota", provenienti entrambi dal greco "krypta", cioè grotta.

L'origine e l'evoluzione

Difficile dire a quando risalgano i crotti. L'arciprete di Chiavenna don Pietro Bormetti scrisse che essi esistono da che mondo è mondo. Probabilmente da che l'uomo è arrivato a popolare questi territori. Non avranno tardato i nostri antenati ad accorgersi dell'opportunità che offriva loro la natura in questo paesaggio pur così severo e avaro di risorse. Un frigorifero "ante litteram" a costo zero. Costruendo una parete o poco più, racchiusero il "sorèl", dove mettere il vino, i salumi e i formaggi a maturare. Fuori, tra i prato e le rocce, ricavarono rustici tavoli e sedili per stare al fresco nella bella stagione. Chi ebbe la fortuna di trovare vicino qualche grotta sistemò, anche lì sotto, tavolo e sedili al riparo dalla pioggia. Poi sopra il "sorèl" imprigionato andarono sorgendo delle salette col camino che nel caso di Pratogiano a Chiavenna, nucleo di crotti "cittadini", divennero nel sette-ottocento sale più o meno ampie, decorate di stucchi ed affreschi, modificando così la tipologia del crotto, il quale - non diversamente dalle abitazioni - diventa anch'esso mezzo per ostentare il livello sociale dei proprietari. La proprietà del crotto - dicevo - è privata o meglio familiare e nell'eredità è soggetta a grandi frazionamenti. A volte, dentro, uno ha

solo un armadietto, sufficiente per tenervi qualche botticella, mentre il resto è di tutti, compresi i tavoli esterni che sono in realtà di uso pubblico, essendo spesso di libero accesso, senza muriccioli o siepi di protezione.

Solo da tre quarti di secolo si è iniziato ad aprire qualche trotto al pubblico come osteria-ristorante. Oggi in tutta la valle questa tipologia non supera la decina di esempi, perché il crotto è nato a dimensione familiare, come luogo collettivo, se si vuole anche allargato a compagne, ma non come esercizio pubblico per i grandi numeri.

Gli usi

Come ho anticipato, il crotto è innanzi tutto luogo di servizio per far maturare vino, salumi e formaggi, talora, specialmente in passato, anche per fare il vino, ma contemporaneamente è luogo di incontro e di convivialità per la famiglia, che d'estate soleva recarsi a cena, per gli amici e per gli ospiti, senza formalità né preoccupazioni di etichetta.

Nell'ottocento ebbe un ruolo importante anche nel processo di industrializzazione della valle. Se in quel secolo i birrifici arrivarono fino a nove, producendo il 20 per cento della birra nazionale, è perché nel terzo decennio del secolo i mastri birrai austriaci trovarono in valle, per la maturazione del prodotto, i frigoriferi naturali e gratuiti nei crotti, oltre all'aria e all'acqua buone. Ma il crotto partecipò anche alla vita sociale e politica, nella buona e nella cattiva sorte. Nei tempi tristi del 1629-30, mentre la peste falciava la popolazione, molti malati vi furono isolati. Venendo più vicino a noi, l'arciduca Ranieri, viceré del Lombardo-veneto, fu sempre festeggiato nei crotti di Pratogiano durante le sue sei visite, e della prima, quella del 1816, rimane a testimonianza una lapide murata sul crotto allora Caligari.

Il crotto era quanto di meglio e di più tipico Chiavenna poteva offrire agli ospiti illustri. Ma anche alcuni momenti delle grandi decisioni sono legati ai crotti, come nel 1797, quando in quello dei Pedretti fu costituita la Società patriottica che libererà la valle dal secolare dominio grigione e come nel 1944, quando, in quello donato una ventina di anni prima dai chiavennaschi al loro poeta Giovanni Bertacchi, fu fondato il Comitato di liberazione nazionale in valle.

Nei crotti è anche rimasta traccia della vita quotidiana, come la scritta a sanguigna del 1781 su quello Giovanantòni a San Giovanni di Chiavenna: "Si vende vino bono e si tiene scola de ummanità", che io adottai come motto della Sagra dei crotti, o come quelle dei primi decenni dell'ottocento, che ancora oggi si leggono sulle spallette di un crotto a Cortinaccio di Piuro a lato di quello dei Vertemate: a mo' di annali, vi sono registrate notizie sui raccolti e sul tempo e sulle incursioni dei grigioni, che tentarono invano di riprendere la valle.

Anche il poeta Bertacchi affidò un desiderio al crotto, scrivendo a matita, a lato del camino nella saletta di quello del prevosto di Villa, a Motta: "Resta, poeta, per me".

Sui tavoli del crotto

Ai crotti, come luogo di conservazione del vino e di prodotti gastronomici e come ritrovi conviviali, sono intimamente legate le specialità tipiche della valle. Innanzi tutto la brisàola, oggi conosciuta nel mondo come bresaola: è nata a Chiavenna, dove della carne di manzo così trattata si parla già nei documenti del quattrocento. Quella autentica, da consumarsi "santa", cioè senza olio né limone,

né formaggio, è prodotta dai macellai della valle, meglio se marmorizzata", cioè con lievi venature di grasso che la rendono più "mostosa", cioè tenera.

Poi c'è la "spaléta de carna seca" dalla val San Giacomo, meglio se fatta con la spalla di capra, messa in salamoia ed essiccata. Per la somiglianza con lo strumento musicale nell'affettarla con il coltello, quasi fosse un archetto, la "spaléta" è oggi nota come "violin". recentemente scelto da Slow food come prodotto da tutelare.

Se c'è più tempo, viene in aiuto la "piòta" di pietra oliare, sopra la quale vengono cotte le "costine" di maiale, le patate e via scorrendo. Quella stessa "piòta" che a Cordona usano per la "fùghiascia", "levéda" o "tarèda", cioè con o senza lievito, fatta con farina bianca, polenta sbriciolata, latte e sale, da cuocere tenendo la "piòta" quasi verticalmente davanti al fuoco. Alle specialità vanno aggiunti i formaggi: il grasso Val di Lei e la magra "magnóca". E, per finire con i dolci, meritano una citazione particolare i "biscotin de Pröst" fatti da secoli solo al mulino accanto alla chiesa di Prosto di Piuro secondo una ricetta segreta e la torta "de fiorét" di Chiavenna con finocchio selvatico.

Hanno scritto dei crotti

Tra gli appunti di quanti passavano dalla valle non mancano cenni ai crotti, a partire forse dallo stesso Leonardo da Vinci, che nelle nove righe scritte sul "Codice atlantico" circa la "Valdiciavenna" dice tra l'altro: "Truovasi di miglio i[n] miglio bone osterie". Poiché scrivendo della Valsassina, della Valtellina e di Bormio non fa alcun cenno alle osterie, che pure anche là erano numerose, amo pensare che alludesse ai crotti.

Anche nel 1608 due ambasciatori zurighesi diretti a Venezia non mancarono di annotare nel loro diario di aver visitato a Chiavenna "una grotta o caverna, piacevolmente fresca anche d'estate". Meno di quindici anni dopo lo storico Giovanni Guler, pubblicando a Zurigo, osservava: "I chiavennaschi hanno costruito, sopra o a lato dei loro crotti, graziose casette, dove si ristorano a quella deliziosa frescura e ricevono con cortese ospitalità anche i forestieri".

Risalendo di quasi tre secoli, come non pensare che anche Giosuè Calducci nelle quindici estati passate a Madesimo non sia stato nei crotti? Ce n'è un'eco nell'ode "A una bottiglia di Valtellina del 1848". nata in seguito a uno scherzo enologico giocatogli dai chiavennaschi:

"È bello al bel sole de l'alpi / mescere il nobil tuo vin cantando". Ovviamente sono innumerevoli i versi sui crotti nelle opere del chiavennasco Bertacchi, dal "Canzoniere delle Alpi" a "Le malie del passito" e alle poesie dialettali.

Nella letteratura moderna ne parlano Mario Borsa, Leonardo Borgese, Giovanni Guareschi, Guido Piovene, Mario Soldati ecc.

Il futuro del crotto

Il ritmo accelerato di oggi e le mutate abitudini che lo accompagnano hanno messo un po' in disparte il crotto, ma in queste cose legate alla qualità della vita i ritorni sono una costante nella storia. Certo fa male vedere ad ogni stagione qualche tetto di crotto in meno e la sterpaglia che si impossessa di quei luoghi che solo cinquant'anni fa echeggiavano delle voci delle famiglie e dei cori delle compagnie. Da oltre quarant'anni in settembre viene organizzata a Chiavenna una Sagra, in cui si aprono molti crotti di Pratogiano al pubblico per tre giorni, ma, avendo la manifestazione assunto un carattere regionale e attirando decine di migliaia di persone, appare stridente con i ritmi lenti, la tranquillità e la "familiarità" del crotto, presentandosi la Sagra come occasione di guadagno straordinario e non invece come promozione. Per questo è auspicabile che alla formula attuale si trovino dei correttivi, che puntino alla riqualificazione e alla valorizzazione dei

crotti, nel rispetto della tradizione millenaria. Sul piano culturale Chiavenna con la sua valle potrebbe diventare sede di un Centro europeo per lo studio del crotto, avendo la fortuna di possederne in maggior numero rispetto alle altre poche località italiane, svizzere e boeme, dove il fenomeno è presente. Si potrebbe così promuovere ogni anno un convegno volto allo studio del fenomeno, a partire dalle ragioni fisiche, appese ancora oggi a ipotesi, per arrivare a definire le varie tipologie, a conoscere la cultura e a studiare i modi per una rivitalizzazione. Uno degli ostacoli al restauro è dato dall'eccessivo frazionamento proprietà, ma significativi contributi finanziari da parte degli enti locali ai proprietari che intendono procedere in tal senso possono essere un incentivo e assieme una garanzia di rispetto nell'intervento imponendo precisi criteri di salvaguardia, che valgano ad evitare scempi, come in alcuni casi è già successo. Il crotto è per la Valchiavenna una realtà tipica e, se è vero - come si dice - che il suo futuro è nel turismo, un intervento pubblico nelle spese di restauro va considerato un investimento certamente produttivo e vantaggioso per tutta la comunità.

Bibliografia specifica

LEONARDO BORGESE, *I crotti di Chiavenna*, "La lettura", n. 11-12 (1944), pp 707-714

EPICURO, *Andar per crotti*, Milano 1952¹ e Chiavenna 1986².

GUIDO SCARAMELLINI, *Sui crotti di Chiavenna e sulla Sagra*, "Valtellina Valchiavenna. Rassegna economica della provincia di Sondrio". gennaio 1979, pp. 39-42.

ATHOS PANDINI, *Grotti di Valchiavenna*, Chiavenna 1984 (Quaderni de Centro di studi storici valchiavennaschi, VI).

MARGHERITA ARIATTA, *I crotti di Pratogiano in Chiavenna. Ricerche sul classicismo minore*, "Bollettino della Società storica valtellinese". (1987), pp. 105-150.

TANTE BERTELLI, *Andar per crotti due*, Chiavenna 1991.

GUIDO SCARAMELLINI, ENZO PIFFERI, *I crotti di Valchiavenna*, Bergamo 1993.