



LA VIA DEI VECCHI MESTIERI DER WEG DER ALTEN BERUFE

I CROTTI



Un luogo fresco e umido dove conservare il vino, i salumi e i formaggi, potrebbe benissimo essere una comune cantina. Quando però a garantire la stabilità della temperatura e dell'umidità è un soffio costante che esce dalle viscere della terra, allora siamo in presenza di un "crotto". Il nome deriva chiaramente dal greco "krýpta", cioè grotta.

I motivi per cui la piccola corrente - detta in dialetto di Villa "sciorèl" - esca tra le rocce solo in pochissime località e quali condizioni la generino, non trova ancora una spiegazione geologica completamente esauriente. Lungo l'arco alpino i crotti, assumendo nomi diversi, li troviamo solo in Valchiavenna e in val Bregaglia, in alcune località sul lago di Como, in val Mesolcina, nel Canton Ticino e in Piemonte a Borgofranco di Ivrea.

Resta il fatto che sin dai secoli passati la gente di Villa e della Valchiavenna imparò ad usare il *sciorèl* che sentivano soffiare tra le rocce ammassate forse a causa di antiche frane. Con semplici muri e tetti in pietra vi costruirono intorno degli elementari edifici, al cui interno la temperatura si mantiene costante tutto l'anno attorno ai 6-8 °C (con oscillazioni minime, comunque sempre tra 0°C e 10°C). Il visitatore infatti ha l'impressione di entrare in un luogo temperato in inverno e decisamente fresco in estate, in contrasto con le temperature esterne. Queste condizioni peculiari e favorevoli permettono di far maturare il vino, i salumi, il formaggio, cioè quasi tutto quello che i contadini e pastori producevano per la propria alimentazione e che necessitava di conservarsi a lungo in un'economia di sussistenza.

Difficile dire quando si iniziò a sfruttare i crotti in paese, ma le date più antiche incise sugli architravi dei crotti di Villa risalgono alla seconda metà del Cinquecento.

Col tempo il crotto, spesso di proprietà di famiglie allargate o di gruppi con legami di parentela anche blandi o assenti, divenne luogo di incontro e ritrovo. Allora si aggiunsero piccoli locali sopra o a fianco del crotto vero e proprio, o ci si limitò a sfruttare gli spazi esterni ombreggiati, magari racchiusi in piccole corti. Nelle domeniche estive o nelle sere delle giornate più lunghe, al riparo dalla calura, "andàa a cròt" era il passatempo degli uomini e delle intere famiglie, che non avevano del resto molte altre possibilità di svago. A *cròt* si assaggiava il vino prodotto nelle proprie vigne, una fetta di salame o di formaggio, si giocava a carte o alla morra; in alcune località c'erano spiazzi per giocare alle bocce. Si chiaccherava e si cantava.

Villa di Chiavenna conta un gran numero di località di crotti, alcuni ben conservati, altri ormai in abbandono. La più nota è quella di Mottà (o Pòsmottà), con i suoi crotti rinomati e numerosi, alcuni dei quali anche sobriamente eleganti nelle decorazioni. A Motta oggi presso i crotti c'è il centro sportivo comunale, col campo da calcio, il chiosco, i giochi per i bambini e i campi da bocce rimodernati. Ma a Villa i crotti sono anche a Tavarnellà e a Badarèl, lungo la strada statale al Fümét, alla Vignölà e alla Vignàscià; presso il confine con la Svizzera a Guàità. Poi oltre la Mera a Chèmp lónch e alla Cruçèt presso Chete, a Padovèen, a Pignolèet e al Mambriin presso Canete, al Laach, alla Palü e alla Gandà attorno a Giavera.

A Villa un solo crotto è diventato ristorante con cucina tipica, come invece è spesso accaduto in Valchiavenna. In passato mastri birrai austriaci impiantarono in valle anche rinomati birrifici proprio perché i crotti erano gli ambienti perfetti per la maturazione e la conservazione della birra prodotta.

A Villa la proprietà dei crotti è andata via via frammentandosi, col progredire delle generazioni e col susseguirsi di compravendite. Ogni proprietario generalmente deteneva il diritto di mettere una o più botti da vino, di usare determinate porzioni di spazi. Non tutti i proprietari avevano una copia della pesante chiave che apriva la porta del crotto, per cui a volte andava chiesta all'unico familiare che la possedeva. Tanto è vero che ancora oggi a Villa, per dire che i diritti e i privilegi vanno suddivisi equamente tra tutti, si usa l'espressione "ün po par ün la ciàf dal cròt".

DIE CROTTI



Der Crotto, frisch und feucht, ist ein Ort um Wein, Wurstwaren und Käse aufzubewahren und könnte somit ein normaler Keller sein. Im Crotto gibt es jedoch einen frischen konstanten Luftzug der aus dem Berginneren kommt. Dieser garantiert stabile Temperaturen und Feuchtigkeit. Der Name "crotto" kommt eindeutig aus dem griechischen "krypta", was so viel wie Grotte heisst.

Man weiss leider noch nicht genau warum dieser Luftzug, "sciorèl" genannt, in wenigen Orten zwischen den Felsblöcken herausweht. Im ganzen alpinen Bereich finden wir die Crotti nur im Valchiavenna und im Bergell, in einigen Orten am Comersee, in Mesolcina, im Kanton Tessin und im Piemont in Borgofranco di Ivrea. Bleibt Fakt, dass die Einwohner von Villa und dem ganzen Tal gelernt haben den "sciorèl", den sie aus den zu Urzeiten herabgestützten Felsblöcke wehen spürten, zu nutzen. Mit einfachen Steinmauern und Dächer bauten sie kleine Gebäude darum herum, in dessen Inneren die Temperatur das ganze Jahr ziemlich konstant bleibt so bei 6-8 °C mit kleinen Abweichungen, aber doch zwischen 0-10°C. Der Besucher hat im Winter das Gefühl eines temperierten Lokals. Im Sommer hingegen hat man das Gefühl in eine Kühlzelle einzutreten. Diese gute Eigenschaft erlaubt es den Wein, den Käse und die Wurstwaren reifen zu lassen, somit beinahe alles was die Bauern und Hirten für die eigene Ernährung produzierten und lange konserviert werden mussten.

Es ist schwer zu sagen wann man begann die Crotti zu benutzen. Die ältesten Daten an den Balken der Eingänge, gehen auf Mitte sechzehntes Jahrhundert zurück. Mit der Zeit wurde der Crotto, der einer oder mehreren Familien gehörte, zum beliebten Treffpunkt. Da wurden kleine Lokale über oder neben dem Crotto gebaut. An Sonntagen im Sommer und an den langen Abenden, gingen die Männer oder ganze Familien an die Frische in den Crotti. "Andàa a cròt" war ein beliebter Zeitvertreib, da es sonst fast nichts anderes gab. Im Crotto wurde dann der eigen produzierte Wein gekostet, ein Stück Salami oder Käse gegessen. Man spielte Karten oder "Morra, ein Fingerspiel"; in einigen Orten gab es auch Bocciabahnen. Man diskutierte und sang.

Villa di Chiavenna zählt viele Crotti in verschiedenen Teilen des Dorfes. Einige sind gut erhalten, andere sind leider verfallen. Der wichtigste Teil befindet sich in Mottà (oder Posmottà) mit seinen vielen schönen Crotti. Da gibt es heute das Sportzentrum mit einem Fussballfeld, einen Kiosk, einen Kinderspielplatz und zwei erneuerte Bocciabahnen. Aber in Villa gibt es Crotti auch in Tavernella und Badarèl, an der Hauptstrasse entlang im Fümét, an der Vignölà und in der Vignàscià, an der Grenze zur Schweiz in Guàità. Dann über den Fluss Mera im Chèmp lónch und an der Cruçèt bei Chete, in Padovèen, in Pignoleet und bei Mambriin bei Canete, am Laach, bei der Palü und bei der Gandà um Giavera.

In Villa ist nur ein einziger Crotto ein Gastbetrieb mit typischer Küche geworden, wohingegen es im ganzen Tal häufig vorgekommen ist.

In der Vergangenheit haben sich sogar österreichische Bierbraumeister hier niedergelassen und Brauereien aufgebaut weil die Crotti ein idealer Ort für die Reifung und Lagerung vom Bier waren.

In Villa wurde der Besitz der Crotti immer wieder unter den Erben geteilt oder durch Verkauf aufgespalten. Ein Besitzer hat somit nur noch das Recht ein oder zwei Fässer zu lagern und den oberen Saal mitzubeneutzen. Doch nicht jeder Besitzer hat einen eigenen Schlüssel dazu, muss ihn also von einem anderen Besitzer borgen. Daher kommt ein Sprichwort das besagt, dass jeder seine Rechte aber auch seine Pflichten wahrnehmen muss: "ün po par ün la ciàf dal cròt", was so viel heisst wie "ein bisschen für jeden den Schlüssel vom Crotto".

IL LAVORO DI RICERCA STORICA E DI PREPARAZIONE DEL PANNELLO TEMATICO E' STATO REALIZZATO DAL GRUPPO DI RICERCA ANTACÙCH DI VILLA DI CHIAVENNA

UNA VECCHIA IMMAGINE DEI CROTTI DI POS MOTTA
EINE ALTE FOTOGRAFIE DER CROTTI VON POSMOTTA



I VIGNETI DI VILLA A META' DEL SECOLO SCORSO
DIE REBBERGE VON VILLA IN DER MITTE DES LETZTEN JAHRHUNDERTS



LA LAVORAZIONE DELLA VITE IN FRAZIONE SAN SEBASTIANO
DIE VERARBEITUNG DER REBEN IM DORFTEIL SAN SEBASTIANO



IL TRAVASO DEL VINO NELLA "BRÉNTÀ"
DAS EINFÜLLEN DES WEINS IN DIE "BRENTA"



IL CROTTO COME PUNTO DI RITROVO : ILGIOCO DELLA "MORRA"
DER CROTTO ALS TREFFPUNKT: DAS "MORRA" SPIEL

