

Il soffio fresco delle montagne racconta le delizie della Valchiavenna

di Massimo Zanghieri, Classe 2^a SALA

Era una bella giornata di primavera in Valchiavenna, gli uccellini cantavano e i fiori sbocciavano al sole. Andai a fare una passeggiata per le montagne, tra i boschi, per ammirare la natura e calmare la mente affollata di pensieri. Ad un tratto, in lontananza, sentii una voce calma e profonda, leggera come un soffio d'aria. Camminai verso la voce e dopo un po' mi ritrovai davanti a una baita abbandonata. Il muschio ricopriva i muri e i tavoli in pietra collocati all'aperto, davanti all'edificio.

Diedi un'occhiata fra i rovi e trovai un portone in legno sgangherato e semi-aperto e mi addentrai per curiosità nell'oscurità della stanza. L'ambiente assomigliava a una cantina, piena di vecchie botti di vino e salumi appesi. Un soffio d'aria fresca attirò la mia attenzione. Sentii la voce che mi aveva portato qui. «Benvenuto», mi disse. Mi spaventai e guardai attorno, non c'era nessuno. Sentii di nuovo la voce: «Non aver paura viaggiatore, io sono il Sorel, detto anche il respiro delle montagne. Grazie a me i prodotti di questo crotto stanno al fresco, come in un frigorifero. La mia temperatura, infatti, oscilla tra gli 0 e i 15 gradi e l'umidità del mio respiro supera il 70%».

Ero a bocca aperta e non riuscivo a decifrare quello che stava succedendo, poi, con la poca voce che riuscii a tirar fuori, dissi: «Da dove vieni?». Il Sorel mi rispose: «Provegno dal sottosuolo delle montagne; vengo usato come frigo naturale perché un visionario, tanti secoli fa, mi scoprì e pensò di catturarmi e di proteggere le mie qualità costruendomi attorno delle pareti in sasso, creando così i Crotti. All'interno di queste mura conservo salumi, vini, formaggi e altri prodotti locali.»

Il racconto mi incuriosì molto, quindi chiesi al Sorel di narrarmi qualche dettaglio in più sul crotto. Il Sorel acconsentì entusiasta. A un tratto mi sentii sollevare dall'aria fresca che mi portò in giro, come su un tappeto volante.

«Questo è il Crotto, un posto che, in passato, si utilizzava come luogo d'incontro tra amici per mangiare e bere in compagnia.»

«Che cosa si mangia nei Crotti?», chiesi. Il Sorel mi rispose: «Ci sono tante varietà di alimenti locali. Iniziamo con gli antipasti. La Bresaola della Valtellina IGP è un salume pregiato con carne di manzo salata e stagionata.» Subito gli domandai: «Cosa vuol dire IGP?» Il Sorel rispose: «IGP significa Indicazione Geografica Protetta ed è un marchio europeo che viene dato a un alimento con determinate caratteristiche, legate al luogo geografico in cui avviene la sua produzione, che tuttavia avviene in parte in una zona diversa dal luogo di origine del prodotto. Sai, la carne per produrre la bresaola proviene dal Sud America.»

Lo ringraziai e gli chiesi di continuare. Il Sorel riprese il discorso con un tono orgoglioso, mentre la sua brezza mi accarezzava il viso: «C'è ancora molto da scoprire. Oltre alla Bresaola, tra i salumi locali puoi trovare il saporito Bastardell. E non

possiamo dimenticare i formaggi, vere perle delle nostre valli, come il Bitto e il Casera». Mentre parlava, iniziai a sentire un certo languorino. «E se volessi qualcosa di caldo?» chiesi. «Oh, qui viene il bello!» esclamò il Sorel, facendomi fluttuare leggermente verso una zona dove immaginavo venissero servite le pietanze. «Tra i primi piatti tipici ci sono gli Sciatt, che sono delle gustose frittelle di grano saraceno con un cuore di formaggio fuso. Oppure gli Gnocchetti di Chiavenna, una vera delizia per il palato. Si tratta di piccoli gnocchi irregolari di farina bianca, pane raffermo ammollato nel latte e acqua, lessate con patate e conditi generosamente con burro fuso, salvia, aglio e formaggio d'alpeggio, tipo bitto o casera». La mia acquolina aumentava ad ogni parola. Il Sorel continuò senza sosta: «Per i secondi, la tradizione impone costine di maiale e salsicetta, che vengono spesso accompagnati dalla polenta taragna, ricca di burro e formaggio». «Sembra un pasto da re» commentai, quasi sopraffatto da tanta abbondanza. «Ma c'è spazio per il dolce?» «Sempre!» rispose il soffio d'aria. «Per concludere, abbiamo dolci tradizionali come la Torta Fioretto. Si tratta di una specialità lievitata, molto soffice, famosa per il suo profumo particolare e la consistenza leggera. Il suo caratteristico sapore proviene dall'utilizzo del finocchietto selvatico, che originariamente, ma ancora oggi, veniva raccolto sul versante di Pianazzola, che sovrasta l'abitato di Chiavenna. Oggi visto l'aumento della produzione viene anche acquistato altrove. Ci sono anche i friabili Biscotti di Prosto. Sono frollini artigianali rustici e burrosi, tipici della frazione di Prosto di Piuro. Realizzati con soli tre ingredienti (farina, burro, zucchero), sono famosi per la loro consistenza che si scioglie in bocca, nata da un'antica tradizione contadina legata alla festa dell'Assunta». A quel punto, guardando le bottiglie impolverate sugli scaffali di pietra, mi venne spontanea un'altra domanda: «E cosa si beve per accompagnare tutto questo cibo sostanzioso?» Il Sorel sembrò rinverdire: «Il vino qui è fondamentale. I vini tipici nascono dalle uve Nebbiolo, chiamate localmente Chiavennasca. Abbiamo eccellenze come il Valtellina Superiore DOCG e lo Sforzato di Valtellina DOCG». «DOCG?» interruppi io, ricordando la spiegazione precedente sull'IGP.

«Significa Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il massimo riconoscimento per un vino» spiegò il Sorel. «Oltre i vini Valtellina si possono gustare anche i vini della cantina Hermau. Si tratta di vini naturali ottenuti dai vitigni coltivati sui terrazzamenti di Chiavenna e della vicina Bregaglia, con vendemmia eseguita manualmente e scelta accurata delle uve».

«E per digerire?» chiesi sorridendo.

«Per quello ci pensano i nostri liquori tipici» concluse il Sorel, posandomi delicatamente a terra. «Un bicchierino di Bel Fòrt o della buona grappa sono l'ideale per chiudere il pasto. Quella della grappa è una tradizione antica della Valchiavenna. In particolare a Campodolcino si aprirono delle distillerie di grappa dopo la metà dell'Ottocento che presto divenne un'attività molto redditizia, salvo poi scomparire in parte perché lo sviluppo del commercio ha favorito altre attività della valle. Sono documentate molte distillerie in alta Italia, oggi non più funzionanti, aperte da gente della val San Giacomo: alcune decine sono ancora in attività».

«Grazie, amico Sorel, questo viaggio nei prodotti della Valchiavenna mi ha incuriosito e mi ha fatto venire tanta fame: corro ad assaggiarli tutti!».