

Il fiadairö: il respiro della montagna che regola umidità e temperatura dei grotti



Enogastronomia Ticinese

La nostra rivista si arricchisce di una nuova rubrica che scaverà nella storia dell'enogastronomia ticinese e scoperà eccellenze del territorio.

Il compito è stato affidato a Elisa Zuin, fondatrice di Autentico, una azienda attiva nel nostro Cantone che ha tra i suoi obiettivi la valorizzazione e la promozione dell'enogastronomia come chiave di lettura del territorio. D'altra parte come diceva Oscar Wilde, "i migliori affari si fanno a tavola".

Nati per custodire vino, salumi e formaggi oggi rappresentano un'occasione per rilassarsi, condividere esperienze e gustare sapori di un Ticino autentico.

Il fiadairö (in Vallemaggia) o spiracul (in Valle di Blenio) ideale doveva avere un'intensità tale da inclinare la fiamma di una candela senza spegnerla. Il contadino allora poteva, addossando due o tre pareti, cercare di intrappolare il respiro della montagna e costruire un crött che, a seconda dell'umidità, fosse idoneo alla conservazione di vino e salumi oppure formaggi. Queste cantine ventilate naturalmente, venivano costruite a ridosso di frane vecchie 8 - 10 mila anni, il deposito poroso garantiva la circolazione interna dell'aria. Requisito fondamentale, oltre alla porosità del suolo, è anche la differenza di temperatura tra l'interno e l'esterno del deposito.

Nella stagione estiva quando la temperatura dell'aria esterna è elevata e quella del deposito è fresca, la differenza di temperatura provoca degli spostamenti: l'aria fredda per gravità tende a scendere e viene espulsa nella parte bassa mentre nella parte alta viene aspirata aria calda. L'uso dei grotti era collegato alla presenza di zone viticole e all'attività casearia, tutte le famiglie che possedevano terre da coltivare disponevano anche di un grotto dove conservare e far maturare il frutto del loro lavoro. Dopo il 1950 vi fu un abbandono quasi totale dei grotti come cantine a causa del profondo cambiamento nel mondo vitivinicolo e nel ruolo delle attività agricole. Negli stessi anni però i grotti trovarono una vocazione nuova divenendo un luogo di incontro.

Nei dì di festa, le famiglie si riunivano ai grotti per brindare e banchettare sui tavoli di sasso sotto ad imponenti alberi di castagno. E al fresco si giocava anche, sia a carte che a bocce. Purtroppo oggi molti campi da gioco sono stati smantellati ma il grotto conserva ancora il suo fascino, si sente parlare dialetto e si mangiano salumi e formaggi locali.

La Svizzera Italiana ospita numerosi grotti: restaurati, abbandonati, in montagna, nelle valli e persino vicino al lago ma se volete ascoltare la voce della montagna vi consigliamo tre luoghi davvero imperdibili.

I grotti di Cevio vecchio

A Cevio in Valle Maggia, ai piedi del versante destro della valle, giace il deposito di una grande frana causata dal crollo della parete rocciosa situata circa 300 metri più in alto. Fra questi grandi blocchi, su una superficie di



Foto: @Autentico

circa due ettari, furono scavate oltre sessanta cantine che formano il nucleo dei grotti. Grazie allo sviluppo di una fitta rete sentieristica, l'area è accessibile e sicura ed è possibile esplorare tutti i vani, anche quelli più profondi. Se volete avere un panorama completo su quel che sono stati i grotti in Ticino è qui che dovete andare.

Info: www.vallemaggia.ch

I grotti di Cama

Un'escursione piacevole nel Grigioni Italiano vi porterà tra castagni secolari e un nucleo di ben 46 grotti restaurati. Il percorso, della durata di circa un'ora, è arricchito da pannelli esplicativi. Alcuni dei grotti restaurati ospitano dei ristoranti dove poter assaggiare i famosi salumi della Mesolcina. Info: www.grottodicama.ch.

La Val Calnègia

Rispetto ai primi due, il mondo di pietra della Val Calnègia va guadagnato percorrendo un sentiero in salita che inizia vicino alla bella cascata di Foroglio, in Val Bavona. A Gerra e Calnègia vi sono numerose e commoventi testimonianze di un mondo agricolo ormai scomparso, fatto di fatiche e ambienti insospettabili addomesticati al bisogno. Gli anfratti tra i macigni venivano infatti utilizzati per conservare latte, burro e formagge delle alpi vicine. Tra questi, le cantine dette *d'la Crasta*, situate a otto metri di profondità, avevano una temperatura in grado, secondo i racconti della gente locale, di ghiacciare la fiamma della candela!

Elisa Zuin