
Cultura dei grotti nella Svizzera italiana



Pranzo con musica al grotto (Tramona, Grotto Grassi, 2017 © Mattia Germano)

I grotti, oggi parte integrante dell'identità della Svizzera italiana, erano in passato uno degli elementi centrali della catena produttiva della civiltà contadina, quale luogo di conservazione di vino e derrate alimentari. In origine strettamente legati alla diffusione della viticoltura, sono costruiti sfruttando sapientemente particolari condizioni morfologiche del territorio alpino e prealpino in determinate regioni, per ricavare vani caratterizzati da un clima idoneo allo scopo. Oggigiorno simbolo di convivialità e di svago per tutte le fasce della popolazione, vengono ancora utilizzati diffusamente quali cantine per la conservazione delle derrate alimentari (specialmente vino e formaggio).

Diffusione TI, GR

Ambiti Pratiche sociali

Versione Giugno 2018

Autrice Francesca Luisoni

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



La lista delle tradizioni viventi in Svizzera ha lo scopo di sensibilizzare alle pratiche culturali e alla loro mediazione. La Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale è alla base di questa lista elaborata e aggiornata in collaborazione con i servizi cantonali addetti alla cultura.

Un progetto di:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI
Ufficio federale della cultura UFC

Luoghi di ritrovo e di identità

Lo stretto legame tra i grotti e la tradizione culturale della Svizzera italiana affonda le radici negli ultimi decenni dell'Ottocento, quando non pochi grotti privati sono diventati ritrovi pubblici, consolidando un uso che fino allora era praticato solo episodicamente. In precedenza il fatto di recarsi al grotto era strettamente connesso alle funzioni che esso svolgeva e, prima dell'uso dei frigoriferi, era normale l'andirivieni quotidiano di persone che vi andavano per recuperare le derrate lì conservate.

Le zone dei grotti, ombreggiate e fresche, erano però già allora anche una meta per sottrarsi alla calura estiva e in questo senso venivano frequentate con una certa regolarità dagli uomini, sia durante il giorno che durante le sere d'estate, in particolare nei giorni festivi. Erano luoghi di incontro, di scambio, di convivialità. Le persone vi si recavano anche in occasione di festività particolari, per ballare, ritrovarsi e consumare pasti frugali. I grotti aprivano, e generalmente aprono, solo tra la primavera e l'autunno e, a volte, solo durante i giorni festivi e vi si consumavano in origine solo prodotti conservati in loco, tra cui specialmente vino, formaggio e salame. Erano già allora un modo per concedersi una pausa, per cercare refrigerio e per stare in amicizia, per giocare a bocce o a carte, o per fare una cantata in compagnia.

Con il generale miglioramento delle condizioni economiche avvenuto nella seconda metà del Novecento si è registrato un mutamento nei costumi della popolazione locale. Questo cambiamento ha portato tra le altre cose anche a un diverso modo di frequentare i grotti, la cui funzione all'interno della società si è modificata. Molti i grotti che sono scomparsi o si sono trasformati in un semplice ristorante, pur continuando a chiamarsi "grotto". Alcuni hanno poi mantenuto tra le altre cose la loro funzione di conservazione di alimenti (in particolare formaggio e vino).

Oggi la presenza di cibi cucinati è frequente soprattutto nei grotti di pianura, in particolare con la preparazione di polenta abbinata a varie pietanze, tra cui, soprattutto sulle rive dei laghi, il pesce. La discussione sulla tipologia di piatti da offrire è oggi, come già in passato, al centro del dibattito, a tratti acceso, poiché secondo alcuni proprio la scelta dei cibi offerti sarebbe la principale minaccia dell'identità di questi luoghi. La diffusione dei grotti, ancora relativamente ampia nel territorio della Svizzera italiana, continua a farne uno dei posti di incontro e di convivialità più legati al patrimonio identitario. Il grotto è frequentato da tutte le fasce della popolazione ed è luogo di svago soprattutto in estate. Negli ultimi anni il ritorno a un'alimentazione più genuina, con una

conseguente ricerca il più possibile orientata al consumo di prodotti a chilometro zero, ha ridato forza e vigore al mondo dei grotti, che sono divenuti anche il soggetto di alcune guide gastronomiche.

Nel corso del Novecento il grotto è diventato inoltre uno degli elementi che compongono il variegato scacchiere dell'identità folcloristica ticinese, sia per la sua reale presenza sul territorio sia, in parte, per effetto di una promozione artificiosa. Infatti a tratti viene identificato come il luogo in cui recarsi per incontrare la "vera" convivialità ticinese, contribuendo ad alimentare lo stereotipo del popolo ticinese come un "popolo allegro". Un'identificazione che poco o nulla ha a che vedere con il patrimonio immateriale legato ai grotti, che è parte della cultura della Svizzera italiana.

La conoscenza della natura all'origine dei grotti

Fin dai secoli passati l'uomo ha capito che per meglio garantirsi la conservazione delle derrate alimentari poteva sfruttare le correnti di aria fresca che escono dal terreno in specifiche aree boschive e montane, erigendo muri che delimitino l'antra dal quale spira l'aria e creando così rudimentali strutture architettoniche, oggi comunemente chiamate grotti, cantine o canvetti. Grazie alla circolazione dell'aria, all'interno di questi spazi si riesce spesso ad avere una temperatura costante durante tutto l'arco dell'anno, che nei casi migliori si aggira attorno ai 10-12 gradi. Queste correnti d'aria, provenienti per lo più da massi detritici appartenenti a vecchie frane verificatesi con la fine dell'ultima glaciazione, tra i quali circola aria fresca, già oggetto di interesse e di studio da parte dei naturalisti nel XVI secolo, sono state comprese solo di recente. Ricerche hanno spiegato l'andamento di questi flussi: nel periodo invernale, l'aria all'interno della falda detritica, più calda rispetto a quella esterna, esce dalle fessure nella parte superiore rispetto alla frana, provocando un fenomeno di aspirazione nella parte bassa, dove appunto si trovano solitamente i grotti. La direzione è opposta nella stagione calda. Questo fa sì che, all'interno di un grotto, l'escursione termica sull'arco dell'anno sia mediamente di pochi gradi centigradi. Dunque le condizioni ideali per la conservazione di cibi e bevande, soprattutto prima dell'avvento dei moderni sistemi di refrigerazione. Accanto a questa tipologia di grotto ve ne sono delle altre, che però sono meno diffuse. Tra queste i grotti che ricevono l'aria fresca non dalla roccia ma da cunicoli scavati nella sabbia, originatisi da conglomerato, come per esempio alcuni grotti nella zona della Collina d'Oro (Luganese), oppure quelli in cui il raffreddamento è ottenuto per lo più con la circolazione di acqua fresca all'interno del locale, com'è il caso dei grotti di Brusio in Val Poschiavo (casi sporadici analoghi sono presenti anche in Ticino).

La tipologia dei grotti è variegata: si va da quelli più semplici, com'è il caso della cantina interrata, cioè di un vano naturale o ricavato scavando sotto grossi massi di gneiss, i quali fungono poi da tetto, oppure della cantina semplice addossata a massi erratici, fino a edifici più complessi di due o tre piani dotati di una cantina e locali annessi. La circolazione dell'aria all'interno del grotto può essere assicurata da finestrelle o feritoie e da altri piccoli accorgimenti strutturali. Le porte dei grotti sono di norma robuste e spesso a due ante, il pavimento è in terra battuta, raramente acciottolato o lastricato in pietra. Le pareti interne sono intonacate a raso pietra o a rinzaffo. Vi si trovano poi sostegni per le botti di vino, ganci per sospendere tavole su cui mettere le forme di formaggio, ripiani e altri supporti per appoggiare varie derrate. Alcuni edifici presentano la facciata decorata. All'esterno del grotto spesso si trovano tavoli e sedute in sasso e, dove possibile, piccoli cortili o terrazzi delimitati da muri o parapetti e anche viali per il gioco delle bocce. Non di rado gli accessi ai grotti sono sovrastati da pergolati. I grotti sorgono di norma su terreni di patriziati e comuni, ma sono per lo più di proprietà privata.

Diffusione

In Ticino, in Mesolcina e in Bregaglia la diffusione dei grotti corrisponde grosso modo a quella della vite. Molti infatti sono stati edificati nell'Ottocento in corrispondenza della massima espansione della viticoltura e rispondono alla necessità di trovare maggiori spazi per conservare il vino, anche quale conseguenza alla mancanza di spazio nelle abitazioni. La loro odierna presenza sul territorio è quindi una testimonianza dell'attività viticola anche dove questa oggi non è più visibile. In alcune località tuttavia essi furono edificati anche laddove non vi era vigna, ma erano comunque preposti alla conservazione di altre derrate alimentari, in particolare del formaggio (soprattutto al di fuori dell'area vitivinicola) ma anche della carne ricavata dalla macellazione casalinga, del vino non prodotto localmente, come pure di patate, uova, verdura e frutta; a Brusio poi vi si conservava principalmente il latte delle piccole aziende.

Rispondendo a un bisogno e necessitando della presenza dei detriti delle frane, i grotti hanno una diffusione non uniforme sul territorio. Per questo sono di norma raggruppati a formare piccoli insediamenti funzionali, situati fuori dall'abitato, ma se possibile non molto lontano, in zone ombreggiate spesso a confine con il bosco, riparati dagli alberi (in particolari aceri, ippocastani, platani). Dal lato urbanistico si riscontano insediamenti dove le strutture sono allineate lungo un viale o una strada, adiacenti oppure distaccate; in altri casi sono disposte a grappolo in uno spazio ristretto; in altri ancora sono disposte senza un ordine stabilito. La costruzione della maggior parte dei grotti risale all'Ottocento, ma vi

sono anche attestazioni più antiche che risalgono già al Seicento; sono meno frequenti quelli edificati nel Novecento.

Tra passato e presente

Se il ruolo del grotto quale luogo di svago non è messo in discussione e, anzi, continua ad essere meta apprezzata da tutte le generazioni, la sua funzione di cantina sta a poco a poco perdendo forza e con essa anche il sapere legato a questa tradizione. Infatti, seppur funga ancora oggi per diversi privati (spesso quale proprietà di famiglia) da luogo di conservazione per formaggio e vino, già da diversi anni si sta constatando come si stia perdendo la cura e il sapere verso questo spazio. Complici anche i cambiamenti sociali, le visite ai grotti avvengono solo di rado quotidianamente e questo ne limita l'effettiva efficacia quale luogo di conservazione, che necessita di essere arieggiato e sorvegliato costantemente.

Da qualche anno i grotti sono al centro di importanti interventi di recupero e salvaguardia, tra questi il principale è sicuramente quello compiuto a Cama, in Mesolcina, dove è presente uno dei nuclei di grotti più importanti di tutta la Svizzera italiana. Si tratta di un piccolo villaggio di 46 grotti completamente distaccati dalla zona abitativa del comune, situato in un bosco di castagni, che presenta cinque diverse tipologie di costruzioni. Nel 2003 alcuni proprietari, preoccupati per il lento ma progressivo degrado della zona, hanno istituito la Fondazione per la Rivitalizzazione dei Grotti di Cama, che ha beneficiato del sostegno di enti pubblici e privati, nonché di altre fondazioni. Nel giro di cinque anni tutti i grotti sono stati recuperati e restaurati rispettando le tecniche costruttive originali. A complemento del progetto, conclusosi nel 2009, sono stati realizzati l'itinerario etnografico "cammino del gusto" e la "via dei grotti", sentiero escursionistico che collega Cama a Godona (provincia di Sondrio). Tre dei grotti di Cama sono aperti al pubblico e vi è la possibilità di degustare specialità mesolcinesi.

Dall'intervento di salvaguardia di Cama hanno preso spunto anche alcuni residenti di Moghegno, frazione del comune di Maggia, che nel 2015 hanno costituito un gruppo di lavoro interdisciplinare, volto ad avviare un progetto di restauro e riqualifica del comparto dei grotti di Moghegno che nel 2018 si trovava nella sua fase iniziale.

Informazioni

[NZZ Format. Swiss Made – Die Grotti von Cama, 2008](#)

[Grotti di Cama](#)

[Storia dei grotti](#)

Contatto

Centro di dialettologia e di etnografia

Presidente Fondazione Cultura e Territorio Cama