

Dislivello: 50 m

Tempi di percorrenza: 30 min circa per la sola andata,
20 min per il ritorno lungo la strada carrozzabile Verigo-Trontano

Lunghezza: 1,6 Km circa per l'andata

Tappe: Trontano (stazione ferroviaria), Castello, Quara, Ventriago, Cocco, Mulini del Graglia, Trontano

Periodo consigliato: da aprile ad ottobre

Difficoltà: facile, lungo comode mulattiere e tratti di strada asfaltata



Il percorso parte dalla stazione ferroviaria di Trontano capoluogo e attraversando le diverse frazioni prosegue in direzione di Verigo lungo l'antica mulattiera che saliva in Val Vigezzo, per secoli percorsa da viandanti, viaggiatori e carovane di muli per il trasporto delle merci. Incrociata la strada carrozzabile si scende ad attraversare i binari della linea ferroviaria della "Vigezzina" e in breve su bella mulattiera in pietra si raggiunge il ponte sul **Rio Graglia**, caratterizzato da una singolare struttura a due arcate, rara in Ossola. Al centro del ponte, con funzione propiziatoria e protettiva, si eleva una piccola edicola rettangolare con un'immagine della **Madonna di Re** o Madonna del Sangue, che può farsi risalire al XVII secolo. Subito dopo il ponte si sviluppa il complesso dei "mulini del Graglia", recentemente restaurati e messi in funzione. Dai mulini si risale sulla strada carrozzabile in corrispondenza della piazzola con cartello e macina di pietra a segnalare l'ingresso principale. Da qui è possibile proseguire per Verigo (10 min), un nucleo tradizionale con esempi di **architettura in pietra** ancora ben conservati, oppure rientrare a Trontano.

Trontano: tra i vigneti più antichi dell'Ossola

Sugli ampi terrazzamenti di Trontano è molto diffusa la "topia", la vite tradizionalmente coltivata a pergola. È un metodo di coltivazione dalle radici molto antiche, già citato da Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) in "Historiae liber, XVII". Un documento del 1309 proveniente dal vecchio Archivio del Convento di San Francesco in Domodossola fa riferimento ad un vino detto "Pruynentum", particolarmente pregiato, e proveniente dalle frazioni di Trontano.

Latteria turnaria

La latteria turnaria, costruita nel 1953, è tutt'oggi funzionante a seguito di recenti interventi di messa a norma dell'edificio e degli impianti di lavorazione. Tutti i giorni, al mattino, gesti sapienti tramandati di padre in figlio, "lavorano" a turno il latte conferito dagli stessi produttori locali riuniti in consorzio. Si produce burro, formaggio e ricotta.

I forni per il pane in fraz. Castello e Ventriago

A Trontano sono presenti due forni tradizionali per la cottura del pane di segale, uno in località Castello e uno in località Ventriago. Gli edifici si sono mantenuti in buono stato di conservazione. All'esterno gli edifici sembrano normali "baite" in pietra: la porta d'ingresso consente l'accesso alla zona adibita alla preparazione dell'impasto, con un ampio tavolo di lavoro. Da una parte invece c'è la zona di cottura a forma di calotta sferica od ellissoidale. Sul davanti si apre una bocca, cioè un'apertura rinforzata da un davanzale, abbastanza ampia per far passare la legna e il pane senza problemi. La bocca è chiusa da un chiusino in lamiera che durante la cottura viene opportunamente sigillato.

Ormai "freddi" da molto tempo, tornano a scaldarsi e a riunire il paese in occasione delle feste patronali.

I mulini del Graglia

Questa zona è denominata "I Mulit per la presenza di sei mulini in pietra di piccole dimensioni, allineati in serie lungo il corso d'acqua, utilizzati in passato per la macinazione dei cereali, soprattutto segale. Gli edifici risalgono probabilmente alla fine del 1600 inizio 1700 ma quasi certamente furono edificati sui resti di mulini preesistenti. I mulini del Graglia vissero la loro ultima stagione nei difficili anni della seconda guerra mondiale, poi iniziò l'abbandono e il decadimento. Con un progetto speciale integrato, denominato "Il ciclo della segale", la Comunità Montana Valle Ossola ha voluto recuperare quest'area, ricostruendo gli edifici, i gruppi di macinatura, il canale per l'acqua, ristrutturando il ponte e le cappelle votive: queste ruote che hanno macinato tanto grano e tanta storia di Trontano, sono tornate a rivivere.

Informazioni e numeri utili:

Mulino di Sasseglio: rivolgersi ai proprietari presso il bar "Il Mulino" di Druogno

Latteria di Coimo: rivolgersi all'ufficio turistico di Druogno 0324.93565

Forno Thomà: rivolgersi al Comune di Toceno (0324-98035)

Mulino del Tacc: rivolgersi alla Pro Loco (0324-929901)

Mulini del Graglia: rivolgersi al Comune di Trontano Tel. 0324 37021