

Tempi di percorrenza: 1h e 30 min

Dislivello: 250 metri circa

Lunghezza: 4,8 km

Tappe: Crana, Toceno, Vocogno, Craveggia, Zornasco

Periodo consigliato: da aprile ad ottobre

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



Crana

L'abitato di Crana è adagiato sul territorio che si sviluppa alla destra del fiume Melezzeo e ha una struttura abitativa di impianto medioevale. Le prevalenti caratteristiche agricole del luogo sono sottolineate dall'orientamento nord-sud degli edifici. CONTADINA5

Lungo la strada che porta verso Toceno, sotto una grande terrazza, si trova il lavatoio comunitario di Crana (notizie e approfondimenti nel percorso "Fontane e Lavatoi").

Dalla parte opposta della strada, a sinistra del parcheggio, un sentiero scosceso porta sull'altra sponda del fiume e immette in una vasta area formata da campi, superata la quale, in direzione Nord-Est, si ritorna sulla strada asfaltata proprio sotto l'abitato di Toceno.

Toceno: il forno Thomà

In centro paese, ben evidente, si trova la piccola costruzione del forno Thomà, un forno comunitario recuperato pochi anni fa, che porta sulla facciata sud, due bellissimi affreschi settecenteschi che rappresentano le armi delle famiglie Ciolina e Thomà e una Madonna del Rosario con Santi.

Un tempo, per fare il pane, il giorno precedente, si portava al forno della legna scelta, che non lasciasse odori o sapori sgradevoli nel pane. Il forno doveva essere prenotato per tempo. La farina necessaria per la panificazione veniva fatta fermentare nella madia dalla sera precedente e, come lievito, era utilizzata la pasta già fermentata e lasciata da coloro che avevano cotto il pane prima.

Quando la temperatura del forno era quella dovuta (lo si verificava inserendo un mazzetto di spighe senza chicchi nel bocca del forno, le quali si carbonizzavano se era troppo caldo), si accatastavano da parte la cenere ed i carboni, e si inserivano le pagnotte precedentemente modellate sull'asse della madia; in questo modo, la cottura proseguiva per un'ora.

Per sfruttare fino in fondo il calore del forno, vi si introduceva il grano saraceno perché arrostito, per ricavarne una farina torrefatta che cotta diventava la polenta dei poveri.

Craveggia

Proseguendo in direzione Est, attraversiamo la località di Vocogno con le sue belle case abbarbicate al versante e raggiungiamo l'elegante abitato di Craveggia (il cui centro storico merita senz'altro una visita). Nei prati sottostanti la carrozzabile che porta fuori paese, all'altezza del cimitero, un sentiero scende e affianca il bellissimo lavatoio (notizie e approfondimenti nel percorso "Fontane e Lavatoi").

Zornasco: il mulino del Tacc

Prendendo la stradina che dal parcheggio di fronte al cimitero congiunge le cappelle della Via Crucis affrescate dal grande pittore Giuseppe Mattia Borgnis (1701-1761) e passando dall'Oratorio del Piaggio, si scende verso il Piano di Zornasco dove, attraversato il ponte, ci si imbatte nel Mulino detto "del Tacc".

Il mulino prende il nome dal suo ultimo proprietario (che è stato anche l'ultimo "mulné" di Malesco,), Francesco Ielmoli, detto appunto "Tacc", venuto a mancare nel giugno 1979.

Ora resta il suo mulino, attorno a cui ha gravitato la vita di migliaia di famiglie vigezzine...

Il mulino del "Tacc" al piano di Zornasco è uno dei più antichi della Valle che si conservi intatto. Compare nelle antiche mappe catastali e dai documenti risulta che fosse nella seconda metà dell'Ottocento di proprietà Bona Francesco fu Pietro, poi passato a Guerra Pietro di Craveggia, come conferma la data 1878 incisa accanto al nome Guerra Pietro su una lastra litica murata all'esterno dell'edificio, per poi passare alla famiglia Ielmoli, originaria di Toceno, trasmesso in seguito sempre in eredità al primogenito per tre generazioni.

Il Mulino del "Tacc", sito di visita inserito nei percorsi dell'Ecomuseo "ed leuzerie e di scherpelitt", è un immobile originariamente adibito a due tipologie di lavorazioni: la molitura di cereali e castagne per la produzione di farine alimentari, la pesta della canapa per la produzione di filati destinati alla realizzazione di tessuti e cordami. Fa parte del mulino anche un'area esterna che verrà sistemata ad orto, come nelle sue funzioni originarie.

La proposta museale che verrà realizzata all'interno del mulino sarà incentrata sull'approfondimento parallelo dei due temi che si alternano e si compenetrano nelle diverse stanze del mulino-museo.