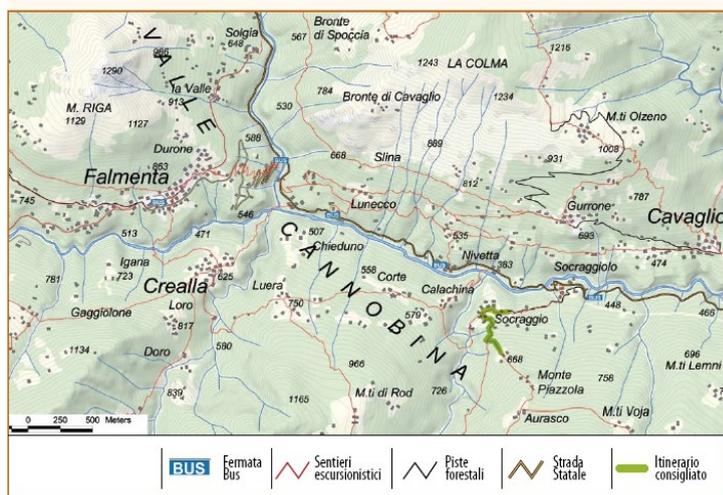


L'importanza delle castagne secche bianche, sia per l'alimentazione individuale che per l'esportazione, è documentata dal numero delle grà presenti in valle e indicative di un particolare trattamento delle castagne che, sebbene diffuso su tutto l'arco alpino, in valle assume le dimensioni di una vera e propria "industria valligiana". Su un'indagine condotta in valle (Bergamaschi, 2004), su cinque villaggi, risultano presenti in media una grà ogni 14 abitanti (al censimento del 1951). Nel solo anno 1723, quindi in un periodo storico in cui il raffreddamento climatico stava raggiungendo l'apice inducendo ripetute annate di carestia cerealicola, la produzione di castagne secche in Val Cannobina raggiunse i 420 quintali.



DA VISITARE

Orasso: da Orasso (690m) su mulattiera e sentiero ben segnato si sale in poco più di un'ora a Monte Vecchio (1076m), attraversando una antica selva castanile tra le più vaste presenti a livello provinciale. Ormai invasi dal bosco, un grande numero di antichi castagni, molti anche di dimensioni ragguardevoli, rappresentano la memoria della grande importanza economica che la castagna ebbe per la valle nel passato.

Piazzola: da Socraggio (485m), una mulattiera in pietra sale al Monte Piazzola (680m), piccolo nucleo rurale trasformata oggi in Centro di Educazione Ambientale. Qui, nell'ambito del progetto Interreg IIIA "D i Monte in Monte", una serie di interventi mirati permettono la fruizione del patrimonio architettonico (abitazioni, stalle, fienili, una grà) e naturale a fini educativi. Una serie di pannelli divulgativi consentono la visita autoguidata al Centro.

A carico di una decina di castagni di pregio si è provveduto alla potatura e all'eliminazione della vegetazione arbustiva ed arborea infestante.

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