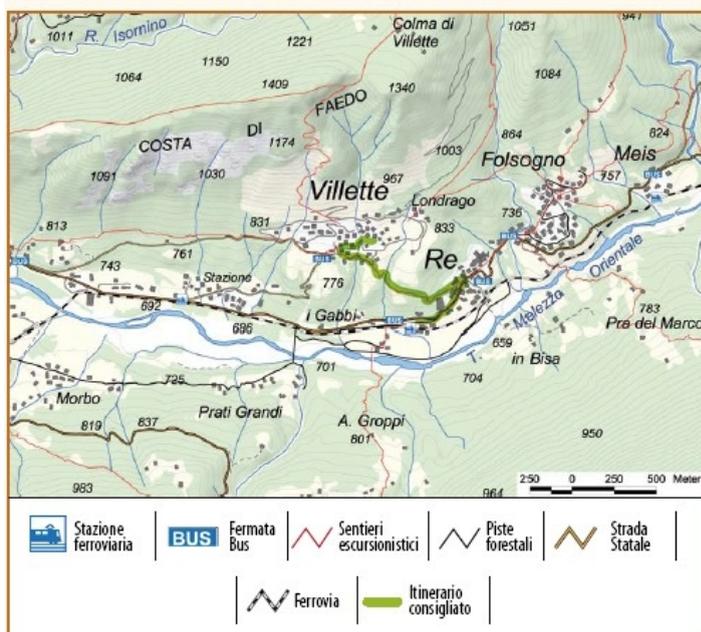
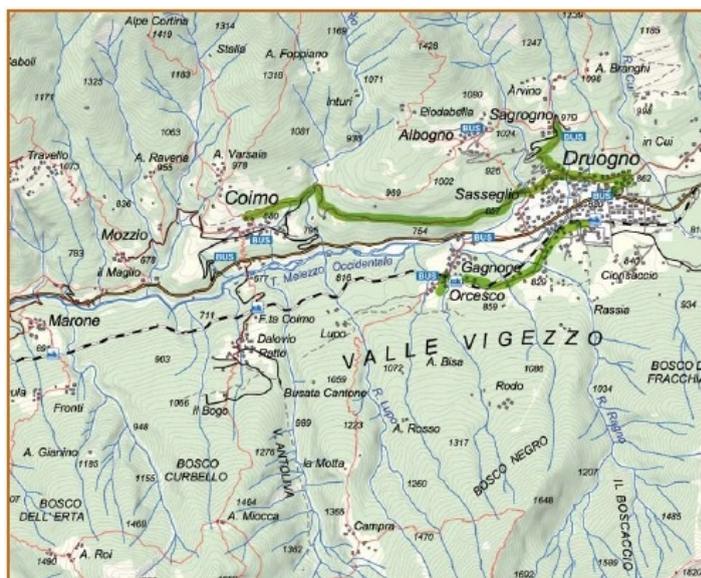


Per quanto riguarda la produzione quantitativa di castagne un'importante documentazione sono i dati relativi alle quantità raccolte in dieci anni tra il 1780 e il 1789 e pubblicate da Carlo Cavalli (Cenni statistico-storici della Valle Vigizzo Torino, 1845). I dati sono espressi in staia.

Uno staio (misura di capacità per le materie asciutte propria dell'Ossola superiore tra Settecento e Ottocento) corrisponde a decalitri 3,249620. Le 4302 staia di castagne prodotte in Valle Vigizzo nel decennio corrisponderebbero a 139.680 litri. Non è tuttavia il dato assoluto quello di rilievo, quanto l'apporto dei singoli comuni al totale, in quanto indicativo della distribuzione territoriale dei castagneti da frutto. Coimo, con 1200 staia, da solo copriva quasi un terzo della produzione dell'intera valle. Gli altri paesi che contribuivano considerevolmente erano Toceno (800 staia), Villette (600 staia), Vocogno (550 staia).



DA VISITARE

Coimo Il paese è contornato da antiche selve castanili ora invase dal bosco. Sono presenti numerosi esemplari di grandi dimensioni.

Il paese è raggiungibile in auto, a piedi da Sagrognò, a piedi o in bicicletta da Sasseglio (pista ciclabile). È stato possibile intervenire con la potatura di un grande castagno a monte del paese, e la pulizia dalla vegetazione invasiva. Sagrognò: a monte del paese, raggiungibile in auto, a piedi da Druogno o in treno, un maestoso castagno di oltre 13 metri di circonferenza rappresenta un vero monumento alla civiltà del castagno. La maestosità dell'albero è stata valorizzata da interventi di pulizia della folta vegetazione infestante. Orcesco: un castagno di quasi 8 metri di circonferenza in buono stato di conservazione è collocato a monte del paese, su prati falciati. Si tratta di un esemplare tra i meglio conservati. Sono stati realizzati interventi di potatura. Re e Villette: tra Villette e Re numerosi castagni e parte delle antiche selve castanili sono ancora in buono stato di conservazione. A Villette, un piccolo museo etnografico (la "Ca' di Feman") conserva inoltre reperti significativi legati alla civiltà del castagno. Sono stati realizzati interventi di potatura a carico di dieci esemplari a Villette e di due esemplari a Re, uno di quali lungo la mulattiera che sale a Villette. Si consiglia la salita a Villette da Re (raggiungibile in treno) lungo l'antica mulattiera, percorribile anche in bicicletta.

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