



**IL TRACCIATO** Lungo la "route 33"

## Un piccolo angolo di Riviera... in montagna

Non sarà famosa come la mitica "route 66" negli Usa, ma la nostrana "statale 33" del Sempione (giusto... la metà) non è che sia da meno in quanto a suggestioni, anzi! Percorrendo, in Ossola, il suo vecchio tracciato, si

attraversano l'uno dopo l'altro borghi di fondovalle, ora bypassati dalla superstrada, come Premosello Chiovena, comune del Parco Nazionale Val Grande, tra Ornavasso e Vogogna. Due curiosità: dal 1959 alla denominazione del comune si è aggiunto il "Chiovena" in onore all'insigne giurista Giuseppe Chiovena (1872-1937), nativo del luogo, considerato uno dei padri del moderno diritto processuale civile italiano, tanto da es-

sere ricordato come il "Sommo" Chiovena. La seconda è inerente al fatto che un gran numero di ossolani sono... premosellesi. Il paese, infatti, è stato sede per decenni di una clinica ostetrica che accoglieva le future mamme di quello che era un tempo l'Alto Novarese. Ma è anche il capoluogo di uno dei più caratteristici villaggi ossolani, Collo-ro.

• ma.b.

**PARTICOLARI... IN PROVINCIA** Colloro, Val d'Ossola d'altri tempi

# Undici tornanti... verso il sole

Nella frazione di Premosello Chiovena una primavera senza fine

Transitando lungo la "vecchia" Ss.33 del Sempione ovvero percorrendo in modalità slow il sinuoso solco vallivo ossolano, chiuso da imponenti versanti dal notevole dislivello relativo (anche 2000 metri) si ha l'impressione di entrare, quasi di incunarsi, in un piccolo universo montano... un vero caleidoscopio dalle mille sfaccettature. Poco oltre il "confine" ossolano di Ornavasso, non si può non notare, sulla destra, un villaggio che si adagia placidamente a mezza costa. È Colloro, a circa 500 metri di altitudine, piccola frazione di Premosello Chiovena. Uno di quei classici luoghi dove vale la pena di fare una piccola deviazione, se si ha la ventura di passare da queste parti. Intanto, come ci si arriva? Molto semplice, da piazza Bolzani, al centro di Premosello, si imbocca via Chiovena, acciottolata, e poi basta seguire le indicazioni per Colloro e Parco Valgrande, addentrandosi nelle viuzze del borgo. Quindi ci aspettano undici tornanti di una romantica stradina di montagna (ottima anche per i bikers) - da affrontare rigorosamente pian piano - che in 3 chilometri circa conduce al soleggiato terrazzo di Colloro. La consigliabile alternativa "eco" consiste nel salire a piedi dal capoluogo lungo la comoda e antica mulattiera. In un'oretta circa si arriva a così al villaggio il cui nome deriverebbe dal latino *Corylus*, etimo che identifica la pianta del nocciolo, che in tempi antichi allignava da queste parti. Di cose "rimarchevoli" da raccontare Colloro ne avrebbe parecchie. Forse quella più nota è l'antichissima tradizione della Car-



**DA SCOPRIRE** Un esempio di architettura rustica, il campanile di Colloro e, sullo sfondo, Montagna Ronda. Nell'ultima immagine la casa natale del venerabile Generoso Maria Fontana

cavegia del 5 gennaio, un grande falò propiziatorio, che si effettua contestualmente e in concorrenza con quello del capoluogo comunale Premosello, sul quale si bruciano le effigie del *vecc* e della *vegia*, i due più anziani del paese, con tanto di nome sui fantocci sacrificati. Ma è anche una delle porte del Parco Nazionale della Val Grande (di cui fa parte), l'area wilderness protetta più estesa d'Italia, il cui cuore si apre al di là del severo crinale della Colma di Premosello. E qui di storie ce ne sarebbero parecchie, dalle gloriose e insieme tragiche vicende della Repubblica partigiana dell'Ossola a quelle, un po' più vicine a noi (ma ormai neanche tanto) dei montanari che nella stagione estiva "caricavano" gli alpeggi di questi quasi inaccessibili versanti, l'ultimo dei quali, "Paulin" Primastesta, nativo proprio di Colloro, si arrese nel 1969, l'estrema estate in cui salì alla sua Alpe Serena "dentro" in



Val Grande, suggellando sulla pietra il suo addio. Di fatto la fine, in questo angolo di Piemonte, di una civiltà pastorale arcaica fatta di mezzi empirici, nella durezza di sacrifici oggi inimmaginabili sopportati grazie a un in-crollabile e ancestrale tenacia ereditata da generazioni. Nulla doveva essere sprecato delle risorse di Madre terra, non per niente il villaggio si

avvaleva di un enorme torchio in legno di castagno che veniva usato per la macinazione non solo delle vinarie e delle noci ma anche della segale per ottenere vino, olio combustibile e farina. Oggi il paesino è abitato stabilmente da 200 anime (un tempo toccò gli 800 abitanti) ma si presenta tutt'altro che in abbandono, per merito anche dell'istituzione del Par-

co. Non mancano alcuni deliziosi bed and breakfast e, per mangiare, ci si può appoggiare allo storico (fu fondato nel 1903) Circolo Operaio di Colloro con la sua imperdibile terrazza panoramica del villaggio, che si allunga all'ombra dello svettante campanile della chiesa patronale di San Gottardo, la pietra e il legno si declinano in costruzioni inserite armonicamente nella natura, che non mancano di un tocco di rustica eleganza... Molti gli affreschi e le cappellette votive legate alle vicende della dura vita dei monti, soprattutto nella stagione estiva nella quale i pastori salivano in Val Grande a *cargà l'alp*: segni di una religiosità radicata. A riguardo, non manca una curiosità artistica: ai lati di un viottolo dal selciato antico, nella parte di Colloro più rivolta a nord, si affaccia addirittura il portale di una casa "santa", lì dove nacque

il venerabile Generoso Maria Fontana... In un'intima "corte" spicca un affresco devozionale che ne ricorda, in breve, il percorso umano che portò il frate molto lontano da qui, nel convento di Amelia sulla Bassa Ossola e sulle montagne. Girando per il villaggio, che si allunga all'ombra dello svettante campanile della chiesa patronale di San Gottardo, la pietra e il legno si declinano in costruzioni inserite armonicamente nella natura, che non mancano di un tocco di rustica eleganza... Molti gli affreschi e le cappellette votive legate alle vicende della dura vita dei monti, soprattutto nella stagione estiva nella quale i pastori salivano in Val Grande a *cargà l'alp*: segni di una religiosità radicata. A riguardo, non manca una curiosità artistica: ai lati di un viottolo dal selciato antico, nella parte di Colloro più rivolta a nord, si affaccia addirittura il portale di una casa "santa", lì dove nacque

• Marco Bossi

**LA PRODUZIONE** Marisa Cottini, dalla passione a un'eccellenza del territorio

## Quel sapore "materno" dei formaggi caprini

Premosello val bene una... sosta. Anche per gustarsi e portarsi a casa un sapore antico, quello del formaggio di capra. E che Premosello sia un luogo quasi "destinato" alla sua produzione, lo testimonia anche una stupenda frazione sopra Colloro, Capraga, ormai non più stabilmente abitata, vero e proprio nomen omen. La nobile arte del casaro per Marisa Cottini «è conseguenza di una grande passione di famiglia per le capre, considerata come i "nostri" tipici animali, dapprima allevata per diletto, fino a quando, nel

2002, abbiamo deciso di partire con una vera e propria attività produttiva, facendo rivivere, nel contempo, una storica e tradizionale latteria turnaria a Premosello». La capra, animale rustico e che si accontenta di poco è da sempre "di casa" in Ossola. Una bestiola tipica delle economie di sussistenza della montagna che tuttavia visse un periodo di crisi da quando, nel 1930, una legge ne tassò annualmente la semplice proprietà (ben 10 lire - circa 9 euro di oggi - per ogni capo se i capi non erano superiori a 10, 20 oltre i 10).



Una normativa fortunatamente abrogata agli inizi degli anni '80, ciò che diede

impulso alla riscoperta sia del latte, sia dei formaggi caprini. «La nostra rimane una pro-

duzione di nicchia - prosegue Cottini - e conta oggi su un centinaio di capi di razza Saanen e camosciata. Un'attività aziendale che non intendiamo sviluppare oltre proprio per garantire un prodotto curato e genuino». Un formaggio, quello di capra, di alta digeribilità e con bassa percentuale di grassi, soprattutto nelle lavorazioni fresche, proveniente dalla trasformazione di un latte con caratteristiche, secondo alcuni studi, che lo rendono più simile a quello materno rispetto al bovino. Nella latteria di via Cuzzo 7 (aperta

lunedì mercoledì e venerdì, il sabato al mattino, <http://www.km0.menu/it/casera-cottini-marisa/>) il formaggio di capra si declina dai delicati aromi di squisitezze fresche (yogurt, primo sale, ricotta, crescenza) fino a sapide tomette e caciottine di diversa stagionatura. Ed è assolutamente da non perdere una visita all'attigua e antica cantina di stagionatura naturale (nella foto), un vero e proprio scrigno di delizie che non può lasciare indifferenti gli amanti del genere.

• ma.b.