

I CROTTI

Valchiavenna



I Crotti sono delle cantine naturali formatesi sotto i massi di antiche frane da cui spira il "Sorèl", il respiro della montagna, una corrente d'aria a temperatura costante di circa 8 gradi, fresca d'estate e tiepida d'inverno, che rende l'ambiente ideale per la maturazione del vino e la stagionatura di salumi ed insaccati.

Alcuni crotti sono diventati ristoranti dove viene offerta una cucina genuina e ricca di tradizione in un ambiente tipico.

In Valchiavenna, quasi ogni comune ha una sua zona dove i crotti formano degli insiemi urbanistici molto suggestivi, incastonati fra le rocce delle imponenti montagne.