

CROVEO

La frazione di Croveo dista 2 km circa dal medesimo comune di Baceno cui essa appartiene; sorge a **814** metri sul livello del mare, risiedono **262** abitanti. Famosa per le Marmitte di Croveo. Nell'antico torchio tra il 1570 e il 1610 si svolsero i processi contro le streghe di Croveo.



FRUIBILITA' TURISTICA

LOCALITA' RAGGIUNGIBILE CON
MEZZO PUBBLICO: **CROVEO**

SENTIERO DI ACCESSO
Codice Catasto Sentieri: **H00c**
Difficoltà: **T**

SITUAZIONI DI PERICOLO: **NO**

VALORE AMBIENTALE GENERALE: **MEDIO**

FRUIBILITA' COMPLESSIVA: **OTTIMA**

CONTATTI

www.comune.baceno.vb.it

prolocobaceno@libero.it

Ufficio I. A. T Di Crodo TEL: 0324 600005

Ufficio Turistico Premia TEL: 0324 602855

Ufficio Turistico Baceno TEL. 0324 62579

Tratto da: Alessandro Pirocchi

Ideazione grafica: Patrizia Alessio



IL TORCHIO DI CROVEO

IL TORCHIO DI CROVEO

DESCRIZIONE:

Bellissimo Torchio di tipo "piemontese", costituito da una grande trave di 8 m di lunghezza, situato nella parte vecchia di Croveo. L'edificio in pietra è completamente addossato ad un grande masso di frana che costituisce una delle pareti. Con il termine "**Torchio**" si vuole indicare non solo il torchio vero e proprio ma anche il caseggiato nel quale è situato e nel quale è presente anche una macina. Il torchio infatti serviva a pressare ciò che in precedenza era stato macinato: pere, mele, canapa in autunno, noci in inverno (dalle quali si ricavava l'olio).



All'interno la sua struttura funzionale è rimasta pressoché inalterata. La costruzione risale a tempi lontanissimi: i documenti trovati risalgono al 1860, ma la sua storia è certo antecedente a questa data. Il trave reca incisa la data 1766.

Alla morte del proprietario **Giuseppe Lusetti**, avvenuta nel 1882, il torchio fu frazionato ed ebbe anche otto proprietari. Il suo uso non era però riservato ai soli proprietari, ma ad esso affluiva tutto il paese. Gli anziani di Croveo ricordano ancora con affetto e nostalgia le serate autunnali ed invernali passate al torchio che ha funzionato fino al 1951, quanto, visto lo stato di decadenza, che ne curava l'andamento non ha più potuto garantire il funzionamento.

D'altra parte, più nessuno, negli ultimi tempi produceva e raccoglieva quel particolare di pera dal quale si estraeva una specie di vino dolce che da secoli era l'unica bevanda accessibile a tutti che sostituiva il vino su tutti i tavoli e per tutto l'anno. Ogni famiglia, in autunno a maturazione non ancora completata, coglieva il prodotto degli alberi di "**pir**" (così veniva chiamato il frutto) e, a turno portava alla sera le gerle colme al torchio, dove le pere venivano schiacciate in una specie di pasta dalla quale, pressata per l'interno giorno successivo, si ricavava quel particolare vino.

