

IVG

Nelle Alpi Liguri, il primo passo per un grande progetto

di **Luca Riolfo e Valentina Staricco**

02 Novembre 2021 - 7:57



Buongiorno Amici! Eccoci come ogni martedì per la nostra rubrica itinerante, su e giù per la Liguria. Oggi siamo nel cuore del parco Alpi Liguri, nel comune di Rezzo, in provincia di Imperia.

Finalmente iniziamo a parlarvi di un progetto nato durante l'estate e che fremevamo di poter sviluppare. Come alcuni di voi sapranno, in occasione della visita del Castello della Pietra nel parco dell'Antola, abbiamo stretto una preziosa collaborazione con i parchi e le aree protette della Liguria.

Mancava solo il tempo di cominciare a percorrerne i sentieri e di incontrare le persone che fanno grande il territorio. Ebbene... l'abbiamo fatto! La nostra prima tappa è stata di 14 km in poche ore attraverso un bosco dai colori autunnali davvero suggestivi.

Eppure confrontandoci con Luca abbiamo deciso, in questa occasione, di non parlarvi del sentiero. Non fraintendeteci, è davvero stupendo, con i suoi ponti e le sue borgate disabitate. Davvero ben tenuto, pulito e facilmente percorribile... eppure mai come questa volta ci hanno estremamente colpito le persone incontrate durante il tragitto. Proprio di loro vogliamo parlarvi e del castello, del miele, dello zafferano e del formaggio di capra.

Tutti contatti nati dalla collaborazione con Daniela Girardengo del Parco delle Alpi Liguri, nostra referente di zona. Ma andiamo per ordine.



Partenza alle 7 da Loano per giungere a Lavina, frazione di Rezzo, alle 8. Qui ci aspettano Michele, Rocco e Matteo agricoltori e fondatori di Interra, azienda agricola specializzata in piccole produzioni che preservano la biodiversità. Visitate www.interra.bio per saperne di più.

Dicono di sé 'siamo giovani contadini che credono in un futuro ecosostenibile e che si impegnano a restituire dignità e prospettive al mestiere di agricoltore'. Insomma, già ci piacciono! Con loro ci apprestiamo a raggiungere Cenova, un'altra frazione poco sopra, nella quale hanno il campo che ci interessa visitare stamattina, quello di zafferano. Mentre raccogliamo i fiori (sì, anche noi, che emozione!) ci raccontano che non sono nativi di questa valle nonostante la madre di Michele sia nata a Lavina.

Provengono da Milano dove hanno ben presto riconosciuto quel bisogno di riconnessione con la natura che porta sempre più giovani a riscoprire lavori manuali, all'apparenza umili ma in realtà profondamente amorevoli. Stabilitisi qui hanno iniziato, ben prima di altri, la coltivazione dello zafferano. Siamo adesso nel pieno del periodo di raccolta, che dura appena un paio di settimane a fronte di un intero anno di messa a dimora delle piantine. I fiori chiusi, lo saranno ancora per pochi minuti prima che il sole li scaldi e gli conceda di aprirsi, perciò dobbiamo far in fretta, questo è sinonimo della qualità che offrono.

Terminata la raccolta ci invitano ad assaggiare i loro prodotti. Interra produce infatti, oltre allo zafferano, olive taggiasche sott'olio, in salamoia, olio E.V.O. e miele, al naturale oppure aromatizzato allo zafferano. Sono carichi di idee e sempre pronti a sperimentare nuovi modi di utilizzo dei loro prodotti, ci parlano della pasta allo zafferano e già noi non vediamo l'ora di vederla in commercio. A questo proposito ci confermano che data la piccola produzione i loro prodotti si trovano nelle botteghe locali e durante le fiere, mercatini a cui partecipano.

In casa loro conosciamo anche Federico, papà di Michele, che ci racconta orgoglioso degli

artisti che hanno deciso di prendere residenza nel borgo e che presto collaboreranno con il comune per eventi locali! Che gioia sapere che l'arte non conosce confini e che spesso è da scoprire in piccoli paesi piuttosto che in grandi città! Li salutiamo con un grande in bocca al lupo e con una vigorosa stretta di mano, come a dire un sentito GRAZIE perché la dedizione del loro lavoro si percepisce nei loro prodotti e quando li acquistiamo ne riceviamo quel tanto del vasetto.

Riprendiamo l'auto e parcheggiamo ai piedi del castello di Rezzo. Da fuori si presenta come una costruzione a pianta quadrata, 4 garitte ai lati e un aspetto austero. Ben presto ci raggiunge Paolo Deperi, il proprietario insieme alla famiglia, e titolare della cantina omonima con sede a Ranzo di Imperia. Tramite il sindaco Renato Adorno abbiamo avuto l'onore di un'apertura straordinaria di questo castello, ultimo baluardo dei possedimenti dell'antica casata dei Clavesana.

Entriamo attraverso quello che anticamente era un ponte levatoio e che attualmente è una passerella edificata nel mezzo del fossato. Sul portone originale si possono ancora intravedere i fori per le catene di sollevamento. L'ingresso si presenta molto caratteristico con la forte presenza di ardesia, dai gradini alla balaustra fino agli inserti del soffitto e dei camini. Due ritratti posti ai lati sopra le porte ci ricordano la famosa discendenza dei governanti, Aleramo e Adelasia, da cui la città di Alassio deve il suo nome. Paolo ci spiega che il castello ha avuto proprietari precedenti molto ravveduti che l'hanno modificato ben poco all'interno. Si notano infatti tanti complementi d'arredo originali e addirittura libri contabili in perfetto stato di conservazione.

Dopo aver visto la vigna nei terrazzamenti adiacenti siamo curiosi di visitare le cantine e Paolo ci accontenta subito. Un magnifico e lungo lavoro di ripristino e recupero delle sale ci permette di godere di particolari antri che sapientemente illuminati svelano giare e spazi segreti utilizzati ora per le preziose bottiglie di vino. Un sali e scendi di scale, debitamente divise tra quelle utilizzate dai Signori e quelle per la servitù, ci permettono di visitare le camere adibite a quest'ultimi passando poi dalla sala consigliare alla cucina (davvero in splendido stato di conservazione) dove è presente addirittura un'antica "lavatrice", il classico forno a legna, di notevoli dimensioni e il "lavandino" un canale di pietra in cui scorreva continuamente l'acqua del torrente.



Ai piani superiori troviamo 2 chicche mozzafiato. La camera utilizzata da San Leonardo patrono di Imperia che era solito soggiornare nel castello, con lo scrittoio e l'inginocchiatoio con il teschio originale e la cappella di famiglia. Quest'ultima di piccole dimensioni per via della vicinanza con la Chiesa di Rezzo ma chiusa da un cancello in ferro battuto completamente ribattuto a mano e senza saldature. Scopriamo poi il sottotetto, adibito a colombero e per le galline e che svela l'antica presenza di una torre ormai distrutta. Paolo ci fa notare come il castello era assolutamente autosufficiente attraverso anche la gestione di arnie poste all'interno di armadi con un foro verso l'esterno e che permettevano l'approvvigionamento di miele sempre fresco.

Infine ci svela la sicura presenza di un passaggio segreto che in passato avrebbe permesso al marchese di fuggire portandosi in salvo ma che a tutt'oggi risulta nascosto. Appreziamo moltissimo la cura che Paolo riserva al castello e siamo felici di sapere che avrà nuova vita. L'idea di famiglia è infatti quella di aprirlo in occasione di eventi ad un pubblico di volta in volta ristretto, per salvaguardare gli ambienti ma nello stesso tempo per offrire vera Bellezza al pubblico.

Usciti dal castello siamo completamente sbalorditi, chi se l'aspettava di scoprire tanta abbondanza storica racchiusa all'interno di un castello così distinto? Riprendiamo l'auto per percorrere la strada che da Rezzo porta al Santuario e lo superiamo di 1 km per

raggiungere l'azienda agricola Schenardi produttrice della toma di Rezzo. Naturalmente vi consigliamo di fare una tappa al Santuario il cui interno è tutto affrescato e che tutti ci dicono essere imperdibile (a noi è andata male, era chiuso ma non demordiamo, sarà per la prossima volta).



Scesi dall'auto, nel piazzale dell'azienda, ci viene incontro Danilo, con un sorriso contagioso e che ci riconosce subito perché l'abbiamo incrociato a piedi durante il percorso dei ponti della Giara (di cui prossimamente vi racconteremo). Ci invita ad entrare in casa e ci confessa che le capre che lui alleva sono al pascolo in quel momento. Lui è un allevatore di famiglia ma in gioventù aveva fatto una scelta diversa, era meccanico. Dopo il matrimonio con la moglie ha riscoperto la passione per gli animali e per la produzione di formaggio che lo impegna 10 mesi l'anno. Essendo un piccolo artigiano, che ci tiene a puntualizzare, vende solo quello che riesce a produrre, i suoi formaggi sono acquistabili nelle botteghe dei paesi vicini e in loco.

Ci trasmette l'amore per il territorio quando parla del suo impegno nell'amministrazione locale e come consigliere del parco delle Alpi Liguri nonostante il suo lavoro lo faccia alzare alle 4.30 per la produzione del primo lotto di ricotte e alle 22 per l'ultimo. Ci invita a visitare il suo laboratorio, super pulito e organizzato dove lavorano appena 2 persone dandosi il cambio, sua suocera e lui. In questa stagione i formaggi stanno terminando perché le capre stanno andando in asciutta ma ciò non impedisce a lui di regalarci 2 tome e a noi di acquistarne altrettante. Si vede che è felice di condividere con noi il suo sapere e da parte nostra siamo veramente grati di essere lì con lui, in quel piccolo e denso mondo di passione. La sua disponibilità è tangibile perché i suoi occhi sono semplici e onesti. Lo salutiamo promettendogli di ritornare a trovarlo, sicuramente per i formaggi ma

soprattutto per la gioia di rivederlo.

Speriamo di avervi trasmesso anche solo un briciolo della bella energia che abbiamo ricevuto oggi e soprattutto che vi sia venuta la voglia di conoscerli tutti voi stessi!

Alla prossima! Giuriamo che vi metteremo sotto perciò.. non appendete le scarpe al chiodo ;)

“La rubrica del camallo” è a cura dell’associazione culturale “[Due Zaini e Un Camallo](#)” di Luca Riolfo e Valentina Staricco, volta alla promozione e alla riscoperta del patrimonio naturale e culturale della nostra regione, la Liguria. Seguici su instagram @_duezainieuncamallo_ : [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).