

IVG

L'anello delle fattorie: un bellissimo percorso itinerante per scoprire 4 realtà uniche

di **Luca Riolfo e Valentina Staricco**

01 Marzo 2022 - 9:50



Oggi stiamo per raccontarvi un bellissimo percorso itinerante che vi porterà a conoscere e scoprire quattro bellissime realtà operanti a Bardineto.

Prima di iniziare il percorso però, ci incontriamo nei pressi dello IAT (o dell'asilo se vi mette meglio riconoscerlo) con Andrea Franchelli di Bardineto Outdoor e con i ragazzi di Wild Bormida Outdoor Adventures, Mitch e Chiara, guida ambientale lui e reporter di viaggio lei. Una collaborazione nata dal seguirci a vicenda sui social network e ammirando reciprocamente ciò che tutti ci siamo impegnati a fare e realizzare per farvi conoscere e amare la nostra bella Liguria.

Penserete forse che sia una cosa da poco questa, ma state prendendo un granchio!

La sinergia che si instaura quando si parla la stessa lingua, seppur con competenze e preparazione diverse le une dalle altre, è davvero universale.

Dopo le dovute presentazioni ufficiali, passeggiamo un pochino tra le strette vie del centro storico di Bardineto dove Andrea ci racconta un po' di storia locale; l'origine di Bardineto ha radici molto antiche sino agli albori della Preistoria. Alcuni ritrovamenti, di cui si annoverano punte di frecce e vari monoliti in pietra, hanno dimostrato che anche nelle zone qui circostanti si insediarono accampamenti dell'uomo di Neanderthal. Guerrieri forti ed impavidi, essi si dedicarono soprattutto alla caccia ed alla pastorizia, visto la

conformazione dell'altipiano bardinetese. L'evoluzione della specie affinò le loro tecniche difensive rendendoli padroni indiscussi del loro territorio. Non trovarono sconfitta nemmeno combattendo nè contro i Cartaginesi, nè contro i Romani. Sin sotto l'indomabile impero di Augusto essi rimasero indomiti ed indipendenti.

Dovremmo attendere il 500 con i primi insediamenti dei monaci Benedettini che insegnarono agli abitanti l'amore per la terra e la coltivazione dei campi. E' questo il profondo significato dello Stemma Comunale: le due Torri dell'antico Castello con il motto "In Campis Vita"

Fu proprio grazie all'agricoltura che gli abitanti del luogo riuscirono sempre a trovare i mezzi per continuare la loro esistenza, anche a seguito dei saccheggiamenti da parte dei Longobardi e dei Saraceni. Ad affiancare questa fiorente attività si integra lo sfruttamento delle risorse boschive: il taglio dei boschi, la raccolta delle castagne e dei funghi, di cui si ha menzione ed eccellenza ancora oggi.

Il legname ottenuto dal disboscamento controllato, veniva utilizzato per diversi scopi, i tronchi di grandi dimensioni erano venduti come legname da costruzione, mentre il restante veniva utilizzato per creare oggetti e per riscaldarsi. Nei campi venivano coltivati il grano mescolato con segale, le patate, i fagioli e le rape, mentre i pascoli risultavano essere un terreno prezioso per allevare il pregiato bestiame.

Nel 775 Bardinetto fu soggiogata da Carlo Magno e donata ai monaci di San Pietro in Varatella, poco distante da qui e già raccontata in un altro nostro itinerario. I Frati iniziarono un regime di sviluppo economico, introducendo la lavorazione del ferro, importato grezzo dall'isola d'Elba, nelle numerose Ferriere site lungo la Bormida. Nel 1142 Bardinetto passò sotto il dominio del Marchese di Savona, Enrico il Guercio, progenitore dei Del Carretto; in quel tempo anche Federico Barbarossa si accampò nella vallata con il suo imponente esercito. Sotto i Marchesi Del Carretto, Bardinetto fu capace di essere indipendente e riuscì a perdurare per quattro secoli, attraversando tutto il Medioevo senza mai dover incorrere in sanguinosi scontri per difendere i suoi confini. All'inizio de XVII secolo, Bardinetto passò sotto la dominazione Spagnola prima e di Genova poi, attendendo la fine del Settecento prima di dover annoverare uno scontro senza eguali per queste zone.

Si tratta del 22 ed il 23 novembre del 1795 quando si svolse proprio in valle, il prologo della Battaglia di Loano (raccontata in parte nel numero *Loano, not conventional experiences*), avvenuto tra l'esercito Austro-Sardo al comando del Generale D'Argenteau e quello Francese del Generale Massena. Gli Austriaci, sconfitti, disfatti e decimati, lasciarono sul campo 4000 morti e 5000 prigionieri, mentre la vittoria schiacciante dei Francesi, gli valse l'approvvigionamento di tutti i depositi di armi e di viveri che l'Austria aveva insediato tra Finale Ligure, Loano e Savona, e aprì le porte alla Penisola, permettendo loro di riallacciare le comunicazioni con tutto il litorale genovese.

Nel 1814, infine Bardinetto venne definitivamente aggregata agli Stati Sardi dei Savoia.

Per rivivere e ritrovare in parte la storia nella quotidianità, nonostante siano passati millenni, tra le vie di Bardinetto a ridosso delle abitazioni, è possibile trovare 41 rappresentazioni illustrate tra fogli di rame e ceramiche di Albisola che raccontano gli eventi più significativi del passato quotidiano del paese.

Come dicevamo poco fa, l'anello delle fattorie è nato con la collaborazione di Bardinetto

Outdoor e la nostra personale guida, Andrea Franchelli insieme all'archeologo Michele Costa di Wild Bormida Outdoor Adventures. La volontà di creare questo tracciato è nata essenzialmente per creare un percorso itinerante volto alla scoperta di alcune attività operanti sul territorio.

Vi daremo così la possibilità di accompagnare i più piccini alla scoperta del bosco (in primis) nostro campo d'azione principale, in modo semplice e divertente, unendo poi la possibilità di visitare in successione quattro aziende differenti.



Il percorso ad anello inizia superata la Chiesa di Bardineto in direzione Castello.

Dell'antica fortezza sono rimasti in piedi solo quattro lati dell'alta cortina difensiva a pianta esadecagonale, ovvero 16 lati, distrutta nel 1795 durante la battaglia di Loano.

Aggiriamo il castello dalla parte delle mura e, lasciandocelo alle spalle, proseguiamo verso monte su via Cave per circa una cinquantina di metri fino a raggiungere sulla nostra sinistra una strada sterrata in leggera salita. La strada si dirama nel mezzo di una cascina dal portone verde, dove il sig. Giorgio attorniato da alcune galline ci saluta sorridente, da un lato, e da un'abitazione dalla facciata color rosa dall'altro.

In questo tratto il sentiero non è segnato, pertanto vi consigliamo di tenere a portata di mano la traccia che potete scaricare dal nostro sito web www.duezainieuncamallo.com.

Da lì si prosegue attraversando alcune praterie pianeggianti fino al guado del torrente Rio Avoiai attualmente in secca. Il percorso svolta a sinistra e comincia a salire dolcemente prendendo in poco tempo 110 mt di quota. Su di uno sperone di roccia ecco il primo pittogramma del percorso 7b, evidenziato tra le bande verdi e bianche della segnaletica locale.

Quella che si apre davanti a noi è tutta la vallata soleggiata di Bardineto, un punto panoramico di tutto rispetto che meriterebbe sicuramente una sosta contemplativa prolungata; il campo visivo si estende anche abbracciando in lontananza il Colle Scravaion e la Rocca Barbena, dove nasce il fiume che da il nome alla Valle in cui ci troviamo: La Bormida.

Il primo tratto della Bormida, noto come [Bormida di Millesimo](#), nasce appunto nel comune di [Rocca Barbena](#) e scorre inizialmente in solitaria arricchendosi strada facendo con il contributo di innumerevoli rii e corsi d'acqua, dal Rio Nero, il Rio di Valle e il Rio di Vetria, il torrente Frassino, il Rio delle Giaire, il Rio di Parasacco, il Rio di S. Giovanni ed infine il Rio Secco.

Importante da sapere è che la zona che stiamo attraversando è un agglomerato di grotte, doline e inghiottitoi, tutti classificati e catalogati dalla Società Speleologa Italiana e annoverati nel Manuale di Speleologia Italiano.

La zona compresa tra il Rio Castellaro e il Rio Avoiai è certamente la più interessante dell'area carsica di Bardineto: proprio qui vi si aprono innumerevoli grotte, quasi tutte esplorate e documentate tra il 1986 e il 2003 dal Gruppo Speleologico Savonese: le principali sono la "Grotta Balbiseolo" ed il "Buranco di Bardineto".



LA LEGGENDA DEL BURANCO

Ed ecco che anche qui incappiamo nelle leggende locali. In Liguria è davvero stupendo come si possa arrivare a spaziare di argomentazioni differenti percorrendo solo alcuni chilometri di sentieri; siamo emozione pura davvero! Quella che vi raccontiamo ora è legata alla “leggenda del Buranco”: si narra che alla fine di novembre di un anno non definito, un gruppo di cacciatori partiti da Bardineto a caccia di lepri stava attraversando i boschi del Buranco.

La guida della spedizione iniziò a raccontare storie di diavoli e di spettri che vagavano nella zona nelle notti più buie e senza luna. Giunti nei pressi di Rocca Barbena, colti di sorpresa da una bufera, il gruppo trovò riparo e ristoro in casa di un pastore. Il vecchio, sempre solo, per intrattenere gli infreddoliti cacciatori, raccontò loro una storia legata alla sua infanzia, ovvero di quando un gruppo di ragazzi originari di Toirano, come prova di coraggio, decise di calare con una corda un loro compagno in una voragine del posto. La discesa dell’amico nel buco durò fino a quando un urlo raggelante li spaventò. Nel ritirare la corda più velocemente possibile, rimasero raggelati alla vista dell’amico consumato dal fuoco, con i capelli bruciati e la pelle ustionata. Ben presto quella voragine profonda venne associata a un canale diretto verso l’inferno e tutt’oggi inquieta i passanti curiosi che si

avvicinano per udire i lamenti provenire dalla profondità o addirittura, come sostengono i più vecchi bardinetesi, di sentire il calore delle fiamme arrivare fino in superficie.

Noi per non saper nè leggere nè scrivere, ci allontaniamo aumentando il passo!

Ai piedi dei resti del castellaro che sovrasta la faggeta, prendiamo il sentiero che discende sulla sinistra, tra innumerevoli foglie e ricci di castagne.

Raggiungiamo in circa 20 minuti la strada provinciale per Calizzano dove, attraversandola, ci dirigiamo verso la prima azienda del percorso.

AZIENDA AGRICOLA LE CANELLE

L'ingresso all'azienda avviene subito per uno sterrato che in pochi metri ci accompagna alle scuderie delle Canelle.

L'azienda agricola è un allevamento di cavalli da salto ostacoli dove si adotta un approccio naturale per quanto riguarda la gestione e l'addestramento. Ad accoglierci ecco la dott.ssa Eleonora Siniscalco, medico veterinario e istruttore del metodo Happy horse happy life, lavora in azienda aiutando cavalli che hanno difficoltà ad affrontare la vita con l'uomo e si occupa del primo inizio dei puledri. I cavalli sono lasciati liberi di condurre una vita all'aperto in branchi cercando di avvicinarsi il più possibile a come si comporterebbero in natura. Nel 2021 Eleonora Siniscalco ha conseguito il Titolo di Istruttore Happy Horse di 2° classe. Questo metodo è un nuovo percorso di Natural Horsemanship fondata da Linda Parelli grazie ad una sua nuova visione. Lo scopo di questo percorso è di rendere il mondo un posto migliore per i cavalli e per le persone che vivono con loro, introducendo nuovi concetti per aiutare chi vuole migliorare la relazione con il proprio cavallo e risolvere ogni problematica.

Eleonora racconta: "Grazie alla possibilità che mi sta offrendo Linda sto continuando la mia formazione per migliorarmi e per poter aiutare sempre più cavalli e persone a vivere una relazione felice, in ogni campo, che sia lo sport, le passeggiate o semplicemente ad avere una gestione più semplice".



Anche per l'addestramento si segue un percorso di Natural Horsemanship che porta i cavalli ad avvicinarsi allo sport senza coercizione e con fiducia e serenità nel uomo, proprio partner.

A raggiungerci per un saluto c'è anche il Dr. Simone Pozzi, marito di Eleonora, ippiatra che si occupa anche della cura di cani e gatti.

Presso l'azienda agricola Le Canelle ha sede l'Asd 3 Elle Natural Horsemanship, associazione di appassionati che svolgono varie attività con i cavalli seguendo i principi della Natural Horsemanship.

Il nome stesso dell'associazione rimanda al concetto di base della Natural horsemanship: utilizzare Amore (Love), Linguaggio e Leadership in ugual misura... 3 Elle!

Durante l'anno vengono tenuti corsi, eventi formativi e giornate dimostrative che potete visionare nella [sezione eventi](#) del loro sito web www.lecanelle.com.

Tramite i loro contatti potrete anche prenotare una visita dell'azienda, come abbiamo fatto noi oggi.

Salutata Eleonora e affascinati dalla sua realtà e passione, ci rimettiamo sulla provinciale che dovremo percorrere per 600 metri, raggiungendo località Braia. All'altezza del casolare sulla sinistra, imbocchiamo l'asfaltata che, mediante un ponte sul fiume Bormida, ci porta su una sterrata bianca sul versante opposto.

AZIENDA AGRICOLA BRIGNÈ'

Il dislivello si annulla e la passeggiata diventa piacevole e assolata. Ci vorranno circa 900 metri di cammino per incontrare la seconda realtà della giornata. L'azienda agricola Brignè di Massone Giacomo.

Ad aspettarci al varco della stalla c'è Mara Pertuso, moglie di Giacomo; solare ed appassionata ci guida fin da subito per la realtà che è Brignè.

“La possibilità di ristrutturare una vecchia stalla, rinnovandola completamente, ci ha permesso di realizzare il nostro sogno. Allevamento, caseificio e vendita tutto nello stesso edificio, tutto collegato” spiega con entusiasmo.



Il percorso didattico che ci fa compiere inizia dalla stalla, fulcro vero e proprio delle

attività della fattoria: passeremo a conoscere le dinamiche della mungitura, dal latte appena munto fino al formaggio pronto da gustare in tavola.

Le vacche che andiamo a conoscere sono di pezzatura rossa e vivono libere nella stalla e nei prati antistanti, mangiando esclusivamente fieno locale e cereali certificati NO OGM. La scelta di una razza così rustica e grossolana, dalla produttività di latte non è elevatissima, è stata voluta principalmente per la qualità indiscutibile della materia prima, l'ideale per le esigenze di lavorazione. Adiacente alla stalla vi è una moderna sala di mungitura dove il latte arriva automaticamente nel piccolo caseificio, pronto per essere poi trasformato.

I locali, sapientemente studiati, prestano attenzione sia alla funzionalità tecnologica, sia facendo fede anche alla tradizione; spiega Mara: "molte sono ancora le lavorazioni che vengono effettuate manualmente da mio marito Giacomo, per dare quel tocco che contraddistingue i nostri prodotti, dal gelato allo yogurt, al latte e ai formaggi".

Le poche varietà di formaggio proposte garantiscono sempre il massimo della qualità. Attraverso due diverse procedure di lavorazione della stessa cagliata, ottengono due qualità di stracchino: quello classico e cremoso e quello più "molle", ideale per accompagnare piadine e pane fritto. Ecco ancora i tomini tipo "primo sale" e la toma stagionata, dal sapore delicato, fatta riposare per più di due mesi su tavole di ciliegio.

Ed è proprio dal siero proveniente dalla lavorazione di quest'ultima qualità di formaggio che deriva la ricotta. Al di fuori dell'ambito dei formaggi c'è anche lo yogurt, bianco, cremoso e acido al punto giusto, e il famoso gelato dell'Agrigelateria che si può gustare anche nel laboratorio di Borghetto Santo Spirito, in piazza della Libertà. Tutte le info per visite, acquisti nel loro spaccio aziendale e ogni altra curiosità, potete contattare direttamente Mara e Giacomo su www.brigne.it.

Tutto ciò che potete trovare nel negozietto della Brigneta, è anche disponibile in alcuni distributori automatici aperti 24 ore su 24, 7 giorni su 7, a Toirano in piazza Fratelli Marchesano e ad Albenga, in viale Pontelungo, di fronte al liceo G. Bruno.

Salutiamo le mucche dell'azienda agricola Brignè e ci rimettiamo in marcia verso il completamento della prima metà del percorso. Attraversiamo di fatto tutta la località Brigneta e ci innestiamo nella borgata Cascinazzo dove, in prossimità di un ponte, svoltiamo a sinistra su di una carrareccia che affianca quasi totalmente la prossima azienda agricola che andremo a visitare.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA OLIMPIA

Questa volta non saranno né cavalli né mucche ad aspettarci, bensì troveremo una beeeella sorpresa. Avete già capito se non addirittura letto intonando un sontuoso belato: capre, capretti e becchi.

Un cartello in legno riporta incisa la scritta, Cascina Olimpia, allevamento capre; la strada è quella giusta.

La cosa che ci stupisce è che tutte le realtà che abbiamo toccato sino ad ora, sono guidate da ragazzi giovani, pieni di entusiasmo e voglia di raccontarsi, di mettersi in gioco, di uscire fuori dai ranghi e di percorrere le vie non proprio così comuni, semplici, per essere presenti sul territorio.

Tanto di cappello al loro modo di essere e di vivere il loro lavoro, che quasi non sembra pesare sulle loro spalle.

Sarà Alice ad accoglierci a casa sua, con quegli occhi grandi di chi non aspetta altro di poter parlare di sé e delle sue attitudini a socializzare e a condividere il suo mondo.

La troviamo indaffarata con la sua piccola bimba di otto mesi e un sacco di caprette partorienti da un momento all'altro.

L'azienda agricola Cascina Olimpia è giovane e fresca nata nel 2019 ed alleva capre di razza Saanen, Camosciate delle Alpi e meticce. Davanti alle stalle come non notare l'ampio prato adibito a pascolo riservato esclusivamente a loro.

Noi siamo in febbraio e, nonostante sia ora di pranzo con un sole splendente in cielo, ci sono 12 gradi, pertanto troviamo tutti i capi in stalla. Alimentate con fieno auto prodotto e cereali no OGM, a queste capre sembra proprio non mancare nulla.

Al momento sono in asciutta (periodo nel quale non producono latte in quanto prossime al parto) e 23 di loro sono o stanno per diventare neo mamme! Bellissimi capretti belano in cerca della loro mamma, assistere a questo è davvero un'immagine che ci resterà nel cuore.

Ma Alice scalpita nel raccontarci questo:

“Le capre non sono capre. Sono animali intelligenti, emotive e sensibili, con una spiccata consapevolezza di sé, dei propri bisogni e delle proprie capacità. Sono animali nobili e da tali li tratto. Nessuna personificazione, ma solo tanto rispetto e tanto amore. Questi sono i valori che Cascina Olimpia adotta per allevare con cura e attenzione le proprie capre da latte, una famiglia di una cinquantina di esemplari di età e razze diverse composta perlopiù da femmine...ognuna con il suo nome, ognuna con la sua personalità”



Ci spiega che al termine del periodo di svezzamento dei nuovi nati, quindi più o meno ad un mese da oggi, si inizierà la filiera della produzione dei formaggi a latte crudo, con lavorazione sia lattica che presamica (caglio animale) e ciò che si potrà acquistare sarà:

- TOMINI (su richiesta)
- RICOTTA (da 250 a 500 gr.)
- ROBIOLA FRESCA (250/300 gr.)
- ROBIOLA STAGIONATA (15/20 gg. circa 250 gr.)
- CAPRINI AROMATIZZATI al peperoncino e alla curcuma (ca 100/150 gr.)
- STRACCHINELLO (tipo PRIMO SALE morbido, circa 250/300 gr.)
- TOMA STAGIONATA (45/60 gg. minimo, vendita a taglio).

La vendita di tutti prodotti avviene direttamente in loco, previo contatto telefonico per disponibilità e orari: www.cascinaolimpia.com.

CIUCHIAMOCI

Con gli occhi pieni di capretti dobbiamo proseguire oltre e, salutata Alice, raggiungiamo la strada provinciale nei pressi del distributore di benzina; attraversiamo la strada prestando

attenzione alle auto che sopraggiungono, e ci basterà continuare a lato della fermata del bus per immetterci verso la prossima meta: “Ciuchiamoci”.

A far da padrona all’insegna dell’azienda agricola è la simpatica sagoma di un ciuco, e noi di Due Zaini e Un Camallo ci sentiamo nel nostro!

L’idea di creare questa realtà arriva da Matilde e da suo papà Giacomo che, salvando da una situazione “critica” una giovane asinella, si appassionano così tanto che decidono di dedicarci la loro vita, non solo professionale.

Matilde sin da piccola ha vissuto in fattoria con diverse specie di animali, ma proprio con la figura dell’asino è riuscita a sentirsi libera di instaurare quel legame, divenuto poi passione smisurata, che la spinge ogni giorno a credere nel progetto di Ciuchiamoci. Ad affiancare la sua passione c’è anche Marco, il suo fidanzato, che in seguito ad un tirocinio universitario scopre a sua volta la passione per gli asini, nobili destrieri.

“Insieme abbiamo deciso di portare avanti questo progetto, concentrandoci in modo particolare su quello che è il rapporto millenario tra l’asino e l’uomo, su come esso presenti diverse caratteristiche psico fisiche rispetto al cavallo e di quanto sia stato realmente utile ed importante per l’uomo durante il corso della storia. Ci soffermiamo molto sull’etologia asinina e di come essa possa, in molti ambiti, essere fondamentale per una crescita emotiva e personale”.

Una scelta, la loro, che punta molto sul mettere in simbiosi l’essere umano con il mondo animale. Con Matilde e Marco è possibile effettuare attività in campo adatte sia agli adulti, sia ai bambini; in tal modo è possibile instaurare un contatto diretto e sicuro con il loro mondo, cercando di apprendere nella maniera più naturale possibile, quella che è la loro natura. In giornate specifiche si organizzano anche trekking alla scoperta dei sentieri di Bardineto con i simpaticissimi Norma, Meridio e tutta la family degli asinelli! Tutte le loro iniziative sono reperibili sulle pagine social @ciu.chiamoci e #ciuchiamoci!

Il rientro per recuperare l’auto a questo punto è molto semplice ed immediato: percorriamo per 500 metri via A. Roascio passando davanti al monumento dedicato agli alpini caduti in guerra, fino a raggiungere un curioso muretto tutto ricoperto di lastre sulle quali sono incise delle poesie. Si tratta di un’iniziativa culturale promossa dal comune di Bardineto che ha cadenza annuale; tale concorso è di interesse e risonanza nazionale ed è intitolata ad “Italo Carretto”, il curioso epilogo del concorso è che il vincitore vedrà poi pubblicato il testo della poesia sulle mattonelle affisse al muro.

Da lì a poco raggiungiamo nuovamente l’asilo comunale e riprendiamo la macchina.

“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](#).