

Anello delle borgate di Quarzina (ovvero i “Sapori della Balconata di Ormea 2019”)

Escursionismo

Inviato da : CompagniadellAnello

Inviato il : 25/08/2019

Un bel percorso, facile e adatto a tutti, esposto a sud e quindi consigliabile in primavera e autunno, quanto in quota c'è ancora (o c'è già) neve, abbiamo potuto sperimentarlo partecipando all'annuale (undicesima) tappa dei Sapori della Balconata di Ormea che questa volta è andata alla scoperta delle antiche borgate della frazione Quarzina di Ormea, tutte appollaiate sulla dorsale che dal Pizzo d'Ormea (2476m) scende in direzione Sud-Est formando il Monte Castello di Quarzina e l'altipiano della Colma in direzione di ponte di Nava.

“I Sapori della Balconata di Ormea” è una manifestazione organizzata dalla locale sezione del CAI, in collaborazione con Slow Food, l'Associazione culturale Ulmeta e la Pro Loco che abbina un'escursione tra le borgate ad un pasto diviso in 5 portate dove si assaporano cibi locali e vini piemontesi e liguri.

La partenza, con il solito collaudato sistema a gruppi di 15 persone, distanziati l'uno dall'altro di un quarto d'ora, avviene da Quarzina (1330m), la più antica tra le 13 frazioni di Ormea, scendendo nel bosco su sentieri, rivitalizzati negli ultimi tempi anche grazie allo sviluppo della passione per i percorsi in mountain-bike.

Si transita nelle borgate di Sen e Agacci arrivando alla chiesa romanica di San Lorenzo Martire (1140m) ove degustiamo un aperitivo di “fazine” (il pane delle grandi feste di una volta arricchito con panna e cotto sulla piastra della stufa a legna) accompagnate con bruzzu, lardo e formaggio.

Ripartiamo seguendo una sterrata che collega le borgate Ailan e Merli - oltre ad altre borgate delle frazioni di Caccino e Viozene - alla provinciale di fondovalle, arrivando così alla singolare borgata Bricco (1170m) caratterizzata da un grande masso molto evidente che si trova tra le case al quale alcune si appoggiano. Qui ci viene proposto l'antipasto con la torta verde di Ormea (compreso un assaggio della versione originale con lo zucchero) e “Ina Mota d'Kin”, il ripieno a base di patate ed erbe ricche dal famoso sugo di porri e panna.

Il percorso rientra ora nel bosco su un vecchio sentiero, ripristinato con un impegnativo lavoro dai volontari del CAI di Ormea, e su questo affrontiamo la salita più impegnativa della giornata che ci porterà sulla cresta per Case Biranco alternando rampe a tratti in falsopiano.

Biranco (1460m) è la borgata più elevata del territorio di Quarzina con baite ben recuperate alle cui spalle si notano molte fasce, un tempo coltivate, oggi trasformate in pascoli. La posizione è stupenda con un panorama che va dall'Antoroto, all'Armetta, al Monte della Guardia. La vista spazia inoltre sul Colle di Nava, il Monte Fronté, il Redentore, il Saccarello, la Madonna dei Cancelli, il Missun e il Bertrand. Sullo sfondo, quando la foschia lo permette, il mare di Imperia.

Qui il menù propone una deliziosa polenta di Grano Saraceno, il tipico piatto della Val Tanaro, la cui ricetta non è stata ancora protocollata a causa delle rivalità tra i paesi della vallata. Gli ingredienti sono comunque: patate, farina, farina di grano saraceno e per il sugo: porri, panna e funghi.

Salutati i bravi e simpatici componenti della Pro Loco di Barchi, che hanno curato la preparazione di questo piatto, accompagnato degnamente dal vino “Ulmioscu” di Ormea, saliamo tra le fasce dei pascoli, in dolce pendenza, fino al punto più alto dell'escursione: la Croce dei Gasti (1620m), un'antica croce molto semplice nella realizzazione, che nel legno porta i segni del tempo e, in alcuni oggetti che l'accompagnano, i segni della passione. I Gasti (Gosti in ormeasco) sono una grande

famiglia di antiche origini quarzinesi e la leggenda racconta che la posa di questa croce deriva da un gesto di fede, risalente alla metà del 1600, del capofamiglia del tempo, tal Bartolomeo, per ringraziare Gesù della protezione accordata ai suoi due figli ed al suo gregge durante una furiosa tempesta, proprio su questo poggio.

Da questo punto è tutta discesa e quindi procediamo, sempre tra le grandi praterie del Pizzo d'Ormea, digradando in direzione Ovest ad intersecare la mulattiera che sale al grande ripetitore del Pizzo, per continuare poi tra le radure alla base del Monte Castello di Quarzina fino ad avvistare in un ameno valloncetto il Lago Lao (1580m).

Si tratta di un laghetto in cui si specchia la punta del Pizzo di Ormea, particolarmente interessante per la nutrita colonia di tritoni alpestri che lo popola. Dalla riva è possibile scorgere decine di questo raro anfibio che passeggiano svogliati sul fondo limaccioso e che hanno trovato, in queste acque calme e ricche di cibo, l'habitat ideale.

Scendiamo ancora raggiungendo in breve l'ampio Piano della Colma al cui centro è stata eretta, nel 1922, dai reduci della prima guerra mondiale - in memoria dei 117 compagni caduti - la chiesetta dedicata a San Giovanni Battista (1515m), la più alta del comune di Ormea.

Qui è allestito tutto l'occorrente per degustare la "pietonza", cioè il secondo, il cui menù comprende ottimi spiedini di carne accompagnati da "balii fricci" (patatine fritte), sbucciati ad uno ad uno dagli impareggiabili volontari del CAI, e da eccellenti formaggi d'alpeggio.

Con un doveroso applauso agli artefici del menù, ci avviamo all'ultima tappa seguendo in discesa la bella mulattiera che collega direttamente la Colma con l'abitato di Quarzina transitando presso la borgata Brignacchi, interessante per la serie di case, tipo matriosche, presenti nella parte alta della borgata, incastrate l'una nell'altra, con dimensioni sempre minori. Queste case sono costruite con la particolarità del "tetto racchiuso" cioè con i muri portanti più alti del tetto così da riparare dal vento la leggera copertura del tetto in paglia di segale ed evitare lo scoperchiamento.

Arriviamo infine a Quarzina, chiudendo l'anello presso il rifugio della frazione, recentemente riaperto per la gestione di Mario e Sofia, per finire in dolcezza con la degustazione delle paste di Ormea ed il salame dolce accompagnati da un prelibato moscato.

Concludiamo con un saluto ai valenti accompagnatori, che lungo il percorso ci hanno illustrato le peculiarità ambientali, storiche e socio-culturali delle località raggiunte nonché specificato le caratteristiche culinarie e le origini tradizionali dei piatti degustati. Da ultimo un debito ringraziamento, unito ai meritati complimenti, a tutti i volontari della manifestazione per l'impeccabile organizzazione.

Note toponomastiche

Quarzina: deriva il suo nome dalla composizione delle rocce locali ricche di quarzite. Secondo alcuni studiosi potrebbe anche derivare da 'quarg', termine celtico che indica il formaggio. D'altronde il posto è rinomato per la produzione casearia tant'è che fin dal 1121 il signore della Val Tanaro riscuoteva da ogni famiglia sei grandi forme di cacio e altrettante più piccole.

Bricco: deriva il nome dal grande masso che si trova tra le case

Biranco: toponimo derivante da 'borro' o 'botro', voci che indicano un luogo scosceso e incavato, profondo in cui scorre in abbondanza l'acqua. La zona è infatti ricca di sorgenti che alimentano, tra il resto, l'acquedotto di Pornassio.

Agacci, Merli, Brignacchi: sono borgate che derivano il loro nome dalla famiglia locale.

Escursione effettuata il 25 Agosto 2019 da Adriano e Maria Teresa

Località di partenza: Fraz Quarzina di Ormea 1330m – Val Tanaro (CN)

Punto più elevato raggiunto: Croce dei Gasti 1620m

Dislivello cumulato in ascesa: 552m

Sviluppo complessivo del percorso: 9,4 km

Tempo in movimento: 3h 20'

Difficoltà: T ([vedi scala difficoltà](#))

[fotocronaca](#)

[Tracciato gps](#)

[mappa satellitare Wikiloc](#)

[trailer](#)