

# Sassello, il borgo degli amaretti

Al confine tra Piemonte e Liguria, nella provincia di Savona, si trova il pittoresco borgo di **Sassello**, che a gennaio di quest'anno ha festeggiato vent'anni di **Bandiera Arancione**, il prestigioso riconoscimento per il turismo di qualità assegnato dal Touring Club. Il borgo può, inoltre, vantare il primato di essere stato il primo Comune italiano a ricevere il riconoscimento.



Noto fin dal Medioevo per la lavorazione del ferro, è poi diventato un importante centro turistico per le bellezze paesaggistiche e il clima mite. Il borgo vecchio è diviso tra la **Bastia Soprana**, del XII secolo, e la **Bastia Sottana**, fondata nel Quattrocento dalla potente famiglia **Doria**, che qui ha lasciato ricche chiese barocche e palazzi affrescati.



## **Facciamo due passi in centro**

Il centro storico di Sassello è particolarmente ricco d architetture religiose. Merita una visita la **Chiesa di San Giovanni Battista**, risalente al XI secolo, che conserva al suo interno preziose tele e affreschi del Cinquecento e del Seicento. Poco distante, si trovano anche l'**Oratorio del Disciplinanti** del XVII che custodisce un gruppo ligneo del Maragliano, e la chiesa della SS Trinità.



Fermatevi poi un paio d'ore al **Museo Civico Perrando**, al civico 33 dell'omonima via. Il polo museale ospita, nella sezione etnografica, una mostra permanente di strumenti agricoli, attrezzature provenienti dalle antiche ferriere e dalle fabbriche dei celebri amaretti ed elementi di archeologia industriale.



Al piano superiore di Palazzo Perrando, invece si trova la

sezione dedicata alla **Storia Naturale**, che vanta una collezione di fossili, reperti paleontologici, litici e relativi alle misteriose incisioni rupestri del Monte Beigua, oltre a beni appartenuti al castello della Bastia Soprana.



Nell'ex complesso del convento francescano, ristrutturato di recente, si trova il **Museo Napoleonico**, dedicato alla campagna del 1800 e, in particolare, ai sette giorni della **Battaglia di Sassello**. Qui si trova anche la prestigiosa collezione Bianchi di arte contemporanea, con opere di Mirò, Schifano e Francis Bacon.

## **Secondo giorno: alla scoperta del Parco del Beigua**

Il borgo di Sassello si trova all'interno del **Parco del Beigua**, una delle aree più ricche di biodiversità della Liguria. Si estende per novemila ettari tra le province di Genova e Savona e include un paesaggio eterogeneo, fatto di prateria d'alta quota, zone umide, foreste di faggi, castagni e roveri, macchia mediterranea. Qui vivono lupi, cinghiali, caprioli, rapaci come l'aquila reale e il biancone, e uccelli notturni. Il patrimonio geologico del parco, poi, è tutelato dall'UNESCO.



## Il sentiero natura nella Foresta della Deiva

Se siete appassionati di passeggiate nella natura, potete sfruttare la seconda giornata del weekend per esplorare la splendida **Foresta della Deiva**, che si trova alle spalle di Sassello ed è attraversata da uno dei Sentieri Natura del Parco del Beigua. Il percorso ad anello si snoda attorno alla Cima della Deiva, in un paesaggio fatto di pini e faggi e con una vista mozzafiato sulla valle sottostante. Lungo il percorso, poi, si incontrano il **Castello Bellavista**, una villa ottocentesca circondata da una rigogliosa vegetazione, e la **Casa della Giumenta**, sede di un antico essiccatoio ristrutturato che consente di conoscere storia, culture e tradizioni dell'economia della castagna.



## **Dal geosito del Lago dei Gulli alle incisioni rupestri di Piampaludo**

Con una passeggiata attraverso la Foresta della Deiva, oppure in auto percorrendo la SP334 per circa 2,5 km si arriva al **Lago dei Gulli**, che prende il nome dialettale con cui sono chiamati i pesci che lo abitano. In realtà, non si tratta di un vero e proprio lago, ma di un'ansa del Torrente Erro.



Proprio l'azione delle acque, nel corso del tempo, ha dato origine alle **lherzoliti**, rocce a forma di sfera dal colore brunastro, con un diametro di alcuni metri, che sorgono all'interno delle rocce serpentiniche.

Un'altra bella escursione è quella che da Sassello porta alla frazione di **Piampaludo**, che si raggiunge in circa 25 minuti passando prima per la SP 49 e poi sulla SP31. Qui si possono ammirare esempi interessanti di "pietra scritta", cioè "messaggi" che hanno origine nella notte dei tempi, incisi sulla dura roccia ofiolitica, che le ha tramandate fino a noi.



Si tratta di disegni fusiformi, canalette, forme geometriche, croci, dischi solari e figure antropomorfe dal significato ancora sconosciuto, che sono state lasciate in prossimità di corsi d'acqua e delle antiche aree di pascolo.

### **Prodotti tipici da gustare**

La posizione geografica di Sassello rende particolarmente abbondante la produzione di castagne e di **funghi**. Per chi fosse in zona, il mercoledì si tiene nella piazza centrale del borgo il mercato dove poter acquistare direttamente i funghi freschi.



Tra le altre specialità, troviamo il **patè di lardo**, il **prosciutto cotto alle erbe** e il **Salame cotto e crudo di Sassello**, preparato secondo una ricetta tipica sassellese. La versione cotta prevede l'utilizzo delle parti meno pregiate del maiale, che vengono insaccate in budelli di manzo insieme a spezie, noce moscata e sale e sottoposte a cottura a 70° per 6 ore.



La **versione cruda** è costituita invece dall'80% di carne magra e dal 20% di grasso, che viene amalgamata con pepe intero, sale di Cervia e Barbera e insaccata in budelli di suino e sottoposta a stagionatura variabile da 1 a 8 mesi.



Un altro prodotto tipico di Sassello è il **Tirotto**, un pane la cui origine risale al 1900, a base di frina di grano e patate, dalla caratteristica forma tirata e leggermente arrotolata. Ne esistono diverse versioni, dalla più semplice, senza grassi aggiunti, a quella all'olio a quella con olio e patate.

### **Gli amaretti di Sassello**

Sono famosi, ed esportati in tutto il mondo e sono preparati seguendo un'antica ricetta che risale all'Ottocento. L'ingrediente che ne rende unico il sapore sono le armelline, le mandorle dal sapore amarognolo racchiuse nel nocciolo delle albicocche. La forma è rotonda e un po' schiacciata, la crosticina esterna nasconde un cuore morbido e profumato.



Ogni singolo amaretto viene incartato nella tradizionale **carta a fiocco**. Alla versione tradizionale si affianca una ricca varietà di sapori, tra cui quello ai frutti misti, al rum, al cioccolato, alle nocciole, ma anche mandarino, cocco e limone. E se volete provare a uguagliare la maestria dei pasticceri sassellesi, qui sotto vi proponiamo la ricetta degli amaretti.

## **Amaretti di Sassello**

### **Ingredienti**

- 200 g mandorle pelate
- 140 g zucchero
- 125 g zucchero a velo
- 50 g albumi
- 15 g mandorle armelline amare

Nel forno preriscaldato a 200°C tostate le mandorle per un paio di minuti, poi tritatele in un mixer insieme alle armelline, allo zucchero semolato e a quello a velo, fino a ottenere una specie di farina. Setacciate il composto in una ciotola, poi aggiungete gli albumi. Mescolate con una spatola fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare in frigorifero per circa due

ore. Ricavatene poi delle palline della grandezza di una noce e schiacciatele leggermente per dare la tipica forma degli amaretti. Disponeteli poi su una teglia rivestita di carta da forno e infornate a 170°C per circa 20 minuti.



## INFO

[www.comune.sassello.sv.gov.it/](http://www.comune.sassello.sv.gov.it/)

## COME ARRIVARE

**In auto:** dalla Riviera Ligure, A10 Genova-Ventimiglia con uscita Albisola. Appena usciti dal casello girate a sinistra e proseguite per circa 20 km seguendo le indicazioni per Sassello. **Da Torino**, A6 Torino-Savona, uscire ad Altare, poi proseguire sulla SP12 e sulla SP41 fino a Pontivrea. Da qui svoltare sulla SS542 e poi sulla SS334 e seguire per Sassello. **Da Asti**, A33 Asti-Cuneo, proseguire sulla SS456 Asti Mare fino a Castelnuovo Calcea. Alla rotonda prendere per Nizza Monferrato e seguire le indicazioni per Aquis Terme, poi proseguire sulla SS334 per Sassello.

## DOVE MANGIARE

**\*Ristorante Palazzo Salsole**, Piazza Concezione 1, Sassello,

tel 019/724359, [www.palazzosalsole.it](http://www.palazzosalsole.it)

**\*Agriturismo Cà del Busco**, Loc. Piano 1, Sassello, tel 019/724311

### **DOVE DORMIRE**

**\*Hotel Pian del Sole\*\*\***, Loc. Pianferioso 23, Sassello, tel 019/724255. [www.hotel-piandelsole.com](http://www.hotel-piandelsole.com)

**\*B&B Cascina Granbego**, Loc. Colla 3, Fraz. Maddalena, Sassello, tel 347/7810778

### **DOVE COMPRARE**

**\*Amaretti Giacobbe**, loc. Pianferioso 4, Sassello, Tel 019/724860, [www.amarettigiacobbe.it](http://www.amarettigiacobbe.it)

**\*Amaretti Virginia**, loc. Prapiccinin 6, Sassello, tel 019/724119, [www.amarettivirginia.com](http://www.amarettivirginia.com)

**\*L'Artigiana del Fungo**, Loc. Aicardi 9, Sassello, tel 019/724860, [www.lartigianadelfungo.it](http://www.lartigianadelfungo.it)