

Proseguono le visite guidate ai giardini di Villa della Pergola ad Alassio

Fino a fine ottobre aperto il ristorante tra giardino e mare

13 settembre 2014 - 10:21



Immersa in uno dei rari esempi di giardino inglese in Italia, Villa della Pergola gode di un'impareggiabile vista dell'intero golfo di Alassio, sulla Riviera ligure di Ponente, e offre ai visitatori la possibilità di vivere un'esperienza unica, passeggiando tra la vegetazione tropicale e i colori della macchia mediterranea, fatta di pini marittimi, carrubi, ulivi, lecci sapientemente coniugati con jacarande e strelitzie giganti sudafricane, eucaliptus australiani, banani e palme di tutti i tipi, aloe, agave, fichi d'india, cactacee provenienti da ogni latitudine, glicini, tumbergie, spiree, ortensie, oleandri, pelargoni odorosi, lavande, buganvillee, dature, bignonie, solanum e gelsomini. I giardini ospitano alcune collezioni botaniche, come quella degli agrumi e dei glicini, e una importante collezione di Agapanti (oltre 300 varietà diverse), unica in Europa per numero e qualità. I giardini saranno aperti fino alla fine di ottobre per visite guidate su prenotazione (tel. +39 0182.646130 – info@giardinidivilladellapergola.com) tutti i sabati e le domeniche con partenza alle ore 9.30/ 11.30 / 15.00 / 17.00. La visita si compie singolarmente e/o in piccoli gruppi. Durata 1,30 h circa. (biglietti: singolo: 12 euro, soci FAI: 10 euro, gratis per i bambini fino ai 6 anni accompagnati). La proposta per i visitatori si è da qualche mese ulteriormente arricchita, grazie all'apertura del Ristorante di Villa della Pergola e del bar, finora riservati esclusivamente agli ospiti del Relais, e ora disponibili anche per gli ospiti esterni. Il Ristorante è un ambiente raccolto, un luogo di charme con pochi tavoli, disponibili solo su prenotazione, dove si rivive l'atmosfera "fin de siècle" di uno dei luoghi più glamour della Riviera ligure del Ventesimo secolo, circondati da un parco di 22.000 metri quadrati che unisce l'atmosfera elegante e raffinata alle bellezze naturali e paesaggistiche. Curato dallo chef Maurizio Dagrada, il Ristorante propone menù con ingredienti legati al territorio e piatti della tradizione ligure, in parte rivisitati: il pescato locale, le tipiche paste, le famose focacce, l'olio DOP ligure, una selezione dei più pregiati vini del territorio e i formaggi dei monti dell'entroterra. Tutto arricchito da prodotti di stagione come il carciofo spinoso, l'asparago violetto, la zuccina trombetta e il pomodoro cuor di bue tipici della Piana di Albenga, la più grande pianura alluvionale della regione, conosciuta anche come "l'orto della Liguria". Il ristorante è aperto fino alla fine di ottobre e – quando le temperature lo consentono – offre la possibilità di pranzare all'aperto sulla grande terrazza che si affaccia sul golfo di Alassio. I sabati e le domeniche, fino a fine ottobre, gli ospiti del ristorante potranno anche visitare i giardini di Villa della Pergola, con visite guidate su prenotazione (tel. +39 0182/646130 – info@giardinidivilladellapergola.com), con partenza alle 9.30, alle 11.30, alle 15.00 e alle 17.00.