

Villa della Pergola si colora di diverse sfumature di blu

Oltre 350 varietà di agapanti in fiore, una collezione unica in Europa da visitare in giugno e luglio



Fiori di particolare bellezza, che si diversificano per dimensione e colore delle corolle e per l'altezza degli steli, potranno essere ammirati tutti i sabati e le domeniche con visite guidate su prenotazione con inizio alle 9.30, alle 11.30, alle 15.00 e alle 17.00. Originari dell'Africa meridionale, i primi Agapanti furono introdotti a Villa della Pergola alla fine dell'Ottocento dai primi proprietari inglesi. Con il recupero dei 22.000 metri quadrati del parco ad opera dell'architetto paesaggista Paolo Pejrone, è stata creata una vasta collezione con nuove specie, nella logica di voler conservare le caratteristiche botaniche tipiche di questo giardino inglese. Inoltre, a partire da metà giugno e per tutta l'estate, ci saranno anche le fioriture delle Ortensie Annabelle, arbusti vigorosi dai grandi fiori bianchi, e delle Ortensie Quercifoglie, caratterizzate da foglie simili a quelle della quercia americana e con infiorescenze di forma conica; delle Lantane, i cui fiori tendono a cambiare colore nell'arco della fioritura; degli Oleandri, arbusti sempreverdi dalla fioritura rigogliosa; delle Buccinatorie, piante rampicanti dai fiori a forma di trombetta e delle bignonie - piante rampicanti vigorose e rigogliose che possono raggiungere anche i 10 metri d'altezza. Tra luglio e agosto sono in fiore le ninfee - accolte nelle fontane e nei laghetti rocciosi - e i fiori di Loto

coltivati nelle vasche recuperate dalle antiche cisterne che servivano per la raccolta dell'acqua piovana destinata all'irrigazione del parco, sapientemente restaurate nel 2006 e rese di nuovo operative come tutta la rete idrica del giardino.

Sul grande terrazzo che si affaccia sul Golfo di Alassio c'è il Ristorante di Villa della Pergola (aperto al pubblico tutti i giorni) un luogo esclusivo e di grande fascino che fa rivivere la tipica atmosfera "fin de siècle" di uno dei siti più incantevoli della Riviera ligure. Il ristorante, curato dallo chef Maurizio Dagrada, propone piatti preparati con ingredienti legati al territorio e alla 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 dai 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 "torfo della Liguria".