

Sei in: [Tempo Libero](#) > Proseguono le visite guidate a Villa La Pergola

Thursday, July 23, 2015

 Condividi |    



Proseguono le visite guidate a Villa La Pergola

Anche questo week end

Alassio. I mesi estivi sono il periodo migliore per visitare i giardini di Villa della Pergola ad Alassio che offrono un'occasione unica per passeggiare immersi tra i colori della macchia mediterranea e della vegetazione tropicale nel massimo del loro splendore.

È infatti il periodo in cui nel parco sbocciano i fiori di Loto, piante acquatiche coltivate 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.

Per tutta l'estate, ci sono anche le fioriture delle Ortensie Annabelle, arbusti vigorosi dai grandi fiori bianchi, delle Ortensie Quercifoglie, 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, delle Bignonie, piante rampicanti vigorose e rigogliose che possono raggiungere anche i 10 metri d'altezza, dei solanum a fiore viola, dei coloratissimi Ibischi di origine africana e americana, delle Plumbago azzurre e delle ninfee accolte nelle fontane e nei laghetti rocciosi .

I Giardini di Villa della Pergola sono aperti tutti i sabati e le domeniche per le visite guidate su prenotazione con inizio alle 9.30, alle 11.30, alle 15.00 e alle 17.00. Per prenotare si può chiamare il numero +39 0182/646130 o inviare una mail a info@giardinidivilladellapergola.com.

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 "l'orto della Liguria". (E' consigliata la prenotazione, telefono +39.0182.646130).