

semiEidee

20 GENNAIO 2017

semiEidee

Ispirazioni, suggerimenti, notizie, curiosità, di Cinzia D'Agostino, giornalista. Email: dago.stino@libero.it

Mille sfumature di glicine (e non solo)

Scritto il gennaio 20, 2017 by semieidee

Il glicine protagonista nei Giardini della Pergola



Quante sfumature ha il glicine? Tante, tantissime, soprattutto se si ha a che fare con ben 28 varietà di questa pianta che rende ancora più magica la visita ai Giardini di Villa della Pergola ad Alassio, che riaprono

al pubblico dal 25 marzo, non poi così lontano.

Una data da segnare fin d'ora sul calendario per godere delle nuance viola, rosa, bianco e blu di queste piante che ammaliano, in un insieme dal fascino vittoriano senza tempo e una vista mozzafiato sul mare.



DEL RESTO, IL PARCO, CON I SUOI 22MILA METRI QUADRATI, È UNO DEI GIOIELLI DELLA RIVIERA LIGURE, UNA PASSEGGIATA-IMMERSIONE TRA LA VEGETAZIONE MEDITERRANEA, LA FLORA ESOTICA E LE SUE COLLEZIONI, COME QUELLA DEL GLICINE, IN FIORE FINO ALLA FINE DI MAGGIO, PERIODO IN CUI 'SCATTERÀ' LA FIORITURA DEGLI AGAPANTI: 400 VARIETÀ, UNA CHICCA DEL PARCO E UNA COLLEZIONE UNICA IN EUROPA.

TALI MERAVIGLIE SI POSSONO SCOPRIRE TUTTI I WEEKEND DAL 25 MARZO A OTTOBRE SOTTO LA GUIDA DI ESPERTI, IN DIVERSI ORARI. PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI, TEL 0182646130- 0182646140- EMAIL INFO@GIARDINIDIVILLADELLAPERGOLA.COM. I GIARDINI SONO VISITABILI IN GRAN PARTE ANCHE DA PERSONE DISABILI. SOLO ALCUNE ZONE NON SONO ACCESSIBILI A CAUSA DELLA MORFOLOGIA DEL TERRENO E PER LA PRESENZA DI BREVI SCALE IN PIETRA. IL COSTO DEL BIGLIETTO È DI 12 EURO.

Da ricordare: chi vuole continuare l'emozionante esperienza di stare tra questo scenario unico, può concedersi una pausa più lunga: dal 7 aprile riaprirà il Relais di Villa della Pergola, dove è possibile soggiornare in una delle dodici suite, una diversa dall'altra e dedicate ognuna ai numerosi personaggi che in passato hanno soggiornato a Villa della Pergola (<http://www.giardinidivilladellapergola.com/>).

E qui si può pure mangiare le prelibatezze del ristorante Nove, diretto dallo chef Giorgio Servetto, premiato con due cappelli nella Guida de L'Espresso 2017 e con due forchette nella Guida Gambero Rosso 2017 (info@noveristorante.it).