



RIAPRE VILLA PERGOLA, IL TESORO DELLA RIVIERA DI PONENTE

[Consiglia 10](#) [Condividi](#) [Condividi](#) [Share](#) [Tweet](#) [Buffer](#) [3](#)

Redazione

22.03.2018 08:42

1 min e 57 sec (293 parole)

Ambiente

Alassio Villa della Pergola

- [Scarica versione stampabile](#)
- [Commenta](#)

Alassio. Riapre da sabato prossimo alle visite guidate Villa della Pergola, il rigoglioso giardino inglese affacciato sul mare.

Proseguiranno tutti i weekend sino a fine ottobre. La prima fioritura è quella del glicine (in questo angolo di paradiso ce ne sono 35 varietà), le cui infiorescenze formano grappoli profumati di colore lilla, rosa, bianco e blu, con il tronco che si attorciglia attorno alle pergole che collegano i diversi livelli del parco, ritornato agli antichi fasti dopo il restyling.

E dopo la pausa invernale ha appena riaperto il ristorante di Villa della Pergola, il Nove dello chef Giorgio Servetto. Francesca Ricci, restaurant manager del locale: «Abbiamo preparato un menù per la primavera frutto del continuo lavoro di ricerca di Servetto, che mette al centro la territorialità dei produttori e la genuinità degli ingredienti, arricchito da tre percorsi di degustazione per un viaggio fra il mare e le campagne della Liguria, passando per la Francia e il Piemonte.

Aggiunge Servetto: «È stato un anno importante, con la soddisfazione di essere stato chiamato a tenere quattro lezioni sulla cucina ligure alla scuola Alma di Gualtiero Marchesi. Ma ho anche potuto ritirarmi nella mia cascina di Palo a Sassello a produrre insaccati, come quello di capriolo che porterò al Nove». Maitre sommelier è Mattia Trentani, che ha arricchito la carta di nuove etichette e portato novità anche nei distillati e whisky. Ancora Francesca Ricci: «Alcuni dei piatti più rappresentativi in carta sono la Licata ca muddica (spaghettoni Cavalieri, acciughe, aneto dell'orto, Pigato e altri ingredienti del territorio), l'Inno al carciofo di Albenga e Mesciua, con fagioli di Pigna e ceci di Nucetto. E poi il Branzino nell'orto, Capra e fagioli o la Faraona radici e castagne. Si chiude con i dessert della nuova pasticceria Noemi Farullo.

Per segnalare alla redazione refusi, imprecisioni ed errori è disponibile [un modulo dedicato](#).