IVG

I fiori rari di Villa della Pergola come onde marine riflesse sulla collina di Alassio

di **Sandro Chiaramonti**
28 Giugno 2020 – 11:41



Qui, sopra Alassio, il parco di Villa della Pergola regala alla città uno dei suoi tesori migliori. Come tutte le cose belle che si hanno ogni giorno sotto gli occhi, c'è il rischio di dimenticarsene.

È arrivata allora a proposito, ieri, sabato 27 giugno, la Giornata Fai all'aperto, organizzata per raccontare la bellezza dei più bei giardini e parchi italiani anche a Villa della Pergola, che ha fatto registrare il tutto esaurito.

LA STORIA

Con una posizione unica affacciata sul mare, si estende per 22.000 mq ed è celebre per la ricchezza della flora mediterranea, delle piante esotiche sempreverdi e delle sue prestigiose collezioni di Agapanti, glicini e agrumi.

A partire dal 2006 una cordata di amici stimolati da Silvia e Antonio Ricci ne acquisto' la proprietà per salvarla dalla speculazione edilizia, avviando un accurato restauro del parco sotto la direzione dell'architetto Paolo Pejrone.

IL RELAIS E LE SUE SUITES

La Villa immersa nel parco oggi è un Relais con 15 suites che conserva inconfondibili atmosfere di fine Ottocento: acquerelli, dipinti vittoriani e edoardiani, memorabilia e mobili antichi fanno rivivere le atmosfere fin de siècle che ispirarono registi come Hitchcock e artisti come Carlo Levi. Ogni stanza è dedicata ai personaggi che soggiornarono a Villa della Pergola.

LE VISITE AI GIARDINI

Per la fioritura degli Agapanti le visite guidate, su prenotazione, si tengono tutti i giorni tranne il lunedì con inizio alle 9,30, 11,30, 15 e 17. Il biglietto d'ingresso singolo, comprensivo di guida, costa 12 euro, 10 per i soci Fai (6 euro per ragazzi dai 6 ai 14 anni, gratuito per bambini fino a 6 anni accompagnati da un adulto pagante).

In questo periodo i giardini si tingono di diverse sfumature di blu, azzurro e bianco che formano onde come riflettessero quelle del mare. Per informazioni e prenotazioni tel +39 0182 646130.

IL RISTORANTE NOVE

Si trova dentro la Villa, circondato dai giardini. La manager restaurant Francesca Ricci ha lavorato con la consueta passione e con grande professionalità per la riapertura. Lo chef Giorgio Servetto e il suo staff propongono un menù estivo che attinge al ricco paniere di prodotti del territorio ligure.



Giorgio Servetto e Francesca Ricci

"Un percorso – spiega Francesca – tra mare e campagne. Abbiamo anche rinnovato il

servizio di sala, con un nuovo maitre e nuovo sommelier. La terrazza panoramica e il giardino permettono ai nostri ospiti di godersi pranzi e cene in un ambiente unico e suggestivo, ovviamente rispettando senza problemi le normative anti Covid".

Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e cena, tranne il martedì.

Quando si parla di Liguria e di qualità che può fare la differenza in un'offerta turistica di alta gamma, si pensa a posti come questo, dai giardini al Relais al ristorante.