



SOSTE

VILLA DELLA PERGOLA

Alassio

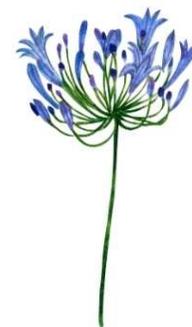
FLORA, CUCINA E OSPITALITÀ
IN UN MARE DI AGAPANTI

MARIA LUISA BASILE

Un mare di agapanti dondola le ombrelle cariche di campanelle blu e bianche di fronte a un altro mare, quello della Riviera ligure di Ponente sulla quale affaccia Alassio. Sono centinaia, la collezione più grande d'Europa e creano una mita onda floreale che spande la sua freschezza a VILLA DELLA PERGOLA, Relais & Châteaux e dimora con una Storia, nella quale l'alternarsi di splendore, decadenza e rinascita diventa metafora delle fioriture del giardino e della vita.

Le vicende di Villa della Pergola sono raccontate da un piccolo museo interno, un susseguirsi di teche che come piccole wunderkammer di gusto vittoriano si rincorrono all'interno del relais con il loro tesoro di fotografie e memorabilia raccolti con cura filologica dalla famiglia Ricci, attuale proprietaria del luogo.

La famiglia Ricci è impegnata nella salvaguardia e nella cura dell'ospitalità della Villa e del grande giardino, salvati da una speculazione edilizia che rischiava di stravolgere l'intera collina e cancellare le tracce di un patrimonio storico, naturale e socio-culturale di inestimabile valore per la Liguria di Ponente e la sua identità.



Tutto inizia alla fine dell'Ottocento, quando il generale William Montagu Scott McMurdo, uno dei tanti inglesi innamorati della Riviera ligure, acquista una proprietà dei Conti della Lenquaglia ampliandola in un Villino che chiama "Casa Napier" in onore del suocero generale (la cui statua vittoriana in bronzo adorna ancora oggi Trafalgar Square a Londra).

Rispetto a dimore analoghe comparse all'epoca sulla costa ligure, la Villa ricalca lo **stile architettonico coloniale** tanto caro agli inglesi vissuti come funzionari o militari nelle località asiatiche dell'Impero Britannico, ma si distingue per la presenza di elementi decorativi peculiari e inediti.

Innanzitutto l'ampia pergola-togliate, dove oggi si indugia in lente colazioni all'italiana e cene ingemmate da una vista eccezionale sul mare e sulla distesa dei variopinti edifici alassini. Catturano poi lo sguardo la cupola di maioliche iridescenti di Albisola dai riverberi simili a squame di sirena, i materiali pregiati usati negli interni come nella fontana posta davanti allo scalone d'ingresso.



Tutto intorno i magnifici e vasti Giardini di Villa della Pergola, sviluppati su più livelli attraverso una paziente opera di terrazzamenti alla maniera ligure, ospitano sia la flora mediterranea sia specie esotiche introdotte dagli inglesi e dall'attuale proprietà, in un profluvio di agrumi, ulivi, pini marittimi, mirti, carrubi, mandarini, lecci, cedri del Libano e poi palme, banani, cactacee di ogni tipo e cipressi cinti da glicini rampanti in fioriture costanti grazie alle 34 varietà presenti.



Dopo alcuni passaggi di proprietà che includono **Sir Walter Hamilton-Dalrymple**, baronetto scozzese discendente da un'antica e nobile famiglia ammessa alla corte della regina Vittoria e la **famiglia Hanbury**, già proprietario di altri celebri giardini, nel XX secolo la colonia inglese in Liguria si ridimensiona drasticamente, ma la Villa continua a essere frequentata da ospiti illustri, da un giovane **Alfred Hitchcock** che nel parco gira alcune scene del suo primo film di "The pleasure garden" a **Carlo Levi** la cui presenza vive ancora in alcuni ambienti del relais attraverso suoi oggetti personali come un salotto dalle linee futuriste e la tavolozza usata per dipingere la macchia mediterranea che veste la collina, trasferendo su tela paesaggi vibranti, fronde iridescenti, gli amati carrubi dai tronchi fessuosi e antropomorfi da ammirare, insieme ad affettuosi ritratti dei familiari e dell'amico **Italo Calvino**, nella **Pinacoteca Carlo Levi** accolta in un palazzo ottocentesco del centro storico di Alassio.

Segue un lungo periodo di abbandono, con il serio rischio di perdere ogni traccia di queste memorie, quando nel 2006 Villa e Parco vengono acquistati a un'asta giudiziaria da un'alleanza di salvataggio guidata da **Silvia e Antonio Ricci**, conosciuto autore televisivo e nativo del savonese. Insieme alle figlie **Alessandra e Francesca** la famiglia mette in atto un attento lavoro di recupero filologico basato su ricerche, studi, documenti, immagini d'epoca e fecondi colloqui con i discendenti degli antichi proprietari.





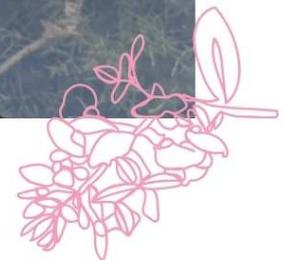
MISTICANZA S.p.A.

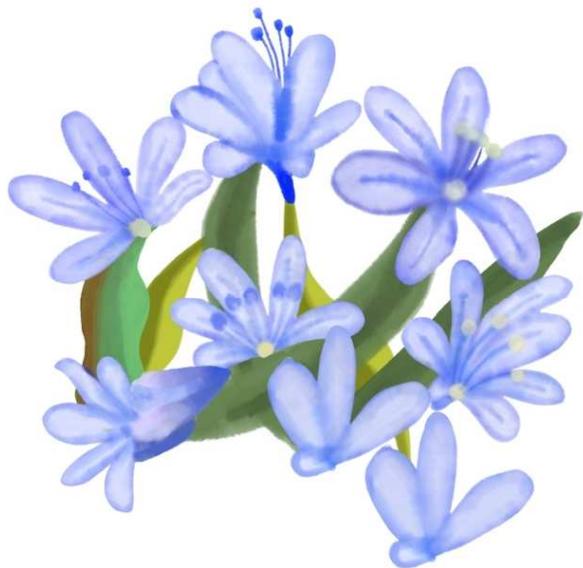
È un nuovo inizio per la Villa che oggi ospita un Luxury Hotel incluso nel circuito Relais & Châteaux composto da 15 suites ristrutturate dall'architetto Ettore Mocchetti, il **Nove ristorante** stella Michelin guidato da **Antonio Romano** in cucina, **Francesca Ricci** in sala e **Alessandra Ricci** alle pubbliche relazioni, l'**Orto Rampante**, il complesso di Spa palestra, Infinity Pool e bistro e il grande **Parco** visitabile con i giardinieri a far da guide.

Accolti con grande gentilezza e professionalità all'ingresso del giardino dove chi arriva per soggiornare può lasciare il bagaglio affinché venga portato in camera e chi invece desidera visitare il parco può indulgere nel bookshop per acquistare semi, stampe, ceramiche dipinte (consigliatissime le marmellate artigianali preparate davvero con poco zucchero e tanta frutta raccolta nella proprietà), inizia l'esplorazione.

Tutte diverse, le suites e le camere richiamano le **atmosfera inglesi di fine Ottocento** in molti dettagli, nei nomi dei personaggi che in passato vi hanno soggiornato, nei mobili (talvolta pezzi originali trafugati dalla villa al tempo dell'abbandono e recuperati dalla famiglia Ricci nei mercatini grazie alla documentazione fotografica), nella quadreria attinta dalla collezione della famiglia Ricci con soggetti scelti e raggruppati per tema.

Dialogano con giardino e mare anche le scalone in marmo di prospettiva preraffaellita all'ingresso e gli ambienti comuni, attraverso una vasta collezione d'arte in continuo divenire che li adorna, vera e propria galleria di dipinti ottocenteschi dedicati alla Riviera figure testimone di epoca e luoghi.





Tutto contribuisce a creare atmosfere lussuose ma senza eccessiva formalità e in molte aree del giardino gli ospiti del Relais si mescolano ai visitatori appassionati di flora. I Giardini di Villa della Pergola si estendono su un'area vastissima, 22 mila metri quadrati, e hanno richiesto un lavoro di recupero immane "a partire dalla pulizia da detriti, infestanti e sporcizia accumulati in decenni di incuria, al rassetto dei muretti e sostegno dei terrazzamenti crollati e all'attenzione alla conservazione" racconta con passione Alessandra Ricci. La riprogettazione è stata affidata all'architetto paesaggista **Paolo Pejrone** che insieme a **Silvia Arnaud Ricci** si è poi dedicato alle collezioni botaniche oggi aperte al pubblico che può scoprirle con la guida dei giardinieri.

Nel verde spiccano i profumi e i profili bitarzelluti degli agrumi, le varietà di succulente colossali e le ampie fioriture stagionali, dagli iris marzolini alla dalia di novembre, passando per le macchie di agapani azzurri, viola e bianchi e la più rilevante collezione di glicini d'Italia creata a partire dalla preesistente *Wisteria sinensis*, protagonista del **Wisteria parties** primaverili organizzati nel '900 da Ruth Hanbury per celebrare la fioritura e preservata durante i lavori di restauro.



Un'altra donna, Silvia Arnaud Ricci, amplia negli anni il "catalogo" dei glicini arrivando agli attuali quaranta esemplari che con le fioriture scalari ingioiellano fino all'estate le pergole, creando profumate cascate di grappoli simili a nuvole nelle infinite sfumature di lilla, rosa e bianco.





**Il 2025 segna l'ingresso
dei Giardini di Villa della Pergola
nella Royal Horticultural Society**
come "Partner Garden".

La Royal Horticultural Society è la più prestigiosa Istituzione di orticoltura del mondo e ha per Patron Sua Maestà **Re Carlo III** d'Inghilterra.

Appartenere alla prestigiosa rete internazionale della RHS premia l'eccellenza botanica e paesaggistica del parco di Villa della Pergola che nelle sue collezioni vanta numerose varietà botaniche.

Dalla primavera all'autunno si ammirano le fioriture di Glicini e Agapanti, Ortensie, Hibiscus, Ninfee e Fiori di Loto in varie sfumature.

Altre specie presenti sono Mirti secolari, Cactacee, Opunzie, la preistorica Wollemia Nobilis,

Palme, Bambu, Agrumi, Rose banksiae e distese di Farfugium Japonicum che con le grandi foglie rotonde rendono leggeri i sentieri in salita ombreggiati dai glicini.

Alasio e gli Inglesi 1875-2025
**La Liguria di Ponente celebra l'eredità culturale lasciata
ad Alasio dagli inglesi che nell'800 si innamorarono della Riviera**

La cerimonia di apposizione ufficiale della targa "Partner Garden" conferita dalla RHS ai Giardini di Villa della Pergola si è svolta a maggio 2025 alla presenza del console onorario del Regno Unito Denise Dardani, che ha portato i saluti ufficiali delle autorità britanniche e di Caroline Hanbury, erede della famiglia Hanbury. Testimonianza di un legame e di una continuità storica e culturale fra Liguria, amore per i fiori e cittadini britannici che si rinnova proprio nel 150° anniversario dall'arrivo dei primi cittadini britannici ad Alasio celebrato anche dalla manifestazione **"Alasio e gli Inglesi 1875-2025"** della quale si auspicano nuove edizioni e sviluppi, anche in considerazione dell'eredità culturale lasciata ad Alasio dagli Inglesi dell'800, dalla English Library alla Chiesa Anglicana, dalla Richard West Gallery all'Hanbury Tennis Club.



Agapanti dagli inglesi e oggi

La ricca collezione di **Agapanti** dei Giardini di Villa della Pergola è stata ricreata con la romantica idea di evocare con l'andaggiare delle loro corolle blu, bianche e viola le onde del mare della Riviera Ligure sulla quale i giardini affacciano.

Nei Giardini gli Agapanti vengono introdotti dai primi proprietari inglesi a fine Ottocento. All'epoca erano ancora chiamati Gigli del Nilo (il luogo d'origine è il Sudafrica) e solo nel 1905 il Congresso Botanico della Nomenclatura di Vienna assegna il nome con il quale li conosciamo oggi. Il nome botanico Agapanthus deriva dalle parole greche **agape (amore)** e **anthos (fiore)**.

Per scoprire la storia e i metodi di coltivazione e diffusione degli Agapanti, nella restaurata Chiesetta all'interno dei Giardini è allestita una mostra a tema con fotografie, testi e alcuni esemplari in vaso.





La Casa Studio di Carlo Levi sulla prima collina di Allassio



Naturale prosecuzione dei giardini e delle macchie di piante odorose che conducono alla piscina con vista sull'orizzonte costiero è l'**Orto rampante**, di nome letterario e di fatto, per la particolare conformazione che lo vede arrampicarsi sulla collina, proprio come l'agricoltura eroica praticata sui terrazzamenti liguri, abbracciando una distesa di ulivi, aromatiche e ortaggi, su su fino alla casetta gialla dove viveva **Carlo Levi** al quale in estate faceva visita l'amico Italo Calvino. Sotto la porzione di cielo dove un falchetto volteggia disegnando giri concentrici, l'Orto Rampante è un verde disegno ancora in divenire grazie al progetto affidato all'architetto **Renzo Piano** per reinterpretare in chiave contemporanea le tradizionali serre liguri e creare luoghi di ricerca scientifica, didattico, bioagricoltura.



L'Orto Rampante è anche il luogo di approvvigionamento per la cucina di **Antonio Romano**, lo chef che si è già fatto apprezzare nelle cucine di **Heinz Beck**, **Heston Blumenthal** a Londra e **Spazio 7** a Torino.



Al ristorante **Nove di Villa della Pergola** ad Allassio chef Romano esprime uno stile cuciniero di innovazione che vuole essere nuova tradizione, una interiorizzazione del rigore della tecnica appresa dai maestri e dello studio costante, temperati da una parsanale delicatezza nell'accostamento dei sapori generosi dell'incontro fra mare e terra, tra il pescato e la messe orticola di zucchine trombetta, carciofi spinosi e asparagi violetti.

e poi olio extravergine d'oliva, miele, agrumi e naturalmente fiori, a comporre una grammatica di ortaggi e carolle, utilizzati freschi, essiccati e conservati grazie a tecniche naturali antiche e moderne insieme come la lattofermentazione.

Al suo arrivo, al Nove nel 2024, lo chef prende confidenza con gli ingredienti liguri e dell'Orto rampante.

Nel menu della primavera 2024 la ruvida consistenza dello spinacio esalta la morbidezza dello Scampo aureolato da profumi di basilico e uvetta, la Ricciola pare la vicina Isola Gallinara in miniatura dalla quale affiora farro, levitiche e plancton, il tarassaco diventa fragrante corsetto del filetto di Romba movimentato dal pompelmo e nei dessert la dolcezza dei frutti di stagione si frange sulla sapidità di croccanti insalate.



MISTICANZE MAG



Anatra in barca glassata al balsamico. Fotografie di Matteo Carosale tratta dal Instagram @neve.ristorante

Il 2025 è l'anno in cui la cucina si affina con crescente originalità, lo stile conquista una fisionomia sempre più precisa e accordata alla fisionomia di Villa della Pergola, rintracciabile nel Menu degustazione **Naturalia e Terra** nei quali mare, entrotterra, slancio articolato, ricerca e tradizioni regionali si fondono in armonia. Si cena sotto la pergola, con vista sul mare e circondati dal giardino che si sente vibrare intorno con i profumi dei fiori, il gracciare delle rane, il gorgoglio della fontanella accanto alla vasca dove i boccioli delle ninfee viola si chiudono in se stessi.

Semplice sulla carta ma di grande eleganza e freschezza gustativa il **Melone Cantalupo** cucinato a bassa temperatura nel proprio succo e presentato in un polposo gamitolo acceso da una marinatura all'aceto e dal sapore condensato della sua salsa concentrata spostato in armonia a quello delle zucchine in delicato scapece, stringhe di zucchine trombetta sott'olio e da una neve di perle di fiori di zucca e menta che con i semi di zucca canditi animano la presentazione a tavola. Sprigionano piacere i **Fusilli di farro e ceci germinati** trofiati in casa in saporoso idillio con ragu di mare mescolato a melanzane e sesamo e spolverati di Grana. Natevole l'insalata di **Piccione ubriaco di Pigato**, a partire dalla presentazione che lo vede adagiato intero su un vassoio aureolato da fiori raccolti nel giardino in una nuvola di profumi che vedono l'annas affratellato al peperone nella consistenza del chutney agrodolce stemperato dalle note avvolgenti di mango, avocado e della salsa messicana chamoy. Il Pigato, vino bianco simbolo della Liguria tutto, gioca nel piatto l'inedito ruolo di marinatura in connubio con le erbe di orto e giardino per addomesticarne il carattere prima della cottura in pentola di rame. Sapori fruttati e rotondi che ritornano nell'**Animella cucinata in salmiera secca**, la salatura a secco che intensifica i sapori delle carni, nella cui morbidezza racchiuso nel guscio fragrante si innestano i sapori freschi di cetrioli, pesca e palline di finocchietto e nell'**Anatra in barca glassata al balsamico**, sontuosa per presentazione, intera e aureolata da fiori raccolti nei giardini, e per sapore, esipito da giardiniera estiva, susine e jus gras con mostarda di l'ancienne. Ispirati alla stagionalità e alla pasticceria contemporanea i raffinati dolci della talentuosa **pastry chef Rebecca Segna**, come il malto mediterraneo **Parfait di fico** sorretto da sorbetto al lime e pepe verde, gel di fico sott'aceto e olio alle foglie di fico o la più esotica **Pavlova come un Solero** con cocco, mango, passion fruit e coriandolo.

L'insieme dei gesti d'amore della cucina combinati al servizio comunicativo e armonico coordinato da Francesco Ricci, costituisce il tassello goloso di **una storia familiare che dimostra ogni giorno rispetto per territorio, cultura e tradizioni, resistenza e resilienza.**

