



appuntamenti



Profumo di glicine a Villa della Pergola

Inviato da **Redazione GI** il 21-04-2017 09:14



Per imparare a conoscere, stagione per stagione, le fioriture e le collezioni che decorano i giardini di **Villa della Pergola ad Alassio**, torna "Una domenica in giardino", serie di laboratori per adulti, bambini e famiglie realizzati su un progetto di Nadia Nicoletti, esperta di didattica orticola.

"Una domenica in Giardino" propone visite guidate ai Giardini di Villa della Pergola abbinata a una serie di laboratori di giardinaggio a tema stagionale durante i quali si svolgeranno delle vere e proprie attività sperimentali con le piante e la terra, affiancate da percorsi di manipolazione e ricerca di profumi e sapori. Le attività sono adatte per tutti e, dunque, sono pensate sia per adulti che per bambini e particolarmente consigliate per le famiglie. Tutte le attività saranno basate sull'osservazione, sull'apprendimento diretto, sulla manualità, sul saper fare e sulla sostenibilità.



Si comincia domenica 23 aprile con "Profumo di glicine!" per scoprire le varietà di Glicine coltivate a Villa della Pergola e il loro profumo. Si tratta di glicini di tutti i tipi: a fiori bianchi, rosa, viola, blu e in varie sfumature di colore. Guidati dall'inebriante profumo si scoprirà la storia di questa pianta, si impareranno alcuni segreti per coltivarla con successo e si affronterà un progetto utilizzando i suoi fiori.

Gli altri appuntamenti con "Una domenica in giardino" saranno il 14 maggio con "Le palme, il fascino della Riviera", l'11 giugno con "Gli agapanti, i fiori dell'amore!" e l'8 ottobre con "Gli agrumi, aromi e sapori dal giardino".

Costo del laboratorio abbinato alla visita guidata: € 15 adulti, € 12 soci FAI, € 5 bambini, gratuito per bambini fino ai 6 anni accompagnati da un adulto. Prenotazione obbligatoria.

I visitatori dei Giardini potranno anche fermarsi a pranzo o a cena al nuovo 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. Il ristorante, che è aperto tutto l'anno, mette al primo posto la qualità della materia prima, ricercando prodotti autentici del territorio e dando assoluta importanza alle stagionalità. Per esaltare la genuinità della cucina, lo chef e la sua brigata attingono dai Giardini di Villa della Pergola gli agrumi, le erbe aromatiche e i fiori eduli utilizzati nei piatti proposti.

E per chi vuole concedersi una pausa più lunga, al **Relais di Villa della Pergola** è possibile soggiornare ospitati e curati come a casa nelle dodici suite, una diversa dall'altra e dedicate ognuna ai numerosi personaggi che in passato hanno soggiornato a Villa della Pergola o hanno fatto parte della colonia inglese di Alassio.