

IO assaporo

Progetti eco-correct: una casa tutta di pietra nel Veld sudafricano, la spesa solo bio nel Ponente ligure, la ricetta in verde (col carciofo).



Prima colazione sotto il glicine alla locanda Cascina Strà, nell'entroterra savonese.



VA' DOVE TI PORTA IL PESTO

Da Imperia a Genova (o viceversa) c'è un
concentrato di eccellenze green.
Andiamoci. E tra una zuppa di pesce
e un aperitivo (con torte di verdure dell'orto)
facciamo il pieno di ogni bendi(b)io

di Ornella D'Alessio



*Una passeggiata in spiaggia
a Cervo, sulla costa del
Ponente Ligure, poi via, lungo
l'Aurelia, a fare bioshopping.*



Da sinistra, in senso orario, la cascina Strà, rifugio rural chic nell'entroterra savonese, i carciofi spinosi di Anfossi e l'olio extravergine bio Vio; il basilico Calcagno, il Pane del pescatore della pasticceria Scalvini.



Olio extravergine e basilico bio, carciofi spinosi ad agricoltura integrata e il "Pane del pescatore" (una sorta di panettone con pinoli, uvetta e scorza d'arancia)

L'AURELIA, ANTICHISSIMA STRADA CONSOLARE, corre a pelo d'acqua lungo tutto il litorale ligure, offrendo a ogni curva scorci sempre nuovi di una costa mai uguale a se stessa. Lo spettacolo è continuo, soprattutto a Ponente. Un percorso ideale da fare in due o tre giorni, abbinando un panoramico viaggio in auto allo shopping pre-pasquale di prodotti biologici.

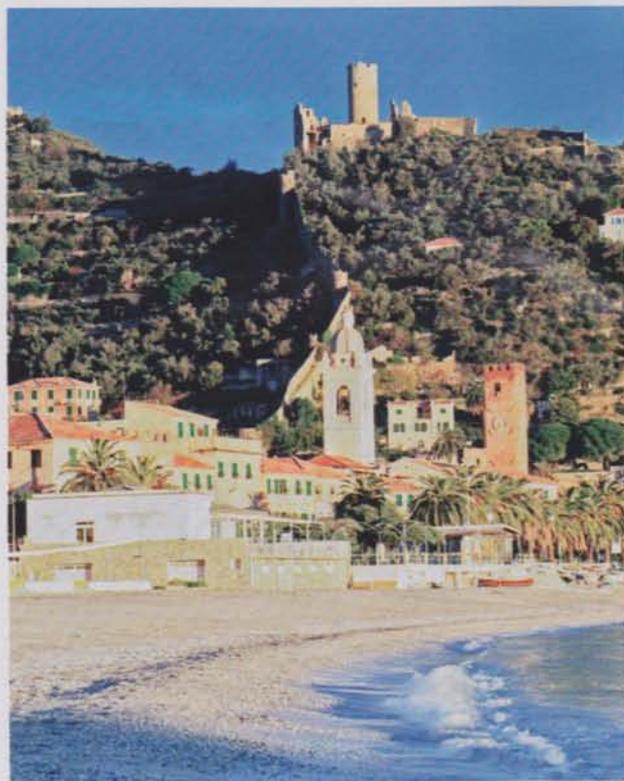
Prima tappa, il bio Relais Sauvage a **Bordighera**: due suite con archi, giochi in pietra ed enormi vetrate sul mare. All'arrivo in camera il bioaperitivo con torte di verdure dell'orto e poi il bagno nella grande vasca idroterapica ad acqua ozonizzata (37 gradi) con vista sul golfo. La vicinanza al confine francese si ritrova nel paniere del "petit déjeuner", servito ogni mattina nella suite.

L'Aurelia, oggi SS n.1, collega varie mete golose dove fare incetta di sapori liguri. Dall'azienda agricola Billy di

Sanremo, per caramelle e gelatine spalmabili a base di fiori coltivati senza pesticidi, a Èxtra, un gruppo di aziende agricole a concimazione organica e raccolta dei prodotti a mano di **Imperia** e **San Bartolomeo**. Producono e vendono olio extravergine di oliva colombaria (più rara della taggiasca), composta di olive e mele, gelé di fiori di rosmarino e confit di pomodori cuori di bue verdi.

Una sosta in città al ristorante agriturismo Le navi in Cielo per assaggiare gnocchi, ravioli e maltagliati fatti a mano con farina bio, antiche focacce liguri (solo il venerdì sera) o il coniglio alla ligure cotto nel vino Rossese superiore di Dolceacqua. Solo per il giorno di Pasqua preparano la torta pasqualina con dieci sfoglie tirate a mano.

Una manciata di chilometri ed ecco la fertile piana d'**Albenga**, rinomata per le coltivazioni di frutta e verdura. Si acquistano carciofi spinosi ad agricoltura integrata all'azienda Anfossi e vini certificati all'Azienda Agricola



La spiaggia di Noli, con il borgo storico e il Castello.

Biovio. Sempre ad Albenga, la boutique della frutta secca Noberasco, azienda fondata nel 1908, propone uova di cioccolato decorate con frutta bio essicata.

Orco Feglino, mecca dei free climber per le palestre di roccia, vale una sosta per notti nel silenzio di un castagneto secolare a Cascina Strà, sistemazioni semplici e di buon gusto con vista sul mare. Tornati sulla costa, nel Rione Ciassa, all'ingresso principale di Noli, si va alla Pasticceria Scalvini per acquistare il "pane del pescatore" (una sorta di panettone con pinoli, uvetta e scorza d'arancia), i baci di Noli, o gli amaretti che preparano dal 1890. Oltre alle uova di cioccolato personalizzabili, ci sono le brioches riempite al momento con crema, marmellata o cioccolato.

Si dorme tra gli ulivi alla Natta di Monte Tabor di Celle Ligure, magari dopo una giornata in mare a bordo del peschereccio Pesce Pazzo (la giornata con prima colazione e pranzo a bordo costa 60 euro, 45 euro i bambini) e una cena a base di pesce appena pescato al ristorante omonimo di Marina di Varazze. All'Azienda Agricola Calcagno, sempre a Celle Ligure, si acquista il basilico genovese Dop, coltivato con grande attenzione all'ambiente. A Genova, vale la pena di assaggiare i "mandilli de sea" (sottilissime lasagne) al pesto: i migliori si gustano alla Trattoria Vico Palla. Immane anche l'acquisto delle uova di cioccolato. L'indirizzo giusto? La confetteria Vedova Romanengo, appena riaperta nei fondi di Palazzo Branca Doria, dove sono stati ritrovati affreschi del Seicento. ●

La lista della spesa

Torta pasqualina, uova di cioccolato, gelatine di fiori

DORMIRE

B&B Bio Relais Sauvage

via Conca Verde 100
Bordighera
tel. 0184.55035; biorelais.it
Da 350 euro la doppia,
due notti 600 euro.
Due suite tra le ginestre

Cascina Strà

Loc. Cascina Strà
Orco Feglino (Sv)
tel. 019.699371, 348.8741992,
cascinastra.it
La cucina era l'essiccatoio
delle castagne e le camere
la porcilaia e il fienile.
Da 70 euro la doppia con bb.
Rural chic

La Natta di Monte Tabor

via Postetta 35
Celle Ligure; tel. 019991580,
nattadimontetabor.it
Da maggio a settembre solo
a settimane. Doppia con
prima colazione da 140 euro.
Charme tra gli ulivi

MANGIARE

Le navi in cielo

via Molino dei Giusi 22
Imperia; tel. 0183.290860
lenaviincielo.it
Menu degustazione 35 euro,
escluso vini.
*Cucina tipica ligure con
prodotti dell'azienda agricola*

Pesce Pazzo

Marina di Varazze
tel. 019930032
Prezzo medio 39 euro.
*Pesce freschissimo
sulla banchina del porto*

Osteria di Vico Palla

Vico Palla 15r, Genova
tel. 010.246575
anticaosteriavicipalla.com
Prezzo medio 35 euro.
*La miglior torta pasqualina
(con i carciofi di Albenga)*

COMPRIARE

Le Dolcezze di Billy
via Armea 157, Sanremo
tel. 0184.514202
ledolcezzedibilly.com
Le gelatine da fiori eduli

Èxtra-Agriturismo Il Risveglio

Diano Calderina 184
Imperia; tel. 347.7824412
extrafood.it, il-risveglio.it
*Olio extravergine e verdure
dell'orto sott'olio*

Azienda Agraria Anfossi

via Paccini 39, Bastia di
Albenga; tel. 0182.20024
aziendaagrariaanfossi.it
*Carciofi da agricoltura
integrata*

Boutique Noberasco

via dei Mille 32, Albenga
tel. 0182.50370; noberasco.it
Uova di cioccolato e frutta secca

Azienda Agricola BioVio

via Crociata 24
Bastia d'Albenga
tel. 0182.218566, biovio.it
Pigato e Vermentino bio

Pasticceria Scalvini

via Colombo 3
Noli, tel. 019.748201
*Amaretti dal 1890 e uova
di Pasqua personalizzabili*

Azienda Agricola Calcagno

via Postetta 45, Celle Ligure
tel. 019.993961
calcagnopaolobasilico.it
*Coltivazione ecofriendly
di basilico*

Confetteria A. Vedova Romanengo

vico Falamonica 1/5 r,
Genova; tel. 010.9752674
*Cioccolata, tè e marmellate tra
gli affreschi del Seicento*