

A due passi dal mare

▶ LE VALLI FRA FINALE E BERGEGGI

L'altra Riviera



APT RIVIERA
DELLE PALME



↘ Dove, come,
quando

vivere
una vacanza
nel verde
della Riviera
Ligure delle Palme



copia omaggio

▶ natura

▶ gastronomia

▶ itinerari

▶ sapori

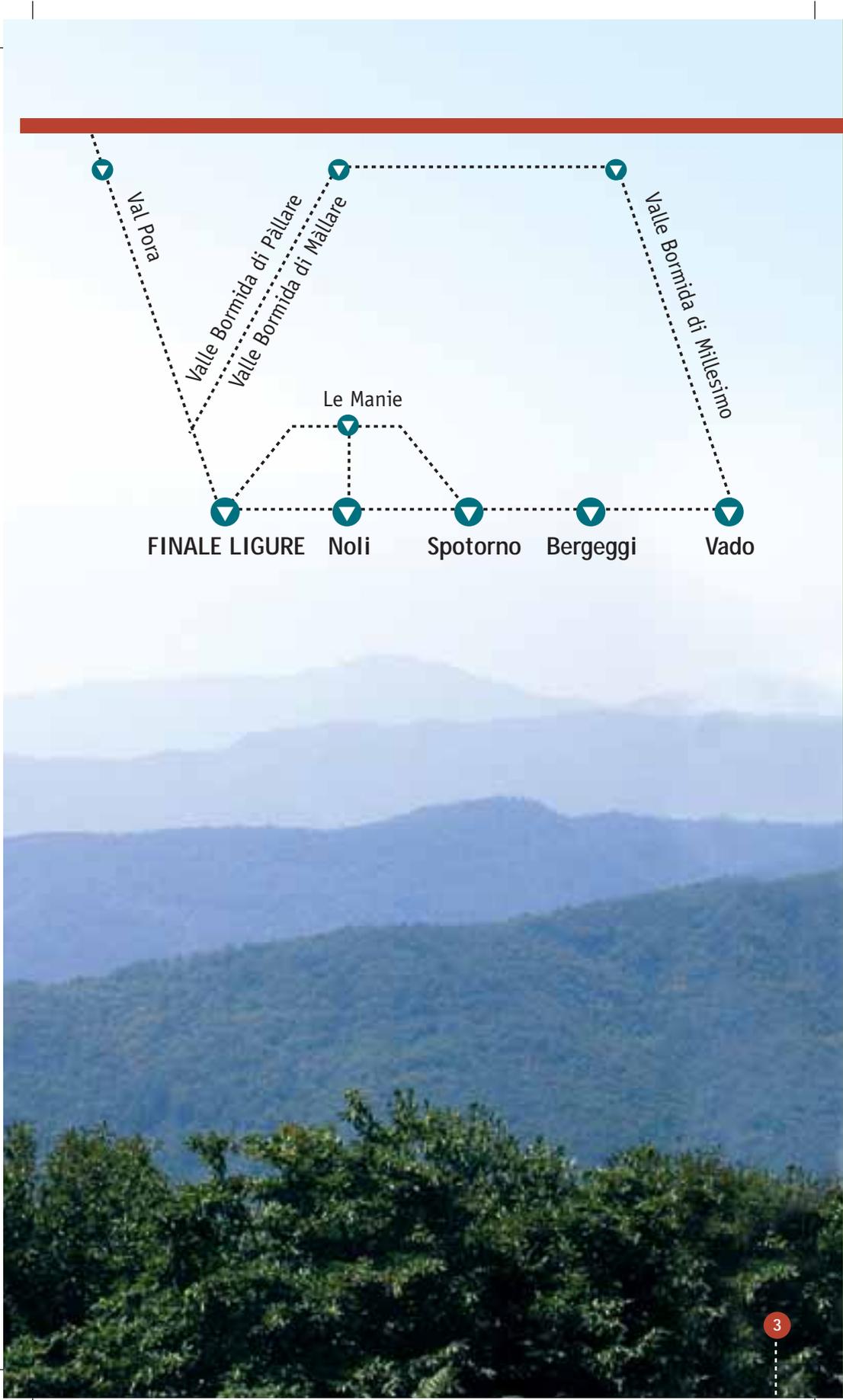
▶ ospitalità



Le valli fra Finale e Bergeggi

Il tratto di Riviera delle Palme tra Finale Ligure e Bergeggi è certamente uno dei più belli dell'intera Riviera Ligure, ma il suo entroterra è, se possibile, ancora più affascinante. Questa è un'Altra Riviera unica e inaspettata, che riunisce in sé – e ben volentieri offre ai suoi visitatori – tutto il meglio della natura e della storia di questa regione. Bastano poche curve e qualche chilometro di strada alle spalle di Finale e di Noli per salire all'altopiano delle Manie, terra selvaggia creata dal capriccio della geologia e mantenuta intatta dalla saggezza di coloro che l'hanno abitata, dapprima i Liguri preistorici che hanno vissuto nelle sue grotte, poi i Romani che l'hanno percorsa con strade e ponti in pietra, infine le generazioni di contadini che vi hanno ricavato ottimi vini e olio squisito; e tutto questo con il blu intenso del mare proprio lì sotto. Ancora più all'interno, scendono verso la pianura Padana le valli della Bormida, coi loro boschi immensi e tutelati, i castelli feudali, i funghi e i tartufi, i borghi colorati...





l'altra riviera



Le Manie e la Val Pora

NOLI

Voze e Tosse

Vezi Portio

Un mare di calcare

Era un mare tiepido e tropicale, e migliaia di organismi calcarei depositavano gusci e scheletri sul fondo di quelle acque preistoriche. Scheletri e gusci che divennero roccia, la pietra di Finale, un calcare chiaro che l'orogenesi alpina innalzò ben sopra al livello del mare. Oggi il fondo di quell'antico mare forma le colline, l'altopiano, le caverne e le pareti rocciose che rendono meraviglioso e tanto celebre il Finalese. L'altopiano delle Manie e la val Pora sono una regione rimasta intatta e selvaggia pur a brevissima distanza dalla costa: la macchia mediterranea profuma l'aria e nel verde fanno capolino antichi borghi agricoli circondati da vigneti e olivi; le pareti verticali di calcare chiaro richiamano arrampicatori da tutto il mondo e il clima mite permette loro di affrontare la sfida con la roccia in tutte le stagioni dell'anno; fra i boschi e le rocce si aprono grotte dove si custodiscono le tracce della più antica preistoria ligure. Questo è un angolo di mondo più unico che raro e non è un modo di dire: non ci sono altre Manie lungo la costa del Mediterraneo.

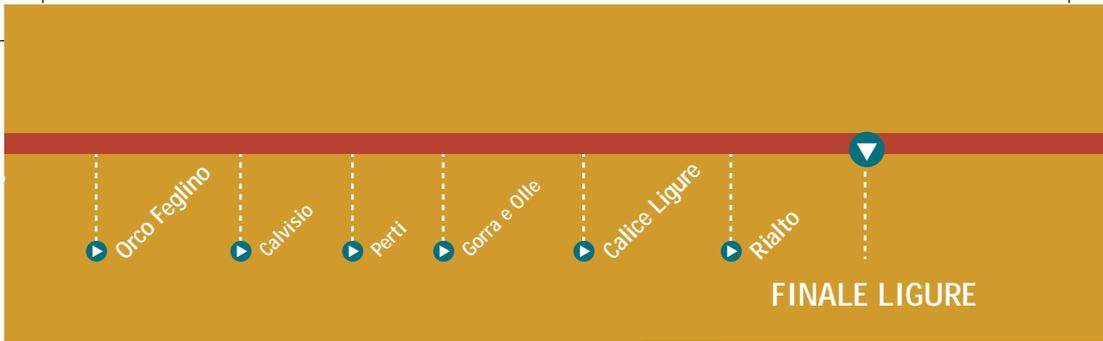


NOLI IN COLLINA

Voze e Tosse

Immerse nella macchia mediterranea che copre le colline alle spalle di Noli, circondate dagli ulivi, con l'aria profumata dalle ginestre e le fasce coperte dai filari delle vigne, stanno le due frazioni di Tosse e Voze. Ai tempi dei Romani la via Julia Augusta passava da qui e i secoli non ne hanno cancellato le tracce, nel bosco e fra le case.





↘  a 2 passi dal mare

Voze e Tosse

210 metri slm, 4 km dal casello A10 di Spotorno, 3 km dal mare (Noli)

Vezi Portio

220 metri slm, 3 km dal casello A10 di Spotorno, 6 km dal mare (Noli)

Orco Feglino

200 metri slm, 1 km dal casello A10 di Feglino
7 km dal mare (Finale Ligure)

Calvisio

130 metri slm, 3 km dal casello A10 di Feglino
3 km dal mare (Finale Ligure)

Perti

145 metri slm, 3 km dal casello A10 di Finale Ligure
4 km dal mare (Finale Ligure)

Gorra e Olle

210 metri slm, 1 km dal casello A10 di Finale Ligure
4 km dal mare (Finale Ligure)

Calice Ligure

70 metri slm, 4 km dal casello A10 di Finale Ligure
6 km dal mare (Finale Ligure)

Rialto

370 metri slm, 7 km dal casello A10 di Finale Ligure
9 km dal mare (Finale Ligure)

Ave Cesare, le osterie ti salutano!

Cesare probabilmente non è mai passato da Voze, ma se l'avesse fatto avrebbe trovato buoni motivi per fermarsi; per esempio all'**Albergo Ristorante El Sito**, al **Ristorante Lilliput**, lungo la strada che da Voze scende a Noli; o ancora fra le sue antiche case, per assaggiare la cucina ligure della **Locanda di Giuda**, alla **Trattoria da Teresa** con camere, o al **Ristorante Belvedere**, sulla strada romana. Il **Ristorante Passu du Ventu**, invece, sta in punto panoramico all'inizio della strada per Vezi.

A Tosse, infine, si pranza al **Ristorante Mea Culpa**. Ma di quale colpa si tratterà?



↘ Noli in collina Dove, come, quando

Albergo Ristorante El Sito
via la Malfa 2, Voze, tel. 019 748 107

La locanda di Giuda
strada Romana 1, Voze
tel. 019 748 625

Ristorante Lilliput
regione Zuglieno 49, Voze
tel. 019 748 009

Ristorante Mea Culpa
via Guardia 9, Tosse, tel. 019 745 191

Ristorante Pizzeria Belvedere
strada Romana 2, tel. 019 748 902

Ristorante Passu du Ventu
strada Romana 10, Voze
telefono Circolo Ricreativo Vozese
349 295 8049, 347 220 6878

Trattoria da Teresa con camere
strada Romana 25, Voze, tel. 019 748 065



VEZZI PORTIO

Vigneti, olivi, fasce boscoso



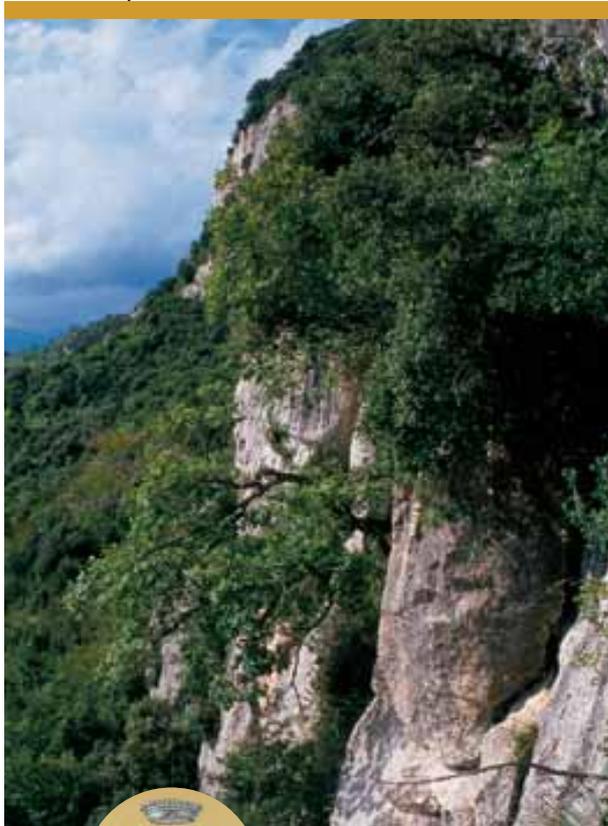
Seicento abitanti sparsi in piccoli borghi arrampicati sulle fasce coperte di olivi, di vigneti, di macchia mediterranea. Questo è il comune di Vezzi Portio, nel selvaggio entroterra di Finale, costituito dai quattro borghi di San Giorgio, San Filippo, Portio e Magnone, quest'ultimo sede del municipio.

Di frazione in frazione la vista spazia dal campanile del borgo dirimpetto alle pareti di roccia, gioia degli arrampicatori. La storia ha lasciato varie tracce tra cui la Porta di Spagna, posto di frontiera al confine del marchesato di Finale, che appartenne nel XVII secolo alla corona di Spagna.

▶ Due gustosi indirizzi

Una sosta per rifocillarsi merita l'**Osteria dei Funghi**, civettuola e familiare, lungo la strada che da Magnone scende a Portio.

Fra le cascate di Magnone, **Giuseppa Piscitello** produce del buon miele che vende nei negozi locali con etichetta "Pollupice".



Vini con vista mare

L'aria salata che vien dal mare si mescola con gli aromi del bosco e dona profumo e sapore alle leccornie alimentari di Vezzi Portio, i vini Lumassina e Barbarossa, l'olio di oliva e le castagne.

↘ Vezzi Portio Dove, come, quando

Comune tel. 019 742 8000
www.inforiviera.it/blu/vezzi.cfm

**Azienda Agricola
di Giuseppa Piscitello** (miele)
via Magnone 10
tel. 019 742 275

Osteria dei Funghi
via Portio 69, tel. 019 742 028



ORCO FEGLINO

Il grappolo d'uva, il pino e la torre...

...sono riuniti nello stemma di Orco Feglino, comune del Finalese di 800 abitanti, sparso in diverse frazioni nell'Alta valle del torrente Aquila e con bei panorami sulla solitaria e intatta val Cornei. Anche qui sono numerose le coperture a terrazzo delle abitazioni, un elemento architettonico mediterraneo piuttosto diffuso nel Finalese. Feglino sta accanto all'autostrada, con l'imponente chiesa di San Lorenzo e le case dai tetti rossi; sopra l'autostrada biancheggia la chiesa di Santa Maria Ausiliatrice con la vicina cappella dell'Apparizione; sul colle che domina Orco ci sono i resti del *castrum Orcae* e della torre del X secolo e poco lontano la chiesa romanico-gotica campestre di San Lorenzino con affreschi del Quattrocento; Boragni è un centro rurale chiuso da un'alta bastionata e attraversato da una strada coperta e voltata. A Natale il presepe vivente realizzato dagli abitanti anima il bel centro storico di Feglino.





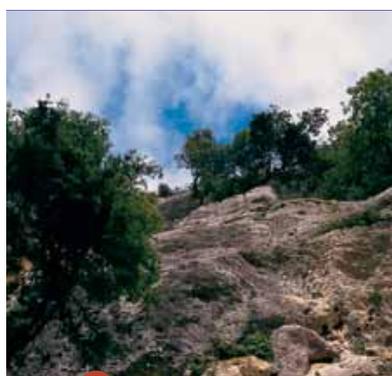
Vino, olio e pesche

Orco Feglino è zona di produzione dei vini Lumassina e Barbarossa, di olio d'oliva e di pesche. Nelle trattorie si possono trovare i funghi rossi sulla foglia di vite e le pesche al Lumassina.



Sentieri fra le rocce

L'ambiente selvaggio e puro della valle dell'Aquila è percorso da suggestivi sentieri e le pareti rocciose sono un tempio del free climbing internazionale. Celebre la palestra di roccia di Monte Cucco.



► Molti indirizzi utili

Fra Orco e Feglino si mangia e si dorme come pascià! A Feglino troviamo la **Locanda Ristorante Borgo Antico** e la **Locanda Ristorante Del Rio**, accompagnate dalle camere di **Giovanni Bonora**, dal **Ristorante da Anna** e dal **Ristorante il Portico**. Ancora nel centro di fondovalle, ecco l'**Agriturismo Aspettando il Sole** per dormire, pranzare, andare a cavallo e acquistare prodotti dell'orto e del pollaio; letti morbidi, pasti gustosi, olio e vino, infine, all'**Agriturismo Da Beppe e Lucia**.

Le strade che salgono a Orco conducono al **Ristorante con camere La Sosta** (in località Bonomi) e al **Ristorante Pizzeria il Rifugio**, presso la palestra di roccia di Monte Cucco. A Orco si pernotta al **B&B di Nicoletta Pozzi** e al **B&B Cà Bassi**, verso Boragni, accanto all'**Azienda Agrituristicca Cà Magli**.



Orco Feglino Dove, come, quando

Comune tel. 019 699 010
www.inforiviera.it/blu/orco.cfm

Affittacamere Giovanni Bonora
via Aquila 2, Feglino
tel. 019 699 107

Agriturismo Aspettando il Sole
via Concezione 3, Feglino
tel. 019 699 146

**Agriturismo
Da Beppe e Lucia**
via San Giacomo 33
Feglino
tel. 019 699 318



**Azienda Agrituristica
Cà Magli**
via Boragni 3, tel. 019 699 319

B&B Cà Bassi
via Condera 18
Strada Boragni-Orco
tel. 019 699 174, 333 799 7132

B&B Nicoletta Pozzi
via Chiesa 1, Orco
tel. 019 699 399

Locanda Ristorante Borgo Antico
via San Giacomo 17, Feglino
tel. 019 699 4405, 019 699 108

Locanda Ristorante Del Rio
via Aquila 6, Feglino
tel. 019 699 011

Ristorante con camere La Sosta
strada per Orco 1, loc. Bonomi
tel. 019 699 195

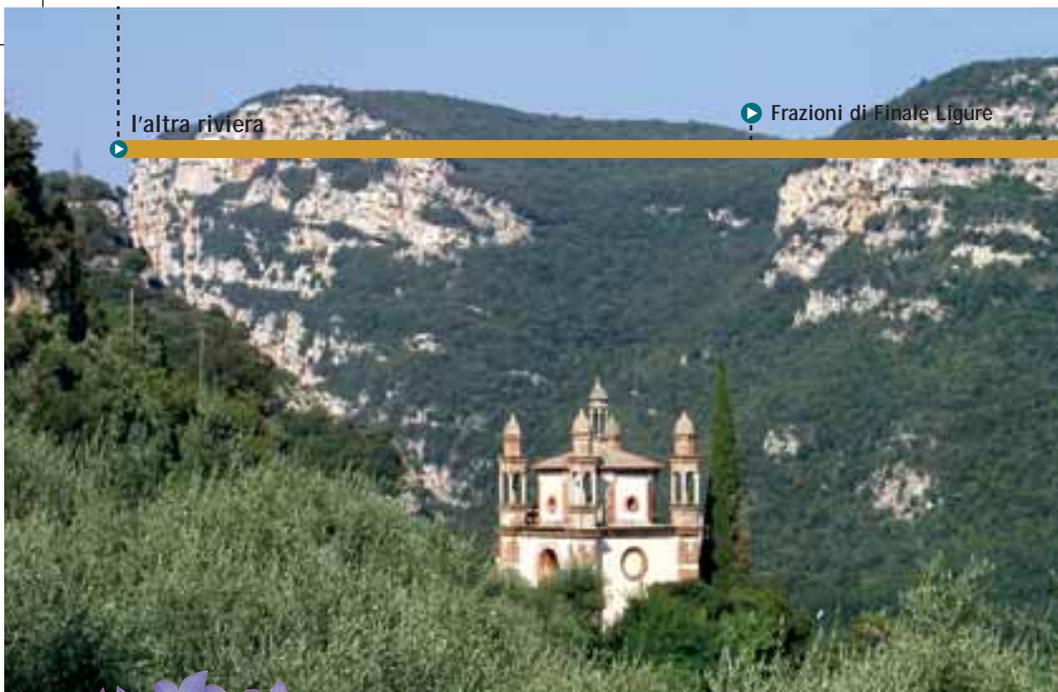
Ristorante da Anna
via Cristoforo Colombo 4, Feglino
tel. 019 699 040

Ristorante il Portico
via San Rocco 22, Feglino
tel. 019 699 207

Ristorante Pizzeria il Rifugio
via San Lorenzino
tel. 019 699 311

l'altra riviera

Frazioni di Finale Ligure



FRAZIONI DI FINALE LIGURE

L'altopiano delle Manie, un mondo a parte

La piccola ma intensa regione di valli profonde, pareti di roccia verticali e altipiani calcarei che costituisce l'immediato entroterra di Finale Ligure è un pezzo di Liguria quasi unico. Questo paesaggio solitario e lussureggiante, a tratti pianeggiante a tratti dirupato, è interrotto qua e là da piccoli centri abitati ed è percorso da un labirinto di strade sterrate e viottoli in cui è bello avventurarsi. Qui vivono specie botaniche e animali uniche in Liguria, quali la *Campanula isophylla* che copre di fiori azzurro intenso le pareti e le aperture delle caverne e i muri delle vecchie case, e la *Lacerta ocellata*, la più grande lucertola europea, di colore verde-azzurro e lunga più di 60 centimetri. Sulle pendici della valle dell'Aquila vive un monumentale *Pinus pinea*, pino domestico, di almeno 200 anni di età.

Chiese e palazzi a Calvisio, Perti, Gorra, Olle

L'ingegno artistico dell'uomo è l'autore di alcuni splendidi edifici sparsi fra le frazioni finalinesi dell'altopiano e delle sue valli: troviamo la romanica chiesa di San Cipriano e la rinascimentale villa Buraggi a Calvisio; la romanica San Sebastiano, la gotica Sant'Eusebio e la rinascimentale chiesa dei cinque campanili di Perti (di stile orientaleggiante che ricorda la cappella Portinari di Milano), la quattrocentesca e abbandonata San Bartolomeo di Gorra e le case rustiche in pietra di Olle.

Rocce, ponti e caverne

La più celebre parete d'arrampicata del Finalese è senz'altro la rocca di Corno (313 m), accanto alla quale si trova il ponte delle Fate, primo dei cinque ponti romani del II secolo d.C. che attraversano la val Ponci (*Vallis Pontium*) lungo il percorso della via Julia Augusta, tracciata dai Romani nel 13 a.C. Dall'altipiano delle Manie, coperto di siepi di rosmarino, lavanda, lecci e ginepri, il tracciato della strada romana raggiunge il panoramichissimo capo Noli (267 m). La rete carsica di torrenti sotterranei ha creato numerose grotte, le più famose delle quali sono l'Arma delle Manie, abitata in epoca preistorica, e la caverna delle Fate.

Il cavallo è certamente un mezzo di locomozione molto adatto a percorrere i sentieri di questa piccola regione selvaggia, e per saperne di più ci si può rivolgere alla **Società Ippica Finalese** di Perti, che fa anche scuola di equitazione.



► Ristoro finalese

Lunga è la squadra di ristoranti e osterie che accolgono gli affamati viandanti finalesi: salendo verso Le Manie troviamo la **Trattoria del Falco** e l'**Antica Trattoria Le Terrazze sul Mare**, il **Ristorante la Gioiosa**, il **Ristorante Rosita**. Il **Ristorante Acapulco** è poco lontano, alla Selva, mentre il colorato **Ristorante Altopiano** ha anche alcune camere per pernottare. Ancora alle Manie ci attendono la **Trattoria Gambero Verde** (in un'antica chiesetta lungo la strada), l'**Osteria della Briga** (in un luogo frequentato dai volatori di deltaplano), la **Trattoria Ferrin** (braceria nel centro dell'altopiano), l'**Osteria del Bosco** (presso la chiesa di San Giacomo lungo la sterrata che conduce alla grotta dell'Arma) e infine l'**Osteria La Grotta dell'Arma**, dove si produce anche il miele; al Bricco, tra le località Isasco e Chien, la **Trattoria Beppe** offre anche alcune camere per pernottare. Spostiamoci a Calvisio: qui incontriamo il **Ristorante Inegaggie**, sulla piazza del paese, mentre lungo la strada che porta a Vezzi Portio, a monte del bivio per Verzi, si presentano a noi il **Ristorante Girasole**, il **B&B Ristorante Pizzeria La Fenice** e la **Pizzeria Cornei**.

Fra gli olivi, i giardini, i pini marittimi, gli orti e le villette di San Bernardino troviamo la **Trattoria Cucco**, affacciata su un magnifico panorama aperto verso la costa e il mare.

Proprio nel cuore del mistico borgo di Perti ci attendono l'**Antica Osteria con cucina** e l'**Antica Osteria del Castel Gavone**. Nella zona industriale si trova **La Francesina** e lungo il torrente Pora c'è il **Ristorante Pizzeria Bastian Contrario** con carne alla brace.

L'**Osteria del Tempo Perso** invita a una sosta sulla strada che sale a Gorra, dove troviamo anche l'**Osteria dell'Agorà**, il **Ristorante au Gumbu** e lungo l'ex-statale del Melogno, il **Ristorante Cà del Moro**.



I prodotti della terra del Finale

I prodotti dell'agricoltura finalese si possono trovare da **Paolo Granero** (che alle Manie produce vino, olio e capperi squisiti) e, sempre sull'altopiano, all'**Azienda Agricola Terre Rosse**, di cui è celebre il Vermentino e all'**Azienda Agricola Gli Aromi** di Isasco che produce olio e vino. Il miele dell'**Apicoltura Fernandez** e il vino della **Cantina Paganini** sono a Perti, mentre a Gorra troviamo il **Frantoio da olive Folco** dove si possono acquistare olio e olive.





Le altre località dell'entroterra finalese...

... sono piccoli nuclei di case contadine che hanno visto il trascorrere dei secoli o ancora moderni complessi residenziali destinati alle vacanze estive. Sono immersi nella campagna dell'altopiano o esposti su panoramici poggi collinari. Si chiamano San Bernardino, Monticello, Isasco, Monte e Sella.

► Evviva l'agriturismo!

L'ambiente incontaminato e selvaggio dell'entroterra di Finale è ideale per trascorrere una vacanza agrituristica: le Manie propongono l'**Agriturismo La Realidad** (lungo la strada che sale all'altopiano), dove si mangia e si dorme, l'**Agriturismo La Selva** per ristorarsi fra gli olivi che dall'alto si affacciano su Varigotti; a Verzi troviamo l'**Agriturismo La Fontana** con camere e l'**Agriturismo Barillaro**, dove si pernotta, si pranza e si possono acquistare limoni, olio DOP, vino e frutta; infine ai confini comunali (lungo la provinciale che porta a Feglino) troviamo l'**Agriturismo a Cà di Alice**, che offre camere e ristorazione e vende animali da cortile e verdura. Spostiamoci a Perti: qui ci attendono l'**Agriturismo Rocca di Perti** che offre ristorazione e vende olio e vino e l'**Agriturismo Villa Piuma** in una bella villa padronale del '700, che offre il pernottamento e la sua cucina contadina; sono entrambi ottime basi di partenza per arrampicarsi sulla Rocca di Perti. L'**Agriturismo ai Cinque Campanili** gode della vicinanza con la stupenda omonima chiesetta, offre pernottamento, cucina e olio locale. A Gorra troviamo l'**Agriturismo da Mario** giù nella Valgelata, con le sue piante grasse e gli animali esotici e con la cucina che propone cinghiale e frittelle di verdure.



Dormire, sognare forse...

Lungo la salita che conduce alle Manie si trovano l'**Albergo La Gioiosa** e l'**Albergo Rosita**; immersi nei boschi dell'altopiano ecco il **Campeggio Terre Rosse**, il **Campeggio San Martino** e il **Campeggio La Foresta**; il **B&B di Pia Lamberti Guglielmone** infine è sulla strada di Isasco. A Calvisio ecco l'**Eurocamping**, mentre presso Perti c'è il **Villaggio Verdeazzurro Camping** con area di sosta per caravan.





↘ Frazioni di Finale Dove, come, quando

Agriturismo a Cà di Alice

loc. Sanguineo 59
tel. 019 680 160, 349 557 6285

Agriturismo ai Cinque Campanili

contrada Bolla 26, Perti, tel. 019 680 482

Agriturismo Barillaro

loc. Verzi, tel. 019 603 111

Agriturismo da Mario

loc. Valgelata 13, Gorra, tel. 019 696 322

Agriturismo La Fontana

loc. Verzi 18, tel. 019 603 330

Agriturismo La Realidad

via Manie 53, tel. 019 600 455

Agriturismo La Selva

loc. Selva, tel. 019 698 8320

Agriturismo Rocca di Perti

loc. Chiazzari, Perti
tel. 019 695 513, 389 816 6170

Agriturismo Villa Piuma

via Cappelletta Nuova 8, Perti
tel. 019 687 030

Albergo Ristorante La Gioiosa

via Manie 53, tel. 019 601306

Albergo Ristorante Rosita

via Manie 67, tel. 019 602 437

Antica Osteria con cucina

piazza Martiri di Perti 4, tel. 019 690 609

Antica Osteria del Castel Gavone

via Chiesa di Perti 4, tel. 019 694 320

Antica Trattoria Le Terrazze sul Mare

via Manie 65, tel. 019 601 243

Apicoltura Fernandez (miele)

via Calice 186, Perti, tel. 019 687 042

Azienda Agricola Gli Aromi

loc. Isasco 3, tel. 019 698 221

Azienda Agricola Paganini

loc. Chiazzari 15, Perti, Finale Ligure
tel. 019 681 6208, 335 211 931

Azienda Agricola Terre Rosse

(vermentino) loc. Manie

B&B Pia Lamberti Guglielmone

strada di Isasco 40, tel. 019 698 8437

B&B Ristorante Pizzeria La Fenice

via Calvisio 131, tel. 019 604 9072

Camping La Foresta

loc. Manie, tel. 019 698 103

Camping San Martino

loc. Manie, tel. 019 698 250

Camping Terre Rosse & Trattoria Ferrin

loc. Manie 40, tel. 019 698 473

Eurocamping

via Calvisio 37, Calvisio, tel. 019 601 240

Frantoio da olive Folco

piazza Annunziata 10, Gorra, tel. 019 696 025

Osteria del Bosco, loc. Manie, tel. 019 698 197

Osteria della Briga, loc. Manie, tel. 019 698 579

Osteria dell'Agorà

p.zza San Bartolomeo 13, Gorra, tel. 019 696 263

Osteria del Tempo Perso

via Provinciale 7, Gorra, tel. 019 696 093

Osteria La Grotta dell'Arma

loc. Manie, tel. 019 698 457

Pizzeria Cornei

via Calvisio 137, tel. 019 699 254

Ristorante Acapulco

loc. Selva, tel. 019 698 8240

Ristorante Altopiano con camere

loc. Manie 12, tel. 019 698 080

Ristorante au Gumbu

piazza Annunziata 5, Gorra, tel. 019 696 025

Ristorante Cà del Moro

via per Calizzano 34, Gorra, tel. 019 696 001

Ristorante il Girasole

via Calvisio 111, tel. 019 600 202

Ristorante Inegaggie

piazza Inegaggie 5, Calvisio, tel. 019 600 820

Ristorante Pizzeria Bastian Contrario

(carne alla brace) via Calice, tel. 019 692 750

Ristoro La Francesina

via Maestri del lavoro d'Italia 13, Perti
tel. 347 402 1601

Società Ippica Finalese

via Calice, Perti, tel. 019 695 640

Trattoria Beppe con camere

loc. Bricco, Manie, tel. 019 691 622

Trattoria Cucco

loc. San Bernardino 9, tel. 019 691 267

Trattoria del Falco

via Manie 53, tel. 019 601 311

Trattoria Gambero Verde

loc. Manie 2, tel. 019 698 483

Vignaiolo Paolo Granero (vino, olio e capperi)

via Manie 47, tel. 019 600 658

Villaggio Verdeazzurro Camping

via Calice 15b, area di sosta per caravan



FINAL BORGO

Una vera capitale

Final Borgo non è un comune e neppure una frazione: insieme ai borghi di Finalpia e di Final Marina costituisce il comune di Finale Ligure in un tutt'uno quasi inscindibile. L'opportunità di inserirlo in questa guida dell' "Altra Riviera", dedicata ai paesi dell'entroterra, deriva dalla considerazione che si tratta di un antico borgo, ricco di storia e di testimonianze artistico-architettoniche, privo di accesso al mare, anche se è praticamente alle sue spalle. Indicato sulla *Tavola Peutingeriana* come Pollupice, in origine era un *vicus ad fines* (villaggio ai confini) del municipio romano di Vada Sabatia mentre nell'Alto Medioevo si trovò al confine tra le marche Aleramica e Arduinica. Nel XIII secolo passò ai marchesi Del Carretto, feudatari imperiali legati agli Sforza di Milano; per il Marchesato di Finale furono secoli di splendore. Nel 1598 fu venduto alla corona spagnola e divenne genovese nel 1748. Al periodo compreso fra il '400 e il '700 risalgono le mura, i palazzi e le chiese, la Porta Reale col campanile ottagonale di San Biagio, la Porta Testa. Il Museo Civico del Finale, nel convento di Santa Caterina, è il custode della storia locale. Lungo vie pedonali e lastricate del borgo si aprono botteghe artigiane, gallerie d'arte, forni che producono pane rustico, trattorie e bar.



Portoni socchiusi permettono di sbirciare verso ampie corti rustiche e giardini con alberi di limoni che avrebbero fatto la gioia di Eugenio Montale. Alto sopra le mura e i tetti del borgo c'è Castel San Giovanni, un po' medievale un po' spagnolo, da cui iniziava la Strada Berretta che dal 1666 collegava Finale con i territori spagnoli del Milanese; più in alto si incontrano i ruderi di Castel Gavone, edificio militare-residenziale in stile lombardo. Final Borgo fa parte oggi dell'Associazione dei Borghi più belli d'Italia.





◦ L'ospitalità dei Marchesi

All'interno e intorno alle mura di Finalborgo si può riposare e rifocillarsi con soddisfazione: per pernottare c'è l'**Albergo Ristorante Vecchie Mura**, all'esterno della cinta, presso il campanile tardogotico di San Biagio; ancora fuori mura è la **Trattoria au Quarté**, lungo il torrente Aquila. Nel rettangolo medioevale del Borgo troviamo subito l'elegante **Ristorante ai Torchi** e, presso il convento di Santa Caterina, la **Locanda di Lò**. Girando fra vicoli antichi e piazze eleganti incontriamo i sapori liguri della **Trattoria Invexendu**, i primi piatti della **Spaghetteria Sotto il Santo**, il fiorito **Ristorante dell'Orso Poeta**, il vin brulé e il jamon serrano di **Tia Pepa** e la raccolta **Osteria ai Cuatru Canti**. Ospitalità è offerta dal **B&B Letti al Castello** in una graziosa colorata piazzetta. All'inizio della strada che sale al colle del Melogno, infine, ci aspetta **Settanta**, birreria con cucina che prepara anche la *cassëula* lombarda.





Final Borgo Dove, come, quando

Comune tel. 019 689 011
www.inforiviera.it/blu/finale.cfm

Albergo Ristorante Vecchie Mura
 via delle Mura 3, tel. 019 691 268

B&B Letti al Castello
 piazzetta Meloria 4/1
 tel. 019 695 056, 347 331 6280
 347 780 1622

Osteria ai Cuatru Canti
 via Torcelli 2
 tel. 019 680 540

Ristorante ai Torchi
 via dell'Annunziata 12
 tel. 019 690 531

Ristorante l'Orso Poeta
 piazza Aicardi 21
 tel. 019 690 445

Settanta (birreria con cucina)
 via per Gorra 10, tel. 019 695 683

**Spaghetteria
 Sotto il Santo**
 piazza Garibaldi 7
 tel. 019 680 087

Tia Pepa
 via G. Nicotera 25
 tel. 019 680 087

Trattoria au Quarté
 via Fiume 38
 tel. 019 690 300

Trattoria Invexendu
 piazza Tribunale 1
 tel. 019 690 475

Trattoria la Locanda di Lò
 piazza Santa Caterina 13
 tel. 019 693 202





CALICE LIGURE

Il mare a un tiro di schioppo

I 1500 abitanti di Calice Ligure respirano l'aria fresca della campagna pur essendo al classico "tiro di schioppo" dal bel mare di Finale Ligure. Calice è un tranquillo borgo abbellito da eleganti chiese rinascimentali e barocche, con vicoli eleganti e piazzette su cui si affacciano palazzi decorati e colorati, un paese rivolto verso la Riviera ma con le spalle coperte dai boschi della val Pora che salgono dalla macchia mediterranea della borgata Eze alle pinete della frazione di Carbuta dove vive un leccio monumentale di 220 anni; oltre Carbuta la strada sale verso la cappella di San Rocco isolata nel bosco e da lì, oltre il bivio, ancora più su, sino alle faggete di Pian dei Corsi dove, fra panorami infiniti e voli di uccelli rapaci, girano nel vento le pale dei "mulini a vento" di una centrale eolica.



Pittura e arte contemporanea

A Calice visse il pittore Emilio Scanavino che ospitando nella sua casa molti artisti del XX secolo fece del suo paese una piccola capitale dell'arte. Nella Casa del Console si può visitare la **Civica Raccolta d'Arte Contemporanea "Remo Pastori"**.





► Cucina calicina

I ravioli di Calice si possono accompagnare agli eccellenti vini locali Lumassina e Barbarossa. In centro c'è la **Trattoria Piemontese** con camere: elegante, offre lumache e pesce, mentre nei colorati vicoli antichi si trovano il **Ristorante Sciamadda**, l'**Osteria il Caruggio** e il **Bar Braceria Barabba**. Una bella piazzetta, coloratissima, accoglie il **Ristorante Al Tre**, poco distante dal **Piccolo Bar Pizzeria** e dalla **Pizzeria Lo Spigo**.

Salendo verso Carbuta, frazione di mezza collina, troviamo l'**Osteria du Casè** e, più in alto, il **Ristorante Sotto la Quercia**.





↘ Calice Ligure Dove, come, quando



Comune tel. 019 65 433
www.inforiviera.it/blu/calice.cfm

Agriturismo Il Cerro
loc. Cerro, tel. 019 65 524

Bar Braceria Barabba
via Vecchia 59, tel. 019 65 739

B&B Filosofia della Quotidianità
hammam, biblioteca, internet
loc. Ramata 1, strada per Carbuta, tel. 019 65 976
348 510 0524, www.filosofiadellaquotidianita.it



B&B Giucalù
loc. Cà de Boretti 11, Carbuta
tel. 019 65 477
338 9513663, www.bandb.ligure.it

B&B La Bibliothèque
loc. Prà 1, strada da Carbuta a Feglino
tel. 019 65 795, 328 583 3362

B&B La Costa
loc. Costa 4, da via Vene
tel. 019 65 769, 333 599 7512

B&B La Rocca
loc. Campogrande 23, tel. 019 65 801

**Civica Raccolta d'Arte
Contemporanea "Remo Pastori"**
via Roma, tel. 019 65 433 (Comune)

Osteria du Casè
via Trincheri, verso Carbuta
tel. 019 65 639

Osteria il Caruggio
via alla Chiesa 5, tel. 019 65 708

Piccolo Bar Pizzeria
piazza Cesio 12, tel. 019 65 432

Pizzeria Lo Spigo
via Emo Trincheri 7, tel. 019 65 336

Ristorante Al Tre
piazza IV Novembre 3, tel. 019 65 388

Ristorante Sciamadda
via Vecchia (via alla Chiesa) 67, tel. 019 65 648

Ristorante Sotto la Quercia
piazza Paolo Cappa 3, Carbuta
tel. 019 65 343

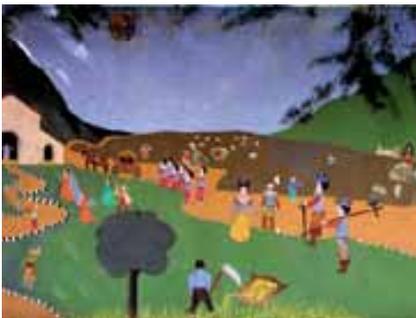
Trattoria Piemontese con camere
piazza Massa 4, tel. 019 65 463

Dormire a Calice

Chi pernotta a Calice trova, oltre alle camere della **Piemontese**, l'**Agriturismo Il Cerro**, il **B&B Giucalù** (immerso fra i castagni di Carbuta), il **B&B La Rocca** a Campogrande, il **B&B Filosofia della Quotidianità** in località Ramata; quest'ultimo offre una biblioteca, l'accesso a Internet e un hammam (bagno turco). Infine il **B&B la Bibliothèque**, sulla strada che scende a Feglino, e il **B&B la Costa**, verso Rialto.



RIALTO



► Civiltà contadina e argento

Il piccolo **Museo della Civiltà Contadina** espone gli strumenti della vita nei campi e delle tradizioni dell'Alta val Pora; alcune suppellettili conservate nelle chiese ricordano inoltre i tempi in cui in località Purin, verso il Melogno, si estraevano argento, piombo, ferro e oro.

Il paese dei Murales



Rialto è un piccolo centro agricolo alla testata della val Pora; i suoi 500 abitanti abitano piccoli nuclei di case sparse tra vigneti e uliveti coltivati sulle fasce. La storia e le leggende del paese sono state dipinte in murales colorati sulla piazza della chiesa di San Pietro, di origine romanica.





◉ Ospitalità rialtese

Rialto è un paese ospitale: la cucina locale la si apprezza all'**Agriturismo Del Ponte**, sistemato in un edificio del XVII secolo, dove si possono anche acquistare olio, ortaggi e frutta; oppure all'**Agriturismo La Cà dell'Alpe**, dove si può anche dormire, andare a cavallo, sguazzare in una piscina (se si è bambini) e fare leaf-peeping, cioè imparare a conoscere le foglie degli alberi dei boschi. L'**Agriturismo Podere Bricchetto** offre il pernottamento e vende olio, ortaggi e frutta.

Tra le foreste di Pian dei Corsi troviamo il **Vivaio forestale col Rifugio escursionistico**, ottimo per pernottare se si percorre a piedi l'Alta Via dei Monti Liguri, dove si possono acquistare piantine forestali e ornamentali; quasi al colle del Melogno infine c'è l'**Osteria del Din**, con una ricca cantina di vini stranieri (dalla Francia al Sudafrica) e un dolce liquore verde a base di arquebuse che vale la pena assaggiare.



La ricetta dell'Osteria del Din di Rialto: il cinghiale al vino

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di polpa di cinghiale, 3-4 carote e 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, rosmarino, 1 costa di sedano, 1 litro di vino rosso, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Porre in infusione per 6-8 ore la carne nel vino e nelle verdure tagliate a pezzetti; al momento della cottura, colare le verdure e tenere da parte il vino. In una pentola capace soffriggere la carne, in un altro tegame soffriggere le verdure. Quando le verdure sono dorate frullarle insieme al vino e aggiungere il tutto alla carne, regolare di sale e pepe e portare a cottura unendo un po' di dado e acqua al bisogno. L'intangolo deve risultare cremoso.

↘ Rialto Dove, come, quando

Comune tel. 019 65 114
www.inforiviera.it/blu/rialto.cfm

Agriturismo Del Ponte
via Ferriera 5, tel. 019 65 110

Agriturismo La Cà dell'Alpe
via Alpe 6 o 10, tel. 019 688 030

Agriturismo Podere Bricchetto
(olio, formaggi e fruttua)
via Melogno 14, tel. e fax 019 65 146, www.poderebricchetto.it

Osteria del Din
via Pian dei Corsi 1, Melogno, tel. 019 64 184, 347 478 8718, 338 686 1266

Museo della Civiltà Contadina
via Benso 5, loc. Chiesa, tel. 019 65 114 (Comune)

Vivaio forestale e Rifugio escursionistico Pian dei Corsi
strada da Carbuta al Melogno, tel. 019 65 498, 019 681 037





Valli Bormida di Màllare e di Pàllare

Un mondo di faggi

Così dovevano essere l'Italia e l'Europa almeno sino al Medioevo: come sono ancora oggi le due valli della Bormida minori, quella di Màllare e quella di Pàllare. Un susseguirsi di foreste maestose dove a faggi giganteschi si alternano i castagni e lungo le rive dei piccoli laghi crescono salici e ontani. Foreste abitate da cinghiali, caprioli, falchi, e popolate da piccoli villaggi contadini dove il viandante e il pellegrino trovavano ospitalità, cibo e riposo. Oggi i

viandanti si spostano per lo più in auto, ma

l'ospitalità, il cibo, il riposo e le foreste sono rimasti quelli di un tempo.



BORMIDA

◊ Là dove nasce il fiume

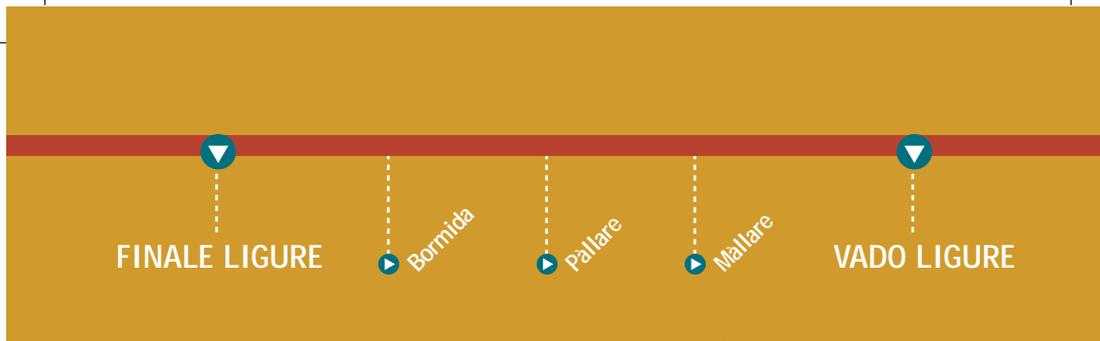
È giusto che almeno alcune fra le numerose sorgenti del fiume Bormida si trovino nel comune di Bormida, che si vanta di essere il più verde d'Italia; quasi 500 abitanti per un territorio di colline coperte di boschi, percorse da sentieri e torrenti, popolate da animali selvatici e fornite di ampi crinali panoramici, tipici di tutta questa valle. A monte di Pian Soprano la cascina Piagna è un centro faunistico con laboratorio di educazione ambientale. Sul crinale che si affaccia verso Osiglia fendono l'aria le pale di una moderna centrale elettrica eolica; un gigantesco mulino a vento del XXI secolo, degno del miglior Don Chisciotte...



La storia è passata di qui



Lasciando il rosso palazzo della Ferriera a Pian Soprano, dove si lavorava il ferro proveniente dall'isola d'Elba, si raggiungono le trincee napoleoniche sul monte Ronco di Maglio e la strada della regina, così detta in ricordo del passaggio di Margherita Teresa, figlia del Re di Spagna Filippo IV, in occasione del matrimonio con l'imperatore d'Austria Leopoldo I nel 1666.



a 2 passi
dal mare

Bormida
590 metri slm
16 km dal casello A6
di Altare, 22 km dal mare
(Finale Ligure)

Pàllare
400 metri slm
8 km dal casello A6 di Altare
25 km dal mare (Vado Ligure)
e 30 chilometri dal mare
(Finale Ligure)

Mállare
460 metri slm
11 km dal casello A6 di Altare
28 km dal mare (Vado Ligure)
e 31 chilometri dal mare
(Finale Ligure)



◦ L'acquolina in bocca...

...viene assaggiando i "fazéni", le focaccine di patate cotte sulla stufa e condite con olio e aglio diffuse in queste valli, magari insieme a miele, frutta, funghi e castagne locali. I buoni indirizzi per pranzare a Bormida sono la **Locanda Ristorante La Casa del Viandante** e la **Trattoria da Piero**, a Piano Sottano, che propone una cucina casalinga genuina e leggera oltre che buona. A Piano Soprano c'è la **Trattoria Pizzeria Serena**. Per pernottare ci si rivolga ai recentissimi **B&B Il Bosco Magico** e la **Pineta di Bormida** in località Pirotti, **La Casa di Magali** in località Chiesa e **Framento** in località Costa.



↘ Bormida Dove, come, quando

Comune tel. 019 54 718
www.inforiviera.it/blu/bormida.cfm

B&B Il Bosco Magico
di Biassiolo Michela
loc. Pirotti n. 20, tel. 019 54 785

B&B La Casa di Magali
di Cavelli Floriana
loc. Chiesa n. 45, tel. 019 54 883

B&B La Pineta di Bormida
di Ambrosini Claudio
loc. Pirotti n. 26

B&B Frumento
di Frumento Giuseppe - loc. Costa n. 9
tel. 019 54 615

Locanda Ristorante
La Casa del Viandante
via Piano Sottano 27, tel. 019 54 835

Trattoria da Piero
via Piano Sottano 40, tel. 019 54 804

Trattoria Pizzeria Serena
via Piano Soprano 42
tel. 019 54 769

PÀLLARE



24

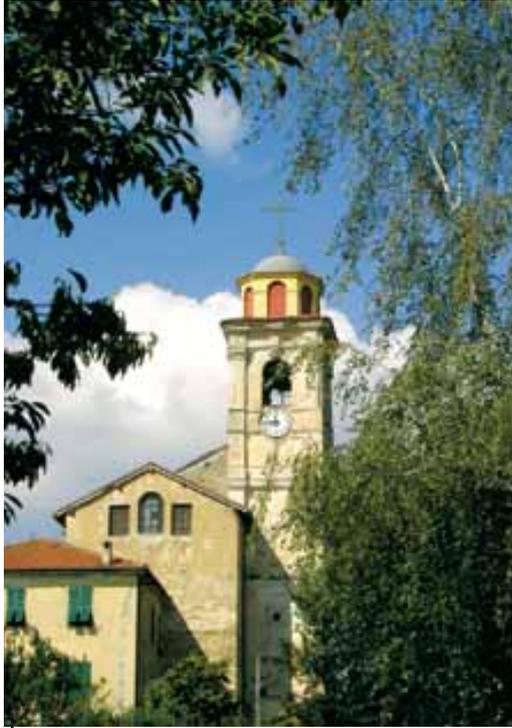
◉ Castagni e abeti dominano il paesaggio...

... in cui vivono i 900 abitanti di Pàllare, su un altro ramo sorgentifero della Bormida. Paese antico, di età romana, Pàllare divenne comune autonomo nel 1795, giusto in tempo per farsi attraversare e saccheggiare dalle truppe di Napoleone. Sono detti "Pietre di Napoleone" cinque massi scolpiti nei boschi di Biestro: si tratta forse di postazioni per cannoni o di basamenti per un ponte. Molto più antiche sono le incisioni rupestri sul sentiero per il Bric della Costa.



Arte e scienza

Pàllare comune di astronomi? Forse no, ma le meridiane disegnate sui muri delle sue case rurali sono interessanti testimonianze di arte e di scienza.



◦ Giganti verdi

Rari pascoli, qualche frazione, boschi: questo è Pàllare, patria di alberi bizzarri e curiosi, come i sei faggi monumentali cresciuti insieme a un carpinello sui ruderi della cascina della Notola, nell'Alta valle di Biestro, o il pino del Retano delle Surie, quasi orizzontale, sul cui tronco sono nati altri tre pini più giovani.



◦ Cucina pallarese

La gastronomia di Pàllare contempla il "lisotto" (piadina cotta alla piastra e servita con salse di vario genere, dolci e salate) e, più in generale, i piatti delle cucine ligure di terra e piemontese. I suoi "templi" sono il **Ristorante Lady Blue**, primo a trovarsi arrivando da Carcare, il **Ristorante la Trota d'Oro**, nel centro del paese, l'**Osteria San Lazzaro Pescatore** (con le serate a tema, lungo la provinciale per Bormida) e la **Trattoria Franca**, nel piccolo borgo campestre di Biestro.

Intorno alla frazione di Biestro si disegna un labirinto di stradine che percorrono un mondo di boschi, vallette e bricchi dai confini incerti; qui, tra Biestro e Costabella, la **Fattoria degli antichi sapori** offre ospitalità e cucina agrituristica.

↘ Pàllare Dove, come, quando

Comune

tel. 019 590 250

www.inforiviera.it/blu/pallare.cfm

Agriturismo la Fattoria

degli antichi sapori

loc. Culazzi 3, Biestro

tel. 019 590 054

Osteria di San Lazzaro Pescatore

via Fornelli 1, tel. 019 590 313

Ristorante la Trota d'Oro

piazza San Marco 11

tel. 019 590 051

Ristorante Pizzeria Lady Blue

via Contei 14, tel. 019 590 169

Trattoria Franca

via Roma 10, Biestro

tel. 019 590 065

MÀLLARE

► **Cultura contadina e risorse naturali...**

...sono i punti di forza di Màllare, elegante e colorato centro di 1300 abitanti nell'Alta val Bormida, che dà il nome a uno dei tre rami sorgentiferi di questo fiume. Màllare sorse su un'antica via del sale e visse le normali vicende feudali della regione.



I faggi di Benevento e la ferriera Piantelli

Nei boschi di Màllare, non molto lontano dalla località Eremita alle pendici del Monte Alto, esiste uno stupendo bosco di faggi che suscita ammirazione e rispetto al visitatore per la maestosità e la solennità dei suoi alberi. Quattro di essi rientrano nell'elenco degli alberi monumentali di Liguria, e vantano una circonferenza di quasi otto metri; una delle massime meraviglie della Riviera delle Palme. Per vederlo si parte dall'Eremita, si sale alla Colla di San Giacomo, panoramica sul Finalese, e si scende alla faggeta di Benevento.

Un altro albero monumentale è la Tuja di 150 anni presso la suggestiva ferriera di Codevilla. Qui, dal Quattrocento, si lavorava il ferro proveniente dall'Isola d'Elba che veniva sbarcato a Finale Ligure e portato a dorso di mulo. Accanto alla ferriera rimane l'elegante edificio padronale con la cappella di famiglia seicentesca.

26



Fra artigianato e buona cucina

Un tempo Màllare era nota in Italia per la produzione di ceste per l'uva fatte con rami intrecciati di castagno. Oggi pochi sono gli artigiani rimasti a produrle. Godono di ottima salute, invece, le tradizioni gastronomiche: il pane di Codevilla è uno degli ottimi pani caserecci della valle Bormida, i *fassini* sono dischi di pasta di patate cotti alla piastra e conditi con un pestato di olio e aglio. Meritano un assaggio anche la torta di nocchie e i *turcett*, canestrelli dolci ripieni di rum.



► **La storia attraverso le chiese**

I secoli passati hanno lasciato a Màllare i bei vicoli del suo centro storico con la medioevale Casa del Conte, residenza dei Del Carretto; fuori paese spiccano alcune chiese rurali, in particolare il santuario dell'Eremita - costruito intorno all'anno 1000 su un edificio pagano preesistente - e l'abbazia di Fornelli, del 1100, in stile gotico lombardo, più facilmente raggiungibile da Pàllare.



↘ Màllare Dove, come, quando

Comune tel. 019 586 009
www.inforiviera.it/blu/mallare.cfm

Abbazia di Fornelli
 strada provinciale Pàllare-Bormida
 visitabile su prenotazione tramite
 il FAI (Fondo Ambiente Italiano)
 Delegazione di Savona
 tel. 019 829 895 (Luisa Faccio)
 339 747 1308 (Graziella Ferrari)

Agriturismo Il Frutteto
 loc. Cadotto 7, tel. 019 586 375

Ristorante all'Eremo
 loc. Eremita 2/R, tel. 019 586 402

Ristorante Del Poggio
 via Poggio 4, Montefreddo
 tel. 019 586 210

Ristorante K3
 loc. Acque 1, tel. 019 586 004

Ristorante Il Cadotto
 loc. Cadotto 2, tel. 019 586 050

Ristorante La Lanterna
 loc. Panelli 5, tel. 019 586 300

Ristorante Pizzeria Mediterranea
 viale Luigi Corsi 40, tel. 019 586 296

Trattoria del Pozzo
 loc. Fucine 49, tel. 019 586 044

Trattoria Rosa Oliveri
 loc. Ferriere Codevilla
 tel. 019 586 530

◉ Qualche buon indirizzo

Arrivando a Màllare da Altare ci si ferma a pranzo al **Ristorante K3** in località Acque, oppure si salgono i tornanti di Montefreddo fino al **Ristorante Del Poggio**. Chi prosegue invece verso il centro urbano trova la **Pizzeria Mediterranea** e il **Ristorante La Lanterna**, associato Slow Food, con una ricca cantina di vini; presso il santuario dell'Eremita c'è il **Ristorante all'Eremo**.

A Màllare si può pernottare all'**Agriturismo Il Frutteto** su per la valle dell'Eremita.

Qui si trovano anche un maneggio con bei cavalli, la palestra e ottima cucina ligure-piemontese. Poco a monte c'è il **Ristorante Il Cadotto**, salendo oltre al quale si arriva alla Colla di San Giacomo.

Lungo la provinciale, verso l'alta valle, incontriamo la **Trattoria del Pozzo** alle Fucine e la **Trattoria di Rosa Oliveri** (senza insegne né cartelli) presso la suggestiva ferriera di Codevilla.



l'altra riviera



Valle Bormida di Millesimo

FINALE LIGURE

Una Riviera che sa di Piemonte

Una delle numerose valli Bormida che formano l'ossatura dell'Appennino savonese è quella di Millesimo, geograficamente e storicamente legata al Piemonte. L'aria del Piemonte si sente nei dialetti, nella cucina, nelle tradizioni sportive; un'aria piemontese che si amalgama perfettamente con il profumo del mar Ligure che sale dal crinale di spartiacque, portato dal *marin*, il vento di mare salmastro e tiepido, che dà quel particolare profumo ai funghi di questa valle.



▶ Osiglia

▶ Millesimo

▶ Cengio

▶ Roccavignale

▶ Plodio

▶ Cossèria



a 2 passi
dal mare

Osiglia

710 metri slm, 15 km dal casello A6 di Millesimo, 25 km dal mare (Finale Ligure)

Millesimo

430 metri slm, 1 km dal casello A6 di Millesimo, 30 km dal mare (Vado Ligure)

Cengio

400 metri slm, 1 km dal casello A6 di Millesimo, 34 km dal mare (Vado Ligure)

Roccavignale

500 metri slm, 3 km dal casello A6 di Millesimo, 32 km dal mare (Vado Ligure)

Plodio

500 metri slm, 3 km dal casello A6 di Millesimo, 32 km dal mare (Vado Ligure)

Cossèria

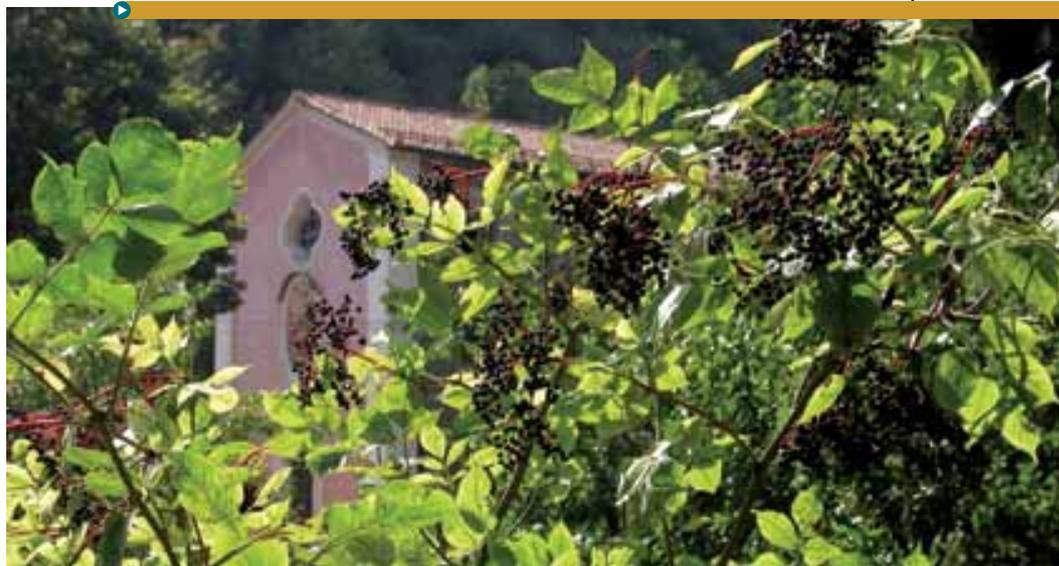
510 metri slm, 3 km dal casello A6 di Millesimo, 32 km dal mare (Vado Ligure)

OSIGLIA

◉ Un paese, un lago

Hanno antenati preromani, i 500 abitanti di Osiglia, che vivono sulle rive del loro bel lago artificiale lungo e profondo. Un lago per la cui costruzione, negli anni Trenta, una parte del paese venne sommersa; ma è forse il più bel lago della Liguria; dall'aspetto così elegantemente svizzero, non stonerebbe fra le montagne del cantone di Lucerna. Oggi il lago ospita manifestazioni di canottaggio e di canoa anche internazionali, gare di pesca e una regata in costume con mezzi autocostruiti. Si può soggiornare sulle sue rive al **Campeggio del Lago**, percorrerne a piedi il periplo o attraversare il ponte Manfrin, che lo taglia a metà. Tra le numerose chiese sparse per le sue frazioni citiamo la "Magione" di San Giacomo a Ronchi, che appartenne ai Templari e passò poi ai Cavalieri dell'Ordine di Malta.





Osiglia a tavola

Il presidio Slow Food della "castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo"



essicca e tutela anche le castagne di Osiglia, che si cucinano ancora con le ricette di un tempo: bollite e aromatizzate con i semi di finocchio e alla brace.

Insieme a questi bruni frutti dell'autunno, qui si può assaggiare una deliziosa robiola ovina, fresca e pastosa, prodotta e venduta dall'**Azienda Agricola Mauro Carle** in località Ronchi, in una cascina su un cocuzzolo a valle della diga.

Gli ospiti vengono accolti dal **B&B di Daniele Coralli**, dall'**Albergo Ristorante La Posta** e dall'**Albergo Ristorante Alpino** a monte del lago, in località Barberis. Ottimi piatti al **Ristorante Pizzeria C'era una Volta**, sempre a Barberis, e al **Ristorante Tavernetta delle Trote** in località Borgo.



Don Chisciotte, abita qui?

Come tutti i centri della valle Bormida, anche Osiglia vanta folti boschi e castagni giganteschi. La fitta rete di sentieri attraversa una faggeta protetta e raggiunge il colle di Melogno, a oltre 1000 metri di quota. Sul crinale che separa la valle di Osiglia dalla Bormida di Pällare girano nel vento le pale di una centrale elettrica eolica gestita dal comune di Osiglia insieme a quello di Bormida. Un bello spettacolo, e una fonte di energia pulita.

Osiglia Dove, come, quando

Comune tel. 019 542 085
www.inforiviera.it/blu/osiglia.cfm

Albergo Ristorante Alpino
via Rossi 7, tel. 019 542 090

Albergo Ristorante La Posta
loc. Rossi 24, tel. 019 542 080

Azienda Agricola Mauro Carle (formaggi ovini)
loc. Ronchi 21, tel. 333 72 43 518

B&B Daniele Coralli
loc. Barberis 7, tel. 019 512 996

Campeggio del Lago
loc. Barberis, tel. 348 224 1378

Ristorante Pizzeria C'era una Volta
loc. Barberis 27, tel. 019 512 998

Ristorante Tavernetta delle Trote
p.zza San Francesco 13, loc. Borgo, tel. 019 512 988

MILLESIMO

Uno dei borghi più belli d'Italia

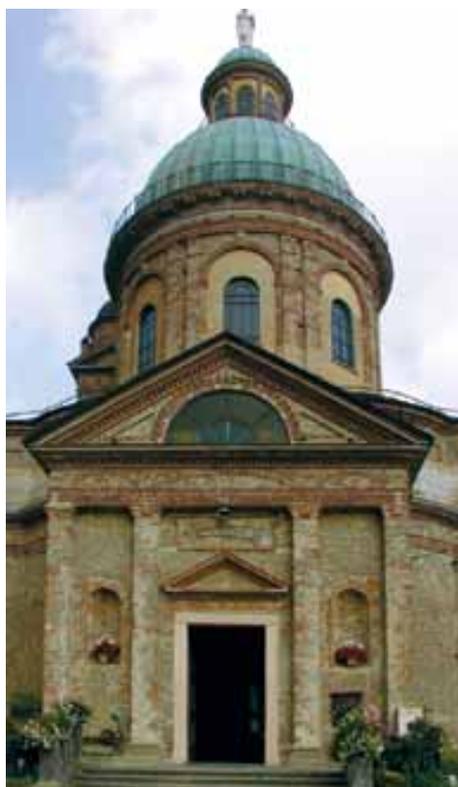
Non è un modo di dire: Millesimo centro di età romana sulla *via Aemilia Scauri*, con i suoi 3300 abitanti, fa parte dell'Associazione dei Borghi più belli d'Italia. Facciamo quindi un giro per le sue strade, a osservare palazzi, castelli, ponti e chiese...



Un castello, un ponte, una piazza, una meridiana...

Appartengono alla Millesimo medievale i ruderi del castello, alti sul colle, e molti particolari delle abitazioni: possenti travi in legno, portici bassi, portali in pietra. Fu Enrico II Del Carretto a renderla capitale montana del suo marchesato, favorendone lo sviluppo; sono quattrocenteschi la parrocchiale dell'Annunziata e la torre di guardia sull'arcata del duecentesco ponte della Gaietta. Sulla bella piazza porticata cinquecentesca si affaccia il turrito palazzo dei marchesi Del Carretto, che ospita il municipio e porta, in facciata, una delle più belle e complete meridiane del Nord Italia.





► ... e qualche chiesa

Non dimentichiamoci le due più suggestive chiese di Millesimo: la romanica pieve medievale di Santa Maria Extramuros e, sulla strada per Cengio, l'ex monastero cistercense di Santo Stefano, del 1211, trasformato all'inizio del XX secolo in residenza privata, con una torre di Coppedè e alcuni interessanti affreschi. Isolato nei boschi dell'alta valle, qualche chilometro a monte del centro abitato, spicca la cupola rotonda del settecentesco Santuario della Madonna del Deserto.



Napoleone e il suo museo

A villa Scarzella, costruita nel XX secolo nei pressi del castello, ci sono un **Museo Mineralogico** e il **Museo Napoleonico**.

► La natura protetta e la preistoria

Tra Millesimo e il Santuario della Madonna del Deserto partono sentieri che attraversano le aree protette della Valle dei Tre Re e del Bric Tana, parte di un parco regionale particolare per i fenomeni carsici, le grotte e le doline. Alcuni scavi vicino alla grotta "tana dell'Orpe" hanno messo in luce uno dei rari insediamenti liguri dell'età del bronzo; poco distante c'è un gruppo di menhir con incisioni rupestri.



► Cucina "millesimata"

La vicinanza col Piemonte si arguisce anche dal fatto che Millesimo dedica annualmente una festa nazionale al tartufo bianco, che in questi boschi ha qualità pari a quello di Alba. Oltre ai salumi crudi e ai *fazzini*, qui e in giro per la valle Bormida, sono da assaggiare le *frizze* (o *grive*): un salume locale composto di frattaglie di fegato di maiale, salsiccia e bacche di ginepro (succedaneo locale del più costoso pepe). Altra specialità bormidina è la torta di riso e porri.

In località Chiesa si possono acquistare i formaggi di **Luciana Oliveri**, mentre la **Cooperativa Allevatori Bestiame CAB** vende le proprie carni presso l'**OK Market**.





I buoni indirizzi

Occasioni per far tappa a Millesimo si trovano nel centro urbano presso l'**Albergo Ristorante La Gaietta** e la vicina **Pizzeria da Nino**; oppure alla **Trattoria Nazionale** e al **Ristorante Jolly Caffè**. Nel turrito monastero di Santo Stefano, sulla strada verso Cengio, si pranza al **Ristorante Msè Tutta**, mentre chi sale al Santuario del Deserto trova il **Ristorante del Deserto**, immerso nel verde.



↘ Millesimo Dove, come, quando

Comune tel. 019 564 007
www.inforiviera.it/blu/millesimo.cfm

Albergo Ristorante La Gaietta
 Piazza Libert  98, tel. 333 241 5618

Bar Ristorante Jolly Caff 
 via Partigiani 50, tel. 019 565 322

Cooperativa Allevatori Bestiame CAB
 (produzione propria e vendita di carni)
 via Trento e Trieste 139
 presso OK Market

Luciana Oliveri (formaggio)
 loc. Chiesa 73
 tel. 019 565 193

**Museo Mineralogico
 e Museo Napoleonico**
 via Enrico del Carretto 29
 tel. 019 564 007 (Comune)

Pizzeria da Nino
 piazza Libert  93
 tel. 019 564 444

Ristorante del Deserto
 Santuario del Deserto
 tel. 019 564 022

Ristorante Ms  Tutta
 loc. Monastero 8, tel. 019 564 226

Trattoria Nazionale
 via Garibaldi 10
 tel. 019 565 019, 019 565 527

CENGIO



► "Cinglum"

Cengio deve il suo nome ai cengi, cioè gli speroni rocciosi che spezzano il profilo delle sue colline verdissime. Il nucleo originario di questo comune di 4000 abitanti è l'antica frazione di Cengio Alto, un piccolo borgo di vetta dallo stile molto piemontese intorno ai resti del castello. Da esso si può raggiungere la borgata Chiesa, che rappresenta il nucleo originario del paese. Il centro moderno invece nacque all'inizio del Novecento lungo il fiume, a ridosso del confine col Piemonte, in seguito allo sviluppo industriale della vallata.

► Fra Liguria e Piemonte

La passione sportiva di Cengio, come di tutta la valle Bormida, va soprattutto al pallone elastico, sport di forza, eleganza e destrezza tipico della Liguria occidentale e del basso Piemonte. Si gioca negli sferisteri o, più familiarmente, nelle piazze delle chiese. Tracce di Piemonte si trovano anche nel dialetto locale, non privo di influenze provenzali, e nella cucina.



Correre e saltare nel bosco

Non per sfuggire a belve feroci o streghe di Biancaneve, no: fra i campi e i boschi del rio Parasacco si snoda un percorso ginnico attrezzato che permette di fare sano esercizio fisico e apprendere segreti e meraviglie naturali di questa piccola ma selvaggia area naturalistica.



Natale luminoso

Da alcuni anni a Cengio si realizza un originale presepe luminoso, molto apprezzato dai visitatori.



I piaceri della tavola

La cucina di Cengio la si conosce e apprezza presso il **Ristorante Il Cantuccio** oppure al **Ristorante Pizzeria Pappa e Buffa**, a Genepro, presso la stazione ferroviaria. Salendo a Cengio Alto troviamo la **Trattoria il Castello** con le sue belle decorazioni, mentre nella quietissima frazione di Rocchetta Cengio ci accoglie con familiarità la **Trattoria Conca d'Oro** col suo forno a legna.



Cengio Dove, come, quando

Comune tel. 019 554 035
www.inforiviera.it/blu/cengio.cfm

Ristorante Il Cantuccio
via Valbormida 37, Genepro
tel. 019 555 152

Ristorante Pizzeria Pappa e Buffa
Via Valbormida 99, Genepro
tel. 019 554 317

Trattoria Conca d'Oro
piazza IV Novembre, Rocchetta
tel. 019 554 229

Trattoria il Castello
Piazza Libertà 19, tel. 019 554 000



ROCCAVIGNALE

Tutto il verde della Liguria

Nella provincia più verde d'Italia, uno dei comuni più verdi della Liguria: Roccapignale ha il 75% del territorio coperto di boschi e campagne. I suoi 700 abitanti sono gli eredi dei vignaioli medioevali e dei liguri preistorici che eressero il dolmen di Ghiare. Oggi vivono sparsi in quattro frazioni, variamente antiche, variamente panoramiche, tutte fresche, tutte a pochi minuti d'auto dal mare.



► Un castello maestoso

Più che di un castello si deve parlare dei suoi ruderi in parte recuperati, che sono davvero imponenti, nel borgo di Vazèmola. Apparteneva alla potente famiglia Del Carretto, risale al XII-XIII secolo, e sta a valle dell'abitato perché il feudo di Roccavignale riscuoteva le gabelle per il transito sulla via del sale. Oggi è sede di suggestivi spettacoli all'aperto e si può osservare in tutta la sua imponenza transitando sull'autostrada in direzione di Torino.



► Paese che vai, dialetto che trovi

A Roccavignale "parlano strano". Nel senso che il dialetto, soprattutto nel Borgo di Strada, ha caratteri del tutto originali, nati dai contatti che i merciai di Strada avevano sviluppato sui mercati piemontesi. Varrebbe la pena farselo insegnare...



Gesù Bambino è nato!

A Natale, a Roccavignale, una tradizione ventennale attira ogni anno migliaia di persone: il paese dà vita per tre giorni a un grande presepe vivente con duecento personaggi.

► La buona cucina locale...

... ha origini ibride liguri-piemontesi. La si può conoscere all'**Albergo Ristorante Orizzonte**, nel panoramico Borgo di Pianissolo, fra case dipinte a murales, e sotto il grande ippocastano dell'**Albergo Ristorante da Librina**, nel piccolo borgo in stile piemontese di Camponuovo, fra i boschi oltre il castello. Ospitalità e colazione sono offerte dal **B&B Ai Piani del Sole**.



↘ Roccavignale Dove, come, quando

Comune tel. 019 564 103
www.inforiviera.it/blu/roccavignale.cfm

Albergo Ristorante da Librina
via delle Scuole 42, Camponuovo, tel. 019 568 202

Albergo Ristorante Orizzonte
via Partigiani 22, Pianissolo, tel. 019 568 034
(chiuso fino a primavera 2005)

B&B Ai Piani del Sole
tel. 339 462 4370, 335 669 3570



PLODIO

◦ La festa dell'agricoltore

È l'evento annuale che meglio descrive il carattere agricolo di Plodio, piccolo comune di 500 abitanti sullo spartiacque tra Bormida di Millesimo e Bormida di Pàllare. La sua storia è antica: alcune incisioni rupestri al Bric della Colla testimoniano la presenza dell'uomo fin dall'Età del Bronzo. Poi, fra marchesi Del Carretto e Savoia, la vita di Plodio continua non diversa da quella dei suoi vicini di valle. Presso la Colla, dalla cappella di Sant'Anna e Santa Lucia si possono ammirare le vette lontane delle Alpi.

◦ Sport e acqua buona

Facile trovare sentieri che attraversano i boschi di Plodio su cui camminare circondati dal fresco degli alberi e dal mormorio dei ruscelli. Nel folto della vegetazione, fra Plodio e la strada Càrcare-Biestro, sgorga la fontana di Sieizi, nota per le proprietà diuretiche delle sue acque; non è difficile trovare, nei boschi intorno alla sorgente, porcini, ovoli e qualche tartufo.

In località Piani si trova infine il campo di tiro della **Società di Tiro con l'Arco "Volpe Argentata"**.





Ristorarsi a Plodio

Due ottimi luoghi di sosta e di ristoro sono il **Ristorante dal Tabacchino**, con tartufi e carne alla brace, e il limitrofo **Ristorante Locanda della Fontana**, dall'elegante interno. Si trovano entrambi ai Piani, lungo la provinciale che sale da Càrcare.



Plodio Dove, come, quando

Comune tel. 019 519 649
www.inforiviera.it/blu/plodio.cfm

Locanda e Ristorante della Fontana
loc. Piani 26, tel. 019 511 229

Ristorante dal Tabacchino
via Piani 4, tel. 019 518 091
338 492 4751

Soc. Volpe Argentata Tiro con l'Arco
campo ai Piani
informazioni c/o Comune, romenzo@libero.it

COSSÈRIA

◊ Ruderi di un castello nel bosco

Cossèria risulta citata - col nome di *Crux Ferrea* - in un diploma del 967 d.C. dell'imperatore Ottone I. Oggi ha 1000 abitanti, i ruderi di un castello, e molte altre attrazioni...

Del castello medievale rimangono le rovine, circondate da un bosco suggestivo e silenzioso, da cui si gode un bel panorama verso le Alpi Marittime e le Langhe.

I sentieri intorno al paese sono adatti alle escursioni in mountain bike e a cavallo.





◉ La battaglia di Napoleone e le manifestazioni napoleoniche

Cossèria è nota soprattutto per la battaglia combattuta il 13 e 14 aprile 1796 tra il giovane generale Napoleone Bonaparte e l'esercito austro-sabaudo. Napoleone, vincendo la battaglia di Cossèria iniziava la sua gloriosa e tragica avventura imperiale, destinata a terminare vent'anni dopo a Waterloo. La battaglia ispirò animosi versi a Giosuè Carducci nell'opera *La Bicocca di San Giacomo*. Le vicende napoleoniche di due secoli fa sono ricordate a Cossèria con celebrazioni e rievocazioni in costume, con mostre e convegni di studio.

◉ Il castello di Quassolo

Ai primi del Novecento le famiglie ricche e nobili della Liguria amavano farsi costruire eleganti e bizzarri edifici ("castelli") in stile Liberty o "eclettico", tanto in città quanto in campagna. Il castello Piantelli di Quassolo è uno fra i migliori esempi della regione. Il parco circostante è un'interessante area naturalistica, ricco di grandi alberi d'alto fusto e fauna selvatica.



Cantar le uova

Questa è un'antica tradizione diffusa un tempo nella valle Bormida e nelle colline piemontesi; nella Settimana Santa adulti e bambini si ritrovano in giro per le strade del paese a cantare un antico canto propiziatorio agrario, ricevendo uova in dono; oggi la tradizione si mantiene viva soprattutto a scopo benefico: il ricavato va a progetti internazionali di aiuto e assistenza.





Italiani nel mondo

Il comune di Cossèria organizza ogni anno un importante e vivace concorso letterario riservato agli italiani che vivono all'estero. Può sembrare curioso, ma a questo piccolo e poco noto centro dell'entroterra savonese giungono opere letterarie da ogni angolo dei cinque continenti!

Non è quindi per caso che nei giardini davanti alla chiesa di San Rocco si trovi il singolare monumento alla donna, una scultura in marmo di Carrara, opera dell'italo-argentina Noemi Sanguinetti.

Cosa mangiare, dove dormire

Funghi e tartufi sono i protagonisti della tavola cossèriese.

Un luogo per ristorarsi è il

Ristorante La Coccinella, sulla statale a Case Lidora; è pubblicizzato da biglietti da visita artistici e gestito da due giovani e attive ragazze. valida scelta è l'**Albergo Ristorante al Castello**, un poco in collina, che organizza giornate storico-gastronomiche sui sentieri napoleonici.

Carni e salumi di produzione propria si trovano da **Eraldo Bergero**, in località Mussi, e da **Ercole Pizzorno**, in località Bosi.





▶ La ricetta del Castello di Cossèria: Gnocchi "Al Castello"

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi: 500 g di patate, 1 uovo, 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, noce moscata grattugiata, 200 g di farina.

Per il condimento: 200 g di fontina o raclette, 20 g di farina, 20 g di burro, 1/2 bicchiere di latte, 100 g di parmigiano grattugiato.

Preparazione: lessare le patate con la pelle in abbondante acqua. A cottura ultimata pelarle ancora calde e schiacciarle e disporle a fontana sul piano di lavoro aggiungere quindi l'uovo intero, la noce moscata, il parmigiano, l'olio ed in ultimo la farina. Impastare il tutto velocemente fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.

Con il mattarello tirare la pasta fino ad ottenere lo spessore di 2 cm e con l'aiuto di uno stampino o un bicchiere fare dei dischi di circa 8 cm di diametro.

Fate bollire i dischi ottenuti in abbondante acqua salata e disporli in una pirofila da forno precedentemente imburrata.

Fare sciogliere a bagnomaria il formaggio, precedentemente tagliato a cubetti e infarinato leggermente, con il burro e il latte fino ad ottenere una crema densa che disporrete sopra agli gnocchi spolverando poi di parmigiano.

Informare nel forno già caldo (180°) e gratinare per circa 10 minuti. Servire appena sfornati.



Cossèria Dove, come, quando

Comune tel. 019 519 608
www.inforiviera.it/blu/cosseria.cfm

Albergo Ristorante al Castello
fraz. Bosi 12, tel. 019 519 615
digilander.libero.it/mangiedormi

Eraldo Bergero
(stalla e vendita diretta carni)
loc. Mussi 218, tel. 019 519 315

Ercole Pizzorno
(piatti tipici a base di carne
di produzione propria)
loc. Bosi 18, tel. 019 519 610

Ristorante La Coccinella
Case Lidora 66, tel. 019 514 2050



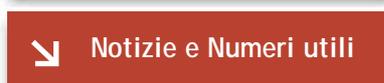


Le valli fra Finale e Bergeggi



Come consultare la guida

- Questa guida descrive ogni singola valle del territorio lungo percorsi "comune per comune". Ciascuna realtà comprende diversi argomenti evidenziati da simbologie e codice colore:



Località



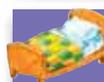
Vino, Olio,
Distillati...



Natura e Sport



Gastronomia



Ospitalità

- La cartina del territorio riporta queste simbologie:



Le informazioni contenute in questa pubblicazione non derivano in alcun modo da acquisizioni pubblicitarie. I dati di ogni singolo esercizio sono stati verificati direttamente dalla redazione e sono aggiornati a maggio 2004. Ringraziamo in anticipo i lettori che vorranno segnalarci eventuali modifiche. Si ringrazia il Comune di Calice Ligure per la foto gentilmente concessa dell'opera di Emilio Scanavino e il Comune di Cosseria per la foto della Battaglia Napoleonica.

Realizzazione editoriale: M&R Comunicazione - Genova

Testi: Gian Antonio Dall'Aglio

Redazione: Fabrizio Calzia

Progetto grafico e impaginazione: Alessia Massari

Cartina e illustrazioni: Marco Ferraris

Fotografie: Archivio APT Riviera delle Palme, Archivio M&R, Fabrizio Calzia, Mario Camuffo,

Renato Cottalasso, Gian Antonio Dall'Aglio, Fabrizio Gioberti, Alessia Massari, Federico Panzano.

Si ringrazia il Comune di Calice Ligure per la foto gentilmente concessa dell'opera di Emilio Scanavino e il Comune di Cosseria per la foto della Battaglia Napoleonica.

Stampa: Algraphy - Genova

© 2004, Azienda di Promozione Turistica Riviera delle Palme



Sede e Direzione Generale
Alassio (17021) - Viale Gibb, 26
tel. 0182 647 11 - fax 0182 644 690
www.inforiviera.it
e-mail: aptpalme@inforiviera.it

Uffici di Informazione e Accoglienza Turistica - I.A.T.

Alassio & Le Baie del Sole

Alassio (17021)

Via Mazzini, 68
tel. 0182 647 027 - fax 0182 647 874
e-mail: alassio@inforiviera.it

Albenga (17031)

Piazza Corridoni, 11
tel. 0182 558 444 - fax 0182 558 740
e-mail: albenga@inforiviera.it

Andora (17051)

Via Aurelia, 122/a - Villa Laura
tel. 0182 681 004 - fax 0182 681 807
e-mail: andora@inforiviera.it

Ceriale (17023)

Via Aurelia, 224/a
tel. 0182 993 007 - fax 0182 993 804
e-mail: ceriale@inforiviera.it

Garlenda (17033) apertura stagionale

Via Roma, 1
tel. e fax 0182 582 114
e-mail: garlenda@inforiviera.it

Laigueglia (17053)

Via Roma, 2
tel. 0182 690 059 - fax 0182 691 798
e-mail: laigueglia@inforiviera.it

Ortovero (17037)

Piazza IV Novembre, 4
tel. e fax 0182 547 423
e-mail: ortovero@inforiviera.it

Villanova d'Albenga (17038)

apertura stagionale
Via Garibaldi, 5
tel. 0182 582 498 - fax 0182 585 647
e-mail: villanova@inforiviera.it

Il Loanese & Il Pietrese

Borghetto Santo Spirito (17052)

Piazza Libert , 1
tel. e fax 0182 950 784
e-mail: borghetto@inforiviera.it

Borgio Verezzi (17022)

apertura stagionale
Via Matteotti, 158
tel. e fax 019 610 412
e-mail: borgioverezzi@inforiviera.it

Loano (17025)

Corso Europa, 19
tel. 019 676 007
fax 019 676 818
e-mail: loano@inforiviera.it

Pietra Ligure (17027)

Piazza San Nicol , 36
tel. 019 629 003
fax 019 629 790
e-mail: pietraligure@inforiviera.it

Toirano (17055)

Piazzale Grotte
tel. 0182 989 938
fax 0182 984 63
e-mail: toirano@inforiviera.it

Il Finalese

Bardineto (17057) apertura stagionale

Piazza della Chiesa, 6
tel. 019 790 72 28 - fax 019 790 72 93
e-mail: bardineto@inforiviera.it

Bergeggi (17042) apertura stagionale

Via Aurelia - tel. e fax 019 859 777
e-mail: bergeggi@inforiviera.it

Calizzano (17057) apertura stagionale

Piazza San Rocco - tel. e fax 019 791 93
e-mail: calizzano@inforiviera.it

Finale Ligure (17024)

• Finalmarina - Via San Pietro, 14
tel. 019 681 019 - fax 019 681 804
e-mail: finaleligure@inforiviera.it

• Finalborgo **apertura stagionale**

Piazza Porta Testa
tel. 019 680 954 - fax 019 681 57 89
e-mail: finalborgo@inforiviera.it

Millesimo (17017)

Piazza Ferrari, 4/2
tel. 019 560 00 78 - fax 019 560 09 70
e-mail: millesimo@inforiviera.it

Noli (17026)

Corso Italia, 8 - tel. 019 749 90 03 - fax 019 749 93 00
e-mail: noli@inforiviera.it

Spotorno (17028)

Piazza Matteotti, 6
tel. 019 741 50 08 - fax 019 741 58 11
e-mail: spotorno@inforiviera.it

Varigotti (17029) apertura stagionale

Via Aurelia, 79 - tel. 019 698 013 - fax 019 698 88 42
e-mail: varigotti@inforiviera.it

Il Savonese & Il Varazzino

Albissola Marina (17012)

Albisola Superiore (17011)
Passeggiata E. Montale, 21
tel. 019 400 20 08 - fax 019 400 30 84
e-mail: albisola@inforiviera.it

Celle Ligure (17015)

Via Boagno - Palazzo Comunale
tel. 019 990 021 - fax 019 999 97 98
e-mail: celleligure@inforiviera.it

Pontinvrea (17040) apertura stagionale

Piazza Indipendenza, 1
tel. 019 705 001 - fax 019 705 269
e-mail: pontinvrea@inforiviera.it

Sassello (17046) apertura stagionale

Via G.B. Badano, 45
tel. 019 724 020 - fax 019 723 832
e-mail: sassello@inforiviera.it

Savona (17100)

Corso Italia, 157 r
tel. 019 840 23 21 - fax 019 840 36 72
e-mail: savona@inforiviera.it

Varazze (17019)

Corso Matteotti, 56 - Palazzo Beato Jacopo
tel. 019 935 043 - fax 019 935 916
e-mail: varazze@inforiviera.it

