ALESSANDRA CHIAPPORI
STEFANO ASCHERI

111 LUOGHI DELLA RIVIERA DEI FIORI CHE DEVI PROPRIO SCOPRIRE



emons:

Stefano Ascheri | *Alessandra Chiappori*

111 luoghi della Riviera dei Fiori che devi proprio scoprire



emons:

2 Il Roccese in trincea

In un mare di muretti a secco

Un mare di pietra, muretti a secco e un silenzio che punta dritto all'azzurro, laggiù sull'orizzonte. Sopra il borgo di Airole, immersa in Val Roja, c'è "A Trincea": quasi un'intera collina terrazzata dove, nel 2000, l'imprenditore edile Dino Masala ha dato vita a un progetto per recuperare un antico metodo di coltivazione della vigna. Quattordici ettari per un totale di quarantamila piante coltivate con un sistema definito "roccese", che è anche il nome dei vini bianco, rosé e rosso di "A Trincea".

Pare che di Roccese si parlasse già nel 1200 nella zona delle Cinque Terre. Tra i suoi terrazzamenti in pietra colombina locale, che si aprono tra i 500 e i 600 metri sul livello del mare, "A Trincea" ha recuperato un'antica coltura persa da secoli e basata sul rapporto tra piante e territorio. Protagoniste sono le viti, che resistono alle asperità del terreno mandando le radici in profondità e serpeggiando sulla roccia alla ricerca dell'acqua, che assorbono dalla rugiada insieme a minerali preziosi e sentori di erbe aromatiche.

Il Roccese racconta al meglio il Ponente ligure: vino nato dalla passione per un territorio che ha bisogno di costante cura e manutenzione, rappresenta con forza il carattere delle "fasce" aspre e spericolatamente verticali sul mare, dove ha origine, e colpisce con il suo sapore intenso. Limitata la quantità, come si conviene a una chicca per pochi, tra cui Dino Masala ricorda Libereso Guglielmi e Nico Orengo (vedi nn. 85 e 109).

Tra i muretti e il pergolato che affaccia sul panorama incantevole della valle si scorgono le caratteristiche *topie* dei vigneti terrazzati e si respira l'aria antica della tradizione. L'azienda, che si è distinta nel mondo tra i progetti di recupero ambientale ed è stata insignita del titolo di "benemerita della viticoltura italiana", vanta una collezione di uvaggi della zona anche secolari. Produce inoltre olio da duemila alberi di ulivo taggiasco sottratti all'abbandono, che, con le loro chiome argentee, ondeggiano placidi sul mare di pietra della collina.

Indirizzo Via Giacomo Matteotti 49, 18030 – Airole (IM) | **Come arrivare** In auto: A10, uscita Ventimiglia, poi SS20; in bus: Airole centro, linea 3 da Ventimiglia | **Orari** Info e contatti: www.atrincea.it | **Un suggerimento** Il Roja, l'unico fiume della provincia, scorre vicino all'antico borgo di pietra di Airole e insegue il confine con la Francia scavando rocce in scenari maestosi e incontaminati. Sul versante francese della Val Roja si praticano sport acquatici, ma il canyoning è una peculiarità della Valle Argentina e non solo. Info sulla pagina facebook: Riviera dei Fiori Outdoor.



4 Pansarole e zabaione

Il dolce tipico di Apricale

Pare che l'irresistibile giallo oro dello zabaione sia l'esito di una frittata uscita sbagliata al signor Bacì, che confuse il sale con lo zucchero. Tra leggenda, storia e voglia di dolce si perde non solo l'origine della crema all'uovo, ma anche quella dei dolcetti ricercati dai turisti in ogni stagione e famosi in tutta Apricale, unico borgo ad averli tra le ricette tradizionali.

Si chiamano *pansarole*, un nome dall'etimologia incerta, e sono piccoli deliziosi fagottini fritti simili alle bugie. Impastati con farina, zucchero, burro e lievito, sono impreziositi dall'aroma della buccia di limone grattugiata, da un po' di anice, e sono ricoperti di zucchero. Va detto, però, che ogni famiglia del borgo ha la sua ricetta che prevede variazioni di ingredienti e segreti tramandati di generazione in generazione.

Già così le *pansarole* farebbero venire l'acquolina in bocca, ma ad Apricale si è soliti tuffarle nello zabaione, per affogare i dispiaceri in un boccone ad alto tasso calorico. "Vanno fatte e mangiate" assicurano da Bacì, il ristorante storico che, dagli anni Sessanta, è affacciato sulla piazza centrale del borgo riconosciuto tra i più belli d'Italia. *Pansarole* e zabaione caldo sono diventati, tra curiosità e bontà, un assaggio irrinunciabile, un'immancabile dolce pausa caratteristica di questo luogo.

Oltre a proporle tutto l'anno nel menù, in inverno Bacì le serve per merenda ai numerosi turisti italiani e stranieri che frequentano il paese. L'evento clou è però la sagra delle *pansarole*, che da oltre mezzo secolo coinvolge tutto il paese la prima domenica di settembre, proponendo mostre, fotografie o filmati per tramandare la sua storia, tra corsi di cucina e assaggi. Una gita ad Apricale vale certo un assaggio, provare per credere! Parola anche di William Scott, che già nel 1907 pubblicava a Londra la sua guida *The Riviera Painted and Described* dove citava le *pansarole* e ne trascriveva la ricetta.

Indirizzo Via Roma 14, 18035 – Apricale (IM) | **Come arrivare** In auto: A10, uscita Ventimiglia o Bordighera, poi SP64 fino a Isolabona e SP63; in bus: linea 7 da Ventimiglia | **Un suggerimento** Dopo le *pansarole* da Bacì (www.baciristorante.it), provate le michette di Dolceacqua (vedi n. 38), le castagnole di Ventimiglia (finti *marron glacé* con cioccolato, zucchero, chiodi di garofano e cannella), o le *cubàite* della Val Nervia, in particolare di Isolabona. Questi dolci natalizi di origine araba sono composti da un impasto di miele e nocciole tra due strati di ostia bianca e si trovano anche in Alta Valle Argentina; a Triora si chiamano *turùn*.



7__Piazza Umberto Eco

Quando Baudolino arrivò a Badalucco

Dal 30 maggio 2021 Badalucco ha una piazzetta intitolata a Umberto Eco. Il perché sta nella storia dell'arrivo di *Baudolino* in Valle Argentina. È il 2000, il romanzo di Eco è appena uscito e qualcuno, leggendolo, individua la parola *badalucco* usata come aggettivo sinonimo di *sciocco*. "Stando con quello là mi diventi un badalucco come lui" è la frase incriminata. La notizia arriva alle orecchie dell'allora sindaco che, con l'intermediazione di Nico Orengo (vedi n. 109), scrive una lettera al celebre semiologo illustrando le etimologie della parola contestata così come riportate dai dizionari (*sciocco* dal latino medioevale, ma anche *scaramuccia* o *trastullo*, mentre il toponimo starebbe per "bosco sacro al dio Baal" o "luogo di sorveglianza"), e approfittandone per invitarlo a visitare il borgo. A testimonianza della sua *verve*, il professore risponde. È il 28 luglio 2001, Eco sottolinea la libertà della scrittura creativa, specialmente per storie medioevali sprovviste di fonti certe, ma dà ragione al sindaco e lo esorta a intitolare una piazza a Baudolino, come già fece Cuneo con Totò.

Quella lettera è oggi riportata nel pannello che adorna piazza Umberto Eco. Ma c'è di più. Già paese dipinto, con le ceramiche a ornare i caruggi e gli improvvisi sprazzi di colore dei *murales*, nel 2001 Badalucco ospita una scuola di ceramica guidata dal maestro Guido Mariani di Faenza il quale, appassionatosi al romanzo di Eco, sull'onda del dibattito in paese decide di realizzare con i suoi allievi le statue dei personaggi di *Baudolino*.

Il libro racconta la storia dell'omonimo ragazzo adottato da Federico Barbarossa, ricamatore di false storie, tra cui i viaggi nelle terre leggendarie del Prete Gianni. A queste fantasie si ispirano le ceramiche che riproducono i personaggi romanzeschi: methagallinario, Gavagai, Elena di Troia, il basilisco, il blemma e Medusa, Zosimo e il Gradale, l'Angelo, Acacio l'unicorno, Baudolino e il suo cavallo e il Barbarossa (firmato da Mariani stesso), oggi affacciati su piazza Umberto Eco a suggellare un'originale storia di libri, lettere e parole.

Indirizzo Piazza Umberto Eco, 18010 – Badalucco (IM) | **Come arrivare** In auto: A10 uscita Arma di Taggia, poi SP548; in bus: linea 16 da Arma Ex Fs | **Un suggerimento** Nella lettera l'allora sindaco Romano Bianchi invitava Eco a Badalucco per la sagra dello *stoccafisso a baücôgna* che si tiene ogni terza domenica di settembre. Il paese è noto per l'antica ricetta, testimonianza della sua centralità commerciale. Allo stoccafisso in umido sono aggiunte non solo olive e acciughe ma funghi secchi, pinoli, noci, nocciole, amaretti, il tutto sfumato con vino bianco e irrorato di olio di oliva taggiasca.



39__Il Rossese

Il rubino nel bicchiere

Risplende nel bicchiere con il suo caratteristico color rubino, prezioso come un gioiello, inebriante nei suoi aromi. Il Rossese di Dolceacqua è il vino simbolo della Val Nervia: un rosso da tavola intenso e morbido che nasce, condizione inconsueta, da un vitigno unico e non da un uvaggio, e che è coltivato in una porzione di territorio di pochi ettari concentrata tra la Val Nervia e la Val Verbone, tra Dolceacqua, Soldano e San Biagio della Cima.

Come tante cose in Liguria, considerata la coraggiosa coltivazione a mano delle viti su terreni aspri e scoscesi, il Rossese ha una produzione limitata. La sua presenza circoscritta si deve anche al vitigno stesso, totalmente autoctono da secoli. Una peculiarità rara, ancor di più se aggiunta al fatto che si tratta di un vitigno rosso in una zona che tocca la costa. Siamo a 500 metri di altitudine, tra il mare e le pendici delle Alpi Marittime, nello scrigno di una produzione antica che racconta la storia di questo luogo e della sua eroica agricoltura, certificando il valore di un vino speciale.

È stato proprio il Rossese di Dolceacqua a far guadagnare alla Liguria la sua prima Denominazione di Origine Controllata nel 1972, grazie alla sua unicità e alle caratteristiche che, dal clima alla coltivazione, si ritrovano nel bicchiere in un vino di grande carattere. Inconfondibile, nel calice il Rossese si presenta come un rosso forte e intenso, ma al contempo delicato e profumato: un racconto per sapori della sua terra.

Attenzione, però: la gradazione alcolica non scende mai sotto i 12,5 o 13 gradi, portando di fatto il Rossese tra le signore bottiglie adatte ad accompagnare piatti importanti di carne e selvaggina, come la tipica capra con fagioli della zona (vedi n. 31). Non a caso, compare spesso nei racconti di Nico Orengo (vedi n. 109) tra una trattoria e una cena a base di cacciagione o coniglio. Ma la sua origine pregiata e il suo rosso rubino stregarono già Andrea Doria, che lo scelse come vino per la flotta, e Napoleone, che non esitò a esportarlo in Francia.



Indirizzo Piazza Giuseppe Garibaldi, 18035 – Dolceacqua (IM) | **Come arrivare** In auto: uscita A10 Ventimiglia o Bordighera, poi SP64; in bus: linea 7 da Ventimiglia | **Un suggerimento** Tra i vini rossi del Ponente va segnalato anche l'Ormeasco di Pornassio. Vino dalle origini antiche, è DOC dal 2003 e prodotto nella zona della Valle Arroscia. Leggende e storia vedono il vitigno da cui è prodotto, il dolcetto, importato intorno al XIV secolo dal Piemonte, zona di Ormea. Cresce in zone elevate e può essere vinificato, tra le varianti, anche in passito o in rosato *sciac-trà*.

44 La città dei cap-horniers

Un popolo di naviganti e marinai

Nato nel 1980 per rinsaldare il legame della città con il mare e omaggiare i grandi navigatori, il Museo Navale è ospitato in un plesso legato alla storia marittima di Imperia con grandi sale espositive e un planetario. Reperti, percorsi tematici e suggestioni (per scoprirle esiste l'app Museo Navale di Imperia) sono un patrimonio che odora di salsedine e leggenda. Tra le sale del museo è possibile rivivere le glorie dei grandi transatlantici a vapore, farsi suggestionare dalla galleria di uniformi, destreggiarsi tra i venti manovrando un timone, osservare il mondo dal periscopio di un sottomarino e conoscere i grandi mammiferi marini (vedi n. 90).

Si può tornare indietro nel tempo al 1950, l'epoca dei primi recuperi archeologici sottomarini, e ammirare i giganteschi *dolia* romani ritrovati sui fondali di Diano Marina da Nino Lamboglia (vedi n. 51), cui è dedicata la sala archeologica. Ancora, ci si può immergere insieme ai palombari, con gli immancabili caschi e tute, scoprendo l'evoluzione della strumentazione subacquea nel tempo, senza dimenticare la navigazione a vela e l'epopea di Capo Horn.

Poco distante dal Museo Navale si trova il monumento al navigante di Capo Horn, che ritrae un marinaio al timone. Fu inaugurato al congresso mondiale dei *cap-horniers* svoltosi a Imperia nel giugno del 1983, un evento promosso dall'Amicale Internationale des capitaines au long cours Cap-Horniers (AICH) e patrocinato dall'allora presidente della Repubblica Sandro Pertini. A Imperia arrivarono per l'occasione centinaia di capitani da tredici nazioni, gli ultimi ad aver doppiato Capo Horn a bordo di navi a vela.

Un'altra tra le sfumature di un mare che custodisce e accompagna storie di navigazioni, tecniche e uomini coraggiosi. Come Giobatta Gastaldi, capitano di lungo corso imperiese, veterano di Capo Horn e comandante del piroscafo *Piemonte*, impiegato nella spedizione dei Mille a fianco del dianese Andrea Rossi (vedi n. 34), comandante in seconda durante l'avventura garibaldina.

Indirizzo Museo Navale, via Scarincio 9; Monumento al navigante di Capo Horn, banchina Medaglie d'Oro, 18100 – Imperia | **Come arrivare** A piedi, posteggiando in zona San Lazzaro o con varie linee bus scendendo alla fermata Pensilina e raggiungendo Borgo Marina | **Orari** Per il museo: www.imperiaexperience.it | **Un suggerimento** Il legame di Imperia con il mare si esprime anche nella presenza di storici cantieri navali, come i Terrizzano, che hanno varato alcuni tra i più maestosi velieri negli anni Venti del Novecento. Sempre a Imperia si svolge dal 1986 il raduno Vele d'Epoca, che attira le più belle barche a vela classiche del mondo.



51 Nino Lamboglia

Il fondatore dell'archeologia subacquea

Nino Lamboglia, nato a Porto Maurizio (non c'era ancora Imperia) nel 1912, è noto come il fondatore dell'archeologia subacquea. Sono tanti i primati e i successi che si associano alla sua figura di studioso, ricercatore e scrittore che per primo stimolò l'interesse per il patrimonio storico-archeologico del Ponente con pubblicazioni, scavi e la creazione di musei e archivi.

Fu Lamboglia, per esempio, a guidare i pionieristici ritrovamenti sottomarini sulla nave *Artiglio*: sui fondali davanti ad Albenga scoprì una nave oneraria romana del I secolo a.C. con il suo carico di anfore. Era il 1950 e nasceva l'archeologica subacquea nel Ponente dove, poco dopo, sarebbe stata ritrovata una seconda nave da trasporto romana del I secolo d.C., la *Felix Pacata*, affondata al largo di Diano Marina. Da quel relitto arrivano anfore e *dolia*, grandi contenitori panciuti oggi conservati al museo di Diano Marina e al Museo Navale di Imperia (vedi nn. 34 e 44).

Lamboglia fondò inoltre l'Istituto Internazionale di Studi Liguri, centro di ricerca che diresse allo scopo di gestire il patrimonio culturale già valorizzato dal Museo Bicknell (vedi n. 19), di cui prese in carico la missione. Indefesso promotore della storia e dell'arte locali, fu protagonista di campagne di scavo in Italia e nel Ponente. Tra tutte, quella avviata da Girolamo Rossi sull'antica *Albintimilium*, la Ventimiglia romana oggi narrata attraverso i percorsi del Museo al Forte dell'Annunziata (vedi n. 105), gestito dall'Istituto di Studi Liguri.

Parallelamente, Lamboglia portò avanti la carriera accademica con la prima cattedra di Archeologia medioevale ottenuta all'Università di Genova nel 1974. Morì per un incidente nel porto del capoluogo nel 1977, trascinato in acqua con il collaboratore Giacomo Martini, e riposa oggi nel cimitero di Porto Maurizio. Oltre alla via a Borgo Marina, Imperia, dove si trova la sua casa natale, a Lamboglia è intitolata la Sala Dolia del Museo Navale della città (vedi n. 44), che ricostruisce il fondale dove avvenne il ritrovamento.

Indirizzo Museo Navale, via Scarincio 9, 18100 – Imperia | **Come arrivare** Posteggio auto in zona San Lazzaro; in bus: fino alla fermata Pensilina, poi a piedi | **Orari** Per i musei: www.imperiaexperience.it; pagina facebook: Museo Civico Diano Marina | **Un suggerimento** Il relitto di Albenga è la nave romana da trasporto più grande e nota ritrovata nel Mediterraneo Occidentale. La Riviera è ricca di tesori sommersi: il Museo del Relitto Romano di Santo Stefano al Mare racconta, in un allestimento multimediale, un altro relitto affondato al largo della costa. Pagina facebook: MURR Museo del Relitto Romano di Santo Stefano al Mare.



53 L'osservatorio storico

Il salotto scientifico dei tre Nobel

15 febbraio 1961, eclisse totale di sole: chi avrebbe mai detto che Imperia si trovasse proprio nel punto di durata massima del fenomeno? Certamente i tanti appassionati riuniti intorno all'Osservatorio Meteosismico della città, fondato dal professor Natale Felice Vassallo nel 1875 e allestito nel campanile del vecchio monastero francescano, oggi plesso scolastico. Una posizione non casuale: la torretta non aveva intorno alcun ostacolo, una caratteristica che l'osservatorio, annoverato allora tra quelli di prim'ordine, mantiene ancora oggi e che rende significativa la serie storica di dati – non solo la più completa documentazione sul meteo nella Riviera dei Fiori, ma un indicatore utile per le ricerche sul cambiamento climatico.

Gestito dal farmacista Carlo Gentile dal 1896 al 1950, l'osservatorio era allora un cenacolo di volontari appassionati di astronomia, archeologia e speleologia tra cui vanno ricordati un ragazzo affascinato dalla scienza e un impiegato del Genio Civile. Quest'ultimo era Salvatore Quasimodo, Nobel per la letteratura, impiegato a Imperia dal 1931 al 1934.

Il giovane liceale era invece il futuro vincitore del Premio Nobel per la medicina Renato Dulbecco, che lì trascorreva molti pomeriggi raccogliendo dati e allenandosi alla ricerca grazie alla costruzione di strumenti: un suo sismografo elettronico, di cui oggi restano solo alcuni frammenti, finì sul bollettino della Società Sismologica Italiana nel 1933. La leggenda vuole che ai due si unisse talvolta anche Giulio Natta, Premio Nobel per la chimica e "papà" del polipropilene isotattico, meglio noto come Moplen.

Ripristinato dopo l'occupazione tedesca e il bombardamento del 1944, che distrussero molti strumenti, l'osservatorio vanta oggi una dotazione scientifica d'eccellenza: una salita alla torretta attraverso la scala a chiocciola dei primi del Novecento permette un viaggio tra anemometri di ogni foggia, pluviometri ed eliofanografi, che affiancano la moderna registrazione digitale dei dati meteo-sismici.



Indirizzo Viale della Rimembranza 6, 18100 – Imperia | **Come arrivare** In auto: SS1 Aurelia, verso corso Roosevelt; in bus: dalla fermata Pensilina salendo a piedi | **Orari** Lun-sab 8:30-12:30; tel. 0183.62893 | **Un suggerimento** Passeggiando tra i giardinetti di largo Ghiglia, a Imperia Oneglia, è facile notare un curioso monumento che riproduce la macromolecola del polipropilene isotattico: è l'omaggio all'imperiese Giulio Natta, vincitore del Premio Nobel per la chimica, al quale è intitolata la scuola attigua.

65__Il carciofo senza spine

Un'eredità napoleonica

Una distesa di centinaia di carciofi che maturano al sole di primavera tra aprile e giugno. Sono selvatici, di un colore tendente al viola, senza barbe e spine e dal sapore delicato. Da qualche anno sono diventati inoltre un presidio Slow Food: il "carciofo violetto di Perinaldo". Il "Poggio delle Stelle" (vedi n. 66) custodisce una storia di ortaggi e truppe napoleoniche molto singolare che risale alla fine del Settecento, quando il generale era in zona per la campagna di Italia, conclusasi con la sconfitta dei piemontesi.

Mentre la Repubblica di Genova si piegava alla Francia e importanti riforme amministrative cambiavano il territorio, si dice che Napoleone, affascinato dalla figura dell'astronomo Cassini (vedi n. 66), volle visitare Perinaldo. Ospite al Castello Maraldi, fece del borgo il capoluogo del cantone, e in quell'occasione donò ai locali alcuni carciofi della qualità *Violet*, coltivata in Provenza. La leggenda narra che le sue truppe, rimaste a Perinaldo e sposate con donne del posto, ne portarono avanti la coltivazione, che infatti si registra solo in paese e in Provenza.

Endemismo locale da allora, come rivelano i documenti dei conventi, il carciofo di Perinaldo si è acclimatato all'altitudine (circa 500 metri sul livello del mare) e alla temperatura. La sua coltura è stata recuperata e valorizzata anche grazie a Libereso Guglielmi (vedi n. 85), che disegnò per anni le locandine dell'annuale rassegna che Perinaldo dedica, nel mese di maggio, al carciofo e all'olio di oliva taggiasca, proponendo assaggi e un mercato nel segno della genuinità.

Coltivato con metodi naturali secondo il disciplinare Slow Food da nemmeno una decina di produttori radunati in un consorzio, il carciofo di Perinaldo è ottimo crudo, in insalata, oppure in frittata o nella classica torta verde locale. Le aziende che lo producono lo confezionano anche sott'olio, fiore e gambi, per gustare tutto l'anno lo stesso sapore che doveva avere quel mazzetto di carciofi portato a Perinaldo da Napoleone.

Indirizzo Perinaldo, 18032 (IM) | **Come arrivare** In auto: A10 uscita Bordighera, poi SP59; in bus: linea 8 da Ventimiglia | **Orari** L'azienda agricola Il Carciofo di Perinaldo propone visite su prenotazione: www.carciofoperinaldo.altervista.org | **Un suggerimento** Di truppe napoleoniche e Ponente ligure racconta il romanzo di Marino Magliani *Il cannocchiale del tenente Dumont* (L'orma editore, 2021). In Riviera dei Fiori c'è un ortaggio prodotto pressoché solo sul territorio e molto amato: è la zucchina trombetta, dolce e delicata, versatile in cucina tra fiori ripieni, torta verde e mille gustose ricette.



100 Acqua di fiori d'arancio

Un delicato aroma di Liguria

C'è un silenzio che profuma di zagare e storia intorno alle chiome degli aranci della Vecchia Distilleria di Vallebona. Davanti al panorama su una valle che, come ricorda il nome, è esposta al sole e riparata, da fine aprile a maggio si svolge la raccolta dei fiori di arancio amaro: i fiori maturi vengono colti a mano, uno per uno, e fatti cadere su teli di stoffa stesi per le fasce.

Impossibile la meccanizzazione in una terra verticale nota già secoli fa per i suoi agrumeti. Narrano le leggende che il profumo di zagare fosse così intenso da sorprendere le navi al largo della costa. Attualmente unico produttore della zona, dopo la nevicata distruttiva del 1985 la famiglia Guglielmi ha deciso di riavviare con trecento alberi, destinati ad aumentare, la tradizione che reggeva l'economia della vallata.

Una sfida di coraggio e pazienza: occorrono anni per avviare un aranceto. E occorrono cento chili di fiori d'arancio per ottenere un solo etto di olio essenziale. Dai petali delle zagare, entro le 24 ore dal raccolto, si estrae infatti il neroli, tra le essenze più pregiate e rare, destinato al mercato internazionale, mentre dai frutti ancora piccoli e verdi si produce l'olio *petit-grain*, meno pregiato e usato in profumeria. Il prezioso raccolto diventa inoltre un distillato dall'aroma inebriante, l'acqua di fiori d'arancio di Vallebona, presidio Slow Food apprezzato da pasticcerie e gelaterie.

Fino alla metà del Novecento Vallebona fu il centro della raccolta di zagare nella vallata, un rito collettivo che profumava l'atmosfera e i magazzini comuni e che animava le decine di distillerie artigiane della zona. Quel profumo non ha smesso oggi di raccontare l'anima floreale e delicata di una terra baciata dal buon clima: "Lo respiravamo inebriati, allargando i polmoni per assorbirlo di più" racconta Guy de Maupassant durante il viaggio in Riviera delle *Sorelle Rondoli*. "Pareva che nell'aria profumata volteggiasse qualcosa di dolce, di delizioso, di divino."

Indirizzo Piazza della Libertà, 18012 – Vallebona (IM) | **Come arrivare** In auto: A10 uscita Bordighera, poi direzione Vallebona; in bus: linea 9 da Bordighera | **Orari** www.lavecchiadistilleria.it | **Un suggerimento** Aroma con cui a Vallebona si profumano le bugie, cui è dedicata la festa per la fine della raccolta, l'acqua è perfetta per il pandolce genovese, la pastiera, le *crêpes* o la macedonia di pesche, ma anche per i quaresimali, i chifferi di Finale Ligure, i *rundi* di Vallecrosia, i *biscuteli* e i "biscotti della Regina" di Bordighera, inventati apposta con acqua di fiori d'arancio per sua maestà Margherita di Savoia.



107__Spiaggia delle uova

L'ultimo tuffo in Italia

Ventimiglia, città di storie stratificate: la più antica arriva al Paleolitico ed è raccontata dalle caverne dei Balzi Rossi, sito preistorico tra i più importanti d'Europa, nonché la più remota testimonianza della presenza dell'uomo in Liguria. Situate a Grimaldi, vicino a Ponte San Ludovico, frontiera con la Francia, oggi le caverne guardano il mare, il Mediterraneo di cui conobbero la storia remota.

Costoni di roccia rossastra si tuffano nell'azzurro a pochi passi da Capo Mortola, parte marina dell'area protetta regionale dei Giardini Hanbury con i suoi posidonieti (vedi n. 36). Non a caso fu Sir Hanbury (vedi n. 108) a promuovere la nascita di un museo che raccontasse l'importanza delle grotte dei Balzi Rossi e dei loro reperti, tra cui scheletri di *Homo sapiens* risalenti a più di ventimila anni fa, utensili, resti fossili animali e ornamenti. Tra i reperti figurano anche alcune Veneri oggi conservate a Parigi al Musée des Antiquités Nationales e un'incisione rupestre paleolitica, il cavallo della Grotta del Caviglione.

Le ricerche hanno confermato che si trattava di un luogo di sepoltura già duecentomila anni fa, come racconta un frammento osseo umano rinvenuto. Insomma: c'è la grande storia dell'uomo sul mare di Ventimiglia, da scoprire con una visita alle grotte e al museo che, integrando l'antico edificio ottocentesco, espone oggi alcuni reperti.

Sotto alle rocce aspre delle grotte, l'accesso al mare è un susseguirsi di calette e scogli che si aprono su un'acqua di una trasparenza invitante. Non c'è, tuttavia, una vera e propria spiaggia, che su questa costa non avrebbe lo spazio per allargare il suo arenile. Con un'unica eccezione, dove oggi ha sede uno stabilimento privato. Si tratta di un'insenatura, piccolissima e di rara bellezza, che si apre sotto ai Balzi Rossi, sull'ultimo tratto di mare di Ventimiglia prima del confine francese: qui le onde hanno levigato con perizia le pietre tondeggianti che non a caso danno il nome a quella che è conosciuta come "spiaggia delle uova".

Indirizzo Grotte, via Balzi Rossi 9; spiaggia, strada Romana Antica Balzi Rossi, Grimaldi Inferiore, 18039 – Ventimiglia (IM) | **Come arrivare** In auto: A10, uscita Ventimiglia, SS1 Aurelia per la Francia, dopo Latte deviazione lato mare per la frontiera Ponte San Ludovico | **Orari** Pagina facebook: Museo Preistorico dei Balzi Rossi; spiaggia: www.balzirossi.it | **Un suggerimento** Le Calandre è l'unica spiaggia di sabbia di Ventimiglia, una striscia di litorale dove l'acqua è cristallina e si può fare surf. Vi si arriva a piedi attraverso uno splendido sentiero panoramico che parte sotto il Forte dell'Annunziata.

