

NYALA NEWS

La newsletter della Riviera

EDIZIONE INTERNAZIONALE - NUMERO 14 - INVERNO-PRIMAVERA 2002

Nyala Suite Hotel - Via Solaro, 134 - 18038 Sanremo - Italia
tel: +39-0184-667668 - fax: +39-0184-666059
e-mail: info@nyalahotel.com - internet: www.nyalahotel.com

Riviera Divina

Una Liguria per intenditori.

Gli abitanti della Riviera di Ponente, stretta lingua di terra fra il Mediterraneo e le Alpi, hanno vissuto nel corso della storia un rapporto alterno con il proprio mare.

Principale fonte di ricchezza nell'antichità fenicia, greca e romana, quando le navi olearie ne lambivano le coste, il Mar Ligure divenne pericoloso nel Medioevo, quando i saraceni dominavano le onde, mentre i genovesi erano sì potenti ma anche ostili. Ad una costa che mostra tracce evidenti della

fiorente antichità classica, fece quindi da contraltare un forte sviluppo dell'inaccessibile e sicuro entroterra, dove fiori una costellazione di piccoli borghi di pietra lungo la via del sale dei pellegrinaggi, la cui vita è stata scandita dalle stagioni della vite e dell'olivo per più di mille anni. E' una Liguria inedita questa, una Liguria che è stata snobbata sin dalla nascita, a metà Ottocento, del turismo moderno, tutto concentrato sulla costa, ma che oggi è capace di rivelare tradizioni antichissime e panorami incontaminati. E' una

Liguria intima e affascinante che vi invitiamo a scoprire attraverso le proposte raccolte nel nuovo catalogo Riviera Divina, pubblicato dalla neonata agenzia di viaggio Nyala Wonder Travel, che affianca e rende ancor più autorevole la nostra offerta di ospitalità. Il programma si compone di proposte per weekend e per soggiorni più lunghi raccolti in tre temi principali.

Atena e Dioniso: un intenso e gustoso viaggio che vi porterà ad amare la tavola della nostra terra, i cui protagonisti assoluti sin dall'antichità sono la divina Atena, madrina dell'olio extra vergine d'oliva, e Dioniso, dio del vino, capaci, insieme ai tesori della terra e del mare, di dar vita alla più genuina *Dieta Mediterranea*.

Muse della Riviera: uno straordinario itinerario alla

scoperta dei fiori più profumati e delle piante più rare, inesauribile fonte di ispirazione per i più grandi artisti di ogni epoca, conservate in

alcuni dei più bei giardini botanici del nostro continente.

Sirene del Mediterraneo: un emozionante percorso alla scoperta della fauna marina dei sette mari e della storia della loro esplorazione, attraverso meravigliosi acquari e documentati musei, anche andando nella stagione estiva a scoprire i grandi cetacei del Mediterraneo nel loro habitat naturale, il *Santuario delle balene*.

Che aspettate allora: imbarcatevi con noi per diventare dei veri intenditori della Riviera!

Per informazioni e per ricevere il catalogo:

Nyala Wonder Travel - Via Solaro 134 - 18038 Sanremo
Tel: 0184 666 986 - Fax 0184 696 672
e-mail: travel@nyala.it - www.rivieradivina.it



La primavera a Sanremo comincia il 7 gennaio...

Ebbene sì, da noi a Sanremo la primavera è anticipata rispetto a tutti gli altri calendari europei. La dolcezza del clima da sempre prerogativa della Liguria di ponente, ce lo consente. Così la Festa di primavera, manifesto ideale della nostra zona, comincia il 7 gennaio e termina il 15 maggio. I colori, i profumi, i sapori della Riviera dei Fiori, è un'esplosione di emozioni da vivere. Una Festa, perché la primavera benedice la Riviera dei Fiori con il suo sole, il calore, la limpidezza del cielo.

La Festa di Primavera si caratterizza per importanti novità: non solo l'estensione a cinque mesi di



intrattenimento, ma soprattutto la presenza di grandi eventi destinati ad essere il fiore all'occhiello di tutta la primavera in Riviera. In particolare i Radio Days - Gli Oscar della Radio, una serie di appuntamenti per celebrare il mezzo di ascolto a cui tutti sono affezionato ed assegnare riconoscimenti alle trasmissioni più belle, il Piatto di Primavera, vero simbolo della manifestazione, realizzato su disegno del maestro Ligustro, una serena rappresentazione dell'aria che si respira in Riviera dei Fiori, e ancora la Primavera Card, per agevolare la permanenza dell'ospite consentendo l'accesso gratuito alle sale del Casino di Sanremo ed agli autobus della Riviera Trasporti, per tutti i mesi della manifestazione. Il numero che leggerete contiene un omaggio a Italo Calvino, scrittore fra i più importanti della letteratura italiana contemporanea, che della sua fanciullezza trascorsa a Sanremo ricordava "e subito si era in campagna, su per le mulattiere acciottolate, tra mura a secco e pali di vigne e il verde...". E poi l'insero enogastronomico, che tanto successo riscosse alla sua prima stesura, tre anni fa. È dedicato alla cucina ligure, ai suoi capisaldi nell'entroterra sanremese e soprattutto a chi cerca anche nel cibo l'onestà e la trasparenza della vita.

Calvino e Sanremo: un legame tempestoso mai interrotto

LA LIGURIA HA ISPIRATO NUMEROSI POETI e scrittori. Sanremo ha ospitato nei secoli molte teste coronate e personaggi illustri ma ha l'onore di aver dato i natali ad uno dei maggiori scrittori italiani contemporanei: Italo Calvino.

"L'inferno dei viventi non è qualcosa che sarà se ne è uno, è quello che è già qui, l'inferno che abitiamo tutti i giorni, che formiamo stando insieme. Due modi ci sono per non soffrirne. Il primo riesce facile a molti: accettare l'inferno e diventarne parte fino al punto di non vederlo più. Il secondo è rischioso ed esige attenzione e apprendimento continui: cercare e saper riconoscere chi e cosa, in mezzo all'inferno, non è inferno, e farlo durare, e dargli spazio." (da *Le città invisibili*).

Nasce, il 15 ottobre 1923, a Santiago de Las Vegas, un villaggio vicino all'Avana, (Cuba), dove il padre dirige una stazione sperimentale di agricoltura e una scuola d'agricoltura. Nel 1925 la famiglia ritorna in Italia, e si stabilisce a San Remo, nella Villa Meridiana che ospita la direzione della Stazione Sperimentale di Floricoltura, dove Calvino vive «fino a vent'anni in un giardino pieno di piante rare ed esotiche». Compiuti gli studi liceali, viene avviato dai genitori agli studi di Agraria, che non porta a compimento. Per quanto, infatti, tenti di seguire la tradizione scientifica familiare, ha già «la testa alla letteratura». Inoltre, ad interrompere gli studi si intramette la guerra. Dopo l'8 settembre 1943, Calvino si sottrae all'arruolamento forzato nell'esercito fascista e si aggrega ai partigiani della Brigata «Garibaldi», fa così «la prima scoperta del lanciafante mondo umano».

Dopo la liberazione, aderisce al Partito Comunista Italiano, collabora a giornali e riviste, e si iscrive alla Facoltà di Lettere di Torino, dove nel 1947 si laurea con una tesi su Joseph Conrad. A Torino collabora al «Politecnico» di Vittorini ed entra a far parte del gruppo redazionale della casa editrice Einaudi. In quell'ambiente «interdisciplinare, aperto alla cultura mondiale», matura la sua vocazione a «scrivere pensando ad uno scaffale di libri non

solo di letteratura».

Nel 1947 esordisce come scrittore, pubblicando, grazie a Pavese *Il sentiero dei nidi di ragno*. A questo romanzo, con cui si rivela il più giovane e dotato tra gli scrittori neorealisti, segue il volume di racconti *Ultimo viene il corvo* (1949). Negli anni Cinquanta e Sessanta svolge le funzioni di dirigente nella casa editrice Einaudi; ed intensifica sempre più la sua attività culturale e il suo impegno nel dibattito politico-intellettuale, collaborando a numerose riviste. Inoltre si impone nel panorama letterario italiano, come il più originale tra i giovani scrittori, in seguito alla pubblicazione della raccolta dei *Racconti* (1958), e soprattutto del *I nostri antenati* (1960), che comprende la trilogia di romanzi fantastici e allegorici sull'uomo contemporaneo: *Il visconte dimezzato* (1952), *Il barone rampante* (1957), e *Il cavaliere inesistente* (1959). In questi anni pubblica anche l'importante saggio *Il midollo del leone* (1955), e raccoglie e traduce *Le fiabe Italiane* che pubblica nel 1956, anno in cui i fatti di Ungheria provocano il suo distacco dal PCI e lo conducono progressivamente a rinunciare ad un diretto impegno politico.

Nel 1963, anno della neoavanguardia, pubblica, oltre a *Marcovaldo ovvero Le stagioni in città*, il racconto costruito ancora su schemi di tipo tradizionale *La giornata di uno scrutatore*, con cui si chiude il ciclo apertosi all'incirca un decennio prima. L'anno seguente si apre una nuova fase della vita e della carriera di Italo Calvino: sposa l'argentina Judith Esther Singer, e si trasferisce a Parigi, dove viene a contatto con gli ambienti letterari e culturali più all'avanguardia. Nel 1965 nasce la figlia Abigail, ed esce il volume *Le Cosmicomiche*, a cui segue nel 1967 *Ti con zero*, in cui si rivela la sua passione giovanile per le teorie astronomiche e cosmologiche. Il nuovo interesse per le problematiche della semiotica e per i processi combinatori della narrativa trova espressione anche ne *Le città invisibili* (1972), e ne *Il castello dei destini incrociati* (1973). Intanto cresce il suo successo e il suo prestigio in tutto il mondo.



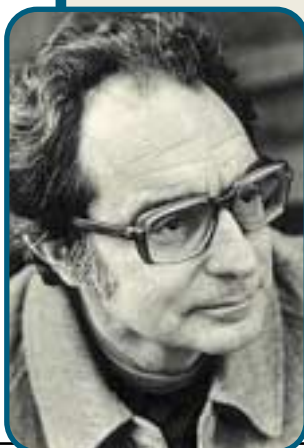
Negli anni Settanta - anni in cui nutre una residua speranza nella ragione, pur avvertendo un degradarsi generale della vita civile mondiale - Calvino pubblica numerosi interventi, prefazioni e traduzioni in molte lingue. Nel 1979 esce il romanzo *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, che diventa un best seller. Nel 1980 si trasferisce a Roma, e pubblica una raccolta dei suoi saggi più importanti, *Una pietra sopra*, seguito dai racconti di *Palomar*, ricchi di disillusa amarezza.

Nel 1985, avendo ricevuto l'incarico di tenere una serie di conferenze negli Stati Uniti a Cambridge, alla Harvard University, prepara le *Lezioni Americane*, che tuttavia rimarranno incompiute, e saranno edite solo postume nel 1988. All'inizio di settembre, infatti, Italo Calvino muore all'ospedale di Siena, colpito da un'emorragia celebrale.

Quest'anno a coronamento del forte legame fra la città e il suo scrittore più amato, è stato intitolato a Italo Calvino, il moderno lungomare che collega il Porto Vecchio con la Passeggiata Imperatrice.

Lo sapevate che...

LA FAMIGLIA

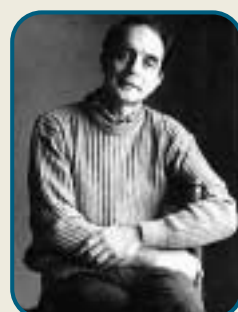


Il padre di Calvino, Mario, era un agronomo famoso proveniente da una vecchia famiglia sanremese, aveva lavorato in Messico a Cuba e alle

Hawaii. Per Porfirio Diaz aveva cercato di far attecchire l'ulivo in Messico. La madre Eva Mameli era assistente di botanica all'Università di Pavia. I genitori lo educano ad una rigorosa vita laica dispensandolo dalle lezioni di religione. Il rapporto con il padre, burbero e rigido di carattere, non sarà mai facile.

LA LEGION D'ONORE

Calvino ormai scrittore celebrato in



tutta Europa riceve il famoso titolo nel 1981.

HANNO DETTO DI LUI.

L'amico scrittore Cesare Pavese lo definì "scioiattolo della penna" per il suo stile narrativo talmente vario che sembrava appartenesse ad autori diversi. Il critico Garboli scrisse più volte che "Calvino ha paura di esistere solo nei suoi libri. Contro questa crescente incertezza egli adotta due tattiche opposte: la proliferazione e la molteplicità delle identità".

I fondamentali della cucina ligure

Per apprezzare nel dettaglio la cucina ligure ecco un breve glossario delle ricette tipiche e degli ingredienti più utilizzati. **IL BASILICO.** Erba aromatica dal profumo inconfondibile è un ingrediente speciale della cucina ligure. Coltivato un tempo sulle terrazze che guardano il mare cresce oggi soprattutto in serra, d'inverno, e in pieno campo in primavera-estate. E' avviata la procedura per il riconoscimento europeo Dop della specie "Basilico genovese".



IL PESTO. E' la più tipica e famosa salsa ligure. E il basilico è il principale ingrediente. Il nome deriva dalla pestatura, nel mortaio di pietra e con un pestello di legno d'ulivo, sino a frantumarli ottenendo una specie di pasta, di aglio e sale grosso insieme e poi di foglie giovani di basilico, lavate e asciugate. Si aggiungono i pinoli ed il formaggio: "una parte di formaggio grattugiato sardo stagionato e due parti di parmigiano di 3 anni, pestando con movimento rotatorio sino ad ottenere un composto omogeneo" dice una ricetta. "A questo punto versare a goccia a goccia, rimstando, dell'olio d'oliva del migliore, sintanto che il battuto raggiunga la densità voluta". Secondo alcuni studiosi il pesto è giunto a Genova dall'Oriente in età medievale: Lo si "accompagna" in genere con vini bianchi. Nel 1999 si è costituito presso la Regione Ligure il Comitato promotore per la DOP del "Pesto alla genovese" e sono state avviate iniziative di autoregolamentazione concordata.

LA FOCACCIA. Nata probabilmente nel Medioevo la "focaccia" era un piatto della gente del popolo, forse il suo unico pasto del mattino. Si usa "accompagnarla" con del vino bianco secco.

LA FARINATA. Cotta dentro al forno a legna in un largo tegame di rame, la "farinata" è un sottile strato di pasta di ceci. E' un cibo d'origine saracena: ha omologhi nel Mediterraneo e nel Medio Oriente.

LA PASTA LIGURE. "Trofie": gnocchetti di farina bianca o di farina di castagne: il loro nome deriva probabilmente dallo "strafuggià" (strofinare) delle donne - in maggioranza anziane - che nella vallata di Recco, muovendo avanti e indietro la mano contro il piano della madia, confezionavano questa pasta, vendendola poi ai ristoranti locali o ai "raccoltori". Una specie di gnocco, confezionato sempre a mano, sono anche i "fregamai" ponentini e gli "schianchi" genovesi. "Trenette": sorta di tagliatelle, considerate la pasta per eccellenza dei liguri. Raviolo: di "ravioli di vile crusca" parlano i documenti relativi alla beatificazione dell'eremita siciliano del XII secolo, a Gavi, allora ligure, ad opera degli osti Raviolo.

IL "CONDIGGION". È un'insalata mista estiva di peperoni, cetrioli, pomodori, cipolla, con gallette, tonno, acciughe salate, uova sode, capperi e così via.

LA "PISSALANDREA". E' una pizza in cui il pomodoro viene sostituito da un battuto di cipolle, con aromi e capperi. C'è chi ne fa risalire l'origine ad Andrea Doria, nativo di Oneglia: perciò è detta "all'Andrea", ma l'etimologia corretta probabilmente è un'altra. Nella zona da Imperia sino al confine questo piatto viene chiamato anche "sardenaira", per la presenza di un impasto di teste di sardine.

LE ACCIUGHE SOTTO SALE. Sanremo, Finale Ligure, Noli, Genova, Camogli, Recco, Santa Margherita Ligure, le Cinque Terre (soprattutto Monterosso) e Porto Venere sono centri della costa ligure dove sapienti mani sanno ancora annegare dentro un mare di sale l'acciuga, lavata, pulita ed aperta, per poi confezionarla nelle "arbanelle" (barattoli di vetro o di terracotta) chiuse con un sottile sasso di ardesia. Conservate in salamoia o macerate nel limone e nell'aceto, le acciughe vengono proposte come antipasto.

CIUPPIN. Zuppa di pesce (dentice o pesce capponne oppure sarago o scorpena), pulito, senza lisca, tagliato a pezzi e cotto lentamente in una terrina assieme al pomodoro ed altre verdure. Il successivo "passato" viene fatto bollire e poi versato nelle fondine con dentro del pane abbrustolito.

Agriturismi: la cucina della Terra

UN MODO DIVERSO DI PRANZARE e cenare è scegliere un agriturismo, dove i ristoratori sono solitamente i produttori delle materie prime dei piatti proposti. Segnaliamo gli agriturismi della zona di Imperia ed associati a Terranostra. Buona scoperta.

A Imperia c'è la Cascina del Sole (di Mauro Manuello, strada Savoia III tronco n. 1). Situada a 300 mt. d'altitudine l'azienda gode di un'ampia vista, che spazia dalle Alpi Marittime alla Corsica, alle Alpi Apuane. Ha sede in una vecchia abitazione rurale circondata da pini marittimi, olivi e macchia mediterranea. La gestione familiare dell'agriturismo e la cucina tipica della Riviera ligure di Ponente, eseguita esclusivamente con prodotti stagionali, ne fanno un luogo piacevole e sereno. Aperto tutto l'anno, prenotazione obbligatoria; nei mesi invernali è chiuso il lunedì. I piatti tipici: tagliatelle con cime di rovetto, con "borraggini", con ortiche, con erbe aromatiche; minestrone, pasta e fagioli, zuppa di legumi, lumache, carni alla brace, coniglio impanato, stoccafisso, "crudità" con salsina d'acciughe, frittate e frittelle alle erbe, funghi. E inoltre: pasta fresca fatta a mano, carni bianche, formaggi ovini. E' possibile acquistare: olio extravergine d'oliva, olive in salamoia, marmellate, conserve di frutta, liquori d'erbe, uova, pomodori sott'olio; disponibili inoltre i prodotti del Consorzio Tutela Produzioni Agricole del marchio "Schiotto Ligure", tra cui miele, vino, formaggi, pesto, patè d'olive.

Sempre ad **Imperia**, in località Oliveto, troviamo "Il Bey" (di Giuseppe Privitera, via privata Giudice 38 - Cian de ville). L'azienda è situata a 200 mt.

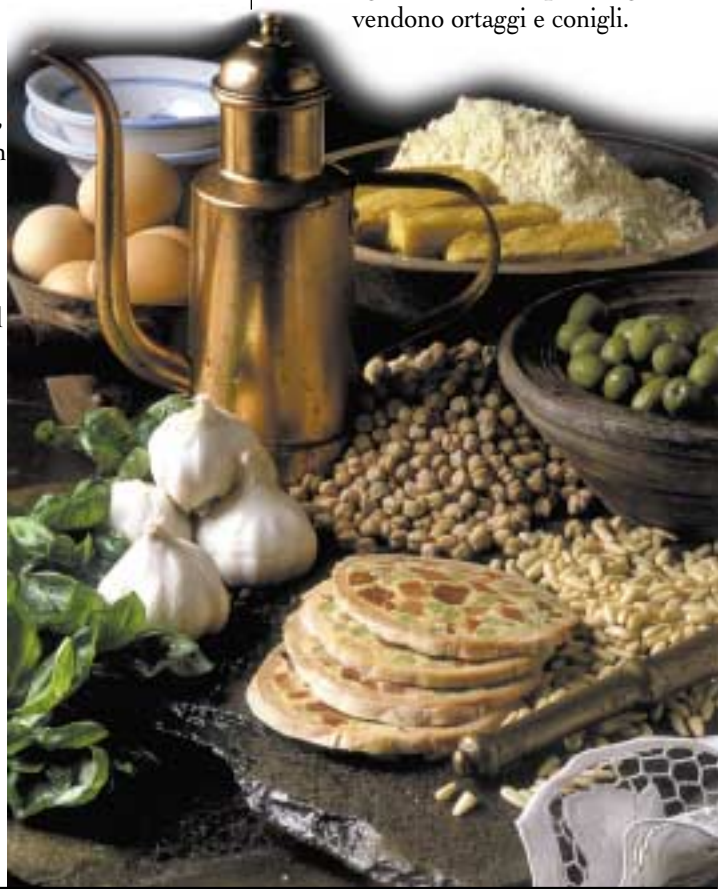
d'altitudine, tra vigneti, oliveti, piccole serre e produzione di verde ornamentale. Produce olio extravergine, vino Vermentino Doc "Riviera Ligure di Ponente", ortaggi. L'ambiente per il ristoro è situato all'interno di un secolare oliveto. Aperto tutto l'anno propone come piatti tipici, la cucina strettamente onegliese, con qualche rivisitazione a cura della cuoca Rosemary. Si possono acquistare: olio extravergine Dop "Riviera Ligure-Riviera dei Fiori", olio extravergine, vino Vermentino Doc "Riviera Ligure di Ponente", ortaggi vari, verde ornamentale.

Ancora ad **Imperia**, c'è l'azienda "San Damian" (di Eberhard Kranz, in Strada Vasia 45/47). Azienda olivicola, orticola e anche viticola, sita nel territorio del Comune di Imperia, a 5 Km. dal mare, in collina, con splendida vista sulla vallata e sull'abitato di Porto Maurizio, in cima al quale svetta il nucleo storico più antico, il cosiddetto "Parasio". Aperto tutto l'anno (ad esclusione del periodo 15 gennaio - 15 marzo) offre un'atipica cucina ligure e vende dell'olio extravergine d'oliva.

A **Sanremo** troviamo l'azienda "Colle Mare" (di

Aldo Taggiasco, Strada Collette Beulle 22 - Beuzi). Azienda con produzione ortofrutticola e floricola situata alle spalle di Sanremo, con splendida vista sulla mare, che dista 5 chilometri. Aperta tutto l'anno, esclusi novembre e febbraio, ha una cucina tipica "ponentina" con molti piatti sanremaschi.

A **Ventimiglia** troviamo "Da Michè" (di Michele Sismondini, via delle Otto case 129 località Sealza). Situada sulla collina retrostante Ventimiglia. Produce fiori invernali e verdure. Sino dall'epoca pre-romana i Liguri abitavano le alture che stavano dietro la costa. Aperto dal 15 febbraio al 15 gennaio. I suoi piatti tipici: tagliatelle al "pesto", ravioli, coniglio con olive, capra e fagioli. Si vendono ortaggi e conigli.



La via dei misteri fra streghe e filtri d'amore

UN TUFFO NEL FASCINO, A VOLTE OSCURO, DELLE MAGIE e delle alchimie. La Valle Argentina con Triora e i Molini di Triora che ne sono il cuore. Punto di partenza Arma di Taggia salendo verso le mete ultime segnalate, ci s'imbatte in



Badalucco, paese a forte impronta olivicola con radici sprofondate nella preistoria come testimonia il ritrovamento della tana di Bertrand, grotta che ha restituito strumenti in osso, punte di frecce in selce, e corredi funerari. Da vedere il Palazzo dei Boeri con loggia del XVI sec. e la Podestaria una vecchia struttura con finestre a sesto acuto e uno sportello attraverso cui si distribuiva alle vittime della carestia, pane e brodo. Ma il paese è noto soprattutto per la Sagra du stoccafissu batucogna, raffinata e laboriosa ricetta a base di merluzzo. La tradizione rivela che gli abitanti della zona grazie alle scorte di stoccafisso riuscirono a resistere all'assedio dei Saraceni e a contrattaccare costringendoli poi alla fuga. Altro vanto locale è il fagiolo, usato per frittelle e in minestrone. Si cena al Canon d'Oro (via Boeri 32, chiuso lunedì, tel. 0184 408006), ma se si vuole gustare il famoso stoccafisso alla badalucchese, pietanza di antica memoria che richiede una lunga preparazione, è necessario prenotare con anticipo, si gustano anche

ottimi ravioli ripieni di erbe e frittelle di fagioli e, in stagione, capretto e cinghiale. Per finire frittelle di mele o focaccia dolce.

Molini di Triora aveva un tempo 23 mulini intorno ai quali si formarono i primi insediamenti nell'800. Oggi è ancora celebre per la molitura della farina ma anche per le lumache "impareggiabili" nella specie *caiu* secondo la guida Slow Food. A settembre vi è la sagra in suo onore. Si possono mangiare al ristorante Santo Spirito (piazza Roma 23, chiuso mercoledì) che propone anche ricette con fagioli, asparagi, cinghiale, funghi, formaggi di capra, sorbetto al latte di lumaca, e filtro delle streghe.

Infine eccoci a **Triora** il paese delle streghe. C'è un museo dedicato alle fattucchiere, quasi sempre donne affette da patologie del sistema nervoso, che per quattrocento anni dovettero subire il supplizio popolare e addebitarsi tutte le colpe delle sventure cittadine. Un lungo periodo di carestia sopraggiunto ad un periodo di benessere doveva trovare una motivazione e cosa di più facile allora che incolpare le streghe con le loro arti diaboliche? Così nel 1587 arrivarono valanghe di denunce anonime al parlamento cittadino e trenta donne della zona fecero da capro espiatorio.



Bussana - Imperia: la patria delle olive



PARTENDO DA SANREMO in direzione Imperia è quasi d'obbligo fermarsi a visitare **Bussana Vecchia**, cittadina appena inerpicata nell'entroterra, rasa quasi completamente al suolo dal terremoto del 1887. Oggi le sue viuzze e i suoi tratti di porticato sono animati da botteghe di artigiani e artisti. Fare compere è quasi un gioco da bambini. Arma è una frazione di Taggia ma soprattutto ne è la sua spiaggia, allo sbocco della ridotta pianura della Fiumara. Il suo nome deriva da una grotta sotto lo scoglio dell'Annunziata popolata nell'età della pietra mentre oggi è occupata in parte da una chiesetta e sovrastata da una torre a base quadrata risalente al 1565. Grazioso tutto il centro storico. Un buon ristorante è La Conchiglia (via Lungomare 33, chiuso mercoledì e giovedì a mezzogiorno, tel. 0184 43169), piccolo ma acciughe. Tante idee per gustare i pesci più prelibati, dal branzino ai filetti di rombo, in associazione ai sapori locali e a verdure cucinate con perizia e semplicità.

Dritti sino ad **Imperia** per una mattinata interamente dedicata all'ulivo e i suoi prodotti. Il percorso inizia al suggestivo Museo dell'olivo della ditta Carli (via Garesio 11/15) che ha ricevuto il Premio Europeo Museo dell'Anno 1995 sotto il patrocinio del Consiglio d'Europa. Qui è possibile ricostruire e capire i sistemi di produzione "dell'oro giallo-verde" dall'antica Roma ai giorni nostri. Acquisti oltre all'olio, tonno e profumeria naturale. La produzione artigianale, cioè con spremitura a freddo, può essere vista anche presso la ditta Ranieri (via T. Schiva 69) mediante appuntamento telefonico: con una guida fornita dall'azienda si raggiunge in 15' di auto un antico frantoio del '500 a Praiolo sopra Molini di Prelà. Possibilità di fare acquisti all'interno dello stabilimento imperiese al ritorno. Ancora su appuntamento si può visitare il frantoio S. Agata (via Scuole S. Agata 20) sia quello moderno alloggiato in un vecchio fabbricato e dalle mole tradizionali o quello vecchio che funzionava trascinato da una mula. Si acquista olio, patè,

Lavanda, vini e lumache della valle Arroscia

OBBIETTIVO VALLE ARROSCIA. LA TEMPERATURA diventa frizzante, il paesaggio d'un verde intenso e severo, si è in piena Comunità Montana dell'Olivo, famosa per l'olio extra vergine dell'oliva taggiasca. Scollinando si arriva a **Chiusavecchia** ove ha sede la ditta Merano (via Nazionale 6). In questa azienda vanno a braccetto l'antico ed il moderno: il frantoio è staccato di circa 2 km dall'impianto dell'imbottigliamento, il fabbricato è quello d'un tempo ed è possibile vedere la macina con la ruota del mulino ad acqua. Curioso vedere il trasporto delle olive alle macine a mezzo di silos e tubi non essendo il fabbricato dell'antico mulino accessibile ai grossi autocarri. Il periodo di lavorazione va da Natale alla fine di febbraio, ma le visite sono possibili tutto l'anno previa prenotazione.

Il paese più tipico di questa valle che conduce al valico del colle di Nava e poi verso il Piemonte è **Pieve di Teco**, fin dall'antichità luogo di traffico. Nella parte più vecchia negozi, boutiques artigianali, e case si aprono sotto i portici. Visitabili le rovine del castello di Teco, il convento degli Agostiniani con il suo chiostro racchiuso da un portico a 24 pilastri ottagonali. Per lo shopping olio, vino bianco Vermentino (alle cantine Lupi), lavanda. La lavanda nei secoli passati ricopriva l'intera vallata, parte integrante del paesaggio e profumatissima caratteristica. La si può acquistare in mazzetti, secca e fresca, in olii ed essenze un po' ovunque qui. Per chi volesse approfondire



carciofi sott'olio e una linea di gastronomia di qualità medio alta. Molto suggestivo, infine, il frantoio antico della ditta Isnardi, recentemente restaurato, dove possono essere anche organizzate degustazioni per piccoli gruppi. Per un pranzo o cena completi La Lanterna Blu, da Tonino (via Scarincio 32) a Porto Maurizio. Ambiente elegante ed accogliente cucina mediterranea ricca di pesce. Alcuni piatti proposti: pappardelle alle alghe con gamberi, bottarga di pesce spada con fagioli bianchi di Conio (in inverno) o fichi (in estate), rombo all'acqua pazza, moscardini con olive e rosmarino, mousse di cannella con frutta di stagione. Stile diverso, al Pane e Vino (via Des Geneys 52, chiuso mercoledì e festivi a pranzo), che non ha dimenticato il suo passato di enoteca, così qui è possibile un frugale spuntino, ma anche degustare un pranzo completo, tra cui spiccano lo stoccafisso in umido, la *meo-ciu* (zuppa di ceci, fagioli e farro), verdure la cartoccio, su tutte i carciofi, la bagna caoda, il gulasch, la *frisciolata* (farinata). Ampia anche la scelta dei dolci e dei vini (450 etichette).



l'argomento segnaliamo, benché non sulla strada, il coltivatore Papone Giacomo (via Trieste 2) a Pietrabruna. Inerpandosi ancora si arriva a **Pornasio** famoso per il vino Ormeasco e Sciacchetrà, entrambi degustabili presso le cantine Guglierame. Per soddisfare l'appetito le possibilità sono abbastanza numerose e di qualità più che discreta. Due ristoranti segnaliamo ritornando verso Imperia. A **Borgomaro** la trattoria U Ruggiu (via San Bernardo 2), cucina casalinga con zimin, pasta e fagioli, pesche ripiene, panna cotta. In stagione lumache, agnello, stoccafisso, cacciagione. A **Sarola** il ristorante Ramoino (via XX Settembre 65) preferito dai gitanti per un pasto alla ligure veloce e gustoso. Piatti tipici: *cundum* con gli aromi, pane fritto con le olive, pesce azzurro in pastella, *pizzalandrea*, frittelle di cipolle, accompagnati da vino Vermentino o Pigato.



Valle Nervia

La gioia del palato

È consigliabile frazionare la visita in due giorni e per le attrattive paesaggistiche e per le tante dolci trappole per la gola disseminate lungo l'arco della **Valle Nervia**. Da Sanremo si va a Camprossio dove c'è il bivio per la Valle Nervia e si prosegue verso **Dolceacqua**, sorta tra le due rive del torrente. Già sede del marchesato dei Doria è conosciuta per il castello (xv sec.) che sovrasta l'abitato con torri e mura, il ponte a schiena d'asino e il borgo ben conservato. Terra di vino **Rosese**, apprezzato anche da Napoleone, che si può degustare ed acquistare presso la cantina omonima, l'azienda Terre Bianche, da Mandino Cane e nell'accogliente cantina della



C'è un'altra specialità da gustare, oltre il più famoso vino: le *michette*, piccole brioches doppie fatte con pasta molto semplice, dal leggero sapore di finocchietto e inzuccherate. Si gustano in tutti i modi: da sole, con il latte e anche con il Rosese. E poi oggetti in legno d'ulivo realizzati, in schiva botteghe artigianali, sotto gli occhi dei visitatori. Per la seconda colazione ci si può fermare presso la Trattoria Re. Ricette della casa: tonno di coniglio con verdure, cavoli ripieni, insalata di stoccafisso e patate, la Fidelanza (maccheronici con salsiccia funghi pomodoro e olive), capra e fagioli. Proseguendo si può optare per **Isolabona** dove s'incrociano i ruderi quattrocenteschi della Cartiera dei Doria, officio rinomato per i manufatti in lino e canapa, e un altro dei loro castelli datato XIII sec. dalla posizione strategica per il controllo della Valle Nervia e Merdanzo. Dal ponte si va incontro alla fontana ottagonale in pietra - anch'essa del '400 - mentre poco prima del ponte c'è la Locanda degli Amici conosciuta più comunemente come Da Piombo, (via Roma 2, tel. 0184 208124, obbligo di prenotazione, chiuso il lunedì) vero paradiso per gli stoccafisso-amatori. Il paese è oggi sede, a fine luglio, di un interessante Festival internazionale di musica per arpa.

Altra escursione ad **Apricale**, tipico borgo antico, dominato dal castello della Lucertola e disseminato diatieri di pittura su stoffa e ceramica. Famosi anche gli spettacoli estivi tenuti per le strade dalla compagnia teatrale della Tosse di Genova. Si cena alla Lucertola (via Roma 48, chiuso il lunedì), ambiente semplice, nella zona è però il meglio in fatto di cucina tradizionale con qualche variante creativa. Da non perdere il coniglio alla ligure, lo stoccafisso e la capra con fagioli. Oppure a La Favorita (strada S. Pietro reg. Richelmo Pigna) con antipasti misti, gnocchi della nonna, lumache alla mentuccia, coniglio al rosse e le immancabili pansarole con lo zabaglione. Deviano leggermente da Apricale si sale a **Castelvittorio** definito il terrazzo della Val Nervia per la posizione di assoluta "padronanza" della valle. Paese dalle caratteristiche tipiche medioevali, case con i portali di ardesia e figure scolpite in rilievo. Il 19 marzo si tiene la Sagra del Tartun specialità locale con le zucchine mentre in settembre c'è la sagra delle frittelle dolci cotte. Nelle immediate vicinanze c'è **Pigna**, che ha davvero la forma di una pigna con le case in pietra costruite su un impianto di anelli concentrici, conosciuta per la sua sorgente termale sulfurea. La cittadina d'estate è sede di un festival della poesia e del teatro dialettale. Dopo la purificazione alle terme, una piacevole coreografia al ristorante annesso all'albergo Terme (località Madonna Assunta) indirizzo stimato da chi gradisce piatti saporiti e di territorio. Un'immersione nella tradizione dell'entroterra: avvio con antipasti di verdure, tra tutti i fiori di zucchini ripieni, poi torte verdi, friscoui di baccalà, molte variazioni sul tema funghi porcini, zuppa di maltagliati e fagioli bianchi di Pigna, agnello alle erbe aromatiche, conclude un fornito carrello di dolci della casa.

Tornando sulla strada principale ci si dirige verso **Baiardo**, alto borgo medioevale, che conserva nel centro storico dei resti dei Druidi e le rovine (un po' tenebrose) della chiesa di S. Nicolò distrutta dal sisma del 1887. E' possibile fare un'escursione alla Fontana Vecchia dove sgorgano sorgenti di acqua purissima, sofferosa, impiegata per terapie medicinali. Si possono acquistare olio, vino, patè d'olive, pomodori secchi e soprattutto delle graziose zucchine sott'olio da Jolanda. Prima di tornare a Sanremo una fresca e ghiotta tappa a **Ceriana** paese del gelato, tanto che i suoi artigiani sono sparsi e conosciuti in tutto il mondo.



La Sanremo di Calvino

SANREMO CONTINUA A SALTAR FUORI NEI MIEI libri, nei più vari scorci e prospettive, soprattutto vista dall'alto, ed è soprattutto presente in molte delle Città invisibili: così disse Italo Calvino in un'intervista. Noi, nel percorso che ci stiamo apprestando a fare, non scopriremo Sanremo guardandola dall'alto, ma entreremo nelle vie, nelle piazze, nei carruggi, ci avvicineremo al porto e al mare. Il nostro viaggio nella città alla scoperta dei luoghi calviniani comincia in Piazza Nota, dove una lapide ricorda che lo scrittore frequentò il liceo in queste mura, compagno di classe di Eugenio Scalfari. La targa rievoca, inoltre, l'esperienza partigiana di Calvino, raccontata dallo scrittore nella raccolta *Ultimo viene il corvo*, dove si trovano alcune delle descrizioni dell'entroterra. Scendendo le scale, attraversando Piazza Eroi Sanremesi e percorrendo Via Faraldi, oltre all'incrocio con Corso Matteotti, si incontra il cinema Centrale. Lo scrittore sanremese spesso di pomeriggio, invece di studiare, andava al cinema; era affascinato dalle immagini del grande schermo. Al Centrale, durante le interruzioni, si apriva una cupola metallica al

centro di una volta affreccata a centauri e ninfe. La vista del cielo introduceva in mezzo al film una pausa di meditazione, col lento passare di una nuvola che poteva pur giungere da altri continenti, da altri secoli. Proseguendo per Corso Matteotti si incontra il Casinò. Qui vogliamo ricordare come descrive la grande passione per il gioco d'azzardo dello scrittore Tommaso Landolfi: *Ricordi molto diversi alle stesse vie, agli stessi colori di stagioni e paesaggi. Il racconto delle sue prime spedizioni giovanili a Sanremo (...) contemplava l'arrivo in treno, le valigie lasciate in fretta all'albergo, la corsa fino alle sale da gioco, le ore del pomeriggio, della sera e della notte passate senza respiro alla roulette o al chemin-de-fer; fino a che (...) i croupiers chiudevano il banco e gli ultimi indefessi inseguitori d'una vagheggiata rivincita erano costretti a sloggiare.* Al termine di Corso

Matteotti si incontra, sulla destra, la chiesa russa e poi, dopo il sottopassaggio, la Passeggiata Imperatrice. Proprio qui veniva spesso Calvino con i suoi amici. Scrive il compagno di scuola Duilio Cossu, protagonista di molti racconti dello scrittore: *Mi lesse una favola su una panchina di Corso Imperatrice, in una mattinata di vacanza e ci mise nel leggerla un calore che non gli conoscevo. Scrivere gli piaceva. Per raggiungere il porto vecchio si imbecca di nuovo il sottopassaggio, si svolta a destra e si percorre Lungomare Italo Calvino, già delle Nazioni. Calvino vide sorgere l'alba, dopo la prima notte che*



trascorse fuori casa, proprio dal molo: *Arrivai al porto. Il mare non luccicava, lo si sentiva solo allo sciacquo contro la viscida murata del molo, e all'antico odore. Un'onda lenta lavorava gli scogli. Davanti alla prigione (n.d.r. forte di Santa Tecla) camminavano le guardie carcerarie. Mi sedetti sul molo, in un punto riparato dall'aria. Davanti a me c'era la città con le sue incerte luci. Prima di riprendere il percorso si consiglia di passeggiare lungo il molo: da qui si può cogliere l'immagine più bella della città, con la Pigna - il centro storico - dominata dal santuario della*

Madonna della Costa, citato dallo scrittore ne *La strada di san Giovanni*. Dopo aver camminato lungo Corso Nazario Sauro, svoltando a sinistra e attraversando le caratteristiche piazza Sardi, piazza Brescia (il porto non si vedeva, nascosto dall'orlo dei tetti delle case alte di piazza Sardi e piazza Brescia) e Via Gaudio, si sbucca in Corso Matteotti all'altezza di palazzo Borea d'Olmo, con l'elegante facciata barocca. Se si percorre Corso Matteotti si raggiunge Piazza Colombo (In giù, appena fuori del nostro cancello e della via privata, cominciava la città coi marciapiedi e vetrine e le piccole, e Piazza Colombo lì a un passo) e da qui Via Garibaldi e Via Pallavicini. Svoltando a sinistra in Via Volta si incontra Salita San Pietro: da poco più su, dal retro di villa Meridiana dove abitava Calvino con la famiglia, comincia il percorso

emotivo descritto dallo scrittore ne *La strada di San Giovanni* che, attraverso Via Borea, Via Dante Alighieri e la



mulattiera di San Giovanni, portava all'orto che il padre Mario coltivava con passione. L'Ospizio Giovanni Marsaglia e il Palais d'Agra (Via Borea 35), sono ancora come ai tempi di Calvino. E' un percorso complicato perché il passaggio è stato stravolto, quindi si consiglia di raggiungere, in macchina, la chiesa di San Giovanni: l'orto dei Calvino era lì, dove ora ci sono i piloni dell'autostrada. In Via Dante Alighieri abita ancora Libereso Guglielmi, il giardiniere di Mario Calvino, a cui Italo ha dedicato il racconto *Un pomeriggio, Adamo*. Per raggiungere l'ingresso di Villa Meridiana, invece, da Villa Volta si deve girare in via Meridiana: al numero 82 si può intravedere quello che è rimasto del parco di acclimatazione di piante tropicali voluto da Mario Calvino e da Eva Mameli, genitori dello scrittore. La villa, oggi rosa, è irriconoscibile e tutt'intorno è un'acozzaglia di parallelepipedi e poliedri, spigoli e lati di case, di qua e di là, tetti, finestre, muri ciechi per servitù contigue con solo i finestrini smerigliati dei gabinetti uno sopra l'altro.

Ritornando in via Volta e attraversando largo Volta, si entra in via Roglio e nella città vecchia, la Pigna. Se si svolta a sinistra si raggiunge via Romolo Moreno, un tipico carruggio ligure: *Per arrivare in fondo al vicolo, i raggi del sole devono scendere diritti raventi le pareti fredde, tenute d'incoste a forza d'arcate che traversano la striscia di cielo azzurro carico. Scendono diritti, i raggi del sole, giù per le finestre messe qua e là in disordine sui muri, e ceppi di basilico e di origano piantati dentro pentole ai davanzali, e sottovesti stese appese a corde; fin giù al selciato, fatto a gradini e a ciottoli, con una cunetta in mezzo dei muli.*

Al termine di via Moreno, si sale per le rivolte di San Sebastiano, dove si può fare uno spuntino nelle due birrerie che si affacciano sul vicolo, e poi raggiungere piazza dei Dolori. Ora provate a perdervi per i carruggi della città vecchia e non ve ne pentirete. Per tornare in Piazza Nota, basta scendere per le rivolte, svoltare a destra e oltrepassare la porta d'ingresso della Pigna.

(Laura Guglielmi in *Itinerari letterari e pittorici della Riviera dei Fiori*, Liguria da Scoprire, L.9.000. Ordine via Internet su www.liguriadascoprire.it o telefonando al numero 0183 290215)

La ricetta

I Ravioli

Il raviolo, che in un passato remoto si chiamava anche *gè in preixon* (bietole in prigione), è un piccolo scrigno ricco di tradizione come di apporti individuali. Esagerando un pochino, si potrebbe sostenere che ogni famiglia ha il suo modo di fare il ripieno. Un ripieno le cui radici sono contraddittorie: è stata una maniera geniale per utilizzare gli avanzi dei banchetti della nobiltà o, al contrario, una scelta consapevole che considera quanto di meglio può offrire il mercato? Un intelligente esercizio di "ripulitura" o un'esaltazione di prodotti specifici legati al territorio? E' un fatto che la pasta ripiena la si trova sia nella versione più ricca sia in quella più povera, a sottolineare probabilmente che chi non poteva permettersi il meglio s'industriava con ciò che aveva a disposizione pur di non rinunciare al piacere di cibarsene. Molte regioni settentrionali rivendicano il primato dell'invenzione del raviolo. Documentalmente col nome rabiola (voce medievale che si riferisce forse alle rape le cui foglie, in origine, erano un ingrediente) compare per la prima volta in un documento del 1243 come specialità cremonese. In realtà fagotti di pasta con ripieni vari si trovavano già, archetipi di una cucina elaborata, in tempi molto lontani. Comunque sia, il poeta genovese Bacigalupo con azzeccati versi loda lo sconosciuto inventore che afferma essere ligure: *No se leze nell'Istoja/Patria scritto né memoja. No se trouva nisciun daeto/de chi posse ese mai staeto/quello bravo e bon figgiu/chì ha saputo inventa i Ravieu./Oh beneito e benexio! Benché in povee, mi ghe crio./questo ligure talento/grande eroe do tempo andaeto./gastronomico portento*

Ingredienti. Per la sfoglia: 6 etti di farina di frumento, un uovo, acqua, un cucchiaino d'olio. Per il ripieno: mezzo chilo di bietole, mezzo chilo di spinaci, una manciata di germogli di ortica freschi, 5 o 6 uova, un etto di grana grattugiato, noce moscata, sale, pepe. Per il condimento: burro, qualche foglia di salvia, un etto di grana grattugiato.

Tempo di preparazione: un'ora, più un'ora per il riposo della pasta.

Tempo di cottura: 10 minuti le verdure, 5 minuti circa i ravioli.

Preparazione. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete l'uovo al centro, mettete l'olio (non salate) e pian piano integrate questi elementi in un impasto a cui aggiungerete acqua sufficiente per ottenere una



pasta morbida. Lasciate riposare un'ora. Nel frattempo preparate il ripieno facendo bollire separatamente, in acqua salata, le bietole e gli spinaci che, giunti a cottura, scolerete e lascerete raffreddare. Sarà in seguito necessaria un'energica strizzata di entrambe le verdure per renderle più asciutte possibile. Tritatele poi finemente. In una terrina rompete le uova, sbattetele insieme con i germogli d'ortica anch'essi tritati, inserite le bietole, gli spinaci e il grana: salate, pepate e spolverizzate con un poco di noce moscata. Mescolate con cura in modo che l'amalgama sia omogenea. Stendete la pasta in una sfoglia sottile sulla metà della quale disporrete, opportunamente distanziati, mucchietti (mezzo cucchiaino) di farcia. Ripiegate la metà libera della sfoglia sull'altra metà e premete con le dita in modo che la pasta si saldi bene intorno al ripieno. Tagliate i ravioli a forma di rettangolo, proseguendo così fino all'esaurimento della pasta. Lasciate asciugare i ravioli e poi cuoceteli in abbondante acqua salata per qualche minuto. Serviteli condendoli con il burro che avrete fatto sciogliere a fuoco dolce, insieme a qualche fogliolina di salvia, e cospargendoli di formaggio.

Divertimenti agrumati e fiorati per il dolce inverno rivierasco

NATALE COME FERRAGOSTO. LE OCCASIONI DI divertirsi con intelligenza sono numerose anche in inverno. Trascorrere nell'elegante Sanremo le festività natalizie, Capodanno compreso, è ormai un must. Le sorprese vengono da gennaio a marzo, grazie al Carnevale e al tradizionale quanto irrinunciabile appuntamento del Festival della Canzone Italiana. Il 20 gennaio a Camporosso c'è la Festa di san Sebastiano dove le tradizioni pagane s'intrecciano con i riti religiosi: nelle vie del paese viene portato in processione un grande albero addobbato con ostie colorate, come segno di buon auspicio per i raccolti. Il 27 dello stesso mese a Sanremo il sontuoso Corso Fiorito, sfilata dei carri allegorici realizzati dai floricoltori artigiani rivieraschi. Ogni anno c'è un tema su cui far sbizzarrire la fantasia floreale degli allegoristi, anche se viene svelato al pubblico appena una settimana prima dell'evento. Dunque una sorpresa nella sorpresa: le prime indiscrezioni indicano la strada di un gemellaggio con il famoso raduno biennale delle Vele d'Epoca d'Imperia (14-16 settembre 2002)

Dal 31 gennaio e fino al 17 febbraio Nizza



diventa il teatro di un'immensa festa intitolata *Re dell'Euroland*: sfilate di teste giganti, sfilate anche notturne dei carri ideati dai disegnatori della stampa europea e realizzati dai maestri dell'arte carnascialesca nizzarda, battaglie dei fiori lungo la promenade des Anglais, le animazioni musicali sono il programma di quindici giorni di divertimento. Il 1° febbraio comincia la *Festa dei Limoni a Mentone* che prosegue sino al 17 dello stesso mese. Tre le cose essenziali: l'esposizione delle sculture realizzate con gli agrumi ai Giardini Biovès; le sfilate dei carri allegorici decorati d'agrumi (10-17 febbraio); le sfilate notturne dei carri con annessi fuochi d'artificio (7-14 febbraio).

Il *Festival di Sanremo* torna immarcescibile con il suo stuolo di cantanti italiani e stranieri nella cornice del Teatro Ariston e del Casinò, dal 5 al 9 marzo. Vip e bel mondo animano freneticamente il cuore della città. Non c'è da stupirsi se troverete Madonna a fare shopping oppure Elton John, Sting....

A marzo ancora a Sanremo si corre la classicissima Milano-Sanremo di ciclismo, che non apre più la stagione agonistica ma che conserva il primato di gara, d'inizio attività, più importante d'Europa. Subito dopo è tempo del Rally Storico, una lunga e appassionante sfida e sfilata di mezzi che hanno fatto la storia delle corse automobilistiche.

SERVIZIO INFORMATIVO GRATUITO

Si prega di ritagliare o fotocopiare e spedire via fax allo 011.5611330 o per posta a Nyala Hotel Promotion - via Amendola 6 - 10121 Torino

Vorrei ricevere n. depliant/s del Nyala Suite Hotel

Vorrei un'offerta per il seguente periodo: camera jr.-suite

dal -- adulti n. bambini (0-3)n. bambini (3-14) n.

al -- camera e colazione mezza pensione pensione completa

Vorrei ulteriori informazioni su:

Il catalogo Riviera Divina

Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Tel _____ Fax _____

SCRIVERE IN STAMPATELLO

NYALANEWS 14/01

NYALA NEWS

Edizione Internazionale
numero 14
**INVERNO - PRIMAVERA
2002**
La newsletter della Riviera
www.nyalanews.com

Nyala Suite Hotel
Via Solaro, 134
18038 Sanremo (IM) Italia
tel: 0184.667 668
fax: 0184.666 059
posta elettronica:
info@nyalahotel.com
Internet:
www.nyalahotel.com

Nyala Wonder Travel
Via Solaro, 134
18038 Sanremo (IM)
tel: 0184.666 986
fax: 0184.696 672
posta elettronica:
travel@nyala.it
Internet:
www.rivieradivina.it

a cura di
**Nyala Hotel
Promotion**
Via Amendola, 6
10121 Torino
fax: 011.5611330
posta elettronica:
marketing@nyalahotel.com

Responsabile di redazione:
Silvia Garbarino