



4 Arma di Taggia-Ventimiglia

IL PONENTE CHE NON TI ASPETTI

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	103,5
TAPPE	
ARMA DI TAGGIA-TRIORA	25,6
TRIORA-CASTEL VITTORIO	27,4
CASTEL VITTORIO PERINALDO	27,7
PERINALDO-DOLCEACQUA	13,5
DOLCEACQUA-VENTIMIGLIA	9,3

TEMPO DI PERCORRENZA

2 ORE E 20 MINUTI

Soste escluse

DA NON PERDERE

- **A Taggia**, l'ex complesso conventuale di San Domenico (conventosandomenicotaggia.com), con pitture e sculture dei secoli XV-XVI, tra cui un'"Adorazione dei magi" del Parmigianino.
- **A Triora**, il Museo regionale etnografico e della stregoneria (museotriora.com), che racconta la storia della locale cultura contadina, segnata anche da momenti tragici, come i processi per stregoneria che colpirono il paese a fine '500.
- **A Baiardo**, la spettacolare vista sulle Alpi Marittime dal belvedere.
- **A Ventimiglia**: la Cattedrale (secoli XI-XIII), tra i più importanti esempi di arte romanica della regione; il Forte dell'Annunziata (fortedellannunziata.it), fortezza sabauda affacciata sul mare di Punta Rocca, che ospita il Civico Museo archeologico Girolamo Rossi, con reperti della romana Albintimilium; i Giardini botanici di Hanbury (giardinihanbury.com), disposti su una superficie di 18 ettari sul promontorio della Mortola, verso la frontiera francese.



Il mare è all'inizio e alla fine. In mezzo, c'è solo terra: le valli e i monti che si aprono dietro San Remo e

Ventimiglia, dando vita al volto più autentico della Liguria. Partiamo da Arma di Taggia, per imboccare la s.p. 548 e raggiungere in fretta Taggia, assai meno popolosa della sua frazione balneare. Prima, però, deviamo a sinistra per dare un'occhiata all'ex complesso conventuale di San Domenico; poi vale la pena di ammirare il ponte medievale a 16 arcate, gli antichi palazzi di pregio e i portali di ardesia che decorano numerosi edifici del paese. Quindi seguiamo il corso del torrente Argentina, nella stretta valle omonima, fra fitti uliveti e castagneti. A Badalucco

veniamo accolti da un altro bel ponte di pietra. È proprio la pietra, del resto, l'elemento distintivo di questi luoghi. Quella dei ponti, ma anche quelle delle case, dei muretti a secco, dei terrazzamenti.

Proseguiamo. Sulla destra, in posizione dominante, ecco Montalto Ligure, aggrappata a un crinale, con il suo aspetto medievale. Ora la strada si arrampica a mezza costa, a tratti tagliando la roccia, a tratti aprendosi su vasti scorci panoramici, toccando prima Molini di Triora e poi la vicina Triora, borgo di notevole interesse per la sua struttura, le varie chiese, i resti di ben cinque tra castelli e fortezze. Di nuovo a Molini di Triora, abbandoniamo la Valle Argentina per salire, attraverso una lunga serie di ripidi tornanti, fino alla Colla di Langan, tra estesi pascoli, a quota 1.127. Poi



Il campanile della chiesa parrocchiale di Apricale svetta sulle case del paese. L'edificio religioso, di origine medievale, è stato più volte rimaneggiato: l'interno barocco si distingue per il bel pavimento in mosaico



← Molini di Triora deve il suo nome ai numerosi mulini che un tempo, nella zona, permettevano di frangere le olive e di macinare i cereali e le castagne

scendiamo, con ampie serpentine, verso la Val Nerva: il paesaggio è grandioso e qua e là, oltre le punte degli alberi, appare in lontananza il mare. Sono distese di eriche e ginestre ad accompagnarci verso Pigna, paese medievale a cerchi concentrici, percorso da strette viuzze, ma contrassegnato anche dall'ampia piazza Castello, che domina in posizione panoramica la valle. Sull'altro versante di quest'ultima arriviamo poi a Castel Vittorio, storico borgo dal fascino un po' malinconico. Una caratteristica che lo accomuna a Baiardo, più a sud: qui siamo a quota 900 e il paesaggio che, dietro le sinistre rovine della chiesa di San Nicolò, si apre sulle Alpi Marittime è strepitoso. Ma è tempo di scendere in direzione della più gentile Apricale, aggrappata su un colle, con gli affreschi naïf che ne decorano

le case e l'irresistibile armonia dell'asimmetrica piazza Vittorio Emanuele, quasi una quinta teatrale. Quindi risaliamo tra i boschi verso Perinaldo, piacevole borgo curiosamente adagiato in senso orizzontale su un crinale.

L'ultima discesa a capofitto è quella che ci porta a Dolceacqua: la visione del suo ponte medievale a un solo arco con, dietro, le case affacciate sul Nerva e, in alto, lo scheletro del Castello dei Doria, parzialmente distrutto nel 1745, durante la guerra di successione austriaca, colpì anche Claude Monet, che la dipinse con la consueta maestria. Oltre il paese, le sempre più numerose serre e l'aumento del traffico ci segnalano che ormai il mare è di nuovo vicino. È facile prevedere che rimpiangeremo i silenzi dell'entroterra.



Chi passeggia tra i vicoli di Apricale è destinato a imbattersi in numerose case affrescate con scene religiose o di vita agreste: si tratta di decorazioni eseguite da artisti italiani e stranieri nel corso degli anni 60



↑ Gli spettrali resti del Castello dei Doria, in parte distrutto nel 1745, durante la guerra di successione austriaca, dominano Dolceacqua. Claude Monet ha dedicato quattro tele al maniero: una si può ammirare nel parigino Museo Marmottan

GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

B&B Le Camelie del Bosco

Regione Gian Lui 2/a, località Berzi, Baiardo
Tel. 3287655982
Prezzo medio: €
bedandbreakfastbajardo.it/joomla/it/

MuntaeCara Albergo Diffuso

Piazza Vittorio Veneto 2, Apricale
Tel. 0184209030
Prezzo medio: €€
muntaecara.it

B&B L'Albicocco

Via Doria 20, Dolceacqua
Tel. 3933597877
Prezzo medio: €

La Riserva di Castel d'Appio

Via Peidaigo 71, Ventimiglia
Tel. 0184229533
Prezzo medio: €€
lariserva.it

B&B Porta Marina

Via Biancheri 15, Ventimiglia
Tel. 3274716855
Prezzo medio: €

PER MANGIARE

Conchiglia

Via Lungomare 33, Arma di Taggia
Tel. 018443169
Chiuso: giovedì a pranzo e mercoledì
Prezzo medio: 60 euro
Mare, mare e ancora mare nella cucina della Conchiglia: i crostacei di Sanremo con limone candito e mostarda di frutta sono solo un esempio. Carta dei vini esaustiva, con ricarichi onesti.

A Viassa

Via Liberazione 13, Dolceacqua
Tel. 0184206665
Chiuso: il lunedì
Prezzo medio: 40 euro
Proposte di terra e di mare, al riparo da ogni velleità turistica. Da provare la panissa e il fugasun d'acciughe, senza perdere di vista il pescato del giorno. Menu degustazione a 32 euro.

Balzi Rossi

Piazzale De Gasperi 2, località San Ludovico, Ventimiglia
Tel. 018438132
Chiuso: lunedì a pranzo e martedì
Prezzo medio: 90 euro
Il locale prende il nome dall'omonimo tratto di costa rocciosa di questa parte di litorale ligure. Cucina di pesce con presentazioni essenziali.

Acquerello

Corso Regina Margherita 25, Ospedaletti
Tel. 0184682048
Chiuso: martedì e mercoledì
Prezzo medio: 50 euro
Cucina a vista e, nella bella stagione, piacevole dehors. È una meta sicura per assaggiare il pesce, in una continua

contaminazione tra cucina ligure e sapori d'oltreoceano.

Mirazur

30 avenue Briand, Mentone (Francia)
Tel. 0033(0)492418686
Chiuso: lunedì e martedì
Prezzo medio: 100 euro
Appena dopo il confine vi attenderà la maison bianca e azzurra dello chef argentino Mauro Colagreco. Cucina raffinata e brillante, da scoprire attraverso uno dei numerosi percorsi proposti, alcuni a scatola chiusa. Tappa fondamentale.

DA COMPRARE

Nevio Balbis

Via Montà di Lanza 80, San Remo

Tel. 3333302604
Per riscoprire i formaggi tipici delle montagne imperiesi: sora, toma e brusso da latte di pecora Brigasca.

Bianchi Franco

Via G. Boeri, Badalucco
Tel. 0184408692
Per acquistare i preziosi fagioli bianchi delle Alpi Liguri: quelli di Badalucco, di Conio e di Pigna.

Azienda Agricola Gamba Patrizio

Località Foa, Apricale
Tel. 3391262157
Olive taggiasche proposte nelle più svariate forme: olio extravergine cru Terre del Mistero, in salamoia e patè di olive. È anche fattoria didattica.

LA VERA CUCINA LIGURE SI FA QUI

● UNA DELLE COSE più sorprendenti della gastronomia ligure – a ben vedere poi giustificate dalle vicende storiche e sociali di questa terra dolce e impervia allo stesso tempo – è che il mare è onnipresente nel suo paesaggio, ma quasi assente dai suoi piatti: certo, i tempi moderni hanno richiamato l'attenzione sulla cucina di pesce, ma l'anima della tavola ligure va ricercata nell'interno. In particolar modo nel Ponente, che sbalordisce per la ricchezza e il valore eccezionale di alcuni suoi prodotti ormai entrati di fatto nel lessico della cucina del nostro Paese. Gli ulivi di varietà taggiasca, per esempio, dipingono di verde i piatti di terre anche lontane, dove le piccole drupe scure e variegata regalano sapore sia in salamoia o sott'olio sia con i profumati e intensi oli extravergini della zona. Meno popolari, ma altrettanto acclamate, alcune referenze agricole, immediatamente ribadite poi nei piatti della tradizione: i fagioli di Pigna, Conio e Badalucco, piccolissime produzioni pregiate, si caratterizzano per il sapore dolce e profondo, per la buccia sottile e vellutata, per la polpa carnosa e avvolgente con cui si possono completare infinite preparazioni (nella foto, un merluzzo con i fagioli di Conio). Non si possono dimenticare, poi, le preziose, delicatissime zucchine trombette,

così chiamate per la loro forma sottile con le estremità rigonfie, con polpa compatta e setosa. Davvero ricco il menu tradizionale della zona: solo per citare i piatti icona, ecco il brandacujun, a base di patate e stoccafisso – o baccalà – che vengono cotti e battuti sino ad amalgamarsi, oppure una delle numerose preparazioni a base di acqua e farina, anche di castagne, dai pittoreschi nomi dialettali.

