

SCELTI PER VOI

Botteghe e agriturismi

DORMIRE

Locanda del Bricco

Località Arcagna, Dolceacqua

Tel. 0184-31426

8 camere doppie

Prezzi: doppia uso singola 50-60, doppia 100-120 euro, prima colazione inclusa

Carte di credito: tutte, Bancomat



Agriturismo dell'azienda Terre Bianche, che produce da vent'anni vini e oli di qualità. Diverse le possibilità di accoglienza in camere realizzate in antichi fabbricati rurali e immerse negli oliveti, nei vigneti o tra gli alberi da fiore e da frutto (nella foto). Tutte le camere sono arredate con mobili di arte povera. Il ristorante, riservato agli ospiti, propone ricette liguri e provenzali.

Apricus

Via IV novembre 5, Apricale

Tel. 0184-209020/339-7963193

4 camere doppie e 1 suite

Prezzi: doppia uso singola 80, doppia 90, suite 125 euro, prima colazione inclusa

Carte di credito: tutte tranne DC, Bancomat

Artur Kasneci e Jeanette Van Maiven gestiscono questa locanda ricavata da un cascinale di fine Ottocento. Le cinque stanze,

da cui si gode uno splendido panorama, sono dotate di aria condizionata, telefono, frigorifero, tv satellitare. La suite dispone anche di vasca idromassaggio. Una scala a chiocciola conduce a una sala con caminetto dove leggere e rilassarsi.

U Fundu

Via Doria 12, Dolceacqua

Tel. 0184-206784/339-8809670

4 appartamenti (1-4 persone)

Prezzi: doppia uso singola 30, doppia 60, tripla 70, a 4 letti 80 euro, prima colazione inclusa

Carte di credito: nessuna

Il signor Raimondo ha arredato gli appartamenti con oggetti d'arte povera e con pezzi di antiquariato. Porta Luca e La Casa delle Bambole sono ubicati nel quartiere Terra. Il Soppalco e Mediterranea nel quartiere Borgo. Completa il quadro l'agriturismo U Fundu, ristorante in una cantina del Cinquecento, dove gustare piatti del territorio con qualche concessione creativa.

COMPRARE

Ecco gli indirizzi dei produttori presso cui trovare gli eccellenti carciofi di Perinaldo.

Andrea Arnaldi

Località Trumè, Perinaldo

Tel. 328-0284104

Vittorio Cassini

Strada Provinciale Seborga, Frazione Negri

Perinaldo

Tel. 0104-223945/347-8020143

Fratelli De Paolo

Località Madonna, Perinaldo

Tel. 328-3756542



Giorgio Glorio

Località Gaiardo, Perinaldo

Tel. 0184-672303

Francesco Guglielmi

Via Matteotti 46, Perinaldo

Tel. 338-3981160

Fausto Guglielmi

Via Matteotti 47, Perinaldo

Tel. 0184-672166

Piera Guglielmi

Località Villa, Perinaldo

Tel. 339-3204209

Vittorio Viale

Via San Romolo, Perinaldo

Tel. 328-6365236

De Benedetti

Piazza Marconi 17, Vallebona

Tel. 0184-254569

Ibiscateli sono dolcetti piccoli, irregolari, compatti, ripieni di uva sultanina e pinoli, con un percettibile sentore di finocchietto. Nati nell'Ottocento a Bordighera, oggi sono prodotti da quest'unico forno.

Fratelli Della Costa

Via Aurelia 9, Bordighera

Tel. 0184 259579

Questa piccola società cooperativa dispone di un peschereccio e vende ottimo pesce fresco, rifornendo anche alcuni ristoranti della zona.

Il formaggio

Nevio Balbis

Strada Montà Da Lanza 80, Sanremo, tel. 333-3302604

Balbis è uno dei pochi casari che ancora produce le tome di pecora brigasca, raro formaggio tutelato dal Presidio Slow Food, tipico delle valli imperiesi e degli alpeggi al confine con la Francia. Ne esistono due tipologie: la sora (da latte crudo ovino di due mungiture, è messa nelle fascere e stagiona almeno 60 giorni, nella foto) e la toma propriamente detta, a latte crudo misto ovino e caprino, e stagionatura più breve.

