



I sapori della Liguria di montagna



Paesaggi di una regione ricca di storia e di forti sapori

Alle porte delle Alpi Liguri, viaggiando tra vallate aspre e selvagge a pochi minuti dalla costa: un itinerario in cerca dei sapori della Liguria di montagna. La Valle Pennavaira, schiva e nascosta, offre un ambiente incantevole e villaggi silenziosi, contraddistinti da una agricoltura e da una ristorazione di alto livello qualitativo.

Altrettanto interessante è la Val Neva, con i suoi pittoreschi borghi feudali allineati lungo la "strada del sale" e i castelli che raccontano le vicende delle famiglie dei Del Carretto e dei Clavesana.

La terra offre prodotti rari, particolari e genuini: basta scegliere le stagioni e gli indirizzi giusti, e anche i palati più allenati avranno di che sorprendersi. Questa proposta è particolarmente rivolta agli amanti dell'«outdoor», e comprende alcuni facili percorsi escursionistici.



Particolarità gastronomiche: olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure di Ponente - Savonese" di cultivar Taggiasca, olive Taggiasche in salamoia, prodotti agricoli tradizionali di pregio recuperati (fagioli di Nasino, ciliegie di Castelbianco, castagne Gabbiane, rapa di Caprauna presidio Slow Food), formaggi, funghi e tartufi, cucina tradizionale e casalinga



Emergenze del territorio: "Borgo telematico" di Colletta di Castelbianco, mostra etnografica permanente di Caprauna, castello e oratorio di Alto, borghi e castelli medievali di Zuccarello e Castelvechio di Rocca Barbena, percorsi escursionistici e aree adatte alla speleologia, all'escursionismo e al ciclismo

