

Royal Hotel Sanremo

La Liguria che non ti aspetti, tra whale watching, esperienze enogastronomiche esclusive e capolavori dell'Impressionismo, circondati dall'eleganza e dal comfort di questa struttura dal fascino senza tempo nel cuore di Sanremo

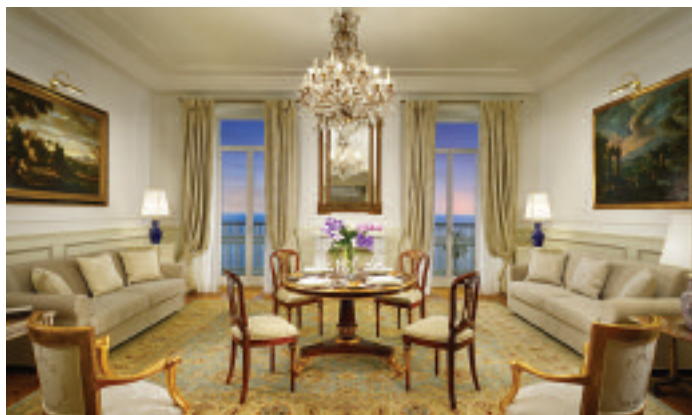
Inaugurato nel 1872, per decenni punto di incontro del bel mondo in Riviera, location di charme in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, lusso e comfort, il Royal Hotel Sanremo propone soggiorni alla scoperta di una Liguria che non ti aspetti. Immerso nel suo lussureggiante parco che regala fiori, colori e profumi in tutte le stagioni, nel cuore della città dei fiori, è il punto di partenza ideale per avvistare le balene o scoprire le opere di uno dei maestri dell'Impressionismo francese, non senza aver preso parte a eventi e percorsi enogastronomici raffinati e aver provato gustose combina-

zioni tra uno dei prodotti più preziosi del territorio, l'olio extravergine di oliva, e gli ingredienti di mare e di terra della cucina ligure.

La cucina, un'esperienza multisensoriale

Aperte non solo agli ospiti dell'hotel, ma anche alla città, le proposte gastronomiche spaziano tra l'elegante Ristorante Fiori di Murano con vista sul parco e sul mare, che offre menù à la carte con piatti all'insegna della cucina ligure in chiave creativa, Il Giardino per cene a lume di candela sulla terrazza panoramica, e il Ristorante Corallina, a bordo piscina, uno spazio che d'estate si anima con spettacoli musicali e intrattenimento a misura di famiglia. Torna infatti anche quest'anno l'iniziativa "Folies Royal", un calendario di serate esclusive che permettono di scoprire diversi generi musicali, dal dj set del lunedì al jazz, dalla musica d'autore italiana a suoni più sperimentali. Quattro sere a settimana c'è anche un momento dedicato ai bambini, con iniziative come il "Teatro dei Colori" e un corso di cucina per mini Masterchef. Il tutto accompagnato da pizza, buffet, grigliate di pesce e carne.

Ma il Royal Hotel Sanremo offre anche





Il menu dell'olio: la perfetta combinazione con i piatti della tradizione

La Liguria è famosa per il suo olio, delicato e profumato, grazie soprattutto alla produzione tutta locale di olive taggiasche. Di questi frutti si parla fin dall'anno Mille e i principali responsabili della loro scoperta furono i frati benedettini, che avevano la sede principale nel monastero di Santa Maria del Canneto a Taggia, da cui il nome. L'olio che si ricava da questa varietà ha un colore luminoso e brillante e un sapore dolce, delicatamente fruttato, con un bassissimo grado di acidità. Perfetto per accompagnare le materie prime locali, dal pane alle verdure e al pesce, non ne copre il gusto, ma ne esalta l'autenticità. Per celebrare gli accostamenti, veri e propri matrimoni d'amore, tra le ricette della tradizione e le varie sfumature di olio locale, il Royal Hotel ha ideato un menù speciale, una degustazione che abbinava ad ogni piatto il suo olio, partendo dal carpaccio di manzo Fassone con scaglie di Parmigiano, al primo piatto (pansotto di Rapallo farcito con ricotta di Mendatica e limone, fondente di trombette e pistilli di zafferano), dal filetto di branzino con fiori di Sanremo al tortino di cioccolato con cuore morbido all'olio extravergine e ganache.

Dove andare e cosa fare nei dintorni del Royal Hotel Sanremo

Per chi sceglie un soggiorno al Royal Hotel con la curiosità di scoprire qualcosa di più e di diverso nella Riviera dei Fiori, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Affascinante e in buona parte ancora ai margini dei tradizionali percorsi turistici, l'entroterra offre castelli, villaggi e borghi che sembrano essersi fermati nel tempo. Come Apricale, piccolo centro abbarbicato su una collina in mezzo agli ulivi, le cui stradine sono decorate da affreschi murali e fiancheggiate da case di pietra. Poco più in là Dolceacqua, con il suo Castello che apparteneva alla più nota famiglia nobile ligure, i Doria, il ponte romanico, le botteghe artigianali e le cantine per la degustazione del vino locale, il Rossese. Insieme con Bordighera, ha di recente organizzato la mostra "Claude Monet. Ritorno in Riviera". Qui sono esposte alcune sue opere che ritraggono scorci delle due località liguri, di cui il pittore amava i colori e la ricchezza visiva, anche se rappresentavano per lui una sfida quando si trattava di riprodurle sulla tela.

Spostandosi invece verso il mare si scopre che proprio davanti a Sanremo si estende il Santuario Pelagos, dedicato alla conservazione e allo studio dei cetacei. Ogni anno nelle acque del Mediterraneo si spostano circa 2000 cetacei, balene ma non solo, e uno dei luoghi dove si effettuano frequenti avvistamenti è proprio il tratto di mare davanti a Sanremo, come si può scoprire partecipando a una delle quotidiane uscite in barca, sotto la guida di un biologo marino, per vedere gli animali nel loro contesto naturale, imparando a conoscerli meglio.

percorsi enogastronomici al di fuori dei propri confini, con la collaborazione della Food & Wine Experience Designer, Roberta Giovannina, che ha ideato proposte uniche e sempre personalizzate. Si tratta di itinerari alla scoperta delle produzioni tipiche locali, legate non solo al cibo e al vino, ma anche all'artigianato, per conoscere quanto di più autentico caratterizza Sanremo e il suo territorio.

Giulia Gagliardi

