

## **CERVO (IM)**

Deriva dalla scritta latina Servo ("offro servizi") che campeggiava sulle insegne della originaria mansio romana che si trovava sulla via Julia Augusta, nel luogo dell'attuale borgo. Nel tardo Cinquecento il passaggio dal latino al volgare ha determinato la corruzione del Servo originario in "Cervo".



### **La Storia**

Secondo alcune fonti storiche locali il toponimo *Cervo* deriverebbe dalla parola latina *Servo*, ossia offrire servizi, già presente su alcune insegne o tavole risalenti all'Impero romano. L'attuale denominazione si ebbe nel tardo Cinquecento con il passaggio dalla lingua latina al volgare.

A seguito della conquista della Liguria nel 181 a.C. da parte delle legioni romane, il primitivo borgo di Cervo diviene un importante centro grazie alla sua posizione elevata e dalla presenza di alcune sorgenti. Intorno al 950 il *castrum di Cervi* divenne feudo dei marchesi di Clavesana e nel secolo successivo racchiuso da imponenti mura.

Nel 1204 si proclamò libero comune sottoponendosi alla protezione della Repubblica di Genova e proprio quest'ultima assegnò nel 1330 il feudo ai Cavalieri di Malta. L'anno seguente gli stessi cavalieri vendettero il borgo al marchese Lazzaro Doria. La proprietà fu in seguito conquistata dal marchese Enrico Del Carretto, discendente della famiglia Clavesana, e soltanto nel 1384 il feudo ritornò ad essere dominio della repubblica genovese. Si costituì pertanto una salda alleanza tra la popolazione e Genova, tanto che nel 1425 i Genovesi concessero a Cervo il diritto di eleggere propri podestà locali.

Subì nel XVI secolo come altri comuni liguri improvvisi sbarchi dei pirati saraceni, attratti dai notevoli traffici commerciali cervesi del corallo. I pescatori cervesi si erano infatti specializzati in questo tipo di attività. Il

corallo veniva pescato nei mari della Corsica e della Sardegna e da Cervo veniva riesportato per la lavorazione, che avveniva soprattutto a Genova e Livorno.

Nel 1815 verrà inglobato nel Regno di Sardegna, così come stabilirà il Congresso di Vienna del 1814 anche per gli altri comuni della Repubblica Ligure, e successivamente nel Regno d'Italia dal 1861.

## **Riepilogo ...**

- **181 a.C.**, le legioni romane conquistano la Liguria determinando lo sviluppo della via Julia Augusta (l'attuale via Aurelia). Grazie alla sua posizione elevata e alla presenza di alcune sorgenti e di un porticciolo naturale, anche il colle sul quale sorgerà Cervo viene scelto come sede di una mansio.
- **950-1000 ca.**, il castrum Cervi è rocca e feudo dei marchesi di Clavesana e nel sec. XI è già chiuso da mura.
- **1204** Cervo si proclama libero comune ponendosi sotto la protezione della repubblica di Genova.
- **1330**, Genova assegna Cervo in feudo ai Cavalieri di Malta, che la vendono l'anno dopo al marchese Lazzaro Doria. Conquistata dal marchese Enrico Del Carretto, discendente dei Clavesana, soltanto nel 1384 ritorna ai Genovesi, cui rimarrà sempre fedele, tanto da ottenere nel 1425 il diritto di eleggere direttamente il proprio podestà.
- **XVI sec.**, Cervo patisce l'incubo dei turchi sia sulla terraferma, mai sufficientemente al riparo dagli improvvisi sbarchi dei predoni saraceni, sia in mare aperto, dove la sua irresistibile vocazione marinara la porta a spingere le sue fragili "coralline" tra la Corsica e la Sardegna, con il prezioso carico che attira i pirati. Soltanto dopo la battaglia di Lepanto del 1571, il pericolo saraceno si fa meno pressante. Comincia allora l'epoca d'oro di Cervo, che si arricchisce con la pesca del corallo e il commercio dell'olio.
- **1815**, il Congresso di Vienna assegna la Liguria ai Savoia.



## La chiesa venuta dal mare

La visita inizia dalla Salita Gramsci, con la Porta Marina della Montà, che segna fino alla fine del XVIII sec. il limite meridionale delle mura del Castello. Il palazzo del Cinquecento sopra i portici bassi e stretti riecheggia le costruzioni genovesi dell'epoca. Salendo, s'incontra Palazzo Morchio, ora municipio, appartenuto a Tommaso Morchio, ammiraglio comandante di dieci galee genovesi, che nel 1371 conquistò alla Repubblica l'isola di Malta e la città di Mazara in Sicilia. È della fine del sec. XVII con un portale d'ardesia di stile genovese. Giunti al piano, si entra nella cerchia delle mura e si continua la salita voltando poi a destra per lasciare la via Romana. Procedendo, s'incontrano le imponenti mura che costituivano gli spalti del Castello nei secoli XV-XVI. Nella piazza si apre la maestosa e barocca Chiesa di San Giovanni Battista, detta "dei Corallini" perché edificata con i proventi delle compagnie di pescatori che esercitavano, la pesca del corallo nei mari di Corsica e Sardegna. In realtà, le offerte per la fabbrica arrivarono da tutti gli abitanti - pescatori e marinai, armatori, possidenti, commercianti di olio, artigiani - che contribuirono anche a trasportare quassù dalla spiaggia, a spalla d'uomo, le opere d'arte e i preziosi marmi giunti via mare. L'originale facciata concava del tempio domina un ampio braccio di mare con straordinario effetto scenografico e la sera il suo campanile sembra un faro che indica l'approdo ai naviganti. La chiesa fu iniziata nel 1686 e conclusa nel 1734 dal figlio dell'architetto Giobatta Marvaldi, l'autore del progetto, morto nel 1706 a lavori in corso. Trent'anni (1758-1778) è invece durata la costruzione dell'elegante campanile, disegnato dal pittore Francesco Carrega. Entrati in chiesa, una scritta in latino ricorda: "Dal mare assunta / sorsi su questa punta". I corallini hanno fatto le cose in grande: sono splendidi l'altare maggiore del Pittaluga, con il suo tabernacolo di scuola lombarda dell'inizio sec. XVI e il pulpito in marmo bianco con bassorilievo della Pietà (sec. XVI), l'intaglio del coro ligneo dietro l'altare maggiore, gli affreschi sul coro del Carrega, e il crocifisso ligneo sopra l'altare maggiore, un capolavoro intagliato e scolpito del Maragliano. Usciti dalla chiesa dei Corallini, si sale la gradinata a destra e s'imbocca via Grimaldi-Salineri, percorsa da archivolti ogivali o a tutto sesto che ornano le entrate delle abitazioni. Tutta la zona conserva caratteristiche medievali. Ci si trova in breve in piazza Santa Caterina e davanti al Castello che nel XII sec. i marchesi di Clavesana edificarono come propria dimora dotandola di tre torrioni a pianta circolare e inglobando l'originaria torre altomedievale che sorvegliava la via Julia Augusta. Nel sec. XVII l'edificio fu sventrato e diviso in due parti: la superiore a volta unica conserva un affresco raffigurante Santa Caterina, l'inferiore, ridotta, ha ospitato l'ospedale e oggi è sede del Museo Etnografico. Si esce ora dalla Porta Bondai per godere di un bel panorama sulle valli di Cervo e di Diano. La chiesa in basso su un poggio è l'antica parrocchiale dedicata a San Giorgio di Cappadocia, il cui culto i marinai avevano appreso in Oriente all'epoca delle crociate. Fu abbandonata verso la metà del sec. XV perché esposta agli assalti barbareschi, nella sua linea conserva qualcosa di moresco. Rientrati per la Porta Bondai nel cerchio delle mura, si scende per via Balleydier per ritrovarsi poco più avanti di fronte all'omonimo Palazzo, bella costruzione settecentesca affrescata dal Carrega. Arrivati al punto pianeggiante della strada - che si chiama Romana perché di qui passava la via Aurelia - si è in breve all'Oratorio di Santa Caterina, soffocato in ogni parte da costruzioni che in epoca medievale per penuria di spazio e motivi di difesa venivano addossate le une alle altre. Edificato in pietra a vista intorno al sec. XII-XIII, è un classico esempio di struttura romanica in origine a croce latina. Molti sono i palazzi padronali che testimoniano la passata agiatezza della popolazione e inducono a vagabondare nei carrugi con gli occhi in su: quelli della Meridiana, della Merla e i settecenteschi palazzi Viale, De Simoni, Alassio e Arimondo. Ma è soprattutto il borgo nel suo insieme ad emozionare: i giochi d'ombra tra i vicoli stretti, gli alti archi, i saliscendi mozzafiato, gli accordi di pini e ulivi sullo sfondo, lo scoglio accarezzato dal mare trasparente, il mandorlo in fiore, il profumo del timo.



## I prodotti tipici



Il prodotto principe è l'olio extravergine di oliva con i suoi derivati: olive taggiasca in salamoia (foto), paté di olive. Gli ulivi sono quelli delle colline alle spalle del borgo. Da un vitigno importato da Candia si ricava poi il vino bianco Vermentino.

## I piatti tipici

Pesci e crostacei forniti dal mare (foto). Serenamente fedele alla dieta mediterranea Cervo a tavola rimane legata alle antiche tradizioni locali: qui l'**olio** viene ancora preparato applicando l'antica tecnica della spremitura a freddo delle olive e il vino viene prodotto con le uve tipiche (**pigato e vermentino**). Per questo in questi luoghi la ricetta del coniglio alla genovese rende fede alla tradizione. Garantito l'utilizzo di ingredienti decisivi per la migliore resa del piatto come le olive nere taggiasche e il vino Rossese di Dolceacqua.



La cucina ligure è costituita dai piatti della tradizione culinaria della regione della Liguria, che comprende preparazioni, tecniche e ingredienti legati sia alla produzione locale ( come il preboggion, miscuglio di erbe selvatiche), sia alle importazioni provenienti da zone con cui nei secoli i liguri hanno avuto frequenti contatti (come il pecorino sardo, uno degli ingredienti del pesto ).

Per storia, radici ed elementi che la compongono si può dire che quella ligure sia la vera cucina mediterranea.

In apparenza povera, perché fatta di alimenti oggi semplici e comuni, è tuttavia nella storia ricca e piena dei fasti antichi, ma anche appunto di quella semplicità che è propria delle genti delle campagne, dei monti e di mare.

Volendo riassumere si può affermare che la gastronomia della Liguria si contraddistingua per sei grandi elementi:

- le erbe selvatiche spontanee del territorio ( maggiorana, salvia, rosmarino, alloro, timo ecc. ) e i prodotti dell'orto di casa (cipolle, patate, basilico, melanzane ecc.)
- le primizie delle coltivazioni e dei boschi ( basilico di Prà, pomodori occhi di bue, zucchine trombette, asparagi e carciofi albenganesi, funghi, tartufi della Valbormida, frutta fresca e frutta secca )
- l'olio di oliva ed i vini rinomati
- i prodotti farinacei ( focacce, farinate, torte salate ecc. ) e quelli da forno
- la vasta gamma di paste secche e fresche
- il pescato del mare ( acciughe, gamberi, polpi, moscardini, seppie, muscoli, triglie ecc. ) e la selvaggina ( data l'alta boscosità ).

## **Il Pesto Ligure** la seconda salsa più usata al mondo

Il Pesto Ligure è la seconda salsa più usata al mondo per condire ed insaporire la pasta, ma purtroppo, molto spesso, quello che viene nominato come pesto non è neanche vagamente simile al "Pesto Ligure". Le radici di questa ricetta risalgono al 1700. Gli ingredienti sono solo questi: basilico rigorosamente ligure e fresco (solo le foglie), pinoli, aglio (possibilmente di Vessalico), sale grosso marino, olio extravergine di olive taggiasche, formaggio parmigiano grattugiato e pecorino sardo grattugiato. Il suo "ambiente naturale" è il mortaio in marmo con il pestello in legno di pero.



## **Il coniglio alla ligure** con le olive taggiasche in salamoia

Il coniglio alla ligure si cucina, senza fretta, in un tegame possibilmente in terracotta. Occorrono: olio extravergine di olive taggiasche, una bella gamba di sedano, una cipolla o un porro, una

carota, un pugno di pinoli per fare un soffritto profumato. Il coniglio va tagliato a pezzi e lavato con acqua e aceto per pulirlo bene. Una volta asciugato con un canovaccio pulito, deve essere rosolato per bene insieme al soffritto, ad un pugno di olive taggiasche in salamoia, ad un rametto di rosmarino, due di timo e a due foglie di alloro. Le erbe devono essere possibilmente fresche. Va poi coperto di buon vino bianco e un po' d'acqua, salato e lasciato cuocere con coperchio e a fuoco lento finchè non consuma tutto il liquido.

### **Tagliatelle verdi** con la borragine

Per fare le tagliatelle verdi è necessario avere un bel ciuffo di foglie di borragine. Vanno ben lavate e bollite in acqua salata per pochi minuti. Lasciate raffreddare, vanno poi strizzate e sminuzzate finemente e amalgamate durante l'impasto classico delle tagliatelle: farina, sale, uova, un pochino di olio extravergine di oliva. L'impasto deve risultare elastico e dal colore verde omogeneo. La pasta deve riposare almeno un'ora e poi deve essere stesa sottile e tagliata a strisce larghe meno di un centimetro. Le tagliatelle vanno bollite in abbondante acqua salata e condite con sugo di pomodoro, ragù, sugo di funghi o, più semplicemente, burro e parmigiano.



### **Pansaôtti di magro** con burro e salvia

Occorre preparare la pasta un po' più morbida di quella per le tagliatelle (impastare la farina con sale, uova e un pochino d'acqua) e lasciarla riposare. Intanto si prepara il ripieno con:

- erbe (bietole giovani) e borragini sbollentate, strizzate e tritate sottilmente;
- ricotta di latte vaccino freschissima;
- parmigiano reggiano grattugiato;
- un ciuffo di maggiorana privata dei gambi e tritata molto finemente;

e si condisce con un pochino di olio extravergine di oliva, sale, pepe e, se gradita, una spolverata di noce moscata. Si amalgama il tutto, si tira la pasta molto sottilmente e si formano, a mano, ravioli di dimensioni un pochino più grandi del solito. I "Pansaôtti di magro" così ottenuti vanno bolliti in abbondante acqua salata, scolati molto bene e conditi con burro e salvia. Malgrado il nome, noterete che sono gustosi, nutrienti e dal profumo indimenticabile delle erbe liguri: un ottimo primo piatto.

### **Il "Cundiun" alla ligure**

Il Cundiun alla ligure è un piatto fresco ed estivo, è una rielaborazione dell'insalata "Nizzarda" originaria della vicina Costa Azzurra, è una miscellanea di profumi e sapori tutti liguri. Per un buon Cundiun occorrono pomodori, possibilmente "cuor di bue" sodi e rosati tagliati a fette o pezzi irregolari, cipolline fresche tagliate sottili e, per chi fa fatica a digerirle, lasciate a bagno nell'aceto e scolate,

un peperone giallo fresco e sodo, pulito, privato di semi e filamenti bianchi e tagliato a striscioline; olive taggiasche in salamoia, sgocciolate e non lavate, basilico fresco e profumatissimo della Valle Dianese lavato, asciugato e spezzettato rigorosamente con le mani (senza ricorrere alla lama di un coltello che ne comprometterebbe la fragranza), origano, uova sode, e per finire al meglio, abbondante olio extravergine di olive taggiasche dell'ultima spremitura. Alcune fette di buon pane aiutano a fare del Cundiun un piatto completo, ricco di vitamine, proteine, grassi e carboidrati nella giusta misura per dare energia e non appesantire il pranzo veloce di una calda giornata estiva, specie se amate fare la "scarpetta" nel sughetto che si formerà in fondo al piatto se avete la pazienza di prepararlo un quarto d'ora prima di consumarlo.



### **I pomodori ripieni a crudo**

Possono costituire un saporito antipasto o un secondo piatto veloce e al tempo stesso sfizioso. Occorrono pomodori di misura piccola da lavare, asciugare, tagliare in due con un taglio orizzontale, privati degli eventuali semi, salati e lasciati riposare per poi scolare il liquido secreto dal sale. Il ripieno deve essere fatto con: abbondante prezzemolo lavato, scolato e privato dei gambi, un cucchiaino di capperi meglio se sotto aceto, un pugno di pinoli, un paio di acciughe salate diliscate e private del sale in eccesso, un pochino di mollica di pane bagnata in aceto e strizzata, a piacere tonno sott'olio o uova sode. Il tutto va tritato sottile e amalgamato, aggiustato di sale e condito con olio extravergine di olive taggiasche. Con questa crema si riempiono le coppe dei pomodori ben scolati e, per completare un piatto già molto appetitoso, mezza uova sode. Un'oliva taggiasca in salamoia sarà estetica e saporita guarnizione di ogni cupoletta di salsa.

### **La sardinara**

La sardinara è un tipico piatto del Ponente Ligure. E' una focaccia salata, se così riduttivamente vogliamo definirla, condita con un sugo profumatissimo. La pasta deve essere impastata con farina bianca, meglio se mista di grano duro e tenero, lievito di birra sciolto precedentemente in acqua tiepida, abbondante olio extravergine di olive taggiasche, sale, latte tiepido. L'impasto, molto morbido, deve essere lasciato a riposare sul tagliere di legno, fino a raddoppiare il proprio volume, per poi essere "allargato" in una teglia unta di olio extravergine intiepidito. Allargato significa non tirato con il matterello, ma allargato con le mani, senza che la pasta venga schiacciata. Il condimento viene cucinato come segue: in un tegame, possibilmente di terracotta, si versa olio extravergine di olive taggiasche e si fa imbiondire una bella cipolla affettata sottilmente accompagnata da uno spicchio d'aglio in camicia e un pugno di pinoli. Si aggiungono filetti di acciughe diliscate e private del sale in eccesso e si fanno sciogliere, si aggiunge quindi una generosa dose di salsa di pomodori maturi, si aggiusta di sale, si aggiunge un pizzico di zucchero per contrastare l'acido eventuale dei pomodori, si aggiunge un po' di foglioline di maggiorana fresca, si copre e

si lascia cuocere a fuoco lento. Una volta spento e intiepidito, si cosparge sull'impasto già nella teglia e si arricchisce con una generosa manciata di olive taggiasche in salamoia ed un pizzico di origano. Si cuoce in forno già caldo. La pasta della sardinara deve rimanere lievitata, soffice e spessa almeno un centimetro, la crosta friabile deve essere croccante e fare da corona al cuore intriso del sugo profumato e decorato dalle olive.



### **Acciughe marinate**

Ingredienti : per 4 persone: 800 gr di acciughe fresche molto piccole - 2 limoni - ¼ di bicchiere di vino Vermentino - ½ bicchiere di olio extravergine di oliva - 1 spicchio d'aglio - un ciuffo di prezzemolo - sale q. b. Esecuzione: Lavate e diliscate le acciughe privandole della testa e disponetele aperte su un piatto a formare un solo strato. A parte, emulsionate il succo di 2 limoni con il vino bianco, l'olio d'oliva, il sale, l'aglio e il prezzemolo tritati. Versate il tutto sulle acciughe in modo che tutte siano coperte e lasciate marinare per almeno due ore. Scolate la marinatura e sostituirla con un'emulsione di olio extravergine di oliva, succo di limone fresco e un battuto sottile di prezzemolo. A piacere guarnite il piatto con ciuffi di prezzemolo e fette sottili di limone e servite. Sono un antipasto appetitoso e fresco.

### **La Panissa**

La Panissa è un piatto particolare: un tempo piatto povero, rifugio per la povera gente, oggi può essere utilizzato quale primo sostanzioso, stuzzichino sfizioso o antipasto saporito. Ingredienti: 500 gr di farina di ceci - 2 litri di acqua - olio extravergine di oliva - sale - pazienza. In una pentola portate ad ebollizione l'acqua salata con un po' d'olio, togliete dal fuoco e fate scendere a pioggia la farina di ceci mescolando velocemente con una frusta perché non si formino i grumi. Quando la farina è perfettamente amalgamata, riporre la pentola sul fuoco, riportare a bollore e abbassare il fuoco facendo cuocere per un'ora continuando a rimestare molto spesso con una spatola di legno. A cottura ultimata la Panissa può essere servita come primo piatto in ciotole, calda, irrorata di olio extravergine di oliva e, a piacere, succo di limone o spolverizzata di Parmigiano Reggiano. Se la si fa raffreddare in una pirofila, la si può: tagliare a cubetti e infilarla in sfiziosi spiedini intervallandola con formaggi gustosi, rondelle di wurstel,



cipolline sott'aceto, o quant'altro a vostra discrezione e fantasia; tagliare a fettine e rosolare in padella per essere consumata calda accompagnata da formaggi o salumi gustosi.

### **Cozze alla marinara**

Ingredienti per 4 persone - 2 kg di cozze freschissime - 2 spicchi di aglio - abbondante prezzemolo - vino bianco - olio extravergine di oliva – sale – pepe a piacere - peperoncino rosso - Pulire i gusci spazzolandoli bene, estraendo la “barba” e facendo attenzione che le valve risultino ben chiuse. Scartare quelle aperte perché non sono commestibili. Tritare finemente aglio e prezzemolo (volendo anche il peperoncino). Mettere i mitili puliti e controllati in un tegame capiente con un po' d'olio e lasciare scaldare per alcuni minuti, poi aggiungere il vino. Quando i gusci si saranno aperti, cospargere con il trito e lasciar cuocere ancora cinque minuti, salare e pepare, rimestare bene e servire.



### **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Festival Internazionale di Musica da Camera di Cervo**, fondato nel 1964 da Sandor Vegh, violinista ungherese, che per primo intuì la potenzialità acustiche di Piazza dei Corallini, sovrastata dalla Parrocchiale di San Giovanni con la facciata concava, dando avvio al Festival che ebbe fin dall'inizio una risonanza internazionale. Da allora, ininterrottamente, ogni anno in luglio e agosto si sono svolti i concerti serali all'aperto con presenze importantissime della musica classica e jazz di tutto il mondo. A Cervo si sono esibiti Arturo Benedetti Michelangeli, Richter, Kempff, Annie Fisher, Maurizio Pollini, Cziffra, Nikita Magaloff, Cherkassky, Boukoff, Martha Argerich, Aldo Ciccolini, Alexis Weissenberg, Kocsis, Jörg Demus, Jeffrey Swann, Paul Badura-Skoda, François-Joël Thiollier, Andrass Schiff, Sandor Vegh, Yehudi Menuhin, Gitlis, Uto Ughi, Salvatore Accardo, Leonid Kogan, Zimmermann, Severino Gazzelloni, Jean-Pierre Rampal, Pedersen, Ray Bryant, Stefano Bollani e molti altri non meno importanti tra cui anche giovani vincitori di importanti premi come il Geza Anda e il Premio Paganini.

**Accademie Musicali.** Da anni le Accademie musicali rappresentano le più importanti manifestazioni a corollario del Festival. Ogni anno, infatti, moltissimi studenti di età e nazionalità diverse, riempiono le vie

del Borgo con le loro note. In giugno ed in settembre è infatti possibile passeggiare nei carrugi di Cervo ed ascoltare buona musica.

**Accademia Internazionale Estiva di Cervo.** L'Accademia Internazionale Estiva di Cervo fu fondata nel 1989. Dal 1° al 12 di settembre, l'Accademia di Cervo offre corsi di perfezionamento per pianoforte, strumenti ad arco e canto. Ogni anno un centinaio di studenti provenienti da tutto il mondo frequenta i prestigiosi corsi di perfezionamento partecipando al "Festival di Giovani Artisti" insieme ai docenti. Musicisti di fama internazionale e professori di prestigiosi istituti dirigono i corsi per i giovani musicisti.

**Accademia Internazionale di Pasqua di Cervo.** L'Accademia Internazionale di Pasqua di Cervo è nata nel 2008, ideata e diretta dal M° Roberto Issoglio. Si svolge nei giorni a ridosso della Pasqua, offrendo corsi di perfezionamento per pianoforte, strumenti ad arco, clarinetto e canto. Allievi e docenti di fama internazionale suonano anche insieme eseguendo ogni giorno concerti nell'Oratorio di Santa Caterina.

**Corso musicale estivo di strumento.** Il Corso di strumento, riservato agli alunni delle scuole secondarie ad indirizzo musicale, si svolge dal 1991, durante la settimana a cavallo tra la fine di giugno e l'inizio di luglio presso la Scuola Primaria di Cervo.

**Festival Mediterraneo della Chitarra.** Il Festival Mediterraneo della Chitarra, fondato nel 2003, si svolge nella penultima settimana di giugno. I corsi diurni sono tenuti da maestri americani e italiani a Palazzo Viale. I concerti serali si svolgono nell'Oratorio di Santa Caterina.

**Festa patronale di San Giovanni Battista, il 24 giugno.**

**Fiera di Santa Caterina d'Alessandria, ultima domenica di novembre.**



### **Stabilimenti balneari ...**

**BAGNI LINO** - Via Sauro, 4 Telefono: 0183/400089

**BAGNI L'ANGOLO** - Via alla Marina - Cellulare: 347/4587182 - 338/8544889

**BAGNI PILONE** - Via alla Marina, 9 Telefono: 0183-408026 - Cellulare: 329-8049834 - Fax: 0183-401600

**BAGNI RESTANO** - Via ai bagni, 4 Telefono: 0183-408259 - Cellulare: 339-1410660 Abitazione: 0183-405680 Fax: 0183-405680

**BAGNI TOSCO** - Via ai Bagni Telefono: 0183-408223 - Cellulare: 335-5876075 Abitazione: 0183-402551

**SOLARIUM PORTEGHETTO** - Via Aurelia, 9 Telefono: 0183-400047 - con bar e terrazza panoramica



### Dove mangiamo ?

**A VEGGIA BARACCA** - Circonvallazione a Ponente, 3 Telefono: 0183-408322 - centro storico - pizzeria con dehor esterno - Chiusura: Estate: lunedì; altri mesi anche martedì e mercoledì .

**AL PILONE** - Via Marina, 9 Telefono: 0183-408026 - sul mare - tipico - Chiusura: lunedì, martedì, mercoledì

**BAGNI RESTANO** - Via Bagni, 4 Telefono: 0183-408259 - sul mare - tipico - Chiusura: martedì

**BAR-RISTORANTE CIRCOLO TENNIS** - Via Aurelia, 49 Telefono: 0183/402392

**BELLAVISTA** - Piazza Castello, 2 Telefono: Phone: 0183-408094 - centro storico – familiare - Chiusura: mercoledì .

**IL PORTEGHETTO** - Via Aurelia, 9 Telefono: 0183-400047 - sul mare - tipico - Chiusura: martedì - solarium privato

**SAN GIORGINO** - ENOTECA E DEGUSTAZIONE - Via Foscolo, 10 Telefono: 0183/400175 - Centro Storico - locale caratteristico

**SAN GIORGIO** - Via volta, 19 Telefono: 0183-400175 - centro storico - arredo d'epoca - Chiusura: lunedì sera e martedì

**SERAFINO** - Via Matteotti, 8 Telefono: 0183-408185 - centro storico - familiare - Chiusura: martedì

**TAVERNA MANDRAGOLA** - Via Marconi, 7 Telefono: 0183-417000 - Cellulare: 349-2840528 - centro storico - intimo-rustico - Chiusura: mercoledì (in estate +20 coperti nel dehor)



### Dove sostare ...

#### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

AA – **CERVO** - Area attrezzata **Circolo Culturale Giano Onlus**, ubicato in Via Steria lungo la riva est del torrente ed adiacente ai campi di tennis. A pagamento: € 6.00 ÷ 12.00 a seconda del periodo e dei giorni di permanenza, 146/150 piazzole, annuale, tranquilla, custodita, illuminata, sterrata, pianeggiante, acqua, scarico a cassetta, elettricità, si cani, 1.000 m dal mare. Si raggiunge da uscita autostrada S. Bartolomeo, Via Roma ed a sinistra per Via XX Settembre direzione "Area di sosta di Cervo" e "Campi tennis Cervo"; oppure dall'Aurelia, di fronte alla stazione ferroviaria di Cervo - S. Bartolomeo, prendere per Via Steria. Essendo gestita da una Onlus occorre associarsi al costo annuale di 2 €. **Tel.** 0183.408311 / 334.9718213 / 331.5082281 / 333.7989893. GPS 43° 55' 80" N - 08° 06' 32" E.

#### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Camping CAPO MIMOSA** - Via Aurelia, 1 Telefono: 0183-408155 - In collina - mt. 5-100 dal mare - Piazzole: 255

**Camping DEL MARE** - Via Foce, 29 Telefono: 0183-400130 - Sul mare - Piazzole: 70

**Camping LINO** - Via Sauro, 4 Telefono: 0183-752390 -Fax: 0183/400089 - Sul mare - Piazzole: 103

**Camping MIRACERVO** - Via Sauro, 14 Telefono: 0183-408383 - Sul mare

**Camping MIRAMARE** - Via Sauro, 12 Telefono: 0183-400285 - Sul mare - Piazzole: 50

**Camping ONDINA** - Via alla Foce, 3 Telefono: 0183-400332 - Ai piedi del borgo - mt.50 dal mare - Piazzole: 58



### **Info Turistiche ...**

**Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo** (presso il Museo etnografico del Ponente Ligure): piazza S. Caterina 1, tel. 0183408197, tutti i giorni 9-12.30 / 15.30-18.30

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune di Cervo – Wikipedia – Liguria.it – Ponente.it .



