

COLLETTA DI CASTELBIANCO (SV)

Colletta di Castelbianco è, come si intuisce facilmente, una delle quattro frazioni del comune che sorgono tutte a mezza costa. Le altre sono Vesallo, Veravo e Oresine. Il nome Castelbianco è senza dubbio da collegare a qualche particolarità del castello (di cui oggi si possono notare le rovine) che sorgeva su un promontorio, ma al riguardo non sono mai stati rinvenuti documenti ufficiali.



La Storia

Quella di Colletta è una lunga storia. Il manufatto più antico individuato nella borgata risale a un periodo compreso tra il XII e il XIV secolo ed è costituito da una struttura continua di notevole spessore che segue un tracciato quadrangolare. Probabilmente era un recinto fortificato, in posizione strategica sulla collina a presidio di un percorso di transito nella valle. Nel XVII si hanno anche le prime fonti documentarie che citano l'insediamento.

La successiva fase di sviluppo quattrocentesco conferma questa organizzazione del nucleo: le nuove fortificazioni si concentrano lungo il percorso di accesso all'abitato, verso est attorno al nucleo centrale.

I volumi di queste abitazioni non superavano i due piani in altezza e normalmente erano costituiti da mono e bilocali con annessa stalla seminterrata. Il secolo XVII è un periodo di eventi calamitosi (pestilenze, carestie), che impongono nuove scelte nell'attività di costruzione come l'impiego dell'argilla.

Nel secolo successivo il paese è coinvolto in conflitti locali e subisce attacchi e distruzioni; numerosi sono gli edifici che recano tracce di interventi risalenti a questo periodo. Il XIX secolo segna il declino di Colletta e sotto la spinta delle emigrazioni il borgo lentamente si svuota e dopo il terremoto del 1887 sembra ormai prossimo all'abbandono. Sul finire del secolo il flusso emigratorio si acuisce e molte famiglie di Colletta raggiungono Marsiglia dove costituiscono una comunità molto numerosa che tutt'oggi conta discendenti. Ora la rinascita.

Riepilogo ...

- Uno dei primi documenti in cui compare il nome di Castelbianco, quale proprietà dei Marchesi Clavesana, risale al 1202.

Nel corso dei secoli il territorio segue le sorti dei comuni limitrofi. Così, nella prima metà degli anni mille, passa a periodi alterni dal Marchesato dei Clavesana a quello Del Carretto. Dal 1500 in poi viene conteso dalla Repubblica di Genova e dai Savoia per poi finire nel Regno di Sardegna. Infine, dopo le guerre di indipendenza, viene inserito nel Regno d'Italia.

- Il Castello era di piccole dimensioni e in diretto collegamento visivo con quello di Alto (CN), oggi regione Piemonte. Serviva, oltre che per prevenire gli attacchi nemici, a riscuotere le gabelle e controllare i traffici dei mercanti che facevano la spola tra i territori marini e quelli piemontesi-padani.

- Intorno alla metà del 1800 Castelbianco raggiunge il maggiore sviluppo demografico e Colletta fornisce il suo contributo determinante, senonché nel 1887 un violento terremoto colpisce in particolare proprio la frazione Colletta. Questo fatto determina il progressivo abbandono degli abitanti e porta Colletta, nella seconda metà del '900, ad assumere l'aspetto di un Borgo fantasma destinato alla rovina.

- Intorno al 1980 un gruppo di imprenditori "scopre" questo fazzoletto di case arroccate su questa piccola collina (che per fortuna non avevano subito alcuna contaminazione con l'edilizia moderna) e decidono di riportare il tutto agli antichi splendori.

Con la preziosa collaborazione del compianto Arch. Giancarlo De Carlo (già noto per la cittadella di Urbino e altre realizzazioni famose) si dà il via ad un piano di recupero di tutti i volumi esistenti. Esternamente nel rigoroso rispetto dei materiali originali e delle antiche architetture, ma al tempo stesso dotando il villaggio delle più sofisticate infrastrutture tecnologiche per consentire ai futuri abitanti di usufruire della più ampia gamma di risorse di telecomunicazione così da poter godere della pace offerta dal villaggio pur mantenendo i contatti con l'ambiente di lavoro ed in generale con le risorse informative disponibili in tutto il mondo.

- E' da questo momento che Colletta di Castelbianco è nota a livello nazionale e internazionale come "primo borgo telematico italiano".



Le case in pietra come una volta, i ponti, i campanili a cipolla...

Interessanti i caratteristici carruggi con il ciottolato e il borgo in generale. In particolare, la Cappella di Santa Lucia, posta a monte dell'abitato.

- Il Santuario della S.S. Annunziata che risale ai secoli XIII - XVII ed è caratterizzato dai due campanili barocchi, molto vicini, uno dei quali culmina con la cupola a cipolla. Il più alto poggia su un arco di grandi dimensioni, sotto il quale passa una mulattiera che collega la Chiesa con la Casa Canonica. Al suo interno si può ammirare la splendida statua che raffigura la Beata Vergine Maria. I colori delle Il complesso è inserito nell'elenco degli «Edifici Storici» della Regione Liguria.

Frazione VERAVO

- La Parrocchia di N. S. Assunta si trova sul crinale della collina ad ovest del borgo e domina il fondovalle. Fu eretta nel 1689 dal popolo, divenne arcipretura nel 1728 e fu restaurata nel 1792. La costruzione non nasconde segni visibili di richiamo con gli stili architettonici precedenti tanto che lo stile romanico e quello barocco sembrano essere stati fusi in modo perfetto.

- Dalla Frazione Veravo sono visibili, sulla collina verso est, i resti del castello, raggiungibile a piedi con una passeggiata di circa 30 minuti.

- Nelle altre frazioni e sparse sul territorio si trovano altre piccole chiese (Cappelle) in omaggio a S. Sebastiano, S. Antonio, S. Francesco, S. Lorenzo e diversi steli votivi (Piloni).

- Utilizzando i sette sentieri tracciati (chiedere la cartina nel borgo) si può percorrere tutto il territorio intorno al borgo, recarsi ai piedi delle varie «Palestre di Roccia» frequentate dai Climbers di tutta Europa, ammirare diversi ponti in pietra dell'epoca medievale con la caratteristica forma «a schiena d'asino», passare in mezzo ai boschi, raccogliere funghi o andare a pescare.



I prodotti tipici

Il prodotto storico è senza dubbio la ciliegia (foto) nelle sue varietà autoctone: Cantun Giancau e Cantun Negrau. Da sempre apprezzata su tutti i mercati ortofrutticoli della Riviera di Ponente, recentemente è stata inserita dalla Regione Liguria nell'elenco ufficiale dei prodotti tipici.



Purtroppo il fenomeno dell'abbandono dell'agricoltura ha determinato una progressiva riduzione della produzione. Tuttavia, in senso positivo, c'è da registrare che un gruppo di produttori sta cercando, con l'aiuto del Comune, di riportare la produzione ai livelli di un tempo.

La particolarità del prodotto deriva, oltre che dalla varietà, dai metodi di coltivazione che non sono di tipo intensivo ma bensì di tipo biodinamico. Gli alberi vengono coltivati unitamente ad altri frutti e, soprattutto, ulivi.

A proposito di ulivi non possiamo dimenticare lo squisito olio extra vergine che viene prodotto con drupe delle varietà Taggiasche, Merline, Pignole, Cevasche, macinate a freddo non appena raccolte.

Nei boschi, invece, è rinomata la presenza di ottimi tartufi neri con i quali si prepara uno dei piatti tipici della zona, cioè la Fonduta di tartufi neri. Altri piatti tipici sono il coniglio alla Castelbianchese e i ravioli di borragine "au tuccu".



I piatti tipici

Le specialità culinarie di cui si consiglia assolutamente la degustazione sono la Fonduta di tartufi neri di Castelbianco, i Ravioli di borragine «au tuccu» e il coniglio alla Castelbianchese (foto).

Cima alla genovese

Ingredienti per 6 persone:

1 Pancia di Vitello - 5 uova - 400 gr. di carne tritata di vitello - 100 gr. di piselli - 50 gr. di pinoli - 200 gr. di formaggio grana - 1 carota - 1 zucchini - noce moscata - sale q.b.

Fate preparare dal macellaio la pancetta di vitello con la sacca già cucita ai lati.

Tagliate a quadretti una carota e uno zucchini e unite la carne tritata, i piselli, le uova sbattute con il parmigiano, un pizzico di noce moscata e il sale.

Mescolate bene e versate il ripieno così preparato nella sacca della pancetta, arrotolate ben stretto e cucite con un filo di refe.

Mettete poi a cuocere lentamente la cima in abbondante acqua calda per circa due ore.

Terminata la cottura, avvolgerla in un tovagliolo e metterla sotto un peso perchè rimanga ben compatta e acquisisca così la sua forma classica.

La Cima si mangia calda o fredda, tagliata a fette con lattuga o salsa verde e, come consiglia la Sig.ra Maria, abbinata a un buon Dolcetto.



MESC-CIUA

Ingredienti: (il piatto - foto sopra) 200 gr. di fagioli bianchi cannellini - 200 gr. di ceci - 50 gr. di grano farro - olio extravergine di oliva - pane raffermo - pepe nero – sale.

Mettere a bagno in acqua tiepida (acqua morta) 24 ore prima i ceci ed il grano, 12 ore prima i fagioli. Versare ceci e grano con la loro acqua in una pentola.

Portare ad ebollizione e cuocere per 3 ore circa (pentola a pressione 1 ora).

Versare i fagioli con la loro acqua in un'altra pentola, portare ad ebollizione e cuocere per 30 minuti circa, (pentola a pressione 10 minuti). Unire il tutto in un solo contenitore, aggiungere il sale e riportare ad ebollizione per qualche minuto.

Disporre nei piatti di portata fette di pane raffermo, versare i legumi con il loro brodo, condire con l'olio crudo e pepe nero.

MINISTRA DI CECI - ZEMIN

Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di ceci - 15 grammi di funghi secchi - 1 cipolla - 3 pomodori freschi - 1/2 kg. di foglie di bietole - 1/2 etto di burro - formaggio grattugiato - prezzemolo e olio d'oliva.

Innanzitutto preparare i ceci lasciandoli in acqua per almeno un'intera giornata;

andranno successivamente cotti (in acqua salata quanto basti) per poco meno di tre ore.

Preparare quindi, in olio e burro, un soffritto di cipolla, prezzemolo, funghi secchi (ammollati prima in acqua tiepida), pomodori (in mancanza salsa) e bietole.
Aggiungere a buon punto della cottura i ceci e lasciare al fuoco ancora una decina di minuti circa mettendo, ogni tanto, acqua. Servire spolverando con formaggio grana grattugiato e eventualmente anche con crostini abbrustoliti.



Focaccia

Ovunque in Liguria camminando per le strade delle città incontrerò sul suo cammino persone di tutte le età che mangiano con gusto una striscia di focaccia, seduti o camminando, nei mercati, in macchina o sull'autobus. Riempite una pausa di una escursione o una visita gustando uno dei sapori più rappresentativi di questa regione. Focaccia con patate, alla cipolla, alla salvia e olive sono solo alcune delle varianti che trovate in tutta la Liguria.

Ingredienti: 2 patate medie, bollite e passate in purea; 20 gr. di lievito di birra, un bicchiere abbondante d'olio di oliva extravergine ligure, 400 g di farina, sale.

Preparazione: Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, incorporate il lievito di birra sciolto in poco latte tiepido, 2 cucchiaini di sale fino, la purea di patate e un terzo dell'olio. Lavorate bene l'impasto, se necessario aggiungendo un po' d'acqua tiepida, fino a ottenere un impasto soffice e liscio; lasciatelo riposare in luogo tiepido per tre quarti d'ora. Quindi stendetelo in una teglia da forno piuttosto grande, ben unta d'olio e fate lievitare per altri tre quarti d'ora. Preriscaldate il forno a 200 °C, con le dita formate delle profonde fossette nella focaccia, quindi ungete e salate la superficie e fate cuocere fino a che non sarà ben dorata.

Pesto

Gli utensili ideali per la preparazione del pesto sono il pestello di legno ed il mortaio di marmo anche se oggi si usa il frullatore che sebbene più veloce impedisce la fuoriuscita di parte del sapore contenuto nelle foglie del basilico. Il calore prodotto poi dall'alta velocità delle lame accelera l'evaporazione e l'alterazione degli oli aromatici. La ricetta del vero pesto genovese è prescrive del basilico rigorosamente ligure, uno spicchio d'aglio, pinoli, formaggio sardo e parmigiano. Una volta pestato il tutto con un poco di burro, si aggiunge olio vergine d'oliva della riviera ligure in abbondanza. Una volta preparato si condiscono i le lasagnette, i tagliolini e gli gnocchi (troffie), ma anche altre paste secondo le preferenze. Per garantire la tradizione e la qualità contro la distribuzione tipo "alla genovese" delle più svariate imitazioni è stato fondato l'Ordine della Confraternita del Pesto che ha depositato il marchio presso l'ufficio provinciale industria commercio e artigianato, riproducendone il logo dell'Ordine, e la denominazione: "Vero tipico pesto genovese".

Minestrone

Ingredienti: Fagioli gr. 200, fagiolini gr. 100, due patate, due carote, piselli gr. 150, qualche foglia di bietola, una piccola cipolla, uno spicchio d'aglio, un gambo di sedano, due pomodori, quattro zucchine, quattro cucchiari d'olio, due cucchiari di formaggio parmigiano, un cucchiaino di pesto, spaghetti spezzati gr.150, sale. Dosi per 4 persone

Preparazione: Mettere al fuoco due litri d'acqua in una capace pentola. Salarla e, a bollire appena iniziato, unire i fagioli sgranati, i pomodori pelati e strizzati, una patata intera e tutte le altre verdure tagliate a pezzetti. Aggiungere l'olio e lasciar bollire per circa due ore. Togliere allora la patata, schiacciarla per rendere il brodo più denso, gettare la pasta e a cottura quasi ultimata unire il pesto sciogliendolo in un pò di brodo. Rimestare bene e quindi scodellare il minestrone, condendolo col parmigiano o, volendo, con formaggio più piccante.



Funghi e patate

Ingredienti : 5 o 6 funghi grossi di castagno o pino (porcini), 4 patate grosse, 1/2 bicchiere di vino bianco, prezzemolo 4 spicchi d'aglio, origano se piace, pepe e sale.

Utensili: Coltello raschiafunghi, frullatore, tegame da forno con coperchio.

Preparazione: Pulire con l'apposito coltello i funghi e poi soffregarli con una salvietta umida. Staccare le cappelle dai gambi e tagliare per il lungo questi ultimi. Sbucciare e tagliare a rondelle spesse mezzo centimetro le patate. Preparare un trito con abbondante prezzemolo ed aglio. Se qualche gambo si è rotto,

tagliarlo a pezzetti piccoli, altrimenti utilizzarne uno intero. Unire al trito. Mettere nella teglia quattro cucchiari d'olio emulsionato con due cucchiari di vino, poi uno strato di patate, pepe, sale e una spolverata del trito. Formare sopra uno strato di funghi, cappelle e gambi, pepe, sale e ancora il trito. Ancora uno strato di patate insaporito come il primo. Versare un po' d'olio sul tonno. Infornare a caldo (180 gradi) incoperchiato, lasciar cuocere per trenta minuti. Scopercchiare, irrorare col vino che è rimasto, aggiungere, se piace, l'origano e, senza coperchio, rimettere a cuocere per altri quindici minuti. Servire tiepido.

Sugo di funghi

Ingredienti : 500 g. di funghi porcini freschi, olio di oliva, aglio, prezzemolo, vino bianco, salsa di pomodoro, sale e pepe.

Preparazione: pulire, lavare ed asciugare i funghi cui vanno tritati i gambi ed affettate le cappelle. In un tegame di coccio (o d' acciaio) rosolare i porcini con un battuto di aglio e prezzemolo. Usare abbondante olio di oliva, ma attenzione a tenere il fuoco molto basso. Dopo cinque minuti aggiungere un bicchiere di vino bianco secco tiepido, alzare la fiamma e fare sfumare il vino in pochissimi minuti. Quindi aggiungere un abbondante cucchiaio di concentrato di pomodoro precedentemente sciolto in acqua tiepida, oppure un paio di bicchieri di salsa di pomodoro fresca. A questo punto salare, pepare e dopo aver coperto il tegame lasciar cuocere il sugo piano piano, a fuoco basso, per circa mezz' ora, rimestando con il cucchiaio di legno per evitare che si attacchi o si ritiri troppo. In quest' ultimo caso aggiungere un mestolo di acqua calda o, ancora meglio, di brodo vegetale.



Pansoti al sugo di noce (foto sopra)

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di farina, 5 uova, 1 kg di verdure (erbette e bietole), 800 gr di parmigiano grattugiato, 100 gr di pinoli, 50 gr di burro, un pizzico di maggiorana, uno di sale e la salsa di noci già preparata.

Preparazione: impastare la farina con 2 rossi d'uovo; tirare la sfoglia come per i ravioli. Approntare il ripieno con le erbe ben spremute dell'acqua, 3 uova e molto formaggio grattugiato, pinoli pestati, sale e maggiorana. Lavorare a lungo l'impastato aggiungendo il burro a pezzettini. Preparare poi i pansoti come si

fa con i ravioli, dando loro però la forma di cappelletti piuttosto grossi. lessarli quindi in acqua e sale; si scolano condendoli direttamente con sugo di noci e, volendo aggiungendo ancora parmigiano.

TAGLIERINI AL VERDE - TAGGIAEN VERDI

Ingredienti per 4 persone :

Per la pasta: 1 kg. di farina - 3 rossi d'uovo - 2 mazzetti di borraggini - sale.

Per condire: sugo di carne o d'arrosto - formaggio grana grattugiato.

Impastate la farina con borraggini precedentemente lessate e tre rossi d'uovo.

Ottenute le sfoglie si avvolgeranno su loro stesse ad una ad una e si taglieranno in fili sottilissimi con un coltello ben affilato. Vanno cotte in una pentola d'acqua bollente ed abbondante non più di 4-5 minuti. Si scolano bene con un apposito colino e quindi si servono in un piatto grande condite con sugo e formaggio parmigiano.



TORTA DI CARCIOFI - TORTA DE ARDICIOCCHIE (foto sopra)

Ingredienti per 6 persone :

Per la pasta : 1 Kg. di farina bianca - 4 cucchiainate d'olio - sale e acqua quanto basta.

Per il ripieno : 1 dozzina di carciofi - 1 limone - 1 etto di burro - 1/2 cipolla tritata - 12 uova - prezzemolo - formaggio parmigiano grattugiato – sale - pepe quagliata (o ricotta) e maggiorana.

Impastare la farina con l'olio, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza. Lavoratela molto bene e copritela con un tovagliolo umido e sopra uno asciutto e lasciatela riposare per un quarto d'ora.

Intanto preparare i carciofi eliminando i gambi e tutte le foglie esterne sino a che tali foglie o squame non appaiano pressochè bianche. Dopo aver tagliato la parte spinosa occorre dividere in 4 o 8 parti ciascun carciofo e metterli a bagno in acqua fresca assieme a quarti di limone. Dopo alcuni minuti di "bagno", i carciofi possono essere tolti dall'acqua e, fatti sgocciolare, messi a cuocere in un soffritto di olio e burro, precedentemente preparato, con cipolla e prezzemolo tritato.

Tirate nel frattempo le prime sfoglie con la pasta.

Togliete i carciofi dal fuoco non appena avranno raggiunta la mezza cottura e quindi aggiungere ad essi parmigiano grattugiato, sale ed un pizzico di pepe.

Tirate 10 sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con i carciofi e uno con il formaggio.

Preparate sul formaggio 12 fossette e mettete in ognuna un pezzetto di burro, rompendoci dentro un uovo, condite con un pizzico di sale, di pepe e di maggiorana e il parmigiano.

Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliare il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Passate in forno a calore moderato (sarebbe meglio il forno del pane) per circa 60 minuti.

La torta di carciofi deve prendere un bel colore biondo.

La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.



TORTA PASQUALINA - TORTA PASQUALINN-A (foto sopra)

Ingredienti per 6-8 persone :

Per la pasta : 1 Kg. di farina bianca - 4 cucchiainate d'olio - sale e acqua quanto basta.

Per il ripieno : 1 kg. di erbe (oppure 10 cuori di carciofo) - 1/2 cipolla tritata - 60 grammi di burro - 500 grammi di ricotta - 6 uova - 1 bicchiere di latte - 100 grammi di parmigiano grattugiato – sale - pepe e maggiorana.

Impastare la farina con l'olio, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza. Lavoratela molto bene e dividetela in 10 pallottoline (anticamente se ne facevano fino a 33), copritele con un tovagliolo umido e sopra uno asciutto e lasciatele riposare per un quarto d'ora. Intanto lessate le erbe (o i carciofi) e insaporiteli con il soffritto di cipolla e olio. Lavorate la ricotta con il latte e unite un pizzico di sale.

Tirate 10 sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera. Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con le verdure e uno con il formaggio.

Preparate sul formaggio 6 fossette e mettete in ognuna un pezzetto di burro, rompendoci dentro un uovo, condite con un pizzico di sale, di pepe e di maggiorana e il parmigiano.

Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliare il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Passate in forno a calore moderato (sarebbe meglio il forno del pane) per circa 60 minuti.

La torta pasqualina deve prendere un bel colore biondo.
La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Rassegna musicale a Colletta di Castelbianco - A distanza di alcuni anni dall'ultimazione dei lavori di recupero dell'antico abitato, avvenuti grazie ad un ambizioso progetto del compianto Arch. Giancarlo De Carlo (già noto per la cittadella di Urbino e altre realizzazioni famose) che hanno permesso di farlo rientrare nel club de "I Borghi più belli d'Italia", Colletta di Castelbianco torna a far parlare di sé, proponendosi quale sede per una stagione concertistica di richiamo per l'intero territorio ingauno.

Collocata all'inizio della Val Pennavaire tra la fine della piana di Albenga e le pendici delle Alpi Liguri, nota agli scalatori per le numerose pareti di roccia attrezzata e ai buongustai per i numerosi ristoranti di ottima qualità, Colletta rappresenta un luogo di rara poesia: un insediamento urbano di epoca medioevale perfettamente conservato in una cornice di natura incontaminata. È in questo luogo di rara suggestione che l'Associazione Culturale Clemente Rebora, sostenuta dalla locale Associazione Culturale, con il patrocinio del Comune di Castelbianco e con la collaborazione Parrocchia, propone agli abitanti delle frazioni, ai numerosi turisti presenti nelle diverse strutture ricettive della valle e di tutto il territorio una rassegna di quattro concerti che abbracciano diversi generi musicali.

L'apertura della stagione avviene il 2 giugno alle ore 21.00 presso l'incantevole chiesetta di Santa Lucia con la performance dell'Ensemble vocale e strumentale Clemente Rebora di Verbania diretta dal M.o Licia Sommecal con un programma dedicato alle risonanze polifoniche del Romanticismo francese e tedesco, con musiche di G. Fauré, C. Franck, F. Mendelssohn-Bartholdy, R. Schumann.

A seguire il 24 Luglio alle ore 21,30 nella piazzetta del borgo, Elisa Marangon vocalist e Roberto Olzer al pianoforte presentano il loro ultimo CD intitolato "Avorio": una dimensione cameristica che ama la

distensione lirica del jazz contemporaneo” con musiche di Kenny Wheeler e arrangiamenti di musiche tradizionali.

Il 6 Agosto, sempre alle ore 21,30 e nell'accogliente piazzetta del borgo, è la volta del trio di fiati formato da Marco Rainelli al flauto, Gabriele Oglina al clarinetto e Luca Barchi al fagotto che propone una serata dedicata a concerti e a divertimenti dell'epoca classica, contemplando musiche di W. A. Mozart, F. Devienne, L. van Beethoven.

La rassegna si conclude il 28 di Agosto alle ore 21,30 con il duo Riccardo Lippi al flauto e Francesca Boem all'arpa con il suggestivo programma dedicato alle atmosfere marine con musiche di: B. Andrès, L. Einaudi, T. Takemitsu, P. L. Zangelmi, C. Debussy. In caso di pioggia i concerti si svolgono presso la chiesetta di Santa Lucia.



Dove mangiamo ?

Ristorante Scola Di Scola & C. Snc - 166 Via Pennavaire 17030 Castelbianco

Hotel Ristorante Collina - 7 Via 4 Novembre 17030 Castelbianco

Ristorante Locanda delle Antiche Pietre - Munta' du Bricchettu 17030 Castelbianco

Ristorante Albergo Gin Con Camere - 51 Via Pennavaire 17030 Castelbianco

Ristorante Albergo Scuola & C. Snc - 166 Via Pennavaire 17030 Castelbianco

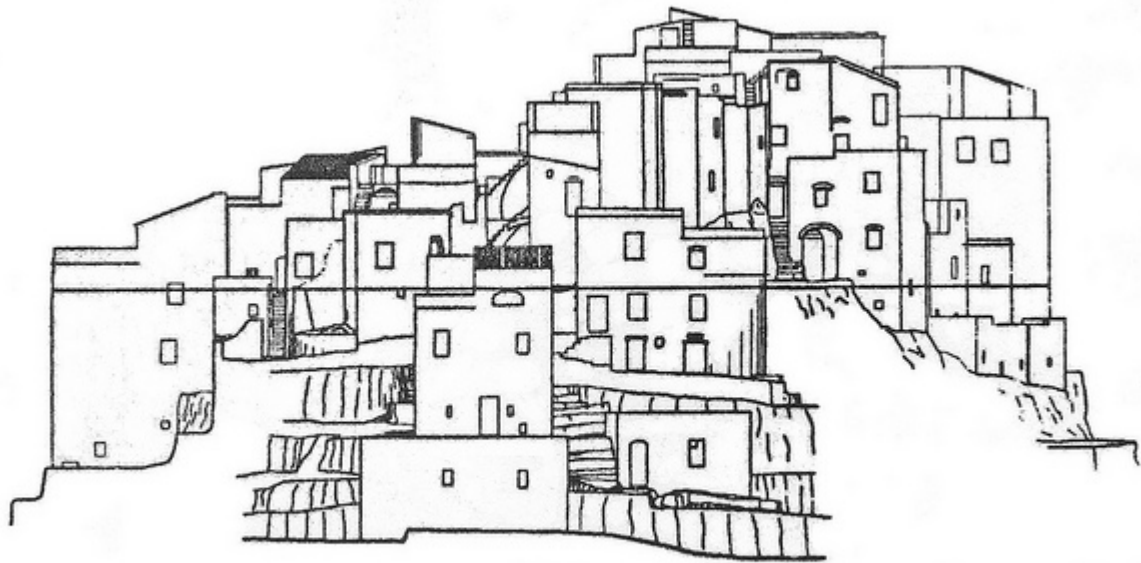
Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante. Sono presenti nell'area comunale parcheggi.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Azienda Agrituristiche Da Ferruccio Agriturismi - Castelbianco, SV - indirizzo: Via pennavaire, 48 17030 Castelbianco - tel: 0182 – 77013 - *Chiuso: novembre e dicembre*



Diagrammatic section in Colletta di Castelbianco, Liguria.

Info Turistiche ...

Nel borgo: 0182 778274 - **Municipio:** 0182 77006 - **Pro Loco:** 339 8210990

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Colletta di Castelbianco – Proloco di Colletta di Castelbianco – Geosearch.it .

