

FINALBORGO (SV)

Deriva da Burgum Finarii, terra di confine (ad fines) ai tempi dei Romani e centro amministrativo del marchesato dei Del Carretto tra il XIV e il XVI sec.



La Storia

L'abitato venne sviluppato nell'entroterra finalese, non direttamente sul mare per essere più protetto contro i possibili sbarchi saraceni sulla costa, in un luogo facilmente difendibile: la confluenza del torrente Aquila con il torrente Pora, i cui alvei costituiscono un unico fossato naturale, in seguito rinforzato dalla cinta muraria cittadina, che difendeva l'abitato sui lati est-sud-ovest, mentre il lato settentrionale del paese era naturalmente protetto dallo sperone del colle del Becchignolo, che nei secoli venne fortificato con la costruzione di castel Gavone sulla cima e da una torre di raccordo a mezza costa inglobata successivamente nella fortezza di castel San Giovanni.

Fra il 1142 e il 1148 il marchese Enrico I Del Carretto detto il Guercio ereditò dal padre, Bonifacio del Vasto, il territorio della marca di Savona, di cui ottenne l'investitura da Federico Barbarossa il 10 giugno 1162. Mentre i comuni di Savona e Noli si rendevano indipendenti, i domini di Enrico furono suddivisi fra i suoi due figli.

Verso la fine del XII secolo Enrico II Del Carretto cominciò a utilizzare il titolo di marchese del Finale e cinse di mura il nucleo urbano, dando origine al "burgus Finarii", l'odierna Finalborgo. La famiglia Del Carretto governerà il Marchesato di Finale fino al 1602. Il paese passò poi sotto il dominio asburgico fino al 1713. In questo periodo il marchesato del Finale è uno scalo indispensabile per trasferire nei domini milanesi le truppe spagnole senza dover chiedere il permesso di Genova e per portare merci senza pagare gabelle. Finale ha quindi un grande sviluppo economico e artistico.

Con l'estinzione degli Asburgo-Spagna il marchesato di Finale venne ceduto ai genovesi, e Finalborgo perse di importanza. La Repubblica di Genova tenne in feudo il marchesato di Finale con alterne fortune fino al 1797 quando venne cancellata la legislazione feudale e fu istituita la Repubblica Ligure. Finale, quindi, fu inglobata prima nella Repubblica Ligure e poi nel Primo Impero francese napoleonico, sotto il quale i rioni di Borgo, Pia e Marina furono temporaneamente riuniti in un'unica amministrazione e inseriti nel neo-costituito Dipartimento di Montenotte.

Dopo la Restaurazione la repubblica ligure passò sotto il Regno di Sardegna nel 1814 e quindi dopo l'Unità d'Italia nel Regno d'Italia dal 1861. Finalborgo rimase comune autonomo sino al 1927, quando i tre comuni di Finalborgo, Finalmarina e Finalpia furono riuniti per costituire il comune di Finale Ligure.



Riepilogo ...

- 113 a.C., viene costruita la via Julia Augusta, che entra nel finalese dalla Valle di Ponci, dove ancora si notano cinque ponti romani.
- XII sec., l'origine del borgo è in genere fatta risalire all'epoca del marchese Enrico I Del Carretto detto il Guercio (morto nel 1185), ma recenti scoperte archeologiche retrodatano la sua fondazione di qualche secolo.
- 1300 ca.-1598, Finalborgo è governata, dall'alto di Castel Gavone, dalla famiglia Del Carretto, parte della medievale marca degli Aleramici, la quale lascia nella capitale del marchesato palazzi, chiese, castelli, fortificazioni e un convento dagli splendidi chiostri e dai sontuosi saloni. Le mura di cinta sono distrutte nel 1449 dai genovesi e riedificate nel 1452: il gran nemico è sempre Genova, alla cui influenza i marchesi Del Carretto cercano di sottrarsi.
- 1598-1713, è questo il periodo della dominazione spagnola. Il marchesato, venduto alla Spagna, diventa per tutto il Seicento un territorio strategico che permette il controllo del Nord Europa attraverso lo Stato di Milano. Gli spagnoli valorizzano l'importante punto di sbarco della Marina, realizzano nuove vie di comunicazione come la Strada Beretta (1666) e attuano una generale ristrutturazione del sistema difensivo del Borgo, grazie al Forte San Giovanni (1640-44) e al rafforzamento di Castel Govone.
- 1713, la crisi per la successione al trono di Spagna apertasi con la morte di Carlo II mette fine alla dominazione spagnola. Il marchesato è ceduto a Genova e il passaggio all'antico nemico chiude la fase di prosperità vissuta sotto la Spagna. Simbolo della fine di un'epoca è la distruzione di Castel Govone da parte dei genovesi nel 1715.
- 1740, alla morte dell'imperatore Carlo VI, Finale è coinvolta nelle vicende della guerra di successione austriaca che vede in campo austriaci, piemontesi e inglesi contro Borboni, francesi e spagnoli.

- 1748, la pace di Aquisgrana pone definitivamente Finale sotto Genova e tale rimarrà formalmente sino al 1795 quando, con l'arrivo dei francesi, il marchesato viene abolito e Finale segue le sorti della Repubblica Ligure, e infine quelle dei Savoia e del Regno d'Italia.



Un concentrato di Liguria con i portoni contornati d'ardesia

Chiuso tra mura medievali ancora ben conservate, intervallate da torri semicircolari e interrotte solo in corrispondenza delle porte, il Borgo di Finale (così detto per distinguerlo dalla Marina) offre subito al visitatore una sensazione di protezione e raccoglimento.

L'antica concezione difensiva e comunitaria sopravvive nel reticolato delle vie, disposte perpendicolarmente tra loro a formare scorci affascinanti in spazi contenuti.

Percorsi gli stretti vicoli, ogni piazza è una conquista e una sorpresa, in grado di esibire meraviglie nella "pietra del Finale", l'ardesia che adorna portoni, si modella in colonne, diamanti, ornamenti.

Se i grandi monumenti (i palazzi rinascimentali e barocchi, la Basilica di San Biagio, il complesso di Santa Caterina e - fuori le mura - Forte San Giovanni e Castel Gavone) esprimono, per così dire, la forza e la vanità del borgo, i negozi e le botteghe artigiane ne rappresentano la vivacità. Questo è, infatti, un luogo vivo, abitato, dove le piazze moltiplicano i momenti d'aggregazione e le attività commerciali (un patrimonio di creatività plasmato nella pietra del Finale, nella ceramica, nel vetro e nel ferro) si integrano armoniosamente nel tessuto urbano.

Il borgo è impreziosito dai palazzi quattrocenteschi e di epoca rinascimentale, modificati nel periodo della dominazione spagnola.

Il palazzo del Municipio, in origine della famiglia Ricci, è uno dei migliori esempi di architettura del primo Rinascimento in Liguria, come annuncia lo splendido portale; palazzo Cavassola (ospitò Papa Pio VII) e palazzo Galesio illustrano alla perfezione le concezioni decorative della Finale del Seicento; palazzo Brunengo in piazza Aycardi si contraddistingue per la bella loggia a doppia arcata (Loggia di Raimondo) e il grande stemma familiare, ormai poco visibile; denuncia già nella facciata le complesse trasformazioni subite in varie epoche il palazzo del Tribunale nell'omonima piazza, che fu dimora dei Del Carretto, quindi dei Governatori spagnoli e genovesi, sede del Tribunale del Circondario e infine della Pretura; palazzo Aycardi ha una fronte con motivi ornamentali secondo il gusto settecentesco e palazzo Arnaldi vanta una straordinaria facciata in stile rococò, movimentata da stucchi; sulla stessa piazza si affaccia palazzo Messea e in piazzetta Doria si trova palazzo Chiazzari.

Il monumento più importante di Borgo è la Basilica di San Biagio, sontuoso esempio di architettura barocca realizzato nel XVII secolo sulla precedente chiesa medioevale (1372), di cui conserva l'abside e l'ardito campanile tardo gotico (1463) a forma ottagonale, leggermente pendente, dalle numerose e sottili bifore su ogni lato. La facciata è rimasta incompiuta in pietra grezza mentre l'interno a tre navate colpisce per la grandiosità e la ricchezza delle decorazioni.

Proveniente dalla chiesa di Santa Caterina, come altre opere e pale d'altare, si trova nella navata centrale il mausoleo di Giovanni Andrea Sforza Del Carretto, l'ultimo dei marchesi morto nel 1604. Eccezionali sono le sculture attribuite allo Schiaffino: la balaustra in marmo di Carrara e il pulpito che rappresenta la visione di Ezechiele.

Le origini della chiesa di Santa Caterina e del complesso domenicano di Finalborgo si collocano intorno al 1360, dopo la morte del marchese Giorgio I Del Carretto, quando la vedova sentì la necessità di una chiesa gentilizia destinata ad accogliere le spoglie mortali dei membri della famiglia marchionale. Il convento ha subito negli anni profonde modifiche: dal 1863 al 1964 è stato trasformato in carcere, ma la sua bellezza è rimasta intatta, come possono testimoniare, dopo il recente recupero, i due splendidi chiostri rinascimentali realizzati tra il '400 e il '500.

Il Teatro Aycardi, inserito dal FAI tra i monumenti italiani da tutelare, fu la prima sala di spettacoli costruita in Liguria durante il periodo napoleonico e in quasi due secoli di vita ha ospitato drammi lirici, concerti e spettacoli di prosa, tra cui, nel 1845, l'opera "L'empirico e il masnadiero", commissionata ad artisti liguri dalla locale Accademia Filarmonica che qui aveva la sua sede.

I prodotti tipici



La testa in cassetta (foto sopra) è un insaccato apprezzato dai gourmet per il suo gusto particolare e prodotto artigianalmente dalle macellerie locali.

Testa in cassetta o soppressata

Zona di produzione: Entroterra Genovese e Savonese

Curiosità: Possedere un maiale era un lusso che assicurava cibo sostanzioso: dalla sua uccisione si ottenevano sanguinacci, salsicce e salami, ma si utilizzava anche la testa per la testa in cassetta e il brodo molto grasso per la zerarìa. Il grasso dei polmoni invece era ottimo come lucido per scarpe.

Altro prodotto derivante dalla lavorazione delle carni del maiale e simile alla testa in cassetta è la Galantina definita il "prosciutto dei genovesi", grazie alla sua composizione pregiata di carni di vitello e di maiale. Caratteristica peculiare di questo prodotto è la sua delicatezza nel gusto e la presenza di aromi naturali particolari quali ad esempio i pistacchi.

Caratteristiche: In Liguria la testa in cassetta, nota anche come "soppressata" in alcune località, indica un salame confezionato con la lingua, il grasso, le cotiche e la cartilagine della testa del maiale. Insieme al salame ed alla mostardella è uno dei prodotti di salumeria regionale più antichi.

L'impasto composto dalle parti di testa del maiale, è cotto in calderoni e riposto in stampi.

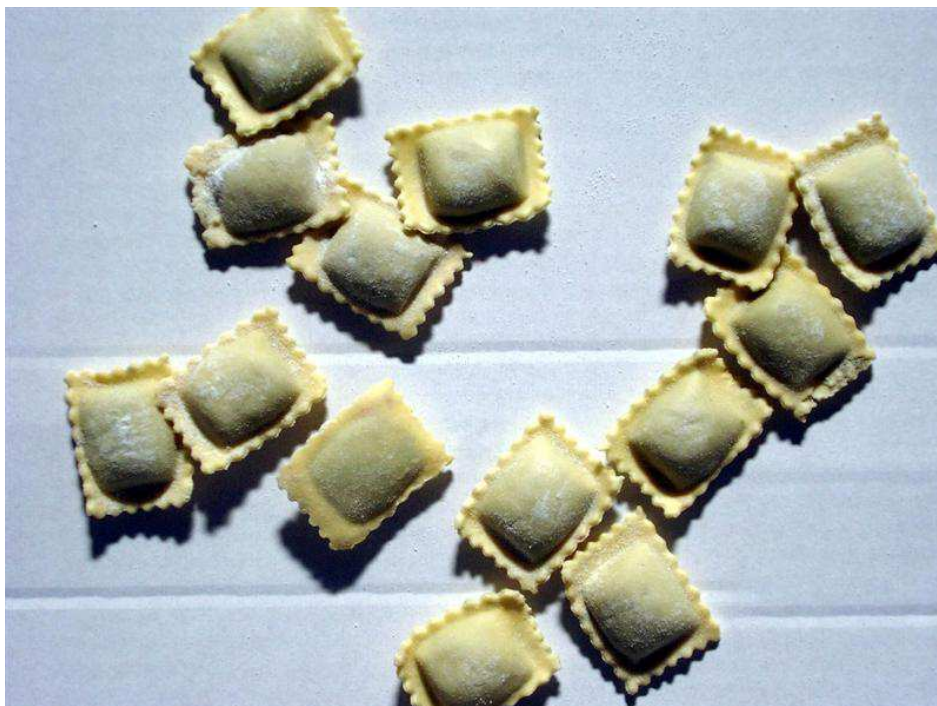
Al taglio, la fetta si presenta costituita da diversi colori che vanno dal bianco rosato al rosso, tappezzato come il vestito d'arlecchino. Il profumo e il gusto riprendono entrambi l'aroma delle spezie utilizzate, soprattutto dell'alloro e del rosmarino.

Preparazione: La testa in cassetta è un salume costituito da varie parti di frattaglie fra le quali anche guanciaie, lingua, e cotenne. La testa di suino viene fatta bollire con aromi (sale, pepe, alloro, limone) che variano da zona a zona. Quando la testa è cotta, si disossa, si taglia con il coltello e si mette l'impasto in appositi stampi in legno a forma di bauletto: da qui il nome di testa in cassetta.

Si lascia così per alcuni giorni; si consuma tagliata a fette.

I piatti tipici

I ravioli di borragine (foto) sono dei quadratini di pasta lavorata a mano, con un ripieno di erbe naturali del Finalese.



Inoltre ...

Farinata

La farinata di ceci è uno dei capolavori della cucina ligure, e qui trovate la ricetta per prepararla. Si tratta di una sottilissima focaccia caratterizzata da una croccante crosticina dorata, e, come tanti altri piatti di questa regione, viene fatta partendo da pochi ingredienti semplici e poveri: farina di ceci, olio di oliva extra vergine e sale. Noi vi diamo ricetta per farla, ma se visiterete la Liguria, per vacanza o per altro, dovete assolutamente provare quella dei "farinotti", locali specializzati nella sua preparazione e vendita, accompagnata un bel bicchiere di vino bianco locale.

Ingredienti per la farinata di ceci (dosi per 6 persone)

- 500 gr di farina di ceci
- 2 litri di acqua
- pepe nero q.b.
- 2 dl di olio d'oliva extra vergine della Riviera Ligure
- sale q.b.



Preparazione : Diluite la farina di ceci con l'acqua aggiungendola poco alla volta, cercando di non fare grumi. Se ci fossero problemi passate il tutto attraverso un colino per eliminare appunto i grumi. Salate. Lasciate riposare almeno mezz'ora, ma molti esperti di farinata prolungano il tempo a due o tre ore, e certi a tutta una notte. Mentre la pastella riposa, togliete la schiuma che eventualmente si formerà sopra.

Al momento di consumare la farinata, prendete una teglia larga e bassa, ovviamente ci vorrebbe quella apposta fatta di rame stagnato, versateci la pastella (dovrebbe raggiungere l'altezza di 1 o 1,5 cm), aggiungete l'olio, mescolate per amalgamare e mettete in forno. A seconda delle dimensioni delle vostre teglie otterrete diverse farinate, ma ricordate che se il livello della pastella è troppo alto otterrete una specie di polenta pesante e non la vera farinata.

Per cuocere la farinata il forno dovrebbe aver raggiunto una temperatura di circa 300 gradi, e questo è il segreto per ottenere una farinata perfetta, con la tipica crosticina croccante. In genere nei forni di casa è difficile arrivarci, ma comunque impostate la temperatura massima possibile; se invece avete un forno a legna il risultato sarà perfetto. Cuocete la farinata per circa 10 minuti.

Servite la farinata calda appena uscita dal forno spolverata con un po' di pepe macinato o pestato al momento.

Le molte varianti della farinata

Esistono poi tante varianti di farinata, caratterizzata dall'aggiunta di altri ingredienti prima di infornarla; per esempio aghi di rosmarino (soprattutto nel Ponente Ligure), cipolla tritata, carciofi affettati sottilmente e salsiccia sbriciolata. Ricordiamo con molta tristezza anche la farinata con i bianchetti (cioè il novellame o neonata di pesce azzurro), un autentico capolavoro di gusto, un perfetto incontro tra i sapori di terra e di mare, che però non potremo più mangiare, visto che la pesca dei bianchetti è stata recentemente proibita da un regolamento europeo (assolutamente motivato dal desiderio di garantire la pesca anche nel futuro). A Savona, invece preparano la farinata bianca, cioè fatta con la farina di grano invece che con quella di ceci.

Zuppa di cipolle

Per 6 persone – ingredienti : 12 fette di pane casareccio; kg.1 cipolle; gr. 100 di burro; gr. 100 di farina; gr. 100 di gruyere; gr. 50 parmigiano; lt. 2 brodo.

Preparazione : Tagliare le cipolle a fettine, farle tostare bene con il burro e bagnare con brodo. Intanto far cuocere la farina in forno fino a che assuma un colore tendente al nocciola; diluire la farina con brodo e versarla nella zuppa attraverso un cornetto cinese. Lasciare cuocere il tutto per mezz'ora circa; collocare quindi la zuppa in tegamini di terracotta, mettere sopra la zuppa al 2 fette di pane in ogni tegamino, le fettine di groviera e cospargere di parmigiano grattugiato. Far gratinare in forno.

Tagliolini al vino

Per 4 persone – ingredienti : 400 gr. di Tagliolini- 150 gr. di Speck in un'unica fetta- 150 gr. di Prosciutto cotto in un'unica fetta- 300 gr. di Passata di pomodoro- 300 gr. di Panna da cucina- 300 ml di Vino bianco secco- Parmigiano- Olio extravergine d'oliva- Pepe- Sale.

Preparazione : Tagliate il prosciutto e lo speck a cubetti e rosolateli leggermente in un po' d'olio, aggiungete poi il vino e lasciate sfumare a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Mettete infine il pomodoro; quando il pomodoro comincia a bollire aggiungete sale, pepe e i due bicchieri di panna; continuate la cottura per 10 minuti circa. Cucinate la pasta in acqua leggermente salata, scolatela ed aggiungete il sugo appena preparato. Servite i tagliolini al vino con un po' di parmigiano grattugiato.

Accorgimenti : Potete usare un Il Gewürztraminer o un altro vino molto aromatico per aumentare il sapore e la delicatezza del piatto.

Un primo piatto molto profumato, questi tagliolini aromatizzati al vino. La ricetta è arricchita da cubetti di prosciutto e speck saltati in padella.



Coniglio alle erbe

Ingredienti : 800 grammi di coniglio disossato, 100 grammi di salsiccia di maiale, 50 grammi di mollica di pane raffermo, 50 grammi di fette di pancetta, una cipolla piccola, uno spicchio d'aglio, salvia, timo, rosmarino, maggiorana, 50 grammi di pinoli, sale, pepe nero, 2 decilitri di olio extravergine d'oliva, un decilitro di brodo, un bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione : rosolate la cipolla affettata in metà dell'olio, aggiungete la mollica di pane sbriciolata e la salsiccia spellata e sbriciolata, salate e pepate e cuocete per dieci minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete alla farcia le erbe e l'aglio finemente tritati e i pinoli interi. Salate e pepate l'interno del coniglio e spalmatelo uniformemente con la farcia. Arrotolatelo e legatelo dopo averlo ricoperto con le fette di pancetta. Adagiatelo su una teglia con l'olio rimasto e cuocetelo in forno per 40 minuti a 180 gradi, avendo cura di bagnarlo con il vino dopo dieci minuti e con il brodo dopo altri dieci. Servitelo tiepido, tagliato a fette di circa un centimetro cosparse con il fondo di cottura filtrato e ben caldo.

Osservazioni : Le erbe aromatiche sono una caratteristica della cucina ligure che invece usa pochissime spezie. Oltre al basilico, la maggiorana e l'origano che sono le più utilizzate, ci sono la ruta, la salvia, il timo, il rosmarino, il finocchio e la menta. Molti sono gli agricoltori liguri che si sono specializzati nella coltivazione delle piante aromatiche, soprattutto nella piana di Albenga e nelle sue valli.



Torta di mele.

Ingredienti: un uovo intero, 150 gr.di zucchero, 150 gr.di farina, una bustina di lievito per dolci, mezzo bicchiere di latte, 4-5 mele (preferibilmente renette), zucchero a velo.

Preparazione: sbattete l'uovo con lo zucchero. Ottenuto un amalgama ben spumoso aggiungete la farina ed il lievito sciolto nel latte e mescolate sino ad ottenere una pastella semifluida. Aggiungete le mele tagliate a fettine ed infornate a forno già caldo a 180°. Prima di servire cospargete la torta.

Crostata di cachi

Ingredienti :

Per la base

- farina - 200 gr
- farina di noci - 100 gr
- burro - 120 gr
- uova - 1
- zucchero - 50 gr

- Per il ripieno
- burro - 50 gr
- uova - 1
- estratto di vaniglia - 1 cucchiaino
- zucchero di canna bianco - 150 grammi
- farina - 50 gr
- kaki normali o vanigliati- 2

Preparazione : Preparate la pasta versando nel robot da cucina la farina, il burro morbido, la farina di noci, l'uovo e lo zucchero. Lavorateli per qualche minuto, fino a quando il composto risulterà compatto ma morbido. Avvolgete nella pellicola trasparente e tenete in frigo per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: lavorate con una frusta elettrica l'uovo con lo zucchero, il burro sciolto la farina e l'estratto di vaniglia.

Riprendete la pasta dal frigo, stendetela in una teglia di 24 cm di diametro, imburrata e cosparsa di zucchero. Versate il composto e ricoprite con i kaki tagliati a fettine se usate quelli vanigliati altrimenti se usate gli altri, versate il contenuto del frutto con un cucchiaino.

Infornate in forno già caldo a 180° per circa 40/45 minuti. Controllate la cottura verso la fine, facendo attenzione a che non bruci.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Finalborgo - primi giorni di Ottobre - piazza San Biagio - **Visita guidata e gratuita al centro storico** e ai suoi principali monumenti (Collegiata di San Biagio, Teatro Aycardi, Complesso monumentale di Santa Caterina, ritrovo con la guida in piazza San Biagio, non occorre prenotare). Bus navetta gratuito da Finalpia (piazza Oberdan, ore 15,40) e Finalmarina (piazza FF.SS, ore 15,45). Per informazioni: tel. 019 600660 - 339 4402668.

Finalborgo medievale "**Viaggio nel Medioevo**" - Terza Settimana d' Agosto, Finalborgo (SV) - Tradizionale manifestazione medievale d'agosto, organizzata dal CENTRO STORICO DEL FINALE in collaborazione con i portoghesi della COMPANHIA DE TEATRO VIV'ARTE, che vede esibirsi nel Borgo centinaia di "Artisti medievali" provenienti da tutta Europa. Giullari, giocolieri, mangiafuoco, falconieri, cavalieri e uomini di ventura vi faranno vivere quattro giorni da favola. Manifestazione premiata dalla Presidenza della Repubblica: per quattro sere giochi, spettacoli, antichi mestieri e attività culturali.

Sagra Madonna del Carmine (Finalborgo 20-21-22 luglio, Croce Verde di Finalborgo) - sagra organizzata dalla croce verde di finalborgo che si svolge presso l'area antistante la sede croce verde in piazza milite ignoto. Potrete degustare, gnocchi al sugo o pesto, bruschette, tomini alla griglia con verdeue, focaccini, patatine fritte, salsiccia e carne alla griglia - apertura stand ore 19.

Sagra del Campo Crociati (Finalborgo 24-25-26 agosto, Croce Verde)

Dove mangiamo ?

Ristorante Ai Torchi – Via dell'Annunziata n. 12 – Finalborgo - tel/fax 019 690531 - mail: info@ristoranteaitorchi.com - In uno tra i "Borghi più belli d'Italia", Finalborgo, uno splendido angolo medioevale risalente addirittura all'anno mille, si trova il Ristorante Ai Torchi. A pochi passi da uno degli accessi alla zona pedonale, all'interno delle mura medioevali, potrete gustare pietanze a base di pesce in uno dei più suggestivi scorci della Liguria.

INVEXENDU - Piazza Tribunale 1 - 17024 Finale Ligure (SV) – www.invexendu.PlayRestaurant.tv/ - Nel borgo medioevale di Finale Ligure, all'interno di uno degli angoli più caratteristici, Invexendu è da 12 anni il punto di ritrovo di finalborghesi e turisti. Antica osteria e ritrovo di amici, il posto ha offerto nel corso degli anni farinata, vini locali d'eccezione e calore umano. La nostra cucina è basata sulla ricerca di antichi sapori liguri attraverso piatti creati con estrema maestria da Raffaella e Lorenza.

Il nostro obiettivo primario è quello di trasmettere tutte le emozioni che il nostro borgo propaga, coniugando antichi sapori liguri e remoti modi di essere dei finalborghesi. A fronte di questo spirito proponiamo con grande piacere, storici piatti come la buridda, il minestrone di verdure, lo Xemin, le trofie o i ravioli al pesto ricco...



La Locanda di Lò - P.zza Santa Caterina, 13 – Finalborgo - 17024 Finale Ligure (SV) - Telefono: 019693202.

Ristorante L'Orso Poeta - Piazza Aycardi, 21 – Finalborgo – 17024 Finale Ligure (SV) - Il ristorante è specializzato in piatti di pesce. Il menu varia di giorno in giorno in base al pescato del giorno. Molti cucinano ma l'artista fa la differenza

OSTERIA AI QUATTRO CANTI - Via Torcelli 22, Tel. 019-680540 – Finalborgo - Locale piccolo, capita spesso di dover attendere; atmosfera alla buona da trattoria di paese, buoni piatti della tradizione ligure. E' composto da due piccole salette affiancate, in quella d'ingresso, al di là del bancone, si trova il forno a legna dove vengono cotte la farinata e le torte di verdure; a fianco la sala da pranzo vera e propria con tavolini che possono ospitare non più di 20-25 persone.

Sotto il Santo - Piazza Garibaldi, 6 - Finalborgo – 17024 Finale Ligure (SV) - Telefono: 019.680087



Dove sostare ...

Arete Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – **FINALBORGO** - Punto sosta nel borgo medievale dell'entroterra ligure(1 km). Da Finale seguire le indicazioni per "borgo centro storici" . Arrivati alla porta , girare a destra prima del ponte; dopo 50 m c'è l'indicazione per un ampio parcheggio sterrato ed illuminato.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

L'Eurocamping Calvisio *** 17024 Finale Ligure – SV - Via Calvisio, 37 - Tel. e Fax +39/019.601240 - info@eurocampingcalvisio.it - è situato in una delle vallate di Finale Ligure, centro turistico rinomato per la sua spiaggia di sabbia finissima e per il suo splendido entroterra, che l'ha resa una delle capitali mondiali dell'outdoor: mountainbike, arrampicata, trekking, passeggiate a cavallo, diving, vela e molto altro; un mix magico di opportunità nella città dove la montagna diventa mare!

Immerso nel verde della splendida vallata di Calvisio, lungo l'antica via romana Julia Augusta, la posizione strategica del campeggio, offre agli amanti della natura una vasta scelta di itinerari escursionistici a piedi e in mountain bike, nonché le rinomate palestre di roccia.

Per gli amanti del mare, Finale Ligure offre una vasta scelta fra spiagge libere e private, facilmente raggiungibili a piedi in 10-15 minuti (1500 metri), in bicicletta o con il nostro servizio di navetta per la spiaggia e per il centro città.

Agriturismo Il Colletto - CAMPOCHIESA (SV) - VIA CAVOUR, 34 - Telefono +39 018221858 - Fax +39 018221858 - L' agriturismo Il Colletto Campochiesa è situato nella lussureggiante Riviera dei Fiori a pochi chilometri dalla città di Albenga. Per chi vuole vivere la terra, i sapori e i prodotti della Liguria la struttura

recettiva offre residenze dai delicati nomi dei fiori in un ambiente che coniuga accoglienza, vivacità e calore in un contesto unico di incomparabile suggestione. La vicinanza al mare offre altresì tutte le innumerevoli opportunità offerte di un rinomato centro balneare.



Info Turistiche ...

Comune Ufficio Cultura e Turismo: via Ghiglieri 6, tel. 0196816004, fax 0196816377

Fonti ...

Borghi d'Italia - Camperweb - Agriturismi.it – Riviera Ligure.it – Wikipedia .



