

PRESENTATO IL PROGETTO DEFINITIVO

# Nasce sulle ceneri del Covo un "quattro stelle" da favola

Venti camere, sauna, piscina, centro benessere e park sotterraneo

**FINALE.** È stato presentato in Comune il progetto definitivo per la riconversione dell'ex discoteca Il Covo di Capo San Donato in un albergo 4 stelle da venti camere, centro benessere, piscina affacciato direttamente sul porto turistico, completamente rinnovato.

Il progetto, redatto dagli ingegneri Daniele Aspesi e Moreno Vairo e dall'architetto Sergio Olivotti, ha mantenuto l'architettura stile coloniale di quello che è stato il luogo di divertimento per eccellenza negli anni '60 dove sono transitati personaggi importanti dello spettacolo e della politica, che hanno fatto entrare Finale nel novero delle località turistiche più importanti di quel periodo.

Un'opportunità, quella di convertire la struttura che, lo scorso anno ha ospitato la musica dal vivo del "Matisse" in albergo che il proprietario Pier Carlo Ghigliazza non si è voluto far sfuggire visto che era stato previsto dall'amministrazione nel Puc entrato in vigore quest'anno. Ghigliazza aveva escluso a priori fin dall'inizio, l'ipotesi di realizzare una Residenza turistico alberghiera, in controtendenza con l'attuale orientamento di creare seconde case piuttosto che alberghi.

La realizzazione dell'albergo al posto dell'ex Covo, in una posizione unica ed esclusiva, andrà a dare un valore aggiunto al porto turistico, dove sono in corso i lavori di completamento che doteranno la struttura anche di un ristorante e di un bar, oltre che di punti commerciali.

Il progetto di ristrutturazione prevede la realizzazione al piano interrato di un centro benessere, sauna, settore per i massaggi e palestra. Nella zona che si affaccia sul porto e quindi dalla parte opposta all'ingresso sarà realizzata anche una grande piscina. Dall'albergo si potrà direttamente accedere al porto tra-



Un'immagine elaborata al computer del progetto previsto per la riconversione in albergo dell'ex discoteca

mite una scalinata.

«La struttura sarà inoltre dotata di quattro junior suite, camere di dimensioni superiori ai 22 metri quadrati per soddisfare un tipo di clientela più esigente - ha spiegato l'ingegnere Aspesi - Archittonicamente abbiamo mantenuto il coloniale, anche su richiesta diretta della Sovrintendenza che ha voluto l'edificio caratterizzato da ampie terrazze e verate, sullo stile già esistente».

Il piazzale lato Aurelia da cui si accederà all'albergo sarà rifatto e nell'interrato saranno realizzati posti auto e box pertinenziali.

Intanto rimane in stand by l'albergo nell'ex colonia Cremasca che dovrebbe aprire entro luglio, non ap-

pena pronti i nuovi parcheggi pertinenziali richiesti dal Comune. Non ci sono novità invece per l'ex colonia Fiorita, coinvolta nel fallimento di una delle ditte che stavano realizzando la ristrutturazione.

Nonostante la crisi sembra che il mercato alberghiero a Finale stia dando segni di ripresa. In Comune sono arrivate alcune richieste da parte di albergatori per trasferire l'attività nell'area della Piaggio, come prevede il Puc. «Ci sono alcuni albergatori - confermano all'ufficio Urbanistica - interessati a usufruire della possibilità di trasferire nell'area Piaggio la propria attività per trasformare l'albergo attuale in alloggi».

SILVIA ANDRETTA



**MANTENUTO LO STILE COLONIALE**  
Su richiesta della Soprintendenza abbiamo mantenuto lo stile coloniale originario  
DANIELE ASPESI  
progettista

INCIDENTE NELLA NOTTE SULL'AUTOFIORI



Il camion che ha preso fuoco sull'Autofiori

## Camion si ribalta e s'infiamma muoiono bruciate 40 mucche

**L'autostrada, nei pressi di Andora, è stata chiusa per ore, in direzione Genova. L'incendio provocato da surriscaldamento**

**ANDORA.** Quaranta mucche uccise da un rogo in autostrada, transito bloccato per ore sull'Autofiori in direzione Genova. L'allarme è scattato attorno alle due di ieri notte quando l'autista di un camion per il trasporto del bestiame proveniente dalla Francia e diretto a Genova si è accorto di un improvviso surriscaldamento del grosso mezzo. In quel momento il camion aveva appena superato il casello autostradale di Andora e l'autista rendendosi conto della situazione di pericolo non ha potuto fare altro che trovare un punto dove accostare, quindi è sceso dal camion che nel frattempo è stato letteralmente avvolto dalle fiamme, che dal vano motore si è propagato verso l'abitacolo per poi raggiungere il rimorchio.

Vigili del fuoco, agenti della polizia stradale e gli uomini della società autostradale e del servizio veterinario dell'Asl si sono precipitati sul posto per cercare di limitare danni e pericoli, spegnere l'incendio e mettere in salvo i bovini. La carreggiata è stata chiusa al traffico nel tratto tra Andora e Albenga, gli animali fatti scen-

dere dal rimorchio e raccolti a qualche decina di metri di distanza, sempre sulla carreggiata.

Purtroppo l'intervento dei soccorritori non è bastato per mettere in salvo l'intera mandria. Una quarantina degli ottanta bovini che si trovavano sul camion sono infatti morti, uccisi dalle fiamme e dalle esalazioni. Gli animali superstiti sono stati abbeverati e tranquillizzati prima di essere caricati su un altro camion. I vigili del fuoco hanno spento le fiamme, quindi è stato finalmente possibile rimuovere il camion e verso le cinque l'autostrada è stata riaperta al traffico. Secondo i primi accertamenti l'incendio sarebbe stato provocato da un guasto meccanico.

In mattinata l'Enpa ha ringraziato con un comunicato i soccorritori, denunciando però l'elevato numero di animali che perdono la vita durante trasporti spesso lunghi e in condizioni precarie a causa di incidenti, incendi e lunghe soste dovute a traffico, interruzioni stradali o scioperi.

La protezione animali chiede la piena applicazione delle direttive comunitarie sulla tutela degli animali durante i trasporti e l'allestimento di ricoveri d'emergenza in prossimità delle autostrade dove gli animali possono essere abbeverati, foraggiati e se necessario curati.

L.R.



**"Riofreddo" frazione di Murialdo, boschi di castagni e faggi secolari gli fanno da cornice. Il borgo ricco di tradizioni, feste e antichi mestieri che si possono rivivere visitando il museo nella vecchia scuola.**

**All'OSTERIA DEL BORGO la cucina è genuina di tradizione locale con piatti semplici dei nostri nonni.**

**MENU'**

- Vari antipasti tra cui
- Crostini con crema di castagne e toma
- Lisoni del borgo
- Torta verde murialdese
- Primi piatti tipici ai profumi di bosco
- Pasta fresca fatta in casa
- Coniglio alla ligure
- Grigliata di carne
- Gran bollito bormidese ( su prenotazione )
- Pane cotto in forno a legna
- Dolce della nonna
- Caffè e digestivo

**EURO 23,00 bevande escluse**

**Serviamo pranzi e cene per banchetti e cerimonie**

**Per un fine settimana tranquillo abbiamo la disponibilità di ampie camere con bagno e vi offriamo un soggiorno a pensione completa e Aria Pura a euro 55,00 al giorno.**

**ALBERGO - RISTORANTE**  
Specialità locali  
Cucina casalinga  
Pizza e Farinata

Frazione Riofreddo, 16  
Murialdo (SV)

Tel. 019 53505

Cell. 329 6376369

www.albergo.delborgo.it

