

Colonno, la tre giorni dell'agone «Raccontiamo la nostra storia»

Colonno

«Benvenuto grande agone, tre giorni da laghée» è il titolo di una singolare mostra che per la prima volta viene organizzata a Colonno.

Un paese caratteristico del lago per le tradizioni legate alla pesca e ai commerci. Per dare rilievo all'iniziativa è stata scelta una domenica eccellente, domenica 28, ricorrenza di San Michele Arcangelo, festa patronale.

L'agone, pesce apprezzato nelle sue versioni, antesin quando è piccolo, agùn quando è sviluppato, misultin nel momento in cui viene essiccato è assoluto protagonista.

La rassegna allestita nella piazza a lago intitolata a Giovanni XXIII°, con il concorso del Comune di Sala Comacina, attraverso immagini fotografiche rappresenta il coronamento di una iniziativa culturale che ha



La caratteristica pesca dell'agone

avuto inizio in maggio. Sette ragazzi della quarta classe del liceo artistico «G. Terragni» di Como, più il docente di fotografia **Rosario Cinque** sono stati ospiti nei locali dell'oratorio parrocchiale dal venerdì alla domenica. Nei tre giorni hanno realizzato diversi filmati e fotografie che hanno poi trasformato nella mostra fotografica «Benvenuto grande

agone» - tre giorni da laghée».

«Sono stati ripresi - spiega **Paolo Bellosi**, in passato assessore alla cultura - luoghi, storie e volti di Colonno e Sala Comacina. Dalla transumanza alla pesca, dall'alpeggio al bar del paese, un racconto per immagini al quale hanno concorso Arianna Burzomato, Patrizio Cassina, Giulia Cassullo, Camilla De Nobili, Fe-

derica Frison, Chiara Gaffuri, Arianna Tedesco. La mostra è prodotta dal Liceo Artistico Terragni con la co-produzione del Centro Studi Casnati di Como».

Il ricco programma della giornata prevede, tra le altre cose, alle 11 la celebrazione della messa, alle 12 l'inaugurazione della mostra con aperitivo per tutti offerto dalla Pro loco, alle 12,30 pranzo comunitario con ricco menù di bresaola carpacciata, risotto al barolo, crespelle alla valdostana, lavarello in carpione e in salsa verde, sorbetto al limone, scaloppine al vino bianco, formaggio d'alpe e torta del Freddo al prezzo di 20 euro escluse le bevande. Sarà allestita una tensostruttura con oltre 250 posti al coperto. Prenotazioni entro venerdì 26 settembre ai numeri 339-2333838 Rinaldo e 339-7332467 Alberto.

Il pranzo sarà allietato dalle note di Emiliano.

Durante la giornata sarà attivo un mercatino di prodotti speciali con liquori fatti in casa secondo vecchie ricette, decorazioni in cera prodotte dai ragazzi della onlus Comunità il Gabbiano. ■ **M. Lup.**