

LATTERIE D'APPENNINO TAPPA A CAVOLA

## Un sì di nozze si rinnova a Toano: tartufo e Parmigiano Reggiano purché d'Appennino

*Domenica 8 e 15 novembre a Cavola la 22<sup>a</sup> edizione della Festa del Tartufo.*

TOANO (3 novembre 2009) – Al via domenica 8 novembre facendo il bis la domenica successiva, la 22<sup>a</sup> **Festa del Tartufo di Cavola**, importante appuntamento in cui si valorizzano i prodotti agroalimentari del nostro territorio. E in questo contesto sicuramente il profumato fungo sotterraneo che predilige le zone umide nelle vicinanze di querce, pioppi, salici e tigli trova nel **Parmigiano Reggiano di montagna** un valido alleato nell'esaltare i sapori delle pietanze che verranno servite negli stand gastronomici nelle due domeniche prossime. Il programma delle due giornate prevede la degustazione di pranzi e cene tematiche, sia all'interno degli stand della Proloco, che nei ristoranti del paese, la presenza di stand di vendita e degustazione di prodotti tipici, tra cui anche il Parmigiano Reggiano prodotto dalla **Latteria sociale di Cavola**, parte del programma della **Comunità Montana Latterie d'Appennino**, e svariati eventi ludici collaterali quali la baby dance per i più piccoli, il concerto della Banda di Cavola, una mostra di oggetti antichi e foto d'epoca (quest'ultima allestita dalla Scuola Elementare di Cavola), e la divertente animazione itinerante per il paese di suonatori e giocolieri.

Inoltre, per chi ama le esperienze più "forti", la possibilità, condizioni atmosferiche permettendo, di perlustrare a bordo di un elicottero, provando l'ebbrezza di godere di un panorama ricco di sfumati colori autunnali.

Quindi, nulla da insegnare ma molto da apprendere dagli sforzi organizzativi locali che esaltano il tartufo e il Parmigiano Reggiano delle nostre montagne, e che vedono un'affluenza di pubblico sempre numerosa ed in costante aumento.

È pertanto consigliato a chi volesse pranzare presso gli stand della Pro-Loce di prenotare con discreto anticipo al numero 335.7012434 Ref: Loris Ceccati

COMUNICATO STAMPA