



Comune di Calestano



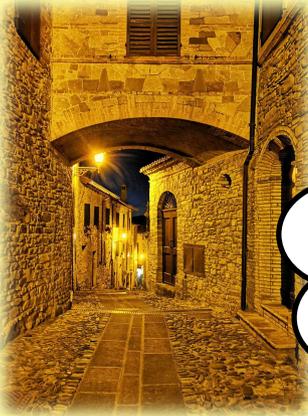
**ASPETTANDO
IL TRENTENNALE
DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO**



**EDIZIONE
SPECIALE
2020**

**CALESTANO (PR)
DAL 18 OTTOBRE
AL 8 NOVEMBRE**





*Vieni a conoscere ME e i
fantastici luoghi in cui
vivo e trovo il
TARTUFO DI FRAGNO!*



P REMESSA

In Val Baganza, in Val Parma e sulle conformazioni a flysch del Parmense, i boschi d'autunno producono come sempre i loro tesori. Dopo il tempo dei funghi, delle castagne - sia lode al buon gusto - scatta il tempo dei Tartufi, celebrati ogni anno, a Ottobre e Novembre nella grande kermesse di Calestano.

Quest'anno un virus ci ha messo lo zampino - niente spettacoli e assembramenti di massa - ma nulla può contro la buona gastronomia: così, la Pro Loco di Calestano, in accordo con l'Amministrazione Comunale, ha organizzato una rassegna ad hoc: da "Fiera Nazionale" - sarebbe stata la 30^a edizione - a "Aspettando il Trentennale", per rispettare le misure di sicurezza e, contemporaneamente, per vivere da buongustai la festa nei ristoranti ed esercizi aderenti. Come di consueto, sotto i portici calestanesi accoglierà gli appassionati, il Mercatino del Tartufo, organizzato dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza insieme alle Ass.ni dei raccoglitori di tartufo. Il "Borsino del Tartufo" fisserà prezzi e quotazioni col nuovo marchio di qualità "Tartufo Uncinato di Fragno" ("Tuber uncinatum Chatin"; "tartufo nero di Fragno" è nome volgare ancora vigente).

La Pro Loco di Calestano cresce, cresce l'attenzione alla valorizzazione e tutela del nostro Tartufo con il Consorzio Qualità Tipica Val Baganza, cresce la qualità dei menù e l'impegno di tutti i protagonisti, nasce il Museo dedicato. Così, dopo la 29^a edizione, come un vecchio saggio, la 30^a edizione della Fiera - che sarà festeggiata con eventi speciali - aspetta il 2021.

Per il 2020... tutti a tavola a Calestano!



CALESTANO, AMMIRA LE BELLEZZE DELLA VAL BAGANZA

“Calestano, ammira le bellezze della Val Baganza” è il titolo del primo video pubblicato a Maggio 2019 dalla Pro Loco di Calestano. Il nuovo consiglio, instauratosi ad Aprile 2019, ha fin da subito sposato l’idea che sia necessario sponsorizzare e valorizzare il bellissimo territorio che ci circonda, attraverso qualsiasi mezzo che al giorno d’oggi si ha a disposizione.

Il prossimo video che uscirà, racconterà le bellezze di tutte le frazioni che circondano l’abitato di Calestano.



Se vi siete persi il primo video, vi basta inquadrare con il vostro smartphone il codice QR qui a fianco.

Nel caso non disponeste di app per QR, basta cercare su internet ***“Calestano, ammira le bellezze della Val Baganza Pro Loco”***



L'ITINERARIO ENOGASTRONOMICO FRA DOLCI COLLINE E MAGICI CASTELLI

A CALESTANO, SULLA STRADA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI

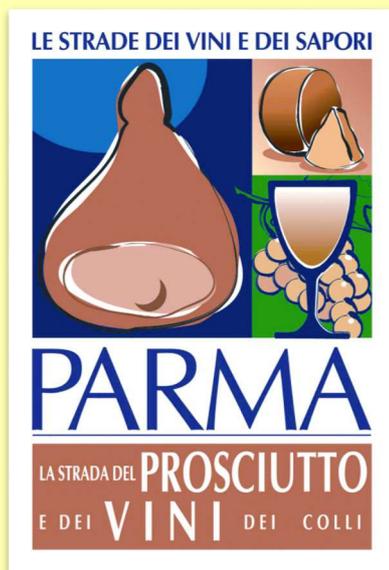
Vallate verdi e immense, campi coltivati con cura, colline lievi.

È questo il paesaggio che si incontra percorrendo la “Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma”.

Un territorio che offre numerose prelibatezze gastronomiche, da assaporare in ogni spazio.

Ma non solo, incastonate nella bellezza paesaggistica, nei colori “senza tempo”, nell’aria fresca e nei vitigni delle colline parmensi ci sono perle culturali d’eccezione.

Si possono così scoprire i castelli di Torrechiara e Felino, la Rocca di San Vitale, i Boschi di Carrega, il Parco Naturale dei Cento Laghi e, come in un ritorno al passato, ripercorrere i sentieri matildici.



Per maggiori informazioni

www.stradadelprosciutto.it



F RAGNO NEL GOTHA

Il riconoscimento del 'Tuber uncinatum Chatin' come specie (Legge 162/91) aveva reciso lo scomodo cordone ombelicale che lo univa al Tuber aestivum, il cosiddetto "scorzone", di ben minor pregio gastronomico. La stessa legge stabiliva che l'uncinato poteva essere chiamato "Tartufo nero di Fragno", riconoscendo che il tradizionale centro della raccolta autunnale era proprio nel cuore della Val Baganza. Gli studi successivi condotti dall'equipe del Prof. Gregori, a cui erano seguiti diversi convegni internazionali, avevano poi rimarcato le univoche caratteristiche di habitat di questo tartufo, diverse da quelle del "gemello" estivo.

Così, a partire dagli anni 2000, il Tartufo nero di Fragno entrava a far parte dei prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna e dei prodotti tipici della Strada del Prosciutto di Parma, godendo infine di un suo esclusivo marchio di qualità promosso dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza. Nel 2016, nel momento in cui il Governo istituiva un Tavolo Tecnico nazionale per redigere la nuova legge quadro di settore, emergeva che il solo tartufo italiano tutelato da un Marchio di qualità era proprio il nostro. Con la nuova normativa, ancora in corso di definizione, si andranno a rivedere le denominazioni dei tartufi commercializzabili, con il fine di rendere tracciabili le raccolte e trasparenti le etichette a tutela dei consumatori.

Ciò comporterà l'obbligatorio uso dei nomi botanici validati dalla genetica, pur se accompagnati o meno dai corrispettivi nomi volgari, mentre i nomi di luogo saranno lasciati ad esclusivo uso dei marchi di tutela.

DEL TARTUFO



Il nostro Consorzio ha partecipato attivamente ai lavori e, nonostante sia geneticamente legato all'aestivum, per il 'Tuber uncinatum Chatin' la nuova legge ha riservato un posto di riguardo, come *forma* separata e indipendente dalla *forma* estiva. Il "Tuber aestivum" (nome genetico) avrà così due diverse denominazioni:

- "Tuber aestivum, forma aestivum Vitt.", con nome volgare "Tartufo Nero d'estate"
- "Tuber aestivum, forma uncinatum Chatin", con nome volgare "Tartufo uncinato".

Naturalmente, il nome volgare "Tartufo Nero di Fragnò" è più che legittimo e resterà in vigore fino all'approvazione della nuova legge quadro. In linea con questa nuova visione, solo il nostro marchio di qualità si lega ancor più alla specie botanica: da "Tartufo Nero di Fragnò - Terre Classiche" diviene "Tartufo Uncinato di Fragnò". Nessuno potrà quindi commercializzare tartufi con il nome "Fragnò" se non aderendo allo specifico disciplinare promosso dal Consorzio. Attraverso la convenzione con il Comune di Calestano, proprietario del logo, il Consorzio offre alle associazioni dei raccoglitori di tartufo aderenti - e in futuro anche ai trasformatori e ai ristoratori- l'opportunità di utilizzare il marchio di qualità nella commercializzazione del tartufo uncinato, vera eccellenza fra i prodotti tipici di Parma.



I MENÙ TIPICI DEI RISTORANTI POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI

BORSINO DEL TARTUFO

LUNGO IL BORGO ANTICO, IL MERCATINO È GARANTITO

A CALESTANO DAL 18 OTTOBRE ALL' 8 NOVEMBRE 2020

Per quattro domeniche a Calestano, nel corso dell'iniziativa "Aspettando il trentennale" organizzata dal Comune e dalla Pro Loco, vi accoglie il mercatino del Tartufo Uncinato di Fragno, disciplinato dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza con il Borsino del Tartufo.

**ASPETTANDO
IL TRENTENNALE della
FIERA NAZIONALE
DEL TARTUFO DI FRAGNO**



CONSORZIO QUALITÀ TIPICA VAL BAGANZA - Via Mazzini 1 43030 Calestano PR - 3483507349

Non esistono in tutta la regione dei portici così intriganti. Almeno, non con alle spalle una storia che si avvia al quarto di secolo e che si ripete, ricca di fascino, anno dopo anno.

Ecco ottobre, ecco novembre ed ecco, nel cuore storico di Calestano, le contrattazioni del Mercatino del Tartufo. Alle volte si parla quasi in sordina, altre volte le contrattazioni sono un po' troppo urlate per apparire veritiere. Tra raccoglitori di tartufo e clienti, succede che il gioco può essere fatto anche di parole sottintese, con tanti rimandi e tanti "vedrò".

In mezzo a tanti "vedrò", che come cambiali in bianco lascerebbero presagire un futuro piuttosto oscuro, c'è invece un "visto" molto chiaro, che mette in fuga qualsiasi fraintendimento: è il disciplinare "Tartufo Uncinato di Fragno", che differenzia il tartufo uncinato nostrano (l'invernale raccolto nella fascia appenninica fra Ovest Enza ed Est Taro) da quello proveniente da altri comprensori. Il disciplinare, promosso dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza (a cui aderiscono le associazioni dei raccoglitori di tartufo del parmense), specifica provenienza, classi merceologiche, modalità di raccolta e di vendita di quel tartufo che può fregiarsi del logo "Uncinato di Fragno". Il passo successivo è stato quasi naturale: un Mercatino regolamentato a tutela del consumatore. Come? Con il "Borsino del Tartufo", che mette nero su bianco, ogni domenica, le quotazioni per ciascuna delle tre categorie merceologiche in cui l'uncinato è suddiviso. Al mercatino possono anche partecipare raccoglitori e commercianti con tuberi di altra provenienza. Non è però possibile mescolare in uno stesso contenitore tartufi di diversa qualità ed è obbligatorio esporre, bene in vista, il cartellino con le specifiche merceologiche di ciò che si vende. È una qualificazione in più per i raccoglitori, è una garanzia in più per tanti estimatori.



TUTTE LE DOMENICHE

ORE 9,00 Vallerano, parcheggio Chiesa: inizio visita in tartufaia

ORE 9,30 Piazza Europa: inizio escursioni nelle Terre del Tartufo

ORE 10,00 Lungo il Borgo Antico apertura del Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno

ORE 10,00 Vecchie Carceri: apertura mostra “Il diamante di Fragno” un percorso per scoprire il Tartufo Uncinato di Fragno

ORE 10,00 Sala Borri: apertura mostra “Via Longobarda” per una valorizzazione turistica attraverso la storia dei beni culturali del territorio.

ORE 12,30 Pranzo al Tartufo Uncinato di Fragno nei ristoranti ed agriturismi convenzionati

ORE 16,00 Chiusura manifestazione

SI RICORDA CHE LA PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO È SUBORDINATA ALL'OSSERVANZA DEI DECRETI MINISTERIALI ANTI CONTAGIO.

PER ACCEDERE A QUALSIASI EVENTO INSERITO IN QUESTA MANIFESTAZIONE È OBBLIGATORIO INDOSSARE MASCHERINA E OSSERVARE LE REGOLE DI DISTAZIAMENTO SOCIALE.

AGRITURISMO

LA MACCHIA TONDA

Via delle Macchie 4 - Loc. Vallerano - Calestano (PR)



L'agriturismo "La Macchia Tonda" è inserito in un contesto naturalistico incontaminato, in una piccola valletta ai piedi del Monte Sporno, lontano da strade trafficate e da qualsiasi fonte di inquinamento acustico o ambientale. In pratica una vera e propria oasi di tranquillità immersa nel verde e nella pace dei boschi della Val Baganza.

La cucina, essenzialmente ispirata alla tradizione culinaria locale e parmigiana in genere, è basata sull'utilizzo quasi esclusivo di materie prime prodotte direttamente dalla nostra azienda agricola o da aziende della zona.

Il tartufo è sicuramente il re della cucina: da giugno a dicembre è sempre possibile gustare i piatti cucinati con la preziosa "trifola" raccolta nei boschi circostanti e nelle tartufaie coltivate di proprietà dell'azienda. L'azienda infatti si trova nel cuore della zona di produzione tipica del "Tartufo Nero di Fragno".

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 0525 57240 oppure 339 5363586

Email: agriturismo@lamacchiatonda.it

Web: www.lamacchiatonda.it

SCOPRIRE LE TERRE DEL TARTUFO

VISITA IN TARTUFAIA

**Quattro domeniche all'insegna della scoperta dei
luoghi magici dove nasce il Tartufo Nero di Fragno!**

INFORMAZIONI PER LE VISITE IN TARTUFAIA

- ⇒ Ritrovo alle ore 9:00 nel parcheggio della Chiesa della frazione di Vallerano (a circa 9Km da Calestano).
- ⇒ Durata della visita: circa 1 ora e mezzo.
- ⇒ Sono accettati gruppi di massimo 10 persone
- ⇒ Sono necessarie calzature da escursione

PRENOTAZIONI OBBLIGATORIE

al numero 388 1141429

entro il sabato mattina precedente la visita

COSTO: € 10 a persona, bambini fino a 12 anni GRATIS



BAR ALBERGO RISTORANTE

Mantovani

pensione estiva & cucina tipica parmense

*Nel cuore della Val Baganza sorge l'ormai **Storico Albergo Mantovani** che si affaccia sulla piazza principale e sul Borgo storico. **La sala ristorante, accogliente e luminosa**, permette di ammirare il nostro meraviglioso Appennino.*

Eugenia Vi aspetta per farVi assaggiare il menù al tartufo:

Polentina al tartufo

Ravioli al tartufo

Gnocchi al tartufo

Arrosto di vitello in crema di tartufo

Dolce della casa

passione, gusto e tradizione
tra comodità e tranquillità



Via Mazzini, 2 • 43030 Calestano • Parma
Tel. 0525 52118 • E-mail: albergomantovani@alice.it

MOSTRA
“IL DIAMANTE DI FRAGNO”



*ALLA SCOPERTA DEL
TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO
NOTIZIE, STORIA, FOTO, VIDEO E MOLTO
ALTRO PER CONOSCERE IL RE DELLA
TAVOLA DEL NOSTRO APPENNINO!*

TUTTE LE DOMENICHE
DAL 18 OTTOBRE AL 8 NOVEMBRE
PRESSO LE VECCHIE CARCERI DALLE ORE 10 ALLE ORE 16



Albergo Ristorante Pizzeria Fontana

Via Mazzini n.5-7, Calestano PR, 43030, TEL.0521-51155, Mail:ristorante-fontana@iberait

L'Albergo Ristorante Pizzeria Fontana di Calestano e' stato fondato nel 1861 e ancora oggi gestito dalla famiglia Fontana. La struttura si trova nel borgo antico di Calestano in un edificio risalente al 1600. Il ristorante offre piatti tipici della tradizione e specialità a base di Tartufo nero di Fragno e Funghi Porcini. La pizzeria, novità degli ultimi anni, garantisce pizze uniche nel suo genere. Una delle caratteristiche principali della pizza è la sostituzione della lievitazione con la maturazione naturale: non utilizzando lievito chimico ma la pasta madre viva. Questo processo di maturazione dura almeno 24 ore. L'albergo Fontana dispone anche di un servizio ristoro molto confortevole per chi volesse visitare le vallate tipiche del tartufo a pochi km dalle bellezze architettoniche della città di Parma.
Per prenotazioni tel: 0525-52155



@ristorantefontanacalestano



Ristorantefontana

CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO

Quattro semplici camminate per scoprire la Val Baganza prima di tuffarsi nel mercatino del Tartufo Nero di Fragno, condotte dalle Guide Ambientali Escursionistiche dell'associazione Terre Emerse.

NOTE GENERALI SULLE ESCURSIONI

Ritrovo ed iscrizioni a Calestano alle ore 9:30 presso la sede della Pro Loco in Piazza Europa per le iscrizioni. Durata delle escursioni: circa 4/5 ore di cammino escluse soste, si svolgeranno nell'arco della mattinata e del primissimo pomeriggio per permettere poi agli escursionisti di partecipare alle iniziative proposte per l'evento "Aspettando il Trentennale del Tartufo di Fragno".

COSTO: € 5, under 12 gratis

Prenotazioni obbligatorie alla guida entro il sabato precedente l'escursione

Necessario abbigliamento e calzature da escursione

- **18 OTTOBRE - *Anello da Canesano ai prati di Monte Prandone***
Guida: Antonio Rinaldi - 328.8116651
Mail: antonio.rinaldi.76@gmail.com
- **25 OTTOBRE - *Diavoli e scalpellini nella terra del Tartufo***
Guida: Gemma Bonardi - 347.5267602
Mail: gemma.bonardi@terre-emerse.it
- **1 NOVEMBRE - *Il piccolo anello del monte Bosso***
Guida: Nadia Piscina - 349.3251489
Mail: nadia.piscina@terre-emerse.it
- **8 NOVEMBRE - *Camminando nella storia, dal castellaro di Fragno ai giorni nostri***
Guida: Giovanni Bosi - 338.4336671
Mail: giovannidellaverrucola@hotmail.it



Cafetteria CENTRALE

Calestano



bar & food



CAFETTERIA | APERITIVI | GELATO & TORTE ARTIGIANALI | PIZZA | PANINI

f [cafetteria.centrale](#) @ [cafetteria.centrale](#) ☎ 0525 52117



AGRITURISMO CORTE CAMILLO

Str. Borgata, 1 - Lesignano Palmia - Tel. 340 3799712 - 328 8021452

E-mail: cortecamillopr@gmail.com



ALLA SCOPERTA DEI MONUMENTI

LA STORIA DI CALESTANO IN UN PALMO DI MANO

Cerca il pannello lungo le vie di Calestano come questo raffigurato, inquadra il codice QR e leggi tutte le notizie del monumento che hai scoperto!



Monte Prinzero

~ AGRITURISMO ~



Località Piazza di Mezzo n°19 - 43045 Fornovo di Taro (PR)
Tel. 0525/56504 Cell. 339-3028235

Dal 18 Ottobre all' 8 Novembre siamo lieti di offrirvi
TUTTE LE DOMENICHE un menù completo a base di tartufo nero

Antipasti

Salumi misti di maiale nero
Tartina con tartufo nero e uovo sodo

Primi

Risotto al tartufo
Gnocchi di patate saltati al tartufo

Secondo

Filetto di maiale nero al tartufo e cognac

Contorni

Insalata di stagione
Patate arrosto

Dolce

Dolce della casa
Vino, acqua, caffè, digestivo

€ 40,00 tutto compreso

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

È comunque sempre disponibile il nostro menù tradizionale...

**Per gruppi da 4 persone in su menù completo a base di tartufo nero per tutta la stagione
autunno- inverno, anche durante la settimana.**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ALMENO DUE GIORNI PRIMA.



ASPETTANDO IL TRENTENNALE SIGNIFICA ANCHE EVENTI ONLINE

E chi l'ha detto che quest'anno sarà tutto solo virtuale?! Le ricette saranno on-line, ma potrete riproporle a casa vostra!

Sul sito www.myitaliancooking.it la Food Blogger Maria Chiara Passani dedicherà ampio spazio al diamante di Fragno con ricette per tutti i gusti, raccolte e perfezionate negli anni grazie alla costante amichevole collaborazione con le rezdore e i ristoratori locali.



Seguitela sui social:

- Instagram: @myitaliancooking
- Facebook: www.facebook.com/myitaliancooking
- YouTube: MyItalianCooking

Le ricette saranno disponibili in italiano e in inglese.



AGRITURISMO CASALE ELDORO

Via Canaletto, 19/21 Calestano (PR)

Tel. 0525.528224 - Cell. 393.9136151

E-mail: gliangoli@libero.it



“PER IL TARTUFO E NON SOLO...”

Vi aspettiamo

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

www.agriturismocasaleeldoro.it



LOTTERIA DEL TARTUFO

“ASPETTANDO IL TRENTENNALE”

È possibile acquistare i biglietti presso l'ufficio della Pro Loco
e in tutti gli esercizi pubblici al prezzo di € 2,50 ciascuno

1° premio	600 gr di Tartufo
2° premio	400 gr di Tartufo
3° premio	250 gr di Tartufo
4° premio	1 notte per due nel carrozzone gitano sotto le stelle presso La Locanda nel Vento
5° premio	1 notte per due in B & B presso La Locanda nel Vento
dal 6° al 15° premio	Cena per due persone
16° premio	Aperitivo per due
dal 17° al 20° premio	kit Parmigiano e Tartufo

ESTRAZIONE 29 NOVEMBRE 2020

Parte dell'incasso sarà devoluto a

Assistenza Pubblica di Calestano e Protezione Civile di Calestano

I numeri vincenti verranno pubblicati sulla Gazzetta di Parma e sui
siti www.tartufonerofragno.it e www.prolococalestano.it

I premi dovranno essere ritirati entro 30 giorni dall'estrazione

Per info e ritiri: 339.7494515 - 339.5748711

CUCINA TIPICA CASALINGA

LOCANDA MARZOLARA

Via G. Battilocchi, 40 - Marzolara di Calestano (PR) Tel. 0525 57216



In occasione dell'evento *Aspettando il Trentennale del Tartufo Nero di Fragno*, la cuoca Emilia propone:

Antipasti:

- Battuta di fassona con scaglie di Parmigiano e tartufo nero
- Polentina al tartufo nero
- Tortino di patate e zucca con crema di tartufo nero

Primi Piatti:

- Gnocchi al gorgonzola e tartufo nero
- Tagliatelle allo speck e tartufo nero
- Tagliolini al tartufo nero

Secondi Piatti:

- Tagliata al tartufo nero
- Infrittata al tartufo nero

Dolci:

- Dolci della casa

È obbligatoria la prenotazione

PROSSIMI EVENTI
DA NON PERDERE

FEBBRAIO 2021

CALESTANO

Tanto di
Cappelletto
RASSEGNA GASTRONOMICA

A CURA DI TUTTI I RISTORANTI
E AGRITURISMI DELLA ZONA

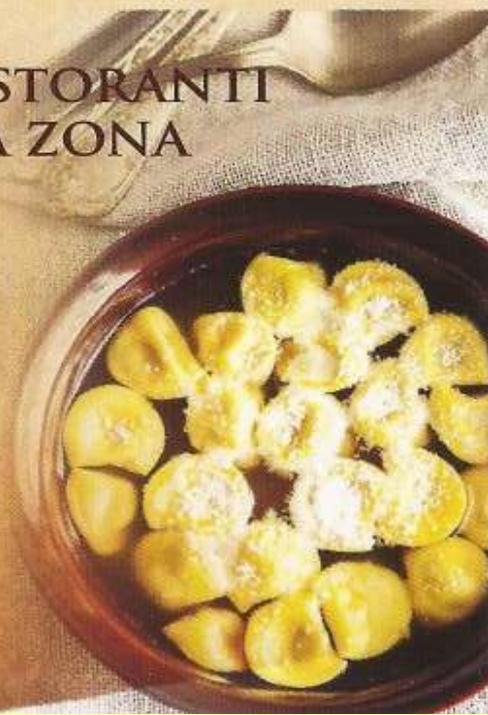


Comune di
Calestano



Pro Loco
Calestano

TUTTE LE
DOMENICHE
DI
FEBBRAIO



ON THE ROAD BAR PIZZERIA



CARNE ALLA GRIGLIA

Piazza Europa 2

43030 - CALESTANO (PR)

Tel. 0525 528203 - 0525 52137

P. IVA

01890090341

Chiuso il giovedì

SERVIZIO SOLO ALLA SERA



tel. 333 4186427
388 9229162

Via Mazzini, 28
Calestano

Una piacevole pausa
nello storico borgo del paese.

In occasione della Fiera del Tartufo Nero di Fragno,
Vi proponiamo sffiziosi spuntini al tartufo e taglieri di salumi
e formaggi accompagnati da una selezione di vini abbinati.



Bar, caffetteria, colazioni, pause pranzo & aperitivi



PIZZERIA - RISTORANTE

Blue River

Tel. 0525 57410 - MARZOLARA (PR)

La famiglia Alfieri gestisce il locale da oltre trent'anni, proponendo una cucina parmigiana improntata sulla valorizzazione dei prodotti locali, quali funghi, tartufo, salumi, vini e piatti tipici della vallata.



Ottime pizze con forno a legna

In occasione di "Aspettando il trentennale", alla gentile clientela propone:

ANTIPASTI

- *L'immane polenta fritta con salumi del territorio*
- *Insalata di sedano, Parmigiano Reggiano e tartufo*
- *Crostini al tartufo*

PRIMI PIATTI

- *Tagliatelle al tartufo*
- *Gnocchi al tartufo*
- *Tortelli di patate al tartufo*

SECONDI PIATTI

- *Scaloppine al tartufo*
- *Uova al tartufo*

e a scelta tanti altri piatti a base di porcini

Dolci della casa

CHIUSO AL LUNEDÌ

Seguitemi su



@blueriver.marzolarara



COME RAGGIUNGERE CALESTANO



Raggiungere Calestano è facile.

Chi proviene da Parma prende Via La Spezia (S.S. 62) che abbandona a Stradella per arrivare a Sala Baganza. Prosegue quindi per Marzolarà, fino a raggiungere Calestano.

Dalle Valli del Ceno e del Taro vi si giunge passando per Fornovo, che è collegato a Calestano da una bellissima strada panoramica.

DOVE LASCIARE LA PROPRIA AUTO



Basta inquadrare il codice QR a fianco per aprire una mappa con indicati tutti i principali parcheggi nei quali lasciare la propria auto per raggiungere la manifestazione.





DOVE GUSTARE IL TARTUFO

A Calestano

- Ristorante Fontana Tel. 0525 52155
- Ristorante Mantovani Tel. 0525 52118
- Az. Agr. Casale Eldoro Tel. 0525 528224 393 9136151
- Pizzeria On The Road Tel. 0525 528203 0525 52137

A Ravarano

- Cà d'Angel Tel. 339 7953649

A Marzolaro

- Ristorante Pizzeria Blue River Tel. 0525 57410
- Az. Agr. La Macchia Tonda Tel. 0525 57240 339 5363586
- Locanda Marzolaro Tel. 0525 57216

A Sivizzano

- Agriturismo Monte Prinzerà Tel. 0525 56504 339 3028235

A Lesignano Palmia

- Az. Agr. Corte Camillo Tel. 340 3799712 328 8021452
- Agriturismo La Riva Tel. 0525 52495



**La Proloco ringrazia, con gratitudine
e riconoscenza, tutti coloro che in
qualsiasi modo, si sono resi disponibili
a prestare la loro opera
per il buon esito dell'evento
"Aspettando il Trentennale del Tartufo
Nero di Fragno"**



**ARRIVEDERCI
AL 2021!**



Associazione Turistica Pro Loco di Calestano

Via Mazzini, 1 - 43030 Calestano (PR) - Tel. 388 1141429

www.prolococalestano.it

email: info@prolococalestano.it

Per restare aggiornati seguitemi su:



[@proloco.calestano](https://www.facebook.com/proloco.calestano)



[@prolococalestano](https://www.instagram.com/prolococalestano)