

Nel weekend torna “Pan, pesitt e salamitt”

Pubblicato: Giovedì 2 Maggio 2019



Si rinnova anche quest'anno l'ormai tradizionale **Festa di “Pan, pesitt e salamitt”**, organizzata dalla Pro Loco di Cavarina con Premezzo con il patrocinio dell'amministrazione comunale. La festa anche quest'anno si svolgerà presso l'area mercato di fronte al nuovo Palazzo Comunale nei **giorni 3,4 e 5 maggio**.

La serata di **venerdì 3** sarà allietata dai **“Those”** un gruppo che riproporrà le maggiori *hit* di cantanti italiani dagli anni '70 fino ai giorni nostri. **Sabato 4** si svolgerà la **seconda edizione della coppa “Ca.Pre.”**, ovvero un torneo di calciobalilla umano aperto a tutti coloro che vorranno passare una serata all'insegna della goliardia e della simpatia e che non ha nulla di competitivo se non un “premio” finale.

Il tipo di calciobalilla umano che sarà presente in piazza sarà, anche in questo caso, quello gonfiabile, che oltre ad essere esteticamente molto gradevole (ricorda infatti i gonfiabili per bambini) è anche più sicuro in quanto le pareti laterali sono imbottite e quindi non si corrono rischi di alcun tipo.

La manifestazione si concluderà **domenica 05 maggio** con uno **spettacolo di intrattenimento per bambini** (ma non solo!!) basato sulle figure del circo ed una serie giochi per i bambini più piccoli, in collaborazione con il TeGalè (spazio di gioco e relazione per bambini da 4 a 36 mesi operante nel Comune di Cavarina con Premezzo da diversi anni) **a partire dalle ore 15.30**.

Nelle tre serate, a partire dalle 19.00, sarà attivo il banco gastronomico (anche con il servizio d'asporto) che, prendendo spunto dal nome della festa, spazierà dal classico panino con la salamella al

fritto misto, il tutto accompagnato da ottimo vino e fiumi di birra.

Il piatto forte del sabato sera sarà sicuramente il cacciucco (tipico della cucina livornese e viareggina), che per chi non lo sapesse è un una zuppa di pesce composta da diverse qualità di pesci, crostacei e molluschi messo a cucinare in salsa di pomodoro e poi adagiato su fette di pane abbrustolito e agliato poste sul fondo del piatto.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it