



# Frantoi aperti



il GIORNALE dell'UMBRIA

Giovedì 27 ottobre 2011

30

Le iniziative si svolgeranno tra il 29 ottobre e l'11 dicembre per sette suggestivi weekend lungo le strade dell'olio

## Alla scoperta dei segreti dei frantoi umbri

### Primo fine settimana all'insegna dei buoni sapori nostrani

di CRISTIANA MAPELLI

Perugia

L'olio d'oliva delle dolci e verdi colline della regione, è probabilmente il prodotto tipico per eccellenza dell'Umbria. Infatti l'ulivo, simbolo di pace, rimanda a quei valori religiosi così importanti per una terra che è stata chiamata la "terra santa d'Italia".

E a celebrare l'oro verde umbro torna anche quest'anno la XIV edizione di "Frantoi Aperti", l'evento che dal 29 ottobre all'11 dicembre offrirà sette suggestivi weekend per ritrovare il "gusto" della scoperta di un prodotto unico.

Le iniziative all'interno del programma di "Frantoi Aperti", che si snoderanno lungo la Strada dell'Olio Dop umbro organizzate nei comuni e nei frantoi aderenti, sono tantissime e prevedono anche spettacoli e attività culturali collaterali.

Saranno coinvolte dieci terre dell'olio: Trevi, Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello, Spoleto, Valtopina e l'Isola Polvese.

Il primo weekend di appuntamenti di Frantoi Aperti avrà luogo a Trevi, Giano dell'Umbria, Isola Polvese e Spoleto. Dal 20 al 30 ottobre a Trevi si svolgerà Festival, tra olio, arte, musica e papille (www.festival.it). Al centro delle due giornate ci saranno degustazioni di

olio e di buon vino.

A Giano dell'Umbria, invece, si terrà il 29 e il 30 ottobre "La Mangiaunta", l'itinerario gastronomico, dalle ore 10 alle 19,

nei 4 frantoi di Giano alla scoperta delle eccellenze dell'Umbria. Alle degustazioni non mancheranno i vini Doc e Docg delle cantine del territorio. La

manifestazione mette a disposizione dei comodi bus, anzi i Gianobus, che seguiranno le tappe delle degustazioni previste (www.giano.umbria.it). Il

terzo appuntamento per sabato si svolgerà all'Isola Polvese con la manifestazione "I prodotti d'autunno incontrano l'olio nuovo" in cui si intrecceranno degustazioni, visite guidate e suggestioni musicali. (www.provincia.perugia.it).

A chiudere in bellezza da sabato all'11 dicembre sono previsti i golosi appuntamenti di "Frantoi aperti a Spoleto". Per domenica è prevista la visita e la degustazione gratuita dei frantoi "Del poggio" e "Feliziani". (www.comune.spoleto.pg.it).



#### LA CURIOSITÀ

### Visite e tradizioni, l'Umbria rurale

PERUGIA - Tanti i pacchetti rivolti ai turisti del gusto. Alcuni esempi? Nel pacchetto "L'Umbria rurale", con il costo di 95 euro a persona per due giorni e una notte, si potrà soggiornare in mezza pensione in una dimora rurale, visitare un frantoio e essere omaggiati di una bottiglia di olio nuovo. Per i più avventurieri c'è anche la possibilità di effettuare la raccolta delle olive in compagnia del fattore. Per informazioni www.frantoiaperti.net

#### L'ORO VERDE

Molte le iniziative all'interno del programma di "Frantoi Aperti" che si snoderanno attraverso la Strada dell'Olio Dop e nei comuni aderenti

#### HI-TECH

### Bruschetta e smartphone uniti nel gusto

PERUGIA - Quando la tradizione sposa la tecnologia. Quest'anno "Frantoi Aperti", dal 29 ottobre all'11 dicembre in frantoi e borghi medievali umbri, invita a votare sui social network l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. Il vincitore potrà passare un fine settimana ad assaggiare l'olio nuovo e conoscere le altre eccellenze della regione. Il concorso, organizzato dalla Strada Olio Dop Umbria e dalla comunità montana dei Monti Martani, Serano e Subasio, vuole coinvolgere i principali foodblogger italiani. Dopo aver inviato loro un assaggio dell'eccezionale olio umbro dovranno cimentarsi nella creazione di una ricetta che verrà pubblicata sia sul proprio blog che sul blog della Strada Olio Dop Umbria, dove avverranno le votazioni. Chi otterrà il numero maggiore di voti totali (ottenuti sommando i "like" di Facebook ai "tweet" di Twitter) vincerà un weekend in Umbria, in una delle strutture appartenenti a Le Dimore dell'Umbria Dop. L'obiettivo è quello di creare un rapporto più diretto con il pubblico, ad ascoltarlo e a stimolare la conversazione attraverso l'utilizzo dei social media e permettere ai giovani di avvicinarsi a un mondo ricco di valori. Dal sabato, inoltre, su Apple Store sarà disponibile l'applicazione di Frantoi Aperti in Umbria per iPhone e iPad.

**DOMENICO CLARICI**  
1874

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

Azienda Agraria Clarici  
Via Garibaldi 144 - Foligno (PG) - Italia  
Tel. +39 0742 340788 - info@olioclarici.it

**VENDITA DIRETTA IN FRANTOIO E SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA**