



Comune di Gualdo Cattaneo

SAPERE DI **P**ANE  
SAPORE DI **O**LIO  
BIANCO&VERDE TRA I CASTELLI



VIII edizione

**Gualdo Cattaneo 19-20 novembre 2016**

*Un evento per la divulgazione della Cultura del Pane e dell'Olio*

## COMUNICATO STAMPA

### **Frantoi Aperti a Gualdo Cattaneo con Sapere di Pane Sapore di Olio**

***Una grande festa dell'olio con Frantoi&Piazze del Gusto Tour, corsi di cucina, cooking show, degustazioni gratuite, visite al territorio e tante attività per i più piccoli***

A Gualdo Cattaneo fervono i preparativi per l'ottava edizione di **Sapere di Pane Sapore di Olio**, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti ([www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)). **Sabato 19 e domenica 20 novembre**, un weekend all'insegna del tesoro verde e del pane tipico di Gualdo Cattaneo e con un ricco programma di iniziative e di attività collaterali per celebrare l'olio extra vergine di oliva DOP direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro.

Nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 19, confermato **Frantoi&Piazze del Gusto Tour**, nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo. Un viaggio emozionante per assaporare i sapori di una terra. Oltre ai **cinque frantoi locali**, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali, si aggiungono al tour le **Piazze del Gusto** posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo. Grazie alla collaborazione con le Pro Loco di Gualdo Cattaneo, Pomonte, il Presepe di Marcellano, Associazione Insieme per domani e l'Associazione Tutela Cicotto di Grutti saranno allestite, per degustazioni gratuite, la **Piazza del Pane**, i prodotti da forno della tradizione locale, dal classico "pane sciapo" a quello con le noci, con le olive, condito con l'olio di oliva ed arricchito con il formaggio, la **Piazza del Cicotto di Grutti**, presidio Slow Food Umbria e la **Piazza dei Dolci tipici** dove poter degustare golosità locali, dalla tipica "rocciata" ai superlativi tozzetti. Per partecipare al tour è necessario registrarsi presso l'info point che si trova all'ingresso del borgo, munirsi di mappa e di schedina di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle ore 10 alle ore 18 da Gualdo Cattaneo ogni ora.

In programma tanti altri appuntamenti: **laboratori e corsi di cucina** per imparare l'arte del fare e i saperi locali. **Sabato 19 novembre alle ore 16** si parte con "**Le Ricette della tradizione: i biscotti all'olio e al vino**" a cura di **Cinzia Perugini**.

**Domenica 20 novembre alle ore 11**, un coinvolgente cooking show con lo chef **Nicolas Bonifacio** e, a seguire, alle ore 16, mini corso di panificazione **“I Saperi del Pane”** a cura di **Ivan Pizzoni**. Ed ancora, **Artigianato Vero** nel caratteristico centro storico di Gualdo Cattaneo, occasione in cui riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, **musica e folclore** nelle piazze e per le vie del borgo e i divertenti **laboratori e giochi popolari per i più piccoli**.

Per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio di Gualdo Cattaneo, saranno organizzate visite guidate gratuite nella incantevole campagna gualdese con **“Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli”**, percorsi tra arte, tradizioni e sapori in navetta a cura di Alessia Ottaviani, il **“Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo”** e per gli amanti del camminare, **si passeggia tra gli ulivi**.

Una grande festa dell'olio nel cuore dell'Umbria quella presentata a Gualdo Cattaneo attraverso i saperi e i sapori della tradizione locale e le suggestioni di un territorio tutto da scoprire.

Per maggiori informazioni [www.saperedipanesaporediolio.it](http://www.saperedipanesaporediolio.it) o contattare la segreteria organizzativa [umbriamia@gmail.com](mailto:umbriamia@gmail.com) o 392.6781072.