

## Gli appuntamenti del secondo fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria – 5 e 6 novembre 2016

TREVI, Umbria, 2 novembre 2016 – Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il **5 e 6 novembre 2016**, il secondo fine settimana di **Frantoi Aperti**, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta. La luce si accenderà su alcuni castelli di **Assisi**, con **UNTO nei Castelli e nel Territorio** e a **Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando**.

Sabato 5 e domenica 6 novembre a Santa Maria degli Angeli c'è [UNTO nei Castelli e nel Territorio](#) con una Mostra Mercato di prodotti tipici e Passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9.15 alle ore 12.15 **Trekking con visite, soste e degustazioni** (Itinerario della passeggiata: Via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, Via di Mora, Frantoio Valorosi, Tordibetto. *Info e prenotazioni: 333 6049292*). Domenica 6 novembre ore 14.30 – 17.00 passeggiata a **PETRIGNANO c'è Petignano tra arte, tradizioni e devozione** ore 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo (non occorre prenotazione) ore 15.00 – 16.00 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddii; ore 16.00 – 17.00 Degustazione olio; "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace. Per *Info: [347 9186431](tel:3479186431)*

**Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre che si terrà a Palazzo Candiotti**, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite guidate ad un frantoio del centro storico, dalle ore 15 alle ore 18 degustazioni guidate, alle ore 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra [#Chiave Umbra](#) dove è esposta una installazione dell'artista LAURA P.

Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: Ad Assisi, al [Frantoio le Vecchie Macine](#) sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'[Antico Frantoio Petesse](#), sabato 5 novembre dalle ore 10.00 c'è la "Passeggiata tra gli ulivi" alla scoperta della storia degli ulivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16:00 ci sarà l'"Inaugurazione della nuova stagione Olearia", una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali." Sempre a Foligno, al [Frantoio Sassovivo](#), verranno preparate "Bruschettate con olio novello", mentre all'[Oleificio Sociale](#), si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extra vergine d'oliva appena franto.

Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al [Frantoio Marfuga](#) ci attende il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'[Antico Frantoio Carletti](#) si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al [Frantoio Oleario Eredi Gradassi](#) sabato 5 novembre alle ore alle 10:00 si raccoglie "Su e giù per gli ulivi".

A Castel Ritaldi, al **Frantoio Settimi**, e a Bettona al **Frantoio Az. Agraria Mannelli**, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante **Il Poggio degli Ulivi** dell'az. Mannelli di Bettona.

Al **Frantoio Oleario Bartolini** di Arrone, domenica 6 novembre si festeggia la "Festa dell'olio novello" con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.

A Montecchio al **Frantoio Bartolomei** sabato 5 novembre "Bruschettiamo" tutti con pane fatto al momento e alle ore 12:00 ci aspetta un prelibato pranzo tipico. Dalle ore 17:00 è previsto il laboratorio su "Il pane" in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, singolare agricoltore folignate, ci illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre "La compagnia delle lavandaie" dalle ore 11:00 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro e alle ore 12:00 il pranzo tipico.

A Olmo di Perugia, al **Frantoio Berti**, domenica 6 novembre ci sarà la "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0" con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrifico Agr. Venere: ad aspettarci, degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.

Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il **Frantoio Luca Palombaro** di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori**, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione. Qui tutti **i Frantoi** e tutte le attività in Programma.

**Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:**  
[info@stradaoliodopumbria.it](mailto:info@stradaoliodopumbria.it) - [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)

Tel. [+39 0742 332269](tel:+390742332269)

Segui l'evento su

Facebook: [@frantoiaperti](https://www.facebook.com/frantoiaperti)

Twitter: [#frantoiaperti](https://twitter.com/frantoiaperti)