

Gli appuntamenti del primo fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria

TREVI, 27 ottobre 2016 - Il **29 ottobre** si inaugura la **XIX edizione** di **Frantoi Aperti in Umbria**, l'iniziativa organizzata dall'[Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria](#), che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

I borghi che debutteranno durante il primo fine settimana, **dal 29 ottobre al 1° novembre**, sono [Trevi con "Festival, tra Olio Arte Musica e Papille"](#), che giunto alla X edizione, è l'ormai consolidata kermesse per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura, **Assisi** con [UNTO](#) (Unesco, Natura, Territorio, Olio), e **Giano dell'Umbria** con la [Mangiaunta](#).

A **Trevi "Festival tra olio arte Musica e Papille"**: a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e degustazioni guidate di olio nei 4 pomeriggi; navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione, ovvero il [Frantoio del Gusto](#), la [Società Agricola Trevi Il Frantoio](#) e il [Frantoio Gaudenzi](#), passando per un luogo romito, il rudere della casa natale di Sant'Antonio Fantosati recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a Pettine, dove è in mostra, per [#ChiaveUmbra](#), una installazione dell'artista **LAURA P.** Domenica 30 ottobre alle ore 11.30 a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi sarà il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, autore de "Il Golosario, guida delle cose buone d'Italia". All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e l'inedito Collegietto Valenti di Piaggia, sarà possibile degustare i Presidi Slow Food umbri e delle regioni ospiti in abbinamento con i Trebbiani Spoletini di alcuni piccole cantine della zona Doc.

Ad **Assisi [UNTO - Unesco Natura Territorio Olio](#)**: nella piazza principale - Pane e Olio intorno al fuoco e mostra mercato olio e prodotti tipici, visite guidate nei luoghi della giovinezza di Francesco, lezione di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino" e percorsi sensoriali all'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e di produzione assisana. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del Grechetto e animazione per bambini.

A **Giano dell'Umbria** La [Mangiaunta](#): itinerario gastronomico che toccherà i frantoi aderenti all'evento, ovvero il [Frantoio Flamini](#) di Sabatino Flamini, il [Frantoio Speranza](#) di Massucci Valeria e la [Società Agricola Moretti Omero](#), il Castello di Castagnola, la frazione di Montecchio e l'Abbazia benedettina di San Felice da cui proviene la cultivar San Felice. Novità assoluta da non perdere, il tour "**Ulivi immortali di Giano dell'Umbria**", un piccolo viaggio attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari.

Passeggiate e visite Guidate

A Trevi, **trekking a piedi** tra gli ulivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e **passeggiate in bicicletta** con le nuove E-MTB (mountain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.

Ad Assisi, **Passeggiata Naturalistica** domenica 30 ottobre e martedì 1° novembre alle ore 9:45 da Piazza del Comune, con visita guidata al Giardino dei Semplici presso "Assisi Nature Council", al Bosco di San Francesco ed al Terzo Paradiso (opera di Land Art di Michelangelo Pistoletto). All'arrivo a Santa Croce degustazioni dell'Olio del Bosco.

A Giano dell'Umbria, si va "**Passeggiando nel regno dei funghi**" sabato 29 ottobre alle ore 14:30 con degustazione finale presso l'azienda agricola Del Quondam, mentre domenica 30 alle ore 14:00 è previsto il tour "**L'olio nel Medioevo: l'abbazia di San Felice e la sua storia millenaria**": attraverso i vari ambienti dell'abbazia, conosceremo la storia della famosa cultivar "San Felice".

Questo 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.

Mentre a **Gualdo Cattaneo** sono 5 i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - [Az. Agr. Casa Rocco](#), il [Frantoio Neri](#) Nilo, il [Frantoio Clerici](#) di Proietti Gianni, [l'Az. Agraria Bacci Noemio](#) e il [Frantoio Rinalducci](#).

Anche a **Foligno** saranno 4 i Frantoi Aperti: [il Frantoio Sassovivo](#), [l'Oleificio](#)

Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e **l'Azienda Agricola Clarici** Pierdomenico in pieno centro storico. Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il **Frantoio Forsoni**, la **Monini spa con il Frantoio del Poggiolo** e **l'Oleificio Feliziani Emilio**.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori** Massimo, 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. Il **Vecchio Frantoio F.Ili Bartolomei** e **l'Agricola Ricci Alessandro** entrambe di Montecchio (Tr), il **Frantoio Oleario Bartolini** Emilio e c. snc di Arrone, **l'Az. Agricola La Montagnola** di Torgiano, **l'Az. Agr. Marfuga**, **l'Antico Frantoio Carletti** e il **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** di Campello sul Clitunno, il **Frantoio di Spello** uccd, il **Frantoio Settini** Franco di Castel Ritaldi, il **Frantoio La Casella** di Scassini Paolo di Collevaleza di Todi, **Le Vecchie Macine** frantoio di Assisi; a Perugia il **Frantoio Berti**, e a Bettona **l'Az. Agr. Mannelli Giulio**; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche **la Cooperativa oleificio Pozzuolese** di Castiglione del Lago.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269
Segui l'evento su
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti