



**11 e 12 novembre 2017**  
**Gli appuntamenti del terzo fine settimana**  
**di Frantoi Aperti in Umbria**

Il terzo fine settimana della **XX edizione** di **Frantoi Aperti in Umbria** è ormai alle porte. L'11 e 12 novembre si festeggia ad **Assisi** per "**UNTO nei Castelli e nel Territorio**" (11 e 12 novembre), a **Castel Ritaldi** per "**Frantotipico**" (12 novembre) e a **Passignano sul Trasimeno** per "**Oliamo – La grande festa della bruschetta**" (11 e 12 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A **Passignano sul Trasimeno**, l'11 e 12 novembre, c'è "**Oliamo – La grande festa della bruschetta**", un'occasione unica per degustare la bruschetta in 28 diverse declinazioni. Per le vie del centro storico di Passignano verranno allestiti stand gastronomici, mentre tra via Adua e i Giardini Baldoni ci sarà il Mercatino dei prodotti artigianali locali, antiquariato, modernariato e collezionismo. Ampio spazio verrà dedicato allo **sport**: **sabato 11** si parte in sella alle **bici elettriche** per un **tour guidato tra natura, industria ed arte**, alla scoperta degli oliveti secolari di San Crispolto e dei vigneti e meleti della campagna di Passignano; si percorrerà poi la pista ciclabile lungo il lago e per concludere verrà fatta una sosta all'area ex SAI, tipico esempio di archeologia industriale. Al termine del percorso, è prevista una visita ai dipinti di Gerardo Dottori nel Palazzone (info e prenotazioni 328 4492225).

Sia **sabato che domenica** verrà organizzata una **passeggiata naturalistica tra gli ulivi** più antichi e suggestivi di Passignano, sotto la guida esperta di un

botanico che illustrerà le varie tipologie di olio e olive. Per **domenica 12** invece, è prevista **un'uscita in bici per grandi e piccini** con possibilità di noleggio delle biciclette (info 340 5481211). Proprio per i più piccoli, sabato 11 novembre, verranno organizzati **spettacoli teatrali di figura**, di trampolieri e sputafuoco, mentre domenica 12, in Piazza Aldo Moro, alle 11:00 e alle 15:00, verrà allestito un **percorso volto alla conoscenza diretta dell'olio e di tutta la filiera**, dalla terra al prodotto pronto per la tavola. Verranno realizzati anche cosmetici a base di olio d'oliva e cera d'api (info 339 4323346). In Piazza Garibaldi, sempre domenica 12, i più piccoli potranno riscoprire i **giochi di un tempo**, per un pomeriggio all'insegna del semplice divertimento.

Ampio spazio è dedicato anche ai **percorsi sensoriali**, previsti in entrambe le giornate, che permetteranno di stabilire un primo contatto con l'olio d'oliva attraverso i **5 sensi**, e degustazione finale di bruschetta (max 10 persone, info 339 4323346). **Domenica 12** invece sarà possibile partecipare ad un **Mini corso di degustazione** di olio extravergine d'oliva guidati da un esperto assaggiatore.

Sempre **domenica 12 novembre**, presso la Sala Consiliare del Comune di Passignano, alle ore 15:30 inizierà la cerimonia di premiazione del concorso itinerante per gli oli extravergini del Trasimeno, "**L'Oro di Agilla**": un concorso organizzato dall'associazione "Le Olivastre" i cui obiettivi sono: **valorizzare i migliori oli del lago Trasimeno, promuovere la cultura e la conoscenza dell'extravergine**, stimolare gli operatori a **migliorare la qualità del prodotto e favorire un consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva** e, rispetto all'edizione 0 del 2009, si aggiungono agli obiettivi, la **tutela del paesaggio**, in particolar modo, degli oliveti secolari dell'area lacustre, purtroppo interessati da un fenomeno generalizzato di progressivo abbandono. Il concorso ha un carattere spiccatamente locale, poiché possono partecipare tutte le aziende con sede in uno degli otto comuni del Trasimeno (Castiglione del Lago, Città della Pieve, Magione, Paciano, Panicale, Passignano, Piegara, Tuoro), ed è itinerante poiché ogni anno la cerimonia di premiazione avrà luogo in un diverso comune del lago.

Per concludere, **domenica 12** dalle ore 16:00 alle 20:00, si potrà fare **un'esperienza enogastronomica** lungo le rive del Lago Trasimeno: per l'occasione, nei ristoranti del lungolago di Passignano, sarà possibile degustare, calice al collo, un'attenta selezione di 8 cantine della Strada del vino dei Colli del Trasimeno, olio nuovo appena franto, bruschette e caldarroste appena tolte dalla brace. Durante le due giornate dell'evento ci sarà tanta buona musica live diffusa negli angoli del borgo.

Durante questo terzo fine settimana di Frantoi Aperti sarà possibile visitare anche i frantoi della zona del Lago Trasimeno che aderiscono all'iniziativa: **Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago** e **Oleificio Coop. Il Progresso** di Panicale – che propongono visite guidate ai luoghi di produzione e degustazioni di olio nuovo.

**A Castel Ritaldi** nella giornata di **domenica 12 novembre** si celebra l'olio nuovo con "**Frantotipico**". Si comincia già dal sabato sera con la **Cena di San Martino** presso il Santesato di Santa Marina a Castel Ritaldi, per proseguire poi domenica mattina con un'escursione guidata "**A spasso tra gli ulivi**" e con l'apertura del **mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato locale** nella splendida cornice del Castello di Colle del Marchese. Domenica 12 novembre alle ore 11:30, presso la Sala Polivalente ex Chiesa di San Pancrazio, a Colle del Marchese, si terrà un incontro incentrato sulle caratteristiche **tecnico-botaniche delle varietà locali di ulivi**, a cura di Domenico Manna (ex direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano) e del Dott. Adolfo Rosati (direttore del Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia). Nel pomeriggio sono previste attività per bambini. Alle 15:30 e alle 17:00 infatti, dalla piazza di Colle del Marchese partirà una navetta gratuita diretta al **Frantoio Settini** dove i più piccoli potranno fare l'esperienza della **raccolta delle olive** e osservare il procedimento della molitura. Nel frantoio ci sarà spazio anche per attrazioni musicali e concerti. Per concludere, dalle 18:30 nella piazza di Colle del Marchese, si potrà degustare la "**bruschetta da record**" e altre leccornie, con tanta buona musica a fare da sfondo.

Ad **Assisi** prosegue **UNTO nei Castelli del Territorio** con tre gli appuntamenti da non perdere: **sabato 11** in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la tradizionale **Castagnata di San Martino**, mentre per **domenica 12 novembre** al mattino è prevista un'escursione con partenza dal Castello di Tordibetto che farà sosta con degustazione presso il **Frantoio Le Vecchie Macine** (info e prenotazioni: 333 6049292); nel pomeriggio partirà, invece, un trekking urbano, che dalla ex Chiesa di San Carlo, condurrà alla scoperta delle botteghe di un tempo. All'arrivo è prevista una degustazione di castagne e bruschetta all'olio nuovo (info e prenotazioni: 347 9186431).

### **Speciali degustazioni nei frantoi:**

presso il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** di Città della Pieve, **sabato 11 e domenica 12 novembre**, verrà organizzato un Mini corso di degustazione d'olio d'oliva (info 0578 298560), mentre presso il **Frantoio Oleificio Sociale – Olio Il Castello** di Foligno, si potrà assaggiare il gelato all'olio extravergine d'oliva, un fuori stagione da veri sfiziosi. A Giano dell'Umbria, il **Frantoio Moretti Omero, domenica 12** propone una degustazione di olio nuovo biologico e una visita guidata agli ulivi secolari aziendali (costo €5 prenotazioni al 347 4817558).

### **Speciali pranzi nei frantoi:**

**Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** di Montecchio (Tr), sabato 11 ci sarà un **pranzo tipico** e a seguire una lezione dimostrativa di tango argentino,

invece per domenica 12 novembre il pranzo tipico è accompagnato da un'introduzione alle tecniche di produzione e di assaggio di carne Chianina in abbinamento a formaggio e miele (prenotazioni al 0744 951395 / 333 4107466).

A Giano dell'Umbria, al **Frantoio Speranza** domenica 12 novembre si gusta il "**Buffet del frantoiano**" (su prenotazione, tel. 0742 90364 – 339 5998005); mentre il **Frantoio Petesse** di Foligno, **domenica 12 novembre**, propone un **trekking naturalistico per le colline umbre**, con possibilità di pranzo al ritorno (info e prenotazione 349 6829423 / 340 2774868).

### **Speciali concerti nei frantoi:**

al **Frantoio Il Tempio dell'Oro**, Città della Pieve, **venerdì 10 novembre** dalle ore 21:30 ci sarà una serata danzante con l'esibizione di Samuele Biribicchi, mentre **Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** di Montecchio (Tr), **domenica 12 novembre** ci sarà il concerto dei '900 Swing.

**Da non perdere** poi sabato 11 novembre al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** di Campello sul Clitunno, la **raccolta delle olive** per tutti (su prenotazione) e domenica 12 alle ore 16:00 la **Cooking Class** sulla preparazione di alcuni piatti tipici umbri (info 0743 521033).

Il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** domenica 12 novembre propone dalle ore 15:00 "**Benessere Extra Vergine**": un percorso gratuito per immergersi negli usi, nelle proprietà e negli aspetti curativi dell'olio d'oliva, un vero e proprio salone di bellezza con prove, test e massaggi (info e prenotazioni anche Whatsapp: 328 539 4252 - 3402284619 – 331271499).

### **Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:**

[info@stradaoliodopumbria.it](mailto:info@stradaoliodopumbria.it) - [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

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

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