



Gli appuntamenti del quarto fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria – 19 e 20 novembre 2016

Trevi, Umbria - 15 novembre 2016 – Proseguono gli eventi del cartellone di **"Frantoi Aperti in Umbria"**, sempre con lo stesso spirito di positività e desiderio di non fermarsi, e si continuano a promuovere le iniziative nei comuni aderenti così come il lavoro di produzione dell'olio e di accoglienza nei 35 frantoi partecipanti.

Questo quarto fine settimana, **sabato 19 e domenica 20 novembre**, saranno i comuni di Gualdo Cattaneo, Magione, Spello e i Castelli del territorio di Assisi a regalarci un weekend all'insegna della spensieratezza e dell'allegria.

A [Gualdo Cattaneo](#) c'è **"Sapere di Pane Sapere di Olio"**, l'ormai consolidato evento che celebra l'olio extra vergine d'oliva Dop, giunto alla VIII edizione. Gli appuntamenti di punta sono i laboratori e i corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi locali, la mostra mercato di artigianato, la sfilata dei carri con sfida tra i territori di Gualdo Cattaneo. Ci sarà poi tanta musica con le note della "Banda Liberatori e La Società dei Musicisti" e folklore nelle piazze e per le vie del borgo, divertenti laboratori e giochi popolari per i più piccoli a cura di Hakuna Matata e per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio, saranno organizzate visite guidate gratuite nell'incantevole campagna gualdese con **"Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli"**. Un servizio navetta gratuito farà tappa ai cinque frantoi locali, [Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio](#), [Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola](#), il [Frantoio Clerici](#), il [Frantoio Rinalducci](#) e il [Frantoio Neri Nilo](#) dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali e alla chiesetta privata di Santa Maria in località Saragano dove è stata allestita [#Chiaveumbra](#), il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

A [Magione](#), uno dei comuni del territorio del Lago Trasimeno, c'è l'evento **"Olivagando – Festa dell'olio e dei Sapori d'autunno"** con street food e degustazioni di prodotti tipici, spettacoli di magia, passeggiate a cavallo (info 340 4922520) e passeggiate per i "sentieri d'autunno", giochi per bambini, mostra mercato dell'artigianato e del biologico, percorsi culturali che partono dalla Torre dei Lambardi alla scoperta della storia dei Cavalieri di Malta e concerti. Un servizio navetta gratuito farà sosta al [Frantoio Luca Palombaro](#), nel caratteristico borgo di

Monte del Lago che si affaccia sul Trasimeno, dove gli ospiti vengono accolti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione, e presso la piccola **chiesa della Madonna della Neve** di San Feliciano dove si tiene la mostra [#Chiaveumbra](#).

A [Spello](#) **sabato 19 novembre** ci sarà **"L'Oro di Spello per la solidarietà"**: l'iniziativa vuole essere un concentrato del tradizionale appuntamento della 55ª edizione de **"L'Oro di Spello – Festa dell'Olivo e Sagra della bruschetta"**, che si terrà dal 10 al 12 febbraio 2017; l'evento quest'anno si colora di solidarietà e i fondi raccolti durante la giornata saranno destinati a "Spello x il terremoto". Sono previsti una mostra mercato dei prodotti agricoli a cura di Campagna Amica della Coldiretti Umbria e una di prodotti artistici e artigianali. Carri della frasca, animazione folkloristica e bruschetta della solidarietà faranno da sfondo a Show cooking e contest.

Ad [Assisi](#), per **UNTO nei Castelli e nel Territorio**, domenica 20 novembre si parte da Castelnuovo alla scoperta dei **Castelli di Pianura e le sue campagne**, e quindi passando per il castello e la chiesina di Santa Lucia, si prosegue con la visita dell'Az. Agraria "Belli Paolobelli" e del Lavandeto di Assisi, per poi fare una sosta presso il Resort "San Crispino" dove ad attendere i partecipanti ci saranno un mercatino di piccoli produttori locali e un brunch a base di prodotti tipici. Nel pomeriggio si visita il castello di Tordandrea, la Chiesa di S. Bernardino e si conclude la giornata presso la Cantina "Valle di Assisi" con una degustazione di olio e vino (info e prenotazioni: 334 6608345 – 338 6150791).

Per il quarto fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:

a Campello sul Clitunno al [Frantoio Oleario Eredi Gradassi](#) domenica 20 novembre dalle ore 16:00 si esibirà il gruppo delle "Pizzicarelle" di Terni.

A Foligno il [Frantoio Petesse](#) domenica 20 alle ore 15:30 organizza un "Incontro con l'esperto" a cura de prof. Maurizio Servili del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia, che ci farà scoprire le qualità organolettiche dell'olio extra vergine d'oliva e a seguire ci sarà un aperitivo per tutti i partecipanti. Sempre a Foligno, il [Frantoio Sassovivo](#) per domenica 20, invece, accompagnerà amanti e curiosi della natura per una suggestiva passeggiata che passando per il convento di San Bartolomeo, conduce agli uliveti aziendali da dove si apre il panorama sulla Valle Umbra.

A Montecchio [Al Vecchio Frantoio Bartolomei](#) sabato 19 novembre si "Bruschetta" e si organizzano escursioni in quad, mentre per domenica 20 è prevista una giornata in stile country con passeggiate in carrozza e degustazioni di formaggi, marmellate e miele a km"0", in collaborazione con Poggiovalle Tenuta Italiana.

Anche il [Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci](#) organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.

A Panicale l'[Oleificio Coop. Il Progresso](#) organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il [Frantoio Berti](#) di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.

Anche il [Frantoio di Spello](#) rimane aperto per visite guidate e degustazioni così come il piccolo frantoio dell'[Az. Agric. Forsoni Massimo](#) che si trova sulle colline sopra

Spoletto, ai piedi dei Monti Martani, dove si faranno assaggi anche di mele fritte e strangozzi.

Infine anche a Torgiano al [Frantoio La Montagnola](#) e a Trevi al [Frantoio del Gusto](#) e al [Frantoio Gaudenzi](#) si fanno visite e degustazioni di olio.

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. 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 - www.frantoiaperti.net

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

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti