



**25 e 26 novembre 2017**  
**Gli appuntamenti del quinto fine settimana**  
**di Frantoi Aperti in Umbria**

E' ormai alle porte anche il **quinto fine settimana della [XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria](#)**. Il **25 e 26 novembre** si festeggia a **Giano dell'Umbria** per la **XXII ed. della ["Rievocazione della Festa della Frasca"](#) (25 e 26 novembre)** e ad **Assisi** per **["UNTO nei Castelli del Territorio"](#) (26 novembre)**.

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A **Giano dell'Umbria** si comincia a festeggiare la **["Rievocazione della Festa della Frasca"](#) sabato 25 novembre** dalle ore 11.00 presso il **Complesso monumentale di San Francesco** con la **mostra "Orticultura, ritorno al futuro: i giovani e la terra"** di **Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani** (replicata anche il giorno successivo, stessa ora). La chiesa di San Francesco ospiterà invece una **mostra fotografica a cura di Ernesto de Matteis dal titolo "Ulivi Immortali"**. Mentre alle ore 14:00 si parte da Piazza San Francesco per un **"trekking tra gli ulivi e i colori d'autunno"** e al termine dell'escursione si terrà una **degustazione di olio novello e di prodotti tipici presso il [Frantoio Speranza](#)** (prenotazione obbligatoria - 339 7743826). Contemporaneamente, sempre da Piazza San Francesco, partirà la **navetta gratuita di "Oleovagando"** che farà sosta al **[Frantoio Moretti Omero](#) passando per abbazie e castelli**. Presso il **[Frantoio Speranza](#)** invece, nelle giornate di **sabato 25 e domenica 26 novembre**, si organizza una **degustazione guidata di olio nuovo per piccoli assaggiatori dal titolo "Scopriamo l'extra vergine attraverso i cinque sensi"** (costo 3 €, prenotazione obbligatoria 339 5998005). Sempre sabato 25 novembre, nella Sala Fra' Giordano del Complesso Monumentale di San Francesco, si svolgerà un **minicorso di avvicinamento ai vini della denominazione Montefalco DOC e DOCG "Sagrantino step by step"** (3° lezione - prenotazione obbligatoria al 0742 378490 o [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)) e per chi volesse approfondire la conoscenza di questi vini, il **[Frantoio Moretti Omero](#) alle 18:30 organizza una degustazione guidata di Sagrantino passito biologico e cioccolato** (costo 7 €, no prenotazione). Per concludere

la giornata di sabato 25, alle **ore 20:00** presso l'**Hotel Park di Montecerreto** ci sarà un **Galà dell'olio a cura dello chef Massimo Infarinati e dello chef di arte bianca Luca Antonucci**. Per partecipare alla cena con **musica dal vivo della band Marco Marino Jazz Trio e performance della pittrice Rosella Aristei**, è necessaria la prenotazione (costo € 30,00 a persona, tel. 334 8681080).

**Domenica 26 Novembre** si inizia dalle ore 10.00 in piazza del Municipio con la "**Fiera dell'olio nuovo**". Contestualmente, da Piazza San Francesco si parte alla scoperta de "**Gli Ulivi immortali di Giano dell'Umbria**", un evento sensoriale ed artistico mobile con degustazione guidata finale presso il [Frantoio Speranza](#). **Un affascinante e indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria** (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria al 334 8681080). Mentre alle ore 12 presso il [Frantoio Moretti Omero](#) si terrà la **sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione dal titolo "Chef Vs Nonna"** (posti limitati con prenotazione obbligatoria al 334 8681080) e a seguire **alle ore 14.30** dalla Piazza del Municipio di Giano, partirà la **sfilata di carri e coglitori in abiti tradizionali per rievocare la "Festa della Frasca"**. Ci sarà anche tanta musica grazie alle performances della **Banda di Giano dell'Umbria** e quella di Montecchio, le esibizioni del **Gruppo Folk Spoletino e del Canto Popolare Giano dell'Umbria**; ma anche degustazioni gratuite di bruschetta, olio, prodotti tipici locali e **animazione per i più piccoli a cura di Hakuna Matata** (per informazioni contattare il numero 349 6430058). A Giano dell'Umbria sarà possibile visitare anche il [Frantoio Filippi](#) e il [Frantoio Flamini](#) che **propongono la visita guidata al luogo di produzione con degustazione di olio novello**.

Ad **Assisi** per l'ultimo appuntamento dell'edizione 2017 di [UNTO nei Castelli del Territorio](#), nella mattinata di **domenica 26 novembre** si organizza una **passeggiata alla scoperta dei Castelli di Pianura e delle sue Campagne**, a cura delle Pro Loco di Castelnuovo e Tordandrea. Si parte da Piazza S. Pasquale a **Castelnuovo** dove è prevista una visita del Castello e della Chiesina di S. Lucia. Dopo una sosta con **colazione tipica di ispirazione contadina** presso un'azienda agraria del territorio assisano, si prosegue con una visita al vivaio del "**Lavandeto di Assisi**". Alle ore 12.30 è prevista una visita alla mostra mercato di piccoli produttori locali allestita presso il **Resort "San Crispino"** e una degustazione/brunch di prodotti tipici umbri. Si prosegue poi nel pomeriggio con la **visita al castello di Tordandrea** e alla Chiesa di S. Bernardino. Al termine dell'escursione, è prevista una visita guidata alla **Cantina "Valle di Assisi"** con degustazione di olio e vino. (Info e prenotazioni: 334 6608345 / 338 6150791).

Segnaliamo, per **sabato 25 novembre** al [Frantoio Il Tempio dell'Oro](#) "**THE DUBBIES**". Per la serata di chiusura di Pievolissima 2017, il frantoio si tinge di giallo verde e rosso e di sonorità Giamaicane con i "The Dubbies" live di Reggae, Ska, Rocksteady ad ingresso gratuito dalle ore 23.00. **Su prenotazione dalle ore 20.00 possibilità di cena**. Nella sala del concerto sarà riproposto l'allestimento della mostra-concorso fotografica "Equilibrio Instabile".

Per **domenica 26 novembre** segnaliamo inoltre le attività nei **Frantoi**: Il [Frantoio Alessandro Ricci di Montecchio \(Tr\)](#) organizza "**Vitamina e Polifenoli**" una giornata di degustazioni di olio extravergine di oliva, olio monovarietale Frantoio e Moraiolo; **Cesare Batalocco, assaggiatore di olio**, insegnerà a degustare l'olio extravergine di oliva in maniera corretta. Nel pomeriggio, dalle ore 16:00, i "**Rossella Costa Duet**" si esibiranno in un **concerto travolgente al ritmo di Bossa Nova e della musica napoletana** contro il buio autunno. Una spremuta di sole e allegria per

combattere i radicali liberi. (Gradita la prenotazione a: [info@olioricci.it](mailto:info@olioricci.it) Tel. 380 7160412 / 0744 951539).

Il [Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno](#), dalle ore 16:00, propone “**Gioc..oliamo**”, un intero pomeriggio dedicato ai bambini con visita guidata al frantoio, degustazione di olio nuovo e realizzazione di disegni (per bambini fino ai 10 anni).

**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](#)

Twitter: #[frantoiaperti](#)