

COMUNICATO STAMPA

Torna la tradizionale rievocazione della "Festa della Frasca", Sabato 25 e Domenica 26 Novembre, ubicata in uno scenario mozzafiato, quello del bellissimo borgo di Giano dell'Umbria, delimitato dai colori e dai profumi della campagna circostante e dagli ulivi secolari che si intersecano in un paesaggio pittoresco.

Una manifestazione particolarmente "sentita e voluta" dagli abitanti del posto e delle vicine frazioni che, non a caso, anche in questa XXII edizione, si adoperano per la buona riuscita di un evento non più circoscritto, ma che contrariamente attira visitatori anche da fuori regione.

Tante le iniziative proposte: si inizia Sabato 25 Novembre alle ore 11 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 alla medesima ora).

La chiesa di San Francesco ospiterà invece una mostra fotografica a cura di Ernesto de Matteis denominata "ULIVI IMMORTALI". L'esposizione parte dalla trasposizione del gioco delle nuvole sulle figure oniriche presenti su quelle sculture naturali quali sono gli alberi d'Ulivo, ed utilizza la cifra del BiancoNero proprio per accentuare la caratteristica immaginifica di queste "visioni" che altro non sono che la ricerca di quel legame tra l'uomo ed il non visibile, come facevano già agli antichi con questi alberi, dandogli il ruolo di tramite tra gli Dei e l'uomo, la capacità di parlargli, di produrre l'olio col quale si cospargevano i semidei atleti olimpici.

Ci si sposta poi in una dimensione molto più "terrena" con Federico Famiani, alle ore 14, che ci condurrà in un affascinante TREKKING FRA GLI ULIVI E I COLORI DELL'AUTUNNO al termine del quale si terrà una degustazione presso il Frantoio Speranza (prenotazione obbligatoria - 339 7743826).

Contemporaneamente, sempre da piazza San Francesco, partirà un altro gruppo, OLEOVAGANDO, con Erica Baciocchi che si muoverà in direzione del Frantoio Moretti, sede di un'ulteriore degustazione, passando tra abbazie e castelli.

Di notevole interesse anche l'iniziativa proposta all'interno del Frantoio Speranza, "SCOPRIAMO L'EXTRAVERGINE ATTRAVERSO I 5 SENSI: visita al frantoio e degustazione guidata per piccoli assaggiatori". Questa attività, programmata per le ore 15 del Sabato e replicata la mattina seguente alle ore 10, è mirata ad una più profonda conoscenza delle peculiarità dell'olio di oliva soprattutto tra le nuove generazioni, spesso influenzate dalle tante contaminazioni e poco inclini ai dettami di una corretta alimentazione (prenotazione obbligatoria 339 5998005).

Nella Sala Fra' Giordano, posta all'interno del Complesso Monumentale di San Francesco, l'Associazione Strada del Sagrantino presenterà alle ore 17 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) e, per chi volesse approfondire, appuntamento alle ore 18.30 nell'Azienda Agraria Moretti Omero per una "DEGUSTAZIONE GUIDATA SUL SAGRANTINO PASSITO BIOLOGICO E SUL CIOCCOLATO".

E, se non ne avete ancora abbastanza, alle ore 20, tutti a tavola all'Hotel Park di Montecerreto con il GALÀ DELL'OLIO curato dallo chef Massimo Infarinati e dallo chef di arte bianca Luca Antonucci. Un vero e proprio tributo al prezioso estratto delle olive che, proprio da queste parti, così come nella valle spoletana e nelle colline di Trevi e Campello, raggiunge l'apice degli standard qualitativi. Per partecipare alla cena, allietata dalla band Marco Marino Jazz Trio e dalla performance della pittrice Rosella Aristei, alla quale contribuiscono anche le cantine locali, è necessaria la prenotazione (334 8681080).

Il programma di Domenica 26 Novembre inizia alle ore 10 con le esposizioni, in piazza del Municipio, dei prodotti tipici del territorio "FIERA DELL'OLIO NUOVO"; tra i partecipanti le aziende olearie locali e i rappresentanti delle pro loco limitrofe che organizzeranno delle degustazioni con i piatti tipici della tradizione. Sarà riservato altresì uno spazio espositivo alle scuole che presenteranno i manufatti realizzati nel corso dei laboratori didattici.

Contestualmente, da Piazza San Francesco, ci si sposterà in direzione del Frantoio Filippi accompagnati dall'esperto Giulio Scatolini che, durante il percorso, illustrerà la storia degli ulivi millenari della zona e descriverà le proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio di oliva: "GLI

ULIVI IMMORTALI DI GIANO DELL'UMBRIA”.

Alle ore 12, nelle sale dell'Azienda Agraria Moretti Omero, sarà riproposta una delle attività più apprezzate nelle precedenti edizioni della manifestazione: CHEF VS NONNA, una vera e propria sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione e a seguire, alle ore 14.30, la sfilata che caratterizza tutta la manifestazione, ovvero la RIEVOCAZIONE DELLA FESTA DELLA FRASCA con la parata dei carri e dei figuranti rigorosamente in abiti tradizionali. Il tutto con tanta buona musica grazie alle performances della Banda di Giano dell'Umbria e quella di Montecchio e con le esibizioni del Gruppo Folk Spoletino e del Canto Popolare Giano dell'Umbria.

Poi, ancora, tanti giochi per i bambini con HAKUNA MATATA, insomma... tutti gli ingredienti per un fine settimana all'insegna della tradizione, del folklore e della buona cucina. Da non perdere!!!

Per maggiori informazioni www.leviedelloio.eu