



Le Vie dell'Olio

Rievocazione della Festa della Frasca

XXII Edizione

La tradizione dell'olio ha un cuore umbro

25-26 novembre 2017

Giano dell'Umbria

PROGRAMMA

sabato 25 novembre

- ore 11.00 *Chiesa di San Francesco - Complesso Monumentale di San Francesco*
Gli Ulivi immortali. Giano dell'Umbria e le sue piante d'argento
Mostra fotografica a cura di **Ernesto de Matteis**
- ore 11.00 *Complesso monumentale di San Francesco*
Mostra **"Orticoltura - Ritorno al futuro: i giovani e la terra"**
di **Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani**
- ore 14.00 *Partenza Piazza San Francesco - Giano dell'Umbria*
Trekking fra gli ulivi e i colori dell'autunno
Passeggiata nella fascia olivata dei Monti Martani in veste autunnale
Al termine della passeggiata, presso il Frantoio Speranza, si svolgerà una degustazione di prodotti tipici
a cura di **Federico Famiani e Laura Minciarelli**
in collaborazione con **Frantoio Speranza**
(costo € 5,00 a persona - prenotazione obbligatoria contattando il num. 339 7743826)
- ore 14.00 *Partenza da Piazza San Francesco - Giano dell'Umbria*
Oleovagando tra abbazie e castelli
con degustazione di prodotti tipici e olio novello presso il **Frantoio Omero Moretti**
a cura di **Erica Baciocchi**
Navetta gratuita
(costo € 5,00 a persona - prenotazione obbligatoria contattando il num. 328 8710625)
- ore 15:00 *Frantoio Speranza - Giano dell'Umbria*
Scopriamo l'extravergine attraverso i 5 sensi: visita al frantoio e degustazione guidata per piccoli assaggiatori
(costo € 3,00 a persona - prenotazione obbligatoria contattando il num. 339 5998005)
- ore 17:00 *Sala Fra' Giordano - Complesso Monumentale di San Francesco*
Sagrantino Step by Step (3° lezione)
Minicorso di avvicinamento ai vini della denominazione Montefalco DOC e DOCG
a cura di **Strada del Sagrantino**
(prenotazione obbligatoria al 0742 378490 o info@stradadelsagrantino.it)
- ore 18:30 *Azienda Agraria Moretti Omero - Giano dell'Umbria*
Degustazione guidata Sagrantino Passito Biologico e Cioccolato
(Costo € 7,00 a persona - senza prenotazione)

ore 20.00 *Hotel Park Montecerreto - Giano dell'Umbria*
Galà dell'Olio
L'olio di Giano dell'Umbria celebrato a tavola
a cura dello chef **Massimo Infarinati** e dello chef di arte bianca **Luca Antonucci**
in collaborazione con le cantine del territorio
Musica jazz con **Marco Marino Jazz Trio**
Durante la cena performance della pittrice **Rosella Aristei**
(costo € 30,00 a persona - prenotazione obbligatoria entro il 24.11.2017 al 334 8681080 - Gianluca Bibiani)

domenica 26 novembre

dalle ore 10.00 alle ore 19.00 in Piazza del Municipio

Fiera dell'olio nuovo

Produttori in mostra

I prodotti tipici del territorio in esposizione nel suggestivo centro storico di Giano dell'Umbria

ore 10:00 *Frantoio Speranza - Giano dell'Umbria*
Scopriamo l'extravergine attraverso i 5 sensi: visita al frantoio e degustazione guidata per piccoli assaggiatori
(costo € 3,00 a persona - prenotazione obbligatoria contattando il num. 339 5998005)

ore 10.30 *Partenza da Piazza San Francesco*
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, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio, di certo, da tramandare e non da oblio.
Ulivo secolare: "L'Annusatore" Suggerzione narrativa: "Il linguaggio degli odori"
Ulivo secolare: "Fantasmulivo" Suggerzione narrativa: "Olio all'olio"
Ulivo secolare: "Roccia d'Ulivo" Suggerzione narrativa: "Graticole"
Ulivo secolare: "L'Eremita" Suggerzione narrativa: "Ti sento Giuditta"
Ulivo secolare: "Maraviglia" Suggerzione narrativa: "In Dop signo Giano vinces"
a cura di **Giulio Scatolini**
(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria al 334 8681080 - Gianluca Bibiani)

ore 11.00 *Complesso monumentale di San Francesco*
Mostra "**Orticultura - Ritorno al futuro: i giovani e la terra**"
di **Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani**

ore 12.00 *Azienda Agraria Moretti Omero - Giano dell'Umbria*
Corso di Cucina
Chef vs Nonna
La sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione con lo chef **Filippo Artioli** e **Nonna Marietta**
Divertimento, partecipazione attiva e degustazione finale dei piatti presentati
(posti limitati con prenotazione obbligatoria al 334 8681080 - Gianluca Bibiani)

ore 14.30 *Piazza del Municipio - Giano dell'Umbria*
RIEVOCAZIONE DELLA FESTA DELLA FRASCA
Sfilata dei carri con la frasca e dei coglitori in abito tradizionale
Esibizione del **Gruppo Folk Spoletino** e del **Canto Popolare Giano dell'Umbria**
Musica e Folclore con la **Banda Musicale di Giano dell'Umbria** e **Banda Musicale di Montecchio**
Degustazioni gratuite in borgo... bruschetta, olio e prodotti tipici locali
in collaborazione con **Pro Loco Bastardo, Frazione di Fabbri, Frazione di Montecchio e Associazione Pensionati di Castagnola**

ore 15.00 *Centro storico di Giano dell'Umbria (in caso di maltempo Sala Sacchi - centro storico)*
Giochi popolari per grandi e piccini
Animazione e giochi a cura della **Cooperativa Hakuna Matata**

“Ospitalità DOP”

Le aziende agrituristiche, le strutture ricettive e i ristoranti del territorio di Giano dell'Umbria pronti ad accogliere i tanti visitatori in un'atmosfera “Dop”, appositamente creata per l'occasione.

www.leviedellolio.eu

Manifestazione inserita nel programma di **FRANTOI APERTI**
www.frantoiaperti.net

Per informazioni e prenotazioni:

Segreteria Organizzativa

Gianluca Bibiani

Tel. 334 8681080

e-mail gianluca.bibiani@arspoletium.com