# Frantoi e Piazze del gusto tour

Oue percorsi golosi per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo

Tour del Gusto "Olio Nostro"

Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro)

Frantoio Agricola Casa Rocco (San Terenziano)

Frantoio Neri Nilo (Grutti)

Tour del Gusto "DivinOlio"

Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro)

Frantoio Rinalducci Giovanni (Pozzo)

Frantoio Clerici (Saragano)

a seguire nel centro storico di Gualdo Cattaneo

Piazza del Cicotto di Grutti Piazza Piazza (Presidio Slow Food Umbria) dei Dolci tipici

> A tutti i partecipanti che completano il tour, in omaggio il kit "ASSAGGI DI GUALDO CATTANEO"

Sarà attivo un servizio navetta gratuito con partenza e ritorno da Gualdo Cattaneo (ogni ora - registrazione presso info point)

Manifestazione inserita nel programma di Frantoi Aperti: www.frantoiaperti.net



Con la collaborazione di









Si ringraziano per la partecipazione



































www.saperedipanesaporediolio.it

UmbriaMia di Michela Menghini - Cell. 392.6781072 - umbriamia@gmail.com www.comune.gualdocattaneo.pg.it - www.turismogualdocattaneo.it













IX edizione



# sapere di pane sapore di olio

Per vivere giorni intensi e pieni di gusto tra i Castelli Gualdesi

# Gualdo Cattaneo 3-4-5 novembre 2017





Vieni ad imparare l'arte del fare e a degustare l'Olio Extravergine di Oliva DOP Umbria ed il pane tipico di Gualdo Cattaneo, direttamente dai produttori, in un'atmosfera unica con musica, cultura e tradizione

# martedì 31 ottobre

Ore 21.00 Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo

Aspettando Frantoi Aperti...

Replica della Farsa

"L'Avvocato è servito"

a cura della compagnia teatrale "Delectando Docet"

di Gualdo Cattaneo

#### Ingresso libero

Al termine dello spettacolo degustazione gratuita di bruschetta e olio nuovo

Per vivere

giorni intensi e

pieni di gusto tra

i Castelli Gualdesi

### venerdì 3 novembre

ore 17.30 Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo

Tavola Rotonda - Identità. Prodotti Locali. Territorio e Sviluppo

Confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso

l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo

ore 20.00 Struttura Polivalente - Pozzo

II Convivio dell'Olio

a cura di Ass. Loop Events Todi e Istituto Alberghiero Spoleto

in collaborazione con Circolo Anspi Pozzo

Musica swing e soul con i Four Seasons Perugia (posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il 2.11.2017 al numero 392.6781072)



**Aperitivo** 

Degustazione di salumi e formaggi Focaccia con sale fiore all'olio evo Frantoio Rinalducci Giovanni

. . . Passatina di fave e broccoli con cialda di pane all'olio novello

Frantoio Noemio Bacci . . .

Riso carnaroli con pistilli di zafferano zucca gialla e finferli Frantoio Silvestri

. . .

Farciti di chianina cotta al Sagrantino concassè di pomodori ramati al rosmarino Frantoio Nilo Neri

Agnello farcito con fichi secchi e pecorino stagionato Frantoio Clerici

. . . Misticanza d'autunno Frantoio Agricola Casa Rocco . . .

Millefoglie con crema allo zafferano e castagne cotte al sagrantino passito, scaglie di cioccolato amaro e zeste di arance

In abbinamento i vini delle cantine del territorio

## sabato 4 novembre

ore 9.00 Frantoi di Gualdo Cattaneo

Educational "Le olive vanno a scuola"

insieme agli alunni dell'Istituto Comprensivo di Gualdo Cattaneo guidati

da Giulio Scatolini e Federico Famiani

ore 10.00 Partenza da Gualdo Cattaneo

Frantoi&Piazze del Gusto Tour

in collaborazione con i frantoi Bacci Noemio, Silvestri, Rinalducci Giovanni, Clerici di Gianni Proietti, Neri Nilo, Agricola Casa Rocco con la partecipazione delle Associazioni e delle Pro Loco del territorio

Navetta gratuita con partenza e ritorno da Gualdo Cattaneo

(ogni ora - registrazione presso info point)

ore 10.00 Centro storico di Gualdo Cattaneo

**ArtigianatoVero** 

Maestri di antichi mestieri e artigiani del sapore in mostra

ore 14.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo

Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo

a cura di Andrea Peruzzi e Pro Loco Gualdo Cattaneo

(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 345.3210953)

ore 15.00 Partenza da Gualdo Cattaneo

Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli

Visita quidata a cura di Erica Baciocchi Navetta gratuita con partenza e ritorno da Gualdo Cattaneo

(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 328.8710625)

ore 15.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo

Il mondo contadino visto dai piccoli

Canti, stornelli e giochi di una volta

a cura dell'Associazione Genitori di Gualdo Cattaneo "Ci incontriamo"

ore 16.00 Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo

Laboratorio "Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna"

a cura di Cinzia Perugini Carilli

a seguire degustazione di crostata con marmellate locali e tea time (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 392,6781072)

ore 16.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo

I raccontastorie - Spettacolo itinerante per due attori con carretto con Domenico Madera e Alessia Rosi

ore 17.00 Sala Consiliare - Palazzo del Municipio

Sagrantino Step by Step - 1° lezione

Minicorso di avvicinamento ai vini della denominazione Montefalco DOC e

DOCG - a cura di Strada del Sagrantino

(prenotazione obbligatoria al 0742.378490 - info@stradadelsagrantino.it

## domenica 5 novembre

ore 9.30 Partenza da Gualdo Cattaneo

Passeggiando tra gli ulivi e laboratorio di cucina "Le olive sdrinate" quidati da Giulio Scatolini e Federico Famiani

in collaborazione con Uisport Avis Todi e ASD SportAcademy

San Terenziano - Corso di cucina in collaborazione con Agriturismo Residenza del Marchese

(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 339.7743826)

ore 10.00 Partenza da Gualdo Cattaneo

Frantni&Piazze del Gusto Tour

in collaborazione con i frantoi Bacci Noemio, Silvestri, Rinalducci Giovanni. Clerici di Gianni Projetti. Neri Nilo. Agricola Casa Rocco con la partecipazione delle Associazioni e delle Pro Loco del territorio Navetta gratuita con partenza e ritorno da Gualdo Cattaneo (ogni ora - registrazione presso info point)

ore 10.00 Centro storico di Gualdo Cattaneo

ArtigianatoVero

Maestri di antichi mestieri e artigiani del sapore in mostra

dalle ore 11.00 alle ore 19.00

Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo

Cooking show "Cucina, Passione, Territorio"

Il rinomato Chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e il maestro di arte bianca **Luca Antonucci** si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo Divertimento, partecipazione attiva e degustazione finale dei piatti presentati Cooking show "Cucina, Passione, Territorio"

ore 11.00 Antica ricetta qualdese...il Bocconcello

ore 12.30 Zuppetta di lenticchia locale con tuorlo fritto all'olio di oliva DOP e grissino

ore 14.30 La torta salata della tradizione umbra: la Foiata

ore 16.00 Tartare di bovino con confettura di agrumi, riduzione al <u>Sagrantino e cracker</u>

ore 17.30 Club Sandwich Rurale

(posti limitati - prenotazione obbligatoria al 392.6781072)

ore 14.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo

Musica e folclore con la hand Carro Bestiame

ore 14.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo

Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo

a cura di Andrea Peruzzi e Pro Loco Gualdo Cattaneo

(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 345.3210953)

ore 15.00 Partenza da Gualdo Cattaneo

Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli

Visita quidata a cura di Alessia Ottaviani

Navetta gratuita con partenza e ritorno da Gualdo Cattaneo

(partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria 347.1045698)

ore 15.00 Centro storico - Gualdo Cattaneo

Giochi popolari per grandi e piccini

Animazione e giochi a cura della Cooperativa Hakuna Matata

ore 15.30 Centro storico di Gualdo Cattaneo Tradizione Contadina in un carro

Territori Gualdesi in mostra

ore 16.30 Sala consiliare

Palazzo del Municipio

Mostaccioli Laboratorio di cucina

per i più piccoli

a cura di Ass. Genitori di Gualdo

Cattaneo "Ci incontriamo"

