

oli- vag- ando

officina
dell'olio

17-18 Novembre
Magione

Centro Storico
Viale Umbria

Itinerari di degustazione
Incontri tematici
Attività per bambini

"Pillola di Herbae Volant
Fructus Manent"



olivagando

officina dell'olio

Progetto finanziato da Misura 16.4.2.1 PSR2014/2020 per l'Umbria

Con il patrocinio di

In collaborazione con



Olivagando cambia veste. Una nuova grafica con cui abbiamo voluto sottolineare il carattere itinerante della manifestazione che si snoda tra il centro storico del capoluogo e la zona commerciale di viale Umbria. Un itinerario di degustazioni che, naturalmente, punta tutto sul gusto delle produzioni di olio nuovo e sulla cucina tipica che trova in questo alimento la sua esaltazione.

Non si può parlare di olio senza pensare alla bellezza dell'albero che ne produce il frutto: l'ulivo che, per il secondo anno, sarà il soggetto su cui potrà sbizzarrirsi la creatività artistica di fotografi professionisti e non con il concorso fotografico "Le dolci colline". Passeggiate a cavallo o a piedi, visite guidate alle bellezze storico-artistiche di Magione, mostra mercato, concerti nelle piazze, sfilate di moda e molto altro consentiranno di vivere a pieno i due giorni della manifestazione.

Per i più piccoli la possibilità di partecipare a una vera raccolta delle olive ma, anche, laboratori per giocare e imparare quanto sia importante l'olio d'oliva.

Non mancano appuntamenti che consentano di poter meglio conoscere le qualità e le peculiarità di quello che ormai viene anche definito "l'oro verde" per la ricchezza che rappresenta in termini di salute.

Un olio nuovo che anche quest'anno sarà messo alla prova dei giurati con il concorso "La dolce goccia" riservato ad olivicoltori della fascia del lago Trasimeno, e zone limitrofe, promosso da AssoProL.

Un ricco e variegato programma di iniziative, realizzato grazie alla collaborazione di proloco e associazioni, che ci auguriamo in tanti vorrete condividere.

Cristina Tufo Assessore turismo e attività commerciali Comune di Magione

Per info:
T. +39 366 7529357

www.olivagando.it

Seguici su

eventi diffusi sabato 17 e domenica 18 novembre

Sabato e Domenica 11.00 - 18.00 | Monte del Lago - Frantoio Palombaro

Visita guidata del frantoio e degustazione dell'olio nuovo

Sabato e Domenica 16.00 - 20.00 | Centro Storico e Viale Umbria

Itinerari di degustazione a tema olio e prodotti tipici

Sabato 15.00 - 19.30 / Domenica 10.00 - 19.30

"Pillola di Herbae Volant Fructus Manent" a cura di **INITINERE**:

Piazza Mengoni Mostra Mercato

Palazzo Municipale - Sala Consiliare Visita guidata agli affreschi di Gerardo Dottori

Iscrizione obbligatoria al desk di accoglienza della Mostra Mercato o via e-mail

scrivendo a: prodotti@initinere.info

Sabato e Domenica | Chiesa della Madonna delle Grazie

Installazione d'arte di Silvia Camporese a cura di Frantoi Aperti

Sabato e Domenica | Via XX Settembre

Oggetti in mostra realizzati dagli ospiti della Casa Serena Zeffirino Rinaldi

Sabato e Domenica | Teatro Mengoni

Mostra pomologica: biodiversità olivicole a cura di Angela Canale

Sabato e Domenica 17.30 | Viale Umbria

"Play Oil" Laboratorio in inglese per bambini

Sabato e Domenica | Piazza Don Minzoni - oratorio parrocchiale

Esposizione elaborati realizzati dai bambini del Circolo Didattico di Magione

e dell'Asilo Nido Fiore di Loto

Sabato 9.30 - 17.30 | Amb. Medico Dott. Picciafuoco e Zingarini Via degli Orti, 6

"Neo Amico Mio" - giornata di prevenzione gratuita contro i tumori della pelle

a cura di AUCC&AMA. Info & prenotazioni 340.9434695 - 340.9606321

Domenica 8.30 | Bar Gemini

Olivagando al Sit a cura di Avis Magione

sabato 17 novembre

8.45 | Monte del Lago

Passi ed assaggi d'autunno - Trekking al Trasimeno

Info & prenotazioni: 347.1715155 - louismontagnoli@libero.it

11.30 | Cinema Carpine

Conversazioni sul tema "Olio e tartufo: Umbria terra d'eccellenze"

Aperitivo a margine dell'incontro

12.30 | Monte del Lago - Frantoio Palombaro

Brunch e musica in luoghi speciali. Info & costi: 342.6215432

15.00 | Piazza Mengoni

Taglio del nastro alla presenza di istituzioni e autorità

16.00 | Piazza della Repubblica

Una giocosa esperienza sensoriale - laboratorio per bambini

a cura dell'associazione Le Olivastre

17.30 | Piazza Don Minzoni - oratorio parrocchiale

Pannolio: laboratorio di cucito per bambini a cura di A&M Bijoux

17.30 | Teatro Mengoni

Spettacolo per bambini "Abbracci" a cura del Teatro Telaio

Rassegna Pollicino - Compagnia Teatrale Magionese

18.00 | Largo Mazzini

Musica dal vivo con i Sex Mutants

domenica 18 novembre

9.00 | Palazzetto dello Sport

Passeggiata a cavallo con degustazione di prodotti tipici locali

a cura del Centro Ippico Crazy Horse. Info & prenotazioni 340.4922520

9.00 | Piazzale Matteotti

Trekking sentieri d'autunno. Info & prenotazioni 347.1148395

romaniermete@gmail.com

10.30 | Giardini Pubblici

Raccogliamo le olive: i bambini riscoprono l'antico rito della raccolta

con Nonno Emilio

12.00 - 13.00 | Palazzo Municipale - Sala della Giunta

"Degustiamo l'olio del Trasimeno" a cura di Frantoi Aperti

12.30 | Giardino dell'Ortone

Tutti a tavola! A cura dell'Associazione Turistica Pro Magione.

Info & Prenotazioni 366.7529357

15.30 | Teatro Mengoni

"Le dolci colline": concorso fotografico II edizione. Premiazione dei vincitori

16.00 | Giardini pubblici

"Spremiamo le olive". Dimostrazione di molitura delle olive con frantoio mobile

16.00 | Piazza Don Minzoni - oratorio parrocchiale

Olio 4.0 / Lego / Robotica: laboratorio per bambini a cura di Ideattivamente

16.00 | Piazzale Matteotti

Musica in strada - Esibizione itinerante della Filarmonica Biancalana con Majorettes

16.30 | Teatro Mengoni

"La dolce goccia" IV edizione - categoria area Trasimeno. Premiazione dei vincitori

17.00 | Piazza della Repubblica

Attività e giochi a cura dell'Associazione delle Fattorie del Trasimeno

17.30 | Scalinata Gramsci

Sfilata di Moda tra gli Olivi a cura dell'Associazione Vivi Magione

Musica dal vivo con I Principi di Galles

17.30 | Viale Umbria

Musica dal vivo con Scotch and the Band

**Olivagando
continua...**

domenica 25 novembre

**18.00 | San Savino
Sala Polivalente
Pro Loco**

Percorso di assaggi di oli novelli extravergini a cura di Angela Canale - Capo panel Assoprol Umbria. A seguire degustazione di prodotti tipici del Trasimeno