

**"SAPERE DI PANE, SAPORE DI OLIO"
IL 3 E 4 NOVEMBRE A GUALDO CATTANEO (UMBRIA)**

**UN VIAGGIO DI GUSTO, PER IMPARARE I SEGRETI DEL PANE E DELL'OLIO
E.V.O. TRA I CASTELLI DEL TERRITORIO**

**DOMENICA 4 NOVEMBRE IL COOKING SHOW
"CUCINA, PASSIONE, TERRITORIO"
CON LO CHEF GIORGIONE BARCHIESI**

Al centro dell'Umbria, cuore della zona di **produzione del Sagrantino DOCG e dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria** c'è **Gualdo Cattaneo**, un castello arroccato sulle propaggini dei Monti Martani, centro di **un vero e proprio museo a cielo aperto**, fatto di castelli e fortificazioni dove, il **3 e 4 novembre**, come ormai da dieci anni, **si celebrerà** e si degusterà **l'olio extra vergine di oliva DOP appena franto**, direttamente in frantoio con **"Sapere di Pane, Sapore di Olio"**.

L'evento, che **fa parte del cartellone di Frantoi Aperti in Umbria** (dal 1° al 25 novembre, www.frantoiaperti.net), sarà **un avvicinarsi di iniziative**: laboratori e corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi della tradizione, il mercatino "Artigianato Vero", in cui maestri di antichi mestieri ed artigiani del sapore faranno riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, ma anche musica e folclore nelle piazze e per le vie del borgo e coinvolgenti laboratori e momenti di animazione per i più piccoli.

Novità di questo anno, in programma, **un brunch tra gli olivi** di un castello con **concerto**.

In programma, poi, **itinerari tra castelli e frantoi** dove poter assaggiare l'Olio Extravergine di Oliva appena franto e il tipico Cicotto di Grutti, Presidio Slow Food con **"Frantoi&Piazze del Gusto Tour"**. Nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo. Un viaggio emozionante per assaporare i sapori della terra.

Oltre ai frantoi locali - **Bacci Noemio, Silvestri, Rinalducci Giovanni, Clerici di Gianni Proietti, Neri Nilo, Agricola Casa Rocco** - dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali, si aggiungono al tour **le Piazze del Gusto**.

Ogni piazza del centro cittadino sarà infatti dedicata ad un prodotto: la **Piazza del Pane**, i prodotti da forno della tradizione locale, dal classico "pane sciapo" a quello con le noci, con le olive, condito con l'olio di oliva ed arricchito con il formaggio, la **Piazza del Cicotto di Grutti**, presidio Slow Food Umbria e la **Piazza dei Dolci** tipici dove poter degustare golosità locali, dalla tipica "rocciata" ai superlativi tozzetti.

Molte le occasioni per visitare il territorio e i castelli gualdesi con **"Gualdo Cattaneo Phototrek"** ad esempio, una passeggiata tra gli ulivi durante la quale sarà realizzato un contest fotografico; o il **"Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo"** ed i percorsi tra arte, tradizioni e sapori **"Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli"**.

Nei due giorni, **i camperisti potranno sostare a titolo gratuito** presso il Parco Acquarossa e godere delle tante attività in programma grazie ad apposite navette (Posteggio gratuito con navetta presso il Parco Acquarossa Parco Umbria, Parco Naturale Perugia Terni - Tel. +39 0742.920363 - Mob. +39 349.4906000 - info@parcoacquarossa.com)

Da non perdere, **domenica 4 novembre, lo show cooking "Cucina, Passione, Territorio"** con lo **Chef Giorgione Barchiesi**, noto volto del Gambero Rosso Channel con la serie "*Giorgione - Orto e Cucina*", che si cimenterà in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo primo fra tutti l'Olio e.v.o., di cui fu anche produttore proprio in queste terre.

Per informazioni:

Tel. 392.6781072 – 339 7510161

umbriamia@gmail.com - <http://www.saperedipanesaporediolio.it>