

frantoi aperti

XXI EDIZIONE
01 > 25 NOVEMBRE
2018 - UMBRIA



Assisi dal 1° al 4 novembre

UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi

tel. +39 075 8138641 / cell +39 337 1012866

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Campello sul Clitunno 4 novembre

FESTA DEI FRANTOI

tel. +39 0743 271922

info@comune.campello.pg.it

ecomuseo@comune.campello.pg.it

www.ecomuseocampello.it

Giano dell'Umbria dal 1° al 5 novembre

LA MANGIAUNTA XIV edizione

tel. +39 342 6215432

fabcroce@gmail.com

www.visitgianoumbria.it - www.leviedellolio.eu

Gualdo Cattaneo 3 e 4 novembre

SAPERE DI PANE, SAPORE DI OLIO

tel. +39 339 7510161 / 345 6190035 / 0742 929422

info@turismogualdocattaneo.it

www.saperedipanesaporediolio.it

Spoleto dal 1° al 4 novembre

SPOLETO SAPORD'OLIO

tel. 0743 218620 /21

front.iat@comune.spoleto.pg.it

www.comune.spoleto.pg.it

Trevi 3 e 4 novembre

FESTIVOL Trevi tra olio arte musica e papille

tel. + 39 0742 332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festivol.it

Arrone 11 novembre

AMOR D'OLIO

tel. + 39 335 7717129

turismo.arrone@gmail.com

www.amordolio.it

Assisi 10 e 11 novembre

UNTO nei Castelli e nel Territorio

tel. +39 075 8138641 / cell +39 337 1012866

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Castel Ritaldi 10 e 11 novembre

FRANTOTIPICO

tel. +39 334 8681080

segreteria@iac-spoleto.it

https://www.iac-spoleto.it/category/frantotipico/

Passignano sul Trasimeno 10 e 11 novembre

OLIAMO 2018

tel. +39 075 0440043 / 347 8067954

proloco.passignano@gmail.com

Facebook: OliamoLagoTrasimeno

L'intero territorio verrà coinvolto nell'iniziativa **#CHIAVEUMBRA 2018_ Sulla Natura**, progetto di mostra d'arte contemporanea diffusa in ambienti poco noti e accessibili dell'Umbria "minore" (chiesette rurali, vecchi opifici, luoghi inconsueti).



Come visitare la mostra: con mezzi propri o con le navette che collegano i comuni aderenti ai frantoi.

Assisi 17 e 18 novembre

UNTO nei Castelli e nel Territorio

tel. +39 075 8138641 / cell +39 337 1012866

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Foligno dal 16 al 18 novembre

AUTUNNO A FOLIGNO

Frantoi Aperti e Miele in Umbria

tel. +39 0742 354165 / 0742 330236

olga.pinca@comune.foligno.pg.it - www.comune.foligno.pg.it

Per Miele in Umbria:

Apau tel. 075 8472084 - apaumbri@tiscali.it - www.apau.it

Magione 17 e 18 novembre

OLIVAGANDO

tel. +39 366 7529357 / 075 8477036

cultura@comune.magione.pg.it - www.magionecultura.it

Spello dal 16 al 18 novembre

L'ORO DI SPELLO

57° Festa dell'Olivo e della bruschetta

tel. + 39 0742 301009 / 0742 302239

info@prospello.it - info@comune.spello.pg.it

www.prospello.it - www.comune.spello.pg.it

Assisi 24 e 25 novembre

UNTO nei Castelli e nel Territorio

tel. +39 075 8138641 / cell +39 337 1012866

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Collazzone 24 e 25 novembre

COLLAZZOLIO

tel. +39 347 6460642 / 347 7574310 / 331 7190517

prolococollazzone@gmail.com

Pagina Facebook: Collazzolio 2018

Giano dell'Umbria 24 e 25 novembre

Rievocazione della

FESTA DELLA FRASCA

tel. +39 342 6215432

fabcroce@gmail.com

www.visitgianoumbria.it - www.leviedellolio.eu

Spoleto 24 e 25 novembre

SPOLETO SAPORD'OLIO

tel. +39 0743 218620 /21

front.iat@comune.spoleto.pg.it

www.comune.spoleto.pg.it

CONCERTI

sabato 03 novembre

TREVÌ, Piazza 88 Folli (Folk)

domenica 04 novembre

GUALDO CATTANEO, Piazza Carro Bestiame (Folk)

domenica 11 novembre

CASTEL RITALDI, Frantoi itineranti,

La banda degli onesti Street Band (Jazz)

PASSIGNANO, Piazza Garibaldi, Leoni di Notte (Folk)

venerdì 16 novembre

SPELLO, Piazza One more shot

EVENTO SPECIALE**OILER ROOM
DJ SET IN FRANTOIO****DJ RALF**

seleziona la sua musica al Frantoio Marfuga

sabato 10 novembre dalle ore 18 alle ore 23

*Durante la serata: si balla con vista frantoio
in lavorazione e si assaggia pane e olio appena franto.
Prevista area street food.**Evento in collaborazione con Dancity Festival*

COSA C'È NEI FRANTOI

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO PER I FRANTOI
Per informazioni 334 9140304



ARRONE (TR)

Frantoio Oleario Bartolini Emilio

Via della Grotta, 24 – Arrone (Tr)
Tel. +39 0744 389142 – info@frantoiobartolini.com
www.frantoiobartolini.com

Domenica 11 novembre dalle 14 “Festa dell’olio novello”: degustazione di olio novello e visita al frantoio.

ASSISI (PG)

Le Vecchie Macine

Loc. Beviglie, 18 – Tordibetto di Assisi, Assisi (Pg)
Tel./Fax +39 075 8019538 Cell. +39 368 3139187
info@levecchiemacine.com – www.levecchiemacine.com

Tutti i weekend di Frantoi Aperti, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

CAMPELLO SUL CLITUNNO (PG)

Frantoio Marfuga

Viale Firenze – Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. +39 0743 521338
www.marfuga.it – marfuga@marfuga.it

“New Harvest Marfuga”: tutti i weekend di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio. **Domenica 4 novembre** mercatino d’antiquariato. **Sabato 10 novembre** dalle ore 18 alle ore 23 dj set con DJ Ralf.

Frantoio Oleario Eredi Gradassi

Via Virgilio 2, Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. +39 0743 521033
www.gradassi.com – gradassi@mclink.it

Tutti i weekend ore 11-13 e 15-18 “Vieni a ungere i tuoi ingranaggi”: degustazioni di olio novello e di prodotti aziendali e visita al frantoio. **Domenica 4 novembre** degustazione e vendita presso le Fonti del Clitunno e alle ore 16 “Cooking Class”: lezione dimostrativa di preparazione di piatti tipici umbri. **Domenica 11 novembre** ore 15 “Specchio meravigliante”: intrattenimento per grandi e piccoli con la Ranocchia Prosperina e i suoi pupazzi e burattini, canti e balli. **Sabato 17 novembre** alle ore 11 passeggiata tra gli ulivi, su prenotazione (minimo 10 persone). **Domenica 18 novembre** dalle 15:30 esibizione delle “Pizzicarelle” di Terni, balli popolari della tradizione. “Fotolio”: scatta una foto all’interno del frantoio e condividila con noi sulla nostra pagina Facebook entro il 20 novembre. La foto che riceverà più Like, verrà premiata con un cesto regalo **domenica 25 novembre** presso il frantoio.

CASTEL RITALDI (PG)

Frantoio Settimi Franco

Via Lex Spoletina, 28 – Loc. Colle del Marchese
Castel Ritaldi (Pg)
Tel. +39 0743 51370
Cell. +39 338 9646942 / 347 3787973
carlo.settimi@gmail.com

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti degustazione di bruschetta all’olio nuovo e visita guidata del frantoio.

CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)**Cooperativa Oleificio Pozzuolese**

Via Croce, 3 – Pozzuolo - Castiglione del Lago (Pg)

Tel. +39 075 959151 Cell. +39 339 5665786

www.cooperativaoleificio Pozzuolese.it

oleificio Pozzuolese@yahoo.it

Domenica 4 novembre ore 17 “**Andar per olio**”, mini corso di degustazione con esperto. Tutti i giorni ore 10 - 13 e 15 - 18 degustazione di olio nuovo e visita del frantoio con possibilità di visite guidate per scuole di ogni grado su prenotazione.

CITTÀ DELLA PIEVE (PG)**Frantoio Il Tempio dell'oro**

Via Gino Bombagli, 5 - Città della Pieve (Pg)

Tel. +39 0578 298568 / 328 5394252

enogastronomiaumbra@gmail.com

Facebook: Tradizioneumbra

Tutti i weekend di Frantoi Aperti “**PievOLLissima**”: degustazione di bruschetta con olio nuovo, vino e prodotti a base di zafferano

FOLIGNO (PG)**Antico Frantoio Petesse**

Via Colle Scandolaro, 23 – Foligno (Pg)

Cell. +39 349 6829423 / +39 340 2774868

www.frantoiopettesse.it

rantoiopettesse@gmail.com

“**Dall'olivo al pane: 4 weekend alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva**”: visita al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo bio. Tutti i sabati dalle ore 10 “**Passeggiata tra gli ulivi**” alla scoperta della storia degli ulivi aziendali, al ritorno visita al frantoio e possibilità di pranzo a base di salumi, formaggi, zuppe di legumi, produzione propria (su prenotazione). **1° novembre** ore 11 “**Caccia al Tesoro in Frantoio**”, gioco a squadre per bambini, solo su prenotazione, con possibilità di pranzo. **2 novembre** ore 11 “**Pic&Nic tra gli ulivi**”, facile passeggiata con pranzo finale sotto gli ulivi a base di prodotti della Fattoria del Monte Puro

(su prenotazione). **4 novembre** dalle ore 16 “**Inaugurazione della nuova stagione Olearia**”, grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali. **11 novembre** ore 11 “**Frantoi Aperti for family**”: laboratorio per bambini “Micro e Macro...nutrienti”, condotto da esperta biologa e nutrizionista, alla scoperta delle proprietà dell'olio d'oliva, possibilità di pranzo finale (su prenotazione). **17 novembre** ore 16 “**Caciolio**”: viaggio alla scoperta del connubio tra cacio e olio, produzione di formaggio dal vivo e merenda (su prenotazione). **18 novembre** ore 9 “**Trekking naturalistico per le colline umbre**”, di media difficoltà e solo su prenotazione, al ritorno possibilità di pranzo. **18 e 25 novembre** ore 13 “**L'Oca dall'oliveto al piatto**”: pranzo con piatti tipici a base di oca di produzione propria (su prenotazione).

Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello

Via delle Industrie, 25 – Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 670262

www.olioilcastello.com

info@olioilcastello.it

Tutti i fine settimana “**Assaggiato è Nuovo**”: visita al frantoio e degustazione di bruschette all'olio nuovo, erbe campagnole, patate sotto la cenere, vellutate di fave e lenticchie, gelato all'olio extravergine d'oliva

GIANO DELL'UMBRIA (PG)**Frantoio Filippi**

Via Case Sparse 117 - Fraz. Fabbri, Giano dell'Umbria (Pg)

Tel. +39 0742 90365

info@frantoiofilippi.it

www.frantoiofilippi.it

Nei weekend **3/4, 10/11, 24/25 novembre** dalle 11 alle 18 “**Olio tra gusto e tradizione**”: degustazioni di bruschetta con olio nuovo, formaggi e lenticchie; **17 e 18 novembre** degustazione di bruschetta con olio nuovo. Tutti i weekend visita guidata del frantoio e degli ulivi secolari. **Domenica 11 novembre** dalle ore 11 degustazione sensoriale di olio extra vergine d'oliva tenuta da esperto assaggiatore e **domenica 25 novembre** dalle 17 alle 19 degustazione di vini della cantina Le Cimate tenuta da sommelier.

Frantoio Flamini

Fraz. Fabbri, 91 – Bivio Moscardini, Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90509 Cell. +39 333 4384586
www.frantoioflamini.it - info@frantoioflamini.it

3 e 4 novembre “La Mangiaunta” e tutti i weekend degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

Frantoio Moretti Omero

Loc. San Sabino, 19 – Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90426
www.morettiomero.it - info@morettiomero.it

Venerdì 2 novembre ore 18:30 degustazioni di Montefalco Sagrantino Passito Docg e rocciata (Prenotazione obbligatoria, costo 7€). **Sabato 3 novembre “A cena con l'agricoltore: olio e vino biologico”** (Prenotazione obbligatoria, costo 28€). **Dal 1° al 25 novembre** mostra di scultura dell'artista **Giovanni Cenci**.

Frantoio Speranza di Massucci Valeria

Via Caldarello, 21 – Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90364 Cell. +39 339 5998005
www.frantoiosperanza.com - info@frantoiosperanza.com

Tutti i weekend di Frantoi Aperti visita guidata del frantoio e degustazione di olio nuovo e prodotti tipici. **Ogni sabato mattina** ore 10:30 degustazione di olio attraverso i 5 sensi (Per bambini su prenotazione). **“Passeggiata tra gli olivi”** (Su prenotazione, minimo 10 persone). **Dal 1° al 4 novembre “La Mangiaunta”**; **24 e 25 novembre “Rievocazione della Festa della Frasca”**.

GUALDO CATTANEO (PG)

Frantoio Az. Agr. Casa Rocco

Via Foligno - S. Terenziano - Gualdo Cattaneo (Pg)
Cell. +39 347 2687864
www.casarocco.com - info@casarocco.com

Tutti i weekend di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e ceci bio, visita guidata del frantoio.

Frantoio Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5/A – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 91456 Cell. +39 335 5963600
www.oliobaccinoemio.it - baccinoemio@libero.it

Tutti i weekend visita al frantoio con degustazione di olio nuovo e bruschette

Frantoio Clerici

Fraz. Saragano – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 98728 Cell. +39 330 646162 - 349 0935901
www.olioclerici.com - olioclerici@libero.it

3 e 4 novembre “Sapere di Pane, Sapore di Olio”. **Tutti i weekend** di Frantoi Aperti visita guidata al frantoio, degustazione di olio nuovo appena franto e di altri prodotti tipici.

Frantoio Neri Nilo

Via del Monte, Fraz. Grutti – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 338 6666046
www.frantoioneri.it - info@frantoioneri.it

3 e 4 novembre “Sapere di Pane, Sapore di Olio”. **Tutti i weekend** di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

Frantoio Rinalducci

Via Putuense 40, Fraz. Pozzo – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 91821 Cell. 338 8937001 / 337 645387
www.frantoiornalducci.com - frantoiornalducci@tin.it

Visita guidata in frantoio con assaggio di olio nuovo. Possibilità di pranzare in frantoio su prenotazione.

Frantoio Silvestri di Perugini Leonardo

Via Palazzari, 17 – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 331 5920299
frantoiorsilvestri@alice.it - Facebook: Frantoio Silvestri

3 e 4 novembre “Sapere di Pane, Sapore di Olio”. **Tutti i fine settimana** di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio.

MAGIONE (PG)

Frantoio Luca Palombaro

Monte del Lago (PG)
Lago Trasimeno - via della Strage 8
Cell. +39 328 1569346 - info@fattorialucapalombaro.com
www.fattorialucapalombaro.com

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti, visita guidata al frantoio antico e assaggio dell'olio nuovo con pane fragrante e buon vino.

MONTECCHIO (TR)**Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei***Via Cagnano, 6 - Montecchio (Tr)**Tel. +39 0744 951395 Cell. +39 333 4107466**www.oleificiobartolomei.it - info@oleificiobartolomei.it*

Tutti i giorni ore 9-19 interessanti percorsi guidati al Museo, al frantoio in funzione, degustazioni tipiche, concerti e passeggiate suggestive tra gli olivi. **Sabato 3 novembre** ore 20.30: Cena tipica con lo Chef Daniele Guidantoni accompagnata dall'artista Umbro Mauro Magrini, un autentico show a colpi di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. **Domenica 4 novembre** ore 12.00 Pranzo tipico accompagnato dalla magia di Gabriel, mentalista, prestigiatore e mago.....chi se non lui per svelarci la Magia dell'Olio Nuovo.... **Sabato 10 novembre** giro in quad e alle ore 20.30 Cena tipica con lo Chef Daniele Guidantoni. **Domenica 11 novembre** ore 12:00 Pranzo Tipico con "Mamma Li Turchi" canti d'Amore, di Malavita, tamburi infuocati che fanno ballare. **Sabato 17 novembre** Ore 20:00 Cena Tipica con lo Chef Daniele Guidantoni. **Domenica 18 novembre** ore 12 Pranzo tipico accompagnato dalla musica dei folkloristici "CARRO BESTIAME", un viaggio tra storie colorite e personaggi altrettanto folkloristici e colorati, una varietà di generi musicali ampia ed adatta per sollecitare le nostre tradizioni cantando una lingua a metà tra l'italiano e lo stornello dialettale.

Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci*Via della Variante, 2 - Montecchio (Tr)**Tel. +39 0744 951539**www.olioricci.it - info@olioricci.it*

Tutti i weekend di Frantoi Aperti "Musica e Sapori: Vitamina E e Polifenoli": degustazione di olio nuovo e corsi di assaggio di olio, visita guidata al frantoio, mostra fotografica. **Domenica 11 novembre** ore 16 concerto (su prenotazione).

PANICALE (PG)**Oleificio Coop. "Il Progresso"***Via Olmini, 8 - Panicale (Pg)**Tel. + 39 075 837289**www.oliosansebastiano.com
oleificioilprogresso@gmail.com*

Dal 20 ottobre e per **tutti i fine settimana** degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio durante la fase della molitura. **Sabato 27 ottobre** possibilità di visita guidata per scuole di ogni età su prenotazione.

PERUGIA (PG)**Frantoio Berti***Via Trasimeno Ovest n. 173 - Olmo di Perugia (Pg)**Cell. +39 335 7755837**www.frantoioberti.it - frantoioberti@frantoioberti.it*

Tutti i fine settimana visite guidate al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo, degustazione di prodotti tipici, dei vini aziendali e di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva prodotto in azienda. Tutte le domeniche fattoria didattica per bambini, raccolta delle olive e assaggi di bruschette. **18 novembre** "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0": degustazione di bruschetta con olio nuovo, formaggi e birre artigianali, con la partecipazione dell'Azienda Agraria Solana e del Microirrigio Agricolo Venere.

SPELLO (PG)**Frantoio di Spello uccd***Via Banche, 1/b - Spello (Pg)**Tel. +39 0742 651662 Cell. +39 328 7560947**www.frantiodispello.it - info@frantiodispello.it*

Tutti i weekend degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 9 - 13 e 15 - 18.

SPOLETO (PG)**Frantoio del Poggiolo - Monini***ss. Flaminia km 129, Spoleto (Pg)**Tel. +39 0743 235067 Cell. +39 335 6545186**www.monini.com - fabio.chiappini@monini.com*

Sabato 3 e domenica 4 novembre visita guidata al frantoio, degustazione di bruschetta con olio nuovo e di piatti tipici umbri.

BRUNCH TOUR

Brunch e musica tra gli ulivi,
in luoghi speciali dell'Umbria

- gio. **1 SPOLETO**, Poretta
MAD GROOVE (Jazz/Blues)
- sab. **3 ASSISI**, Torretta della Rocca Minore
DJANGOLOGY (Gypsy/Swing)
- dom. **4 CAMPELLO SUL CLITUNNO**,
Castello di Campello Alto
Torreione delle carceri
HOUSE BAND (Blues)
- dom. **11 ARNONE**, Complesso di San Francesco
LEONI DI NOTTE (Folk)
- sab. **17 MAGIONE**, Monte del Lago
LITTLE BLUE SLIM & MRS. SLIM (Blues)
- dom. **18 FOLIGNO**, Sassovivo
STINKY FEAT (Country/Folk)
- sab. **24 GIANO**, Abbazia San Felice
TRITONE (Jazz/Tango)
- dom. **25 COLLAZZONE**, luogo segreto
MAMMA LI TURCHI (Musica popolare)

INFO il costo è di € 20,
inizio Brunch ore 12.30 (a seguire concerto),
la partecipazione è su **prenotazione**
Tel + **39 3426215432**
email: info@stradaoliodopumbria.it

Se partecipi a **4 tappe** del brunch tour
riceverai dell'**Olio extravergine di oliva**
in omaggio

L'evento si svolgerà anche in caso di pioggia,
in luoghi al chiuso.

Il programma potrà subire delle variazioni nei luoghi