

I GIORNI DELL'OLIO NUOVO 2019
2-24 NOVEMBRE
14-15 DICEMBRE



Fra le dolci colline umbre, a Montecchio pochi passi dalla splendida Orvieto, tornano i giorni dedicati all'arrivo del nuovo extra vergine . Un'occasione unica per conoscere la civiltà dell'Olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire i giochi tradizionali e passare giornate indimenticabili nella magica cornice del Vecchio Frantoio Bartolomei .

LASCIATI TRASPORTARE DAL SAPORE DELL'OLIO
4 WEEK END "A BASE DI OLIO"

ASSAGGI D'OLIO FRESCO
ESCURSIONI NEGLI OLIVETI
RACCOLTA DELLE OLIVE
IL FRANTOIO IN FUNZIONE
IL MUSEO DELL'OLIO
ARTE - Vittoria "I Nodi d'Amore "
FOTOGRAFIA - Mostra fotografica di queste Terre By Luca Marani
MUSICA
IL SABATO
A cena con l'olio nuovo .
A cura dello Chef Daniele Guidantoni
LA DOMENICA
Il Pranzo e le Attività.
Gente Allegra Dio L'aiuta.

Tutti i giorni siamo aperti con orario continuato 10-19 : interessanti percorsi guidati Nel Museo, Nel frantoio in funzione, degustazioni Tipiche, mostra fotografica , esposizione d'arte, concerti e passeggiate suggestive tra gli olivi .

ANTEPRIMA - Domenica 27

Domenica 27 Ore 13

ORE 13 PRANZO TIPICO di APERTURA MANIFESTAZIONE

1° week end - Sabato 2 e Domenica 3

TRA GLI OLIVI IN SELLA AI QUAD E CON UN BEL CALICE DI BIRRA

Sabato 2 ORE 20

A cena con l'Olio Nuovo. A cura dello Chef Daniele Guidantoni
L'olio Nuovo protagonista dall'antipasto al dolce

Dopo una giornata ad ammirare gli oliveti a bordo dei nostri Quad , non c'è niente di meglio che assaporare il calore del caminetto acceso e gustare una cenetta ad hoc studiata per noi dallo Chef Daniele Guidantoni

Domenica 3 ORE 13 PRANZO TIPICO

ESCURSIONI IN QUAD

CONOSCIAMO LA BIRRA ARTIGIANALE.

A Cura di BIRRIFICIO CENTOLITRI

**2° week end - Sabato 9 e Domenica 10
TUTTI A BORDO.....SI VA IN BRASILE E IRLANDA.
L'OLIO NUOVO IN CHIAVE JAZZ INTERNAZIONALE**

**Sabato 9 CENA E MARGHERITA DUO
ORE 20**

A cena con l'Olio Nuovo. A cura dello Chef Daniele Guidantoni
L'olio Nuovo protagonista dall'antipasto al dolce

MARGHERITA RINALDI DUO

La cantante Margherita Rinaldi da vita ad un nuovo progetto, BrazilianProject Duo, interamente dedicato alla musica popolare brasiliana. Il duo intende presentare i brani più celebri dei grandi compositori e musicisti brasiliani quali Jobim, Joao Jilberto, Djavan, Joao Donato, Elis Regina e molti altri, rivisitati in chiave originale. Il progetto vuole essere un omaggio alla grande tradizione musicale brasiliana ed alla sua musica intensa e ricca di espressività. Il duo presenta un repertorio caldo ed sensuale di grande forza ispirato alle atmosfere ricche di suoni e colori che caratterizzano il Brasile e la sua grande cultura musicale.

Domenica 10 ORE 13 PRANZO TIPICO E CARRO BESTIAME

Il CarroBestiame nasce per l'esigenza di suonare divertendosi liberamente senza essere catalogati in nessun modo e in nessun genere. Di conseguenza il progetto ed il repertorio si sono creati unendo sinergicamente le passioni ed i bagagli musicali di ogni singolo componente del gruppo: dalle più famose canzoni d'autore al più elegante gipsy jazz per poi passare all'immane rock e finire con la scatenata musica irlandese; il tutto, arrangiato in chiave folk grazie all'originalità degli strumenti. Questa fresca giovane ed esplosiva band è pronta ed impaziente di divertirsi con voi!

**3° week end - Sabato 16 e Domenica 17
L'OLIO NUOVO VA A RUBA BY LADRI DI MONNALISA**

Sabato 16 Ore 20

A cena con l'Olio Nuovo. A cura dello Chef Daniele Guidantoni
L'olio Nuovo protagonista dall'antipasto al dolce

Domenica 17 PRANZO TIPICO E LADRI DI MONNALISA

Ladri di Monnalisa é un'immagine, un suono, uno stile!

**4° week end - Domenica 24
THE END ... ARRIVATI ALLA FINE?? NO NO!!**

Domenica 24 PRANZO TIPICO

**Week end di Natale - Sabato 14 e Domenica 15
SPEGNIAMO IL FRANTOIO - ACCENDIAMO IL NATALE**

Sabato 14 ORE 20

A cena con l'Olio Nuovo. A cura dello Chef Daniele Guidantoni
L'olio Nuovo a Natale .

Domenica 15 ORE 13 PRANZO TIPICO + BMW CABRIO - JAZZ GOSPEL

Il BMVCabrio sono un gruppo vocale che ricrea, con il solo utilizzo della voce, le atmosfere del funk, passando anche attraverso il jazz, il pop ed il reggae.

Offerta pacchi regalo confezionati Green

.....

Per Il Pranzo e Cena è obbligatoria la prenotazione .

DOMENICA : PRANZO TIPICO E ATTIVITA' € 30

SABATO : ATTIVITA' E CENA CON LO CHEF € 35

(Bevande incluse)

MENU' DEGUSTAZIONE FISSO PER BAMBINI SOTTO I 12 ANNI € 15

I Giorni dell'Olio Nuovo 2019

Al Vecchio Frantoio Bartolomei

Tel. 0744-951395

LOCALITÀ CAGNANO, 6 05020 MONTECCHIO (TERNI)

www.oleificiobartolomei.it

Seguici su Facebook E instagram : alvecchiofrantoiobartolomei