



Comune di Gualdo Cattaneo



IX edizione
3-4-5 novembre 2017
Gualdo Cattaneo

COMUNICATO STAMPA

A GUALDO CATTANEO UN'ESPLOSIONE DI SAPORI CON SAPERE DI PANE SAPORE DI OLIO

Si festeggia l'olio nuovo con tour del gusto nei 6 frantoi locali, laboratori di cucina, convegni, cooking show, degustazioni gratuite, visite al territorio e tante attività per i più piccoli

Torna a **Gualdo Cattaneo** la IX edizione di **Sapere di Pane Sapere di Olio**, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net). **Da venerdì 3 a domenica 5 novembre**, si festeggia l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese con un programma ricco di appuntamenti, per grandi e piccini, direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro.

Aspettando il weekend di Sapere di Pane Sapere di Olio, **martedì 31 ottobre alle ore 21** al Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo la replica della farsa **“L'Avvocato è servito”** a cura della compagnia teatrale **“Delectando Docet”** di Gualdo Cattaneo con ingresso libero e degustazione finale gratuita di bruschetta e olio novello.

La manifestazione entra nel vivo **venerdì 3 novembre alle ore 17.30** con un 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, momento intitolato **“Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo”**. A seguire, **alle ore 20** presso la Struttura Polivalente di Pozzo, il **Convivio dell'Olio**, a cura dell'**Associazione Loop Events Todi** e l'**Istituto Alberghiero di Spoleto**. Una cena conviviale con un menu curato nei dettagli e con una attenta ricerca delle materie prime che vedrà protagonisti i prodotti agroalimentari e le tipicità del territorio di Gualdo Cattaneo in un'atmosfera resa ancor più coinvolgente dalla musica swing e soul dei **Four Seasons Perugia**. (prenotazione obbligatoria al 3926781072)

Importante novità dell'edizione 2017. Nei due giorni della manifestazione, **4-5 novembre dalle ore 10 alle ore 19**, l'iniziativa **Frantoi&Piazze del Gusto Tour si rinnova**. Vista la partecipazione di un nuovo frantoio alla manifestazione, **Frantoio Silvestri di Ponte di Ferro**, due sono i percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori di un terra. Il primo “Olio Nostro” vedrà come tappe il Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro), il Frantoio Agricola Casa Rocco (San Terenziano) e Frantoio Neri Nilo (Grutti) mentre il secondo “DivinOlio” partirà da Gualdo Cattaneo per arrivare al Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) per concludersi al Frantoio Clerici (Saragano). In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di lavorazione e degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, nel centro storico di Gualdo Cattaneo, completano il tour le **Piazze del Gusto**. Grazie alla collaborazione con le Associazioni e le Pro Loco locali, saranno allestite, per degustazioni gratuite, 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. Per partecipare al tour è necessario registrarsi presso l’info point che si trova all’ingresso del borgo, munirsi di scheda di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle ore 10 alle ore 18 da Gualdo Cattaneo ogni ora. **A chi completa il tour in omaggio il kit “Assaggi di Gualdo Cattaneo”.**

Per gli amanti del saper fare, **laboratori e cooking show. Sabato 4 novembre alle ore 16** si parte con **“Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna”** a cura di **Cinzia Perugini Carilli** con degustazione finale di crostate alle marmellate locali e tea time. Mentre **domenica 5 novembre** dalle ore 11 alle ore 19 presso il Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo, un’intera giornata dedicata alla cucina con i cooking show “Cucina, Passione, Territorio”. Il rinomato chef **Massimo Infarinati**, il libero impastatore **Andrea Pioppi** e lo chef di arte bianca **Luca Antonucci** si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo coinvolgendo il pubblico partecipante con degustazione finale dei piatti preparati (programma appuntamenti: ore 11.00 Bocconcello, ore 12.30 Zuppetta di lenticchia locale con tuorlo fritto all’olio di oliva DOP e grissino al farro, ore 14.30 Fojata, ore 16.00 Tartare di bovino con confettura di agrumi, riduzione al Sagrantino e cracker salato ed infine ore 17.30 Club Sandwich Rurale)

Ed ancora, il mercatino **Artigianato Vero** nel caratteristico centro storico di Gualdo Cattaneo, occasione in cui riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, **sfilata dei carri**, rievocazione del mondo contadino visto dai piccoli, **musica e folclore** nelle piazze e per le vie del borgo divertenti **giochi popolari e spettacoli itineranti per i più piccoli**, visite guidate gratuite nella incantevole campagna gualdese con **“Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli”**, percorsi tra arte, tradizioni e sapori in navetta a cura di Alessia Ottaviani e Erica Baciocchi, il **“Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo”** e per gli amanti del camminare, **si passeggia tra gli ulivi** guidati da **Giulio Scatolini e Federico Famiani con laboratorio di cucina**, “le olive sdrinate”, presso l’Agriturismo Residenza del Marchese.

Sapere di Pane Sapore di Olio e si apre la stagione dell’olio nuovo a Gualdo Cattaneo con un fine settimana interamente dedicato al gusto e alla tradizione.

Per maggiori informazioni www.saperedipanesaporediolio.it o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072.