



## **COMUNICATO STAMPA**

### **A GIANO DELL'UMBRIA SI CONCLUDE IL MESE DELL'OLIO CON LA TRADIZIONALE FESTA DELLA FRASCA**

***Aperitivo DOP, giochi popolari per i piccoli, sfida in cucina Chef Vs Nonna e l'attesa Festa della Frasca con sfilata dei carri e degustazioni gratuite in piazza***

Frantoi Aperti chiude a Giano dell'Umbria con la **XXI edizione di Le Vie dell'Olio** e la tradizionale **Rievocazione della Festa della Frasca** che si terrà nel caratteristico borgo umbro sabato 26 e domenica 27 novembre, appuntamento organizzato dal Comune di Giano dell'Umbria e che vede la partecipazione dell'intera comunità pronta a festeggiare la bonfinita delle raccolte delle olive.

Un programma ricco di attività: tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, musica popolare, corsi di cucina e l'attesissima **Rievocazione della Festa della Frasca** che come ogni anno, grazie alla collaborazione con la Pro Loco di Bastardo, le frazioni di Fabbri e di Montecchio e la Banda Musicale di Giano dell'Umbria, vedrà la realizzazione di una spettacolare sfilata di carri a tema, curati nei dettagli, in cui centrale sarà il richiamo alla memoria storica del territorio partendo dai racconti tramandati di generazione in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo paese umbro. Il tutto avrà inizio **domenica 27 novembre alle ore 14.30** da Piazza San Francesco per poi continuare a far festa nella Piazza Municipale con balli e canti popolari umbri, con degustazioni gratuite per le vie del borgo in un'atmosfera piena di tradizione, sapore, musica ed allegria.

Anche quest'anno torna il coinvolgente corso di cucina **Chef vs Nonna**, una vera e propria sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione prevista per **domenica 27 novembre alle ore 12**. Da una parte lo chef **Laura Saleggia** con una cucina innovativa ma allo stesso tempo tradizionale e dall'altra l'ambasciatrice indiscussa della cucina umbra, **Nonna Grazia**, che si confronteranno su una ricetta gianese che tradizionalmente veniva preparata in occasione della bonfinita della raccolta delle olive, le deliziose **Frittelle di San Giuseppe**.

A Giano dell'Umbria succedono cose straordinarie: gli **"Ulivi Immortali"** recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi secolari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. Il tour, con degustazione guidata in frantoio, è previsto per **domenica 27 novembre alle ore 10.00** sotto la guida esperta di Giulio Scatolini. A seguire alle ore 19.30 nella suggestiva Abbazia di San Felice, la principale bellezza architettonica del territorio, l'**Aperitivo DOP** curato dallo **chef Massimo Infarinati**, in abbinamento ai migliori vini delle cantine locali in una suadente atmosfera che solo la musica swing e soul dei **Four Seasons Perugia** è in grado di creare.

Molto altro ancora in programma per i due giorni della manifestazione. La mostra fotografica **"Gli Ulivi immortali. Giano dell'Umbria e le sue piante d'argento"** a cura di Ernesto De Matteis, visite guidate al territorio in navetta con **"Oleovagando tra ulivi millenari, abbazie benedettine e frantoi aperti..."** a cura di Erica Baciocchi, **trekking tra i boschi alla ricerca di erbe spontanee** a cura di Federico Famiani e tanti coinvolgenti **giochi popolari per i più piccoli**.

Per tutti coloro che decideranno di trascorrere in Umbria il quinto weekend di Frantoi Aperti, a Giano vi aspetta una **"Ospitalità Dop"**. In collaborazione con le aziende agrituristiche, le strutture ricettive e i ristoranti del territorio si potranno degustare le eccellenze locali garantendo agli ospiti un'accoglienza di qualità per un emozionante e coinvolgente soggiorno DOP!

Per informazioni e prenotazioni visitare il sito [www.leviedelloio.eu](http://www.leviedelloio.eu) o contattare la segreteria organizzativa [umbriamia@gmail.com](mailto:umbriamia@gmail.com) o 392.6781072