

**DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE IN UMBRIA  
TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CON  
I 5 WEEKEND DI FRANTOI APERTI**

**TRA PASSEGGIATE, LABORATORI, DEGUSTAZIONI  
CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA  
SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI**

**RICCO IL CALENDARIO DI INIZIATIVE PROPOSTE DAI BORGHI UMBRI ADERENTI**

TREVI, 19 ottobre 2016 - Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa **organizzata** questo anno dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'**Olio extravergine di Oliva Dop Umbria**, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: **Assisi** (29 ottobre - 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), **Bettona** (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), **Campello sul Clitunno** (6 novembre "Festa dei Frantoi"), **Castiglione del Lago** (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), **Foligno** (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), **Giano dell'Umbria** (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca" ), **Gualdo Cattaneo** (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), **Magione** (19 e 20 novembre "Olivagando"), **Narni** (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), **Passignano sul Trasimeno** (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta"), **Spello** (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), **Trevi** (29 ottobre - 1° novembre "Festival, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti** nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni** d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, **passeggiate in bicicletta** a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, **trekking tra gli ulivi**, **visite** ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net) )

Cuore dell'evento, in programma dal **29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana** consecutivi, saranno i **35 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La **visita ai frantoi** consentirà al visitatore di respirarne appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla **spremitura delle olive**, riscaldandosi davanti al fuoco del camino, apprezzando, con le degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, le caratteristiche dell'olio nuovo e partecipando alle tante iniziative da loro organizzate. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le **novità** di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del **borgo di Bettona** che per la **prima volta** prende parte all'iniziativa organizzando, per il **26 e 27 novembre**, "**Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona**". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione

accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il **Frantoio Luca Palombaro** di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, **ben 5 infatti i Frantoi** che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - **Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantoio Neri Nilo**, il **Frantoio Clerici** di Proietti Gianni, l'**Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci**. Anche a **Foligno** saranno 4 Frantoi Aperti: il **Frantoio Sassovivo**, l'**Oleificio Sociale Foligno**, l'**Antico Frantoio Petesse** di Petesse Mariangela e l'**Azienda Agricola Clarici** Pierdomenico in pieno centro storico. Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il **Frantoio Forsoni**, la **Monini spa con il Frantoio del Poggiolo** e l'**Oleificio Feliziani Emilio**.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori** Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione. Il **Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** e l'**Agricola Ricci Alessandro** entrambe di Montecchio (Tr), il **Frantoio Oleario Bartolini** Emilio e c. snc di Arrone, l'**Az. Agricola La Montagnola** di Torgiano, l'**Az. Agr. Marfuga**, l'**Antico Frantoio Carletti** e il **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** di Campello sul Clitunno, il **Frantoio di Spello** uccd, il **Frantoio Settimi** Franco di Castel Ritaldi, il **Frantoio La Casella** di Scassini Paolo di Collevaleza di Todi, **Le Vecchie Macine** frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il **Frantoio Flamini** di Sabatino Flamini, il **Frantoio Speranza** di Massucci Valeria, a Perugia il **Frantoio Berti**, a Trevi la **Società Agricola Trevi Il Frantoio**, il **Frantoio Gaudenzi** ed il **Frantoio del Gusto** ed a Bettona l'**Az. Agr. Mannelli Giulio**; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la **Cooperativa oleificio Pozzuolese** di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la **partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria** per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al **Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti** che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.

“La campagna olivicola che abbiamo davanti – **spiega Leonardo Laureti** - si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della

reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione”.

**Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:**

[info@stradaoliodopumbria.it](mailto:info@stradaoliodopumbria.it) - [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti