



**Ottimo successo di pubblico anche per il secondo fine settimana
di [Frantoi Aperti in Umbria](#)**

I commenti dei rappresentanti di istituzioni e frantoi

Si è concluso ieri, domenica 5 novembre, anche il secondo, ricco, fine settimana della **XX edizione di [Frantoi Aperti in Umbria](#)**.

Grande successo di pubblico per le iniziative che si sono tenute finora nei comuni partecipanti e molti sono i turisti, interessati, che visitano i Frantoi Aperti partecipanti, per conoscere i processi, che dalla raccolta delle olive, portano all'ottimo Olio e.v.o. umbro.

Così commentano questo fine settimana i rappresentanti dei Comuni che hanno potuto accogliere, per i loro eventi, le tante persone venute in Umbria appositamente per l'occasione:

"[Frantoi Aperti](#) riconferma ancora una volta come sia necessario ed utile per i territori più vocati alla produzione di Olio Extravergine di Oliva fare squadra e mettere in sinergia tutti gli sforzi fatti sul fronte della comunicazione - **così Eugenio Guarducci, Assessore al Turismo ed alla Cultura del Comune di Assisi** che prosegue dicendo - Assisi con l'apertura della quinta edizione di Unto ha potenziato il suo ruolo di protagonista e continuerà a farlo sostenendo con forza la candidatura a Patrimonio Unesco della Fascia Olivata Assisi/Spoleto". Ad **Assisi** la manifestazione "[UNTO nei Castelli e nel Territorio](#)" prosegue nei prossimi fine settimana fino al 26 novembre.

Domenica 5 novembre si è svolta l'iniziativa del **Comune di Campello sul Clitunno. Il Sindaco, Domizio Natali**, così ha commentato "**Frantoi Aperti a Campello** si è svolta in concomitanza con l'ormai consueto Mercatino dell'antiquariato di Pissignano, per l'occasione è stata anche aperta la Cappella di S. Sebastiano in cui sono conservati anche affreschi dello Spagna dove, tra i paesaggi dipinti c'è una bellissima collina olivata. Questo a significare l'importanza che il nostro paesaggio riveste per la nostra vita odierna, per la nostra cultura ed economia. Questo anno la manifestazione ha visto un'ottima affluenza di pubblico, sia per le attività nelle piazze sia nei Frantoi Aperti del territorio.

Ringrazio l'**Associazione Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** per la preziosa collaborazione, che da parte nostra proseguirà negli anni perché Frantoi Aperti è per i piccoli Comuni umbri, un'occasione di visibilità altrimenti impossibile”

A parlarci di [“Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria”](#), che c'è stata dal 3 al 5 novembre, è **Giovanni Patriarchi Assessore al Turismo e Agricoltura del Comune di Foligno**, dicendo che l'evento è andato molto bene, importante è stata l'affluenza nonostante il meteo poco favorevole, ma soprattutto “è stata un'occasione di approfondimento scientifico davvero di successo, molto affollati sono stati infatti i Convegni sull'olivicoltura e sulla castanicoltura, ed ancor più, è stata affollata, la tavola rotonda di ieri, domenica 5 novembre dal titolo “Clima, risorse nettariere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra” che ha avuto come tema centrale l'ambiente e i cambiamenti climatici che stanno mettendo in ginocchio l'apicoltura. Questa tre giorni è stata sicuramente un'ottima occasione di lancio dei prodotti locali e – aggiunge Patriarchi – altra momento di grande partecipazione è stata la Camminata tra gli Ulivi che c'è stata il 29 ottobre su proposta dell'Associazione Città dell'Olio. Questa camminata, che è stata davvero molto partecipata, ha permesso di far conoscere il nostro territorio, in modo inconsueto, con un trekking tra gli ulivi legato a degustazioni, un'esperienza sicuramente da ripetere”

Ampia soddisfazione ha espresso anche **Elisa Benvenuta Assessore al Turismo e Promozione Integrata del Comune di Gualdo Cattaneo** dove, dal 3 al 5 novembre, c'è stato [“Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i Castelli”](#). “Tutte le attività sono state molto partecipate e nemmeno il maltempo ha fermato i tanti avventori, che hanno preso parte con grande interesse a tutte le attività in programma, dal tour di Frantoi e Castelli, ai trekking. Al completo i cooking show, il Convivio dell'Olio. Insomma un'edizione veramente ben riuscita”.

Grande affluenza di pubblico e molto interesse, sono state registrate nei Frantoi partecipanti a Frantoi Aperti 2017.

Tra tutti **esprimono soddisfazione i frantoi** che pur non avendo il sostegno delle città di appartenenza, i comuni non aderiscono infatti a Frantoi Aperti con eventi ad hoc, hanno comunque deciso di partecipare all'evento:

A Perugia al [Frantoio Berti](#) c'è ampia soddisfazione per la grande richiesta di informazioni su Frantoi Aperti e per l'affluenza dei giorni scorsi. I visitatori provenienti soprattutto dalle regioni limitrofe (Lazio e Toscana in maggioranza) sono stati molto interessati alla conoscenza della lavorazione in frantoio e molto attenti all'assaggio dell'Olio. Anche **ad Arrone (Tr) al [Frantoio Oleario Bartolini](#)** si dicono contenti per le tante richieste di visita e per la partecipazione di pubblico, stessa cosa vale per **Montecchio (Tr) dove al [Vecchio Frantoio Bartolomei](#)** tante sono state le iniziative in programma e molto seguite, così **commenta Carla Bartolomei**, una delle proprietarie “E' stato davvero un bel fine settimana, con tanta gente e soprattutto persone molto interessate alla scoperta dell'olio, olio che questo anno è poco, ma molto buono. I visitatori presenti presso la nostra struttura hanno voluto conoscere le caratteristiche dell'olio, il tipo di impianto di molitura, come si fa la lavorazione delle olive. Posso dire che abbiamo avuto visitatori di qualità per un prodotto di qualità”. Al [Vecchio Frantoio Bartolomei](#) proseguono le iniziative anche per il fine settimana dell'11 / 12 e 18 / 19 novembre.

Sulla stessa lunghezza d'onda i commenti che arrivano dal [Frantoio Il Tempio dell'Oro di Città della Pieve](#) dove i visitatori oltre che per il fine settimana fanno richiesta di visite anche per i giorni infrasettimanali. Grande successo di prenotazioni per il mini corso, per

amatori, di degustazione di olio, dove verrà insegnato a fare un'analisi sensoriale delle caratteristiche dell'olio, capire e valutare le caratteristiche organolettiche dell'Olio extravergine di oliva. Il corso si terrà l'11 e 12 novembre dalle ore 18 alle 20, sono ancora aperte le iscrizioni (tel. 0578 298560) Inoltre molte sono le attività in programma al [Frantoio Il Tempio dell'Oro](#) fino al 26 novembre.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: [@frantoiaperti](#)

Twitter: [#frantoiaperti](#)