



3, 4 e 5 novembre 2017
Gli appuntamenti del secondo fine settimana
di Frantoi Aperti in Umbria

In arrivo il secondo, ricco fine settimana della **XX edizione** di [Frantoi Aperti in Umbria](#). Il **3, 4 e 5 novembre** i riflettori saranno puntati sulle città di: **Assisi** per [“UNTO nei Castelli e nel Territorio”](#) (4 e 5 novembre), **Campello sul Clitunno** per la [“Festa dei Frantoi”](#) (5 novembre), **Foligno** per [“Autunno a Foligno e Miele in Umbria”](#) (dal 3 al 5 novembre) e **Gualdo Cattaneo** per [“Sapere di Pane Sapere di Olio. Bianco e verde tra i castelli”](#) (dal 3 al 5 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A **Gualdo Cattaneo**, il 3, 4 e 5 novembre c'è [“Sapere di Pane Sapere di Olio. Bianco e verde tra i Castelli”](#): si comincia **venerdì 3 novembre** 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, dal titolo “Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo”. Si prosegue poi con **“Frantoi&Piazze”** con due percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori della terra: il primo percorso detto l’“Olio Nostro” farà tappa al [Frantoio Bacci Noemio](#) (Ponte di Ferro), al [Frantoio Az. Agricola Casa Rocco](#) (San Terenziano) e al [Frantoio Neri Nilo](#) (Grutti), mentre il secondo percorso **“DivinOlio”** farà tappa al nuovo [Frantoio Silvestri](#) (Ponte di Ferro), al [Frantoio Rinalducci](#) (Pozzo) e 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, è previsto **il tour delle “Piazze del Gusto”**: la **Piazza del Pane**, la **Piazza del Cicotto di Grutti**, Presidio Slow Food dell'Umbria, e la **Piazza dei Dolci**. Sono previsti anche laboratori e cooking show: sabato 4 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 l'intera giornata di domenica 5 un'intera sarà 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. Non mancheranno il mercatino **Artigianato Vero**, la sfilata dei carri e i concerti in piazza (per informazioni umbriamia@gmail.com tel. 392 6781072)

A Foligno [“Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria”](#) dal 3 al 5

novembre: nella suggestiva cornice di Palazzo Trinci, per i tre giorni si terrà la “Mostra Mercato del miele, dell’olio e dei prodotti della terra”. **Sabato 4 novembre** si parlerà di Olio nel **Convegno** dal titolo **“Olivicoltura e Castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla”** mentre **domenica 5 novembre** si terrà la **tavola rotonda “Clima, risorse nettariifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l’apicoltura umbra”**. Per tutto il fine settimana, le degustazioni di bruschetta all’olio nuovo, di dolci con farina di castagna, di marron glacé e di caldarroste, saranno animate da **musica e spettacoli:** il contest musicale “Il tuo canto libero” che vedrà dieci cantanti umbri esibirsi proponendo canzoni dal repertorio di Lucio Battisti, una rappresentazione teatrale a cura dell’associazione culturale “Strabismi” e, a chiusura dell’evento, domenica 5 alle ore 17.00 la Corte di Palazzo Trinci sarà animata dal **concerto per pianoforte di Giovanni Guidi** (per informazioni tel. 0742 330280/330236)

Ad Assisi la manifestazione [UNTO](#), il 4 e 5 novembre, si sposta nei **Castelli del Territorio:** nei due giorni in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la Mostra mercato dei prodotti tipici “Profumi e Sapori d’autunno”; mentre per **domenica 5 novembre** è prevista l’escursione **“Per borghi e mulini ad acqua”** con partenza da Armenzano e che farà tappa a Nottiano, a San Giovanni, al Mulino di Pollo e al Mulino Buccilli (costo 13,00 euro è consigliabile prenotare).Info e prenotazioni: 3331297187 / 333 8579466

Domenica 5 novembre si animerà anche il borgo di **Campello sul Clitunno** con la **“Festa dei Frantoi”** già dal mattino infatti tra Pissignano e le Fonti del Clitunno ci sarà la **Mostra Mercato dell’Antiquariato e del Collezionismo** con oltre 500 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Dalle ore 10.30 fino alle 14.30 **“Musica Itinerante lungo la Via del Mercatino”**, mentre dalle ore 11.00 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con **“Degusta in Strada”** - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali in collaborazione con Pro Campello. Dalle ore 11.00 fino alle 15.30 presso l’Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la **Mostra d’Arte delle opere di Afranio Metelli**. I tre frantoi di Campello sul Clitunno aderenti a Frantoi Aperti: [Antico Frantoio Carletti](#), [Azienda Agraria Marfuga](#), [Frantoio Oleario Eredi Gradassi](#), in occasione della Festa dei Frantoi di domenica 5 novembre, organizzeranno visite guidate al frantoio in lavorazione e degustazioni di olio novello (per informazioni tel. 0743 271922 329 5603345)

Speciali pranzi in frantoio:

Presso il [Frantoio Moretti Omero](#) di **Giano dell’Umbria**, domenica 5 novembre **“L’olivicoltore si racconta i bambini”** e al termine della visita guidata al frantoio e all’uliveto, è previsto un pranzo biologico (costo bambini € 10, adulti € 15, prenotarsi al num. 347 4817558)

Sempre a Giano, al [Frantoio Speranza](#) il 5 novembre si gusta il **“Buffet del frantoiano”** (su prenotazione, tel. 0742 90364 – 339 5998005)

Al [Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei](#) di Montecchio (Tr) il 4 e 5 novembre propone un **pranzo tipico al frantoio**, e la domenica il momento culinario sarà animato dal mentalista, prestigiatore e **magico Andrea Paris** che racconterà l'olio nuovo con il suo caratteristico linguaggio.

Altre attività nei frantoi:

Il [Frantoio Berti](#) di Perugia **domenica 5 novembre** inaugura la “**Festa dell’olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0**” con degustazioni di bruschetta, di ovinburger, di formaggi e di birre artigianali.

Domenica 5 novembre anche il [Frantoio Oleario Bartolini](#) di Arrone (Tr) apre le porte al pubblico con visite guidate al luogo di produzione e degustazioni di bruschetta, mentre l'[Antico Frantoio Petesse](#) di Foligno, inaugura la nuova stagione olearia con una grande festa a base di degustazioni di olio nuovo e di altri prodotti aziendali. Sempre a Foligno, il 4 e 5 novembre il [Frantoio Oleificio Soc.- Olio Il Castello](#) propone una **degustazione di patate sotto la cenere condite con olio appena franto**, il [Frantoio Clarici](#) organizza **degustazioni di olio nuovo** nell'antico frantoio aziendale, invece il [Frantoio Sassovivo](#) **domenica 5 novembre** propone una **passeggiata** tra strade di campagna, che conduce al Convento di San Bartolomeo e all'uliveto aziendale.

Per concludere, presso il [Frantoio Il Tempio dell’Oro](#) di Città della Pieve, **sabato 4 novembre** alle ore 21.30, si terrà un concerto blues.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @[frantoiaperti](#)

Twitter: #[frantoiaperti](#)