



Frantoi Aperti in Umbria

5 fine settimana fino al 26 novembre nei borghi medievali e nei frantoi umbri, per festeggiare l'olio extravergine d'oliva appena franto.

UMBRIA, 21 ottobre 2017 - L'**Umbria** celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "**Frantoi Aperti**". Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata **dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'**Olio evo Dop Umbria**, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma **dal 28 ottobre al 26 novembre** per 5 fine settimana consecutivi, saranno **i 32 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. La **visita ai frantoi** consentirà 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.

Il **Frantoio Oleario Bartolini** di **Arrone** e **Le Vecchie Macine** di **Assisi** propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantoio. Anche a **Campello sul Clitunno** presso l'**Antico Frantoio Carletti** e presso l'**Azienda Agraria Marfuga** si possono fare assaggi di olio novello, mentre il **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** propone una "**Cooking Class**" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al **Frantoio Settimi** di **Castel Ritaldi** anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantoio. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese** di **Castiglione del Lago** che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A **Città della Pieve** presso il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** sono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica **blues** e del **liscio**. A **Foligno** è

possibile visitare il **frantoio storico** dell'azienda **Clarici**, invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il **Frantoio Petesse** organizza **tutti i sabati** una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di media difficoltà e adatto a tutti, mentre il **Frantoio Sassovivo** propone una facile e suggestiva passeggiata collinare che conduce al quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a **Foligno**, il **Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello** propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziosi.

A **Giano dell'Umbria**, il **Frantoio Filippi**, che aderisce **per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nella sua struttura moderna, il **Frantoio Flamini**, il **Frantoio Moretti Omero**, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il **Frantoio Speranza**, che propone un originale **"Buffet del Frantoiano"**.

Nel comune di **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, sono 6 i **Frantoi Aperti**: il **Frantoio Silvestri**, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il **Frantoio Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantoio Neri Nilo**, il **Frantoio Clerici**, il **Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio** e il **Frantoio Rinalducci** che propongono degustazioni di olio nuovo e guidano i visitatori all'interno del loro frantoio.

A **Montecchio**, al **Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci** è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre **Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono a **Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso**, a **Perugia** il **Frantoio Berti**, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Milepi all'olio extravergine d'oliva; a **Spello** il **Frantoio di Spello uccd** dove si tiene una conferenza **sul territorio e la cultura dell'olio spellano**.

A **Spoletto** il **Frantoio del Poggiolo – Monini** e a **Todi** il **Frantoio La Casella**, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantoio. A **Trevi** sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il **Frantoio del Gusto**, il **Frantoio Gaudenzi** e la **Società Agr. Trevi Il Frantoio**.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti