

FRANTOI APERTI 2016 dal 29 ottobre al 27 novembre 2016
5 fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine di oliva appena franto

Trevi, 30 agosto 2016 - Dal **29 ottobre al 27 novembre 2016 in Umbria**, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra **l'Olio Nuovo**, quello extravergine di oliva, con l'evento **Frantoi Aperti** che attrae e porta nella nostra terra migliaia di appassionati gourmet. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (29 ottobre - 1 novembre, 5 e 6 novembre, 12 e 13 novembre, 19 e 20 novembre, 26 e 27 novembre) sarà possibile assaggiare gratuitamente in tutti i **piccoli borghi** ad alta vocazione olivicola i prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, partecipare a **visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività per grandi e piccini.**

Novità di questo anno sarà un omaggio di Umbria. Tutti coloro che parteciperanno, infatti, alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi; in modo da poter portare a casa un pezzetto di Umbria.

Cuore dell'evento sarà il **frantoio** (raggiungibile dalle piazze dei borghi aderenti con un servizio navetta gratuito) dove vivere l'esperienza della spremitura delle Olive e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del **frantoiano** che vi accoglierà, spesso davanti ad un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra ed i suoi prodotti.

Verranno poi organizzati, **corsi e degustazioni di pani in abbinamento ad oli**, e dolci della tradizione umbra realizzati con una farina umbra di altissima qualità del Molino sul Clitunno di Trevi, l'azienda leader nella trasformazione di grani con la sua più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Laboratori di cucina dove verranno presentate ricette tradizionali ed anche ricette a base di erbe spontanee, in abbinamento all'olio nuovo, che saranno raccolte durante le passeggiate e di cui le nostre terre sono ricche nel periodo autunnale. Ad abbellire le tavole dei laboratori di cucina saranno ghirlande e composizioni realizzate con rami e foglie del colore dell'autunno fatte durante laboratori dedicati.

In alcuni castelli di alcuni comuni aderenti si terranno le "Feste della Bonfinita" momento conviviale tipico in cui tutti i partecipanti alla raccolta e lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269
Segui l'evento su Facebook: @frantoiaperti
su Twitter: #frantoiaperti
instagram #Frantoiaperti