



Strada dell'olio
DOP "Umbria"

**frantoi
aperti**

1997•2017

20anni

in **Umbria** dal
28 ottobre al
26 novembre 2017

programma



Umbria

cuore verde d'italia

ASSISI dal 28 ottobre al 1° novembre**UNTO** - Unesco, Natura, Territorio, Olio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641

cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

FOLIGNO 29 ottobre**Dall'acqua del Menotre
all'olio di Vescia***Per informazioni:*

tel. +39 0742 330280 - 0742 330236

stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it

www.camminatragliolivi.it

GIANO DELL'UMBRIA 28 e 29 ottobre**La Mangiaunta** XIII edizione*Per informazioni:*

tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.leviedelloio.eu

SPOLETO 29 e 31 ottobre, 1° novembre**Frantoi Aperti a Spoleto***Per informazioni:*

tel. +39 0743 218631 - 0743 218620/21

info@iat.spoleto.pg.it

www.comunespoleto.gov.it

TREVI 28 e 29 ottobre**Festival**, Trevi tra olio arte musica e papille*Per informazioni:*

tel. + 39 0742 332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festival.it

ASSISI 4 e 5 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641

cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

CAMPELLO SUL CLITUNNO 5 novembre**Festa dei Frantoi***Per informazioni:*

tel. +39 0743 271922 / +39 329 5603345

info@comune.campello.pg.it

www.ecomuseocampello.it

FOLIGNO dal 3 al 5 novembre**Autunno a Foligno** - Palazzo Candiotti
Frantoi Aperti e Miele in Umbria*Per informazioni:*

tel. +39 0742 330280/330236

stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it

www.comune.foligno.pg.it

Per Miele in Umbria: Apau tel. +39 075 8472084

apaumbri@tiscali.it - www.apau.it

GUALDO CATTANEO dal 3 al 5 novembre**Sapere di Pane, Sapore di Olio**
Bianco e Verde tra i castelli*Per informazioni:*

tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.saperedipanesaporediolio.it

3

weekend

11 e 12 novembre

BORGHI ADERENTI

ASSISI 11 e 12 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

CASTEL RITALDI 12 novembre**Frantotipico***Per informazioni*

cell. +39 334 8681080 - tel. +39 0743 252811

info@comune.castel-ritaldi.pg.it

www.comune.castel-ritaldi.pg.it

PASSIGNANO SUL TRASIMENO
e **TUORO SUL TRASIMENO**

dal 10 al 12 novembre

Oliamo - Festa dell'Olio e dei Sapori d'autunno*Per informazioni*

tel. +39 075 0440043

proloco.passignano@gmail.com

18 e 19 novembre

4

weekend

BORGHI ADERENTI

ASSISI 18 e 19 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

SPELLO dal 17 al 19 novembre**L'Oro di Spello**

56° Festa dell'Olio e Sagra della bruschetta

Per informazioni

tel. + 39 0742 301009 / 0742 300064

info@prospello.it - info@comune.spello.pg.it

www.prospello.it - www.comune.spello.pg.it

25 e 26 novembre

5

weekend

ASSISI 25 e 26 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

GIANO DELL'UMBRIA 25 e 26 novembre**Rievocazione della Festa della Frasca***Per informazioni*

tel. +39 392 6781072 - umbriamia@gmail.com

www.leviedellolio.eu

dal 1° al 3 dicembre

Benfinita dei 20 anni di Frantoi Aperti a

CASTIGLIONE DEL LAGO**Festa dell'olio con vista lago***Per informazioni*

tel. +39 075 951099 - sv.economico@gmail.com

www.comune.castiglione-del-lago.pg.it



COSA C'È NEI FRANTOI

ARRONE (TR)

Frantoio Oleario Bartolini Emilio

Via della Grotta, 24 – Arrone (Tr)
Tel. +39 0744 389142 – info@frantoiobartolini.com
www.frantoiobartolini.com

Domenica 5 novembre dalle ore 14 degustazione di olio novello e visita al frantoio.

ASSISI (PG)

Le Vecchie Macine

Loc. Beviglie, 18 – Tordibetto di Assisi, Assisi (Pg)
Tel./Fax +39 075 8019538 Cell. +39 368 3139187
info@levecchiemacine.com - www.levecchiemacine.com

Tutti i weekend di Frantoi Aperti, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

CAMPELLO SUL CLITUNNO (PG)

Antico Frantoio Carletti

Via Camesena, 1 – Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. +39 0743 521247

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti dalle ore 8:30 alle ore 20 degustazione di olio novello e visita al frantoio tradizionale.

Azienda Agraria Marfuga

Viale Firenze - Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. +39 0743 521338
www.marfuga.it - marfuga@marfuga.it

28-29 ottobre e 4-5 novembre "New Harvest Marfu-

ga": degustazioni di olio nuovo e visita al frantoio. **4 e 5 novembre** Mercatino d'Antiquariato.

Frantoio Oleario Eredi Gradassi

Via Virgilio 2, Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. +39 0743 521033
www.gradassi.com – gradassi@mclink.it

Tutti i weekend ore 11 - 13 e 15 - 18 "Vieni a ungere i tuoi ingranaggi": degustazioni di olio novello e di prodotti aziendali e visita al frantoio. **29 ottobre** ore 16 concerto "La fisarmonica di Ilaria Castellani". **11 novembre** alle ore 11 raccolta delle olive "Su e giù per gli ulivi": su prenotazione (minimo 10 persone). **12 novembre** alle ore 16 "Cooking Class": lezione dimostrativa di preparazione di piatti tipici umbri. **18 novembre** alle ore 11 passeggiata tra gli ulivi, su prenotazione (minimo 10 persone). **19 novembre** dalle ore 15:30 esibizione delle "Pizzicarelle" di Terni, balli popolari della tradizione. **26 novembre** alle ore 16 "Gioc.. oliamo": giornata dedicata ai bambini con visita al frantoio, spiegazione e degustazione di olio novello, realizzazione di disegni (per bambini fino ai 10 anni). "Fotolio": scatta una foto all'interno del frantoio e condividila con noi sulla nostra pagina Facebook entro il 20 novembre. La foto che riceverà più Like, verrà premiata con un cesto regalo domenica 26 novembre presso il frantoio.

CASTEL RITALDI (PG)

Frantoio Settini Franco

Via Lex Spoletina, 28 – Loc. Colle del Marchese Castel Ritaldi (Pg)
Tel. +39 0743 51370 Cell. +39 338 9646942 / 347 3787973 - carlo.settimi@gmail.com

11 e 12 novembre raccolta delle olive per i bambini e visita guidata del frantoio in lavorazione con bottiglia d'olio in omaggio ai partecipanti. **Tutti i weekend:** degustazione di bruschetta con olio nuovo.

CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)

Cooperativa Oleificio Pozzuolese

Via Croce, 3 – Pozzuolo - Castiglione del Lago (Pg)
Tel. +39 075 959151 Cell. +39 339 5665786
www.cooperativaoleificioozzuolese.it

oleificioppozzuolese@yahoo.it

Mercoledì 1° novembre ore 16 “Parliamo di olio”, mini corso di degustazione con esperto. **Tutti i giorni** ore 10 - 12:30 e 15 - 18 degustazione di olio nuovo e visita del frantoio con possibilità di visite guidate per scuole di ogni età su prenotazione, esposizione pittorica “Castiglione e Territorio”.

CITTÀ DELLA PIEVE (PG)

Frantoio Il Tempio dell'oro

Via Gino Bombagli, 5 - Città della Pieve (Pg)

Tel. +39 0578 298560

enogastronomiaumbra@gmail.com - info@pievolissima.it

www.pievolissima.it

Tutti i weekend di Frantoi Aperti “Pievolissima”: degustazione di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11. **28 ottobre** ore 23 Adriano Bono En Solo in concerto. **4 novembre** ore 21:30 concerto blues. **11 novembre** ore 21 Orchestra Unisoni in concerto e Teatro degli avvaloranti. **18 novembre** ore 20 orchestra di liscio e serata danzante. **26 novembre** ore 21:30 cabaret Trio del Donca. **Tutte le domeniche** Kindergarden – animazione per bambini e spettacolo di burattini alle ore 16. **Tutti i giorni** su prenotazione visita guidata ai reperti archeologici etruschi della tomba di Laris, visita ai dipinti del Perugino e visita alla casa dello zafferano e a seguire degustazione di olio nuovo (biglietto circuito museale). Visita in uliveto e in vigna con degustazione di olio e vino.

FOLIGNO (PG)

Frantoio Clarici

Via Garibaldi, 144 - Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 340788

www.olioclarici.it - info@olioclarici.it

Tutti i weekend di Frantoi Aperti (sabato ore 9 - 12 e 16 - 19, domenica ore 16 - 19) degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio storico.

Antico Frantoio Petesse

Via Colle Scandolaro, 23 - Foligno (Pg)

Cell. Angela +39 349 6829423 Giulia +39 340 2774868

www.frantoiopettesse.it - frantoiopettesse@gmail.com

Tutti i weekend “Dall'olivo al pane: 5 weekend alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva”: dalle ore 10 visita al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo bio e, a richiesta, di altri prodotti aziendali: salumi e formaggi da allevamento allo stato brado, ceci, lenticchie e farro biologici. **Tutti i sabati** dalle ore 10 “Passeggiata tra gli ulivi” alla scoperta della storia degli ulivi aziendali, al ritorno visita al frantoio e possibilità di pranzo. **29 ottobre** alle ore 10 “Caccia al Tesoro in Frantoio”, gioco a squadre per bambini, solo su prenotazione, min 4 partecipanti. **5 novembre** dalle ore 16 “Inaugurazione della nuova stagione Olearia”, grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali. **12 novembre** “Trekking naturalistico per le colline umbre”, di media difficoltà e solo su prenotazione, al ritorno possibilità di pranzo. **26 novembre** dalle ore 19:30 “Cena della Benfinita” a base dei piatti tipici di una volta, grigliata mista di maiale e bruschette a volontà, solo su prenotazione, max 30 persone. Per prezzi ed info contattate i numeri di tel. e visitate la pagina Facebook “Antico Frantoio Petesse”.

Frantoio Sassovivo

Via Sassovivo, 49 - Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 344647

Cell. +39 333 6311787 +39 333 5062026

www.oliofedericej.com

infoagricolasassovivo@gmail.com

Tutti i fine settimana “Bruschettate con olio novello”: sabato ore 15:30 - 18:30 e domenica ore 11 - 12:30 e 15:30 - 18:30 degustazione di olio nuovo e di altri prodotti aziendali e visita al frantoio. **5 novembre** ore 10:30 facile e suggestiva passeggiata tra strade sterrate di campagna, passando per il convento di San Bartolomeo, che conduce agli uliveti aziendali da dove si gode di un panorama mozzafiato su tutta la valle umbra. Percorso ad anello con guida turistica, al termine degustazione di olio novello e altri prodotti (costo € 5 a persona, max 30 persone, su prenotazione)

Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello

Via delle Industrie, 25 - Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 670262 Cell. +39 345 8147008

www.olioilcastello.com - info@olioilcastello.it

Da Sabato 14 ottobre e tutti i fine settimana di Frantoio

Aperti visita al frantoio e degustazione di olio nuovo. **28 e 29 ottobre** degustazione di fantasia di vellutate. **4 e 5 novembre** degustazione degli antichi sapori della campagna con le patate sotto la cenere. **11 e 12 novembre** degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziosi.

GIANO DELL'UMBRIA (PG)

Frantoio Filippi

Via Case Sparse 117 - Fraz. Fabbri, Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90365 Cell. +39 328 6536674
info@frantoiofilippi.it - www.frantoiofilippi.it

28 e 29 ottobre "La Mangiaunta": degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **25 e 26 novembre** "Rievocazione della Festa della Frasca".

Frantoio Flamini

Fraz. Fabbri, 91 - Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90509 Cell. +39 333 4384586
www.frantoioflamini.it - info@frantoioflamini.it

28 e 29 ottobre "La Mangiaunta": degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

Frantoio Moretti Omero

Loc. San Sabino, 19 - Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. +39 0742 90426
www.morettiomero.it - info@morettiomero.it

29 ottobre alle ore 14 e **25 novembre** alle ore 18 "Sagrantino passito biologico e cioccolato" (costo € 7, no prenotazione). **5 novembre** ore 12 "L'olivicoltore si racconta ai bambini": pranzo biologico e visita guidata agli ulivi e al frantoio (costo bambini €10, adulti €15 solo su prenotazione tel. 347 4817558). **12 novembre** ore 10 - 17 "Olio nuovo!": visita guidata agli ulivi secolari e degustazione di olio nuovo certificato biologico (costo €5 solo su prenotazione tel. 347 4817558). **Tutti i giorni** dal **28 ottobre** al **26 novembre** ore 10 - 20 mostra fotografica itinerante "Orticoltura ritorno al futuro: i giovani e la terra".

Frantoio Speranza di Massucci Valeria

Via Caldarello, 21 - Giano dell'Umbria (Pg)

Tel. +39 0742 90364 Cell. +39 339 5998005
www.frantoiosperanza.com
nfo@frantoiosperanza.com

Tutti i weekend di Frantoi Aperti visita guidata del frantoio e degustazione di olio nuovo e prodotti tipici. "Passeggiata tra gli ulivi" su prenotazione, minimo 10 persone. **28 e 29 ottobre** "La Mangiaunta", trekking naturalistici e "Olivi immortali" solo su prenotazione. **25 novembre** "Le vie dell'olio": degustazione di olio attraverso i 5 sensi, per bambini su prenotazione. **5, 12 e 19 novembre** "Buffet del frantoiano" solo su prenotazione. "Scatt...olio": scatta una foto all'interno del frantoio, registrati e condividila sulla nostra pagina Facebook o Instagram entro domenica 26 novembre; la foto che riceverà più Like, riceverà in premio alcuni dei nostri prodotti.

GUALDO CATTANEO (PG)

Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5/A - Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 91456 Cell. +39 335 5963600
www.oliobaccinoemio.it
baccinoemio@libero.it

3, 4 e 5 novembre "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti**, visita al frantoio con degustazione di olio nuovo e bruschette.

Frantoio Az. Agr. Casa Rocco

Via Foligno - S. Terenziano - Gualdo Cattaneo (Pg)
Cell. +39 328 5396770
www.casarocco.com
info@casarocco.com

3, 4 e 5 novembre "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Degustazione di olio nuovo e prodotti tipici, visita al frantoio.

Frantoio Clerici

Fraz. Saragano - Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 98728 Cell. +39 330 646162
www.olioclerici.com - olioclerici@libero.it

3, 4 e 5 novembre "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **Tutti i weekend** visita guidata al frantoio, degustazione di olio nuovo appena franto e introduzione all'assaggio di olio.

Frantoio Neri Nilo

Via del Monte, Fraz. Grutti – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 338 6666046

www.frantoioneri.it - info@frantoioneri.it

Tutti i weekend degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **5 novembre** mercatino a Gualdo Cattaneo.

Frantoio Rinalducci

Via Putuense 40, Fraz. Pozzo – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 0742 91821

www.frantoiorinalducci.com

frantoiorinalducci@tin.it

3, 4 e 5 novembre "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Tutti i giorni degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 10 - 20.

Frantoio Silvestri di Perugini Leonardo

Via Palazzari, 17 – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 331 5920299 - frantoiosilvestri@alice.it

3, 4 e 5 novembre "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 10 - 12 e 15 - 17.

MONTECCHIO (TR)

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei

Via Cagnano, 6 - Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951395 Cell. +39 333 4107466

www.oleificiobartolomei.it

info@oleificiobartolomei.it

"I segreti dell'ulivo – dalla coltivazione alla raccolta": **28 ottobre** ore 12 pranzo tipico in collaborazione con Borgo Giorgione (www.borgogiorgione.com). **29 ottobre** ore 10 corso teorico sulle tecniche di coltivazione dell'ulivo, raccolta e frangitura olive, a seguire pranzo tipico, consegna attestati e lattina d'olio da 250 ml (costo € 30 adulti e € 20 bambini fino a 10 anni. Per chi prenota il soggiorno presso Borgo Giorgione sconto di € 10 a persona).

"L'olio nuovo...che spasso!": **4 novembre** ore 12 pranzo tipico. **5 novembre** il mentalista, prestigiatore e mago Andrea Paris racconta l'olio nuovo con un linguaggio

davvero singolare, ore 12 pranzo tipico.

"Un viaggio km zero a ritmo di tango e jazz": **11 novembre** ore 12 pranzo tipico e a seguire lezione dimostrativa di tango argentino della scuola Alicetango.

12 novembre ore 11:30 tecniche di produzione e assaggio di Chianina, formaggio e miele a cura di Poggiovalle (www.poggiovalle.com). A seguire pranzo tipico a cura de La Casa delle Cuoche e cesto omaggio (per chi prenota il soggiorno presso Poggiovalle in omaggio un cesto di prodotti Bartolomei e Poggiovalle). In concerto i '900 Swing. **18 novembre** ore 12 pranzo tipico. **19 novembre** ore 12 pranzo tipico e i "Carro Bestiame" in concerto. Per il pranzo tipico è obbligatoria la prenotazione. Degustazioni di olio nuovo, visita al frantoio e al museo tutti i giorni ore 9 - 19.

Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci

Via della Variante, 2 – Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951539

www.olioricci.it - info@olioricci.it

Dal **28 ottobre** al **26 novembre** "Musica e Sapori: Vitamina E e Polifenoli": tutti i weekend ore 11- 20 degustazione di olio nuovo, visita guidata del frantoio, passeggiate tra gli uliveti, corsi di assaggio di olio, mostra di arte contemporanea.

29 ottobre ore 16.30 Orchestra Moderna in concerto: assiduo collezionista, curioso selezionatore, frenetico e lungimirante ascoltatore. Seleziona vinili di musiche africane, elettroniche, cumbie travolgenti e ritmi globali.

26 novembre ore 16 Rossella Costa Duet in concerto: esibizione del duo dai ritmi travolgenti a ritmo di Bossa Bova e musica napoletana contro il buio autunno. Una spremuta di sole e allegria per combattere i radicali liberi (Gradita prenotazione per eventi musicali)

PANICALE (PG)

Oleificio Coop. "Il Progresso"

Via Olmini, 8 – Panicale (Pg)

Tel. + 39 075 837289

www.oliosansebastiano.com

oleificioilprogresso@gmail.com

Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio durante la fase della molitura.

PERUGIA (PG)

Frantoio Berti

Via Trasimeno Ovest n. 173 – Olmo di Perugia (Pg)
 Cell. +39 335 7755837
 www.frantoioberti.it – frantoioberti@frantoioberti.it

Tutti i **fine settimana** visite guidate al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo, degustazione di prodotti tipici, dei vini aziendali e di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva prodotto in azienda. **Tutte le domeniche** fattoria didattica per bambini, raccolta delle olive e assaggi di bruschette. **5 novembre** "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0": degustazione di bruschetta con olio nuovo, ovinburger, formaggi e birre artigianali, con la partecipazione dell'Azienda Agraria Solana e del Microbirrifico Agricolo Venere.

SPELLO (PG)

Frantoio di Spello uccd

Via Banche, 1/b - Spello (Pg)
 Tel. +39 0742 651662 Cell. +39 328 7560947
 www.frantiodispello.it - info@frantiodispello.it

"1947-2017 Celebrazione del 70° anniversario della fondazione della cooperativa": **tutti i weekend** degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 9 – 13 e 15 - 18. **28 ottobre** "Il primo fiore - Il territorio e la cultura dell'olio spellano": ore 17 conferenza "Il territorio e la cultura dell'olio spellano. La fascia olivata Spoleto-Assisi". Dalle ore 19 cena gourmet a cura di Casa Umbra e Cantine Sportoletti. Dalle ore 21 Live concert & Drink Bar con "Carro Bestiame - Gipsy & Live Music". Per informazioni e prenotazioni info@officinadelfantastico.it, tel.: 328 8145171.

SPOLETO (PG)

Frantoio del Poggiolo – Monini

ss. Flaminia km 129, Spoleto (Pg)
 Tel. +39 0743 235067
 Cell. +39 335 6545186 – 345 7986779
 www.monini.com – fabio.chiappini@monini.com

28 ottobre dalle ore 12:30 e **29 ottobre** dalle ore 10:30

degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **29 ottobre** dalle ore 15 "Western Country Band" in concerto.

TODI (PG)

Frantoio La Casella di Scassini Paolo

Voc. Casella, 33 A – Collevaleza, Todi (Pg)
 Tel. +39 075 887415
 www.frantoiolacasella.it – lacasella.italia@libero.it

19 novembre "Oliando insieme": visita guidata al frantoio ore 10 - ore 18 e degustazione di olio nuovo ore 9:30 - 12 e 15 - 19.

TREVI (PG)

Frantoio del Gusto

Via Flaminia Km 141,7 – Trevi (Pg)
 Tel. +39 0742 78205 Cell. 392 1095489
 www.fattoriamorella.it - marcelloni.marta@virgilio.it

Tutti i weekend di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

Frantoio Gaudenzi

Fraz. Pigge Voc. Camporeale - Trevi (Pg)
 Tel. +39 0742 781107
 www.frantoiogaudenzi.it - info@frantoiogaudenzi.it

Tutti i fine settimana visita al frantoio e degustazione di olio nuovo e bruschetta.

Società Agricola Trevi Il Frantoio

Via Bastia, 1 Fraz. Matigge - Trevi (Pg)
 Tel. +39 0742 391631 Cell. +39 320 1710087
 www.oliotrevi.it – commerciale@oliotrevi.it

28 e 29 ottobre "26° Festa dell'olio nuovo": degustazioni gratuite di bruschetta con olio nuovo; ore 11 - 18 "Produzione olio nuovo live" e video proiezione dell'intera filiera; mostra di attrezzature agricole di fine '800; dalle ore 11 - 18:30 concerto dei BB Voices; ore 12 - 14 "Temporary Restaurant" della Cucina di S. Pietro a Pettine con menù alla carta. **29 ottobre** ore 11 - 16 giro panoramico degli uliveti aziendali a bordo del "Trenino dell'olio"; ore 17 "Pupazzi e Magia" di Andrea Paris e Nicola Pesaresi.

benfinita

dei 20 anni
di Frantoi Aperti a
CASTIGLIONE DEL LAGO
dal 1° al 3 dicembre
Festa dell'Olio
con vista lago

**frantoi
aperti**
1997•2017
20anni

Per informazioni:

Ass. Strada dell'Olio Dop Umbria

tel + 39 0742 332269

info@stradaoliodopumbria.it

www.frantoiaperti.net



#frantoiaperti



Regione Umbria



Camera di Commercio
Perugia



Spello e Bettona