



17, 18 e 19 novembre 2017
Gli appuntamenti del quarto fine settimana
di [Frantoi Aperti in Umbria](#)

Sta per iniziare anche il **quarto fine settimana** della [XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria](#). Il 17, 18 e 19 novembre si festeggia ad **Assisi** per "[UNTO nei Castelli e nel Territorio](#)" (19 novembre) e a **Spello** per "[L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta](#)" (dal **17** al **19** novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A [Spello](#) per questa edizione 2017, "[L'Oro di Spello incontra la cucina italiana](#)": nei tre giorni dell'evento, i ristoranti del centro storico aderenti alla manifestazione, propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista. I ristoranti, infatti, accoglieranno chef e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia, che cucineranno piatti tipici a "quattro mani" con un executive chef. **Sabato 18 novembre**, a Largo Mazzini dalle ore 10:30, ampio spazio verrà dato agli **Show Cooking degli chef ospiti**, che daranno vita ad assaggi e preparazioni dove l'olio di Spello incontra i sapori della penisola, da Nord a Sud. Sempre sabato a Largo Mazzini, **dalle ore 15:00 ci sarà "USA to Italy International Gourmet Bruschetta!"**: quattro chef si uniscono per la preparazione di una bruschetta gourmet d'autore da poter degustare nei ristoranti del centro storico, con la presentazione dei **giornalisti enogastronomici Jacopo Fontaneto e Lara De Luna** e con la collaborazione dello **chef toscano Paolo Fioravanti** che in collegamento dagli Stati Uniti, realizzerà tre bruschette gourmet in diretta, ospite del ristorante 'Spiga' di Totowa, New Jersey.

Inoltre, **sabato 18 alle ore 17:00** presso la Taverna Costantino Imperatore, ci sarà la chiusura del "**Oil School Contest**" riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri di Assisi, Spoleto e Città di Castello, che quest'anno si sono misurati con ricette dedicate all'olio di

Spello dal tema “Naturalmente senza glutine”. Per concludere, durante la serata di sabato 18, sarà possibile cenare nelle Taverne dei tre Terzieri di Spello dove gli chef ospiti proporranno dei menu d'autore.

Domenica 19 novembre a Largo Mazzini alle ore **10.30** ci sarà uno **Show Cooking contest con lo chef Roberto Balgisi**, executive chef del Grand Hotel Alassio (Sv) e ospite d'eccezione all'Oro di Spello, che proporrà tre piatti di alta gastronomia. Inoltre, domenica 19 a Piazza Kennedy dalle ore 16:30 ci sarà anche “**Olio, risotti e solidarietà**”, una grande “risottata” che chiude il programma gastronomico de “l'Oro di Spello”, i fondi raccolti saranno destinati alla sede della CRI di Spello.

[La “56° Ed. Festa dell’Olivo e Sagra della Bruschetta”](#) verrà inaugurata **sabato 18 novembre** con l’apertura della **Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato “Spello: Gusto e Qualità”** e della Mostra mercato di **prodotti artigianali e di hobbistica**, che rimarranno in entrambe le giornate della manifestazione. Nella mattina di sabato, l’Associazione “Spellocammina” organizza un **trekking alla scoperta dell’Acquedotto Romano**, con partenza dal parcheggio di Via della Liberazione alle ore 10.00.

Nelle giornate del 18 e del 19 novembre, sarà possibile visitare la **mostra “Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground”** a cura dell’Associazione G.M.P. – G.A.I.A. (ingresso libero – è consigliata la prenotazione al 3397743826) mentre presso la Palestrina Amici del Cuore di via Seminario Vecchio, dalle ore 17:00 alle ore 18:30 si terrà una **Lezione di Iyengar Yoga dal tema “Lavorare il corpo per liberare la mente”, a cura di Karin Montali**. È consigliata la prenotazione al n. 339 5803350 (massimo 24 posti).

Domenica 19 novembre per le vie del centro storico di Spello, **sfileranno i caratteristici “Carri della Frasca”**, una tipica tradizione umbra che rievoca i tempi passati e che viene riproposta ogni anno con l’arrivo dei **carri agricoli nel centro storico di Spello, addobbati con un albero di olivo con i rami adornati** da salumi, formaggi e frutta, quale **premio per festeggiare la fine della raccolta, la “Benfinita”**. Le Associazioni partecipanti e i Terzieri metteranno in scena spaccati di vita contadina e cittadina dei tempi passati, recuperando i momenti tradizionali della raccolta e della lavorazione delle olive. Sarà possibile degustare bruschette all’olio novello e vino. Sempre **domenica 19 alle ore 11:00**, presso la Piazzetta delle Logge, ci sarà uno **spettacolo teatrale per bambini** de “Le Luisà: Sabina e Maria Luisa” **dal titolo “La Favola: Olivo, Albero di Pace”, a cura di Kemodafà**. Mentre **alle ore 10:00** in Piazza Kennedy si svolgerà la tradizionale **Castagnata**, a cura dell’AVIS di Spello. Per concludere, **alle ore 15.00** sempre in Piazza Kennedy, le Associazioni di Spello si esibiranno nel **tradizionale ballo del “Saltarello” e a seguire ci sarà la premiazione del Carro della Frasca**.

Ad Assisi prosegue [UNTO nei Castelli del Territorio](#): nella mattinata di **domenica 19 novembre** si parte, alle ore 9.00, dalla frazione di Capodacqua per un’escursione alla Scoperta dei luoghi francescani. Dopo una degustazione della **tipica colazione a base di bruschetta all’olio nuovo**, pane con burro e marmellata casareccia e caffè, l’itinerario

prevede una sosta alla Chiesa SS. Trinità, alla Chiesa Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), al Sacro Tugurio e al Cimitero Inglese di Rivotorto. Al termine dell'escursione, è previsto il pranzo tipico (costo € 10,00 *info e prenotazioni*: 339 2957163 / 339 6100731).

Speciali pranzi nei frantoi:
L'Antico Frantoio Petesse di Foligno, domenica 19 novembre propone la “**Cena della Benfinita**” a base di piatti tipici di una volta, grigliata mista di maiale, aringhe alla brace e bruschetta (Info e prenotazioni: tel. 3496829423 – 3402774868); mentre a **Giano dell'Umbria, il Frantoio Speranza, domenica 19 novembre, propone** il “Buffet del frantoiano” (Info e prenotazioni: Tel. +39 0742 90364 Cell. +39 339 5998005).

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), sia **sabato 18 che domenica 19 novembre** ci sarà un **pranzo tipico**, che la domenica sarà accompagnato da i “**Carro Bestiame**” in concerto: un viaggio tra storie colorite e personaggi folcloristici accompagnato da una varietà di generi musicali che fanno rivivere le nostre tradizioni dialettali tra il Blues, il gipsy jazz e la pizzica.(Info e prenotazioni: Tel. +39 0744 951395 Cell. +39 333 4107466).

Speciali passeggiate organizzate dai frantoi:
Al Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno nella mattinata di **sabato 18 novembre**, si potrà partecipare ad **una passeggiata tra gli ulivi aziendali** e al ritorno è prevista la visita ai luoghi di produzione. Mentre per **domenica 19 novembre** dalle **ore 15:30**, ci sarà l'esibizione delle “**Pizzicarelle di Terni**” con balli popolari della tradizione .(Info e prenotazioni: Tel. +39 0743 521033 Fax. +39 0743 275602)

All'Antico Frantoio Petesse di Foligno, dalle ore 10.00 di **sabato 18 novembre**, si potrà partecipare alla **passeggiata tra gli ulivi aziendali** e al ritorno è prevista la visita ai luoghi di produzione (Info e prenotazioni: tel. 3496829423 – 3402774868).

Si segnala inoltre, per **domenica 19 novembre, presso il Frantoio La Casella** di Todi, “**Oliando insieme**” un'intera giornata dedicata alla visita guidata al frantoio e alla degustazione di olio nuovo (Info e prenotazioni:Tel. +39 075 887415).

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @[frantoiaperti](https://www.facebook.com/frantoiaperti)

Twitter: #[frantoiaperti](https://twitter.com/frantoiaperti)