



- 1 cecio nero
 - 2 crostini al tartufo
 - 3 bruschette e vino
 - 4 zuppa di pesce
 - 5 frittelle di riso
 - 6 bruschette e vino
 - 7 bruschette e vin brulé
 - 8 gelato all'olio
 - 9 focaccia con olive
 - 10 puré di cannellini
 - 11 fagioli con le cotiche
 - 12 frittura di agoni
 - 13 dolci fantasie
 - 14 quadrucci con ceci
 - 15 risotto pesce e zafferano
 - 16 cipollata
 - 17 caffè
 - 18 bruschetta e vino
- Degustazioni
 - Iniziative
 - I Informazioni e Ticket
 - P Parcheggio



Noi ci saremo

Il 2016 si riconferma, purtroppo, un anno poco felice per i produttori di olio. La mosca bianca ha danneggiato molte coltivazioni e ci si aspetta una produzione, in alcuni casi, ridotta o di scarsa qualità.

Ma Olivagando ci sarà, come è giusto che sia soprattutto in questi momenti difficili in cui è ancora più importante parlare di olio, far capire la differenza tra produzioni locali ed estere, informare sulla prevenzione. Oggi gli strumenti per limitare i danni di malattie esistono. Sono però necessarie conoscenze sia sui prodotti che sui tempi di somministrazione e proprio su questo incentreremo uno degli appuntamenti più importanti della manifestazione. Inoltre, con il concorso "La dolce goccia", confermiamo la volontà di far emergere le eccellenze produttive presenti nei nostri territori.

Naturalmente il programma è ricco di eventi per ogni età. La sera tutto il centro storico, grazie alla collaborazione di proloco, associazioni e produttori, si trasformerà in un vero tempio dell'enogastronomia locale.

Invito tutti a trascorrere con noi questi due giorni tra sapori, passeggiate, spettacoli, e tanto altro all'insegna del "buon olio extravergine di oliva".

Cristina Tufo, Assessore attività produttive

Con la partecipazione e collaborazione di

Accademia delle Belle Arti - PG
 Alunni Proietti Nadia
 Antica Panetteria Sirchi
 ANA - Comitato AUCC di Magione
 A.S.D. Tortufai del Trasmeno
 Ass. Commercianti Vivi Magione
 Ass. Culturale Laboratorio Magione
 Ass. le Olivastre
 Ass. Regionale Umbri nel Mondo
 Ass. Sole Pineta
 Ass. Villa 2000
 Assoprol Umbria
 AVIS Magione
 Boluciani Luciana
 Cancelloni Food Service SpA
 Cardinali Giovanna
 Casa Serena Zeffirino Rinaldi
 C.I.S.A. - UNITRE
 Centro Ippico Crazy Horse
 Circolo ARCI
 Circolo Didattico di Magione
 Circolo Ricreativo Soccorso
 Comitato Sportivo Italiano
 Compagnia Teatrale Magionese
 Coop. Pescatori del Trasmeno
 Giuseppe Mare
 Filarmonica Agello
 Filarmonica "G. Biancalana"

Mannocchi U. - Villa Carpine
 Misericordia di Magione
 Piarrocchia di Montesperello
 Piarrocchia San Giovanni Battista
 Rosa Pagliusa
 Scuola Materna Danzetta
 Simonetti Emilio
 Soc. Operaria Mutuo Soccorso
 Sovrano Militare Ordine di Malta
 Sportolelli Mariano
 Veracchi Donatella



Progetto finanziato da Misura 16.4.2.1 PSR2014/2020 per l'Umbria

Santa Tobia Srl
 Valle dell'Oasi
 Villarancio
 Vivio Botanika
Aziende Agrarie
 Castello di Magione S.AGRI.V.IT Srl
 Frantoio Puntabella
 Orsini Flavio
 Pucciorella
 Terre del Carpine MPR
 Oleificio Passignano MPR
Ristoranti e bar
 Gelateria Sottozero
 La Meglio Gioventù
 Pappagloria
 Pasticceria Alberto Sirchi
Pro Loco
 Agello, Cinque Mulini, Magione,
 San'Arcangelo, San Feliciano,
 San Savino, Vivi il Paese



COMUNE DI MAGIONE



Olivagando
 FESTA DELL'OLIO E DEI SAPORI D'AUTUNNO

MAGIONE 19 - 20 NOVEMBRE 2016

Graphic Design: Giorgio Lupatelli

SABATO 19 NOVEMBRE

Piazza Matteotti, Sala Carpine ore 10.00 - 20.00

Esposizione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ" (Magione, Arte e Grafica per Olivagando)

Piazza Matteotti, ore 15.30

Esibizione itinerante della Banda di Agello

Piazza Carpine, ore 15.30

Tour dei Dottori: visita gratuita alle opere di Gerardo Dottori nel territorio di Magione
Info e prenotazioni al n. 0758477072 - 360332021

Piazza Mengoni, Officina Teatrale La Piazzetta, ore 16.00

"Gli oliveti del Trasimeno: produzione 2016".
Seminario a cura di Assoprol Umbria

Centro Storico, ore 16.30 - 20.00

Street food con stand di degustazione di olio e prodotti tipici

Piazza Matteotti, ore 15.30 - 19.00

Giochiamo con il calcio ballata umano

Piazza della Repubblica, ore 16.30

Spettacolo di magia con il Mago Dudi

Piazza Matteotti, ore 17.30 - 20.00

USB Urban Soul Band in concerto

Largo Mazzini, ore 17.30 - 20.00

Principi di Galles in concerto

Piazza Mengoni, Officina Teatrale La Piazzetta, ore 18.00

"Alla mensa di Bertoldo: l'alimentazione contadina tra medioevo ed età moderna"
Seminario a cura della S.O.M.S. di Magione con Giovanni Riganelli e Flavio Orsini
"Non solo cibo. Un viaggio attraverso le nostre tradizioni"
Progetto realizzato dagli alunni della scuola media G. Mazzini di Magione

Castello Cavalieri di Malta, ore 20.30

"Cena al Castello con sua maestà l'Olio" a cura di: Cantina Castello di Magione, Proloco San Savino, Proloco San Feliciano, Ass. Culturale Laboratorio Magione. Prenotazioni: 3383502120

DOMENICA 20 NOVEMBRE

Palazzetto dello sport, ore 9.00

Passaggiata a cavallo con degustazione di prodotti tipici locali a cura del Centro Ippico Crazy Horse - info: 3404922520

Piazza Matteotti, ore 10.00

Passaggiata "sentieri d'autunno" con il Prof. Giovanni Riganelli

Piazza Matteotti, Sala Carpine, ore 10.00 - 20.00

Esposizione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ" (Magione, Arte e Grafica per Olivagando)

Centro storico, ore 10.00 - 19.30

Mostra-mercato dell'artigianato e del biologico

Giardinetti pubblici, ore 10.30

I bambini riscoprono l'antico rito della raccolta delle olive con nonno Emilio
Giochi e laboratori a cura delle fattorie didattiche del Trasimeno

Piazza Matteotti, Sala Carpine, ore 15.30

Premiazione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ" (Magione, Arte e Grafica per Olivagando)

Torre dei Lombardi, ore 15.30

"Oli...vagando tra la storia di Magione"
Percorso culturale dalla Torre al Castello dei Cavalieri di Malta con il Prof. Giovanni Riganelli

Piazza Carpine, ore 15.30

Esibizione itinerante della Filarmonica G. Biancalana con le majorettes

Piazza Matteotti, ore 15.30 - 19.00

Giochiamo con il calcio ballata umano e la gimkana

Centro Storico, ore 16.30 - 19.30

Street food con stand di degustazione di olio e prodotti tipici

Castello Cavalieri di Malta, ore 17.00

"La dolce goccia". Premiazione vincitori II edizione del premio a cura di Assoprol Umbria

Chiesa San Giovanni Battista, ore 17.00

Santa Messa in onore di San Clemente. Benedizione dell'olio nuovo

Piazza Matteotti, ore 17.30 - 20.00

Principi di Galles in concerto

Largo Mazzini, ore 17.30 - 20.00

USB Urban Soul Band in concerto

Scalinata Gramsci, ore 18.00

"Moda sotto gli olivi". Defilé a cura dell'Associazione Vivi Magione

Piazza Mengoni, Teatro Mengoni, ore 21.00

Stagione di Prosa TSU. "La Divina Commediola" con Giobbe Covatta

Domenica servizio navetta dal Palazzetto dello Sport (dalle ore 15.30 alle 20.00)

ALTRE INIZIATIVE

- A** "Olivagando ... al SIT I!" donazione di sangue di gruppo curata da Avis Magione (colazione e trasporto gratuiti). Ritrovo in Piazza Matteotti alle ore 8,15 di domenica
- B** Piazza Matteotti - Mostra pomologica di varietà di olivo umbre, italiane e straniere a cura di Assoprol Umbria
- C** Bar Villa Carpine - Proiezione di fotografie "Viaggio in Mongolia" a cura di Tina e Antonella
- D** Corso Marchesi - Esposizione di libri antichi e moderni su olio e olivo a cura di Giuseppe Mare
- E** Corso Marchesi - Mercatino dei ragazzi per la solidarietà a cura della Scuola x Genitori Magione
- F** Piazza della Repubblica - "Cinema olivo" realizzato da Proloco Vivi il Paese, Ass. Sole Pineta, Circolo Soccorso
- G** "La migliore arma è la prevenzione!" Prevenzione gratuita contro i tumori della pelle (sabato dalle 9 alle 15 - ambulatorio Dott. Zingarini e Dott. Picciafuoco - prenotazioni 3409434695 - 3409605321)
- H** Via XX Settembre - Saggi assaggi. Degustazioni guidate ed altro dal mondo dell'associazionismo
- I** Via XX Settembre - Mercatino oggetti realizzati dagli anziani di Casa Serena
- L** Piazza Don Minzoni - Esposizione elaborati dei bambini del Circolo Didattico di Magione

Olivagando anche in Viale Umbria! Gli esercizi commerciali vi aspettano domenica pomeriggio con delle simpatiche sorprese

In caso di maltempo le iniziative previste all'aperto potranno subire variazioni

per info: 3397443242

scarica la App e seguici su Facebook



**frantoi
aperti**
L'ESPERIENZA
DELL'OLIO
IN UNO
DEI LUOGHI
PIÙ BELLI
DELL'UMBRIA

