www.frantoiaperti.net

RASSEGNA STAMPA

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

29 OTTOBRE – 27 NOVEMBRE 2016

Ufficio stampa a cura di:
ADD Comunicazione di Tender
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it
www.addcomunicazione.it

RASSEGNA STAMPA
"FRANTOI APERTI IN UMBRIA"
29 OTTOBRE – 27 NOVEMBRE 2016

QUOTIDIANI NAZIONALI E REGIONALI

Il Messaggero – 10 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 20 ottobre 2016
Il Messaggero – 20 ottobre 2016
La Repubblica – 22 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 23 ottobre 2016 (2 articoli)
Corriere dell'Umbria – 25 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 26 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 27 ottobre 2016
La Nazione – 27 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 28 ottobre 2016 (7 articoli)
Il Messaggero – 28 ottobre 2016
La Nazione – 28 ottobre 2016 (3 articoli)
Leggo – 28 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 29 ottobre 2016 (4 articoli)
Il Tempo – 29 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 30 ottobre 2016
La Nazione – 30 ottobre 2016
Corriere dell'Umbria – 31 ottobre 2016
Il Messaggero – 1 novembre 2016 (2 articoli)
La Nazione – 1 novembre 2016 (2 articoli)

Il Messaggero – 2 novembre 2016

La Nazione – 2 novembre 2016

Avvenire – 3 novembre 2016

Il Messaggero – 3 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 4 novembre 2016 (4 articoli)

Il Messaggero – 4 novembre 2016

La Nazione – 4 novembre 2016 (2 articoli)

Corriere dell'Umbria – 5 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 6 novembre 2016 (2 articoli)

Il Messaggero – 8 novembre 2016 (2 articoli)

Corriere dell'Umbria – 11 novembre 2016 (2 articoli)

La Nazione – 11 novembre 2016 (2 articoli)

Corriere dell'Umbria – 12 novembre 2016

Il Messaggero – 12 novembre 2016

La Nazione – 12 novembre 2016

La Nazione – 14 novembre 2016

Il Messaggero – 15 novembre 2016

La Nazione – 16 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 17 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 18 novembre 2016 (2 articoli)

Il Messaggero – 18 novembre 2016 (2 articoli)

La Nazione – 18 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 19 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 24 novembre 2016

La Nazione – 24 novembre 2016

Corriere dell'Umbria – 25 novembre 2016 (2 articoli)

Corriere dell'Umbria – 26 novembre 2016

SETTIMANALI / MENSILI / PERIODICI

Terra e Vita – 10 ottobre 2016
La Repubblica R-Club – 22 ottobre 2016
Famiglia Cristiana – 23 ottobre 2016
Star Bene – 24 ottobre 2016
Intimità – 26 ottobre 2016
Nuovo Cucina – 26 ottobre 2016
Settimanale Nuovo – 27 ottobre 2016
Corriere Sette – 28 ottobre 2016
Tu Style – 31 ottobre 2016
Telesette – 1 novembre 2016
Stop – 7 novembre 2016
Note – 16 novembre 2016
Caravan e Camper – ottobre 2016
Camper Life – ottobre 2016
Business People – ottobre 2016
Cucina no Problem – ottobre 2016
Food and Beverage – ottobre 2016
Gardenia – ottobre 2016
Tutto Cucina – ottobre 2016
Viaggi del Gusto – ottobre 2016
A Tavola – novembre 2016
Alice Cucina – novembre 2016
Plein Air – novembre 2016
Cucina Naturale – novembre 2016
Più Dolci – novembre 2016
Un Mese in Cucina – novembre 2016
Sano e Leggero – novembre 2016
La Cucina Italiana – novembre 2016

Cucinare Bene – novembre 2016
Vero Cucina – novembre 2016
Vita in Camper – novembre/dicembre 2016
Mototurismo – novembre/dicembre 2016

RADIO / TV

Radio Classica – 6 ottobre 2016
Radio in Blu – 8 ottobre 2016
Radio Capital - 24 ottobre 2016
Radio Padania - 25 ottobre 2016
Radio San Marino – 25 ottobre 2016
Radio Subasio – dal 27 al 29 ottobre 2016
Radio Budrio – 28 ottobre 2016
Radio Due Sereno Variabile – 29 ottobre 2016
RTL - 4 novembre 2016
Radio Uno Eta Beta – 11 novembre 2016

TESTATE GIORNALISTICHE ONLINE / SITI WEB / BLOG

www.adnkronos.com
www.affaritaliani.it
www.agenziastampaitalia.it
www.agriturismo.it
www.agronotizie.it
www.ailecci.it
www.alimentazionesana.it
www.allwebitaly.it

www.altreconomia.it
www.ansa.it
www.anygator.com
www.arezzoweb.it
www.aroundfamily.it
www.assisinews.it
www.assisioggi.it
www.bed-and-breakfast.it
www.bellaumbria.net
www.benessere.com
www.bitculturali.it
www.bolognainforma.it
www.bonvivre.ch
www.borgosantangelo.it
www.casavacanza.it
www.cataniaoggi.it
www.cittadelloliomag.it
www.cooperativaoleificiopozzuolese.it
www.cucina-naturale.it
www.dailyslow.it
www.deejay.it
www.donnainaffari.it
www.eventiculturalimagazine.com
www.eventiesagre.it
www.eventpress.it
www.fairblogtravel.it
www.familygo.eu
www.filrouge.it
www.folclore.it

UFFICIO STAMPA
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it

www.folignooggi.it
www.frantoiosperanza.it
www.gamberorosso.it
www.it.geonews.com
www.gdapress.it
www.girasoleagriturismo.it
www.hellotaste.it
www.hotelaganoor.it
www.hotelvillafiorita.com
www.ilgiornaledirieti.it
www.ilmeteo.it
www.ilsole24ore.com
www.iltamtam.it
www.italiatavola.net
www.italyfood24.it
www.itinerarinelgusto.it
www.lafolla.it
www.lagoccia.eu
www.lavocedelterritorio.it
www.leggo.it
www.libero.it
www.liberoquotidiano.it
www.lospicchiodaglio.it
www.makemefeed.com
www.mediterranews.org
www.mepradio.it
www.meteoweb.eu
www.meteoweekend.it
www.montesubasio.it

UFFICIO STAMPA
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it

www.movimentoturismovino.it
www.mtvumbria.it
www.newsageagro.it
www.newsbartenders.it
www.notiziediviaggio.it
www.obiettivoimpresaweb.it
www.olioofficina.it
www.olitaly.net
www.orvietonews.it
www.qualivita.it
www.padovanews.it
www.paperblog.com
www.parks.it
www.perugiaparkhotel.it
www.perugiatoday.it
www.piaceremagazine.it
www.piaceridellavita.com
www.pleinair.it
www.postadonini.it
www.prodottitipici.it
www.provinciaperugia.it
www.radiopico.it
www.restipica.it
www.sagreneiborghi.it
www.smtvsanmarino.sm
www.saperefood.it
www.saporetipico.it
www.saporierelax.com
www.sassarinotizie.com

UFFICIO STAMPA
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it

www.sensidelviaggio.it
www.sistemamuseo.it
www.spellooggi.it
www.stradedeivinidelcantico.it
www.stradevinoeolioumbria.it
www.target.travel.en
www.tempusvitae1.chiesaumbra.it
www.ternilife.it
www.tgcom24.it
www.trasimeno.it
www.trasimenoland.com
www.trasimenooggi.it
www.travelglobe.it
www.travelnews24.it
www.trgmedia.it
www.turismoumbria.net
www.tuttoggi.info
www.umbria24.it
www.umbriaccessibile.com
www.umbriabest.com
www.umbriabike.eu
www.umbriaconme.com
www.umbriaconventionbureau.eu
www.umbriacronaca.it
www.umbriadomani.it
www.umbriaecultura.it
www.umbriaeventi.com
www.umbriaformummy.it
www.umbriajournal.com

UFFICIO STAMPA
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it

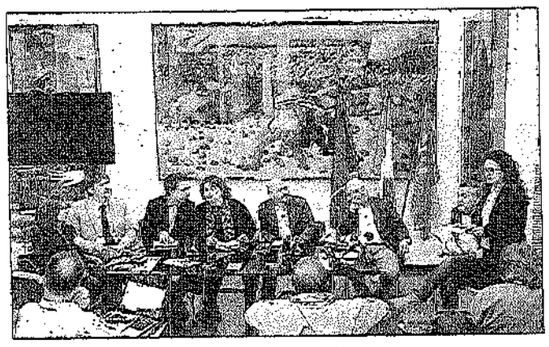
www.umbrialeft.it
www.umbrialifestyle.it
www.umbriaonline.com
www.umbriasagre.com
www.umbriasi.it
www.umbriatastes.eu
www.umbriatourism.it
www.umbriaturismo.net
www.unconventionaltour.net
www.vallediassisi.com
www.veatlesgroup.it
www.viedelgusto.it
www.villadama.it
www.virgilio.it
www.vivereinviaggio.com
www.weekendidea.blogspot.it
www.winenews.it
www.zazoom.it

UFFICIO STAMPA
Tel. 347 6882596 – 328 0079662 press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it

Trevi

Tutto pronto per esaltare l'olio

TREVI Per il lungo weekend dal 29 ottobre al 1° novembre Trevi sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà infatti la 10° edizione di "Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016. "Taglia il traguardo della decima edizione "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", l'evento promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi.



AGRICOLTURA *Presentata la 19esima edizione della rassegna in programma dal 29 ottobre al 27 novembre*

SPREMITURA, PASSEGGIATE, LABORATORI E DEGUSTAZIONI CON FRANTOI APERTI

di **Errico Mascioli**

PERUGIA - Vivere l'esperienza della spremitura delle olive a stretto contatto con i produttori, tra passeggiate, laboratori e degustazioni. Tutto questo grazie a Frantoi aperti, iniziativa in programma dal 29 ottobre al 27 novembre e giunta alla sua 19esima edizione.

I dettagli dell'evento, organizzato dall'associazione Strada dell'Olio extravergine di Oliva dop Umbria, sono stati illustrati ieri mattina, nel corso di una conferenza stampa alla sala Fiume di palazzo Donini, da Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio dop Umbria, da Fernanda Cecchini, assessore alle Politiche agricole della Regione Umbria, e dai rappresentanti di alcuni dei 12 Comuni aderenti all'iniziativa. Attraverso Frantoi aperti, oltre a celebrare la produzione umbra dell'olio extravergine di oliva, gli organizzatori intendono valorizzare il turismo rurale e i borghi medievali della regione. Cuore dell'evento, per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 frantoi che aderiscono all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi da un servizio gratuito di navette. 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. Nei frantoi aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. "Frantoi aperti - ha detto Fernanda Cecchini - è un evento che trascina con sé la promozione, oltre che dell'olio, anche degli altri prodotti agroalimentari umbri. Siamo alle prese con una stagione difficoltosa a causa della mosca dell'olio, conseguenza dei cambiamenti climatici. La Regione si è impegnata in campagne di prevenzione. L'Umbria è costituita da circa 30.000 ettari di olivi con 26.000 proprietari. Si tratta di una frammentazione che complica la possibilità di fare prevenzione, ma stiamo facendo grossi passi in avanti anche rispetto al 2014 e ci sarà una buona raccolta e di ottima qualità".

""Frantoi aperti - ha spiegato Paolo Morbidoni - vuole celebrare il principe dei prodotti umbri, ovvero l'olio. Il frantoio, infatti, è il cuore della manifestazione. Si tratta di un'esperienza unica. Dalla lavorazione esce un prodotto pronto subito al consumo a differenza di altri prodotti alimentari. La manifestazione è un contenitore di macro e micro eventi sia dei singoli comuni, ma anche dei frantoi che, oltre alle visite della struttura e alle degustazioni di olio, ogni anno coinvolgono i visitatori in esperienze diverse, come la raccolta delle olive, i laboratori di cucina e tante altre attività. La Strada dell'Olio fa da cabina di regia e crea sinergie tra i comuni e produttori in modo che tutti possano usufruire di una visibilità sul piano nazionale altrimenti non possibile alle piccole realtà".

IL PARTICOLARE

ECCO DOVE ANDARE PER ASSAPORARE IL NETTARE VERDE

PERUGIA

Il Comune con più frantoi aperti sarà Gualdo Cattaneo. Se ne potranno visitare 5, tra cui il Mattioli Francesco Nicola, il Neri Nilo, il Clerici, il Bacci Noemio e il Rinalducci. A Foligno saranno aperti il Sassovivo, l'Oleificio sociale Foligno, l'Antico frantoio Petesse e Clarici. Spoleto sarà meta di visita del Forsoni, della Monini con il Poggiolo e dell'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione da visitare saranno Palmadori ad Acquasparta, il Vecchio frantoio fratelli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro di Montecchio, Bartolini di Arrone, La Montagnola di Torgiano, Marfuga, l'Antico frantoio Carletti e Eredi Gradassi, di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello, il Settimi di Castel Ritaldi, La Casella di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine di Assisi, il Flamini e il Frantoio Speranza di Giano.

E.M.

Tante iniziative Presentato tutto il programma *(Foto Belfiore)*

Con Frantoi Aperti eccellenze per tutti

▶Al via la 19esima edizione della manifestazione dedicata all'olio d'oliva extravergine e ai territori

▶Tante le occasioni per tutti i gusti proposte negli splendidi scenari di dodici Comuni

LA FESTA

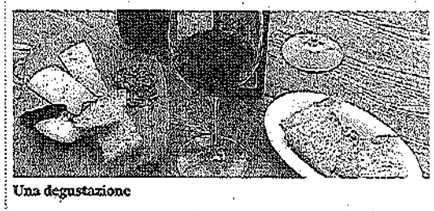
Tutto pronto per l'avvio della 19esima edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio extra vergine di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre - 1° novembre "Unto, Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi", 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Ollano - La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre - 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

IL PROGRAMMA

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di Cia, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net). Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione del fine settimana di Frantoi Aperti. I dettagli della manifestazione sono stati illustrati da Paolo Morbidoni, presidente Strada dell'olio extravergine di oliva dop Umbria, l'assessore regionale Fernanda Cecchini e i rappresentanti di alcuni dei 12 Comuni aderenti: Elisa Benvenuta (vicesindaco di di Gualdo Cattaneo) Marcello Bioli (sindaco di Giano dell'Umbria), Simone Pettirossi (assessore alle attività produttive di Assisi), Stefania Moccoli (assessore al Turismo di Trevi, Giovanni Patriarchi (assessore al Turismo Foligno), Irene Falcinelli (assessore Cultura e Turismo di Spello) Francesco Brenci (presidente Pro Loco Bettona).

Giovanni Camirri

La presentazione della manifestazione



Una degustazione

Assaggi d'olio

Mete&Sapori

UMBRIA, OLI TIPICI

Passeggiate, incontri e degustazioni. Torna Frantoi Aperti, l'iniziativa che dal 29 ottobre al 27 novembre porta alla scoperta degli oli umbri. Tanti gli appuntamenti. Si parte con Assisi e si va avanti per tutto il mese da Foligno a Narni, da Spello a Trevi. In ogni tappa si impara tutto sulla raccolta delle olive e sulla spremitura a freddo, degustazioni d'olio con pane e vino, cooking show, ma anche mercatini di prodotti tipici, concerti, trekking e visite alle fattorie didattiche (frantoiaperti.net). (m.p.)

Trevi

Una conferenza e una cena incentrate sull'oro verde

TREVI

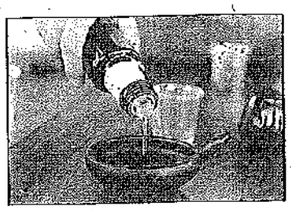
In occasione di Festivol 2016 si svolgerà un'interessante conferenza intitolata "Il paesaggio della fascia olivata tra Assisi e Spoleto" che vedrà come relatore il sindaco Bernardino Sperandio. L'appuntamento è in programma per il 29 ottobre alle 19 alla Corte Fratini, in località Pigge. Seguirà cena con degustazione dell'olio extra vergine di oliva dei frantoi di Trevi (info 349 670 2281.

Interessati Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corciano, Magione, Paciano, Panicale, Passignano, Piegaro e Tuoro

Produzioni di qualità protagoniste a "Olivagando"

MAGIONE

E' stato pubblicato il bando del concorso "La dolce goccia", promosso dal Comune di Magione in collaborazione con AssoProl Umbria nell'ambito di "Olivagando", la manifestazione dedicata alla conoscenza e valorizzazione dell'olio umbro e dei suoi prodotti che si svolgerà il 19 e 20 novembre. Al concorso, che prevede due categorie, potranno partecipare tutti gli oli extra vergini di oliva prodotti nella campagna olearia 2016 nei comuni di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corciano, Magione, Paciano, Panicale, Passignano del Trasimeno, Piegaro e Tuoro sul Trasimeno. Alla categoria "prodotto etichettato" possono prendere parte olivicoltori e frantoiani produttori di olio extra vergine di oliva proprio o derivante da olive acquistate; la categoria "prodotto non etichettato" è riservata invece a olivicoltori produttori di olio extra vergine di oliva destinato all'autoconsumo. Gli organizzatori, nel riconoscere l'importante lavoro svolto dai frantoi nella filiera di produzione del prodotto finito, consegneranno un riconoscimento ai frantoi produttori degli oli vincitori. Le iscrizioni di adesione, tramite apposito modulo, dovranno pervenire entro l'11 novembre all'ufficio attività produttive del Comune di Magione. I partecipanti dovranno consegnare un litro di olio e versare una quota di 25 euro. A tutti verrà consegnato un report di analisi organolettica del campione fornito al concorso. "Olivagando" è ormai un appuntamento immancabile nel calendario magionese con i suoi due giorni dedicati all'olio nuovo con tante iniziative e degustazioni a base di prodotti tipici di terra e di lago. Non mancheranno poi mostre-mercato, passeggiate a piedi e a cavallo, spettacoli musicali e teatrali per adulti e bambini.



Trevi

Uno spaccato di vita cittadina negli scatti di Giancarlo Mecarelli

TREVI

Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri, valori, etnie che vivono a Trevi. Sono rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, dello sport, associativo e culturale. Uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con una mostra, dal titolo "Gente di qui", che verrà inaugurata a Villa Fabri, sabato alle 16.00 in occasione di Festivol. La mostra è patrocinata dal Comune di Trevi con il contributo dell'Ati Umbria 2 e arricchirà il cartellone degli appuntamenti per il decennale di Festivol, evento che celebra la prima spremitura di olive in programma a Trevi dal 29 ottobre al primo novembre. Incorniciati nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

I cittadini che hanno prestato il loro volto al noto fotografo sono: Eraldo Venanzi, Emilio Pinchi, Don Dino Pallucchi, Angelo Guidobaldi, Carlo Caprioci, Caterina Natalizi, Stefano Gaudenti, Teresa Gallinella, Massimo Barbini, Angelo Mattioli, Graziano Sirci, Annibale Bartolomei, Jenny Cali, Raffaello Mugnoz, Elisabetta Todeschini, Daniela Capocciuti, Cristiano Martelli, Alberto Baldoni, Carlo Pugnali, Suora Daniela, Jurgen Cali, Luciano Casciola, Agostino Raspa, Massimo Barbini, Virginia Ryan. La mostra sarà visitabile fino al prossimo 27 novembre

A Giano degustazioni e iniziative culturali

Torna La Mangiaunta con tanti itinerari dedicati a olio e tipicità

GIANO

A Giano dell'Umbria, sabato e domenica, torna la La Mangiaunta, iniziativa organizzata dal Comune e inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un weekend ricco di appuntamenti con itinerari gastronomici nei frantoi e nei borghi del territorio, assaggi itineranti, folclore e musica popolare, trekking nei boschi e il mercato contadino delle eccellenze nella suggestiva Abbazia di San Felice. Quest'anno l'itinerario gastronomico avrà percorsi diversi nei due giorni della manifestazione. Sabato saranno 5 le tappe del tour in cui poter degustare l'olio nuovo e i prodotti tipici locali. Oltre ai tre frantoi aderenti, (Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero), i visitatori potranno far sosta al Castello di Castagnola, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola mentre nella caratteristica frazione di Montecchio saranno il forno comunale e il museo archeologico Antiquarium la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di ricette della cucina tipica locale. Domenica, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, invece, oltre ai tre frantoi del territorio, iniziative all'Abbazia di San Felice in cui sarà organizzato il mercato contadino. Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il Gianolio Bus. Novità da non perdere anche il tour "Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria".

Pronto ad alzarsi il sipario sull'evento

Festivol compie dieci anni tra degustazioni, arte e scoperta del territorio

▷ TREVI

Un cartellone ricco di proposte che si snodano tra assaggi e visite ai frantoi. E' "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", evento di portata nazionale in programma da sabato al primo novembre. L'iniziativa è stata presentata ieri a Villa Fabri dal sindaco Bernardino Sperandio e dall'assessore Stefania Moccoli. Quattro giorni di grande festa per celebrare uno dei prodotti di punta di Trevi, l'olio extravergine d'oliva, con eventi gastronomici, culturali, musicali e visite alle dimore gentilizie. Un programma ormai consolidato, che festeggia quest'anno la decima edizione. E ancora. Mostre, escursioni a piedi e passeggiate, caccia al tartufo, meditazione, degustazioni a base di olio extravergine d'oliva, laboratori di cucina, mostra mercato, mercatino dell'antiquariato, incontri musicali, visite ai palazzi gentilizi.

"Festivol riveste un particolare significato volto a valorizzare l'olio - ha evidenziato l'assessore Stefania Moccoli - il nostro prodotto principe ha tutte le carte in regola per rappresentare una forte attrattiva per Trevi. La manifestazione - ha aggiunto - si è potuta concretizzare grazie al supporto di tutte le associazioni, dalla Pro Trevi all'Ente Palio dei Terzieri e di tutti quei tanti volontari che vi hanno partecipato". Celebrare l'oro verde dunque, questo l'obiettivo di Festivol. "Un olio - ha commentato il sindaco Sperandio - che nonostante le avverse condizioni climatiche che fanno favorito la mosca è di altissima qualità e questo grazie ai produttori trevani e ai coltivatori che con abilità sono riusciti a contrastare il problema ottenendo un prodotto eccellente". Contributi da parte di Lex à Ulibarri (yoga), Stefano Bordoni, Serena Marinelli (passaporto Terre&Musei dell'Umbria), Giancarlo Mecarelli (mostra Gente di qui), Nazareno Brodoloni (lezioni di cucina), Gianluca Bibiani (incontri musicali nei palazzi), Gianni Troiani e Giovanni Cestellini (bonsai).

Anna Maria Piccinilli

ASSISI

Torna «Unto» Extravergine e natura in evidenza

-ASSISI-

TORNA UNTO - Unesco Natura Territorio Olio – che, dal 29 ottobre al 27 novembre, coinvolgerà dapprima il centro storico di Assisi, poi gli altri centri del territorio. A fare da filo conduttore alla kermesse, all'interno del cartellone «Frantoi Aperti», sarà l'olio extravergine di oliva Dop Umbria dei produttori di Assisi, con la possibilità di visitare luoghi particolari, ma anche di incontrare i piccoli agricoltori con i propri prodotti, visitare i frantoi e scoprire i bellissimi castelli delle colline assisane.

IL TAGLIO del nastro della manifestazione e l'apertura della mostra mercato sono fissati per sabato prossimo, alle ore 11.15, in Piazza del Comune, alla presenza del sindaco Stefania Proietti, l'assessore Eugenio Guarducci e Paolo Morbidoni presidente Strada Olio Dop Umbria. Fra gli appuntamenti della giornata inaugurale, alle 15.30, la visita guidata all'Assisi Compostellana, una passeggiata nei luoghi dei segni e della presenza di Santiago in Assisi, a cura del Consorzio AssisiSI e della Pro Loco di Assisi. Alle ore 16, in Piazza del Comune, giochi popolari per bambini a cura di Hakuna Matata. Alle ore 17 «Assisi Undergrounds», visita guidata alle Domus Romane di Properzio e del Lararium, a cura di Sistema Museo.

Prende il via domani la manifestazione 'Festivol' dedicata a olio e sedano nero

Le eccellenze di Trevi in mostra

▷ TREVI

"Un'occasione unica per far conoscere il territorio e i suoi prodotti di punta: l'olio extravergine di oliva e il sedano nero". Così l'assessore Stefania Moccoli per presentare la manifestazione "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille" che andrà in scena da domani al primo novembre. Ad attendere i visitatori nella seicentesca Villa Fabri la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi, degustazioni guidate di olio extravergine di oliva, nella piazza del Comune il mercato del contadino con prodotti a Km 0, la mostra mercato dei presidi slow food capeggiato dal sedano nero di Trevi e da altri presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-Mtb (mountain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green. Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti i laboratori di panificazione del Molino sul Chiusano, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori. In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città.

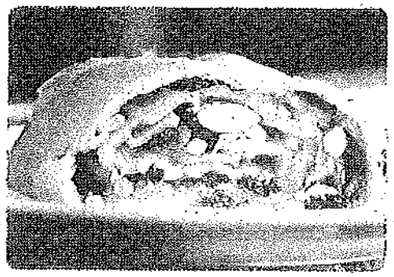
Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C.

EVENTI • IL 18 E 19 NOVEMBRE TORNA L'OTTAVA EDIZIONE DI "SAPERE DI PANE, SAPORE DI OLIO"

Dalla dolcissima rocciata ai [illegible] a Gualdo Cattaneo tripudio di gusto

Un week end all'insegna del tesoro verde e delle ricette della tradizione, tutto condito da musica e folclore

A Gualdo Cattaneo fervono i preparativi per l'8ª edizione di "Sapere di Pane Sapore di Olio", iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti.



Per le vie del borgo Artigianato Vero oltre a divertenti laboratori e giochi popolari dedicati ai più piccoli

Sabato 19 e domenica 20 novembre, un weekend all'insegna del tesoro verde e del pane tipico di Gualdo Cattaneo e con un ricco programma di iniziative e di attività collaterali per celebrare l'olio extra vergine di oliva Dop direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro. Nei due giorni della manifestazione, dalle 10 alle 19, ci sarà "Frantoi&Piazze del Gusto Tour", nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo. Oltre ai cinque frantoi locali, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali, si aggiungono al tour le Piazze del Gusto posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo. Grazie alla collaborazione con le Pro Loco di Gualdo Cattaneo, Pomonte, il Presepe di Marcellano, Associazione Insieme per domani e l'Associazione Tutela Cicotto di Grutti, saranno allestite, per degustazioni gratuite, la Piazza del Pane, i prodotti da forno della tradizione locale, dal classico "pane sciapo" a quello con le noci, con le olive, condito con l'olio di oliva ed arricchito con il formaggio, la Piazza del Cicotto di Grutti, presidio Slow Food Umbria e la Piazza dei Dolci tipici dove poter degustare golosità locali, dalla tipica "rocciata" ai superlativi tozzetti. Per partecipare al tour è necessario registrarsi all'Info point che si trova all'ingresso del borgo, munirsi di mappa e di schedina di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle 10 alle 18 ogni ora. In programma tanti altri appuntamenti: laboratori e corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi locali.

Sabato 19 novembre alle 16 si parte con "Le Ricette della tradizione: i biscotti all'olio e al vino" a cura di Cinzia Perugini. Domenica 20 novembre alle 11, un coinvolgente cooking show con lo chef Nicolas Bonifacio e, a seguire, alle 16, mini corso di panificazione "I Saperi del Pane" a cura di Ivan Pizzoni. Ed ancora, Artigianato Vero nel caratteristico centro storico, occasione in cui riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, musica e folclore nelle piazze e per le vie del borgo e i divertenti laboratori e giochi popolari per i più piccoli.

INIZIATIVE

A spasso tra gli ulivi

Per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio di Gualdo Cattaneo, il 19 e 20 novembre saranno organizzate visite guidate gratuite per "Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli", percorsi tra arte, tradizioni e sapori o il "Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo" fra ulivi e natura.

[illegible] • DAL 29 OTTOBRE AL PRIMO NOVEMBRE

Ad Assisi c'è [illegible] con salumi e legumi

Le eccellenze gastronomiche nella città di San Francesco

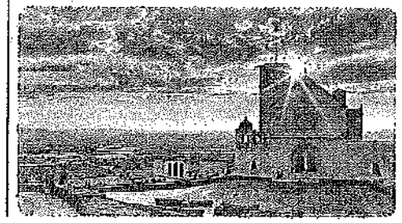
È tempo di festeggiare l'olio nuovo, l'extravergine di oliva appena franto.

"Unto" (Unesco, Natura, Territorio, Olio), giunto alla quinta edizione, si inserisce nel cartellone ufficiale di Frantoi Aperti un evento nazionale che porta in Umbria migliaia di appassionati da tutto il mondo.

Il primo weekend (29 ottobre – 1 novembre) Unto si svolge ad Assisi, in piazza del Comune. In mostra le eccellenze dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria, ma anche i prodotti delle campagne umbre come il tartufo, i salumi, i legumi, il vino, frutto della sapiente mano delle aziende agricole che con maestria e passione portano avanti mestieri antichi, ma proiettati verso il futuro e l'innovazione.

Un weekend in cui la città di San Francesco apre le porte a cittadini e visitatori, con mostre d'arte, visite guidate al Patrimonio Unesco, degustazioni d'olio e di vino con esperti del settore, scuole di cucina, concerti, spettacoli e l'immancabile visita gratuita al Frantoi, in cui vivere l'emozione della spremitura dal vivo e l'assaggio del nuovo olio in bruschetta.

Dal 5 sino al 27 novembre "Unto" andrà poi alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Sono infatti in programma passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni. I turisti andranno per ponti, cascate, fonti e pievi, un tour emozionante e di grande valore culturale, con i colori di novembre a fare compagnia, i colori più belli dell'anno.



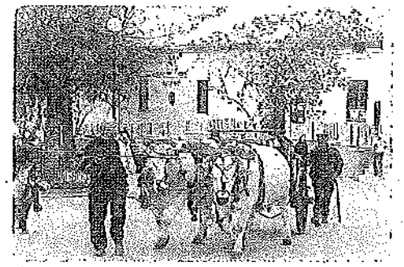
Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C

"LE VIE DELL'OLIO" CHIUDONO ALLA FINE DEL MESE PROSSIMO LA 19ª EDIZIONE DI "FRANTOI APERTI"

La sfida tra la e lo chef è il clou a Giano dell'Umbria

Il 26 e 27 novembre degustazioni gratuite, aperitivo Dop e storica rievocazione della Festa della Frasca

"Frantoi Aperti" chiude a Giano dell'Umbria con la 21ª edizione di "Le Vie dell'Olio" e la tradizionale rievocazione della Festa della Frasca che si terrà nel caratteristico borgo umbro sabato 26 e domenica 27 novembre, appuntamento organizzato dal Comune di Giano dell'Umbria e che vede la partecipazione dell'intera comunità pronta a festeggiare la bonfinita delle raccolta delle olive.



Nel week end è possibile fare un tour con degustazione guidata in frantoio, alla scoperta degli ulivi secolari

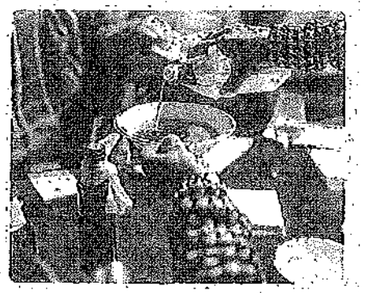
Un programma ricco di attività: tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare, corsi di cucina e l'attesissima rievocazione storica. Questa, come ogni anno, grazie alla collaborazione con le Pro Loco di Giano dell'Umbria, Montecchio, Bastardo, la Comunità di Fabbri, la Banda Musicale di Giano dell'Umbria e la Banda Musicale di Montecchio, vedrà la realizzazione di una spettacolare sfilata di carri a tema, curati nei minimi dettagli. Al centro della festa sarà il richiamo alla memoria storica del territorio partendo dai racconti tramandati di generazione in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo paese umbro.

Il tutto avrà inizio domenica 27 novembre alle 14.30 da Piazza San Francesco per poi continuare a far festa nella piazza municipale con balli e canti popolari umbri, con degustazioni gratuite per le vie del borgo in un'atmosfera piena di tradizione, sapore, musica ed allegria.

Anche quest'anno torna il coinvolgente corso di cucina Chef vs Nonna, una vera e propria sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione prevista per domenica 27 novembre alle 12. Da una parte uno degli chef più brillanti della regione con una cucina innovativa, ma allo stesso tempo tradizionale e dall'altra l'ambasciatrice indiscussa della cucina umbra che si confronteranno su ricette della tradizione locale mettendo in campo la propria esperienza e personalità.

Ma non finisce qui, perché a Giano dell'Umbria succedono cose straordinarie: gli "Ulivi Immortali" recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi secolari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. Il tour, con degustazione guidata in frantoio, è previsto per sabato 26 novembre alle 16.00 sotto la guida esperta di Giulio Scatolini. A seguire alle 19.30 nella suggestiva Abbazia di San Felice, la principale bellezza architettonica del territorio, l'Aperitivo DOP curato dallo chef Massimo Infarinati, in abbinamento ai migliori vini delle cantine locali in una suadente atmosfera che solo la musica swing e soul del Four Seasons Perugia è in grado di creare.

Per i più piccoli Caccia al "tesolio"



A Giano dell'Umbria il 26 e 27 novembre oltre all'olio sarà possibile apprezzare anche momenti culturali. In programma infatti ci sono la mostra fotografica "Gli Ulivi Immortali. Giano dell'Umbria e le sue piante d'argento" a cura di Ernesto De Mattels, visite guidate al territorio in navetta con "Oleovagando tra olivi millenari, abbazie benedettine e frantoi aperti..." a cura di Erica Baciocchi e simposi del gusto con Daniela Riganelli e Angela Canale. Per i più piccoli animazioni e Caccia al "tesolio" con tanti coinvolgenti giochi popolari.

Infine, per tutti coloro che decideranno di trascorrere in Umbria il quinto weekend di Frantoi Aperti, a Giano l'ospitalità è "Dop". In collaborazione con le aziende agrituristiche, le strutture ricettive e i ristoranti del territorio si potranno infatti degustare le eccellenze locali garantendo agli ospiti un'accoglienza di qualità per un emozionante e coinvolgente soggiorno Dop.

Ad Assisi c'è Unto

Assisi da domani fino a martedì ospiterà la manifestazione Unto (Unesco, natura, territorio, olio). I protagonisti saranno mostra mercato, degustazioni, visite guidate, giochi popolari per bambini, lezioni di cucina, passeggiate naturalistiche, percorsi sensoriali, laboratori e spettacoli.

Frantoi

Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C.

DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE L'EXTRAVERGINE TORNA PROTAGONISTA IN 12 LOCALITÀ

Cinque week end tra olio, passeggiate e cultura

Per Frantoi Aperti, visite guidate, cooking show, giochi e laboratori per scoprire una tradizione antichissima

Inizia domani, 29 ottobre, la 19ª edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata quest'anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Dodici le località che hanno aderito all'evento e che si metteranno a disposizione dei turisti facendo scoprire le proprie bellezze sia naturalistiche che gastronomiche. Si tratta di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi.

Qui si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

Cuore dell'evento saranno chiaramente i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori.

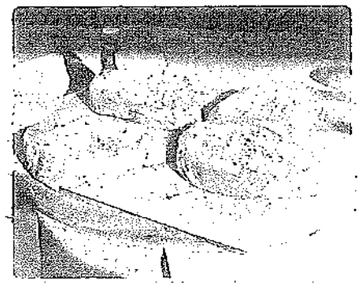
Sono 35 le strutture che aderiscono all'iniziativa giunta quest'anno alla sua 19ª edizione

La novità di questa edizione di Frantoi Aperti è innanzitutto la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona".

Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova infine la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio.

Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione del fine settimana dedicati all'olio e ai suoi segreti.

Le bruschette in festa tra Spello e Passignano



Dodici località per dodici proposte imperdibili nei cinque fine settimana dedicati all'olio e alla storia dell'Umbria.

Ad Assisi, dal 29 ottobre al primo novembre è in programma "Unto: Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi"; dal 5 al 27 novembre nei castelli del territorio. Si prosegue poi a Bettona il 26 e 27 novembre con "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"; a Campello sul Clitunno invece, il 6 novembre si organizza la "Festa dei Frantoi", mentre a Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre) si bissa con la locale "Festa dell'olio". Continuando l'itinerario, si arriva a Foligno dove dal 4 al 6 novembre è previsto l'appuntamento "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"; mentre a Giano dell'Umbria il 29 e 30 ottobre ci sarà "La Manglaunta" mentre il 26 e 27 novembre la "Rievocazione della Festa della Frasca". Passando a Gualdo Cattaneo il 19 e 20 novembre porte aperte a "Sapere di Pane, Sapore di Olio", mentre a Magione il 19 e 20 novembre l'appuntamento è con "Olivagando". A Narni dal 25 al 27 novembre tutti di corsa con "La Maratona dell'olio", mentre a Passignano sul Trasimeno, il 12 e 13 novembre, appuntamento con "Oliamo - La grande festa della bruschetta". Dal 18 al 20 novembre nel bellissimo borgo di Spello va in scena "L'Oro di Spello - 55ª Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"; per finire con Trevi, dal 29 ottobre al 1° novembre con "Festivol, tra olio arte musica e papille".

Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C.

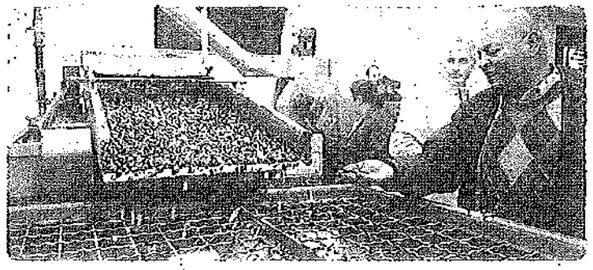
Frantoi

TUTTE LE LOCALITÀ E LE ATTIVITÀ APERTE AL PUBBLICO NEI CINQUE WEEK END

le aziende migliori per assaggiare olio insuperabile

Gualdo Cattaneo, il Comune dei castelli, è quello con il maggior numero di frantoi. Seguono Foligno e Spoleto

Con mappa alla mano e tanta voglia di degustare piatti tipici e olio extravergine, nei cinque week end di Frantoi Aperti, dal 29 ottobre al 27 novembre, c'è solo l'imbarazzo della scelta tra le località e i frantoi da visitare.

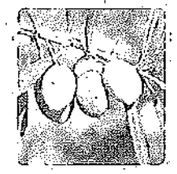


Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben cinque infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - Azienda Agricola Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Azienda Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno quattro i Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.
Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei tre frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.

Suggeriti anche altri luoghi di produzione, come Acquasparta, città che sorge vicino agli scavi archeologici di Carsulae

Feliziani Emilio. Gli altri luoghi di produzione che l'organizzazione invita a visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Il Vecchio Frantoio Fratelli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c, snc di Arrone, l'Azienda Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Azienda Agricola Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi di Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria; a Perugia il Frantoio Berti; a Trevi la Società Agricola Trevi il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto e a Bettona l'Azienda Agricola Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

Simbolo di pace



Tra il verde delle colline umbre spicca l'ulivo, simbolo di pace e di cultura contadina. Il saporito olio extra vergine umbro, rappresenta al meglio la gastronomia regionale, fatta di cose semplici e schiette, di cibi genuini e sapidi. Gli ulivi qui coltivati godono, più o meno tutti, di particolari condizioni climatiche che consentono una maturazione molto lenta, tale da provocare un tasso di acidità estremamente contenuto. Nonostante la tecnologia sia venuta in aiuto nella lavorazione delle olive, si è comunque conservata l'antichissima 'brucatura', ossia la raccolta manuale, per mantenere viva una tradizione che è anche socialità.

SPECIALITÀ

Le sei varietà locali

La realtà olivicola umbra è caratterizzata da poche varietà, ma molto gustose: il Moraiolo, il Leccino, il Frantoio, il San Felice, il Pendolino e l'Agogia. Il Moraiolo è quello più conosciuto: l'oliva è di medie dimensioni, polposa e molto ricca di olio considerato di ottima qualità. La sua produttività è notevole e anche costante: caratteristica, unitamente alla qualità, che lo fa prediligere dagli olivicoltori dell'Umbria.

l'Ottobre trevano

Gran finale per l'Ottobre trevano. Da domani fino a martedì Trevi sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà la 10° edizione di "Festivol-Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo, la prima spremitura che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti. Ad attendere i visitatori a villa Fabri la mostra mercato dell'olio e le degustazioni. Piazza del Comune ospiterà il mercato del contadino con prodotti a km 0 e la mostra mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal sedano nero di Trevi. Piazza Garibaldi farà da cornice al mercato dell'antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi, passeggiate in bicicletta. Anche i più piccoli avranno i loro spazi con laboratori di panificazione. Lunedì alle 10.30 al teatro Clitunno si terrà una tavola rotonda durante la quale si parlerà dell'esponenziale crescita del turismo a piedi in Umbria, del fenomeno "cammini".

Frantoi Aperti sale la febbre per l'oro verde extravergine

Tutti gli appuntamenti per gustare i territori e le tante eccellenze

Raffica di occasioni per tutte le età tra tavola, passeggiate e enogastronomia

L'EVENTO

Domani apre i battenti la XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio extra vergine di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

I BORGHI

I borghi che debutteranno durante il primo fine settimana, dal 29 ottobre al 1' novembre, sono Trevi con "Festivol, Assisi con UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio), e Giano dell'Umbria con la Mangiaunta. A Trevi "Festivol tra olio arte Musica e Papille": a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e degustazioni guidate di olio nei 4 pomeriggi; navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione, ovvero il Frantoio del Gusto, la Società Agricola Trevi Il Frantoio e il Frantoio Gaudenzi, passando per un luogo remito, il rudere della casa natale di Sant'Antonio Pantosati recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a Pettine, dove è in mostra, per #ChiaveUmbra, una installazione dell'artista LAURA P. Domenica 30 alle 11.30 a e.v.o. di Trevi sarà il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio. All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e l'inedito Collegietto Valenti di Piaggia, sarà possibile degustare i Presidi Slow Food umbri e delle regioni ospiti in abbinamento con i Trebbiani Spoletini di alcuni piccole cantine della zona Doc. Ad Assisi UNTO - Unesco Natura Territorio Olio: nella piazza principale - Pane e Olio intorno al fuoco e mostra mercato olio e prodotti tipici, visite guidate nei luoghi della giovinezza di Francesco, lezione di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino" e percorsi sensoriali all'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e di produzione assisana. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del Grechetto e animazione per bambini. A Giano dell'Umbria La Mangiaunta: itinerario gastronomico che toccherà i frantoi aderenti all'evento, ovvero il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria e la Società Agricola Moretti Omero, il Castello di Castagnola, la frazione di Montecchio e l'Abbazia benedettina di San Felice da cui proviene la cultivar San Felice. Novità il tour "Ulivi immortali di Giano dell'Umbria", un piccolo viaggio attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari.

GLI EVENTI

Tantissimi gli eventi promossi in occasione di Frantoi Aperti che interesseranno, con un ventaglio di occasioni variegate, i diversi territori che accoglieranno la manifestazione. Ci saranno eventi dedicati alle passeggiate, alle visite guidate e al trekking. Tanti anche gli eventi all'interno dei frantoi che costellano i vari terrori dell'Umbria che hanno aderito a Frantoi Aperti.

Giovanni Camirri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PAESAGGI OLIVATI EGLI ANTICHI BORGHI FARANNO DA SFONDO ALLA MANIFESTAZIONE CHE ANNO DOPO ANNO RACCOGLIE SUCCESSI

28 OTTOBRE 2016

DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE IN TUTTA LA REGIONE

Frantoi Aperti Un inno all'olio

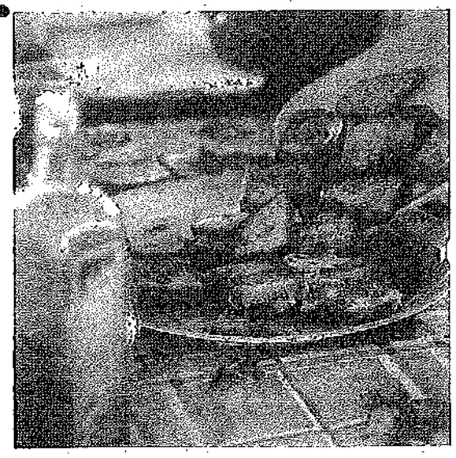
È TEMPO di olio e la campagna si apre a cinque weekend per scoprire l'Umbria minore dei borghi medievali e dei frantoi, degli agriturismi e dei piccoli musei. Nasce con questo proposito la manifestazione "Frantoi Aperti", giunta alla sua XIX edizione e in programma in tutta la regione da domani, 29 ottobre, al 27 novembre. Tutti i weekend di novembre sono de-dicati a degustazioni, visite guidate, concerti di musica popolare, giochi tradizionali per grandi e piccini, scuole di cucina, fattorie didattiche, trekking e passeggiate a cavallo. Sono attivi servizi di navette gratuite dalle città d'arte aderenti ai principali frantoi della zona.

È possibile così unire degustazioni con percorsi di visita a teatri, castelli medievali, chiese, abbazie e palazzi.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, ma anche per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra. E ancora fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, andare alla ricerca del tartufo. In concomitanza con l'evento Frantoi Aperti, negli undici castelli del territorio di Assisi si svolge Unto - Unesco Natura Territorio Olio. La manifestazione punta a valorizzare il patrimonio storico e culturale assisiate legandolo alle produzioni tipiche del territorio.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di olio extravergine di oliva Dop Umbria di qualità.

Cuore dell'evento sarà il frantoio 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 il calore e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.



Info > www.frantoiaperti.net

28 OTTOBRE 2016

Festivol
Tra olio e arte

TUTTO pronto per "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille". Il programma della manifestazione prenderà il via il 29 ottobre e durerà fino al primo novembre. Tutti i giorni dell'evento, dalle 9 alle 19, in piazza Mazzini, si potrà curiosare tra i prodotti del Mercato del Contadino: una mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio. Sempre tutti i giorni di Festivol, alle 9.30, a Villa Fabbri, ecco la caccia al tartufo, con cani e cavatori esperti, al termine della quale ci saranno la visita della Chiesa di San Pietro a Pettine e la degustazione a base di tartufo e bruschetta all'olio nuovo (prenotazione obbligatoria 0742 381480). Molti altri gli eventi in programma.

Info: www.festivol.it

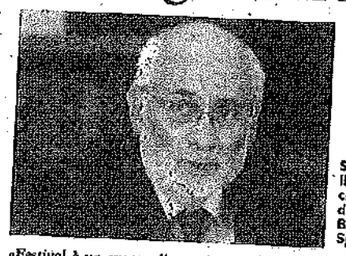
TREVI IL SINDACO: 'QUEST'ANNO L'OLIO È DI ALTISSIMA QUALITÀ'

«Festivol», quattro giorni di sapori

–TREVI–

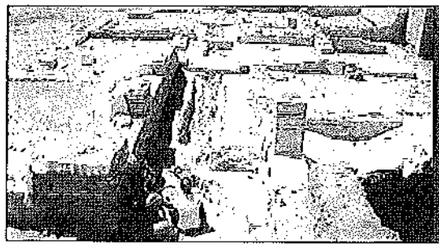
QUATTRO giorni di degustazioni, mostre d'arte, visite guidate nei palazzi storici e lungo itinerari storico-artistici-naturalistici, laboratori, corsi di yoga e di enogastronomia, sottofondi musicali e concerti: è il «Festivol: Trevi tra olio, arte, musica e papille».

LA MANIFESTAZIONE in programma da domani al primo novembre, festeggia il primo decennale confermando la propria vocazione a creare intorno al prodotto simbolo, l'olio extravergine d'oliva, una serie di eventi che promuovono il territorio di questa significativa parte di Umbria.



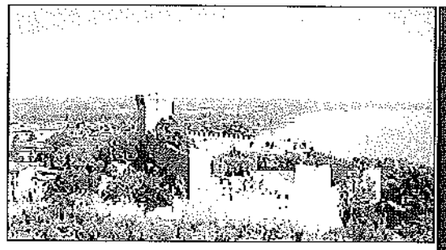
SODDISFATTO Il primo cittadino di Trevi, Bernardino Sperandio

«Festivol è un evento di grande importanza per il nostro territorio e per i nostri prodotti – ha dichiarato il sindaco di Trevi, Bernardino Sperandio – l'olio di questo anno, nonostante le avverse condizioni climatiche è di altissima qualità. Festivol è un'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e godere del nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato».



Domus romana

A Monterchio di Giano dell'Umbria c'è il sito archeologico la Villa di Ruffone, 8.000 mq con due impianti termali



In viaggio tra i sapori

A partire dal weekend del 5 novembre, Frantoi Aperti toccherà anche Campello sul Clitunno, Foligno, Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Gualdo Cattaneo, Magione, Spello, Bettona e Narni

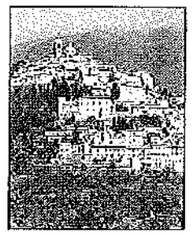
Frantoi Aperti, olio al borgo

L'Umbria dedica cinque weekend all'oro verde, tra mostre-mercato, tour gastronomici, arte, storia e sport

Tiziana Boldrini

Cinque fine settimana per scoprire l'olio extra vergine di oliva, una delle più pregiate risorse agroalimentari dell'Umbria. È il ricco programma di *Frantoi Aperti*, la manifestazione che quest'anno festeggia la diciannovesima edizione e, fino al 27 novembre, animerà i borghi dei territori a vocazione olearia per eccellenza.

Il primo weekend, da domani ed esteso a martedì, porterà degustazioni ed eventi ad Assisi (*foto a sinistra*), Giano dell'Umbria e Trevi, tutte cittadine in provincia di Perugia. Nella città di San Francesco, riconosciuta Patrimonio dell'umanità dall'Unesco, l'iniziativa Unto inaugurerà la mostra-mercato dell'extravergine Dop e dei prodotti tipici e permetterà di degustare pane e olio attorno al fuoco, di conoscere le varietà di olive e fare visita a frantoi e cantine per assaggi e mini lezioni. A Giano *La Mangiaunta* sarà l'occasione per godere di un tour gastronomico in borghi e frantoi dove, oltre all'olio novello, si potranno apprezzare il sedano nero di Trevi, ceci, lenticchie, fagioli, dolcetti e vini della zona. *Pestivol* è invece il tributo di Trevi (*foto a destra*) alla genuinità del cosiddetto oro verde. Per riconoscerne tutte le qualità sarà allestita una mostra-mercato che il borgo, nel circuito dei più belli d'Italia, ospiterà insieme a quella dei tipici e ai presidi Slow Food da tutto lo stivale. Poi bruschette, gite ai frantoi, caccia al tartufo e massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio d'oliva. Domenica si farà il bis, anche con nordic walking, escursioni a piedi e in bicicletta, passeggiate tra chiese, monumenti e palazzi (info 0742332269, www.frantoiaperti.net).

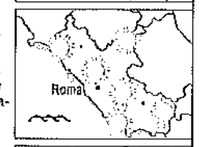


riproduzione riservata ©

MeteoLazio

oggi: Bellissima giornata di sole su Toscana, Umbria e Lazio grazie alla presenza dell'alta pressione supportata da asciutte correnti di Grecale. Da segnalare poche nubi a ridosso della dorsale orientale.

domani: Si confermano condizioni di tempo stabile e ben soleggiato sulle regioni centrali tirreniche, grazie alla presenza dell'alta pressione e a correnti settentrionali in graduale attenuazione.



domenica: Un forte anticiclone domina il Mediterraneo centroccidentale influenzando anche i meridiani italiani. Venti deboli orientali su zone interne, variabili altrove; deboli settentrionali in quota. Mari quasi calmi o poco mossi.

L'APPUNTAMENTO

VIA A FRANTOI APERTI INIZIATIVA CHE SI CHIUDE IL 27 NOVEMBRE

▷ PERUGIA

Tutto pronto per Frantoi Aperti, iniziativa in programma da oggi al 27 novembre e giunta alla sua 19esima edizione. Il Comune con più frantoi aperti sarà Gualdo Cattaneo. Se ne potranno visitare 5, tra cui il Mattioli Francesco Nicola, il Neri Nilo, il Clerici, il Bacci Noemio e il Rinalducci. A Foligno saranno aperti il Sassovivo, l'Oleificio sociale Foligno, l'Antico frantoio Petesse e Clarici. Spoleto sarà meta di visita del Forsoni, della Monini con il Poggiolo e dell'Oleificio Feliziani Emilio. Gli altri luoghi di produzione da visitare saranno Palmadori ad Acquasparta, il Vecchio frantoio fratelli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro di Montecchio, Bartolini di Arrone, La Montagnola di Torgiano, Marfuga, l'Antico frantoio Carletti e Eredi Gradassi, di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello, il Settimi di Castel Ritaldi, La Casella di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine di Assisi, il Flamini e il Frantoio Speranza di Giano.

Eccellenza regionale L'olio umbro sempre protagonista

La rassegna sarà in centro storico da stamattina alle 10 al primo novembre, dal 5 al 7 nel castelli della zona

Unto 2016 accende le luci della ribalta sulle eccellenze del territorio

ASSISI

Parte questa mattina alle 10 Unto 2016, la manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi aperti che, come da acronimo - Unesco, natura, territorio, olio - coglie l'occasione del periodo della spremitura delle olive per parlare dell'olio extravergine e dei prodotti agroalimentari del territorio assisano, del contesto paesaggistico in cui si inseriscono e del valore culturale che aggiungono a ciò che è già stato dichiarato patrimonio mondiale Unesco. Fino al primo novembre Unto 2016 sarà nel centro storico di Assisi e dal 5 al 27 novembre nei castelli del territorio, con la mostra mercato e le degustazioni dell'olio extra vergine d'oliva dop Umbria e delle eccellenze dell'enogastronomia regionale (vino, legumi, tartufo, cipolla, miele, norcineria e prodotti orticoli) oltre alle visite ai frantoi e ai luoghi di produzione agricola, collocati nei luoghi più e meno noti di Assisi. "Una bella opportunità per promuovere il territorio e il patrimonio naturalistico di Assisi", - commenta il sindaco Stefania Proietti ricordando che è possibile usufruire della tariffa ridotta di 70 centesimi l'ora nei parcheggi aderenti.

FOLIGNO

Redazione: Corso Cavour, 39
Tel. - Fax 0742 342853
umbriafoligno@gruppocorriere.it

Manifestazione

Degustazioni e visite guidate per l'Autunno a Foligno

FOLIGNO

Olio, miele e prodotti della terra protagonisti anche quest'anno dell'Autunno a Foligno, manifestazione che, tra mostra mercato, degustazioni guidate, seminari, convegni e intrattenimento, andrà in scena nella città della Giostra della Quintana, a palazzo Candiotti, da venerdì 4 a domenica 6 novembre. Il programma dettagliato dell'evento verrà presentato lunedì, alle 11, alla sala Fiume di palazzo Donini, a Perugia. A illustrarlo saranno Vincenzo Panettieri, presidente dell'Associazione produttori apistici umbri, Giovanni Patriarchi, assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, e Fernanda Cecchini, assessore regionale alle politiche agricole e agroalimentari.

Questo pomeriggio una conferenza a Pigge di Trevi

La fascia olivata Spoleto-Assisi paesaggio da curare e valorizzare "Non si può perdere tempo"

TREVI

"Non si po' più aspettare". Queste le parole del sindaco di Trevi Bernardino Sperandio *(nella foto)* capofila del comitato per la fascia olivata Assisi - Spoleto. Nella prospettiva del riconoscimento da parte del MiPaaf e delle candidature Fao e Unesco, il paesaggio e la sua tradizione olivicola necessitano di tutela, promozione e investimenti. Un appello arriva anche in occasione di Festivol, manifestazione dedicata all'olio d'oliva e inclusa nella cornice di Frantoi Aperti, che si terrà a Trevi da oggi al 1 novembre. Proprio nella giornata di apertura, alle ore 19 presso Corte Fratini (Pigge, Trevi) si terrà una conferenza dal titolo "Il paesaggio della fascia olivata tra Assisi e Spoleto", cui seguirà una cena di presentazione dell'olio d'oliva dei frantoi di Trevi. Le giornate successive di domani e lunedì e del 1 novembre a Trevi saranno animate da numerose iniziative in cui sarà ancora protagonista l'olio d'oliva. La coltivazione dell'olivo da sempre caratterizza la morfologia della fascia che si estende da Assisi a Spoleto, occupando un'area consistente del territorio regionale; per molto tempo, l'olivicoltura è stata il fattore trainante per lo sviluppo di questa zona. Tuttavia, questo paesaggio sta lentamente cambiando, condizionato da mutamenti climatici e dinamiche economiche. Per questo, il comitato per la fascia olivata Assisi - Spoleto lancia un appello alle forze politiche ed economiche della regione a investire in questo settore e in questo territorio, inserendo tale pratica di coltivazione tra le priorità per il complessivo e omogeneo sviluppo del sistema produttivo regionale. È il momento di investire in modo significativo sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione di olio di qualità.

IL TEMPO 29 OTTOBRE 2016

La festa dell'olio nuovo

Per un mese in Umbria «Frantoi aperti»

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine di oliva) con Frantoi Aperti. Nei 5 weekend sarà possibile assaggiare gratuitamente in tutti i piccoli borghi i prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine appena franto.

Ieri mattina il taglio del nastro. Fino a martedì l'evento resterà nell'acropoli, poi arriverà anche nelle frazioni

Olio, prodotti tipici e artigianato alla ribalta con "Unto"

ASSISI

Unto, Unesco natura territorio olio, ha aperto i battenti ieri mattina con l'obiettivo di presentare il prezioso olio extravergine di oliva dop Umbria dei piccoli produttori di Assisi e della regione, oltre che incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti, artigiani, artisti, assaggiare l'olio nuovo ai frantoi, visitare i bellissimi castelli sparsi e scoprire il meraviglioso territorio di Assisi nei suoi luoghi meno conosciuti. Il programma prevede appuntamenti fino a martedì nel centro storico di Assisi, con la mostra mercato dedicata all'olio nuovo e ai prodotti tipici e molti eventi tutti da scoprire. Nella seconda parte, dal 5 al 27 novembre, Unto si spalmerà nelle frazioni.

Fino a martedì, tutti i giorni dalle 10 alle 20 in piazza del Comune, mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio, dalle 11,30 alle 13 e dalle 16 alle 17,30 pane e olio intorno al fuoco a cura della Pro loco di Assisi; a pranzo e cena "Assisi a tavola", con i ristoranti che propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'olio extravergine di oliva di Assisi (a cura della Confcommercio di Assisi e Valfabbrica). Visibili sempre in piazza del Comune, sala del palazzo del capitano del popolo e fonte San Nicolò, "Artisti ad Unto: Mostre in collaborazione con Minigallery_Assisi": fino a mercoledì, nella sala del palazzo del capitano del popolo, opere di Stefano Frascarelli e fino al 10 gennaio alla fonte San Nicolò in via Portica, una scultura di Emanuele Giannelli. Da vedere anche la mostra di ceramica umbra del Novecento al palazzo del Monte Frumentario (dalle 11 alle 18; ingresso libero). Dalle 10 alle 19 nella sala delle Logge le varietà di olive in mostra con "Umbria dell'olivo e dell'olio", a cura di Angela Canale, Confagricoltura Assoprol Umbria. Dalle 10 alle 17 c'è anche la possibilità di vistare i frantoi e le cantine di Assisi (Servizio navetta gratuito, partenza ogni ora circa. Info e prenotazioni: 320 4322906).

ASSISI RICCO CARTELLONE DI APPUNTAMENTI IN CENTRO E NELLE FRAZIONI

«Unto», menù e iniziative nel segno dell'olio

LA CITTÀ di Francesco si tuffa nell'olio e nella sua storia. Con «Unto - Unesco Natura Territorio Olio», inaugurato ieri e sino al 27 novembre, sono in programma tante iniziative, nel centro storico e nelle frazioni, legate dal filo verde dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria degli olivicoltori locali, tipico prodotto della zona, nonostante le difficoltà della stagione olearia in corso. Ieri mattina la kermesse ha preso il via (nella foto gli assessori Eugenio Guarducci e Simone Pettirossi) in piazza del Comune, con la mostra mercato (aperta sino al 1° novembre). Inoltre tanti gli appuntamenti quotidiani: "Pane e Olio intorno al fuoco"; "A pranzo e a cena: Assisi a Tavola"; "Artisti ad Unto". Oggi è prevista la passeggiata naturalistica; "A lezione di cucina con il Sovrano Ordine Mammone Birichino e l'Istituto Alberghiero; "Assisi Underground".

A Trevi il terremoto non ferma la kermesse dedicata all'extravergine e al sedano nero

Festivol non si spegne, ok iniziative all'aperto

TREVI

Il terremoto non spegne le luci su Trevi e sul Festivol. Le attività all'aperto proseguono fino a domani. Quelle al chiuso sono state sospese. "E' volontà dell'amministrazione - afferma l'assessore Stefania Moccoli - nonostantequesto clima di ansia e terrore, assicurare tutte le attività all'aperto in sicurezza e concedere quindi anche soltanto per poche ore una possibilità di evasione". La kermesse celebra ormai da 10 anni l'olio nuovo, la prima spremitura e i presidi Slow Food, primo tra tutti il sedano nero di Trevi. Interdetta Villa Fabri, resta però allestita la mostra mercato dell'olio extra vergine di oliva delle Colline di Trevi, degustazioni guidate di olio nella piazza del Comune il mercato del contadino con prodotti a km 0, la mostra mercato dei presidi Slow Food capeggiato dal sedano nero di Trevi e da altri presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell' antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove montain bike elettriche, ecologiche a cura di Slowly green. Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori. In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città e un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei frantoi aperti in lavorazione. Nel giardino di Villa Fabri ci sono la mostra fotografica "Gente di qui", la gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e una mostra nazionale di Bonsai a cura dell'associazione Umbria bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai. Numerose le escursioni programmate. Trevi è una città tra le più vocate per questo tipo di turismo, sia per il paesaggio olivato, che è stato proposto anche come patrimonio Unesco, sia per la sua centralità rispetto ai percorsi della Via Francigena di Roma, del percorso "Di Qui passò Francesco" e del sentiero degli olivi. Per maggiori informazioni: infoturismo@comune.trevi.pg.it www.festivol.it - Tel. 0742 332269.

La giornata di oggi sarà perfetta anche per gustare dell'ottimo olio umbro grazie alla manifestazione Frantoi Aperti che si è aperta sabato e andrà avanti fino al 27 novembre. Ad Assisi si ripete UNTO (Unesco Natura Territorio Olio), manifestazione dove il ruolo di protagonista spetta all'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria dei piccoli produttori di Assisi, con la possibilità di visitare i castelli della città e luoghi poco conosciuti al più. Scendendo leggermente più a sud "Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille"; si chiude oggi la decima edizione con mostre mercato dell'olio extravergine d'oliva, dei presidi slow food, dell'antiquariato e del contadino. Inoltre bruschetta in piazza, visite guidate al frantoi, trekking tra olivi e castagneti, degustazioni, laboratori di cucina e caccia al tartufo (il programma completo su www.festivol.it).

Michele Bellucci

Tre giornate d'autunno per celebrare i prodotti tipici

L'APPUNTAMENTO

Tre giorni per celebrare i prodotti tipici del periodo e dare loro la giusta vetrina attraverso momenti di approfondimento e una mostra mercato. È quello che si propone di fare, da venerdì 4 a domenica 6 novembre, 'Autunno a Foligno', evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. La location è quella del centralissimo palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Spazio poi al confronto e agli approfondimenti con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e il convegno 'Comuni amici delle api, amici in comune con le api' (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura. In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. Immancabile, a completare il programma, l'intrattenimento sabato 5 novembre alle 18 con la musica de 'Il trio di Spoleto' e domenica 6 dalle 16 con l'animazione per bambini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASSISI

«Unto» premia aziende e studenti del territorio

– ASSISI –

ULTIMO GIORNO di Unto-Unesco Natura Territorio Olio nel centro storico (prima di approdare nelle frazioni per l'intero mese) nel segno di Federico Falchetti. Questa mattina, infatti, alle 11 nella Sala della Conciliazione, saranno consegnati i premi intitolati al giovane assisano, già responsabile dell'ufficio comprensoriale della Coldiretti, scomparso prematuramente quattro anni fa. Riconoscimenti che saranno assegnati ad aziende agricole e a studenti delle III, IV e V classi degli istituto superiori di Assisi.

LA KERMESSE, poi, per l'intera giornata sarà nel segno della mostra mercato dei prodotti tipici assisani – con in testa l'olio – ospitata in piazza del Comune, dei percorsi nel segno dell'ambiente, della natura, della storia, della spiritualità, del gusto, delle visite ai frantoi e alle cantine, della cucina. Alle 16.30 la manifestazione sarà conclusa, in piazza del Comune, da uno spettacolo di Calendimaggio curato da Parte de Sopra e Parte de Sotto. Sabato e domenica Unto, nel segno dei profumi e sapori d'autunno, si svolgerà a Santa Maria degli Angeli; domenica anche a Tordibetto e Palazzo dove si sarà «Trekking con visite, soste e degustazioni».

FOLIGNO MANIFESTAZIONE A PALAZZO CANDIOTTI DEDICATA AL GUSTO

Miele, olio d'oliva e prodotti della terra Così i riflettori si accendono sulla bontà

–FOLIGNO–

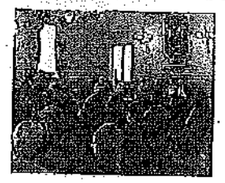
OBIETTIVO: celebrare i prodotti tipici dell'autunno ed accendere i riflettori sulla loro bontà con momenti di approfondimento. È la filosofia della mostra mercato «Autunno a Foligno», evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno che apre i battenti venerdì fino a domenica. La location è quella del centralissimo palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21.

KERMESSE
Il miele è tra i protagonisti della manifestazione

SPAZIO poi al confronto e agli approfondimenti con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e il convegno «Comuni amici delle api, amici in comune con le api» (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura. In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. Immancabile, a completare il programma, l'intrattenimento sabato 5 novembre alle 16 con la musica de «Il trio di Spoleto» e domenica 6 dalle 16 con l'animazione per bambini.

Dove andare da qui al week end. Dalla Fiera delle Utopie concrete alla Festa del Falò fino a Frantoi aperti ma anche alla Sagra del Marrone

La natura e il futuro del pianeta per non farsi prendere in castagna



GLI EVENTI Qui sopra un appuntamento di Frantoi aperti pensato per i bambini, qui a sinistra una conferenza della Fiera delle utopie concrete e, per finire, gli straordinari marroni protagonisti della Sagra di Strettura di Spoleto

GLI APPUNTAMENTI

Sebbene le ore di luce siano ormai ridotte e il clima invernale inizi a farsi sentire, nei prossimi giorni l'Umbria offre innumerevoli spunti per regalarsi un po' di relax nel nome della tradizione. Immancabile e attesissima la Fiera dei Morti, evento che fino a domenica attirerà migliaia di visitatori da tutta la regione nelle tre location di Perugia centro, Pian di Massiano e Piazza del Bacio; sul sito fieradeimorti.comune.perugia.it sono disponibili informazioni dettagliate, anche su come arrivare e muoversi in città senza auto. Ma non sarà solamente l'evento perugino a tenere banco, perché altri borghi della regione si attiveranno con proposte variegate.

Da domani a Città di Castello torna la Fiera delle Utopie Concrete, manifestazione che a un anno dall'Expo di Milano e dal vertice sul clima di Parigi tornerà ad analizzare tre elementi chiave per il futuro del pianeta: agricoltura, cibo e clima. Fino a domenica molti incontri tematici, che affronteranno temi come "cibo, salute e sovranità alimentare" o "la politica climatica di mitigazione" in vari spazi cittadini a partire dal Quadrilatero di Palazzo Bufalini; da segnalare anche la mostra "Work, eat & click!" sul cambiamento di ruolo del cibo da inizio Novecento a oggi, laboratori per bambini e adulti, performance artistiche e un percorso enogastronomico.

Entra nel vivo anche la 19esima edizione di Frantoi Aperti, manifestazione che si terrà in varie città dell'Umbria fino al 27 novembre. Dal 4 al 6 appuntamento con "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria": mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra, convegni, concerti, degustazioni guidate e animazione per bambini nel centralissimo Palazzo Candiotti (largo Frezzi). L'evento è organizzato dall'Amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. Fino a domenica, sempre a Foligno, sarà possibile visitare le mostre fotografiche allestite in occasione dell'Umbria World Fest a Palazzo Trinci e nello stesso Palazzo Candiotti, che ruotano intorno al tema "Flesh & Blood, affari di famiglia".

Piccola ma organizzata con dovizia la Festa del Falò a San Martino del Colli, Paese nei dintorni di Perugia che conta 101 residenti. Da venerdì e fino al 13 novembre tra boschi di cipressi, elci, querce, olivetti e vigneti la Pro-Loco organizza una grande festa per gustare il meglio della cucina casareccia all'interno delle mura medievali (programma completo sul sito www.sanmartinodelcolli.it).

Infine torna dal 4 al 6 novembre la Festa del Marrone di Strettura, a pochi chilometri da Spoleto, giunta ormai alla quarta edizione. Protagonisti saranno i sapori tipicamente autunnali, in primis dei marroni arrosto e del vino novello. Oltre agli stand gastronomici sono previste degustazioni, un mercatino dell'artigianato e musica dal vivo.

Michele Bellucci

L'EVENTO

«Autunno» ricco di olio, miele e prodotti tipici

-FOLIGNO-

TRE GIORNI per celebrare i prodotti tipici del periodo e dare loro la giusta vetrina attraverso momenti di approfondimento e una mostra mercato. È quello che si propone di fare, da venerdì 4 a domenica 6 novembre, 'Autunno a Foligno', evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. La location è quella del centralissimo palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21.

SPAZIO poi al confronto e agli approfondimenti con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e il convegno 'Comuni amici delle api, amici in comune con le api' (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura. In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. Immancabile, a completare il programma, l'intrattenimento sabato 5 novembre alle 16 con la musica de 'Il trio di Spoleto' e domenica 6 dalle 16 con l'animazione per bambini.

Avvenire

Quotidiano

Data 03-11-2016
Pagina 6
Foglio 1

Perché queste terre sono (e saranno) speciali

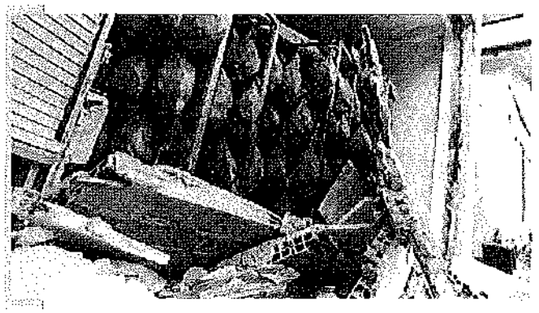
PAOLO MASSOBRIO

Norcia, Camerino, Castelluccio, Tolentino, Fiastra: quanti ricordi bellissimi dentro questi paesi. Se penso a Norcia, poi, immagini a una sorta di franchigia, ma non è così. E lo sgretolamento della cattedrale ti riporta alla povertà del Santo, a quell'essenzialità per cui solo Dio basta. A pochi passi c'è Cascia, dove riposa la santa dei casi impossibili... Ma che dire della cappella affrescata di san Nicola da Tolentino che qui chiamano il Cappellone. Ho dormito a Camerino e a Norcia, dove hanno inventato le penne alla norcina, ossia cucinate con la bisagna, mentre il nome evoca l'arte di lavorare la carne di maiale, i norcini appunto, che fecero fortuna a Roma. A Cascia ci sono lo zafferano e la raveja, a Castelluccio sono famose le lenticchie, ma anche le cicerchie e le patate, con cui Vissani fa una zuppa utilizzando solo le bucce, anche qui a evocare quei piatti poveri che la saggezza contadina ha conservato nel tempo. Sabato mattina ho sentito al telefono Giorgio Calabrò di Visso, un norcino fantastico, che fa un ciauscolo pieno di sapore. Tutta la sua produzione era nella zona rossa, la sua casa non c'era più. Non era disperato, ma già pronto ad andare a lavorare dai suoi colleghi sotto Natale.

Allora ho scritto una mail a tutti i macellai del mio Golosario, dicendo di contattarlo. Alcuni lo hanno fatto e si sono sentiti partecipi, me lo hanno scritto, poi altre scosse hanno reso tutto più difficile. Dodici anni fa ero con Bruno Lauzi all'Abbazia di Fiastra e avevamo mangiato il pane di Visso, famosissimo e buonissimo, col suo ciauscolo. Chi poteva pensare che quel momento era così solenne... Oggi Lauzi non è più con noi, ma anche Visso rischia di sparire, paese martoriato, come Norcia, dove i monaci producono una birra fantastica. E quante specialità nei tantissimi borghi fra l'Umbria e le Marche.

Domenica mattina sono partita all'alba, per raggiungere Trevi, la città dell'olio più famosa dell'Umbria. Fino all'ultimo gli organizzatori volevano fare l'evento, quasi un attaccamento alla normalità. Ma la scossa della mattina e quelle a seguire hanno fatto desistere. E mentre all'altezza di Firenze tornavo indietro con l'auto, pensavo all'eroico quotidiano di san Benedetto, al valore degli istanti, al dono della normalità. E del silenzio. Sabato e domenica a Golosaria Milano farò partecipi anche gli altri di questi pensieri: l'ho promesso a Giorgio al quale ho chiesto di mettermi in contatto con quelli dell'Albero del pane di Visso. Pian piano riconquisteremo la normalità, torneremo a mangiare il pane e il piccolo cibo (il ciauscolo) perché la speranza dev'essere il faro di queste giornate. E se c'è compagnia umana, anche quella certezza che solo Dio basta diventa solida come una casa. Vi vogliamo bene, amici di questi paesi bellissimi, e con voi aspettiamo la vostra Primavera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Pian piano riconquisteremo la normalità, torneremo a mangiare il pane e il piccolo cibo (il ciauscolo) Vi vogliamo bene, amici di questi paesi bellissimi, e con voi aspettiamo la vostra Primavera»

Vivere con il terremoto in casa e stare (abbastanza) sicuri

Codice abbonamento: 039422

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ass. Nazionale citta' dell'Olio

Raffica di appuntamenti con Frantoi Aperti

L'APPUNTAMENTO

TREVI Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di Frantoi Aperti. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei Castelli e nel Territorio e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Ollando. Sabato 5 e domenica 6 novembre a Santa Maria degli Angeli c'è Unto nei Castelli e nel Territorio con una Mostra Mercato di prodotti tipici e Passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9.15 alle ore 12.15 Trekking con visite, soste e degustazioni (itinerario della passeggiata: Via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, Via di Mora, Frantoio Valorosi, Tordibetto. Info e prenotazioni: 333 6049292). Domenica 6 novembre ore 14.30 – 17.00 passeggiata a PETRIGNANO c'è Petrignano tra arte, tradizioni e devozione ore 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo (non occorre prenotazione) ore 15 – 16 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddi; ore 16.00 – 17.00 Degustazione olio: "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace. Per Info: 347 9186431. Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite guidate ad un frantoio del centro storico, dalle ore 15 alle ore 18 degustazioni guidate, alle ore 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista LAURA P. Per il secondo fine settimana continuano anché gli appuntamenti nei frantoi aderenti

TUTTI GLI EVENTI PER GUSTARE LE TANTE INIZIATIVE LEGATE ALL'ORO VERDE L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELL'UMBRIA

Una tre giorni a tutto gusto per conoscere i prodotti tipici

L'APPUNTAMENTO

Tre giorni per celebrare i prodotti tipici del periodo e dare loro la giusta vetrina attraverso momenti di approfondimento e una mostra mercato. È quello che si propone di fare, da domani 4 a domenica 6, 'Autunno a Foligno', evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. La location è quella del centralissimo palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Spazio poi al confronto e agli approfondimenti con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e il convegno 'Comuni amici delle api, amici in comune con le api' (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura. In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. Immancabile, a completare il programma, l'intrattenimento sabato 5 novembre alle 16 con la musica de 'Il trio di Spoleto' e domenica 6 dalle 16 con l'animazione per bambini.

Redazione: Corso Cavour, 39
Tel. - Fax 0742 342853
umbriafoligno@gruppocorriere.it

Dall'olio nuovo al miele, le eccellenze del territorio si mettono in vetrina. Oggi il via alla mostra-mercato.

Maratona di eventi sulle tipicità dell'autunno

FOLIGNO

Un contenitore in cui trovano spazio le eccellenze del territorio, in particolare olio e miele, che nell'arco di tre giorni saranno in mostra, in degustazione e protagoniste di momenti di approfondimento. E' "Autunno a Foligno" l'evento che si apre oggi a palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi promosso dall'amministrazione comunale insieme alle associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. Cuore della tre giorni (domenica la chiusura) la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta oggi dalle 18 alle 21 e nei giorni successivi dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Accanto, due importanti iniziative convegnistiche, ma anche visite guidate, degustazioni e intrattenimento. Ad aprire la manifestazione, questo pomeriggio alle 16 l'incontro "Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale" a cui parteciperanno Giovanni Patriarchi, assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, e Giampietro Primieri, responsabile della struttura regionale Agricoltura sostenibile e di qualità, associazionismo. Dall'olio al miele con il convegno, domani mattina alle 9.30, "Comuni amici delle api" sul ruolo delle amministrazioni locali nel sostegno all'apicoltura e alla lotta contro le sue avversità, inserito in Mielinumbria XIX festa dell'apicoltura. La domenica ospiterà Oliando-Foligno e la grande tradizione dell'olio con una serie di iniziative a cominciare dalle visite guidate al frantoio Clarici in centro storico dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19. Da largo Frezzi partirà inoltre la navetta a disposizione dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18, per la visita ai frantoi del territorio con tappa alla mostra #Chiave Umbra in località Cancellara. A completare l'offerta, a palazzo Candiotti, degustazioni guidate dalle 15 alle 18 e animazione per bambini alle 16 Una tre giorni da non perdere per rendere omaggio ai tanti prodotti che fanno di questa terra un eccezionale punto di riferimento per la gastronomia di tutto il mondo.

Come piace Unto

Continuano gli appuntamenti di Unto (Unesco natura territorio olio). Tre quelli in programma in questo fine settimana. Domani e domenica Santa Maria degli Angeli ospiterà, in piazza Garibaldi, "Profumi e sapori d'autunno", mostra mercato di prodotti tipici. Si terranno anche passeggiate urbane. Trekking con visite, soste e degustazioni domenica dalle 9,15 alle 12,15 al castello di Tordibetto. L'itinerario della passeggiata è il seguente: via Festa della Mamma, frantoio Vescovi, via di Mora, frantoio Valorosi, Tordibetto. Per informazioni e prenotazioni telefonare al 333/6049292. Infine, sempre domenica dalle 14,30 alle 17, l'appuntamen-

Nella bellissima cornice di palazzo Candiotti a Foligno si terrà la rassegna "Autunno a Foligno - Oliando e miele in Umbria". Si inizierà oggi alle 16,30 con un incontro dal tema "Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale", seguirà alle 18 l'apertura della mostra mercato dell'olio, del miele e di prodotti della terra. Domani e domenica la mostra mercato resterà aperta dalle 9,30 alle 13,30 e dalle 15,30 alle 21. Assai ricca la giornata di domenica. Dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sarà possibile fare una visita guidata ad un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 si terranno degustazioni gui-

Frantoi per degustazioni
La festa dei frantoi animerà domenica Campello sul Clitunno. I protagonisti saranno, degustazioni dell'oro verde, passeggiate e altro ancora.

Gusto della tradizione
Al vecchio frantoio Bartolomei di Montecchio (Orvieto) si potrà rivivere il gusto della tradizione nei quattro fine settimana di novembre, primo appuntamento quindi domani e domenica. I visitatori potranno lasciarsi trasportare dal sapore dell'olio, con assaggi dell'oro verde, escursioni negli oliveti sia a piedi che con i quad, raccolta delle olive, la possibilità di visitare il frantoio in funzione e la visita al museo dell'olio. Domani e domenica alle 12 ci sarà il "Pranzo tipico" (è obbligatoria la prenotazione telefonando allo 0744/951395. Il costo di partecipazione è di 20 euro a persona). Domani alle 17 si terrà il corso sulla panificazione e "Bruschettt'Tiamo". Domenica alle 11 le lavandaie arriveranno e racconteranno le loro storie con balli e canti popolari.

Pagina a cura di Simona Maggi

AGROALIMENTARE

A "FRANTOI APERTI" SECONDO FINE SETTIMANA DEDICATO ALL'OLIO NUOVO A UNTO E OLIANDO

PERUGIA

Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, domani e domenica, il secondo fine settimana di Frantoi Aperti, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che fa l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta.

Domani e domenica a Santa Maria degli Angeli c'è "Unto": nei castelli e nel territorio con una mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; domani dalle 9.15 alle 12.15 trekking con visite, soste e degustazioni (itinerario della passeggiata: via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, via di Mora, Frantoio Vaiorosi, Tordibetto. Info e prenotazioni: 333 6049292). Domenica dalle 14.30 alle 17 passeggiata a Petrignano c'è Petrignano tra arte, tradizioni e devozione alle 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo (non occorre prenotazione) dalle 15 alle 16 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddii; dalle 16 alle 17 Degustazione olio; "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace. Per info: 347 9186431. Nell'ambito dell'evento Antunno a Foligno, che si terrà a Palazzo Candiotti da oggi a domenica, in mostra saranno l'olio extravergine di olivi, il miele e altri prodotti della terra. Domenica invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite guidate ad un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16

animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista Laura P.

Appuntamenti Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine; a Foligno all'Antico Frantoio Petesse, al Frantoio Sassovivo, e all'Oleificio Sociale. Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività al Frantoio Marfuga, all'Antico Frantoio Carletti e al Frantoio Oleario Eredi Gradassi. A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone. A Montecchio al Frantoio Bartolomei. A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica sarà la "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0" con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere. Quest' anno sono due i frantoi che hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell' Umbria ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve. Iniziative anche al Frantoio Luca Palombaro di Magione e ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, al Frantoio Oleario Palmadori.

Con Autunno a Foligno alla scoperta dei sapori

L'APPUNTAMENTO

Un contenitore in cui trovano spazio le eccellenze del territorio, in particolare olio e miele, che nell'arco di tre giorni saranno in mostra, in degustazione e protagoniste di momenti di approfondimento. È 'Autunno a Foligno' l'evento in programma a palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi, da oggi a domenica 6 promosso dal Comune insieme alle associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. Cuore della tre giorni la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta oggi dalle 18 alle 21 e nei giorni successivi dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Accanto, due importanti iniziative convegnistiche, ma anche visite guidate, degustazioni e intrattenimento. Ad aprire la manifestazione, oggi alle 16 l'incontro 'Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale' a cui parteciperanno Giovanni Patriarchi, assessore allo sviluppo economico del Comune, e Giampietro Primieri, responsabile della struttura regionale Agricoltura sostenibile e di qualità, associazionismo. Dall'olio al miele con il convegno, domani alle 9.30, 'Comuni amici delle api' inserito in Mieliumbria XIX festa dell'apicoltura. A concludere la giornata lo spettacolo musicale del Trio di Spoleto. Si prosegue domenica.

«Il Tempio dell'oro» a Frantoi Aperti

Città della Pieve

C'E' ANCHE il frantoio «Il Tempio dell'oro» azienda biologica che produce olio Dop a Città della Pieve, quest'anno a Frantoi Aperti. Struttura modernissima, in questa azienda con il tablet si comandano tutte le principali funzioni della produzione, ad iniziare dalle gramole. Appuntamento per visitare il frantoio hi-tech domani e domenica.

TREVI

Successo di 'Festivol' Visitatori a go-go tra musica e tipicità

–TREVI–

NONOSTANTE il sisma, tanti i visitatori, arrivati a Trevi in occasione della 10° edizione di «Festivol-Trevi tra olio, arte, musica e papille». Per cercare di offrire a tutti qualche ora di tranquillità e di spensieratezza, complice uno splendido sole, tutte le attività previste nei palazzi storici di Trevi e nella bellissima Villa Fabri, sono state spostate all'aperto in condizioni di assoluta sicurezza, quindi in piazza Mazzini insieme alle bruschette condite con olio delle colline di Trevi, è stato possibile degustare anche piatti deipresidi Slow Food, e, nel giardino di Villa Fabri, i produttori di olio di Trevi hanno esposto e fatto degustare il loro oro verde, in una cornice resa ancora più particolare dalla mostra fotografica «Gente di Qui» di Giancarlo Mecarelli.

NELLE due piazze si sono tenuti il mercato del Contadino e quello dell'Antiquariato e molto richiesti sono stati i laboratori di cucina all'Oleoteca «Apiriti Sedano». A chiusura dell'evento, ad animare le piazze e le vie del centro storico, la Marching Band - La Cantina del Zi Socrate. E' stato assicurato il servizio navetta per i Frantoio aperti di Trevi (sociatà Agricola Trevi il Frantoio, Frantoio Gaudenzi e il Frantoio del Gustò) e per la visita alla chiesa di San Pietro a Pettinè.

Redazione: Corso Cavour, 39
Tel. - Fax 0742 342853
umbriafoligno@gruppocorriere.it

A palazzo Candiotti

Taglio del nastro per l'evento dedicato ai prodotti tipici

FOLIGNO

Taglio del nastro, ieri pomeriggio, per "Autunno a Foligno" la manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio. Non solo una mostra mercato - in programma sino a domani a palazzo Candiotti - ma anche laboratori e convegni. Come quello in programma per questa mattina, alle 9.30 "Apicoltura come attività agricola da reddito e pratica a tutela della biodiversità dei territori umbri". Un appuntamento importante rivolto ad amministratori pubblici, tecnici, agricoltori e addetti ai lavori promosso a seguito dell'adesione di molte Amministrazioni umbre (Foligno, Terni, Orvieto, Panicale,

Valfabbrica e Montecchio, solo per citarne alcune) all'iniziativa "Comuni amici delle api" che, attraverso l'adozione di una delibera in Consiglio Comunale, favorisce e rilancia una serie di azioni mirate per l'apicoltura e ribadisce e promuove la tutela del patrimonio vegetale dei territori. L'evento è stato promosso dall'amministrazione comunale insieme alle associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno.

Redazione: Corso Cavour, 39
Tel. - Fax 0742 342853
umbriafoligno@gruppocorriere.it

vanto

ssessore Patriarchi: olio e miele possono diventare volano di sviluppo. La mostra-mercato a palazzo Candiotti

Le eccellenze strumento di promozione del territorio

▸ FOLIGNO

Entra nel vivo la terza edizione di "Autunno a Foligno", manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio, con particolare attenzione all'olio e al miele. A ospitare la tre giorni, che si concluderà nella giornata di oggi, la splendida cornice di palazzo Candiotti, nel cuore della città della Quintana. Promotore dell'evento il Comune di Foligno, in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. "Anche quest'anno - ha spiegato l'assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, Giovanni Patriarchi - siamo tornati a promuovere un evento che mette insieme le ricchezze e le tipicità del nostro territorio. Parliamo di olio e miele, due prodotti che devono essere volano di sviluppo, ma non solo. Il nostro vuole essere un investimento sul futuro, facendo di queste due eccellenze uno strumento economico ma anche di valorizzazione del territorio e di tutela del paesaggio rurale". Oggi si continua con Oliando-Foligno. Da largo Frezzi partirà inoltre la navetta a disposizione dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18, per la visita ai frantoi del territorio.

Autunno a Foligno A palazzo Candiotti la mostra-mercato sui prodotti tipici

Costa di Trex e Armenzano per Unto 2016: passeggiata e conviviale domenica 13

ASSISI

Anche le Pro loco di Costa di Trex e Armenzano partecipano a "Unto 2016" e lo faranno domenica 13 novembre con la passeggiata "Per Ponti e Cascate" con partenza dalla chiesa di Costa di Trex alle 9 e poi con un conviviale alle 12,30 nei locali della pro loco di Costa di Trex (costo 15 euro). Nel pomeriggio mercatino di prodotti tipici ed esibizione della Brigata della Montagna. Info: 333/1297187; 333/8579466.

MESSAGGERO
8 NOVEMBRE 2016

Eccellenza fascia olivata, obiettivo è l'Unesco Il sindaco di Trevi: «Ecco il percorso da seguire

PATTO CON L'UNIVERSITÀ

Un nuovo appuntamento dedicato alla fascia olivata Assisi – Spoleto, per informare e sensibilizzare l'opinione pubblica su una delle eccellenze paesaggistiche della nostra regione. Questa mattina alle 9.30, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, si terrà un incontro sul tema della riqualificazione dei paesaggi rurali, dedicato nello specifico alla fascia olivata compresa tra Assisi e Spoleto.

GLI OBIETTIVI

Dopo la conferenza tenutasi in occasione dell'apertura di Pestivol a Trevi sabato 29 ottobre, che ha visto il sindaco Bernardino Sperandio (nella foto a destra) richiamare l'attenzione sull'unicità del paesaggio olivato e sulla necessità di interventi di tutela e valorizzazione, l'incontro di oggi sancisce la collaborazione tra il Comitato per la fascia olivata e l'Università di Perugia. Apportando il proprio contributo di competenze tecniche e scientifiche, anche l'Università si affianca a supporto del Comitato nel percorso di riconoscimento del paesaggio olivato da parte del MiPaaf e di candidatura Fao e Unesco.

Proprio il sindaco di Trevi, in qualità di capofila del Comitato per la fascia olivata, introdurrà i lavori all'incontro di questa mattina. Durante la mattinata verranno presentati i principali risultati delle indagini condotte sul tema dei paesaggi rurali da parte dei ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali. L'incontro sarà arricchito dalla presenza di Lionella Scazzosi del Politecnico di Milano, esperta del Consiglio d'Europa per l'implementazione della Convenzione Europea del Paesaggio.

Obiettivo dell'appuntamento odierno è condividere, tra i Comuni della fascia olivata (Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto), una comune metodologia operativa e i possibili percorsi di sviluppo socio-economico, anche in relazione alle nuove direttive comunitarie e ai benefici che potrebbero derivare dalle candidature FAO e UNESCO della fascia olivata Assisi – Spoleto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUESTA MATTINA A PERUGIA UN INCONTRO PRESSO L'AULA MAGNA DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE

Raffica di eventi con "Autunno a Foligno"

L'APPUNTAMENTO

Entra nel vivo la terza edizione di 'Autunno a Foligno', manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio, con particolare attenzione all'olio e al miele. A ospitare la tre giorni, che si concluderà domenica 6 novembre, la splendida cornice di palazzo Candiotti, nel cuore della città della Quintana. Promotore dell'evento il Comune di Foligno, in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. "Anche quest'anno – ha spiegato l'assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, Giovanni Patriarchi – siamo tornati a promuovere un evento che mette insieme le ricchezze e le tipicità del nostro territorio. Parliamo di olio e miele, due prodotti che devono essere volano di sviluppo, ma non solo. Il nostro vuole essere un investimento sul futuro, facendo di queste due eccellenze uno strumento economico ma anche di valorizzazione del territorio e di tutela del paesaggio rurale". In agenda, dunque, degustazioni ma anche momenti di confronto, a cominciare dal seminario 'Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale', che si è tenuto venerdì 4 novembre, focalizzando l'attenzione sull'olio. "Da qualche tempo – ha commentato l'assessore Patriarchi – siamo tornati all'interno del circuito di 'Frantoi aperti', che valorizza tutto quello che è tipico del nostro paesaggio rurale, delle nostre tradizioni e dell'enogastronomia. Insieme ai Comuni della fascia olivata, che va da Assisi a Spoleto, stiamo portando avanti la candidatura di questa realtà a patrimonio Unesco, anche al fine di dare ai produttori del settore tutti quegli strumenti di cui necessitano per crescere ed essere competitivi sul mercato". 'Autunno a Foligno', si concluderà oggi con Oliando-Foligno.

L'assessore Patriarchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELL'UMBRIA 11 NOVEMBRE 2016

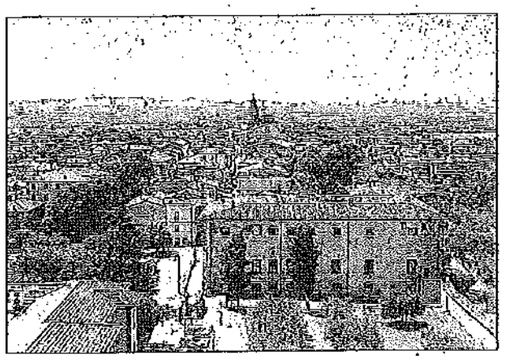
Castiglione del Lago *Nell'ambito di "Frantoi aperti" tappa lacustre nel fine settimana*

Una festa per celebrare l'olio e le sue tradizioni

CASTIGLIONE DEL LAGO

Vasto e articolato programma per la festa dell'olio di Castiglione del Lago che si svolgerà da oggi a domenica. La Festa dell'Olio fa parte della manifestazione regionale itinerante Frantoi aperti che per cinque fine settimana e fino al 27 novembre fa tappa nei centri che aderiscono al marchio "Strada dell'Olio dop Umbria". "Il nome Festa dell'Olio - spiega il vicesindaco Romeo Pippi - è stato scelto per ricordare i momenti di festa che seguivano ai buoni raccolti di olive, nelle migliori tradizioni secolari delle nostre campagne".

Si parte questa mattina a palazzo Moretti di Pozzuolo con "Chiaveumbra 2016" una mostra diffusa che rimarrà aperta nei tre giorni della festa. A Castiglione del Lago alle 10 convegno dal titolo "Spunti, riflessioni e proposte per Isola Polvese" che si pone l'obiettivo di rivendicare ed affermare l'importanza del sito naturalistico per il Trasimeno e per Castiglione del Lago, in termini di valorizzazione naturalistica e produttiva. "Isola Polvese ha una caratteristica importante e peculiare - sottolinea Pippi - che attiene a questa manifestazione: ci sono circa 5.000 piante di olivo della qualità "Dolce Agogia" che produce un olio dolce e delicato con toni piccanti e amari attutiti. Poi altro aspetto essenziale è la ricchezza rappresentata dalla biodiversità presente alla Polvese".



Il nucleo storico di Castiglione del Lago in festa per l'olio

Domani alle 11 a Palazzo della Corgna la presentazione della firma del protocollo d'intesa tra i comuni umbri su "La via Romea Germanica" mentre nel pomeriggio, alle 15,30 presso la Cantina Duca della Corgna si svolgerà la presentazione del "Divina Villa", primo trattato di agricoltura scritto da Corniolo della Corgna nel XV secolo con l'intervento di Carla Gambacorta e degustazioni con assaggi di vini locali. Alle 16 all'Oleificio pozzuolese una degustazione guidata di oli con esposizione di ceramiche a cura dell'associazione Arte e sostegno: la degustazione verrà ripetuta con lo stesso orario e fino alle 19 anche domenica.

Nel centro storico castiglionese animazione per grandi e piccoli a cura di Hakuna Matata a partire dalle 16. Domenica dalle 10 alle 20 il mercato dei "Produttori in piazza e botteghe di strada" animeranno la giornata di festa nel centro storico.

Passignano *Promossa da Comune e Pro loco*

Degustazioni a colpi di bruschetta per una due giorni a tutto gusto

PASSIGNANO

(A.G) Torna a Passignano il tradizionale appuntamento con l'olio nuovo. A organizzare la manifestazione "Oliamo, la grande festa della bruschetta" sono il Comune con la Pro loco che anche quest'anno ha pensato a un programma ricco di appuntamenti: si va dai mercatini alle degustazioni, dalle passeggiate naturalistiche alla musica. La due giorni inizierà domani e terminerà domenica. "Lo scopo dell'iniziativa - spiega Jessica Franchi della Pro loco Passignano - è quella di valorizzare il Trasimeno a 360 gradi con tutte le sue peculiarità e l'olio è una di queste".

Tempo di olio nuovo

Festa dell'olio a Castiglione del Lago da oggi a domenica. Le giornate saranno animate da degustazioni di bruschette e castagne, convegni, giochi popolari per grandi e piccoli (domani dalle 16), street band itinerante (domenica dalle 15), visite guidate e botteghe in strada (domenica dalle 10 alle 20). Inoltre questa sera alle 19,30 si terrà la cena baratto.

Oliamo a Passignano

Passignano sul Trasimeno domani e domenica ospiterà "Oliamo", la grande festa della bruschetta. I protagonisti della rassegna saranno il mercatino dei prodotti artigianali locali, di antiquariato, di modernariati e di collezionismo; mostre fotografiche; spettacoli teatrali; animazione per bambini; passeggiate. I giardini Zagabria dalle 14 alle 20 ospiteranno la festa di San Martino con degustazione di castagne e vino novello. La grande festa della bruschetta si terrà domani e domenica in piazza Garibaldi dalle 12,30 alle 21,30. Gli stand gastronomici resteranno aperti domani dalle 9 alle 20 e domenica dalle 8 alle 20.

Musica live al frantoio Bartolomei

Al vecchio frantoio Bartolomei di Montecchio (Orvieto) domani e domenica si può rivivere il gusto della tradizione con pranzo tipico alle 12, musica e rievocazioni. La giornata di domani dalle 17 verrà animata dal country blues di "Mr Duck e little blue slim". Domenica dalle 11 l'appuntamento sarà con live music con i "Carro bestiame". Non mancheranno nei due giorni le bruschette con l'olio nuovo.

In breve

E così olio nuovo e bruschetta sbarcano sulle rive del lago

Passignano sul Trasimeno

OLIO NUOVO e bruschetta. Il binomio irresistibile, viene proposto a Passignano con l'evento «Ollamo, la grande festa della bruschetta». Comune e *Pro loco* la presentano con iniziative collaterali di mercatini e degustazioni, passeggiate e musica. Appuntamento sabato 12 e domenica 13 novembre. «Intendiamo – spiega Jessica Franchi, Proloco di Passignano – valorizzare il Trasimeno con le sue peculiarità e l'olio è una di queste».

C'è «Frantoi Aperti» Doppio appuntamento Trekking e bruschetta

Foligno

TORNA nel fine settimana «Frantoi Aperti». A Foligno il Frantoio Petesse domenica 13 organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le «Bruschettate di olio novello».

Sabato 12 Novembre 2016
CORRIERE DELL'UMBRIA

AGRICOLTURA

SCOCCA L'ORA DI FRANTOI APERTI PER GLI INTENDITORI DI OLIO

▷ TREVI

Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria. Questo fine settimana prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi infatti proseguè Unto nei Castelli e nel Territorio e domani si parte da Costa di Trex alle 9:30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna. A Castiglione del Lago si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la l' Oleifìcio Pozzuolese oggi e domani dalle 16 alle 19, giochi popolari per grandi e piccini. A Passignano sul Trasimeno ad Oliamo la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini. Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al Frantoio Mannelli, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive. A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il "Weekend dell' oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domani alle 15:30 è prevista una "Cooking Class" per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra. A Foligno il Frantoio Petesse domani organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le "Bruschettate di olio novello" mentre all'Oleifìcio Sociale è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva. A Giano dell'Umbria il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio, il Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci ci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto. A Montecchio Al Vecchio Frantoio Bartolomei, oggi si "Bruschetta" in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo "country blues" a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domani invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei "Carro Bestiame". Anche il Frantoio Alessandro Ricci organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale. A Panicale l'Oleifìcio Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il Frantoio Bertidi Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio. Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il Frantoio Felìziani Emilio e l'azienda agricola Forsoni Massimo di Spoleto. A Todi al Frantoio La Casella domani si va "Oliando insieme"e degustando olio novello. Infine anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio.

MESSAGGERO
12 NOVEMBRE 2016

Alla scoperta di borghi e sapori

Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere. La XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, il 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi prosegue UNTO nei Castelli e nel Territorio e domenica 13 si parte da Costa di Trex alle 9.30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna (Info e prenotazioni 333 1297187 – 333 8579466). A Castiglione del Lago si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica dalle 16 alle 19, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e molto altro. A Passignano sul Trasimeno ad Ollamo la bruschetta verr presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con oli appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano. Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti.

ASSISI DOMENICA C'E' «PER PONTI E CASCATE»

'Unto' sbarca a Costa di Trex

–ASSISI–

UNTO, la manifestazione legata all'olio, ai prodotti locali e alle bellezze del territorio, approda a Costa di Trex domenica con l'iniziativa «Per Ponti e Cascate». Un percorso di circa 7 chilometri che, con partenza alle 9 dall'area antistante la Chiesa di Costa di Trex, toccherà Casa Fancera, Bonache, Ponte Marchetto, Ponte Cavaliero, La Fersena, zona laghetti, Croce Pret, Costa di Trex; 3 ore il tempo di percorrenza. Alle 12.30 il pranzo nei locali della Pro loco di Costa di Trex (costo 15.00 euro); ore 14: mercatino di prodotti tipici locali, ore 16: esibizione della Brigata della Montagna. Iniziativa a cura delle Pro Loco di Costa di Trex e Armenzano. Info e prenotazioni: 333 1297187 – 333 8579466

FOLIGNO

Siglata l'intesa tra Liceo Frezzi e associazione Frantoi Aperti

– FOLIGNO –

I RAGAZZI del Liceo Classico di Foligno collaboreranno con l'evento «Frantoi Aperti in Umbria». Una sinergia che testimonia l'attenzione della scuola alle eccellenze del territorio. Nell'Aula Magna del Liceo Classico Federico Frezzi – Beata Angela, oggi alle 11.30, verrà firmato il protocollo d'intesa tra l'associazione Strada olio dop Umbria e appunto il Liceo Frezzi, per il progetto di alternanza scuola-lavoro che darà la possibilità ad alcuni studenti del liceo di collaborare fattivamente a diverse iniziative inserite nel programma di «Frantoi Aperti in Umbria».

NELLA STESSA sede verrà presentato alla stampa e ai ragazzi che collaboreranno al progetto, uno degli eventi inseriti nella XIX edizione di Frantoi aperti, «Sapere di Pane Sapore di Olio», che si terrà a Gualdo Cattaneo sabato 19 e domenica 20 novembre. All'incontro interverranno. Paolo Morbidoni, presidente dell'associazione Strada olio dop Umbria, il dirigente scolastico del Liceo Classico Frezzi, la dottoressa Rosella Neri ed Elisa Benvenuta, vicesindaco di Gualdo Cattaneo.

MESSAGGERO 15 NOVEMBRE 2016

A Galdo Cattaneo "Sapere di pane, sapore di olio"

L'INIZIATIVA

A Gualdo Cattaneo tutto pronto per l'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net) la quale si svolgerà nel borgo umbro sabato 19 e domenica 20 novembre. Il programma della manifestazione è alla presenza di alunni e corpo docente del Liceo Classico Frezzi – Beata Angela di Foligno in quanto, proprio in occasione della conferenza stampa, è stato firmato un "protocollo" di collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria e l'Istituto con il quale si concretizza materialmente il progetto intrapreso di alternanza scuola-lavoro "Sulla via dell'olio e del vino" e, come afferma il dirigente scolastico professoressa Rosella Neri, «Un progetto che si propone di far conoscere ai ragazzi questi due prodotti di eccellenza nella produzione umbra ed italiana attraverso un approccio formativo sia di carattere disciplinare che interdisciplinare con uno stage finale e la partecipazione attiva degli alunni durante lo svolgimento di Frantoi Aperti per comprendere e capire direttamente la promozione e il marketing di un evento di promozione turistica e agroalimentare di carattere regionale e nazionale». Quaranta i ragazzi che saranno distribuiti nei vari eventi di Frantoi Aperti tra cui anche Sapere di Pane Sapore di Olio a Gualdo Cattaneo «che – ha spiegato il vicesindaco di Gualdo Cattaneo Elisa Benvenuta – è pronto ad accogliere gli studenti coinvolgendoli nelle diverse attività in programma: dall'accoglienza presso l'Infopoint della manifestazione, dando indicazioni relativamente al tour del Gusto Frantoi & Piazze e presentando i 5 frantoi aderenti e i loro prodotti, ma anche l'opportunità di rapportarsi in lingua straniera con i turisti che sono presenti in buon numero nel corso di questa manifestazione».

La preside Rosella Neri

LA NAZIONE 16 NOVEMBRE 2016

«Sapere di Pane» Quaranta studenti in visita ai frantoi

Gualdo Cattaneo

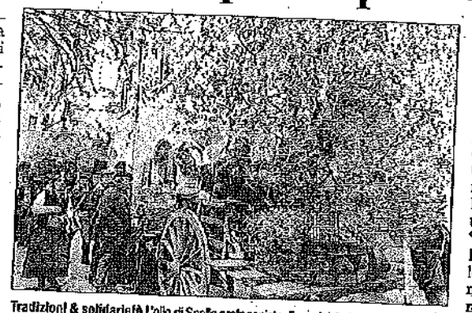
E' TUTTO pronto per l'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo e inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti che si svolgerà nel borgo umbro sabato e domenica e che coinvolgerà anche quaranta studenti delle scuole.

Una giornata, quella di sabato, dedicata all'olio e alle sue tradizioni. I fondi raccolti andranno ai terremotati

Missione solidarietà per l'oro verde di Spello Bruschetta e pasta in piazza per beneficenza

SPELLO

La Splendidissima Colonia Julia eleggè l'olio a sovrano dei sapori dell'Umbria e lo consacra a strumento di valorizzazione territoriale. Tutto pronto, questo sabato, per l'anticipazione della 55esima edizione - che si terrà dal 10 al 12 febbraio 2017 - de "L'oro di Spello". L'atteso appuntamento con le tradizioni - ideato dalla Pro Loco e realizzato in collaborazione con l'amministrazione comunale - in questa occasione si vestirà di solidarietà: i fondi raccolti, infatti, verranno destinati al conto corrente "Spello x il terremoto". Dopo il consueto taglio del nastro, alle 10 presso piazza della Repubblica, la manifestazione proseguirà tra mostre mercato e degustazioni di olio e prodotti tipici. Ad animare la mattinata gli immancabili "Carri della frasca" realizzati dalle associazioni e dai Terzieri della città. Da non perdere - alle 10.30 presso la Sala dell'Editto del Comune - il convegno "Pane, vino e olio", a cui parteciperanno il sindaco, Moreno Landrini; la coordinatrice regionale Città dell'olio-Umbria, Irene Falcinelli; il presidente della Pro loco, Umberto Natale; l'esperto in Storia cristiana e della chiesa, padre Wladimiro Bogoni; il critico gastronomico e docente di Storia della cucina, Jacopo Fontaneto; il docente di coltivazioni arboree, Franco Famiani; il presidente della BCC di Spello e Bettona, Massimo Meschini ed il giornalista Marco Trabucco. Nel pomeriggio, spazio al gusto con l'analisi sensoriale "Olio E.V.O." a cura di Extra Vergine Academia, gli show-cooking con Claudio Salsa e il cooking contest con gli chef Francesco Biancamano e Gian Carlo Rebuscini. L'atrio della Sala della Volta, inoltre, ospiterà la mostra fotografica "L'olivo" a cura del Circolo Cine Foto Amatori Hispellum. Non solo bruschetta. A sancire simbolicamente la vicinanza alle popolazioni colpite dal sisma, sarà l'evento "Pasta solidale" che offrirà ai più golosi un tris di amatriciana, gricia e norcina. Oltre alle visite gratuite al Frantoio UCCD, da oggi sino a domenica, sarà possibile prendere parte all'educational tour "Sapori e mestieri d'Umbria" a cura della Strada dei Vini del Cantico.



Tradizioni & solidarietà L'olio di Spello protagonista di una iniziativa di beneficenza

Sofia Simoni

CORRIERE DELL'UMBRIA 18 NOVEMBRE 2016

Gualdo Cattaneo *Nel fine settimana torna la manifestazione "Sapere di pane, sapore di olio". Gli studenti del Classico "Frezzi" protagonisti*

Tour tra frantoi e piazze alla scoperta dei prodotti della terra

GUALDO CATTANEO- Tutto pronto per l'ottava edizione di "Sapere di pane sapore di olio", iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti che si svolgerà nelle giornate di domani e domenica. Il programma della manifestazione è stato presentato nei giorni scorsi alla presenza di giornalisti, alunni e corpo docente del Liceo classico Frezzi - Beata Angela di Foligno in quanto, proprio in occasione della conferenza stampa, è stato firmato un "protocollo" di collaborazione tra la Strada dell'olio Dop Umbria e l'Istituto con il quale si concretizza materialmente il progetto intrapreso di alternanza scuola-lavoro "Sulla via dell'olio e del vino". Quaranta i ragazzi che saranno distribuiti nei vari eventi di Frantoi Aperti tra cui anche "Sapere di pane, sapore di olio" nel Comune di Gualdo Cattaneo che - come afferma il vicesindaco Elisa Benvenuta - è pronto ad accogliere gli studenti coinvolgendoli nelle diverse attività in programma: dall'accoglienza presso l'info point della manifestazione, dando indicazioni relativamente al tour del Gusto Frantoi & Piazze e presentando i 5 frantoi aderenti e i loro prodotti, ma anche l'opportunità di rapportarsi in lingua straniera con i turisti che sono presenti in buon numero nel corso di questa manifestazione. Ai cinque frantoi locali, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, si aggiungono al tour proposto per i visitatori, le Piazze del Gusto posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo anche grazie alla collaborazione con le Pro Loco di Gualdo Cattaneo, Pomonte, il Presepe di Marcellano, Associazione Insieme per Domani e l'Associazione Tutela Cicotto di Grutti. Il tour è interamente gratuito.

Degustazioni Non solo pane e olio: i prodotti della terra protagonisti della manifestazione in programma a Gualdo Cattaneo nel fine settimana

> Quaranta i ragazzi che saranno dislocati nei vari eventi proposti da "Frantoi Aperti"

Narni *Un ricco calendario di eventi tra il centro storico e la Rocca albornoziana*

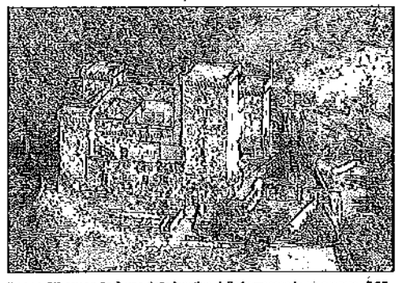
La Maratona dell'olio arriva in città Tre giorni dedicati all'oro verde

di Chiara Rossi

NARNI - La città sarà protagonista della Maratona dell'olio, evento che mette insieme 12 comuni della provincia di Terni legati dalle produzioni olearie e dai prodotti tipici delle nostre terre. L'edizione 2016 si terrà il 25, 26 e 27 novembre a Narni, nelle location del centro e della Rocca albornoziana e tutti i particolari e le novità di quest'anno saranno resi noti martedì 22 novembre nella conferenza stampa di presentazione che avrà luogo in Provincia alle 11 alla presenza del presidente della Provincia Giampiero Lattanzi e dei sindaci di Alviano, Amelia, Attigliano, Baschi, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecchio, Narni, Orvieto, Otricoli e Penna in Teverina, i dodici comuni della Maratona dell'olio.

Ecco intanto qualche anticipazione. Si inizierà il 25 con un cooking show ed aperitivo nei locali del centro dove sarà possibile degustare olio e prodotti tipici dei produttori agricoli locali.

Il prossimo 26 novembre ci sarà un workshop a cura di Slow Food per gli studenti delle scuole, l'analisi clinica degli olii extravergine dei produttori locali a cura dell'Istituto tecnico tecnologico di Amelia e la visita guidata ai siti turistici più importanti del territorio narnese, con degustazione gratuita di olio e di prodotti tipici dei produttori agricoli partner del progetto Maratona dell'olio. Aprirà anche la mostra mercato con degustazione dei prodotti tipici umbri e verrà proposta la seconda edizione della "Festa d'Autunno" a cura dei terzieri di Mezule e Santa Maria con apertura della Taverna del Pozzo sia a pranzo che a cena.



Rocca Albornoz: Sarà una delle location della kermesse in programma il 25, il 26 e il 27 novembre a Narni. Coinvolti 12 comuni della provincia di Terni

Spazio alla degustazione in piazza dei Priori di castagne, arrosticini, salsicce e vino novello e l'assaggio dell'olio con percorsi enogastronomici.

Sabato 26 sarà la volta anche dei giochi popolari e di uno spettacolo musicale. Domenica 27 ci sarà il percorso enogastronomico e culturale nei siti più importanti della città, si terrà la seconda giornata della festa d'autunno, delle degustazioni in piazza dei Priori e della mostra mercato. Spazio per l'animazione dedicata ai più piccoli, per spettacoli e presentazioni di libri. La giornata si concluderà con la cerimonia finale della Maratona dell'olio alla presenza delle autorità di tutti i Comuni partecipanti e dei rappresentanti dell'Associazione Semplice "Passaggi sotto il Rosa". A seguire, avrà luogo la comunicazione ufficiale del Comune capofila della Maratona dell'olio per l'anno 2017.

MESSAGGERO 18 NOVEMBRE 2016

Un fine settimana di gusto con olio, pane e tartufo

Si potrà gustare l'oro verde e scoprire il territorio e le primizie

Tante le realtà coinvolte nel progetto che porta a scoprire i borghi più belli

L'APPUNTAMENTO

Sarà un fine settimana all'insegna del gusto, quello che si apre domani nel comprensorio folignate, tra olio e pane a Gualdo Cattaneo e tartufo a Valtopina. Domani e domenica dalle 10 alle 19, in occasione dell'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita nel programma di Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net), Frantoi&-Piazze del Gusto Tour, nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo ed assaporare i sapori di una terra.

IL DETTAGLIO

Oltre ai cinque frantoi locali, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, si aggiungono al tour le Piazze del Gusto posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo. Grazie alla collaborazione con le Pro Loco di Gualdo Cattaneo, Pomonte, il Presepe di Marcellano, Associazione Insieme per Domani e l'Associazione Tutela Cicotto di Grutti saranno allestite, per degustazioni gratuite, la Piazza del Pane, i prodotti da forno della tradizione locale, dal classico "pane sciapo" a quello con le noci, con le olive, condito con l'olio di oliva ed arricchito con il formaggio, la Piazza del Cicotto di Grutti, e la Piazza dei Dolci tipici dove poter degustare golosità locali, dalla tipica "rocciata" ai superlativi tozzetti. Il tour è interamente gratuito e anche quest'anno, tra un frantoio e l'altro, è possibile visitare la mostra di arte contemporanea #ChiaveUmbra, iniziativa curata da Mara Predicatori e che sarà allestita nella piccola ma suggestiva Chiesa di Santa Maria nel caratteristico borgo di Saragano. Non solo tour del gusto ma anche tanti appuntamenti in cucina. Si inizia domani alle alle 10.30 con un corso di cake design guidati da Angelica Martinetti, medaglia d'oro ai Campionati Italiani di Cake Design 2016, Equipe Eccellenza Italiana Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e a seguire alle ore 16 con "Le Ricette della tradizione: i biscotti all'olio e al vino" a cura

La festa a Gualdo Cattaneo

di Cinzia Perugini Carilli. Domenica 20 alle 11, "Passione Olio", un coinvolgente show cooking con lo chef Nicolas Bonifacio del Ristorante Eat Out "Osteria Gourmet" del Nun Assisi Relais e, a seguire, alle ore 16, mini corso di cucina "Pane, Focacce e companatico" con il libero impastatore Andrea Pioppi, il maestro di arte bianca Luca Antonucci, direttamente dal programma Margherita e le sue sorelle in visione sul canale Sky Gambero Rosso Channel, e con la partecipazione dello Massimo Infarinati che concluderà il laboratorio con un panino gourmet in degustazione per tutti i partecipanti. Domenica 20 alle 16 un divertente laboratorio per i più piccoli che li vedrà impegnati nella preparazione della pizza all'olio di Gualdo Cattaneo.

MESSAGGERO 18 NOVEMBRE 2016

bruschetta e hobbistica, il week end è servito

Magione. Domani e domenica, Olivagando, festa dell'olio e dei sapori d'autunno. In centro storico, degustazioni di olio e altre eccellenze locali di stagione, dalle 16 anche street food. Domani Cena al castello con sua maestà l'Olio (informazioni e prenotazioni 338.3502120). Domenica dalle 10 mostra mercato dell'artigianato e del biologico e passeggiata sentieri d'autunno. Nel pomeriggio, defilé sotto gli ulivi. Tante altre iniziative tra cui mostra d'arte visive e visite alle opere di Gerardo Dottori. Per informazioni: www.magionecultura.it

LA NAZIONE
18 NOVEMBRE 2016

MAGIONE APERTA LA CHIESA DELLA MADONNA DELLA NEVE

«Olivagando», due giorni a tutto sapore

– MAGIONE –

E' SEMPRE più ricco il cartellone di «Olivagando» manifestazione dedicata all'olio e ai sapori d'autunno che domani e domenica invade il centro storico di Magione, con l'obiettivo di far conoscere e promuovere uno dei prodotti base della cucina umbra in tutti i suoi aspetti.

IN OCCASIONE della kermesse c'è pure l'apertura straordinaria della piccola chiesa della Madonna della Neve, che si trova a pochi metri dal diroccato castello di Zocco e viene aperta solo il 5 agosto, per la festa di Santa Maria della Neve. Stavolta diventa eccezionalmente luogo espositivo temporaneo del progetto di mostra diffusa «Chiaveumbria»: l'artista scelta per la terza edizione del progetto legato a Frantoi Aperti è

l'artista perugina Laura P., con un'istallazione che offre chiave di lettura dello spazio sacro, nell'ambito di un percorso artistico che vede, in questo mese, undici comuni umbri aprire luoghi solitamente chiusi al pubblico. «Olivagando» proporrà anche passeggiate a cavallo e a piedi, spettacoli musicali e giochi per bambini.

Edizione speciale dedicata alle popolazioni colpite dal terremoto

Sapori e tradizioni in piazza Ma "L'oro di Spello" punta tutto sulla solidarietà

▶ SPELLO

Sarà la solidarietà con le popolazioni colpite dal terremoto a caratterizzare, nella giornata di oggi, la manifestazione "L'oro di Spello". La 55' edizione della storica manifestazione, promossa dalla Pro Spello in collaborazione con il Comune nell'ambito della Festa dell'olivo e sagrà della bruschetta, per quest'anno e in via straordinaria, si svolgerà dal 10 al 12 febbraio 2017. Quello di oggi è una sorta di anticipo. Il taglio del nastro è alle 10 con l'apertura in piazza della Repubblica della "Mostra mercato con degustazione di olio e prodotti tipici" e il "Mercato dei prodotti agricoli" a cura di Campagna Amica di Coldiretti Umbria. Per l'intera giornata, sarà un susseguirsi di eventi tra mercatini, animazione folkloristica e bruschetta della solidarietà a cura delle associazioni e dei terzieri della città. Alle ore 10.30, presso la Sala dell'Editto del palazzo comunale si terrà il convegno dedicato a "Pane, vino e olio - Liturgia mediterranea tra fede, agricoltura e cucina" cui seguirà, alle ore 12,30 (presso la taverna Costantino Imperatore, sempre in piazza della Repubblica) la "pasta solidale" in favore delle popolazioni colpite dal terremoto. Nel pomeriggio cooking-show presso la Sala della Volta. All'interno del palazzo comunale sarà allestita la mostra fotografica "L'olivo", a cura del Circolo Cine Foto Amatori Hispellum. Alle ore 20, il cuore della manifestazione si sposta alla taverna Costantino Imperatore dove l'associazione Extra Vergine Academia renderà protagonisti gli olii di Spello attraverso una loro analisi sensoriale. Seguirà il cooking contest degli chef Biancamano e Rebuscini. Fino a domani, Spello accoglierà anche l'educational tour "Sapori e mestieri d'Umbria: Frantoi Aperti 2016 lungo la Strada dei Vini del Cantico" a cura della Strada dei Vini del Cantico. Oggi e domani, invece, nell'ambito della manifestazione "Frantoi Aperti", il frantoio Ucod (via Banche) offrirà l'opportunità di visite guidate gratuite. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto sul conto corrente "Spello per il terremoto".

Presentato il programma della kermesse di cui quest'anno Narni è il Comune capofila

Maratona dell'Olio al via

di Cesare Antonini

▶ NARNI - Un marchio unico, un contenitore che funziona e che sembra espandersi sempre di più sul territorio portando benefici reali ai comuni umbri che hanno aderito ormai da anni al progetto Maratona dell'Olio. E, in questo particolare momento, iniziative del genere rappresentano anche un mezzo importante per rimanere uniti e risollevarsi dalle scosse del sisma del 30 ottobre che ha colpito duramente l'Umbria. "Siamo riusciti a far vendere intanto tutto l'olio residuo dei produttori, a trovare nuove misure per finanziare il progetto che dovrà imporre il brand dell'olio delle nostre aziende sui mercati nazionali e internazionali e cerchiamo di crescere sempre di più con l'ingresso di altre tre città importanti come Calvi dell'Umbria, Stroncone e Avigliano che stanno valutando l'adesione alla Maratona". E' stato l'assessore allo Sviluppo Marco De Arcangelis a lanciare la Maratona dell'Olio di questo week end, di cui Narni è capofila per il 2016. La sede del consiglio provinciale di Terni ha riempito d'orgoglio i rappresentanti delle città della Maratona che hanno illustrato il programma e le finalità del progetto. Attigliano, Montecchio e Lugnano in Teverina hanno sottolineato al lavoro di Narni e spinto all'unione di intenti, lanciando anche qualche sollecitazione: "Sarebbe bene che tutti lavorassero uniti con noi - hanno detto i sindaci. Un Comune importante come Orvieto, ad esempio, potrebbe darci una grossa mano insieme ai nuovi ingressi che speriamo si concretizzino". La Maratona dell'Olio servirà anche a testimoniare la vicinanza e la solidarietà alle popolazioni e alle attività economiche colpite dal sisma. Ci saranno infatti anche aziende espositrici di Norcia ed Amatrice, durante la tre giorni narnese. "E' una scelta che va nella direzione di sostenere e incentivare la ripresa economica in quelle zone martoriate - hanno spiegato il presidente della Provincia Giampiero Lattanzi e lo stesso De Arcangelis - perché la voglia di ripartire sia più forte della disperazione".

> Nuove adesioni al progetto Iniziative per i centri colpiti dal sisma

Lattanzi ha anche ricordato che "la Maratona dell'Olio è promozione delle produzioni agroalimentari e delle bellezze culturali e turistiche dei nostri comuni".

Il particolare

Cooking show e una mostra mercato Tanti appuntamenti per le vie cittadine

▶ NARNI

La Maratona dell'Olio parte oggi da Amelia, Comune che dopo aver ospitato l'evento nel 2015 passa ora simbolicamente il testimone a Narni, con un'anteprima dell'evento. Domani si continua con l'esaltazione dei sapori. Alle 17,30 l'atteso cooking show al Fagiolo Magico di Narni e dalle 18 degustazioni di qualità nostrana per un aperitivo da non poter dimenticare presso i locali del centro storico di Narni. Sabato mattina, a Narni nella suggestiva cornice della sala del Camino di palazzo Eroli, Slow Food accoglierà i giovani ospiti delle scuole del territorio per una importante riflessione sulle proprietà salutari dell'olio. Ma è un'edizione ancora più ricca visto che si sposa con la "Festa d'autunno". Grazie alla collaborazione con i terzieri di Mezule e Santa Maria, sabato e domenica si darà vita ad una grande festa in piazza dei Priori dove si potranno degustare castagne, salsicce, arrosticini e vino novello, con l'apertura straordinaria della taverna del Pozzo di Mezule. La Corsa all'Anello dopo aver ospitato per 18 giorni l'olio della Maratona torna dunque a sposare il brand dei 12 comuni umbri coinvolti: Alviano, Amelia, Attigliano, Baschi, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecchio, Narni, Orvieto, Otricoli e Penna in Teverina. Si inizierà domani con un cooking show mentre per le vie narnesi ci sarà anche la mostra mercato di tutti i produttori, ma anche tanta cultura con le visite guidate a Narni sotterranea, al museo Eroli e alla rocca Albornoz.

LA NAZIONE 26 NOVEMBRE 2016

Assisi

Unto, alla scoperta di edicole e fonti

Unto (Unesco natura territorio olio) chiude domenica con «Alla scoperta di siti minori, edicole e fonti». Il ritrovo, alle 9, alla pro loco di Capodacqua per poi visitare luoghi tipici della zona.

Sagre e feste

Autunno ricco di colori e sapori Olio e vino senza avversari: a tavola fanno la loro bella figura

▷ L'autunno con i suoi colori e con i suoi sapori streglierà il fine settimana dell'Umbria.

Sapori e profumi di olio e vino

"Sapori e profumi di olio e di vino". E' questo il titolo della rassegna che animerà Bettona domani e domenica. Saranno due giorni all'insegna delle eccellenze autunnali umbre. I protagonisti saranno degustazioni, esposizione e vendita dei prodotti della Valnerina, mostre d'arte, conferenze, animazione per bambini e visite ai frantoi. Il taglio del nastro della manifestazione è domani alle 14 al centro storico. Domenica sarà possibile pranzare nella struttura di via Sant'Antonio e assaggiare l'olio nuovo. Il costo è di 15 euro, prenotazione obbligatoria telefonando al 340/4625874.

'è pure "Unta"

orna anche questo fine setti ana l'appuntamento co *into* (Unesco natura territo o olio). Domenica i partecipanti all'iniziativa andranno lla scoperta di siti minori dicole e fonti a Capodacqua Rivotorto d'Assisi. Il ritro o è alle 9 alla Pro loco di Ca odacqua per la colazione ti ica che consiste in bruschet a con l'olio uovo, pane, bur o e marmellata casereccia, affè. Alle 9,45 l'appuntamen o sarà con la partenza per la amminata che toccherà la hiesetta di Sant'Antonio, dicola "Cipolloni", fonte di Capodacqua, chiesa di San-

Olio dell'olio a Giano

A Giano dell'Umbria domani e domenica l'appuntamento è con le vie dell'olio e la rievocazione della festa della frasca. I protagonisti della due giorni saranno mostre fotografiche, trekking frà i boschi, degustazioni, musica, sfide ai fornelli, giochi popolari, sfilata dei carri con la frasca e dei coglitori in abito tradizionale. La giornata di domani si aprirà alle 11 al complesso monumentale di San Francesco con la mostra fotografica di Ernesto De Matteis. La giornata si concluderà alle 19,30 nell'abbazia di San Felice con l'aperitivo dop. Domenica dalle 10 alle 19 piazza del Municipio farà da cornice alla fiera dell'olio nuovo. Dalle 14,30 si entrerà nel vivo della rievocazione della festa della frasca.

Maratona dell'olio a Narni

Fine settimana a Narni con la "Maratona dell'olio". L'evento si terrà da oggi a domenica. Si inizierà oggi con l'esaltazione dei sapori alle 17,30 con l'atteso cooking show al Fagiolo Magico di Narni e dalle 18 degustazioni di qualità nostrana. Domani mattina, mentre a Narni nella suggestiva cornice della sala del Camino di palazzo Eroli, Slow Food accoglierà i giovani ospiti delle scuole del territorio per una riflessione sulle proprietà salutari dell'olio e sull'importanza di una corretta alimentazione mentre a Lugnano in Teverina si terrà il workshop "Dalla collezione mondiale degli ulivi di Lugnano a olea mundi di Assisi". Domani e domenica a palazzo dei Priori i produttori aspetteranno i visitatori alla mostra mercato per far conoscere e degustare i prodotti d'eccellenza. Quest'anno all'interno del ricco si terrà anche la "Festa d'Autunno". Grazie alla collaborazione con i terzieri di Mezule e Santa Maria i partecipanti saranno portati all'interno di una grande festa in piazza.

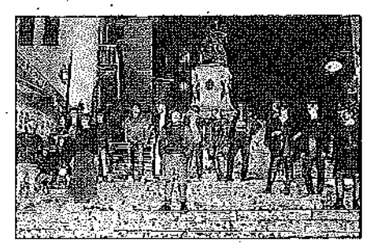
Olio nuovo di casa a Montecchio

Ultimo fine settimana, domani e domenica, al vecchio frantoio Bartolomei di Montecchio (Orvieto) per assaggiare l'olio nuovo extravergine di oliva. Domani dalle 17 apre la "Bruschetteria" per andare alla scoperta del vero sapore dell'olio. È infatti un gusto semplice e antico quello della bruschetta, la fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Domani e domenica il menu fisso si fa più ricco e ad allietare la giornata ci sarà il "Pranzo Tipico" (è obbligatoria la prenotazione del posto a tavola per scoprire l'olio nuovo, 20 euro a persona. Per prenotare telefonare allo 0744/951395).

Magione *Buona la partecipazione di pubblico alla manifestazione che con le sue iniziative ha valorizzato produzioni locali e centro storico*

Olivagando in città nel segno del gusto

di Alice Guerrini



MAGIONE - Il maltempo non ha fermato Olivagando che nonostante la pioggia si è confermato evento in grado di richiamare diverso pubblico. Una manifestazione dedicata all'olio d'oliva promosso attraverso degustazioni, convegni, concorsi e mostre. "Olivagando - dice il presidente della Pro Magione Paolo Cesarini - mai come quest' anno, è stata una seria occasione di dialogo e consulenza a tutto tondo per i produttori di olio attraverso l'intensa collaborazione di Assoprol Umbria con addirittura un suo panel di assaggio professionale riconosciuto a livello ministeriale, con capo panel la dottoressa Angela Canale. La premiazione del concorso "La dolce goccia" svoltasi al Castello dei Cavalieri di Malta è stato il giusto coronamento di coloro che hanno dato vita alla gara olivicola con e senza etichetta". Nella sezione olii non etichettati, il premio per il secondo posto è andato a Sabrina Farinelli mentre il miglior olio è stato quello di Valerio Coscia. Nella sezione olii con etichetta ci sono stati due pari merito nella seconda posizione: l'azienda Aldo Marioli e azienda Roberto Tonazzoli. Il premio per il miglior olio del Trasimeno è stato assegnato all'azienda Val di Chio con oliveti nella zona dei Monte del Lago. Ai vincitori è stata donata un'opera realizzata dall'artista Giorgio Lupattelli. Olivagando è anche un' ottima occasione per valorizzare anche il centro storico e Vivi Magione ha riproposto il defilé di moda tra gli olivi: tanti giovani del territorio hanno sfilato per Olvia abbigliamento, A&M Bijoux, Perugini abbigliamento, profumeria Cardinali e Corto Maltese. La manifestazione ha colpito nel segno nonostante il maltempo, senza dimenticare che anche i partecipanti al concorso "La dolce goccia" sono aumentati notevolmente.

Domani alle 18,30 all'auditorium Nicolini

Concerto dei Cantori in occasione della ricorrenza di Santa Cecilia

ASSISI

Domani alle 18,30 nell'auditorium Nicolini il Coro Cantori di Assisi offrirà il tradizionale concerto in occasione della festa di Santa Cecilia, patrona della musica: in programma un repertorio inusuale, brani scelti dalle celeberrime opere del compositore tedesco Carl Orff: i Catulli Carmina e i Carmina Burana. Il concerto sarà preceduto, alle 16.30, dalla celebrazione liturgica nella Basilica di Santa Chiara, animata dai cantori stessi e dal Maestro Angelo Silvio Rosati all'organo. Un incontro conviviale aperto a tutti presso il ristorante Da Angelo, in via San Potente, concluderà l'edizione 2016 di questa festa.

A Rivotorto il pranzo tipico per chiudere

Ultima giornata di Unto alla scoperta di piccoli siti minori, edicole e fonti

ASSISI

Unto 2016 si chiude domani con gli appuntamenti organizzati dalle Pro loco di Capodacqua e Rivotorto, alla scoperta di siti minori, edicole e fonti.
Alle 9 il ritrovo alla Pro loco di Capodacqua, e dopo la colazione tipica, la partenza (alle 9.45) con itinerario: Chiesetta di Sant'Antonio, Edicola "Cipolloni", Fonte di Capodacqua, Chiesa di Sant'Apollinare, Chiesa San Filippo Neri, Fonte "Canniella", Pro loco di Capodacqua.
Dopo il trasferimento a Rivotorto, alle 13 pranzo tipico (costo 10 euro, è consigliabile prenotare).
Info e prenotazioni: 338 2642539 - 339 6100731.

Manifestazione nall'ambito di Frantoi aperti

Due giorni di convegni e tipicità con "Sapori e profumi di olio e vino"

BETTONA

Oggi e domani Bettona arriva Sapori e Profumi di Olio e di Vino 2016, manifestazione inserita all'interno di Frantoi aperti. Il programma della manifestazione prevede l'apertura oggi alle 14: nella due giorni, oltre a convegni anche degustazione di prodotti tipici, olio, vino ed altri sapori autunnali, castagnata, assaggio del vino nuovo delle Cantine Bettona. Previste tra l'altro anche l'esposizione e vendita prodotti della Valnerina e una navetta per la visita del frantoio "La Montagnola". Domenica

29 OTTOBRE - 27 NOVEMBRE
Umbria

CON FRANTOI APERTI SI CELEBRA L'OLIO NUOVO

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio nuovo (quello extravergine di oliva) con **Frantoi aperti.**
Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5,6 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta e ad attività anche per i più piccoli.

Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi aperti, riceveranno infattiin omaggio dei prodotti tipici: olio extravergine, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. Cuore dell'evento sarà il frantoio (raggiungibile dalle piazze dei borghi aderenti con un servizio navetta gratuito) dove vivere l'esperienza della spremitura e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantoiano che accoglierà i visitatori con una bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.
www.frantoiaperti.net

UMBRIA.

Passeggiate, incontri e degustazioni. Torna Frantoi Aperti, l'iniziativa che dal 29 ottobre al 27 novembre porta alla scoperta degli oli umbri. Tanti gli appuntamenti. Si parte con Assisi e si va avanti per tutto il mese da Foligno a Narni, da Spello a Trevi. In ogni tappa si impara tutto sulla raccolta delle olive e sulla spremitura a freddo, degustazioni d'olio con pane e vino, cooking show, ma anche mercatini di prodotti tipici, concerti, trekking e visite alle fattorie didattiche (frantoiaperti.net). (m.p.)

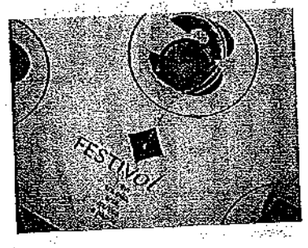
FAMIGLIA CRISTIANA 23 OTTOBRE 2016

TREVI

SI FESTEGGIA L'OLIO NUOVO

In Umbria per un mese

A Trevi (Perugia) dal 29 ottobre al 1° novembre torna: «Festivol. Trevi tra olio, arte, musica e papille", per celebrare l'olio nuovo e inaugurare "Frantoi aperti", manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva, in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre.



>le sagre da non perdere

IN UMBRIA Frantoi aperti, festival diffuso (dal 29 ottobre al 27 novembre). Per 5 weekend, borghi medievali e antichi frantoi festeggiano l'olio appena franto. Giochi per adulti e bambini per imparare a riconoscere il sapore dell'olio evo, ma anche passeggiate tra gli ulivi, visite didattiche alle aziende agricole e manifestazioni folcloristiche (*frantoiaperti.net*).

I magici colori dell'UMBRIA

IL GIALLO DELL'OLIO, IL RUBINO DEL VINO, L'AZZURRO DEL CIELO E DEGLI AFFRESCHI... NEI BORGHI DI BEVAGNA, MONTEFALCO, TREVI

● Per celebrare l'Olio nuovo, dal 29 ottobre al 27 novembre si tiene *Frantoi Aperti*. Cinque weekend dedicati all'Olio Evo (extravergine di oliva), durante i quali sarà possibile assaggiare prodotti di qualità, partecipare a visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti. Tra i vari eventi, a Trevi dal 29 ottobre al 1° novembre, *Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille;* a Gualdo Cattaneo il 19 e 20 novembre *Sapere di Pane, Sapore di Olio.* Info: *www.frantoiaperti.net*

NUOVO CUCINA 26 OTTOBRE 2016

UMBRIA

FINO AL 27

A TU PER TU CON L'OLIO

Apartire dal weekend del 29 ottobre fino all'ultimo di novembre si svolge Frantoi Aperti in una delle più belle regioni d'Italia, l'Umbria. Si potrà assaporare l'olio appena franto, partecipare a corsi di degustazione, visite guidate ai frantoi e trekking fra gli ulivi. E ancora, corsi sul pane da abbinare e laboratori di cucina sulle erbe.

www.frantoiaperti.net

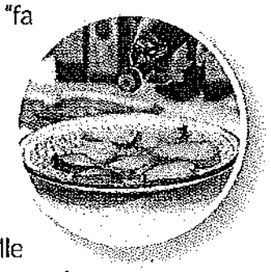
UMBRIA; dal 29 ottobre al 27 novembre

PASSEGGIATE TRA GLI ULIVI

Autunno, tempo di spremitura di olive e di olio novello. E allora andiamo in giro per i più bei borghi della regione verde d'Italia, l'Umbria, alla scoperta dei *Frantoi aperti* e dei loro prodotti, magari per farne scorta in vista dell'inverno. La manifestazione si snoda per cinque weekend e offre l'opportunità di esplorare l'Umbria minore, tra borghi medievali, agriturismi e musei. Oltre alla gastronomia, anche musica nelle piazze, giochi popolari e passeggiate tra gli ulivi. Info: tel. 0742332269, Frantoiaperti.net

UMBRIA

Profumo di olio nuovo in Umbria grazie a *Frantoi Aperti*, la manifestazione che da domani (e per 5 weekend) "fa la festa" all'extravergine di produzione locale: tanti i piccoli borghi coinvolti, dove si potrà assistere alla spremiture delle olive, partecipare a scuole di assaggio o fare trekking tra gli ulivi.



Frantoi Aperti
Dal 29 ottobre al 27 novembre
frantoiaperti.net

WEEKEND DEL GUSTO

TARTUFO AD ALBA, OLIO IN UMBRIA

• Fino al 27 novembre Alba (Cuneo) ospita il Mercato mondiale del Tartufo Bianco, appuntamento doc per tutti gli intenditori di questo pregiato tubero. *Fieradeltartufo.org*

• In Umbria, dal 29 ottobre al 27 novembre Frantoi Aperti celebra per 5 weekend l'Olio Nuovo con eventi, degustazioni, visite agli uliveti e ai borghi dove l'extravergine viene prodotto. *Frantoiaperti.net*

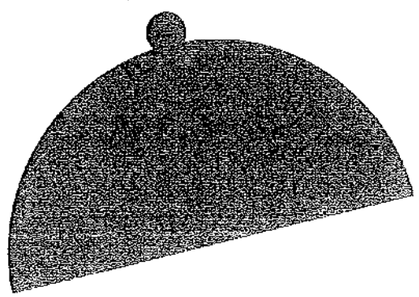
Gli appuntamenti della settimana

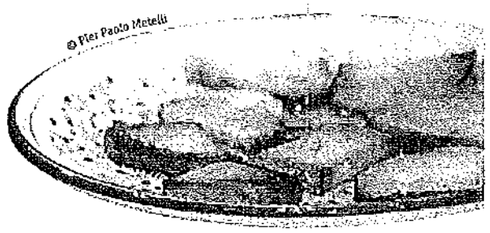
→ **Dal 29 ottobre al 27 novembre,** per 5 fine settimana, in molti borghi dell'**Umbria** torna «Frantoi aperti», evento giunto alla 19ª edizione che celebra con tante iniziative l'olio nuovo, quello extravergine di oliva (elenco dei borghi aderenti al sito www.frantoiaperti.net).

Frantoi aperti celebra l'olio umbro di qualità

Dal 29 ottobre al 27 novembre, per cinque weekend, in Umbria, si celebra l'olio nuovo extravergine di oliva con *Frantoi aperti*, dove è possibile assaggiare gratuitamente i prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio appena franto e partecipare a vere e proprie scuole di assaggio, oltre a visite guidate, escursioni di trekking tra gli ulivi, concerti e attività per i più piccoli. Tra un assaggio e l'altro, da non perdere la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni dei borghi aderenti. Per maggiori informazioni: *www.frantoiaperti.net*.

a cura di Silvio Del Vecchio





© Pier Paolo Metelli

Bentornato extravergine

LA PAROLA AI SOMMELIER DELL'ORO GIALLO ENRICO LUPI E PAOLO MORBIDONI

Come si prospetta la stagione 2016-2017?

[EL] Non nascondiamo un po' di preoccupazione per le nuove previsioni che registrano un calo del 37% rispetto allo scorso anno. Un'annata difficile, ma in alcune aree il problema è provocato dalla presenza della mosca olearia.

Caratteristiche della produzione italiana?

[PM] La abbondante produzione dal Garda al Salento, regala una infinità di note aromatiche e varietà infinite.

Qualche eccellenza?

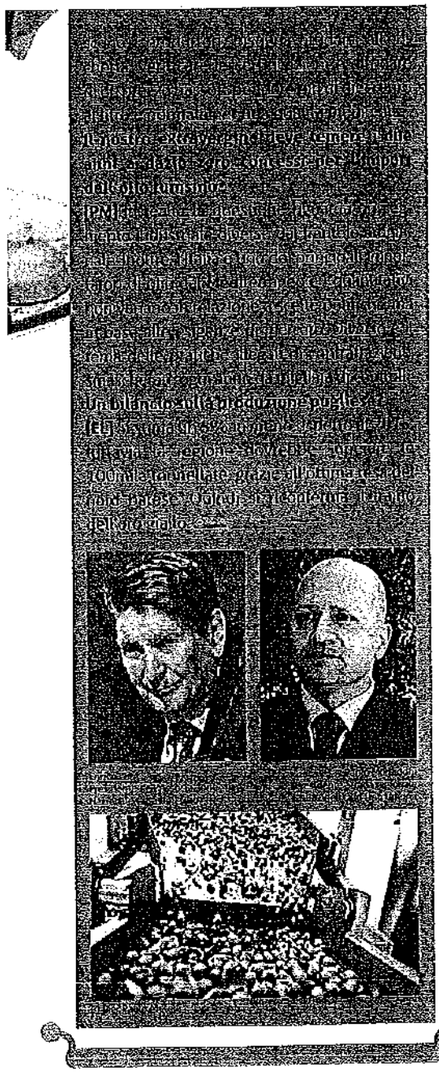
[EL] Difficile elencarle. Ormai è [illegible] scoprire la nuova tendenza che [illegible] sempre più.

[PM] Un'area che [illegible] per un'annata [illegible] Lazio [illegible] Sardegna.

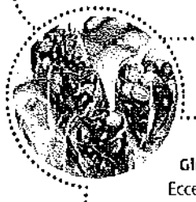
Un consiglio per [illegible] tenere?

[EL] [illegible]

[PM] [illegible]



Frantoi Aperti
Nei weekend di novembre
si può assaggiare l'olio nuovo
in 35 frantoi e 12 città
dell'Umbria.
www.frantoiaperti.net



Girolio d'italia
Eccellenze olearie
a Chiusi (SI) il 19 e 20 novembre,
a Ferrandina (MT) dal 25 al 27,
a Sestri Levante (GE) il 3 e 4 dicembre
e ad Alghero (SS) il 10 e 11.
girolio.cittadellolio.it

Olio capitale
A Trieste dal 4 al 7 marzo
l'11esimo salone
degli extravergini di qualità,
con oltre 300 produttori.
www.oliocapitale.it

FRANTOI APERTI
Varie località, PG

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'olio nuovo (quello extravergine di oliva) con l'evento "Frantoi Aperti". Nei cinque weekend dedicati 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli. Novità di questa edizione sarà l'omaggio dalla terra umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma riceveranno infatti in omaggio alcuni prodotti tipici: olio extravergine di oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. 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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti. Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti, aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti a Frantoi Aperti. Saranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del

Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate e speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria. Inoltre, laboratori di cucina proporranno, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate. 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. Da ultimo nei castelli di alcuni comuni aderenti si terranno le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori". www.frantoiaperti.net

SOSTA

Trevi: area vicino alla piscina comunale (camper service, illuminata, gratuita). Giano dell'Umbria: area comunale loc. Monte Cerreto, di fronte al Rifugio La Colonia (carico e scarico, elettricità, illuminata, gratuita). Assisi: punto sosta loc. Santa Maria degli Angeli, vicino alla stazione (camper service, custodito, servizi).

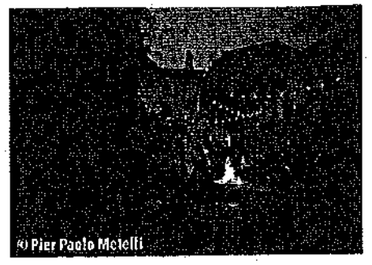
UMBRIA

OTTINOV 29·27

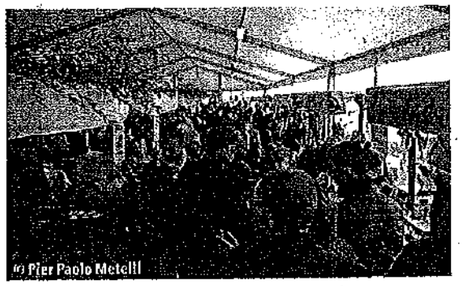
DIVERSE LOCALITÀ FRANTOI APERTI

Celebrare l'olio nuovo è l'obiettivo di Frantoi Aperti, manifestazione dedicata proprio alla conoscenza del nettare di extravergine che attrae e porta in Umbria numerosi buongustai. Per cinque fine settimana, la rassegna coinvolgerà diversi piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, tra i quali Assisi, Castiglione del Lago, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto, Spello, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi, Foligno, Passignano sul Trasimeno e Valtopina, permettendo ai visitatori di partecipare a vere e proprie

© Pier Paolo Metelli


© Pier Paolo Metelli

scuole di assaggio di olio e alla raccolta di olive, oltre che a visite guidate e trekking tra gli ulivi. 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 e i suoi prodotti. Nei borghi medievali si farà festa e nei mercatini enogastronomici si potranno fare acquisti di prelibatezze locali. Si potrà inoltre visitare la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione, come cascine, chiese campestri, castelli, immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento predisposte ad hoc. Per finire ci saranno i laboratori di cucina, attivati in ciascuno dei comuni umbri aderenti.


© Pier Paolo Metelli

Info: Tel. 0742/33226, info@stradaoliodopumbria.it, www.frantoiaperti.net
Sosta: Consultare il sito www.camperlife.it

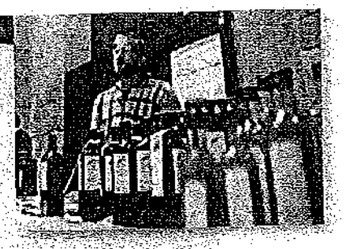
PANE, OLIO E UMBRIA
Dal 29 ottobre al 27 novembre, in Umbria si celebra l'olio "Nuovo" con Frantoi aperti. Nei cinque weekend sarà possibile assaggiare gratuitamente, in tutti i piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, i prodotti agroalimentari di qualità (tra cui l'olio appena franto) e partecipare a scuole di assaggio, visite guidate, trekking, concerti e alla raccolta delle olive. **frantoiaperti.net**

Frantoi Aperti per 5 weekend

Dal 29/10 al 27/11 in Umbria, da 19 anni, si celebra l'olio extravergine nuovo con un evento speciale. Per l'occasione, turisti e visitatori arrivano nei borghi medievali ad alta vocazione olivicola e nei frantoi per 5 fine settimana: degustazioni gratuite, scuole di assaggio, visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti, raccolta delle olive, laboratori, omaggi e tante attività per i più piccoli. ■ **Tutte le info:** su www.frantoiaperti.net

MANIFESTAZIONI

Cinque settimane di Frantoi aperti



Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria si celebra l'Olio nuovo (quello extravergine di oliva) con la 19° edizione di *Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net)*. Nei cinque *weekend* dedicati all'Olio Evo 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, a visite guidate, a *trekking* tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività per i più piccoli. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per *Frantoi Aperti* riceveranno in omaggio dei prodotti tipici.

Arriva l'olio nuovo

Umbria. Dal 29 ottobre, per cinque weekend, 19ª edizione di "Frantoi aperti": possibilità di partecipare alla raccolta delle olive (anche con i bambini), visite ai frantoi, degustazione dell'olio nuovo, corsi di assaggio, visite guidate negli uliveti, laboratori di cucina. **INFO:** tel. 0742 332269, www.frantoiaperti.net

TUTTO CUCINA
Mensile
Data 10-2016
Pagina 67/69
Foglio 1 / 3

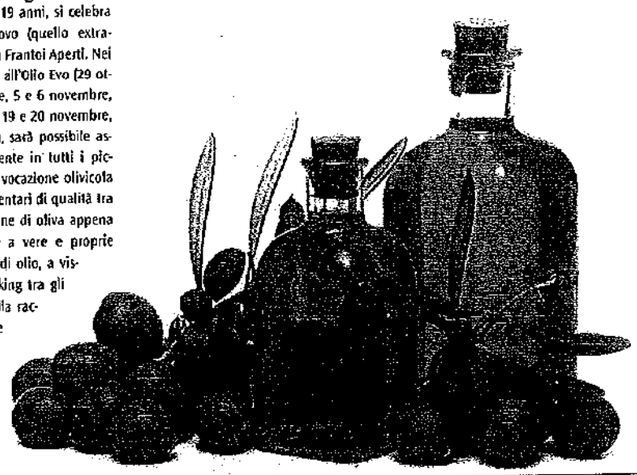
OLIO EXTRA VERGINE

Dal 29 ottobre al 27 novembre, cinque fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine di oliva appena franto

di Valeria Barbarossa

Frantoi aperti in Umbria

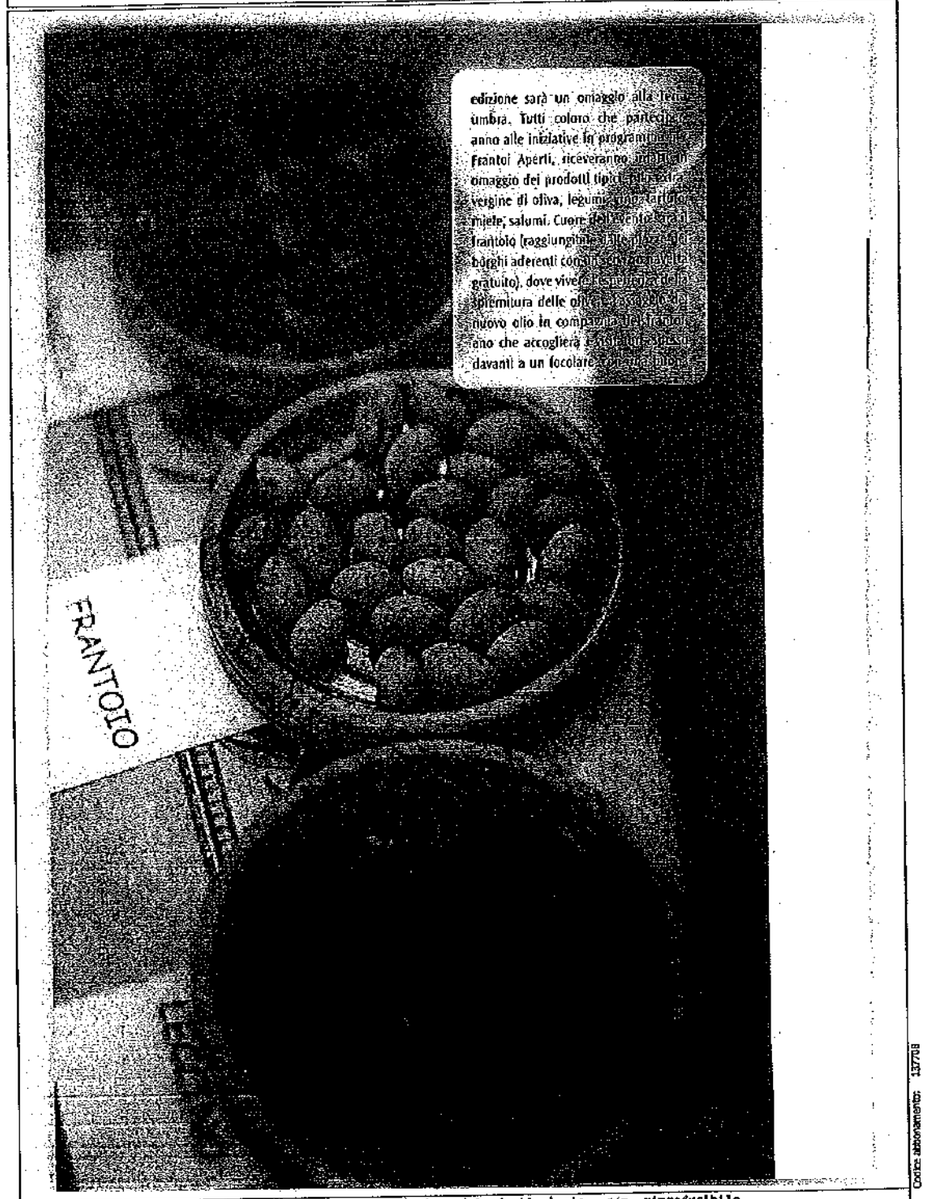
Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine di oliva) con Frantoi Aperti. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5 e 6 novembre, 12 e 13 novembre, 19 e 20 novembre, 26 e 27 novembre), sarà possibile assaggiare 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli. Novità di questa



Codice abbonamento: 137768

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TUTTO CUCINA
Mensile
Data 10-2016
Pagina 67/69
Foglio 2 / 3



edizione sarà un omaggio alla terra umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma nei Frantoi Aperti, riceveranno [illegible] omaggio dei prodotti tipici [illegible] vergine di oliva, legumi, [illegible] tartufo, miele, salumi. Cuore del [illegible] frantoio (raggiungibile [illegible] borghi aderenti con [illegible] gratuito), dove vivere [illegible] spremitura delle olive [illegible] nuovo olio in compagnia [illegible] frantoiano che accoglierà [illegible] davanti a un focolare [illegible]

Codice abbonamento: 137018
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TUTTO CUCINA Mensile
Data 10-2016
Pagina 67/69
Foglio 3 / 3

bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che hà per la sua terra e i suoi prodotti.

Saranno organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria. Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; per abbellire le tavole dei laboratori di cucina saranno utilizzate ghirlande e composizioni realizzate con rami e foglie del colore dell'autunno. In castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: www.frantoiapertinet

Codice abbonamento: 137768

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

29 ottobre – **27** novembre

IL SENSO DELL'OLIVA

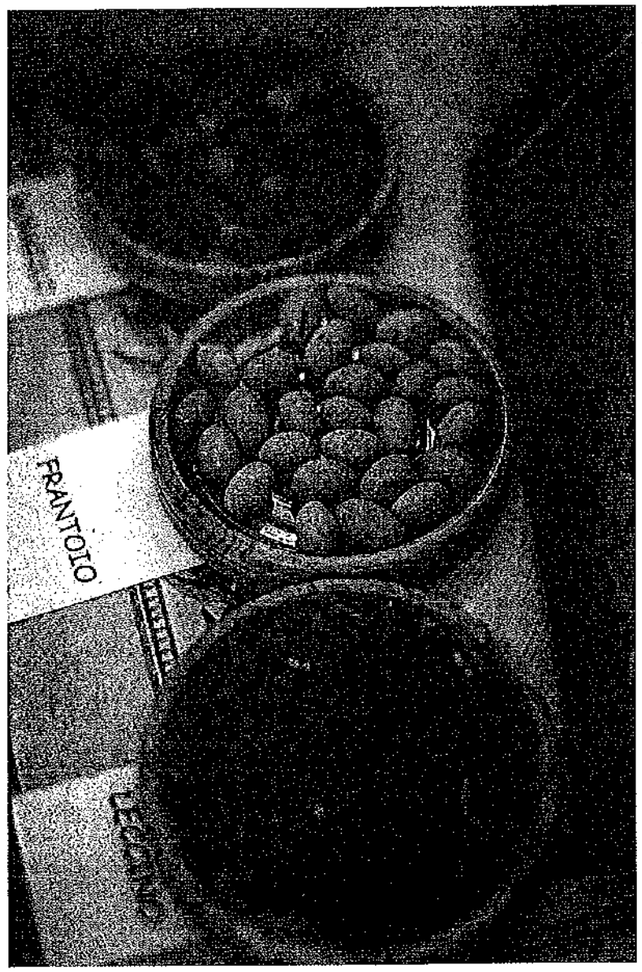
In Umbria, come ormai da 19 anni a questa parte, si celebra l'olio nuovo con *Frantoi Aperti*. Cinque i weekend dedicati all'extravergine durante i quali, in tanti in piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, sarà possibile assaggiare gratuitamente i prodotti agroalimentari di qualità del territorio, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive. Cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantoiano che accoglierà i visitatori spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.

Località varie – Umbria
www.frantoiaperti.net

ALLA SCOPERTA DELL'OLIO

Torna in Umbria l'appuntamento con Frantoi Aperti, cinque weekend dedicati ad assaggiare, sperimentare e conoscere tutte le caratteristiche dei prodotti olivicoli. Si potrà degustare l'olio extravergine di oliva appena franto e partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, visite guidate e attività per i più piccoli. La novità sarà la celebrazione della terra umbra: ogni partecipante riceverà un piccolo souvenir contenente i prodotti tipici di questa terra, in modo da portare un po' di Umbria ovunque si vada.

FRANTOI APERTI
Dal 29 ottobre al 27 novembre (solo nei weekend)
Umbria - Borghi medievali aderenti
• www.frantoiaperti.net



FRANTOI APERTI

Dal 29 ottobre al 27 novembre torna **Frantoi Aperti**, la manifestazione che da 19 anni celebra l'Olio Nuovo in Umbria. Nei 5 weekend dedicati all'evento, sarà possibile assaggiare gratuitamente, in tutti i piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, l'**extravergine appena franto** e tante altre eccellenze del territorio. Inoltre, si potrà partecipare a scuole di assaggio di olio, visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti e raccolta delle olive, e saranno previste anche attività per i più piccoli (per info: www.frantoiaperti.net). (E.B.)

E ancora...

Brisighella (RA), 6, 13, 20 e 27 novembre Quattro sagre per tre colli Rassegna che celebra le eccellenze del territorio con mercatini, degustazioni e giro dei colli in trenino (www.brisighella.org). **Umbria, fino al 29 novembre Frantoi aperti** Rassegna che celebra l'olio nuovo tra cascine, chiese campestri e castelli con visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti, laboratori per bambini mostre, degustazioni e corsi (www.frantoiaperti.net).

Frantoi Aperti (Umbria)

Cinque fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine d'oliva appena fatto, tutto questo è la 19° edizione di Frantoi Aperti in programma **dal 29 ottobre al 27 novembre** in Umbria. Durante ciascun week end è possibile assaggiare i prodotti agroalimentari di qualità tra cui spicca l'olio extravergine d'oliva, partecipare a vere e proprie **scuole d'assaggio, laboratori di cucina, visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti, raccolta delle olive** e attività anche per i più piccoli. Inoltre, si tengono anche le **Feste della Bonfinita** in cui, tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive, mangiano insieme.

Info: 0742332269

Frantoi Aperti in Umbria

Dal 29 Ottobre al 27 Novembre

E' grande festa in Umbria per celebrare l'olio extravergine d'oliva appena franto. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva sarà piacevole assaggiare, in tanti piccoli borghi, i prodotti agroalimentari di qualità. Si potrà partecipare a scuole di assaggio di olio, laboratori di cucina, visite guidate e tanto altro. L'edizione 2016 riserva una gradita sorpresa: tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti riceveranno in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele e salumi. Per info: www.frantoiaperti.net

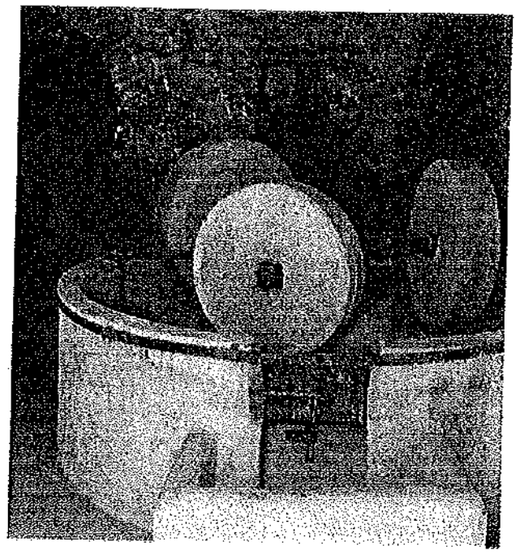
La scoperta dell'olio nuovo

Tanti appuntamenti anche quest'anno per **Frantoi aperti**, la manifestazione dedicata all'**olio nuovo** giunta alla 19esima edizione. Nel corso di cinque weekend, **dal 29 ottobre al 27 novembre, l'Umbria** aprirà i suoi frantoi e offrirà ai visitatori la possibilità di degustare gratuitamente i prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto. In più, corsi di cucina e mostre d'arte. Info, **www.frantoiaperti.net**.

fino al 27 novembre

FRANTOI APERTI UMBRIA

Un autunno speciale quello del mese di novembre in Umbria: la manifestazione enogastronomica e culturale Frantoi Aperti torna con una XIX^a edizione più ricca che mai. Cinque proposte di weekend in campagna, nel cuore dell'Umbria dei borghi medievali, dei frantoi, degli agriturismi, delle aziende agricole, dei castelli e dei piccoli musei, cinque itinerari diversi legati da un minimo comun denominatore molto speciale: l'olio extravergine di oliva che si produce in questa regione, e i prodotti tipici del territorio. Sul sito di Frantoi Aperti potete consultare la lista dei borghi coinvolti nell'iniziativa, i dettagli del programma e scoprire la storia dell'olio extravergine Dop Umbria. Per informazioni: www.frantoiaperti.net



FINO AL
27
NOVEMBRE

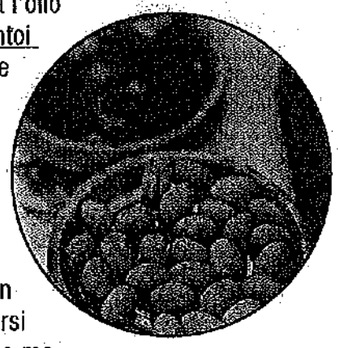
UMBRIA
Frantoi aperti

Cinque weekend (si inizia il 29 ottobre) tra i borghi medievali e le campagne umbre per visitare i frantoi e le aziende agrituristiche della regione e degustare il suo **olio extravergine Dop** squisito a crudo per le sue note legnose. Concerti nelle piazze, giochi, escursioni arricchiscono il programma. *www.frantoiaperti.net*

UMBRIA,
ARRIVA L'OLIO NUOVO

✓Tutti i fine settimana dal **29 ottobre al 27 novembre,** si festeggia l'olio nuovo umbro con "Frantoi aperti": si può assistere alla spremitura delle olive, degustare l'olio novello e conoscere tanti altri prodotti del territorio, come pane, salumi, tartufo, miele, legumi, dolci e vini. Non mancano laboratori, corsi di cucina, passeggiate e mostre d'arte itineranti.

•*www.frantoiaperti.net*



Con Frantoi Aperti si festeggia l'olio

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria si celebra l'Olio Nuovo con Frantoi Aperti. Ogni weekend 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli.

UMBRIA

Frantoi Aperti

TREVI

dal 29 ottobre al 27 novembre

L'olio buono dei borghi

LA MANIFESTAZIONE

È ormai una tradizione che dura da diciannove anni quella che consente ai tantissimi visitatori in arrivo da ogni parte d'Italia, di partecipare ai cinque week end di Frantoi Aperti, un'occasione interessante per degustare gratuitamente e comprare l'olio nuovo, rigorosamente extravergine di oliva appena franto. Ma non solo. Come ogni anno non mancano le attività collaterali che rendono la manifestazione unica nel suo genere: le passeggiate tra gli ulivi, i concerti, la possibilità di partecipare alla raccolta delle olive o di cimentarsi in vere e proprie scuole di assaggio di olio. Tra le novità di quest'anno: tutto coloro che parteciperanno a Frantoi Aperti riceveranno in omaggio dei prodotti tipici di questa terra: olio, legumi, vino, tartufo, miele e salumi. Non mancheranno le attività per i più piccoli, la rassegna di arte contemporanea #chiaveumbria, con le opere d'arte esposte in alcuni luoghi romiti dei borghi e i laboratori di cucina. In castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

I DINTORNI

Frantoi Aperti è l'occasione giusta per passare il tempo libero esplorando stupendi borghi medievali, cinti da antiche mura e ricchi di piccoli musei, castelli, chiese e agriturismi. Si può visitare Trevi, dove il 1 novembre si tiene anche Festivoil con mercato contadino; Giano dell'Umbria, con la Rievocazione della Festa della Fraca (26 e 27 novembre); Castiglione del Lago, con la sua Festa dell'Olio. E infine Assisi, dove si visitano i luoghi del Santo e si partecipa a UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi e nei castelli.

Info Frantoi Aperti - www.frantoiaperti.net
Sosta a Trevi, AA e Camper Service in cima al paese, c/o piscina comunale, gratuita, con c/s. A Giano dell'Umbria, AA in Loc. Monte Cerreto, di fronte al Rifugio 'La Colonia'. Ad Assisi, CS e Punto sosta Parking in loc. S.Maria degli Angeli, 50 m. avanti alla stazione. Oppure AA c/o Camping Village Assisi. A Castiglione del Lago, PS c/o Parcheggio a Sud del paese, quasi in riva al lago.

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

Fino al 27 novembre

www.frantoiaperti.net

Tutti i week-end fino al 27 novembre si celebra l'olio nuovo con FRANTOI APERTI. 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli. Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. 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. Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli e laboratori di cucina.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su 'ulteriori informazioni'. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

IL LIBRO DEI FATTI annuario edizioni 1991-2016

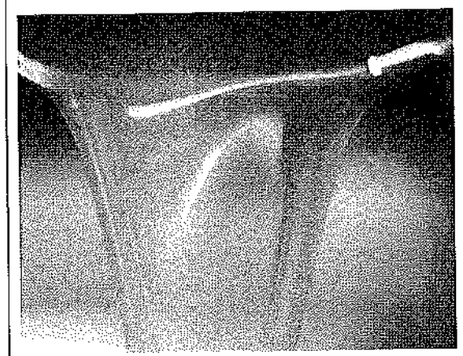
METEO Milano

adnkronos

Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in Umbria

MADE-IN-ITALY

Tweet Condividi



Pubblicato il: 02/11/2016 18:51

Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando.

Nel dettaglio, sabato 5 e domenica 6 novembre, a Santa Maria degli Angeli, c'è Unto nei castelli e nel territorio con una Mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9,15 alle 12,15 Trekking con visite, soste e degustazioni. Domenica 6 novembre (ore 14,30-17) passeggiata a Petrignano tra arte, tradizioni e devozione.

Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre, che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre, invece, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19, sono previste delle visite guidate a un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiavo Umbra dove è espo

Per i
Assi
all'A
scop
Dom
gran

Sem
men
pata

Referendum le ragioni del sì e del no

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. Cirque du Soleil, Lisa Skinner cade da 6 metri e si rompe il collo /Video
2. Berlusconi sbotta con Bianca Berlinguer: "Mi alzo e me ne vado" /Video
3. A Londra il premio che nessuno scrittore vorrebbe: Erri De Luca finalista
4. Sgarbi a cena con D'Alema: "Stiamo definendo i dettagli..."
5. Pensione, più chance per uscire in anticipo

Video

Referendum le ragioni del sì e del no

Chiudi ×

IN REGALO SOLO ONLINE
TV Full HD LG 22"
fino al 5/12

Sky Box Sets incluso

Offerta disponibile anche se sei già cliente Sky

PREZZO BLOCCATO PER 12 MESI

Scopri di più

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle 10 si raccoglie 'Su e giù per gli olivi'.

A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre, si celebra la 'Festa dell'olio novello' con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.

A Montecchio al Frantoio Bartolomei, sabato 5 novembre, 'Bruschettiamo' tutti con pane fatto al momento e alle ore 12 pranzo tipico. Dalle ore 17 è previsto il laboratorio su 'Il pane' in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, agricoltore folignate, illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre 'La compagnia delle lavandaie' dalle ore 11 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro, e alle ore 12 il pranzo tipico.

A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sarà la 'Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0' con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.

Inoltre, quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; e il Frantoio Il Tempio dell'Oro, azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole.

Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Altro luogo di produzione è Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, con il Frantoio Oleario Palmadori, luogo di produzione, ma anche negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova la sua partecipazione alla manifestazione.

Tweet G+ Condividi

TAG: Frantoi aperti, olio, Umbria, extravergine di oliva

Potrebbe interessarti

In evidenza

adnkronos

Ricerca personale Sviluppo Business - Settore medico-scientifico

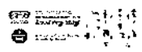
'Sci in un Paese meraviglioso'

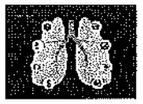
Ipertensione, esperti a confronto a 'Fast Track to Cardiology Practice 2016'

Violenza su donne, progetto "Innamórati di Te" di Codere Italia arriva a Roma /Video

Gli universitari guardano al mondo del lavoro: scelte e aspettative dei giovani italiani

Regus inaugura nuove sedi a Roma e Milano attraverso l'arte


Conferenza FIRE ENERMANAGEMENT 2016


Al via Osservatorio su cancro polmone, emergenza adolescenti e donne

Bper, assemblea soci approva a larga maggioranza trasformazione in spa /Video

Porto di Civitavecchia, al via il cantiere del nuovo Terminal crociere

Nasce il primo master per formare esperti in digital trasformation /Video

Chiudi ×

IN REGALO SOLO ONLINE
TV Full HD LG 32"
fino al 5/12

Sky Box Sets incluso

Offerta disponibile anche se sei già cliente Sky

PREZZO BLOCCATO PER 12 MESI

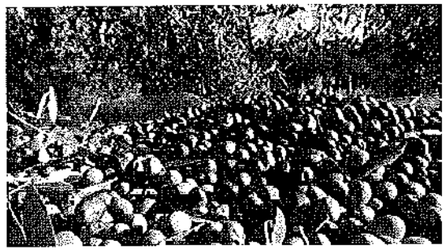
Scopri di più

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si fermano

MADE-IN-ITALY

Mi piace Condividi 0 Tweet G+ Condividi



Pubblicato il: 10/11/2016 12:29

Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria, con grande entusiasmo e forza di volontà: nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, infatti, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei Comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.

E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi, infatti, prosegue Unto nei Castelli e nel territorio e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9,30 alla scoperta di 'Ponti e Cascate' e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna.

A Castiglione del Lago, si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica, dalle 16 alle 19, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista Laura P.

A Passignano sul Trasimeno, ad Oliamo la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti. Ma anche percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al Frantoio Mannelli, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, e al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù

Referendum, le ragioni del SI e del NO

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. Cirque du Soleil, Lisa Skinner cade da 6 metri e si rompe il collo /Video
2. Berlusconi sbotta con Bianca Berlinguer: "Mi alzo e me ne vado" /Video
3. A Londra il premio che nessuno scrittore vorrebbe: Erri De Luca finalista
4. Sgarbi a cena con D'Alema: "Stiamo definendo i dettagli..."
5. Pensione, più chance per uscire in anticipo

Video

Battesimo dell'acqua per Msc Seaside, nave da crociera più grande mai realizzata in Italia

Referendum, le ragioni del SI e del NO

Pensione, più chance per uscire in anticipo

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; e infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre, alle ore 15,30, è prevista una 'Cooking Class' per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.

A Foligno, il Frantoio Petesse domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le 'Bruschettate di olio novello', mentre all'Oleificio Sociale è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Azienda Agricola Bacci Noemio, il Frantoio Azienda Agricola Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.

A Montecchio, al Vecchio Frantoio Bartolomei, sabato 12 novembre si 'Bruschetta' in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo 'country blues' a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13, invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei 'Carro Bestiame'. Anche il Frantoio Azienda Agricola Alessandro Ricci organizza 'Extra-degustazioni' di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.

A Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio, mentre il Frantoio Berti di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio. Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il Frantoio Feliziani Emilio e l'Azienda Agricola Forsoni Massimo di Spoleto. A Todi al Frantoio La Casella domenica 13 novembre si va 'Oliando insieme' e degustando olio novello. Infine, anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio.

E quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture. La Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria è un'azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale. E il Frantoio Il Tempio dell'Oro è un' azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio a iniziare dalle gramole. Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che si può visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, dove il Frantoio Oleario Palmadori offre anche un negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, rinnovando la sua partecipazione alla manifestazione.

Mi piace Condividi 0 Tweet Condividi

TAG: Frantoi Aperti, Umbria, olio, Associazione strada dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria

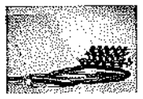
Potrebbe interessarti

In evidenza

adnkronos

Ricerca personale Sviluppo Business - Settore medico-scientifico

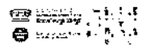
'Sci in un Paese meraviglioso'


Ipertensione, esperti a confronto a 'Fast Track to Cardiology Practice 2016'

Violenza su donne, progetto "Innamórati di Te" di Codere Italia arriva a Roma /Video

Gli universitari guardano al mondo del lavoro: scelte e aspettative dei giovani italiani

Regus inaugura nuove sedi a Roma e Milano attraverso l'arte


Conferenza FIRE ENERMANAGEMENT 2016

Al via Osservatorio su cancro polmone, emergenza adolescenti e donne

Bper, assemblea soci approva a larga maggioranza trasformazione in spa /Video

Porto di Civitavecchia, al via il cantiere del nuovo Terminal crociere

Nasce il primo master per formare esperti in digital trasformation /Video

A Roma convegno sulla 'Dirigenza pubblica al tempo della riforma'

ASSOGENERICI
Assogenerici apre le porte delle aziende con "Fabbriche aperte"

Medicina, oltre 1 mln di italiani con scompenso cardiaco

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Fr

SV

M

Mi

Chiudi X

Te la consegniamo noi in 3 ore.

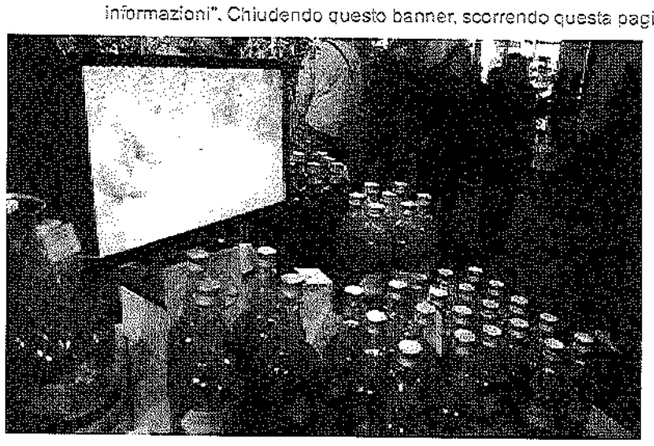
#OreSpeseBene

Fai la spesa online con carrefour.it

espandi

Chiudi X

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito



Museo Eroli, mentre l'altro dalla Rocca Albornoz e a conclusione di entrambi i tour sono previste degustazioni di olio novello e di prodotti tipici del territorio. E poi si alterneranno cooking show, workshop, assaggi guidati di olio, giochi popolari per grandi e piccini a cura di Hakuna Matata, spettacoli musicali con i migliori successi dello swing italiano dagli anni '20 in poi a cura di 'Lola Swing Italiano' e una mostra mercato dove saranno i produttori agricoli locali ad

espo

Inoli
Albo
ha o

Bett
nuov
even
olio,
Valn
i più
scop
Prez

4. Dopo la bufera Alessandra Moretti chiede scusa: "Ma non ero in malattia"

5. Roma, violento scontro fra due auto: morte madre e figlia

Video

Chiudi X

Te la consegniamo noi in **3 ore**.

#OreSpeseBene

Fai la spesa online con **carrefour.it**

espandi ^

Chiudi X

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

festeggiamenti nel cuore del piccolo borgo umbro. A ciò si aggiungono tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare e corsi di cucina.

Ad Assisi, domenica 27 novembre, si rinnova l'appuntamento con le passeggiate di UNTO nei Castelli e nel Territorio; infatti si partirà da Capodacqua 'Alla scoperta di siti minori, edicole e fonti', dopo una colazione tipica a base di bruschetta con l'olio novo, pane, burro, marmellata casareccia e caffè, ci si dirige alla Chiesetta di Sant'Antonio passando per l'Edicola Cipolloni e per la Fonte di Capodacqua. Si conclude il giro presso la Fonte Cannella dopo la Chiesa di Sant'Apollinare e la Chiesa San Filippo Neri.

In Evidenza

adnkronos

Ricerca personale Sviluppo Business - Settore medico-scientifico

'Sei in un Paese meraviglioso'

Mi piace Condividi 1 Tweet G+ Condividi

Chiudi X

Te la consegniamo noi in **3 ore**.

#OreSpeseBene

Fai la spesa online con **carrefour.it**

espandi

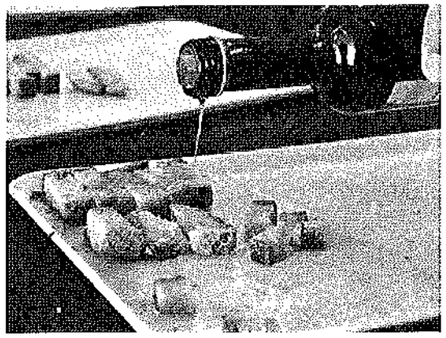
Chiudi X

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Frantoi Aperti in Umbria, boom di adesioni

MADE-IN-ITALY

Mi piace Condividi 0 Tweet G+ Condividi



Pubblicato il: 28/11/2016 14:41

Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori.

"E' stata un'edizione con luci e ombre - commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese".

"La qualità degli eventi proposti -sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

Tg AdnKronos, 23 dicembre 2016

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. Autovelox, novità per contestare le multe
2. "Palpeggiata in aeroporto", lo sfogo su Twitter /Video
3. Roma, "altro flop giunta Raggi: salta Concertone"
4. Tragedia bungee jumping, video choc
5. Caso Poletti, Mentana: "La sua sorte è segnata"

Video

Kea, il più abile distruttore del mondo animale

Chiudi X

PREZZO BLOCCATO PER I PRIMI 24 MESI

SKY TV+
SKY SPORT
+
SKY CALCIO

29,90€ al mese
anziché 45,90€/mese

Affrettati la promozione scade tra:
01 GIORNI 08 ORE 08 MINUTI 07 SECONDI

Scopri di più

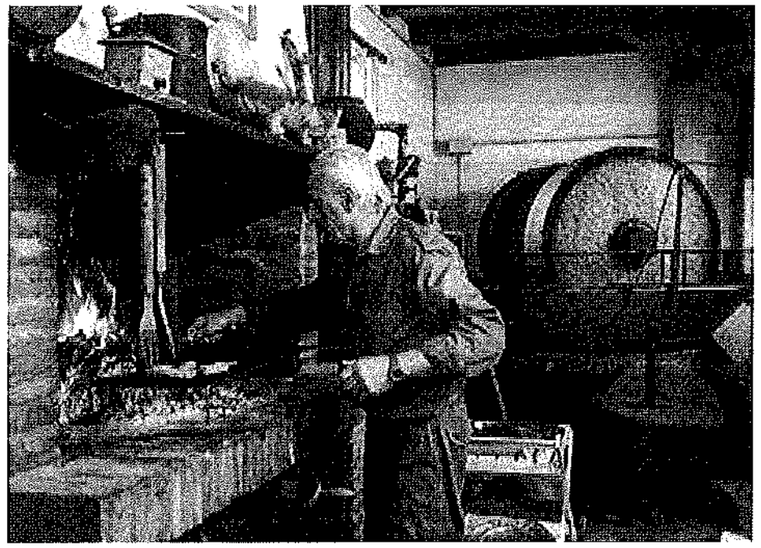
affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Martedì, 6 settembre 2016 - 17:36:00

Omaggio alla terra umbra con "Frantoi aperti"

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

Di @Andrea_Radic



FRANTOI APERTI IN UMBRIA

dal 29 ottobre al 27 novembre
5 fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per
ergine di oliva appena franto

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine di oliva) con Frantoi Aperti. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli.

Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.

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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.

Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti ai Frantoi Aperti.

Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che

a nel mercato delle farine

personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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 castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

0

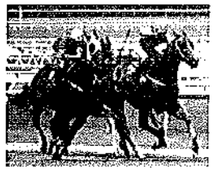
Assobirra patrocina la Milano Beer Week : "Salva la tua birra dalle accise"

I contadini ringraziano pubblicamente Madre Natura

ALTRE NOTIZIE

Pane, olio e amore. Weekend di passione -->

Pane e olio e poi Bacco. E' piacere puro. Il week end è all'insegna del palato



#ITALYFORHORSES a difesa dei cavalli -->

PARTNER

FILM GRATIS - "Il prezzo di Hollywood"

MI PIACE 0%

MI PIACE TANTO! 0%

ornale multimediale Agenzia Stampa Italia, Venerdì 25 Novembre 2016 - ore 18:07:32

agenziastampaitalia
INFORMAZIONE COMUNICAZIONE MEDIA

Presentata la 19° edizione Frantoi Aperti in Umbria

Scritto da Redazione ASI Categoria: Eventi (/cultura/eventi) Pubblicato: 19 Ottobre 2016

(ASI) Perugia. Si è tenuta stamattina, presso la Sala Fiume di Palazzo Donini, la conferenza stampa di presentazione della 19° edizione di Frantoi Aperti in Umbria, manifestazione che inizierà il 29 ottobre e si protrarrà fino al 27 novembre 2016.

Ad aprire la conferenza stampa di stamane Paolo Morbidoni - Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria che ha voluto sottolineare il ruolo dell'Associazione da lui presieduta e che questo anno organizza Frantoi Aperti oltre che dal punto di vista del coordinamento delle attività, anche dal punto di vista economico. "Il ruolo della Strada dell'Olio è costante durante tutto l'anno - ha detto Morbidoni - e non solo nel periodo di attività dei frantoi e per questo tiene accesa una luce sul comparto per andare a intercettare un turismo di nicchia interessato al nostro territorio non soltanto in questa stagione. Frantoi Aperti – ha aggiunto Morbidoni – vuole celebrare il principe dei prodotti umbri: l'Olio ed il frantoio è infatti il cuore della manifestazione. Il Frantoio è un'esperienza unica, dalla lavorazione esce un prodotto pronto subito al consumo a differenza di altri prodotti alimentari. Frantoi Aperti è un contenitore di macro e micro eventi sia dei singoli comuni, ma anche dei frantoi che oltre alle visite della struttura e alle degustazioni di olio, ogni anno coinvolgono i visitatori in esperienze diverse che vanno dalla raccolta delle olive, ai laboratori di cucina, laboratori per bambini e tante altre attività. La Strada dell'Olio per questa manifestazione fa da cabina di regia e crea sinergie tra le diverse città coinvolte e anche tra i comuni ed i frantoi in modo che tutti possano usufruire di una visibilità sul piano nazionale altrimenti non possibile alle piccole realtà."

Ad intervenire poi i rappresentanti di alcuni dei 12 comuni aderenti, che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città:
Elisa Benvenuta - Vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo
Marcello Bioli - Sindaco del Comune di Giano dell'Umbria
Simone Pettirossi - Assessore alle attività produttive del Comune di Assisi
Stefania Moccoli - Assessore al Turismo del Comune di Trevi
Giovanni Patriarchi - Assessore al Tursimo del Comune di Foligno
Irene Falcinelli - Assessore Cultura e Turismo del Comune di Spello
Francesco Brenci - Presidente Pro Loco Bettona

A conclusione della conferenza è intervenuta Fernanda Cecchini - Assessore Politiche agricole ed agroalimentari Regione Umbria che ha voluto ribadire il sostegno della Regione Umbria alla manifestazione Frantoi Aperti. Un evento – ha detto l'Assessore - che sa mettere insieme frantoi, centri storici, territori rurali ed un fondamentale punto di riferimento per i turisti. Un evento che trascina con se la promozione, oltre che dell'Olio, anche degli altri prodotti agroalimentari. Siamo alle prese con una stagione difficoltosa a causa della mosca dell'olio qui come nelle altre regioni italiane, a causa dei cambiamenti climatici. La Regione si è impegnata in campagne di prevenzione, l'Umbria è costituita da circa 30.000 ettari di olivi con 26.000 proprietari, una frammentazione che complica la possibilità di fare prevenzione, ma stiamo facendo grossi passi in avanti anche rispetto al 2014 e ci sarà una buona raccolta e di ottima qualità. Un grande in bocca al lupo a tutti i Comuni che organizzano eventi, allo staff di Frantoi Aperti ed a tutti i Frantoi per questo mese all'insegna dell'Olio.

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria torna alla ribalta l'olio extravergine d'oliva con
I 5 weekend di Frantoi Aperti tra passeggiate, laboratori, degustazioni
Cuore dell'evento sara' il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori

Ricco il calendario di iniziative proposte dai borghi umbri aderenti

TREVI, Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre - 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre - 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net)

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.
Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.

Il Vecchio Frantoio Flli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione del fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti - si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

Presentata la 19° edizione Frantoi Aperti in Umbria. Interviste

Mi piace 1 Condividi 1 Twest G+1 0

Indietro (/cultura/eventi/31315-la-difesa-a-young-2016)

Avanti (/cultura/eventi/31308-eurochocolate-faccia-a-faccia-con-i-produttori-summit-internazionale-assegnati-i-chocoday-ambassador)

Ultime Notizie

"Patrioti , Forza Italia si riunisce nei valori del centro destra " (/politica/politica-nazionale/31768-patrioti-forza-italia-si-riunisce-nei-valori-del-centro-destra)

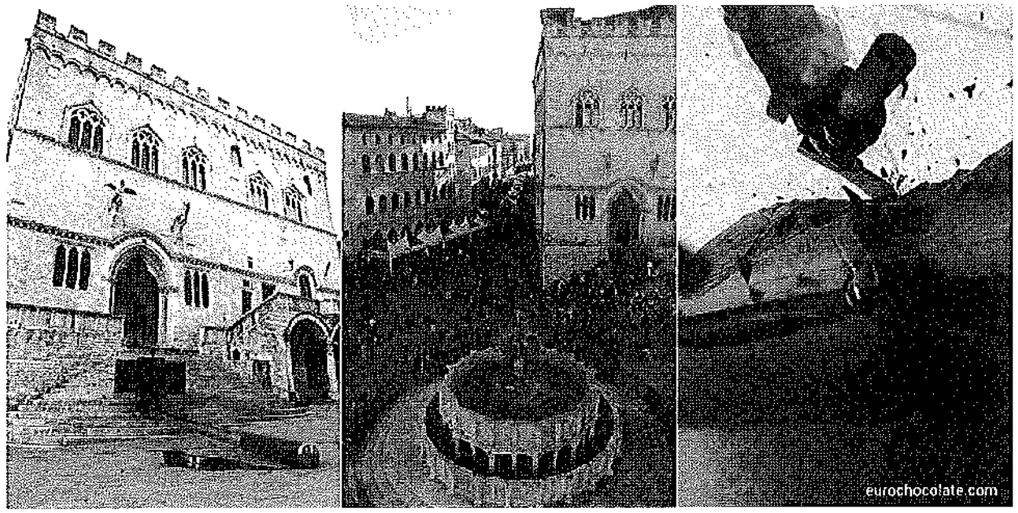
(ASI) Stefano Maullu , Eurodeputato , classe 1962 , è il promotore del nuovo movimento , "il mondo vira a destra , POLITICA NAZIONALE (/POLITICA/POLITICA-NAZIONALE)

Weekend in Umbria: 2 eventi golosi da non perdere

Eurochocolate 2016 e Frantoi aperti ti aspettano per il tuo prossimo weekend in Umbria. Non farteli scappare!

Fuggire dallo stress e rifugiarsi in Umbria per un weekend. Ti piace come idea? Bene allora prova a organizzare il tuo **weekend in Umbria** tra ottobre e novembre per partecipare a due eventi golosi e imperdibili: Eurochocolate e Frantoi Aperti.

Eurochocolate 2016: tutti a Perugia ma... #conchi?



Torna **il paradiso dei golosi**, l'evento che vede protagonista **il cioccolato** e accoglie **a Perugia** oltre 6000 firme del dolciario, sia artigianale che industriale. Stiamo parlando di **Eurochocolate** ovviamente!
Come ogni anno Eurochocolate si svolgerà **nelle principali piazze e vie del centro storico di Perugia**. Il sipario si alzerà il **14 ottobre** per chiudersi il **23** dopo numerose e spettacolari iniziative.

Il tema scelto per il 2016 è quello dello **sharing chocolate**, tanto che l'hashtag ufficiale da utilizzare sarà **#conchi?**, claim di questa edizione che invita tutti i partecipanti a immortalare il loro **momento più cioccolatoso** e a condividerlo con i propri amici e followers.

Durante la manifestazione potrai scoprire **cosa rende il cioccolato così straordinario**, ascoltare la storia della sua nascita e della trasformazione nel corso degli anni. Questa sarà l'occasione giusta per **incontrare scrittori italiani** che raccontano i loro lavori davanti a una cioccolata calda oppure per **provare un trattamento benessere** a base di cioccolato.

Davvero ricco si presenta **il programma di incontri didattici**, tutti incentrati sul mondo del cacao, alcuni totalmente riservati ai **bambini** che potranno assaporare e conoscere i segreti di un buon cioccolato, ma anche cimentarsi nella preparazione di biscotti e torte. **I più grandi** ameranno la serie di degustazioni a loro riservate, come quella che unisce lo yogurt al cioccolato, la serie di **finger food preparati live** da un famoso chef haitiano e il cacao coltivato in Africa.

Se non stai più nella pelle e hai deciso di partecipare al più gustoso appuntamento dell'anno qui ci sono gli agriturismi in cui poter soggiornare durante Eurochocolate! Nella lista troverai tutti i nostri agriturismi di Perugia e le aziende dei comuni limitrofi che non distano più di 20 km da quello di Perugia.

Frantoi Aperti: assaggi, musica, giochi e passeggiate tra gli ulivi

Lo scorso anno li avevamo lasciati così...

Redaz
Seguic
Pubblicato il 22/09/

Sommario
Tra cioccolato e

Agriturismi nelle
Umbria (264)
Province
Perugia (214)
Terni (50)
Zone di Intere
Assisi
Gubbio
Lago Trasimer
Orvieto
Parco Nazione
Todi
Tuscia Toscar
Val di Chiana
Valnerina e Ma
Valtiberina

Altri spunti di via
Vacanza Enogast

Altri spunti di via
Umbria

2016
21
NOV

Umbria, sulla strada dei vini del Cantico

L'associazione di promozione lancia una serie di iniziative per incentivare il turismo rurale e rassicurare i visitatori nel post terremoto

Strada dei vini del Cantico promuove il ritorno dei turisti in Umbria dopo il sisma
Fonte immagine: Strada dei vini del Cantico

L'associazione **Strada dei vini del Cantico** ha organizzato una serie **di eventi** in programma fino ai 27 novembre, per rilanciare il turismo, soprattutto rurale, **in Umbria**.

Un'idea nata per **ridare spinta** al turismo in Umbria e rassicurare i potenziali viaggiatori **dopo gli episodi sismici** che hanno colpito parte della regione.

Già a a partire da questi giorni, saranno organizzati **eventi nei comuni di Spello, Bettona e Torgiano**, in occasione di Frantoi aperti, l'iniziativa annuale di viste e degustazioni nelle aziende oleicole.

Confermata, inoltre, la partecipazione dell'associazione anche al **Cheese Fest di Perugia il 26 e 27 novembre** e la collaborazione con il Comune di Bettona in occasione di **Sapori e profumi di olio** e di vino sempre per Frantoi aperti e ancora nell'ultimo fine settimana di novembre.

Sempre attiva nella promozione del territorio umbro, la Strada dei vini del Cantico si dimostra quindi ancora una volta una grande risorsa per **il turismo** enogastronomico e **rurale dell'Umbria**.

E ora ha trovato un modo nuovo per **ridare fiducia** a una regione e **ai suoi agricoltori**, duramente provati dai recenti terremoti.

Anche comprare una bottiglia d'olio o di vino, del formaggio o altri prodotti, è utile a far continuare a girare il circuito

Informativa x

Questo sito o gli strumenti terzi da esso utilizzati fanno uso di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità descritte nella cookie policy. Se vuoi saperne di più, consulta la **cookie policy (//www.iubenda.com/privacy-policy/18835/cookie-policy?an=no&s_ck=false)**. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Ritornano i frantoi aperti in Umbria

Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in Umbria, ormai da 9 anni si festeggia la venuta del nuovo olio tra le antiche colline, tra extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti. Un weekend in campagna, per visitare l' Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei frantoi, degli agriturismi, dei piccoli musei.

L'ulivo in Umbria e l'olio umbro

L'ulivo rappresenta bene la nostra regione Umbria. L'ulivo è il simbolo della pace, richiama i grandi valori religiosi, è una pianta longeva e di lenta crescita.
La nostra regione costituisce amorevolmente tradizioni secolari, tramandati di generazione in generazione.
Il saporito olio extravergine umbro, rappresenta al meglio la gastronomia regionale, fatta di cose semplici, schiette e genuine.
Sono importanti le nostre condizioni climatiche che consentono una maturazione del frutto molto lenta tale da provocarne un tasso di acidità contenuta, poi sono fondamentali i nostri terreni collinari, terreni ricchi di struttura, permeabilissimi, che lasciano penetrare le radici delle piante.
Per la raccolta delle olive non si attende più che l' oliva giunge al termine della maturazione naturale, ma si raccoglie quando inizia a maturazione (primi giorni di novembre).
Qui in Umbria si è conservata la tradizione "brucatura", cioè la raccolta manuale.
Non appena raccolte le olive vengono portate subito al frantoio per lavorarle nel massimo della loro freschezza ed integrità.
L'olio è sulle nostre tavole per insaporire e profumare tutti i tipi di piatti e soprattutto l'intramontabile bruschetta.

I maggiori appuntamenti di frantoi aperti 2016

Venite a festeggiare con noi nelle stupefacenti campagne umbre, l'Olio Nuovo.

Sarà un'occasione unica per bambini e adulti per partecipare e giochi popolari, per imparare, scoprire e riconoscere il sapore vero dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria e altri prodotti delle nostre terre, fare passeggiate tra gli ulivi passando castelli, abbazie, luoghi di Francesco, frantoi, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Informativa x
Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy (//www.iubenda.com/privacy-policy/188351/cookie-policy?an=no&s_ck=false)**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Week-end del 12/11 – 13/11

Assisi – "Unto" nei Castelli

Manifestazione dove viene presentato l' Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria e dove è possibile incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti, assaggiare l'olio nuovo e visitare i stupendi castelli sparsi nel territorio di Assisi.

Castiglione del Lago – "Festa dell'olio" 11, 12 e 13 novembre

Festa con degustazioni di bruschette, intrattenimento ed arte nella splendida cornice di Castiglione del Lago, uno dei borghi "più belli d'Italia".

Passignano sul Trasimeno – "Oliamo" 12 e 13 novembre

La grande festa della bruschetta.

Week-end del 18/11 – 20/11

Assisi – "Unto" nei Castelli

Manifestazione dove viene presentato l' Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria e dove è possibile incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti, assaggiare l'olio nuovo e visitare i stupendi castelli sparsi nel territorio di Assisi.

Gualdo Cattaneo – "Sapere di Pane, Sapore di Olio" 19 e 20 novembre

Manifestazione dove si celebra e si degusta l'olio extravergine di oliva DOP direttamente nei frantoi.

Spello – "L'Oro di Spello – 55° Festa dell'Olivo e Sagra della bruschetta" dal 18 al 20 novembre

Bruschetta solidale per la raccolta di fondi destinati al conto corrente "Spello x il terremoto"

informativa x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy (//www.iubenda.com/privacy-policy/188354/cookie-policy?an=no&s_ck=false)**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Week-end del 25/11 – 27/11

Bettona – "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"

Giano dell'Umbria – "Rievocazione della Festa della Frasca" 26 e 27 novembre

Manifestazione dove i visitatori vengono accolti in un'atmosfera "Dop", appositamente creata per l'occasione

INOLTRE DOMENICA 13 NOVEMBRE 2016 ALLE ORE 11.00 CI SARA' LA VISITA GRATUITA GUIDATA DELL' ABBAZIA DI MONTELABATE (http://www.ailecci.it/abbazia-di-montelabate/) CHE SI TROVA VICINISSIMO AL NOSTRO AGRITURISMO.

Dal agriturismo potrai raggiungere comodamente tutti i frantoi e le maggiori città in Umbria, prenota ora (http://www.ailecci.it/contatti/)!

← Offerta speciale Ponte dei Santi 2016 (http://www.ailecci.it/offerta-ponte-dei-santi-2016/)

Offerta ponte dell' Immacolata 2016 → (http://www.ailecci.it/offerta-ponte-dell-immacolata-2016/)

Pacchetti speciali per 2 persone

Pacchetto Relax (http://www.ailecci.it/pacchetto-relax/)

ALIMENTAZIONE SANA

Alimentazione Sana ed Equilibrata - il blog per una sana alimentazione, per essere sempre informati su cosa si mangia...

Umbria, novembre 2016: torna "Frantoi aperti"!

supercoach67 3 novembre 2016 0

Nei fine settimana di novembre si celebra in Umbria l'olio nuovo. **Torna Frantoi aperti, l'evento che**

Informativa breve: per offrirti il miglior servizio possibile, questo blog utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione, gestire la pubblicità e compiere analisi di statistiche del sito. Continuando la navigazione nel blog, chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie, accettando la nostra Cookie Policy Accetto

Info

Tutti i partecipanti ricevono in omaggio dei prodotti tipici: olio, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.

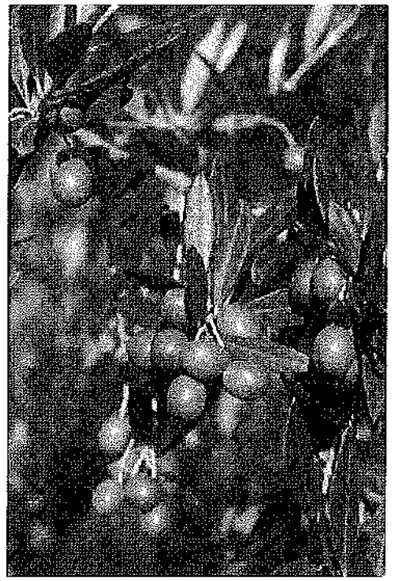
- **Cuore dell'evento è il frantoio, dove vivere l'esperienza della spremitura** delle olive in compagnia del frantoiano. In programma anche una rassegna d'arte contemporanea allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti, aperti per l'occasione (cascine, chiese campestri, castelli).

Vengono poi organizzati corsi e degustazioni di pane in abbinamento a oli e dolci della tradizione umbra nonché laboratori di cucina. Nei castelli di alcuni comuni si terranno infine le Feste detta Bonfinita per festeggiare la "fine dei lavori".

Cerca

Vuoi cercare sulla Mappa? Clicca qui

Perugia, 29/10 - 27/11/2016: Frantoi Aperti in Umbria- Perugia (Perugia)



- **Titolo Evento: Perugia, 29/10 - 27/11/2016: Frantoi Aperti in Umbria**
- **Inizio Evento:** 29/ott/2016
- **Fine Evento:** 27/nov/2016
- **Città:** Perugia
- **Provincia:** Perugia
- **Regione:** Umbria
- **Sito ufficiale:** Link
- **Pagina Facebook:** FB
- **Categoria Evento:** Sagre e Feste
- **Link utili dove dormire:**
  - lastminute provincia di Perugia
  - alberghi a Perugia
  - alberghi in provincia di Perugia
  - alberghi Umbria
  - lastminute Umbria

Eventi AMO
225 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Frantoi aperti in Umbria, degustazioni di olio nei frantoi dell'umbria, mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici umbri. Registra

Cerca

Vuoi cercare sulla Mappa? Clicca qui

Home > Umbria > Perugia > Perugia > **FRANTOI APERTI in Umbria, dove soggiornare**

Consigliata

D:577 FRANTOI APERTI in Umbria, dove soggiornare* - Perugia

(Perugia)

Descrizione | Invia email | Galleria fotografica | Mappa | Lastminute

Chiama subito: Tel. 0742-849090 / 0742-343226

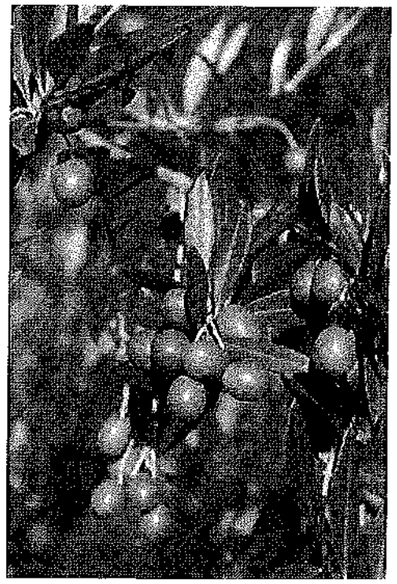
Cell. +39 347-8891600 Fax 06.23310978 09:00-21:00

Fascia Prezzo: Bassa

Home: Frantoi aperti, degustazioni di olio in Umbria

Ultima richiesta: 15 minuti fa - più di 10 utenti hanno richiesto informazioni - questa pagina è stata consultata 53645 volte

Stampa pagina



Richiedi preventivo

Frantoi aperti edizione 2016 in Umbria
dal 29 Ottobre al 27 Novembre

5 weekend dedicati alla degustazione dell'Olio extra vergine d'Oliva DOP umbro.

La manifestazione Frantoi Aperti raduna sempre più visitatori provenienti da ogni parte del mondo.
L'iniziativa si svolge tra le **colline umbre** alla scoperta dell'Olio extra vergine d'Oliva DOP.
Gusto, arte e cultura si uniscono per valorizzare la Denominazione di Origine Protetta umbra.
Durante l'evento si potranno **raccogliere le olive**, collaborare alla **frangitura**, effettuare **trekking** tra gli ulivi, **visitare i musei** (tra cui quelli dell'Olio a Trevi e a Torgiano), visitare gli **ulivi secolari** e tanto altro.
Un servizio navetta sarà attivato nelle città con i Frantoi Aperti.

Abbònati ad Altreconomia!

← Torna agli eventi

12 Nov 2016 - 27 Nov 2016

Frantoi aperti 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. Altreconomia è media partner dell'iniziativa che vedrà protagonista l'Umbria e le sue ricchezze.

Nei cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva sarà possibile assaggiare 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.

VAI AL SITO

sabato 12 novembre 2016 - domenica 27 novembre 2016 0:00

←	Dic 2016					→
lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

DONA CON FIDUCIA AD UNA DELLE ORGANIZZAZIONI VERIFICATE ID

Newsletter

INDIRIZZO EMAIL

Iscriviti

Iscriviti e ricevi la newsletter settimanale di Altreconomia

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la navigazione. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. Ok Informativa estesa

Maratona dell'olio, si celebra il principe verde

Dal 25 al 27 novembre con Narni come sede principale

Redazione ANSA NARNI (TERNI) 22 novembre 2016 11:02 Scrivi alla redazione Stampa

NARNI (TERNI) - Dodici Comuni coinvolti, altrettanti produttori partner e tre giorni di mostra mercato, degustazioni, spettacoli e animazione: torna dal 25 al 27 novembre la Maratona dell'Olio, organizzata per promuovere il "principe verde" umbro e creare una rete della filiera corta dei prodotti locali dell'Umbria meridionale. Ad ospitare la manifestazione sarà quest'anno Narni, mentre giovedì ad Amelia, sede dell'edizione 2015, si svolgerà un'anteprima dell'evento.

Alviano, Amelia, Attigliano, Baschi, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecchio, Orvieto, Otricoli e Penna in Teverina sono gli altri Comuni aderenti al partenariato istituzionale che da sette anni lavora allo sviluppo dei prodotti del comprensorio, mentre altri tre (Avigliano Umbro, Calvi dell'Umbria e Stroncone) riceveranno la comunicazione ufficiale di accettazione della loro richiesta di ingresso durante la manifestazione.

L'edizione 2016 della Maratona dell'Olio sarà caratterizzata dal

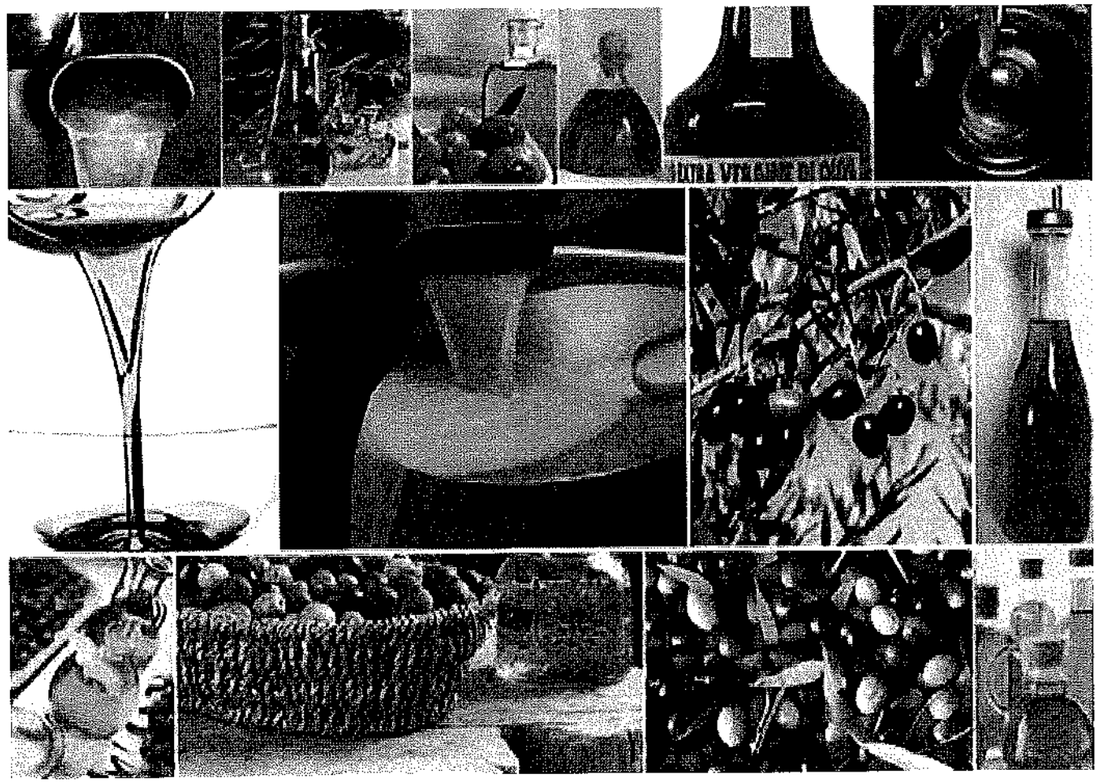
binomio enogastronomia-cultura, visto che ad intervallare le degustazioni ci saranno, sabato e domenica pomeriggio, le visite guidate a Narni sotterranea, al Museo del territorio di palazzo Eroli, alla Rocca Albornoz e ad altri luoghi artistici e storici di Narni. Sabato mattina, nella sala del Camino di palazzo Eroli, Slow Food accoglierà gli studenti delle scuole del territorio per una riflessione sulle proprietà salutari dell'olio e sull'importanza di una corretta animazione, mentre a Lugnano in Teverina il Cnr, in collaborazione con il Parco agroalimentare dell'Umbria organizzerà il workshop "Dalla collezione mondiale degli ulivi di Lugnano a Olea Mundi di Assisi". Oltre alla mostra-mercato allestita a palazzo dei Priori, tra le varie iniziative in programma sabato e domenica è prevista anche la Festa d'Autunno, a cura dei terzieri narnesi Mezule e Santa Maria. L'obiettivo ultimo dell'intera manifestazione - che si inserisce nell'ambito del Piano di sviluppo rurale 2014-2020 della Regione - è quello di dare vita ad un marchio unico nella produzione dell'olio che accompagni le etichette dei produttori del territorio e che sia simbolo di qualità e riconoscibilità sui mercati nazionali ed esteri. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Frantoi Aperti in Umbria per 5 weekend

Dal 29 ottobre al 27 novembre tra eventi e degustazioni olio

Redazione ANSA 19 ottobre 2016 19:32



L'olio extravergine d'oliva torna sotto i riflettori anche in Umbria con i cinque weekend di Frantoi Aperti in programma dal 29 ottobre al 27 novembre. Ricco il calendario delle iniziative proposte dai borghi umbri aderenti. Tra passeggiate, laboratori e degustazioni, cuore dell'evento saranno soprattutto i frantoi dove sarà possibile vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori. "L'olio è uno dei prodotti simbolo della regione - ha detto stamani a Perugia durante la conferenza stampa di presentazione l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria, Fernanda Cecchini - sia per la qualità che per il ruolo che svolge dal punto di vista paesaggistico ed ambientale". Secondo l'assessore regionale, affiancata dal presidente della Strada dell'Olio Dop Umbria Paolo Morbidoni, "bisogna sempre più promuovere l'olio nella maniera giusta perché è la cosa che più identifica l'Umbria e più del vino, anche se dal punto di vista comunicativo questo è molto più avanti".

Anche la 19/a edizione di Frantoi Aperti è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria, che celebrerà quindi ancora la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre-1 novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-20 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa del Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Manglaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55/a Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre-1 novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille"). Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i cinque fine settimana di Frantoi Aperti. Non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, degustazioni d'olio gratuite a cura di Cia, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

Inoltre, anche servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi. Saranno infatti questi al centro dell'evento, i 35 frantoi umbri aderenti all'iniziativa che si trasformeranno in luoghi d'incontro e di socializzazione, tra degustazioni accompagnate da pane bruscato con olio nuovo e vino, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi in base ai gusti dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. Ok Informativa estesa

Ansa Umbria

A Trevi è Festivol dedicato extravergine

Per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura

18:29 28 ottobre 2016. NEWS. Redazione ANSA - TREVI (PERUGIA)

(ANSA) - TREVI (PERUGIA), 28 OTT - E' dedicato da dieci anni all'olio extravergine di oliva, 'Festivol', dal 29 ottobre al primo novembre a Trevi. L'appuntamento celebra l'olio nuovo e la prima spremitura che coincide anche con l'inaugurazione di 'Frantoi Aperti', la manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà dal 29 ottobre al 27 novembre.

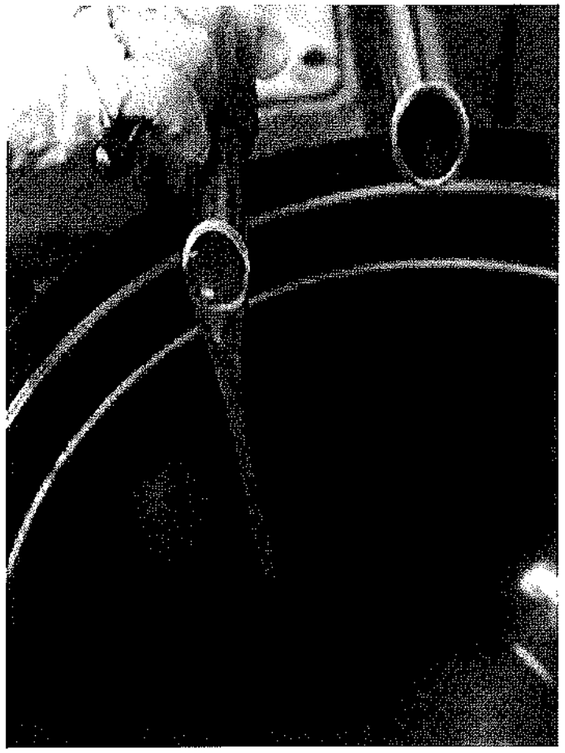
Con 'Festivol', l'olio extravergine di oliva torna alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi nella seicentesca Villa Fabri; degustazioni guidate di olio; mercato dei prodotti Slow Food nel loggiato del palazzo del comune; assaggi di pane e olio e un mercato del contadino in piazza Mazzini; visite ai palazzi storici di Trevi con assaggi di presidi Slow Food e visite guidate della città; ed inoltre navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i 'Frantoi Aperti'.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Ansa
Umbria

'Festivol' a Trevi da 29/10 a 1/11

Per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura



17:26 28 ottobre 2016- NEWS - Redazione ANSA - TREVI (PERUGIA)

(ANSA) - TREVI (PERUGIA), 28 OTT - E' dedicato da dieci anni all'olio extravergine di oliva, 'Festivol', al via domani e fino a martedì prossimo a Trevi. Il consolidato appuntamento celebra l'olio nuovo e la prima spremitura che coincide anche con l'inaugurazione di 'Frantoi Aperti', la manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Con 'Festivol', l'olio extravergine di oliva torna alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi nella seicentesca Villa Fabri; degustazioni guidate di olio; mercato dei prodotti Slow Food nel loggiato del palazzo del comune; assaggi di pane e olio e un mercato del contadino in piazza Mazzini.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Cerca su Anygator Cerca

ENTRA REGISTRATI

CATEGORIE
CRONACA
POLITICA
FINANZA
CULTURA
SPETTACOLO
GOSSIP
MUSICA
TECNOLOGIA
SPORT
MOTORI
VIAGGI
ALTRO

Search

CULTURA

43 Giorni

Filrouge.it

Frantoi Aperti in Umbria – 5 e 6 novembre 2016

0

0

0

Frantoi Aperti in Umbria – 5 e 6 novembre 2016 Fil Rouge Umbria Eventi, Concerti e Teatro. Frantoi Aperti in Umbria – 5 e 6 novembre 2016 Fil Rouge Umbria Eventi, Concerti e Teatro.

VUOI ESSERE SEMPRE AGGIORNATO?
ORGANIZZA LE TUE NEWS
CREA LA TUA RASSEGNA STAMPA

Search

Search..

CHECK

I PIÙ PIACIUTI

MOTORI
Auto e moda: arriva Seat Mii by Cosmopolitan

ALTRO
meglio auto a gpl o metano?....

MOTORI
Le auto a gas pagheranno l'Area C - Federchimica:...

GOSSIP
Chi è Carlota Baró? Biografia e vita privata...

I PIÙ CONDIVISI

FINANZA
In arrivo le tredicesime: saranno divise fra spese...

ALTRO
Tra 1000 ore è finito l'inverno

FINANZA
Miranti, Juncker: "Spese sostenute dall'Italia...

Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in Umbria

Di **Adnkronos** - 2 novembre 2016

Perugia, 2 nov. (Labitalia) – Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando.
Nel dettaglio, sabato 5 e domenica 6 novembre, a Santa Maria degli Angeli, c'è Unto nei castelli e nel territorio con una Mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9,15 alle 12,15 Trekking con visite, soste e degustazioni. Domenica 6 novembre (ore 14,30-17) passeggiata a Petrignano tra arte, tradizioni e devozione.
Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre, che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre, invece, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19, sono previste delle visite guidate a un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista Laura P.
Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'Antico Frantoio Petesse, sabato 5 novembre dalle ore 10 c'è la 'Passeggiata tra gli ulivi' alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16 ci sarà l''Inaugurazione della nuova stagione olearia', una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali.
Sempre a Foligno, al Frantoio Sassovivo, verranno preparate 'Bruschettate con olio novello',

mentre all'Oleificio Sociale si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extravergine d'oliva appena franto.
Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al Frantoio Marfuga il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle 10 si raccoglie 'Su e giù per gli olivi'.
A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre, si celebra la 'Festa dell'olio novello' con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.
A Montecchio al Frantoio Bartolomei, sabato 5 novembre, 'Bruschettiamo' tutti con pane fatto al momento e alle ore 12 pranzo tipico. Dalle ore 17 è previsto il laboratorio su 'Il pane' in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, agricoltore folignate, illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre 'La compagnia delle lavandaie' dalle ore 11 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro, e alle ore 12 il pranzo tipico.
A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sarà la 'Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0' con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.
Inoltre, quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; e il Frantoio Il Tempio dell'Oro, azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare

dalle gramole.

Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Altro luogo di produzione è Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, con il Frantoio Oleario Palmadori, luogo di produzione, ma anche negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova la sua partecipazione alla manifestazione.

Adnkronos

http://www.adnkronos.com

Notizie Nazionali fornite dall'Agenzia di Stampa Adnkronos

Frantoi Aperti in Umbria, boom di adesioni

Di **Adnkronos** - 28 novembre 2016

Perugia, 28 nov. (Labitalia) – Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori.
"E' stata un'edizione con luci e ombre -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese".
"La qualità degli eventi proposti -sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

Adnkronos

http://www.adnkronos.com

Notizie Nazionali fornite dall'Agenzia di Stampa Adnkronos

- Dormire e mangiare
- Divertirsi, visitare, imparare
- In quale regione
- Vicino a...
- Adatto all'età
- Per esigenze specifiche
-
- Offerte
-
- Eventi
-
- Itinerari
-
- Cerca sulla Mappa

Cerca... Cerca...

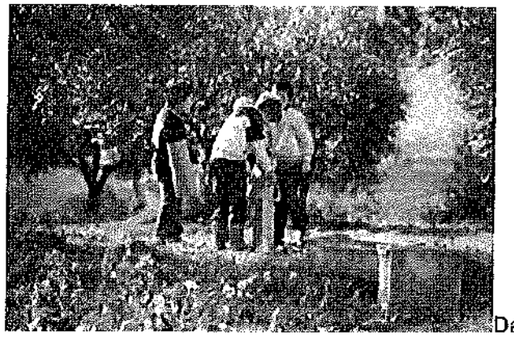
Vuoi Segnalare un'azienda/luogo per famiglie dove sei stato e che non è ancora pubblicato su Around Family? > Passaparola!

1

Condividi questo articolo

Frantoi aperti 2016, per un mese si va alla ricerca dell'olio biologico per le strade dell'Umbria

<< indietro



Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in tutta la regione Umbria ritorna la manifestazione Frantoi Aperti: cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

descrizione

info e prenotazioni

Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in tutta la regione Umbria ritorna la manifestazione **Frantoi Aperti:** cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei. È l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Ed è soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

A breve saranno pubblicati i singoli programmi delle città coinvolte e potremo indicare gli appuntamenti e le attività per bambini.

I luoghi:
Leggi il programma

Dove dormire? Noi consigliamo:

Agriturismo Tenuta Badia, residence tra il lago Trasimeno e Città della Pieve

<< indietro

Itinerari in evidenza

news

(http://www.assisinews.it/)

Grimaldi IMMOBILIARE
di Marco Parente
Via Roma, 122 - Bastia Umbra
Tel. 075.8002617
(http://www.grimaldifranchising.it)

BERTIDESIGN L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.
(http://www.bertidesign.com/)

Frantoi Aperti 2016 ad Assisi: torna UNTO – Unesco Natura Territorio Olio

Appuntamenti in tutta la Regione dal 29 ottobre al 27 novembre

20 OTTOBRE 2016 EVENTI (HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/)

Anche Assisi partecipa, dal 29 ottobre al 27 novembre, a **Frantoi Aperti 2016**, con la manifestazione **UNTO – Unesco Natura Territorio Olio** dove si presenta l'olio Extravergine di Oliva dop Umbria dei produttori di Assisi, in cui è possibile incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti,visitare i frantoi e scoprire i

bellissimi Castelli sparsi nel territorio.

I dettagli di **Frantoi Aperti 2016**, organizzato dall'associazione Strada dell'Olio extravergine di Oliva dop Umbria, sono stati illustrati nel corso di una conferenza stampa alla sala Fiume di palazzo Donini, da Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio dop Umbria, da Fernanda Cecchini, assessore alle Politiche agricole della Regione Umbria, e dai rappresentanti di alcuni dei 12 Comuni aderenti all'iniziativa, tra cui l'assessore **Simone Pettirossi**.

Con **Frantoi Aperti 2016**, oltre a celebrare la produzione umbra dell'olio extravergine di oliva, gli organizzatori intendono valorizzare il turismo rurale e i borghi medievali della regione: per cinque 5 fine settimana consecutivi, i 35 frantoi che aderiscono all' iniziativa saranno luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi da un servizio gratuito di navette. Non mancheranno, oltre a degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, lezioni sulle caratteristiche dell'olio nuovo, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Per quanto riguarda **Frantoi Aperti 2016 ad Assisi**, il taglio del nastro della manifestazione e l'apertura della Mostra Mercato sono fissati per **sabato 29 ottobre alle ore 11.15** in Piazza del Comune alla presenza del Sindaco Proietti. Il programma prevede appuntamenti **dal 29 ottobre al 1 novembre in Assisi centro storico**, con la Mostra Mercato dedicata all'Olio nuovo e ai prodotti tipici e molti eventi tutti da scoprire. Nella seconda parte, dal 5 **al 27 novembre**, ci si calerà poi maggiormente nel territorio per andare alla scoperta degli angoli anche meno noti, dei frantoi e dei luoghi olivati.

Nei giorni di **Frantoi Aperti 2016 ad Assisi**, il territorio sarà ricco di iniziative che esalteranno l'oro verde e i suoi molteplici utilizzi, ma permetteranno anche di scoprire gli angoli meno conosciuti del nostro territorio, con passeggiate naturalistiche, visite guidate ai castelli, all'Assisi Romana e Compostellana. Non mancheranno poi momenti di intrattenimento con laboratori di cucina, momenti musicali, eventi speciali. Le iniziative messe in campo coinvolgono tutti gli attori del sistema Assisi, a partire dalle Pro Loco che contribuiscono in modo decisivo alla riuscita di questa iniziativa.

"Abbiamo ritenuto importante – spiega Pettirossi – partecipare e rafforzare il ruolo del nostro Comune all'interno del cartellone **Frantoi Aperti 2016** (che è un brand specificamente umbro), convinti che investire sulle eccellenze locali sia il miglior modo per alimentare lo sviluppo sostenibile locale, con un approccio globale, promuovendo cioè sempre di più il ruolo internazionale della nostra città. Quest'anno, peraltro, l'evento è stato realizzato in pochissimo tempo (essendoci insediati a giugno) con un budget low cost, più che dimezzato rispetto agli anni passati, ma senza sacrificare la qualità e l'ampiezza del programma, che anzi, attraverso l'attivazione di sinergie tra pubblico e privati, contiene anche elementi di innovazione, che nei prossimi anni andranno ulteriormente valorizzati".

A livello regionale, **Frantoi Aperti 2016** si svolgerà anche ad Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20

In Umbria saranno 18 le **Cantine Aperte a San Martino 2016**: in provincia di Perugia, la Cantina Goretti e la Cantina Chiorri (Doc Colli Perugini), Lungarotti e Terre Margaritelli (Docg Torgiano), Sportoletti (Doc Assisi). Nella Doc Colli del Trasimeno, il Castello di Magione (Magione), l'Agraria Carlo e Marco Carini (Colle Umberto, Perugia), Madrevite (Castiglione del Lago), Pomario (Paciano). Infine, nella Docg di Montefalco, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Cantina Dionigi (11 novembre), Lungarotti, Scacciadiavoli, Viticoltori Broccatelli Galli e Tenuta Castebuono.
In provincia di Terni, apriranno le cantine Zanchi (Doc Amelia) e Palazzone (Doc Orvieto).

Cantine Aperte a San Martino 2016 rinnova anche la partnership tra il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria e le Strade del Vino e dell'Olio della regione per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti –dal 29 ottobre al 27 novembre- e domenica 13 novembre in una selezione tra le 18 **Cantine Aperte a San Martino 2016**. Nella stessa occasione è stato realizzato anche un apposito pacchetto turistico alla scoperta dell'Olio e del Vino dell'Umbria. Sabato 12 novembre, i visitatori che avranno scelto di trascorrere il fine settimana in Umbria saranno portati a scoprire Assisi e i piccoli produttori di olio extra vergine di oliva Dop Umbria del territorio, in occasione di UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio) (http://www.assisinews.it/eventi/unto-2016-assisi-frantoi-aperti/), visitando i frantoi e i castelli sparsi nel territorio. Domenica 13, tour delle **Cantine Aperte a San Martino 2016**, con visita, degustazioni e partecipazione alle attività organizzate dalla cantina stessa per la giornata.

Di seguito i programmi dell'evento **Cantine aperte a San Martino 2016**

DOC Amelia
Zanchi
Paul Harden e Grazia Genovese (ACKAGI! Visual Artists – Performers)
Informazioni sull'artista selezionato : https://www.facebook.com/ackagi
Il video mapping entra in cantina con un'istallazione di Paul Harden e Grazia Genovese che attraverso le proiezioni video trasfigura lo spazio meno poetico della cantina, il magazzino di stoccaggio, trasformandolo in un mondo fantastico. 'NEST: il nido' racconta il vino in maniera inconsueta e contemporanea: il magazzino, dove vengono ordinatamente impilate le casse di bottiglie pronte per la vendita, nell'oscurità rivela la sua vera natura, diventa un nido dove contenuto e contenitore, materia e geometria aspettano con impazienza il momento di spiccare il volo.

DOC Assisi
Sportoletti
La cantina sarà aperta tutta la domenica come ormai da anni è abitudine fare. Degustazioni e visite in cantina saranno possibili durante la giornata. La cantina ospiterà la personale dell'artista Elvio Marchionni (www.elviomarchionni.it)

DOC Colli Perugini
Cantina Goretti
La cantina Goretti resterà aperta nella giornata di domenica 13 dalle 15 alle 19. Ospiterà opere di diversi artisti, a cura dell'associazione eugubina Nautartis. Dieci le opere realizzate da altrettanti artisti: Salvatore Belcastro,Guido Carlucci, Marta Guerra Alem (Argentina), Luca Mauri, Leyla Aysel Munteanu (Canada),

Concluso ieri, domenica 27 novembre, **Frantoi Aperti 2016 in Umbria**, evento che quest'anno ha coinvolto i comuni di **Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi**.

Trentasei i frantoi, che per tutto il mese di **Frantoi Aperti 2016 in Umbria**, hanno aperto le loro porte ai visitatori: ad Acquasparta il Frantoio Oleario Palmadori Massimo; ad Arrone il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc; **ad Assisi il Frantoio Le Vecchie Macine; a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio**; a Campello sul Clitunno l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi; il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi; la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago; il Frantoio Il Tempio dell'Oro di Città della Pieve. E ancora: a Foligno il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse e l'Azienda Agricola

Clarici Pierdomenico; a Giano dell'Umbria il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, la Società Agricola Moretti Omero, il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, a Gualdo Cattaneo l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci; il Frantoio Luca Palombaro di Magione; Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr); il Frantoio Oleificio Il Progresso di Panicale; a Perugia il Frantoio Berti, **a Spello il Frantoio di Spello uccd**; a Spoleto il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio. Il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano; e a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto.

"**Frantoi Aperti 2016 in Umbria** è stata un'edizione con luci e ombre – commenta **Paolo Morbidoni, Presidente dell'Ass. Strada dell'Olio evo Dop Umbria**, che questo anno ha organizzato l'evento – ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, si è confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese. La qualità degli eventi proposti unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello "Frantoi Aperti" un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

(http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperti-2016-in-umbria-bilancio%2F)
(https://twitter.com/intent/tweet?text=Chiuso Frantoi Aperti 2016 in Umbria: il bilancio della manifestazione&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperti-2016-in-umbria-bilancio%2F)

Torna dal 29 ottobre al 1° novembre **Festivol 2016 – Trevi tra olio, arte, musica e papille**, l'appuntamento, giunto alla decima edizione, per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Festivol 2016 – Trevi tra olio, arte, musica e papille è l'evento promosso per far conoscere il territorio e i suoi prodotti tipici di punta: **extravergine di oliva e sedano nero di Trevi**. Previsti quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità, tra cui non mancheranno sorprese e novità come la mostra fotografica **"Gente di qui"** dedicata ai trevani, la sezione benessere nei palazzi storici aperti al pubblico, il gemellaggio gastronomico con il formaggio di fossa di Talamello e tanto altro."

Ad attendere i visitatori di **Festivol 2016 nella seicentesca Villa Fabri**, la **Mostra mercato dell'Olio e.v. di Oliva delle Colline di Trevi**, degustazioni guidate di Olio e.v. di Oliva, nella piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la **Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi** e da altri presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.

Anche i più piccoli avranno spazio a **Festivol 2016**, con i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori. In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città e un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei Frantoi aperti in lavorazione.

Tra gli **appuntamenti di Festivol 2016** da segnalare (qui il programma completo (http://www.festivol.it/programma.php)) lunedì 31 ottobre alle 10.30 al Teatro Clitunno la tavola rotonda sulla crescita del turismo a piedi in Umbria e del fenomeno cammini. In programma a Villa Fabri la mostra fotografica "Gente di qui", la gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e una Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il 30 ottobre alle alle 10 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

(http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffestivol-2016-trevi-programma%2F)
(https://twitter.com/intent/tweet?text=Festivol 2016 a Trevi dal 29 ottobre al 1 novembre: programma&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffestivol-2016-trevi-programma%2F)
(http://plus.google.com/share?url=http://www.assisinews.it/umbria/festivol-2016-trevi-programma/)
(http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffestivol-2016-trevi-programma%2F&title=Festivol 2016 a Trevi dal 29 ottobre al 1 novembre: programma)

Torna ad Assisi **Unto 2016**, la manifestazione inserita nell'ambito di **Frantoi Aperti** che – come da acronico, Unesco, Natura, Territorio, Olio – coglie l'occasione del periodo della spremitura delle olive per parlare dell'olio extravergine e dei prodotti agroalimentari del territorio dell'assisano, del contesto paesaggistico in cui si inseriscono e del valore culturale che essi aggiungono a ciò che è già stato dichiarato Patrimonio Mondiale Unesco.

Unto 2016 andrà in scena dal 29 ottobre al primo novembre nel centro storico di Assisi e dal 5 al 27 novembre nei castelli del territorio e conferma la presenza dei suoi capisaldi, la mostra mercato e le degustazioni dell'olio extra vergine d'oliva DOP Umbria e del fiore dell'enogastronomia regionale (vino, legumi, tartufo, cipolla, miele,

norcineria e prodotti orticoli) oltre alle visite ai frantoi e ai luoghi di produzione agricola, collocati nei luoghi più e meno noti di Assisi. Il tutto valorizzando il paesaggio storico, artistico e ambientale del parco del monte subasio e delle campagne assisane.

"**Unto 2016** – commenta il **sindaco Stefania Proietti** – è una bella opportunità per promuovere il territorio e il patrimonio naturalistico di Assisi, che ha tanto da dare in termini di natura e produzione agricola, sempre nel rispetto dell'ambiente. L'edizione di Unto 2016 è stata realizzata con meno risorse, convinti che siano i prodotti di alta qualità del nostro territorio a fare la differenza". La prima cittadina ricorda inoltre che è possibile usufruire della tariffa ridotta di 0.70 centesimi l'ora nei parcheggi aderenti; per ulteriori informazioni, www.untoassisi.it o il programma completo (http://www.untoassisi.it/programma-tutti-i-giorni/).

FOTO © Mauro Berti

Unto 2016 continua (http://www.assisinews.it/eventi/unto-2016-inaugurazione/) anche domenica prossima (20 novembre) con la **passeggiata di piacere a Castelnuovo e Tordandrea:** partenza alle 9 da Castelnuovo con l'immancabile colazione tipica di ispirazione contadina che è assolutamente da non perdere soprattutto per il latte appena munto. Il programma di domenica 20 novembre di **Unto 2016** si intitola **I Castelli di Pianura e le sue Campagne** ed è curato (http://www.assisinews.it/eventi/unto-2016-assisi-frantoi-aperti/) dalle Pro loco Castelnuovo di Assisi e Tordandrea: alle 9 a Castelnuovo, oltre al ritrovo in piazza S. Pasquale e colazione tipica, prevista la visita del Castello e della Chiesina di S. Lucia. A seguire breve visita all'Az. Agraria "Belli Paolobelli" e al "Lavandeto di Assisi". Alle 12.30, visita Resort "San Crispino", con mostra mercato di piccoli produttori locali, degustazione e brunch con prodotti tipici. Alle 15 **Unto 2016** prosegue con il ritrovo in piazza

dei caduti in Tordandrea (davanti alla chiesa ed il castello), alle 15.30 visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino, mentre alle 16 visita alla Cantina "Valle di Assisi" con degustazione di olio e vino. Info e prenotazioni: 334 6608345 – 338 6150791.

Foto © Mauro Berti

AssisiOggi
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

Punto

Assisi Centro Storico, dal 29 ottobre al 1 novembre
Nei Castelli e nel Territorio, dal 5 al 27 novembre

Frantoi Aperti Assisi, al via la 19esima edizione, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 [VIDEO]

FRANTOI APERTI È UN CONTENITORE DI MACRO E MICRO EVENTI SIA DEI SINGOLI COMUNI

19 ottobre 2016 Notizie

ULTIMI COMMENTI

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

umbriajournal.com

Torgiano, i sindacati criticano la gestione del pers...
Intervento di Fp Cgil, Cisl Fp e Uil Fpl a seguito dell'assemblea generale dei lavoratori – "L'in...
Nov 25, 2016 15:16
www.umbriajournal.com

A Montemorcino i "soliti" numeri e i primi risultati
La Montemorcino Calcio ha iniziato la stagione sportiva nel migliore dei modi. La società presied...
Nov 25, 2016 14:05
www.umbriajournal.com

La 3M Perugia punta al risultato pieno contro la Tea...
Sabato 26 novembre ore 17 fischio di inizio della

Powered by feedwind

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

Frantoi Aperti Assisi

isi, al via la 19esima edizione, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016. Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul **Clitunno** (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

SERAFINO CROCETTA SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

EMIRO SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

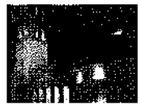
LUIGI MARINI SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

FRATELLI D'ITALIA - AN ASSISI SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

EMIRO SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

ULTIMI ARTICOLI



Assisi. La Torre del Popolo illuminata di rosa in Piazza del Comune

25 novembre 2016

Raphael Gualazzi in concerto ad Assisi con "Love Life Peace TOUR"
25 novembre 2016

Dolore e riabilitazione se ne parla al Serafico di Assisi con Simfer
25 novembre 2016

Non solo oggi, ma tutti i giorni occorre dire basta alla violenza sulle donne
25 novembre 2016

Consiglieri Lughi e Bocchini, togliere

"l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

Umbria Journal TV
Il tg a portata di click

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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

PIERFRANCESCO BIONDI SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

GRILLO PARLANTE SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

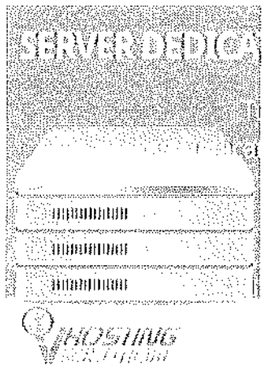
SERAFINO CROCETTA SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Mercatini di Natale ad Assisi organizzata da Assicity, si può scaricare bando

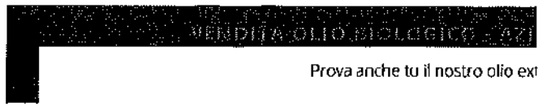
controlli militari ad Assisi

25 novembre 2016

partecipando alle tante iniziative da loro organizzate. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.



Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha **avviato** l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.



Prova anche tu il nostro olio ext

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio

e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico **Frantoio** Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.

Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.

Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

> *La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.*

"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono **condizioni** dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

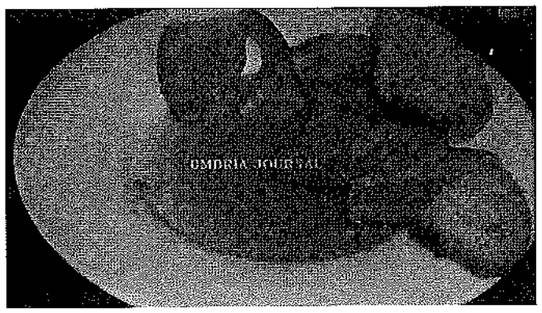
AssisiOggi
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

Unto
Assisi Centro Storico, dal 29 ottobre al 1 novembre
Nei Castelli e nel Territorio, dal 5 al 27 novembre

Unto Assisi, conclusa con successo la prima parte [VIDEO]

UNTO PROSEGUE NEI CASTELLI E NEL TERRITORIO, DAL 5 AL 27 NOVEMBRE

5 novembre 2016 Assisi, Notizie



Unto Assisi, conclusa con successo la prima parte. Festa grande per UNTO. Si è conclusa con successo la prima parte di UNTO che si è svolta in Assisi Centro

ULTIMI COMMENTI

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

umbriajournal.com

La 3M Perugia punta al risultato pieno contro la Tea...
Sabato 26 novembre ore 17 fischio di inizio della gara tra 3M Perugia e Team 80 Gabicce-Gradara. ...
Nov 25, 2016 14:02
www.umbriajournal.com

Progetto donna a Perugia, un'occasione per innovare
Ricordare per non dimenticare, questo deve essere il diritto per tutte noi per non subire esclusi...
Nov 25, 2016 15:54
www.umbriajournal.com

Avanti Tutta onlus "sfodera" un altro regalo all'onc...
Avanti Tutta onlus

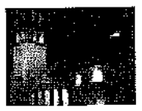
Powered by feedwind

storico dal 29 ottobre al 1 novembre. Un lungo weekend tra olio, arte, degustazioni, musica, scuola di cucina e visite guidate. "Un bellissimo successo per l'edizione di quest'anno, una Piazza del Comune viva e allegra – ha dichiarato il **Sindaco di Assisi Stefania Proietti** – UNTO è stata un'occasione in più per visitare il centro storico e per celebrare uno dei prodotti più buoni della nostra terra, l'olio extra vergine di oliva, e tutti i prodotti buoni del territorio. Un olio buono che fa bene all'ambiente". Unto prosegue nei castelli e nel territorio, dal 5 al 27 novembre.

Il prossimo weekend (5-6 novembre) è all'insegna di tre appuntamenti.

5 e 6 novembre (sabato e domenica) a S.M. degli Angeli va in scena **'Profumi e Sapori d'Autunno'** a cura della Pro Loco di Santa Maria degli Angeli che propone la Mostra Mercato dei prodotti tipici. La mostra si tiene al Palazzetto Mediceo dalle ore 10.00 alle ore 20.00. Domenica in Piazza Garibaldi alle ore 15.30 castagnata con musiche popolari e vino novello.

ULTIMI ARTICOLI



Assisi. La Torre del Popolo illuminata di rosa in Piazza del Comune

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

SERAFINO CROCETTA SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

EMIRO SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

LUIGI MARINI SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

FRATELLI D'ITALIA - AN ASSISI SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

EMIRO SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

VUOI FARE APIC
Come Fare e Cosa Sapere Con Finanzi

Raphael Gualazzi in concerto ad Assisi con "Love Life Peace TOUR"
25 novembre 2016

Dolore e riabilitazione se ne parla al Serafico di Assisi con Simfer
25 novembre 2016

Non solo oggi, ma tutti i giorni occorre dire basta alla violenza sulle donne
25 novembre 2016

Consiglieri Lughi e Bocchini, togliere

Domenica 6 novembre dalle ore 9.15 **Trekking con visite, soste e degustazioni** a cura della Pro Loco di Tordibetto e Palazzo.

Ore 9.15 ritrovo al Castello di Tordibetto. Itinerario della passeggiata: Via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, Via di Mora, Frantoio Valorosi, Tordibetto.

Info: 333 6049292

Domenica 6 novembre dalle ore 14.30 **Petrignano tra arte, tradizioni e devozione** a cura della Pro Loco di Petrignano.

ore 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo

ore 15.00-16.00 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddii.

ore 16.00-17.00 Degustazione olio; "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace.

Info: 347 9186431

PIERFRANCESCO BIONDI SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

GRILLO PARLANTE SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

SERAFINO CROCETTA SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Mercatini di Natale ad Assisi organizzata da Assicity, si può scaricare bando

AssisiOggi
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umb

CERCA ...

Unto Assisi a Frantoi Aperti Unesco Natura Territorio Olio

DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE 2016 NELLA CITTÀ DELLA PACE

20 ottobre 2016 Notizie

Unto Assisi a Frantoi Aperti Unesco Natura Territorio Olio ASSISI – Ad Assisi, Città patrimonio dell'UNESCO, **dal 29 ottobre al 27 novembre 2016** in occasione

ULTIMI COMMENTI

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

umbriajournal.com

Progetto MIGRANTS, l'USL Umbria 1 guida il comitato ...
Si è costituito ieri con la prima riunione, presso il Centro di Formazione della USL Umbria 1, il...
Nov 29, 2016 7:56
www.umbriajournal.com

Sisma, beni culturali Norcia, comitato difesa scrive...
Sisma, beni culturali Norcia, comitato difesa scrive a Mattarella da Lorenzo Delle Grotti NORCIA ...
Nov 29, 2016 7:55
www.umbriajournal.com

Assisi, a 'La locanda del cardinale' si apre il sipa...
Secondo appuntamento

Powered by feedwind

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

di Frantoi Aperti, torna **UNTO – Unesco Natura Territorio Olio,** una manifestazione dove si presenta il prezioso Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria dei produttori di Assisi, in cui è possibile incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti,visitare i frantoi e scoprire i bellissimi Castelli sparsi nel territorio.

La presentazione alla stampa della **V Edizione** è avvenuta ieri, **mercoledì 19 ottobre**, presso la **Sala Fiume della Regione Umbria**, in quanto manifestazione inserita nel cartellone di **Frantoi Aperti**.

A presiedere la conferenza l'Assessore Regionale all'Agricoltura **Fernanda Cecchini** coadiuvata dal Presidente della Strada Olio Dop Umbria **Paolo Morbidoni**. Sono intervenuti i rappresentanti dei 12 Comuni aderenti a Frantoi Aperti.

A rappresentare la Città di Assisi, l'Assessore **Simone Pettirossi**. "L'olio extravergine d'oliva – ha esordito l'Assessore – rappresenta uno di quei prodotti umili, autentici e meravigliosi, legati al lavoro lento e antico della terra, che rendono straordinaria **l'Umbria e**

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

SERAFINO CROCETTA SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

EMIRO SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

LUIGI MARINI SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

FRATELLI D'ITALIA - AN ASSISI SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

EMIRO SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

ULTIMI ARTICOLI

Colletta Alimentare, ad Assisi raccolti quasi 43 quintali di prodotti

alimentari
28 novembre 2016

Fertility room stanze della fertilità una lettera intelligente e di contenuto
28 novembre 2016

Roberto Vecchioni a Radio Subasio, intervista e amarcord farà notizia VIDEO
28 novembre 2016

L'eredità' Franco Carolingia nella personalità di Francesco di Assisi
28 novembre 2016

Assisi. Per la nostra città, peraltro, l'olio ha un valore simbolico ulteriore, visto che ogni anno, in occasione delle festività in onore di San Francesco, una città italiana lo porta in dono per tenere accesa la lampada del Patrono d'Italia.

Come nuova Amministrazione abbiamo ritenuto importante partecipare e rafforzare il ruolo del nostro Comune all'interno del cartellone "**Frantoi Aperti**" (che è un brand specificamente umbro), convinti che investire sulle eccellenze locali sia il miglior modo per alimentare lo sviluppo sostenibile locale, con un approccio globale, promuovendo cioè sempre di più il ruolo internazionale della nostra città.

PRODUCI OLIO DI
CDR OxiTester è quello che fa per te! Acidità 1

Quest'anno, peraltro, l'evento è stato realizzato in pochissimo tempo (essendoci insediati a giugno) con un budget "low cost", più che dimezzato rispetto agli **anni passati**, ma senza sacrificare la qualità e l'ampiezza del programma, che anzi, attraverso l'attivazione di sinergie tra pubblico e privati, contiene anche elementi di innovazione, che nei prossimi anni andranno ulteriormente valorizzati.

Nei giorni dell'evento (29 ottobre – 27 novembre) il territorio sarà ricco di iniziative che esalteranno l'oro verde e i suoi molteplici utilizzi, ma permetteranno anche di scoprire gli angoli meno conosciuti del nostro territorio, con passeggiate naturalistiche, visite guidate ai castelli, all'**Assisi Romana e Compostellana**. Non mancheranno poi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

GRILLO PARLANTE SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

SERAFINO CROCETTA SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Mercatini di Natale ad Assisi organizzata da Assicity, si può scaricare bando

Serie A, vince ancora l'Angelana Calcio a 5 femminile

27 novembre 2016

momenti di intrattenimento con laboratori di cucina, momenti musicali, eventi speciali.

Le iniziative messe in campo coinvolgono tutti gli attori del sistema Assisi, a partire dalle Pro Loco che contribuiscono in modo decisivo alla riuscita di questa iniziativa. **Ringraziamo** anche gli imprenditori agricoli, le Associazioni di categoria e saremo ben lieti di accogliere cittadini e visitatori che vorranno partecipare all'evento."

> *Il taglio del nastro della manifestazione e l'apertura della Mostra Mercato sono fissati per* ***sabato 29 ottobre alle ore 11.15*** *in Piazza del Comune alla presenza del Sindaco Proietti.*

Il programma di UNTO è suddiviso in due parti. Dal 29 ottobre al 1 novembre in Assisi centro storico, con la Mostra Mercato dedicata all'Olio nuovo e ai prodotti tipici e molti eventi tutti da scoprire.

Nella seconda parte, dal 5 al 27 novembre, ci si calerà poi maggiormente nel territorio per andare alla scoperta degli angoli anche meno noti, dei frantoi e dei luoghi olivati.

FRANTOI APERTI

NATURA TERRITORIO OLIO OLIO

UNTO ASSISI

AssisiOggi
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL
Gruppo Editoriale Umb
CERCA ...

Unto alla scoperta della magia dell'olio ad Assisi in piazza del Comune [VIDEO]

TUTTI AD ASSAGGIARE BRUSCHETTE, PANINI CON SALUMI, FORMAGGI E PORCHETTA

29 ottobre 2016 Notizie

Unto alla scoperta della magia dell'olio ad Assisi ASSISI – Ha preso il via questa mattina, ad Assisi, Unto, Unesco Natura Territorio Olio. Mai acronimo fu meglio

ULTIMI COMMENTI

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

umbriajournal.com

Ventinovesimo anno per la Borsa di studio Ing. Franc...
(umbriajournal.com) by Avi News TODI – Per il 29esimo anno torna l'appuntamento con la consegna d...
Nov 29, 2016 9:40
www.umbriajournal.com

Inarrestabile la marcia della Grifo Perugia Calcio A5
Le ragazze della Grifo Perugia Calcio A5 centrano il primo obbiettivo stagionale, quello della qu...
Nov 29, 2016 9:22
www.umbriajournal.com

Terremoto, "sciacallo 2.0" denunciato dai carabinier...
Terremoto, "sciacallo 2.0"

Powered by feedwind

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

festazione dove, dal 29 ottobre al 27 novembre, il re incontrastato sarà l'**olio** extravergine di Oliva dop dell'Umbria. L'Umbria dei piccoli produttori. In una kermesse dove sarà possibile incontrare piccoli agricoltori, artigiani e artisti. **La tensostruttura allestita in piazza del Comune è stata presa d'assalto.**

Tutti ad **assaggiare bruschette**, panini con salumi, formaggi e porchetta. Unto è anche scoperta delle bellezze del territorio. Oltre a visitare i frantoi dell'Assisiate, si andrà alla riscoperta dei castelli sparsi sul territorio.

CREPE MURI ES
C'è Soluzione Definitiva e Sicura: Non P

Il primo weekend (29 ottobre – 1 novembre) **UNTO si svolge ad Assisi, in Piazza del Comune**. In mostra le eccellenze dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria, ma anche i prodotti delle nostre campagne come il tartufo, i salumi, i legumi, il vino, frutto della sapiente mano delle aziende agricole che con maestria e passione portano avanti mestieri antichi, ma proiettati verso il futuro e l'innovazione.

ULTIMI ARTICOLI

I frati di Assisi celebrano insieme i santi francescani
29 novembre

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

SERAFINO CROCETTA SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

EMIRO SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

LUIGI MARINI SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

FRATELLI D'ITALIA - AN ASSISI SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

EMIRO SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

2016

Colletta Alimentare, ad Assisi raccolti quasi 43 quintali di prodotti alimentari

28 novembre 2016

Fertility room stanze della fertilità una lettera intelligente e di contenuto

28 novembre 2016

Roberto Vecchioni a Radio Subasio, intervista e amarcord farà notizia VIDEO

28 novembre 2016

L'eredità Franco Carolingia nella

Un weekend in cui la Città apre le **porte a cittadini e visitatori, con mostre d'arte,** visite guidate al Patrimonio UNESCO, degustazioni d'olio e di vino con esperti del settore. Alla inaugurazione hanno partecipato, fra gli altri, il sindaco di Assisi, Stefania Proietti, e gli assessori, Eugenio Guarducci e Simone Pettirossi.

La festa dell'olio extravergi...

Ultime notizie

Terremoto, prorogate al 31 dicembre le esen

Terremoto, prorogate al 31 dicembre le esenzioni di ticket

Nov 29, 2016 11:21
www.umbriajournal.com

Powered by feedwind

COMMENTA PER PRIMO

PIERFRANCESCO BIONDI SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

GRILLO PARLANTE SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

GRILLO PARLANTE SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

SERAFINO CROCETTA SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

GRILLO PARLANTE SU Mercatini di Natale ad Assisi organizzata da Assicity, si può scaricare bando

AssisiOggi
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

Unto Assisi, programma passeggiata Castelnuovo e Tordandrea

SI PARTE ALLE ORE 9 DA CASTELNUOVO CON L'IMMANCABILE COLAZIONE TIPICA DI ISPIRAZIONE CONTADINA

17 novembre 2016 Assisi, Notizie

Domenica prossima (20 novembre) ci sarà una bellissima passeggiata di piacere a

ULTIMI COMMENTI

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

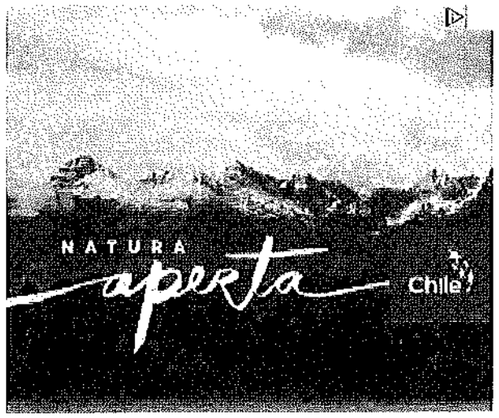
umbriajournal.com

Lite sabato sera in via Vico a Terni, ecco le motiva...
Lite sabato sera in via Vico a Terni, ecco le motivazioni spiegate in questura TERNI – Lite in st...
Nov 29, 2016 10:50
www.umbriajournal.com

Ventinovesimo anno per la Borsa di studio Ing. Franc...
(umbriajournal.com) by Avi News TODI – Per il 29esimo anno torna l'appuntamento con la consegna d...
Nov 29, 2016 9:40
www.umbriajournal.com

Inarrestabile la marcia della Grifo Perugia Calcio A5
Le ragazze della Grifo Perugia Calcio A5

Powered by feedwind



Castelnuovo e Tordandrea. Si parte alle ore 9 da Castelnuovo con l'immancabile colazione tipica di ispirazione contadina che è assolutamente da non perdere soprattutto per il latte appena munto.

IL PROGRAMMA:
I Castelli di Pianura e le sue Campagne
a cura delle Pro Loco Castelnuovo di Assisi e Pro Loco Tordandrea

ore 9.00 ritrovo a Castelnuovo in piazza S. Pasquale, colazione tipica di ispirazione contadina. Illustrazione e visita del Castello e della Chiesina di S. Lucia. A seguire breve visita all'Az. Agraria "Belli Paolobelli", visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi".

ore 12.30 visita Resort "San Crispino": mostra mercato di piccoli produttori locali, Degustazione e Brunch con Prodotti Tipici.

ore 15.00 ritrovo in piazza dei caduti in Tordandrea (davanti alla chiesa ed il castello).

ore 15.30 Visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

SERAFINO CROCETTA SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

EMIRO SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

LUIGI MARINI SU Assisi presente alla Conferenza Mondiale sui cambiamenti climatici

FRATELLI D'ITALIA - AN ASSISI SU Giunta sindaco Stefania Proietti rinvia pagamento Tari ad Assisi [VIDEO]

EMIRO SU Scrutatori referendum 4 dicembre, ecco i nomi ad Assisi

PIERFRANCESCO BIONDI SU Terremoto, crisi turismo in Assisi, insufficienti proposte Amministrazione

ULTIMI ARTICOLI

I frati di Assisi celebrano insieme i santi francescani
29 novembre

Concerto Scuola Piano Solo, per cane Sibilla a Perug...
Concerto Scuola Piano Solo, per cane Sibilla a Perugia, avrà una famiglia PERUGIA – Per i sosteni...
Dec 16, 2016 17:24
www.umbriajournal.com

Ricattava per anni un geometra di Arezzo, arrestato ...
Ricattava per anni un geometra di Arezzo, arrestato un giostraio di Città di Castello Dai Carabin...
Dec 17, 2016 9:57
www.umbriajournal.com

Una Natività che non passa inosservata, Villa Postig...
Una Natività che non passa inosservata,

Powered by feedwind

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

Unto Assisi, da domani fino al primo novembre e dal 5 al 27. Assisi da domani fino a martedì in occasione di Frantoi Aperti ospiterà la manifestazione Unto (Unesco, natura, territorio, olio). Un evento in cui si presenta il prezioso Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria dei piccoli produttori di Assisi e dell'Umbria, dove è possibile

BDM SU Inaugurato nuovo Ufficio Informazioni e accoglienza turistica di Assisi – Video

GABRIELLA SU Inaugurato nuovo Ufficio Informazioni e accoglienza turistica di Assisi – Video

CARMELO SU Sisma e crisi Paoletti Comune Assisi doveva chiedere di entrare nel cratere

GRILLO PARLANTE SU Rimuovere i controlli alle due Basiliche, Lunghi e Bocchini consegnano lettera al sindaco

SERENA MOROSI SU Leonardo Cenci presto cittadino onorario di Assisi, lo ha detto il sindaco – Video

EUGENIO SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

ULTIMI ARTICOLI

Serena Morosi furiosa contro assessora di Assisi, Claudia Travicelli
16 dicembre 2016

incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti, artigiani, artisti, assaggiare l'Olio Nuovo ai Frantoi, visitare i bellissimi Castelli sparsi e scoprire il meraviglioso territorio di Assisi nei suoi luoghi meno conosciuti.

Avira™ Antivirus 2017
Passa alla Protezic Superiore con il 50 Sconto! Offerta Lin

Umbria Journal TV
Il Tg a portata di click

Il taglio del nastro della manifestazione e l'apertura della mostra mercato sono fissati per sabato 29 alle 11,15 in piazza del Comune: il programma prevede appuntamenti nel centro storico fino al primo novembre e dal 5 al 27 novembre a Santa Maria degli Angeli e frazioni, con passeggiate naturalistiche, visite guidate ai castelli, all'Assisi romana e compostellana. I protagonisti saranno mostra mercato, degustazioni, visite guidate, giochi popolari per bambini, lezioni di cucina, momenti musicali, passeggiate naturalistiche, percorsi sensoriali, laboratori, spettacoli ed eventi speciali.

Monsignor Sorrentino annuncia Santuario Spoliazione Vescovado a porte aperte – Video
16 dicembre 2016

Tolta la concessione al Metastasio, cessa lo spettacolo "Chiara di Dio"
16 dicembre 2016

Questione Metastasio sindaco Proietti replica a lettera di Monsignor Pieri
16 dicembre 2016

Terremoto, secca replica del sindaco di Assisi a Paoletti, Forza Italia
16 dicembre 2016

ELE SU Rimuovere i controlli alle due Basiliche, Lunghi e Bocchini consegnano lettera al sindaco

ELE SU Giornata Internazionale delle persone con disabilità, Travicelli, si favorisca l'inclusione sociale

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

Un'ambulanza di classe "A" per la Croce Bianca Perugia
La Croce Bianca Perugia ha inaugurato un nuovo mezzo. Sabato 17 dicembre, presso il piazzale dell...
Dec 17, 2016 12:11
www.umbriajournal.com

Inaugurata a Palazzo Cesaroni la mostra di Isaia e S...
Inaugurata a Palazzo Cesaroni la mostra di Isaia e Sirio Lepore PERUGIA – Si è svolta questa matt...
Dec 17, 2016 11:55
www.umbriajournal.com

Fontivegge, altri due spacciatori nella rete della p...
Fontivegge, altri due spacciatori nella

Powered by feedwind

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

Tappa finale per Unto, passeggiata Capodacqua e Rivotorto. ASSISI – Unto è giunto alla sua tappa finale. Domenica 27 l'ultima passeggiata di piacere a cura delle pro Loco di Capodacqua e Rivotorto. Questa volta si andrà alla scoperta di siti minori, edicole e fonti.

CARMELO SU Sisma e crisi Paoletti Comune Assisi doveva chiedere di entrare nel cratere

GRILLO PARLANTE SU Rimuovere i controlli alle due Basiliche, Lunghi e Bocchini consegnano lettera al sindaco

SERENA MOROSI SU Leonardo Cenci presto cittadino onorario di Assisi, lo ha detto il sindaco – Video

EUGENIO SU Antonio Amori, questo terremoto? Per turismo ad Assisi, peggio di quello del '97

ELE SU Rimuovere i controlli alle due Basiliche, Lunghi e Bocchini consegnano lettera al sindaco

ELE SU Giornata Internazionale delle persone con disabilità, Travicelli, si favorisca l'inclusione sociale

ULTIMI ARTICOLI

Carabinieri di Assisi stroncano altro carico di droga
17 dicembre 2016

Donata al Premio Nobel per la Pace la lampada di San Francesco

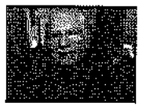
17 dicembre 2016

Onirica Assisi 2054, viaggio immaginario, quarta puntata: I Distributori

17 dicembre 2016

Serena Morosi furiosa contro assessora di Assisi, Claudia Travicelli

16 dicembre 2016



Monsignor Sorrentino annuncia Santuario Spoliazione Vescovado a porte aperte – Video

16 dicembre 2016

"Unto è un evento all'insegna del nostro territorio – sostiene il Sindaco di Assisi Stefania Proietti – un modo bellissimo per far conoscere i posti romiti, l'arte meno conosciuta, i prodotti del contado e per valorizzare le nostre tradizioni". In tanti hanno partecipato alle passeggiate di piacere; L'appuntamento è domenica in una sorta di "benfinita" della manifestazione che grazie alla collaborazione di tanti sta riscuotendo un grande successo.

Ecco il programma:

Fai pubblicità su Google INIZIA ORA con un credito di € 75

ore 9,00 ritrovo presso la Pro Loco di Capodacqua.
colazione "tipica" – Bruschetta con l'olio novo, pane burro e marmellata casareccia, caffè
ore 9.45 partenza per la camminata
itinerario: Chiesetta di Sant'Antonio, Edicola "Cipolloni", Fonte di Capodacqua, Chiesa di Sant'Apollinare, Chiesa San Filippo Neri, Fonte "Cannella", Pro Loco di Capodacqua
trasferimento a Rivotorto in macchina (Sede della Pro Loco)
ore 13.00 pranzo tipico (costo €. 10,00 – è consigliabile prenotare)

Info e prenotazioni: 338 2642539 – **339 6100731**

SERENA MOROSI SU Fertility Room Assisi, ecco le precisazioni di Assist Turismo

GIORGIO CROCE SU Fertility Room ad Assisi, per Regione Umbria iniziativa non coerente

GRILLO PARLANTE SU Vicenda Fertility Room Assisi, Giorgio Bartolini chiede dimissioni Guarducci

GRILLO PARLANTE SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

GRILLO PARLANTE SU Alberghi Assisi lanciano Fertility room per le coppie che soggiornano VIDEO

FABIO SU Fertility Room, come to Assisi, together, comune smentisce

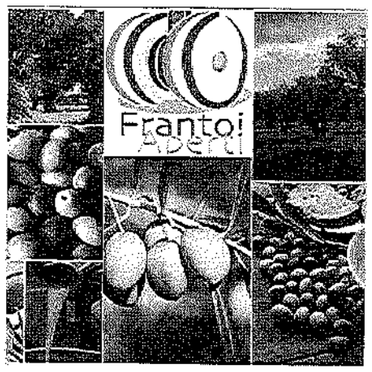
OFFERTE LAST MINUTE PUNTI D'INTERESSE LOCALITÀ TURISTICHE Preferiti Accedi IT Aggiungi il tuo B&B

BED-AND-BREAKFAST.IT

B&B, Agriturismo, Case Vacanza, Appartamenti, Locande, Ostelli, Country House e soluzioni di microricettività in Italia ai prezzi più bassi!

Cerca per città, indirizzo, punto di interesse... Check-in Check-out CERCA

Home » Eventi in Italia » Eventi Umbria » Eventi Perugia » Frantoi



Frantoi Aperti 2016

29 Ottobre 2016 / 27 Nov 2016

Perugia

Inizio **29 ottobre 2016**

Fine **27 novembre 2016**

Categoria: **Gastronomia**

Categorie

- Arte
- Cinema
- Concerti
- Concorsi Fotografici
- Cultura
- Eventi Fotografici
- Feste e Sagre
- Fiere
- Meeting e Congressi
- Mostre Fotografiche

Dove: **Frantoi - Perugia (PG)**

Sito web: **http://www.frantoiaperti.net/**

XIX° edizione della manifestazione che coinvolge tutta l'Umbria.

Sono cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivipassando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

PROGRAMMA

1° weekend/ Dal 29 ottobre al 1° novembre 2016

Assisi – Dal 29 ottobre al 1° novembre

Sport

Teatro e Cabaret

Regioni

Abruzzo

Basilicata

Calabria

Campania

Emilia Romagna

Friuli Venezia Giulia

Lazio

Liguria

Lombardia

"UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi"

Per informazioni

tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

Giano dell'Umbria – 29 e 30 ottobre

"La Mangiaunta " XII edizione

Per informazioni tel. +39 392 6781072

Trevi – Dal 29 ottobre al 1° novembre

"Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille"

Per informazioni tel. +39 0742 332269

2° weekend / 5 e 6 novembre 2016

Assisi – 5 e 6 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

Campello sul Clitunno – 6 novembre

"Festa dei Frantoi"

Per informazioni tel. +39 0743 271922

Foligno – dal 4 al 6 novembre

Marche

Molise

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia

Toscana

Trentino Alto Adige

Umbria

Valle d'Aosta

Veneto

Palazzo Candiotti "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"

Per informazioni tel. +39 0742 330280

Per Miele in Umbria: Apau tel. 075 8472084

3° weekend / 12 e 13 novembre 2016

Assisi – 12 e 13 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

Castiglione del Lago – 11, 12 e 13 novembre

"Festa dell'olio"

Per informazioni tel. +39 075 951099 +39 075 9652484

Passignano sul Trasimeno – 12 e 13 novembre

"Oliamo – La grande festa della bruschetta"

Per informazioni tel. +39 075 0440043

4° weekend / 19 e 20 novembre 2016

Assisi – 19 e 20 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

Gualdo Cattaneo – 19 e 20 novembre
"Sapere di Pane, Sapore di Olio"
Per informazioni tel. +39 392 6781072

Magione – 19 e 20 novembre
"Olivagando"
Per informazioni tel. +39 075 8477040

Spello – dal 18 al 20 novembre
"L'Oro di Spello – 55° Festa dell'Olivo e Sagra della bruschetta"
Per informazioni tel. +39 0742 301009 / 0742 300064

5° weekend / 26 e 27 novembre 2016
Assisi- 26 e 27 novembre
"UNTO nei Castelli e nel Territorio"
Per informazioni tel. tel. +39 075 8138660 – +39 320 4322906

Bettona – 26 e 27 novembre
"Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"
Per informazioni tel. +39 075 9885741 / 075 9885733

Giano dell'Umbria – 26 e 27 novembre
"Rievocazione della Festa della Frasca"

Per informazioni tel. +39 392 6781072

Narni – 25, 26 e 27 novembre

La Maratona dell'Olio

Per informazioni tel. +39 0744 220853

Mi piace 0 Tweet G+1

Dove dormire a Perugia

- Bed and Breakfast: Perugia

inserito da: **Redazione di bed-and-breakfast.it** | segnala un evento

Commenti

Nei commenti ai contenuti del sito sono ammessi pensieri, considerazioni, opinioni, proposte, suggerimenti inerenti al contenuto stesso del sito. I commenti di utenti che si fanno solo pubblicità verranno cancellati. Allo stesso modo verranno cancellati i commenti off topic, e quelli contenenti insulti, diffamazioni ed espressioni che offendano il comune senso della decenza.

0 commenti Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Cerca Hotel e Agriturismo

Comune, zona | Check-in | Check-out | 1 Camera 2 Adulti 0 Bambini | Cerca

8 Like Share Tweet 0 G+1

FESTIVOL Trevi tra olio, arte, musica e papille.

Festivol 2016 a Trevi

Trevi

dal 29/10/2016 al 01/11/2016

Tipo di evento:

Arte e cultura
Arti e Mestieri
Enogastronomia e sagre
Festival
Mercati e fiere

Telefono: Segreteria organizzativa: 0742.332269
www.festivol.it
infoturismo@comune.trevi.pg.it

Mappa

Visualizza Ma

Descrizione

Per il Ponte di Ognissanti, **dal 29 Ottobre al 1 Novembre 2016**, Trevi celebra la **10° edizione di *"Festivol - Trevi tra Olio, Arte, Musica e Papille"***.

Si tratta di uno degli appuntamenti più attesi tra quelli inseriti nel calendario di Frantoi Aperti, la manifestazione dedicata alla raccolta delle olive e all'olio nuovo che ogni novembre permette di visitare frantoi e campagne umbre, per scoprire e degustare l'*olio extravergine di oliva DOP Umbria*.

Trevi quindi è pronto a festeggiare il decennale con tantissimi eventi speciali, e sarà la meta ideale da visitare in Umbria in occasione del lungo weekend.

>> Partecipa a Festivol e alla festa per l'Olio Nuovo, potrai visitare lo splendido borgo di Trevi e soggiornare in uno degli agriturismi nella zona

Tanti i luoghi in cui si svolgerà Festivol, tra i quali ricordiamo:

- la seicentesca **Villa Fabri**, dove è prevista la Mostra Mercato dell'Olio e.v. di Oliva delle Colline di Trevi, con degustazioni guidate;
- **Piazza del Comune**, in cui sarà allestito il *Mercato del Contadino*, con tantissimi prodotti del territorio a km 0 e una mostra mercato dei Presidi Slow Food nella quale farà bella mostra il prelibato Sedano Nero di Trevi;
- **Piazza Garibaldi**, che ospiterà un interessante *mercato dell'antiquariato* e che sarà inoltre il *punto di partenza per passeggiate* a piedi o in bicicletta tra gli olivi e le campagne del territorio circostante (Slowly Green organizzerà inoltre delle speciali escursioni in E-MTB, le nuove montain bike elettriche ed ecologiche);

Calendario Eventi

Novembre 2016

Dom	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Nome Evento
Dal | al
-- Tipo evento --
-- Dove --
Cerca

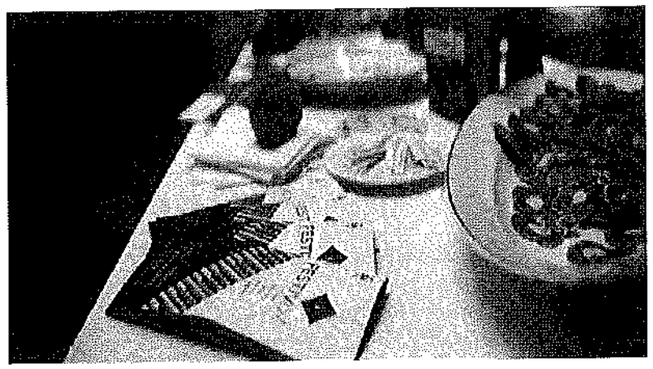
- Frantoi Aperti 2016
  29/10/2016 27/11/2016
- Ponte 8 Dicembre in Umbria
  07/12/2016 10/12/2016
- Expo Regalo 2016
  03/12/2016 11/12/2016
- Ultima mostra per il centenario di Alber Burri
  24/09/2016 06/01/2017
- La Stella di Miranda a Terni
  08/12/2016 07/01/2017
- Natale 2016 in Umbria
  07/12/2016 08/01/2017
- Accensione dell'Albero di Natale di Gubi 2016

- **il Molino sul Clitunno**, dove avranno luogo *laboratori di panificazione* rivolti a bambini e famiglie...

E non finisce qui, sono tanti infatti gli **eventi speciali** previsti, a partire da laboratori di cucina, visite guidate e escursioni nei frantoi aperti in lavorazione con servizio di navetta gratuito.

Senza dimenticare un **omaggio per tutti i visitatori**, quest'anno infatti i partecipanti a Festivol riceveranno un piccolo e prezioso regalo: una selezione di prodotti umbri d'eccellenza!

8
Like
Share
Tweet
0
G+1



>> Festivol ti aspetta a Trevi ! Scopri ora i migliori hotel, b&b e agriturismi dove soggiornare nella zona di Foligno

Il programma 2016 è in fase di definizione, qui sotto troverete gli eventi e appuntamenti al momento confermati:

SABATO 29 OTTOBRE 2016

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Mazzini
Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi
Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 10.00 - 19.00 Villa Fabri
Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 - 19.00 Portico di Piazza Mazzini
Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 - 18.00 Piazza Garibaldi
Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio
(Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 11.00 - 17.00 Piazza Mazzini
"Pane e Olio" - "Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 12.30 Villa Fabri
Cerimonia di apertura della Mostra Nazionale Bonsai a cura dell'Ass. Umbria Bonsai DLF Foligno

Ore 13.00 | Ristori dei Presidi:
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai con Aldo Cetorelli

Ore 16.00 Villa Fabri
Inaugurazione Mostra Fotografica "Gente di Qui" con foto di Giancarlo Mecarelli

Ore 20.30 | Ristori dei Presidi
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

DOMENICA 30 OTTOBRE 2016

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Mazzini
Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi
Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

07/12/2016 08/01/2017

Ore 9.30 - 12.30 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai a cura dell'istruttore UBI Antonio Conte

Ore 10.00 - 19.00 Villa Fabri
Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 - 19.00 Portico di Piazza Mazzini
Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 - 18.00 Piazza Garibaldi
Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

8
Like
Share
Tweet
0
G+1

Ore 10.00 Villa Fabri
Conferenza sulla lavorazione del legno secco nei bonsai a cura dell'istruttore UBI Antonio Conte

Ore 11.00 - 17.00 Piazza Mazzini
"Pane e Olio" - " Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 11.30 Raccolta d'Arte S. Francesco
Trevi a Piedi: "Trevi, un borgo immerso nel paesaggio" Itinerario guidato a chiese, palazzi e monumenti che spiccano in un mare di ulivi, tra vicoli stretti e sentieri naturalistici. a cura di Sistema Museo (€ 5.00 a persona. Prenotazione obbligatoria Tel. 0742 381628)

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 - 18.00 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 15.00 -16.30 Olio&Benessere a Villa Fabri
Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" (Gratuito su prenotazione Tel. 348 4738918)

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi&Gusti - Piazza Mazzini
Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicati (Ingresso gratuito senza prenotazione)

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

LUNEDI' 31 OTTOBRE 2016

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Mazzini
Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi
Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.00 Piazza Mazzini
Trekking a piedi sulla via dell'Acquedotto romano con visita all'Olivo secolare di S. Emiliano e merenda presso la Locanda Castellina

Ore 9.30 - 12.30 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 10.00 - 19.00 Villa Fabri
Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 - 19.00 Portico di Piazza Mazzini
Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 - 18.00 Piazza
Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 10.30 Teatro Clitunno
Convegno

Ore 11.30 Raccolta d'Arte S. Francesco
Trevi a Piedi: "Trevi, lo scrigno dalla Piaggia" Itinerario guidato alla scoperta della Piaggia (Chiesa del Crocifisso, Chiesa di Santa Croce, Chiesa di Santa Lucia e Chiesa di Santa Chiara), a cura di Sistema Museo (€ 5.00 a persona. Prenotazione obbligatoria Tel. 0742 381628)

Ore 11.00 - 17.00 Piazza Mazzini
"Pane e Olio" - " Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 13.00 I Ristori del Presidi:
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 14.30 - 16.30 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

8
Like
Share
Tweet
0
Get

MARTEDI' 1 NOVEMBRE 2016

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Mazzini
Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi
Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 - 12.30 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 10.00 - 19.00 Villa Fabri
Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 - 19.00 Portico di Piazza Mazzini
Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 - 18.00 Piazza Garibaldi
Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 11.30 Villa Fabri
Laboratorio didattico per bambini: "Pronti a piegare?" Giochiamo con gli origami. Con l'aiuto dell'artista ci stupiremo nel comporre con semplicità mille forme da un foglio di carta colorato e realizzeremo il nostro personalissimo rametto di ulivo! A seguire visita guidata al Musei della civiltà dell'Ulivo. (Per bambini dai 6 ai 12 anni. Gratuito, prenotazione tel. 0742 381628)

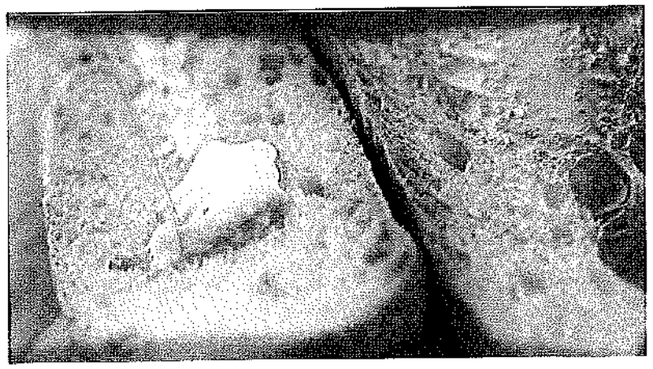
Ore 11.00 - 17.00 Piazza Mazzini
"Pane e Olio" - " Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 14.30 - 18.30 Villa Fabri
Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi&Gusti Piazza Mazzini
Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali (Ingresso gratuito senza prenotazione)

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi
Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti



>> Ci sono tante offerte in scadenza in Umbria e nell'area di Trevi, trova quella giusta per te !

E per finire, le mostre: dal 24 Settembre, il Centro per l'Arte Contemporanea "Palazzo Lucarini Contemporary" ospita infatti la mostra FRANKO B DEATH AND ROMANCE IN THE XXI CENTURY, presso Palazzo Lucarini. La mostra si propone di riportare al centro del dibattito artistico nazionale il grande artista-performer. L'esposizione è aperto dal venerdì alla domenica, dalle ore 15:30 alle 18:30, con ingresso gratuito.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione, visita il sito ufficiale di Festivol Trevi.

8
Like
Share
Tweet
0
G+1

Offerte

Last Minute | Offerte | Offerte Eventi

Avete prenotato la cena dal...
Dal 26 Novembre 2016
al 22 Dicembre 2016

San marco

Prezzo: 60.00 €
Prenota

Offerta 2 notti 2 persone in...
Dal 26 Novembre 2016
al 28 Novembre 2016

Casale il colle

Prezzo: 35.00 €
Prenota

Offerta 7 notti 2 persone in...
Dal 26 Novembre 2016
al 3 Dicembre 2016

Casale il colle

Prezzo: 200.00 €
Prenota

Il lungo ponte...
Dal 2 Dicembre 2016
al 11 Dicembre 2016

Marilena la casella

Prezzo: 32.00 €
Prenota

Scegli dove soggiornare

In base alla città

Ricerche più popolari

Iscrizione alla Newsletter

e-mail:

nome:

☐ Autorizzo il trattamento dei miei dati ai sensi della legge sulla privacy (D.Lgs. 196/2003). Leggi l'informativa completa.

INV

Privacy Policy - Informativa sulla privacy - Copyright © 2011 Gleanconsulting Srl. Tutti i diritti sono riservati - P.IVA 00758050555 - Num. REA: TR 77249
Capitale sociale sottoscritto e versato € 15.000 - Bella Umbria, Str. Santa Filomena, 33 Terni TR 05100 Italy - Tel 0744 471502 - 0744 436456 - 0744 431492 Fax 0744 431402

Cerca Hotel e Agriturismo

Comune, zona | Check-in | Check-out | 1 Camera 2 Adulti 0 Bambini | Cerca

Frantoi Aperti 2016

Assisi , Giano dell'Umbria, Trevi, Campello sul Clitunno, Gualdo Cattaneo, Spello, Bettona

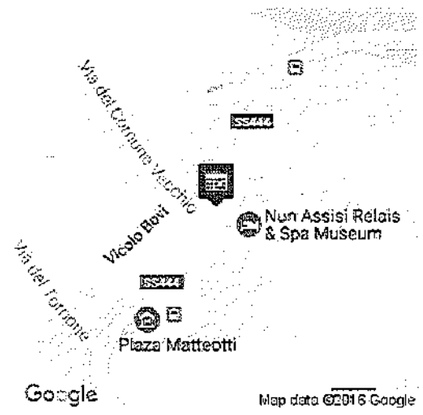
dal 29/10/2016 al 27/11/2016

Tipo di evento:

Arte e cultura
Arti e Mestieri
Enogastronomia e sagre
Festival

www.frantoiaperti.net
info@stradaoliodopumbria.it

Mappa



Visualizza Mappa

Descrizione

I frantoi dell'Umbria vi aspettano **dal 29 Ottobre al 27 Novembre 2016**, nel mese dunque per eccellenza della raccolta delle olive, per festeggiare insieme l'*Olio Nuovo* e accogliervi nelle campagne umbre.

Frantoi Aperti 2016, manifestazione giunta alla sua XIXesima edizione, propone infatti **cinque weekend** da trascorrere tra gli uliveti e nei frantoi della regione, alla scoperta di tutti i segreti della produzione dell'olio e non solo.

Calendario Eventi

Dicembre 2016

Dom Lun Mar Mer Gio Ven Sab

Tanti eventi speciali, visite a borghi medievali e siti minori, laboratori di artigianato, giochi per bambini e famiglie... e ovviamente degustazioni del vero sapore dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria e degli altri prodotti della terra umbra.

>> Scopri ora tutte le offerte per soggiornare in Umbria durante Frantoi Aperti !

Portate a casa con voi un po' di Umbria

Frantoi Aperti propone allora cinque fine settimana in campagna, nelle date del *29 Ottobre - 1 Novembre, 5 e 6 Novembre, 12 e 13 Novembre, 19 e 20 Novembre, 26 e 27 Novembre.* **Protagonisti** della manifestazione, come sempre, **tanti frantoi umbri**, che saranno raggiungibili grazie ai servizi navetta gratuiti in partenza dalle piazze centrali dei borghi aderenti.

Curiosità, amore per **la natura** e voglia di **festeggiare** e **condividere** insieme un'esperienza unica, questi gli ingredienti chiave di Frantoi Aperti... e la festa sarà particolarmente speciale in alcuni castelli di quei comuni in cui sono state organizzate le *"Feste della Bonfita"*. Si tratta di momenti conviviali tipici dell'antica vita di campagna, quando tutti i partecipanti alla raccolta e lavorazione delle olive celebrano la "fine dei lavori" mangiando e divertendosi insieme.

In più, quest'anno ci sarà una piacevolissima novità per tutti i partecipanti: un **omaggio dell'Umbria** ! I visitatori che prenderanno parte alle iniziative in programma potranno infatti ricevere in regalo alcuni prodotti tipici del territori.

1
Like
Share
Tweet
0
G+1

1 2 3
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31

Nome Evento
Dal al
-- Tipo evento --
-- Dove --
Cerca

Umbria Jazz Winter 2016
28/12/2016 01/01/2017

Ultima mostra per il centenario di Alberto Burri
24/09/2016 06/01/2017

La Stella di Miranda a Terni
08/12/2016 07/01/2017

Epifania 2017 in Umbria
24/12/2016 08/01/2017

Accensione dell'Albero di Natale di Gubbio 2016
07/12/2016 08/01/2017

Natale 2016 in Umbria
07/12/2016 08/01/2017

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione di terze parti. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Proseguendo con la navigazione acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni Accetta

APPUNTAMENTI: Trevi tra olio, arte, musica e papille

Comunicato del 5/10/2016

Trevi – Umbria. Dal 29 ottobre al 1° novembre 2016, "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille". Si festeggia il decennale.

Per il lungo weekend **dal 29 ottobre al** 1° novembre 2016 Trevi (Umbria) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà infatti la 10° edizione di "Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Ad attendere i visitatori nella selcentesca Villa Fabri la Mostra mercato dell'Olio e.v. di Oliva delle Colline di Trevi, degustazioni guidate di Olio e.v. di Oliva, nella piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.
Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori.
In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città e un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei Frantoi aperti in lavorazione.

Lunedì 31 ottobre alle ore 10.30 presso il Teatro Clitunno è in programma una tavola rotonda durante la quale si parlerà dell'esponenziale crescita del turismo a piedi in Umbria, del fenomeno "cammini". Trevi è una città tra le più vocate per questo tipo di turismo, sia per il paesaggio olivato, che è stato proposto anche come Patrimonio UNESCO, sia per la sua centralità rispetto ai percorsi della Via Francigena di Roma, del percorso "Di Qui passò Francesco" e del Sentiero degli Olivi. Centinaia sono i pellegrini/turisti che vengono a conoscenza delle bellezze umbre grazie ai "Cammini", non a caso il 2016 è stato indetto dal MIBACT l'"Anno dei Cammini".

In programma a Villa Fabri la mostra fotografica "Gente di qui", la gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e una Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10,00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

Tutti coloro che parteciperanno a Festivol verranno omaggiati con una selezione di prodotti umbri d'eccellenza.

Per maggiori informazioni:
www.festivol.it
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.treviturismo.it
Tel. 0742 332269

UNILEVER SHOP.it

SIAMO TORNATI ONLINE CON TANTE NOVITÀ!

ACQUISTA ORA

Calvé Dove Knorr Coccolino Svelto

Shopping Viaggi

Offerta del mese

Bio-mex 850g incluse 2 spugne speciali

Bio-mex .. Grazie ai suoi componenti naturali, biologici e degradabili e' un aiuto indispensabile per la pulizia della casa e per la gastronomia, scioglie il calcare e il grasso dalle superfici. Ideale per la pulizia e la cura di: acciaio, alluminio, argento, oro, rame, ottone, smalto, stagno, vetro, plastica liscia, legno laccato, ceramica, piastrelle, wc, lavandini, vasche da

X

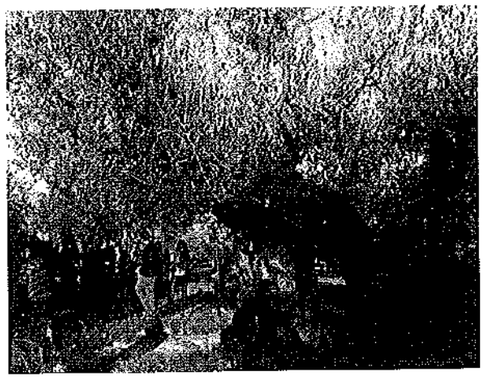
FASTWEB

X

G Suite Strumenti per la crescita del tuo business Inizia ora

La Mangiaunta, a Giano dell'Umbria tra olio nuovo e itinerari gastronomici

BY REDAZIONE ON 20 OTTOBRE 2016 PAESI E CITTÀ

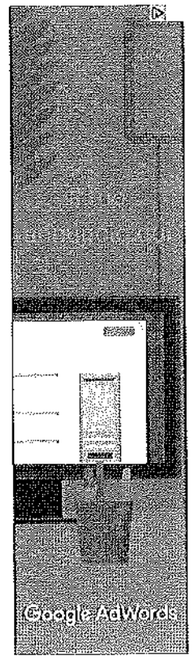


Si terrà sabato 29 e domenica 30 ottobre 2016 a **Giano dell'Umbria** (PG) la dodicesima edizione de ***La Mangiaunta***.
L'iniziativa propone un weekend ricco di appuntamenti con **itinerari gastronomici** nei **frantoi** e nei **borghi** del territorio, assaggi itineranti, folclore e musica popolare, trekking nei boschi e il mercato contadino delle eccellenze di Giano nella suggestiva Abbazia di San Felice.
L'itinerario gastronomico avrà percorsi diversi nei due giorni della manifestazione.
Sabato 29 ottobre, dalle 10 alle 20, saranno 5 le tappe del tour in cui poter degustare l'**olio nuovo** e i **prodotti tipici** locali scovando tra un borgo e l'altro i luoghi meno conosciuti di Giano. Oltre ai frantoi aderenti all'iniziativa, i visitatori potranno far sosta al **Castello di Castagnola**, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza. Nella frazione di **Montecchio** saranno, invece, il Forno Comunale e il Museo Archeologico Antiquarium la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di **ricette** della **cucina tipica locale**, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno.

Domenica 30 ottobre, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, oltre ai frantoi del territorio, la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria, l'**Abbazia di San Felice**, dove sarà organizzato il **mercato contadino** delle eccellenze del territorio di Giano. È proprio in occasione della Festa di San Felice, Patrono del Comune di Giano dell'Umbria, che la bellezza dell'Abbazia sarà ancor di più esaltata con un'esposizione dei prodotti della terra e della tradizione contadina locale e mini tour guidato a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria.
Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il **Gianolio Bus**, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi e i suoi borghi, nei due giorni della manifestazione.

Da segnalare, inoltre, il tour "**Ulivi immortali di Giano dell'Umbria**". Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli **ulivi millenari di Giano dell'Umbria**. L'evento sensoriale ed artistico mobile, con degustazione guidata finale, in frantoio, è previsto per sabato 29 e domenica 30 ottobre alle ore 11.00 sotto la guida esperta di **Giulio Scatolini** (prenotazione obbligatoria).

Molto altro ancora prevede il programma (consultabile sul sito www.leviedellolio.eu) dell'edizione 2016 della Mangiaunta, realizzata nell'ambito di *Frantoi aperti* e organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria.



Iscriviti alla nostra Newsletter

41 Recensioni clienti Amazon.it

ottimo
« Meraviglioso e versatile gioco (...) Consigliato per chi vuole giochi intelligenti, che stimolano la creatività! Imperdibile! »

ARTICOLI RECENTI

BolognaInforma

L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO
aggiornamenti via rss

3° FINE SETTIMANA PER FRANTOI APERTI IN UMBRIA – 12 E 13 NOVEMBRE 201

Pubblicato: 9 novembre 2016 in Enogastronomia e turismo

Prosegue la manifestazione regionale **Frantoi Aperti in Umbria** con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.
E quindi questa **XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria**, iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=69b12c77be&e=19cd2645fa) che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana **del 12 e 13 novembre** prevede numerose iniziative nei comuni di **Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.**

Ad **Assisi** infatti prosegue **UNTO nei Castelli e nel Territorio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=5e5366c92d&e=19cd2645fa) e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla **scoperta di "Ponti e Cascate"** e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Mo
– 333 8579466).
A **Castiglione del Lago** si celebra la **Festa dell'olio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=06
mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la **Coop. Oleificio Pozzuolese** il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00
Street Band itineranti per le vie del centro storico e un **servizio navetta gratuita** che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti
#Chiaveumbra (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c3282aac95&e=19cd2645fa), il progetto
ospitato le installazioni dell'artista **LAURA P.**
A **Passignano sul Trasimeno** ad **Oliamo** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=5ff32047de&e

BonVivre

«La moda passa, lo stile resta» (Coco Chanel)

Quotidiano on-line dedicato al "buon vivere"

Umbria. Frantoi Aperti ritorna fino al 27 Novembre

Flip

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XIX° edizione, diffusa in tutta l' Umbria, che si terrà quest'anno fino al 27 Novembre 2016. L'occasione è il nuovo raccolto delle olive e l'"olio nuovo", che esce dai frantoi di tutta la regione.

Appuntamenti, quindi, per tutti i fine settimana in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Scopri anche tu
quanto puoi risparmiare
sulla tua Polizza Auto

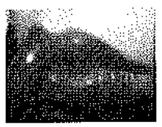
CALCOLA IL PREVENTIVO

Ti potrebbe interessare

Con questo metodo si dimagrisce fino a 2,5 kg al giorno! *(giornaledimedicina...*

La Terracotta e il Vino 2016 | Bonvivre

Una Ragazza Ha Perso 17kg In Pochissimo Senza Rinunce. Ha



Belle senza paura | Bonvivre

News

Lavaggi. L'acqua calda non pulisce di più

Add to Flipboard Magazine. Ogni tanto crolla una leggenda metropolitana. E' convinzione... more»

La Terracotta e il Vino 2016

Add to Flipboard Magazine. Cento etichette di vini in terracotta e 41 produttori dall'Italia e... more»

No all'omologazione per alcune vie di Londra

Add to Flipboard Magazine. Il cuore di Londra taglia fuori le grandi catene della moda. Il... more»

Un thè con la Regina

Add to Flipboard Magazine. Chi non ha desiderato, almeno una volta nella vita, prendere un tè con... more»

'Le ragazze sul ponte'di Munch venduto per oltre 54 milioni di dollari

Add to Flipboard Magazine. Un celebre dipinto del pittore norvegese Edvard Munch (1863-1944), una... more»

Settimana della cucina italiana nel mondo: "Le Cesarine" invitano il mondo a casa loro

Add to Flipboard Magazine. Domenica 20 novembre, nell'ambito della "Settimana della Cucina... more»

"C'era una volta il libro" la rassegna dedicata al collezionismo cartaceo

Add to Flipboard Magazine. Sabato 19 e domenica 20 novembre 2016 a Cesena Fiera torna la rassegna... more»

"Non c'era una volta": Paolo Fresu presenta la sua favola dipinta

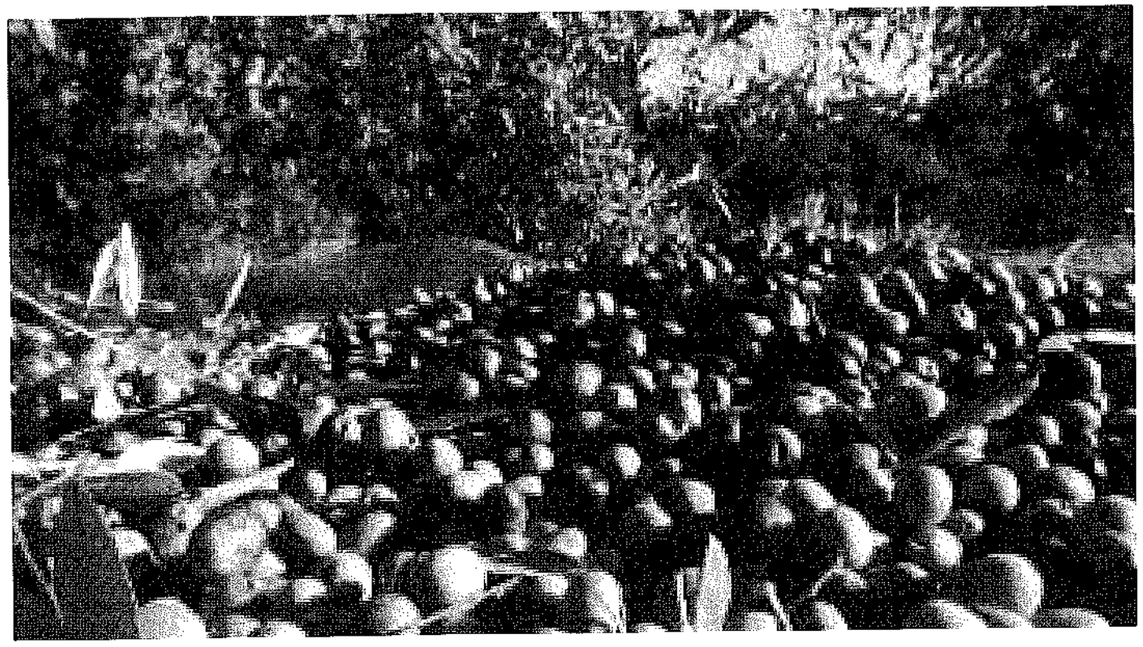
Add to Flipboard Magazine. A Monza, dal 19 novembre al 24 dicembre, la Galleria Marco Monti (via... more»

Questo sito utilizza cookie per ottimizzare la tua esperienza online. Accettando di utilizzare questo sito senza modificare le tue preferenze relative ai cookie, autorizzi l'uso di cookie da parte nostra. Puoi eliminare o bloccare tutti i cookie di questo sito web, ma alcuni elementi del sito potrebbero non funzionare correttamente. Ok (i)
Info (http://www.borgosantangelo.it/privacy/)

VIA IMBRIANI 06023 GUALDO TADINO PG - TEL. +39 075 9141020 - INFO@BORGOSANTANGELO.IT

FRANTOI APERTI 2016

20 novembre 2016 News (http://www.borgosantangelo.it/category/generale/)



L'evento Frantoi Aperti celebra l'olio extravergine d'oliva, uno dei prodotti di punta della tradizione enogastronomica umbra. Giunto alla nona edizione, quest'anno l'appuntamento abbraccia tutto il periodo che va dal 29 ottobre al 27 novembre, attraverso una serie di week end che hanno toccato e toccheranno alcuni dei più graziosi borghi medievali della regione. Frantoi, centri storici, agriturismi e musei aprono le porte ai numerosi visitatori innamorati di questa regione, che nei piccoli paesi ha saputo conservare inalterati il suo fascino più autentico e i sapori e gli odori di un tempo. L'olivo umbro offre uno degli oli più pregiati della penisola, grazie al clima sempre mite, che consente al frutto di maturare molto lentamente, in maniera tale da tenere sotto controllo i tassi di acidità. In Umbria le olive vengono raccolte rigorosamente a mano, non appena si avvicinano al loro punto di maturazione e senza attendere che cadano prima dagli alberi. Le olive vengono trasportate nei frantoi per essere lavorate quando sono ancora freschissime e quando i loro aromi e sapori tipici risultano ancora perfettamente integri. Frantoi Aperti 2016 invita gli amanti dell'olio extravergine d'oliva a festeggiare l'avvento del cosiddetto olio nuovo, fra i borghi e le campagne umbre nei quali vengono prodotti numerosi oli con etichetta DOP. Fra il 18 ed il 20 di novembre gli appuntamenti in programma saranno quelli di Assisi, Spello e Gualdo Cattaneo. Ad Assisi, la manifestazione prende il nome di "Unto nei Castelli" e propone incontri con i produttori e con i coltivatori, degustazioni e visite guidate presso gli stupendi manieri medievali sparsi in tutto il territorio di Assisi. Il 19 e 20 novembre Gualdo Cattaneo apre le porte ai visitatori e agli amanti dell'olio con "Sapere di Pane, Sapore di Olio", appuntamento che propone numerose degustazioni direttamente all'interno dei frantoi che producono l'eccezionale olio d'oliva locale con marchio DOP. A Spello, l'evento annuale denominato "L'Oro di Spello" coniuga storia e gastronomia e celebra l'olio extravergine d'oliva e la tipica bruschetta umbra. Dal 18 al 20 novembre tutti i proventi della festa verranno devoluti alle popolazioni colpite dal terremoto, tramite l'iniziativa "Spello x il terremoto". L'ultimo week end di Frantoi Aperti, fra il 25 e il 27

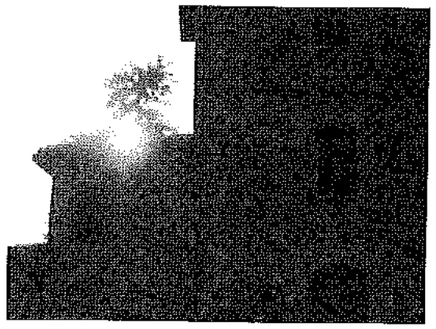
Frantoi Aperti

Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016, è di scena la XIX edizione di **Frantoi Aperti** in tutta la regione dell'**Umbria**. La manifestazione, che si terrà ogni week end per un intero mese, mira a incrementare il turismo in campagna, specie in quei piccoli borghi, stupendi, ma ancora poco noti ai viaggiatori.

Frantoi Aperti 2016 si conferma un affascinante viaggio alla scoperta di sapori e luoghi dell'**Umbria** più rurale, fra villaggi medievali, agriturismi, piccoli musei e frantoi. E sono propri questi ultimi i protagonisti indiscussi dell'evento, perché aprono le proprie porte per far assaggiare agli avventori uno dei fiori all'occhiello della produzione agricola della regione, l'olio d'oliva extravergine DOP, e altre prelibatezze locali. Previsti all'interno della manifestazione numerose attività collaterali, come spettacoli, concerti di musica tradizionale, giochi popolari per grandi e piccini, e passeggiate fra gli ulivi, alla scoperta di castelli, abbazie e ulivi secolari. Spazio anche alla ricerca del tartufo!

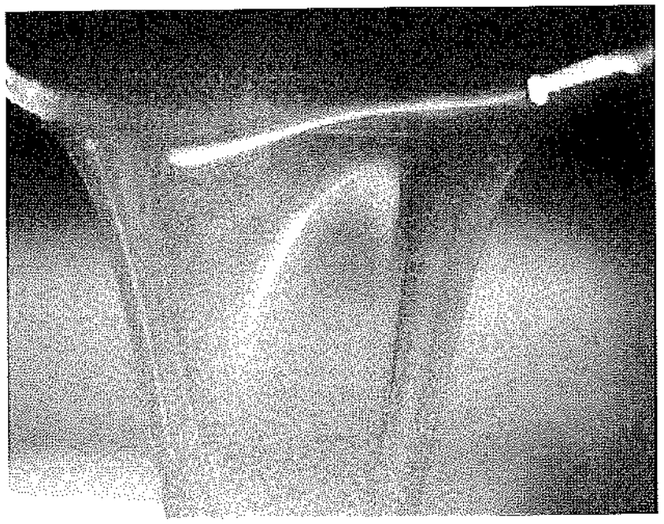
Insomma, Frantoi Aperti 206 è un evento completo, perfetto per concedersi un **soggiorno in Umbria**. Qui abbondano i casolari di campagna ristrutturati e rivisitati, oggi splendide magioni turistiche dotate di ogni comfort e molto caratteristiche: perché non pensare di dormire proprio in una di queste strutture?

Dove Dormire



SECONDO FINE SETTIMANA DI 'FRANTOI APERTI' IN UMBRIA

*di **Adnkronos** - 2 novembre 2016 - 20:26*



Perugia, 2 nov. (Labitalia) - Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando. Nel dettaglio, sabato 5 e domenica 6 novembre, a Santa Maria degli Angeli, c'è Unto nei castelli e nel territorio con una Mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9,15 alle 12,15 Trekking con visite, soste e degustazioni. Domenica 6 novembre (ore 14,30-17) passeggiata a Petrignano tra arte, tradizioni e devozione. Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre, che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre, invece, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19, sono previste delle visite guidate a un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista Laura P. Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio la Vecchia Macina sarà possibile fare degustazioni e

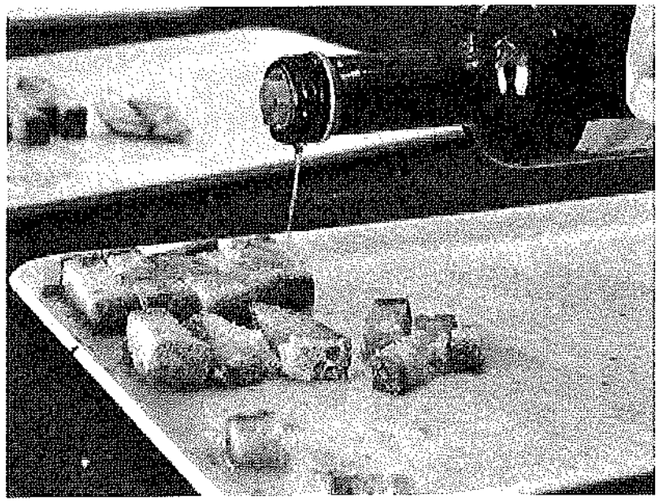
I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni OK

'Passeggiata tra gli ulivi' alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16 ci sarà l''Inaugurazione della nuova stagione olearia', una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali. Sempre a Foligno, al Frantoio Sassovivo, verranno preparate 'Bruschettate con olio novello', mentre all'Oleificio Sociale si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extravergine d'oliva appena franto. Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al Frantoio Marfuga il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle 10 si raccoglie 'Su e giù per gli olivi'. A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre, si celebra la 'Festa dell'olio novello' con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva. A Montecchio al Frantoio Bartolomei, sabato 5 novembre, 'Bruschettiamo' tutti con pane fatto al momento e alle ore 12 pranzo tipico. Dalle ore 17 è previsto il laboratorio su 'Il pane' in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, agricoltore folignate, illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre 'La compagnia delle lavandaie' dalle ore 11 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro, e alle ore 12 il pranzo tipico. A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sarà la 'Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0' con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali. Inoltre, quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; e il Frantoio Il Tempio dell'Oro, azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. Altro luogo di produzione è Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, con il Frantoio Oleario Palmadori, luogo di produzione, ma anche negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova la sua partecipazione alla manifestazione.?

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni OK

FRANTOI APERTI IN UMBRIA, BOOM DI ADESIONI

*di **Adnkronos** - 28 novembre 2016 - 15:28*



Perugia, 28 nov. (Labitalia) - Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori. "E' stata un'edizione con luci e ombre -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese". "La qualità degli eventi proposti - sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni OK

Tutto pronto per Frantoi Aperti 2016

Da **Redazione** · 24 ottobre 2016

Torna Frantoi Aperti 2016. Protagonista l'olio attraverso i luoghi in cui l'olio si fa: i frantoi, che in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre si aprono sia per la molitura delle olive, sia per il pubblico che ama curiosare e prendere contatto diretto con una materia [rima nobile che ha necessità di essere esplorata e percepita in tutta la sua bontà.

L'evento di Frantoi Aperti – promettono gli organizzatori – sarà anche l'occasione per scoprire l'Umbria dei borghi medievali, dei piccoli musei, dei piccoli coraggiosi produttori che mettono il cuore e la passione nei loro prodotti, di farsi inebriare (proprio così, scrivono: inebriare) dal profumo dell'olio extra vergine di oliva appena franto, e dormire nelle dimore rurali, disperse nel silenzio delle colline o dei centri storici, oltre che un buon motivo per fare scorte di prelibatezze direttamente nei luoghi di produzione.

Informativa X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy (//www.iubenda.com/privacy-policy/7800378/cookie-policy?an=no&s_ck=false)**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

(https://www.facebook.com/oleificiopozzuolese)

COOPERATIVA OLEIFICIO POZZUOLESE

(H T T P : / /

NEWS

FRANTOI APERTI 2016

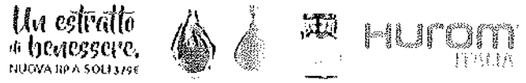
Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua **XIX° edizione**, diffusa in tutta la **regione Umbria**, che si terrà questo anno **dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016**.

Sono quindi cinque **proposte di weekend** in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

NEWS RECENTI

cucina naturale

Provamel Organic Bio TUTTO IL MEGLI DEL COCCO

i nuovi corsi veg
Bistrò Biò


Frantoi Aperti (Umbria)

Località: Umbria
Telefono: 0742332269
Sito web: http://www.frantoiaperti.net/
Dal 29/10/2016 al 27/11/2016

Cinque fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine d'oliva appena fatto, tutto questo è la 19° edizione di Frantoi Aperti in programma dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria. Durante ciascun week end è possibile assaggiare i prodotti agroalimentari di qualità tra cui spicca l'olio extravergine d'oliva, partecipare a vere e proprie scuole d'assaggio, laboratori di cucina, visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti, raccolta delle olive e attività anche per i più piccoli. Inoltre, si tengono anche le Feste della Bonfinita in cui, tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive, mangiano insieme.

SHARE

Versione per stampa

Bellissimi paesaggi e olio nuovo durante la Mangiaunta di Giano dell'Umbria.

Sabato 29 e domenica 30 ottobre ci sarà la 12° edizione de **"La Mangiaunta"**. Un weekend ricco di appuntamenti con itinerari per assaggiare l'olio nuovo nei frantoi e nei borghi del territorio.

I visitatori oltre a godere dei frutti dei tre frantoi aderenti: **Frantoio Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero,** potranno far sosta in diversi borghi. Al **Castello di Castagnola** sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola. Inoltre nel bel borgo di **Montecchio** saranno il Forno Comunale e il Museo Archeologico Antiquarium la cornice di una tappa all'insegna di ricette tipiche: la tradizionale spianata, la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio.

Domenica 30 ottobre dalle 10 alle 18 il tour gastronomico prevede la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria: **l'Abbazia di San Felice,** qui sarà organizzato **il mercato delle eccellenze del territorio** di Giano.

Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il **Gianolio Bus**, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi e i suoi borghi con partenza ogni 30 minuti da

Piazza San Francesco di Giano dell'Umbria. A chi completa il tour verrà offerta una bottiglia di olio nuovo, che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.

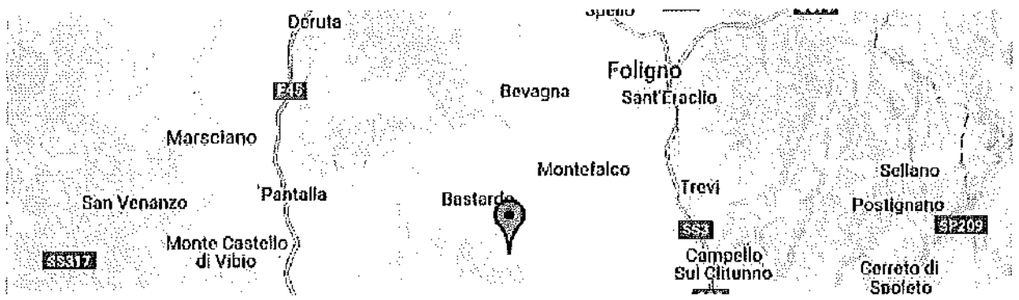
Novità assoluta da non perdere il **flash mob** "Ulivi Immortali". Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante viaggio ed indimenticabile fatto attraverso gli ulivi millenari di Giano dell'Umbria: patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. L'evento sensoriale ed artistico terminerà con una degustazione guidata in frantoio. Il flash mod è previsto per **sabato 29 e domenica 30 ottobre alle ore 11.00** sotto la guida esperta di **Giulio Scatolini.**

Molto altro ancora in programma per la dodicesima edizione della Mangiaunta, infatti per gli amanti del trekking tra i boschi ci sarà "**Passeggiando nel regno dei funghi"** con degustazione finale presso l'azienda Agricola Del Quondam (sabato 29 alle ore 14.30)

In programma inoltre una degustazione guidata in collaborazione con la **Strada del Sagrantino,** che presenterà "Montefalco Sagrantino Passito DOCG & Cioccolato", un appuntamento inserito nel programma "Le Domeniche della Strada del Sagrantino" (prenotazione obbligatoria contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it).

La tradizione dell'olio ha un cuore umbro! Vi aspettiamo a Giano dell'Umbria **sabato 29 e domenica 30 .**

Questa è un'iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed è inserita nel programma di **Frantoi Aperti.** Per maggiori informazioni www.leviedellolio.eu o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072.



POLENTA, OLIO E FUMETTI: DA NORD A SUD, 5 COSE DA FARE NEL FINE SETTIMANA

DI REDAZIONE WEB / PUBBLICATO 8 ORE FA

Consiglia 20 Tweet G+1 0

Il freddo è arrivato, investendo tutto lo stivale con temperature che "meglio non uscire senza sciarpa". In questo periodo la prima reazione è barricarsi in casa, accendere il riscaldamento, e passare le serate sul divano avvolti in una coperta di pile con una tazza fumante tra le mani.

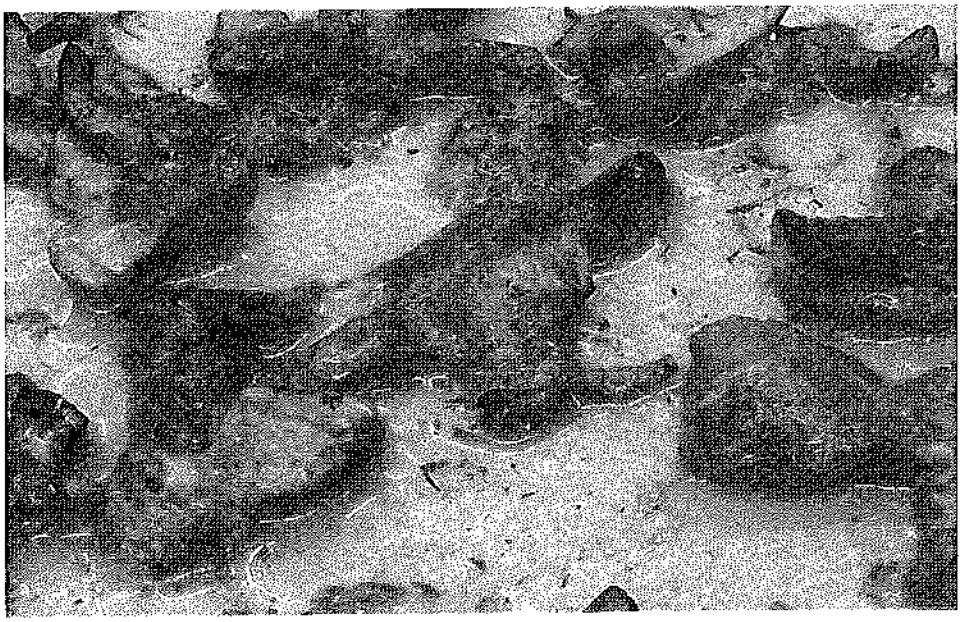
Poi qualcosa cambia, il richiamo delle attrazioni dell'autunno si fa sentire: il profumo delle caldarroste, il vin brulé, le vetrine illuminate che si riflettono sulla strada nel buio del tardo pomeriggio. E nel fine settimana, il richiamo della natura, che in quest periodo sfoggia i suoi colori più belli.

Se siete già usciti dalla fase "divano", ecco qualche idea su come spendere il prossimo weekend.

POLENTAINFESTA, SUZZARA (MANTOVA)

Parlavamo di castagne e vin brulé... ma anche la polenta non è mica male!

Per questo vi segnaliamo per il fine settimana la sagra Polentainfesta a Suzzara (http://www.prolocosuzzara.it/). Un'ottima occasione per visitare questo suggestivo centro della provincia di Mantova, scaldandosi con piatti di polenta tra stand gastronomici, spettacoli ed esposizioni.



DEEJAY VIRAL (HTTP://WWW.DEEJAY.IT/VIR

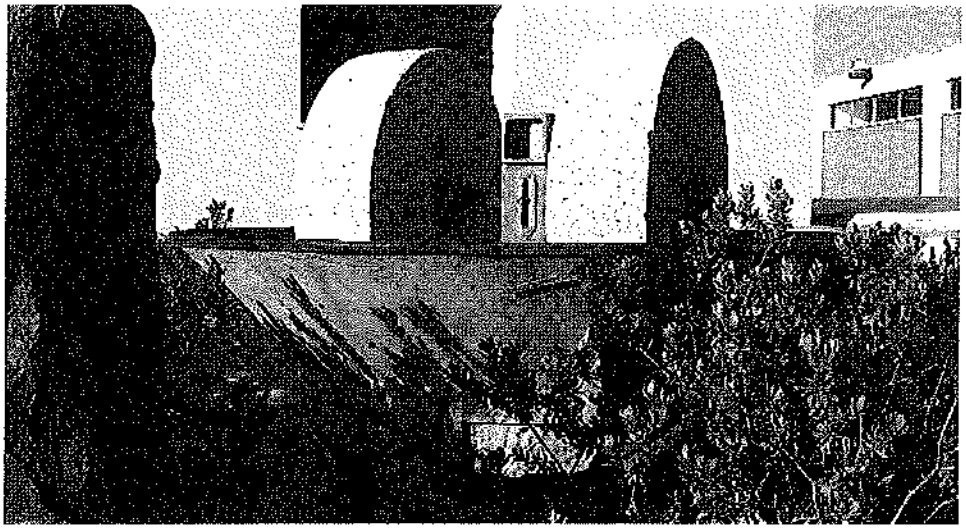
I DEEJAY DEL WEB

'La bella e la bestia', il trailer de record: è il più visto di sempre r primo giorno (http://www.deejay.it/news/la-b e-la-bestia-il-trailer-dei-record- piu-visto-di-sempre-nel-primo- giorno/502414/)

FRANTOI APERTI, GUALDO CATTANEO (PERUGIA)

Questo è uno degli ultimi weekend per vivere l'esperienza della spremitura delle olive e l'assaggio del nuovo olio davanti al focolare in compagnia del frantoiano.

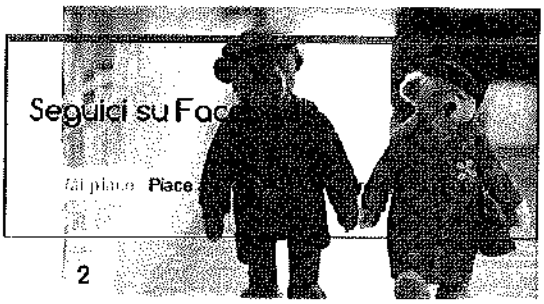
L'occasione è a Gualdo Cattaneo (http://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/3110_Frantoi+Aperti.html), dove oltre alle degustazioni sono previsti concerti, passeggiate in campagna tra gli ulivi e incontri. L'evento (http://ww.frantoiaperti.net/it/) si terrà anche a Spello, Assisi (http://www.montesubasio.it/frantoi-aperti-umbria/), e altri centri della verde Umbria.



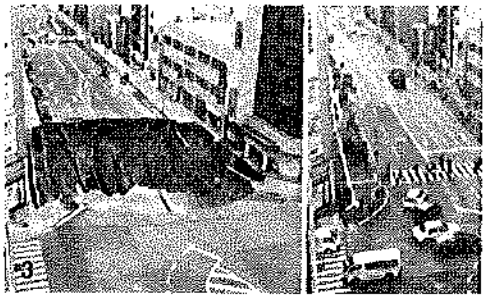
VISITA A MOZIA, LA CITTÀ DEI FENICI (TRAPANI)

L'Isola di Mozia (http://www.marsalaturismo.com/index.php?mn=1:182:0:0) è candidata a diventare patrimonio Unesco dell'Umanità. D'estate il molo per raggiungerla, in mezzo alle saline che colorano di bianco le sponde della terraferma, è preso d'assalto dai turisti.

Un weekend autunnale come questo potrebbe offrire tutta un'altra suggestione nella piccola isola. Le attrattive di questo sito archeologico? Partire su un battello e dopo 15 minuti di navigazione trovarsi in quel che resta di una autentica colonia fenicia.



I nonni orsacchiotti tornano a co per Natale: il video dell'aeropor Londra (http://www.deejay.it/ne nonni-orsacchiotti-tornano-a-co per-natale-il-video-dellaeropor londra/502530/)



Giappone, riapre la strada colla mega voragine riparata in 48 o (http://www.deejay.it/news/giap riapre-la-strada-collassata-vor di-30-metri-riparata-in-48-ore/502288/)

Guarda tutti (http://www.deejay.it/vi

FILM BY GOOGLE PLAY

15 anni di Zoolander: dalla "Blue Steel" al cameo di Trump, 10 curiosità sul film d Ben Stiller (http://www.deejay.it/news/ compie-15-anni-dalla-denuncia-di-bret-easton-ellis-al-cameo-di-trump-10-curiosita-sul-film-di-ben-stiller/501247/)

La vita di Johnny Cash in "Quando l'amore brucia l'anima": storia di un mito moderno (http://www.deejay.it/news/ vita-di-johnny-cash-in-quando-lamore-brucia-lanima-storia-di-un-mito-moderno/501242/)

Frantoi Aperti Umbria 2016

Da **Redazione Donna In Affari** - 27 ottobre 2016

Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti

Interessati da Frantoi Aperti 2016: Assisi (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti **si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti** organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi,

degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net)

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, **saranno i 35 frantoi aderenti all'iniziativa**, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le novità di questa edizione di **Frantoi Aperti** sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.
Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di

produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it – www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269

Redazione Donna In Affari

http://donnainaffari.it

Eventi Culturali Magazine

Domani 30 ottobre, il giornalista Paolo Massobio apre la seconda giornata e presenta gli extravergini di qualità di Trevi.

Rate This

TREVI, UMBRIA – 30 ottobre 2016 – E' iniziato ieri "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille", che proseguirà fino a martedì 1° novembre, la kermesse che celebra ormai da 10 anni l'olio nuovo, la prima spremitura e i Presidi Slow Food, primo tra tutti il Sedano Nero di Trevi.

Molto atteso l'intervento di Paolo Massobrio giornalista enogastronomico, autore de "Il Golosarioguida delle cose buone d'Italia" che alle ore 11.30 nella sala del Camino di Villa Fabri presenterà degli oli evo di Trevi.

Molte le passeggiate in programma per la mattinata di domenica 30 ottobre: alle ore 9.00 da Villa Fabri parte una Passeggiata di Nordik Walking a cura di A.S.D. SezioneAurea (Prenotazione obbligatoria tel. +39 335 7217650, costo assicurazione euro 10), alle ore 9.30 da Piazza Mazzini è in programma LIB(e)RI TRA GLI ULIVI, una bellissima passeggiata in bicicletta elettrica e non con brevi soste animate alla scoperta delle eccellenze di Trevi a cura di Slowly Green (costo € 15. Prenotazione obbligatoria tel. +39 348 6055494); sempre alle ore 9.30 da Villa Fabri escursione a piedi lungo l'acquedotto medievale fino all'olivo secolare di S. Emiliano con visita all'antico frantoio dell'Agriturismo I Mandorli con degustazione dell'olio nuovo locale. (costo 10 €. Prenotazione obbligatoria tel. +39 0742 332269. Minimo 5 partecipanti); ore 9.30 è in programma una caccia al Tartufo, al termine della quale è prevista la visita alla chiesa di San Pietro a Pettine e una degustazione a base di Tartufo e bruschetta con l'olio appena franto. (Costo 10 euro prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 381480); alle ore 11.30 è in programma Trevi a Piedi, a cura di Sistema Museo, un Itinerario guidato per chiese, palazzi e monumenti (€ 5.00 a persona. Prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 381628). Altra occasione per conoscere luoghi insoliti e scorci inaspettati è partecipare alle visite guidate a cura dell'Ass. Pro Trevi e l'archeologo Stefano Bordoni (la partenza da Piazza della Rocca dalle ore 15.45 alle ore 17.45 Info e prenotazioni tel. +39 392 3190074)

Nelle sale affrescate di Villa Fabri dalle ore 10 alle ore 19 continua la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi dove sono presenti il Frantoio Gaudenzi, Az. Agr. Gaudenzi Antonio, Soc Agr. Sorelle Zappelli Cardarelli, Frantoio Checcarelli, Az. Agr. Pietro Venturini, Az. Agr. Ciarletti Sandro, Az. Agr. Adrian Henry; gli stessi oli saranno in degustazione durante la scuola di assaggio nella sala del camino alle ore 16 (Gratuito su prenotazione Tel.+39 0742 332269). Sempre a Villa Fabri, nel piano inferiore, continua l'esposizione Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai, una mostra di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia); dalle ore 9.30 alle ore 12.30 si terrà una dimostrazione pratica di tecnica bonsai a cura dell'istruttore UBI Antonio Conte e degli istruttori Aldo Cetorelli, Franco Barbagallo, Paolo Olivieri, Antonio Conte – Colaianno (Talento Italiano

2016), Padovano Sorrentino Massimiliano, Dominizi Vincenzo. Alle ore 10.00 sempre a Villa Fabri si terrà una conferenza sulla lavorazione del legno secco nei bonsai a cura dell'istruttore IBS Mario Pavone.

Dalle ore 15.30 alle ore 18.30 per l'iniziativa Palazzi&Gusti: sarà visitabile il Collegietto Valenti di Piaggia dove poter assaggiare una Parmigiana di Sedano nero di Trevi a cura dell'Agriturismo Villa Silvana in abbinamento al trebbiano spoletino Doc superiore Colle Uncinano, Olio evo di Trevi e momenti musicali con Antonello De Lisi – chitarrista (Gratuito senza prenotazione) e Palazzo Jouret già Chiesa di S. Filippo Neri con assaggi di Pappa all'antico Pomodoro di Napoli con tartare di Sedano nero a cura di Taverna del Sette; in abbinamento a vini umbri, Olio evo di Trevi e momenti musicali con Mario Magrini – sassofonista (Gratuito senza prenotazione).

Anche i più piccoli potranno partecipare, infatti, nel Parco di Villa Fabri, dove è allestita la mostra fotografica Gente di Qui del fotografo Giancarlo Mecarelli, alle ore 15.30 sono previsti giochi popolari per grandi e bambini a cura Hakuna Matata.

Proseguono sia le lezioni di Yoga, una novità di questa edizione, a cura di Lex Ulibarri, livello base/misto in programma domani alle ore 15 nelle sale del Borghetto del Mostaccio (Costo 10 euro Prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 332269) sia l'iniziativa Olio&Benessere in programma a Palazzo Petroni dalle ore 15.00 alle ore 18.30 Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" (Gratuito su prenotazione Tel. +39 348 4738918).

Nei ristoranti di Trevi aderenti all'evento (Taverna del Sette, Il Terziere, Locanda Cestellina, Il Poggio, Cantina del Bartoccio, Ristorante la Prepositura, e Agriturismo Villa Silvana), sia a pranzo sia a cena sarà possibile assaggiare piatti realizzati con i presidi slow food Umbri e delle regioni ospiti.

Attivo per tutta la giornata dalle 10 alle 18 da Piazza Garibaldi (vicino alle cabine telefoniche) un servizio navetta gratuita che collega il centro storico ai "Frantoi Aperti" di Trevi (Società Agricola Trevi Il Frantoio, Frantoio del Gusto e Frantoio Gaudenzi); durante il giro ci sarà una sosta per la mostra diffusa di arte contemporanea #ChiaveUmbra che prevede una installazione dell'artista LAURA P. nel rudere della casa Natale di Sant'Antonino Fantosati all'interno della tenuta di San Pietro a Pettine (Partenza ogni 1 ora e ½ circa Info Tel.+39 334 9140304)

Per maggiori informazioni:

infoturismo@comune.trevi.pg.it

http://www.festivol.it – Tel. 0742 332269

Eventi Culturali Magazine

DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE IN UMBRIA CON FRANTOI APERTI TORNA ANCHE #CHIAVEUMBRA_2016 aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra (III edizione)

Rate This

5 weekend, 11 comuni, 11 luoghi inediti, 11 interventi artistici in 11 diversi siti dell'Umbria minore dell'artista Laura P

Per ricostruire, sotto forma di un intreccio di frammenti, una storia di Passione e di arte. Un'occasione unica per esplorare luoghi reconditi, gemme del passato e riflettete sull'eredità di un'identità Umbra.

Per la **19° edizione di Frantoi Aperti**, l'iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'**Olio extravergine di Oliva Dop Umbria**, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, torna**#CHIAVEUMBRA**, un progetto di mostra diffusa in ambienti poco noti e accessibili sul territorio olivato umbro. **#CHIAVEUMBRA** nasce nel 2014 come spin-off delle manifestazioni legate a Frantoi Aperti e che hanno luogo in una pluralità di comuni umbri per tutto il mese di Novembre a date differenziate. Ne rappresenta il versante di ricerca e sperimentazione con lo scopo di individuare inedite chiavi di lettura del territorio.

#CHIAVEUMBRA apre le porte di luoghi solitamente poco accessibili per due giorni ed esplora, attraverso opere d'arte contemporanea di artisti umbri, le meraviglie nascoste della nostra regione. **I siti saranno raggiungibili anche grazie al servizio di navette ai frantoi.**

Il primo luogo romito selezionato da #ChiaveUmbra è la casa natale di Sant'Antonino Fantosati un rudere nell'Uliveto della **tenuta di San Pietro a Pettine di Trevi**, appena ristrutturato, che sarà**visitabile in occasione della 10° edizione di "Festivol, tra Olio Arte Musica e Papille", dove dal 29 ottobre al 1 novembre** sarà visitabile con il servizio navetta che collega il centro storico ai Frantoi.

#CHIAVEUMBRA è un'inedita deviazione tra i vocaboli umbri, un itinerario inconsueto per scovare angoli nascosti del territorio. In questa III edizione, a costruire una sorta di installazione a dimensione regionale, sarà l'artista perugina Laura P che intesserà – letteralmente – frammenti di una storia di Passione e di arte (la propria) in ogni singola sede individuata nei comuni aderenti alla manifestazione. Una sorta di disegno regionale che tutti ci collega.

#CHIAVEUMBRA è, dunque in primo luogo, la chiave interpretativa fornita da un' artista umbro, nativo o d'adozione di uno spazio scelto in ogni comune.

Ma non solo! E' anche la chiave appositamente richiesta a un cittadino, un amministratore, un parroco, per aprire la porta di un luogo appartato, poco noto, solitamente chiuso ma a suo modo speciale e caratteristico: un castello, una torre, una pieve di campagna o un vecchio opificio...

#CHIAVEUMBRA rappresenta inoltre una modalità operativa nostrana: la strategia per sopravvivere a luoghi incantevoli ma indubbiamente difficili, dove le risorse sono di qualità, ma scarse, i collegamenti ardui. In questo progetto le amministrazioni comunali con i produttori, i creativi, i cittadini, creano una rete di collaborazione e, affiliandosi, mostrano la loro unicità. I linguaggi contemporanei – spesso di nicchia e apparentemente poco comprensibili, non a caso scelti come chiave d'accesso a questi luoghi – evidenziano un nesso con le difficoltà reali del nostro territorio.
Lasciatevi quindi conquistare dalla recondita natura della nostra Regione: siamo certi che sarà un'esperienza estetica unica..

INFO
Titolo: #CHIAVEUMBRA_2016 aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra
Genere: mostra diffusa di arte/fotografia contemporanea in siti solitamente chiusi
Artista: Laura P
Da un'idea di: Mara Predicatori e Daniela Tabarrini
A cura di: Mara Predicatori
Info: +39 3386772711

Informazioni su questi ad

Questo articolo è stato pubblicato in Comunicati stampa il ottobre 26, 2016 [https://eventiculturalimagazine.com/2016/10/26/dal-29-ottobre-al-27-novembre-in-umbria-con-frantoi-aperti-torna-anche-chiaveumbra_2016-aperture-eccezionali-ai-luoghi-e-alla-ricerca-artistica-contemporanea-umbra-iii-edizione/] .

Eventi Culturali Magazine

DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE IN UMBRIA TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CON I 5 WEEKEND DI FRANTOI APERTI TRA PASSEGGIATE, LABORATORI, DEGUSTAZIONI CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI RICCO IL CALENDARIO DI INIZIATIVE PROPOSTE DAI BORGHI UMBRI ADERENTI

Rate This

TREVI, 19 ottobre 2016 – Al via la **19° edizione di Frantoi Aperti,** l'iniziativa **organizzata** questo anno **dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria,** che celebra la produzione dell'**Olio extravergine di Oliva Dop Umbria,** valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: **Assisi** (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), **Bettona** (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), **Campello sul Clitunno** (6 novembre "Festa dei Frantoi"), **Castiglione del Lago** (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"),**Foligno** (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), **Giano dell'Umbria** (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), **Gualdo Cattaneo** (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"),**Magione** (19 e 20 novembre "Olivagando"), **Narni** (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), **Passignano sul Trasimeno** (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), **Spello** (18-20 novembre "l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), **Trevi** (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille"). Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti** nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni**d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, **passeggiate in bicicletta a** cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, **trekking tra gli ulivi, visite** ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria **(per i programmi di ogni città**www.frantoiaperti.net)

Cuore dell'evento, in programma dal **29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana** consecutivi, saranno i **35 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La **visita ai frantoi** consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le **novità** di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del **borgo di Bettona** che per la **prima volta** prende parte all'iniziativa organizzando, per **il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"**. Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre **il Frantoio Luca Palombaro** di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, **ben 5 infatti i Frantoi** che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – **Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantoio Neri** Nilo, il **Frantoio Clerici** di Proietti Gianni, **l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.**
Anche a **Foligno** saranno 4 Frantoi Aperti: il **Frantoio Sassovivo, l'Oleifficio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse** di Petesse Mariangela e **l'Azienda Agricola Ciarici** Pierdomenico in pieno centro storico.
Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: **il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.**

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori** Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Il **Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** e l'**Agricola Ricci Alessandro** entrambe di Montecchio (Tr), il **Frantoio Oleario Bartolini** Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. **Agricola La Montagnola** di Torgiano, l'Az. Agr. **Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi** di Campello sul Clitunno, **il Frantoio di Spello** uccd, il **Frantoio Settimi** Franco di Castel Ritaldi, **il Frantoio La Casella** di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, **Le Vecchie Macine** frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria **il Frantoio Flamini** di Sabatino Flamini, **il Frantoio Speranza** di Massucci Valeria, a Perugia il **Frantoio Berti**, a Trevi la **Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto** ed a Bettona **l'Az. Agr. Mannelli Giulio**; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la **Cooperativa oleificio Pozzuolese** di Castiglione del Lago.

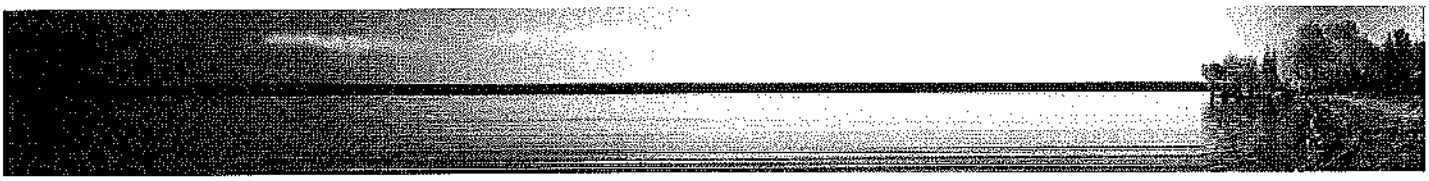
In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la **partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria** per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione del fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al **Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti** che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – **spiega Leonardo Laureti** – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".
Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it – www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269
Segui l'evento su
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti

Informazioni su questi ad

Questo articolo è stato pubblicato in Comunicati stampa il ottobre 19, 2016 [https://eventiculturalmagazine.com/2016/10/19/dal-29-ottobre-al-27-novembre-in-umbria-torna-alla-ribalta-lolio-extravergine-doliva-con-i-5-weekend-di-frantoi-aperti-tra-passeggiate-laboratori-degustazioni-cuore-dell/] .



Novembre 2016

Evento Passato! Per aggiornamenti: segnalazione@eventiesagre.it
Numero Evento: 3115
Eventi Enogastronomici

Festivol
Trevi Tra Olio, Arte, Musica E Papille

Dal: 29/10/2016
Al: 01/11/2016

Dove:
Trevi
Info su Trevi (PG)
Umbria - Italia
Visualizza su Google Maps

Per maggiori informazioni
Tel.: 0742332269 Turismo
Sito Web
Facebook
Sito Web
Email

Fonte
Add Comunicazione

32

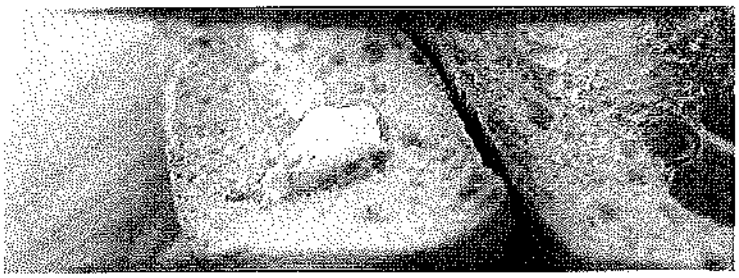
Scheda Evento

Festivol

Trevi Tra Olio, Arte, Musica E Papille

Da Sabato 29 Ottobre a Martedì 01 Novembre 2016 - dalle ore 20:00

Trevi (PG)



Per il lungo weekend dal **29 ottobre al 1° novembre 2016 Trevi (Umbria)** sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà infatti la 10' **edizione di "Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille"** l'ormai consolidato appuntamento per celebrare **l'olio nuovo** e **la prima spremitura** e che coinciderà con l'inaugurazione di **Frantoi Aperti,** la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in **Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.**

"Taglia il traguardo della decima edizione **"Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille"**, l'evento di portata nazionale promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi. Un decennale di successi e di crescita in termini di visitatori, di offerta culturale e di appeal della manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi Aperti. Nonostante le risorse investite in questi anni siano, infatti, andate progressivamente diminuendo, **commenta l'assessora alla promozione turistica Stefania Moccoli,** l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori da gran parte del nord Italia, turisti che si sono affezionati ed ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie ad uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a garantire per questa edizione ben quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità. Non mancheranno sorprese e novità come la **mostra fotografica "Gente di qui" dedicata ai trevani,** la **sezione benessere nei palazzi** storici aperti al pubblico, **il gemellaggio gastronomico** con il formaggio di fossa di Talamello e tanto altro."

Ad attendere i visitatori nella seicentesca Villa Fabri la **Mostra mercato dell'Olio** e.v. di Oliva delle Colline di Trevi, degustazioni guidate di Olio e.v. di Oliva, nella piazza del Comune il **Mercato del Contadino** con prodotti a Km 0, la **Mostra Mercato dei Presidi Slow Food** capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare **nei nobili palazzi aperti**; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche **trekking** a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con **le nuove E-MTB (montain bike elettriche ecologiche) a cura di Slowly Green.**

Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti **i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno**, azienda leader nel mercato delle farine, saranno **rivolti ai bambini ed ai propri genitori.**
In programma anche **laboratori di cucina**, visite guidate della città e un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei Frantoi aperti in lavorazione.

Lunedì 31 ottobre alle ore 10.30 presso il Teatro Clitunno è in programma una **tavola rotonda** durante la quale si parlerà dell'esponenziale crescita del **turismo a piedi** in Umbria, del fenomeno "cammini". **Trevi** è una città tra le più vocate per questo tipo di

turismo, sia per il paesaggio olivato, che è stato proposto anche come Patrimonio UNESCO, sia per la sua **centralità rispetto a percorsi** della Via Francigena di Roma, del percorso "Di Qui passò Francesco" e del Sentiero degli Olivi. Centinaia sono pellegrini/turisti che vengono a conoscenza delle bellezze umbre grazie al "Cammini", non a caso il 2016 è stato indetto dal **MIBACT l'"Anno dei Cammini".**

In programma a Villa Fabri la **mostra fotografica "Gente di qui"**, la gente di Trevi vista dal fotografo **Giancarlo Mecarelli**, e una **Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai** con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse **dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai** e il giorno domenica 30 **ottobre alle ore 10.00** ci sarà la **Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.**

Tutti coloro che parteciperanno a Festivol verranno omaggiati con una selezione di prodotti umbri d'eccellenza.

Per maggiori informazioni:
www.festivol.it
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.treviturismo.it
Tel. 0742 332269

Scegli Tu!

Olio oliva

Olio nuovo

Ti piace questo articolo? Condividilo

32

Tutti gli eventi a Trevi

Tutti gli eventi nella Provincia di Perugia

Tutti gli eventi nella Regione Umbria

Data ultimo aggiornamento pagina 2016-10-07 15:18:27

Inserito da Simone Camilletti

Novembre 2016

Numero Evento: 21133419
Eventi Mostre

Progetto Chiaveumbra
3^ Edizione

Dal: 29/10/2016
Al: 27/11/2016

Dove:
info su Umbria
Italia

Per maggiori informazioni
Tel.: +39 0742 332269
Sito Web
Facebook
Email

Fonte
Add Comunicazione

1

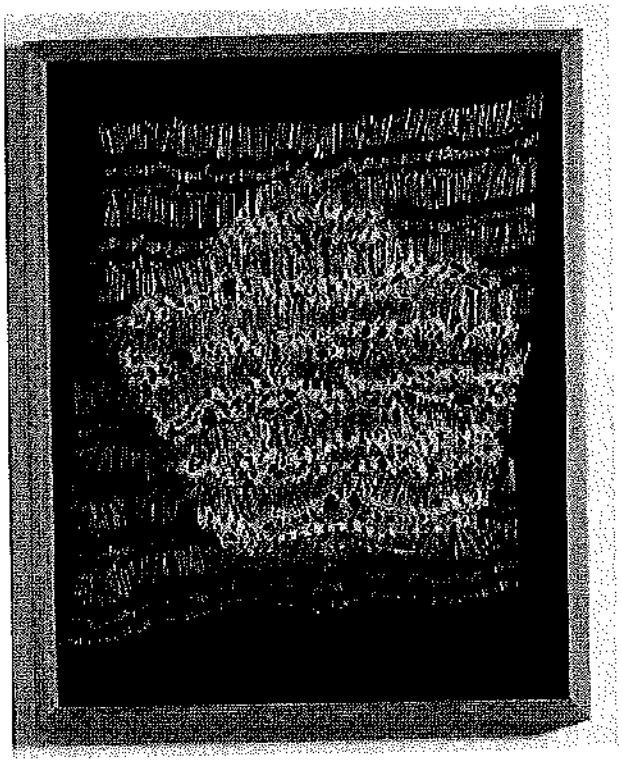
Scheda Evento

Progetto Chiaveumbra

3^ Edizione

Da Sabato 29 Ottobre a Domenica 27 Novembre 2016 - dalle ore 10:30

Umbria - Italia



DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE IN UMBRIA
CON FRANTOI APERTI TORNA ANCHE
#CHIAVEUMBRA_2016
aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra
(III edizione)
5 weekend, 11 comuni, 11 luoghi inediti, 11 interventi artistici in 11 diversi siti dell'Umbria minore dell'artista Laura P

Per ricostruire, sotto forma di un intreccio di frammenti, una storia di Passione e di arte. Un'occasione unica per esplorare luogh reconditi, gemme del passato e riflettete sull'eredità di un'identità Umbra.

Per la **19° edizione di Frantoi Aperti**, l'iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'**Olio extravergine di Oliva Dop Umbria**, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioeval umbri partecipanti, torna **#CHIAVEUMBRA**, un progetto di mostra diffusa in ambienti poco noti e accessibili sul territorio olivat

umbro. **#CHIAVEUMBRA** nasce nel 2014 come spin-off delle manifestazioni legate a Frantoi Aperti e che hanno luogo in una pluralità di comuni umbri per tutto il mese di Novembre a date differenziate. Ne rappresenta il versante di ricerca e sperimentazione con lo scopo di individuare inedite chiavi di lettura del territorio.

#CHIAVEUMBRA apre le porte di luoghi solitamente poco accessibili per due giorni ed esplora, attraverso opere d'arte contemporanea di artisti umbri, le meraviglie nascoste della nostra regione. **I siti saranno raggiungibili anche grazie al servizio di navette ai frantoi.**

Il primo luogo romito selezionato da #ChiaveUmbra è la casa natale di Sant'Antonino Fantosati un rudere nell'Uliveto della **tenuta di San Pietro a Pettine di Trevi**, appena ristrutturato, che sarà**visitabile in occasione della 10° edizione di "Festivol, tra Olio Arte Musica e Papille", dove dal 29 ottobre al** 1 **novembre** sarà visitabile con il servizio navetta che collega il centro storico ai Frantoi.

#CHIAVEUMBRA è un'inedita deviazione tra i vocaboli umbri, un itinerario inconsueto per scovare angoli nascosti del territorio. In questa III edizione, a costruire una sorta di installazione a dimensione regionale, sarà l'artista perugina Laura P che intesserà - letteralmente - frammenti di una storia di Passione e di arte (la propria) in ogni singola sede individuata nei comuni aderenti alla manifestazione. Una sorta di disegno regionale che tutti ci collega.

#CHIAVEUMBRA è, dunque in primo luogo, la chiave interpretativa fornita da un' artista umbro, nativo o d'adozione di uno spazio scelto in ogni comune.
Ma non solo! E' anche la chiave appositamente richiesta a un cittadino, un amministratore, un parroco, per aprire la porta di un luogo appartato, poco noto, solitamente chiuso ma a suo modo speciale e caratteristico: un castello, una torre, una pieve di campagna o un vecchio opificio...

#CHIAVEUMBRA rappresenta inoltre una modalità operativa nostrana: la strategia per sopravvivere a luoghi incantevoli ma indubbiamente difficili, dove le risorse sono di qualità, ma scarse, i collegamenti ardui. In questo progetto le amministrazioni comunali con i produttori, i creativi, i cittadini, creano una rete di collaborazione e, affiliandosi, mostrano la loro unicità. I linguaggi contemporanei - spesso di nicchia e apparentemente poco comprensibili, non a caso scelti come chiave d'accesso a questi luoghi - evidenziano un nesso con le difficoltà reali del nostro territorio.
Lasciatevi quindi conquistare dalla recondita natura della nostra Regione: siamo certi che sarà un'esperienza estetica unica..

INFO
Titolo: #CHIAVEUMBRA_2016 aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra
Genere: mostra diffusa di arte/fotografia contemporanea in siti solitamente chiusi
Artista: Laura P
Da un'idea di: Mara Predicatori e Daniela Tabarrini
A cura di: Mara Predicatori
Info: +39 3386772711

#CHIAVEUMBRA" apre per te luoghi solitamente chiusi e remoti. Per chi teme di perdersi (consigliato!), è presente un servizio di navette gratuito che parte dalle piazze dei Comuni di riferimento dalle 10.00 alle 18.00 Per contatti e info navette: tel. +39 334 9140304, http://frantoiaperti.net/it/servizio-navetta-gratuito/.

I luoghi sono infatti aperti da gente del luogo (parroci, pensionati, imprenditori, proprietari ...) che offrono il loro tempo per il nostro godimento". Scusateci per eventuali disservizi. Per info +39 3386772711
COME FUNZIONA: l'artista Laura P realizzerà in ciascun comune aderente alla manifestazione, in un luogo affascinante dell'Umbria Minore, un intervento artistico. Vi forniamo di seguito le date della manifestazione cui seguiranno in seguito le specifiche sulle location individuate

I WEEKEND
Comune di Trevi
29 al 1 novembre (10.30-13.00/14.30-18.30), Info: +39 0742.386637
In "Festivol" Per informazioni tel. +39 0742 332269

II WEEKEND
Comune di Foligno
4-6 novembre (ore 10.30-12.30/14.30-18.30)
In "Autunno (fuori) piazza" Per informazioni tel +39 0742 330299
Comune di Campello sul Clitunno
6 novembre (ore 10.00-18.30). Info: +39 3396772711
In "Festa del Frantoi". Per informazioni tel. +39 0743 271922 / 0743 271952

III WEEKEND
Comune di Castiglione del Lago

11-12-13 novembre (ore 10.00-18.30)
in "Festa dell' Olio". Per informazioni tel. +39 075 9652484 / +39 075 9658341
Comune di Passignano sul Trasimeno
12-13 novembre (ore 10.00-18.30).
In "OliAMO" Per informazioni tel. Tel. +39 335 8455665 / +39 347 8067954

IV WEEKEND
Comune di Gualdo Cattaneo
19-20 novembre ore 10.00-18.00
In "Sapere di Pane sapore di olio", Per informazioni tel. +39 392 6781072
Comune di Spello
18-19-20 novembre (10.00-13.00/15.00-18.30)
In "L'Oro di Spello", Per informazioni tel. +39 0742 301009 /+39 0742 300064
Comune di Magione
19-20 novembre (10.00-13.00/15.00-18.30)
In "Olivagando", Per informazioni tel. Per informazioni tel. +39 075 8477040

V WEEKEND
Comune di Giano dell'Umbria
31 ottobre 1 novembre, ore 10.00-19.00; Info: +39 3926781072 /+39 336634215
In "Mangiaunta"; Per informazioni tel. +39 392 6781072
Comune Bettona
26 e 27 novembre, ore 10.00-18.00
In " Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona "; Per informazioni tel. +39 075 9885741 / 075 9885733
Comune Narni
25- 26 e 27 novembre, ore 10.00-18.00
In "La maratona dell'Olio"; Per informazioni tel. +39 0744 220853

Chi è Laura P (Nasce a Terni nel 1974. Lavora a Perugia)
Principali esposizioni: nel 1996 inizia a Perugia con "LINEARMENTE" Galleria Atelier/ 1999 interviene a Volterra con una installazione in loco "SCENA IMPOSSIBILE" / 2001 viene invitata a "CARTUSIA" Certosa di Pontignano, espone a Sarajevo "Biennale Giovan Artisti del Mediterraneo", è presente al Trevi Flash Art Museum per "LINEA UMBRA-01"/ Tra il 2005/2007 espone al PITTI FILATI d Firenze/ 2006 partecipa al concorso Treviso "L'ARTE PER IL COSTRUIRE", ANCE /2008 è invitata ad Ancona per "ARRIVI E PARTENZE"/ 2011 a Varese è presente con uno dei suoi abiti, "ABITUALMENTE" Galleria Duet/ 2012 Burghley "FLORA AND FAUNA" Sculpture Garden/ 2013 realizza un'opera per "COSI' IN CIELO COME IN TERRA ", Carapace di Arnaldo Pomodoro/ opera in ensamble " EST QUE TU PEUX ME VOIR" per la "Biennale d'arte contemporanea Magna Grecia"/ realizza una installazione pe "TULL MUM EVERYTHING IS OK " Palazzo Penna, Perugia/ "Ricognizione 2014" Museo Ciac, Foligno/ 2015 Città di Castello "Hortus Artis", Palazzo Bufalini/ San Demetrio Corone, Cosenza "VOGLIO VEDERTI" opera in ensamble, "Biennale d'arte contemporanea Magna Grecia", Collegio S. Adriano.

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

Scegli Tu!

Olio oliva

Mostre di pittura

Ti piace questo articolo? Condividilo

1

Tutti gli eventi nella Regione Umbria

Data ultimo aggiornamento pagina 2016-10-27 16:21:37

Inserito da Michela Gesualdi

Dicembre 2016

Evento Passato! Per aggiornamenti: segnalazione@eventiesagre.it
Numero Evento: 21043875
Eventi Enogastronomici

Frantoi Aperti
19^ Edizione in Umbria

Dal: 29/10/2016
Al: 27/11/2016

Dove:
Info su Umbria
Italia

Per maggiori informazioni
Tel.: +39 0742.332269
Sito Web
Sito Web
Email

Fonte
Add Comunicazione

3

Scheda Evento

Frantoi Aperti

19^ Edizione in Umbria

Da Sabato 29 Ottobre a Domenica 27 Novembre 2016 -

Umbria - Italia

Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva, ai prodotti agroalimentari di qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

Dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016, in Umbria, come di consueto, ormai da 19 anni si celebra la venuta del nuovo olio extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti che attrae e porta nella nostra terra migliaia di appassionati gourmet da tutta Italia.
Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.
Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.
Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Cuore dell'evento sarà il FRANTOIO 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 fuocolare, con il calore e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra ed i suoi prodotti.

Per maggiori informazioni:
Tel +39 0742.332269
www.frantoiaperti.net
info@stradaollodopumbria.it

Gli appuntamenti del quinto fine settimana
di Frantoi Aperti in Umbria – 26 e 27 novembre 2016

"Frantoi Aperti in Umbria" si avvia verso l'ultimo fine settimana con tante iniziative e proposte dai comuni e dai frantoi aderenti alla manifestazione.
In questo quinto ed ultimo weekend dedicato all'olio e alla riscoperta dei borghi medievali, **sabato 26** e **domenica 27 novembre**, le luci dei riflettori sono puntati su Narni, Bettona, Giano dell'Umbria e i Castelli del territorio di Assisi.

Narni, comune capofila quest'anno della **"La Maratona dell'Olio"**, organizza un tour di eventi enogastronomici che si svolgeranno nel centro storico dove sono previsti due percorsi enogastronomici – culturali: uno che parte dai siti turistici di "Narni sotterranea" e dal Museo Eroli, mentre l'altro dalla Rocca Albornoz e a conclusione di entrambi i tour sono previste degustazioni di olio novello e di prodotti tipici del territorio. E poi si alterneranno cooking show, workshop, assaggi guidati di olio, giochi popolari per grandi e piccini a cura di Hakuna Matata, spettacoli musicali con i migliori successi dello Swing italiano dagli anni '20 in poi a cura di "Lola Swing Italiano" e una mostra mercato dove saranno i produttori agricoli locali ad esporre i loro prodotti. Inoltre una navetta gratuita con partenza dal parcheggio del Suffragio servirà la Rocca Albornoziana dove è stata allestita **#Chiaveumbra**, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

Bettona, borgo ad alta vocazione olivicola che per la prima volta festeggia la venuta dell'olio nuovo e aderisce a Frantoi aperti organizza **"Sapori e profumi di olio e di vino a Bettona"**, un evento per riscoprire gli autentici sapori dell'autunno. Sono previste degustazioni guidate di olio, assaggi di vino e di gelato all'olio, castagnate, e una mostra mercato dei prodotti della Valnerina; è previsto anche un concerto con il "Fabrizio Amici Duo", le immancabili attività per i più piccoli, un servizio navetta gratuito diretto al frantoio **La Montagnola** di Torgiano e alla scoperta dell'installazione dell'artista LAURA P della mostra **#Chiaveumbra** presso Palazzo Preziotti Cenacolo di San Crispolto.

A **Giano dell'Umbria** c'è la XXI edizione della tradizionale "**Rievocazione della Festa della Frasca**" che come ogni anno vedrà la realizzazione di una spettacolare sfilata di carri a tema in cui centrale sarà il richiamo alla memoria storica del territorio partendo da racconti tramandati di generazione in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo borgo umbro. A ciò si aggiungono tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare e corsi di cucina.

Ad **Assisi, domenica 27 novembre,** si rinnova l'appuntamento con le passeggiate di **UNTO nei Castelli e nel Territorio**; infatti si partirà da Capodacqua **"Alla scoperta di Siti Minori, Edicole e Fonti"**, dopo una colazione tipica a base di bruschetta con l'olio novo, pane, burro, marmellata casareccia e caffè, ci si dirige alla Chiesetta di Sant'Antonio passando per l'Edicola "Cipolloni" e per la Fonte di Capodacqua. Si conclude il giro presso la Fonte "Cannella" dopo la Chiesa di Sant'Apollinare e la Chiesa San Filippo Neri. È previsto anche il pranzo (*info e prenotazioni: 338 2642539 – 339 6100731).*

<u>Per il quinto fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:</u>
a Campello sul Clitunno al <u>**Frantoio Oleario Eredi Gradassi**</u> sabato 26 novembre alle ore 10:00 è prevista una passeggiata tra gli ulivi e domenica 27 dalle ore 15:30 per i più piccoli verrà organizzata una giornata con visita al frantoio, spiegazione e degustazione d olio novello e realizzazione di disegni.
A Foligno il **Frantoio Petesse** domenica 27 preparerà la "**Cena del Frantoiano**", un ricco buffet a base di piatti tipici di una volta (pe info e prenotazione tel. 349 6829423 – 340 2774868).
A Giano dell'Umbria il **Frantoio Speranza** organizza trekking naturalistici e raccolta delle olive su prenotazione (tel. 0742 90364).
A Montecchio **Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** sabato 26 novembre si "Bruschetta" in compagnia dell'olio nuovo mentre la domenica 27 è dedicata a "L'olio al femminile", giornata dedicata alla creazione di creme e lozioni ovviamente a base di olio. Invece

al **Frantoio Ricci** domenica si balla con le note di gruppi musicali dal repertorio che spazia dal rock al blues al pop.
A Giano dell'Umbria nell'azienda Biologica **Moretti Omero**, sono previsti assaggi di Olio Evo Bio e di Vino Bio; una bella occasione quella di visitare il borgo di Città della Pieve e nei pressi del centro storico fare assaggi di olio Evo Bio al **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda anch'essa biologica che produce Olio Dop Umbria sottozona Colli orvietani.

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

Scegli Tu!
Eventi enogastronomici
Eventi sabato
Ti piace questo articolo? Condividilo
3

Tutti gli eventi nella Regione Umbria

Data ultimo aggiornamento pagina 2016-11-25 10:52:33
Inserito da Michela Gesualdi

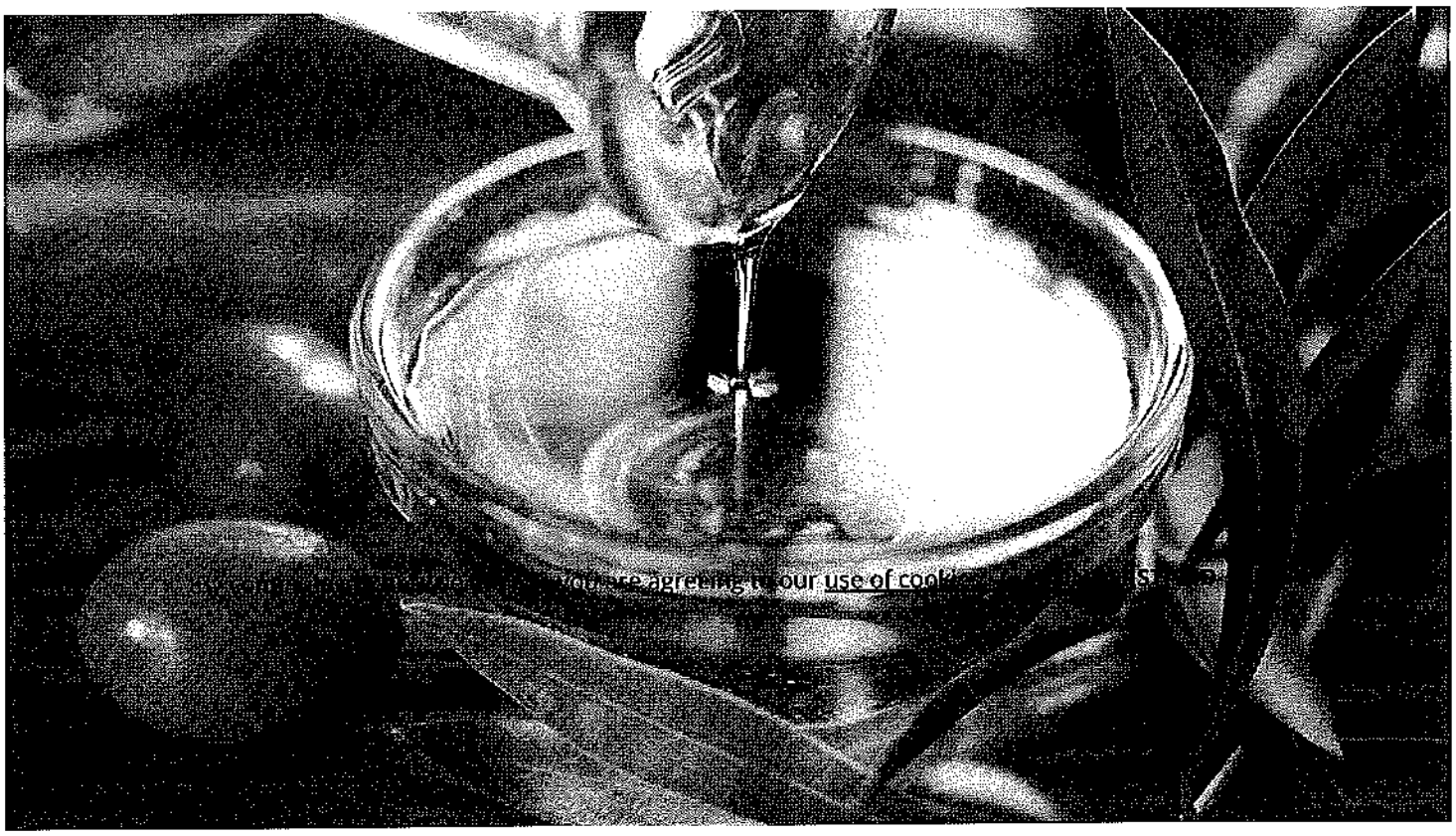
EVENT PRESS
What's Happening Around You

EPNEWS | GUSTO | PROSSIMI EVENTI

FESTIVOL, TREVI: TRA OLIO, ARTE, MUSICA E PAPILLE. DAL 29 OTTOBRE AL 1° NOVEMBRE 2016

REDAZIONE - 27 OTTOBRE 2016

SHARE ON:



Consiglia Condividi 1

Per il lungo weekend dal **29 ottobre al 1° novembre 2016** Trevi (Umbria) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà, infatti, la **10° edizione** di **"Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille"** l'ormai consolidato appuntamento per celebrare **l'olio nuovo** e la **prima spremitura** che coinciderà con l'inaugurazione di **Frantoi Aperti**, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in **Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.**

"Festivol, che questo anno è alla **decima edizione**, è un evento di grande importanza per il nostro territorio e per i nostri prodotti – **dice il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio** – l'olio questo anno, nonostante le avverse condizioni climatiche che hanno favorito la mosca, è un **olio e.v.o. di altissima qualità** e questo grazie ai produttori trevani ed ai coltivatori, che con abilità sono riusciti a combattere la mosca ed ottenere un prodotto eccellente. Festivol è un'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e godere del nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato"

Festivol sarà infatti, il momento in cui l'Olio Extravergine di Oliva tornerà alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la **Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi** a Villa Fabri, le **degustazioni guidate di Olio** nei 4 pomeriggi presso Villa Fabri, le **navette gratuite** che consentiranno ai visitatori di raggiungere i **Frantoi Aperti** aderenti alla manifestazione passando per un luogo romito, il rudere della casa natale di Sant'Antonio Fantosati, recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a Pettine, dove è in mostra, per **#ChiaveUmbra**, una **istallazione dell'artista LAURA P.** Inoltre **Domenica 30 ottobre alle ore 11.30** sarà il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, autore della guida **"Il Golosario**, guida delle cose buone d'Italia" a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi

"Taglia il traguardo della decima edizione **"Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille"**, l'evento di portata nazionale promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi. Un decennale di successi e di crescita in termini di visitatori, di offerta culturale e di appeal della manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi Aperti. Nonostante le risorse investite in questi anni siano, infatti, andate progressivamente diminuendo, **commenta l'assessora alla promozione turistica Stefania Moccoli**, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori da gran parte del nord Italia, turisti che si sono affezionati ed ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie ad uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a garantire per questa edizione ben quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità. Non mancheranno sorprese e novità come la **mostra fotografica "Gente di qui" dedicata ai trevani**, la **sezione benessere nei palazzi** storici aperti al pubblico e tanto altro."

Ad attendere i visitatori in piazza del Comune il **Mercato del Contadino** con prodotti a Km 0, la Mostra **Mercato dei Presidi Slow Food** capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche **trekking** a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e **passeggiate in bicicletta** con le **nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.**

By continuing to browse the site you are agreeing to our use of cookies. I UNDERSTAND

In programma anche **laboratori di cucina**, visite guidate della città, **caccia al tartufo** con cani e cavatori esperti, massaggi a base di Olio e molto altro.

Grazie all'appuntamento **"Scorci Inaspettati**: Esplorazioni al meglio di Trevi" a cura di Ass. Pro Trevi e Stefano Bordoni sarà possibile farsi accompagnare alla **scoperta di Trevi** e dei palazzi nobiliari aperti per le **degustazioni di Presidi Slow Food: Il Collegietto Valenti di Piaggia e Palazzo Jouret già Chiesa S. Filippo Neri.**

Quattro le importanti novità di questo anno:

In programma a Villa Fabri la **Mostra fotografica "Gente di qui"**, che verrà inaugurata sabato 29 ottobre dalle ore 16.00. **La gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli**. Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri, valori, etnie che vivono a Trevi. Sono Rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, del mondo sportivo, associativo e culturale, uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con questa mostra. "Incorniciati" nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

La **Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai** con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno **diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai** e il giorno domenica **30 ottobre alle ore 10.00** ci sarà la **Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai**.

By continuing to browse the site you are agreeing to our use of cookies. I UNDERSTAND

L'apertura del "Collegietto Valenti in Piaggia", palazzo rinascimentale, mai aperto al pubblico finora, dove sarà possibile fare degustazioni nei 4 pomeriggi di Festivol, della **parmigiana di Sedano Nero di Trevi,** Presidio Slow Food, **preparata dall'Agriturismo Villa Silvana,** accompagnata da vini umbri e sottofondo musicale.

Altra importante novità per questo decennale di Festivol sarà poi **l'attenzione al benessere.** A **Palazzo Petroni** sarà, infatti, possibile partecipare a **"Olio&Benessere"** massaggi viso e mani con prodotti a base di olio nei giorni di sabato 29, domenica 30 e lunedì 31 ottobre. Inoltre tutti e 4 i pomeriggi presso il **Borghetto del Mostaccio il Maestro Yoga Lex Ulibarri** terrà **lezioni di Yoga di diversi gradi di difficoltà.** "La filosofia dello yoga – **dice il Maestro Lex Ulibarri** – non è una cosa difficile da capire, in particolar modo se lo facciamo attraverso la lente della nostra conoscenza umbra. La connessione con la natura, il sostegno dell'acqua e l'abbraccio delle nostre montagne sacre sono tutti elementi che possiamo utilizzare per capire come poter accendere quelle connessioni sottili che esistono già dentro ognuno di noi".

Per maggiori informazioni:

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festivol.it – Tel. 0742 332269

#festivol – @festivol

Sharing is caring!
1 G+

fairBlogtravel

(http://fairblogtravel.it/)

Storie di luoghi, valigie e viaggiatori

Alcuni suggerimenti dalla redazione sugli eventi in Umbria... e non solo!

« Tutti gli Eventi (http://fairblogtravel.it/events/)

Frantoi Aperti

ottobre 29-novembre 27

Dal **29 ottobre** al **27 novembre 2016** si terrà la **XIX edizione di Frantoi Aperti**.

Mentre nelle campagne è in pieno svolgimento la raccolta e molitura delle olive, sono tante le città del territorio umbro che si preparano ad accogliere chi vuole conoscere più da vicino questa produzione di eccellenza: l'**olio extravergine di oliva Dop Umbria**.

Molte le iniziative in programma nei prossimi 5 weekend, ospitate in alcune delle città più caratteristiche della regione: **Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi**.

Tra visite ai frantoi che aderiscono all'iniziativa, passeggiate, musica e giochi popolari sarà possibile scoprire molto sull'oro verde in Umbria e sul suo territorio di produzione e, perchè no, assaggiare una buona bruschetta con l'olio appena prodotto.

Frantoi Aperti 2016 - ITA HD 1080p

CARINZIA
SCOPRI DI PIÙ

(http://www.familygo.eu)

FAMILY TRAVEL MAGAZINE
DIVERTIRSI IN VIAGGIO CON I BAMBINI

(https://www.facebook.com/pages/FAMILYGO/131303423577095?sk=wall) (https://twitter.com/#!/Viaggixbambini) (https://plus.google.com/109860294880553431468/) (http://www.youtube.com/user/FamilygoMagazine) (https://www.instagram.com/family_go/) (http://www.flickr.com/photos/familygo/)

EVENTI (HTTP://WWW.FAMILYGO.EU/VIAGGIARE-CON-BAMBINI/EVENTI/) > UMBRIA (HTTP://WWW.FAMILYGO.EU/VACANZE-CON-BAMBINI/DESTINAZIONI/EUROPA/ITALIA/UMBRIA/)

Frantoi Aperti: weekend in Umbria con i bimbi per la raccolta delle olive!

Idee Weekend (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/idee-viaggio/idee-weekend/) Natura (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/idee-viaggio/natura/) Ponti d'autunno (http://ww

Nome Autore: **Manuela Rosellini (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/author/manuela-rosellini/)**
Tempo necessario: Weekend

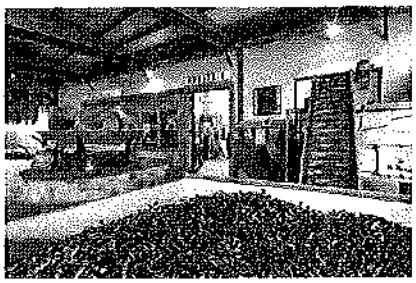
Con l'iniziativa Frantoi Aperti, per cinque weekend tra ottobre e novembre in Umbria vi aspetta un viaggio gastronomico per tutta la famiglia tra borghi medievali e frantoi alla scoperta dei segreti dell'Olio extravergine d'oliva. Potrete partecipare alla raccolta delle olive con i bambini – con merenda finale a base di pane abbrustolito e olio novello! Ed è una buona occasione per visitare castelli, abbazie e piccoli centri, dove vi aspettano degustazioni gratuite, mercatini ed eventi speciali.

L'autunno è la stagione del foliage, delle castagne e delle passeggiate all'aria fresca con il sole che riscalda piacevolmente. Ma è anche la stagione dell'Olio nuovo, quello dal profumo inebriante e leggermente amaro delle olive appena spremute. Vi piacerebbe conoscere tutti i segreti del nostro "oro verde" e magari raccogliere le olive insieme ai bambini? Allora partiamo, destinazione weekend in Umbria (http://www.familygo.eu/vacanze-con-

bambini/destinazioni/europa/italia/umbria/umbria): dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016 infatti ogni fine settimana si tiene la 19° edizione di Frantoi Aperti, manifestazione dedicata all'Olio Extravergine di oliva Dop e agli altri prodotti della regione.

Da Assisi a Trevi, da Castiglione del Lago a Spello fino ai piccoli borghi medievali ad alta vocazione olivicola, sarà possibile assaggiare gratuitamente l'olio extravergine appena franto e gli altri prodotti agroalimentari di qualità della zona, partecipare a scuole di assaggio, visite guidate, trekking tra gli ulivi, e poi ancora concerti, mercatini, laboratori, giochi popolari per grandi e piccini.

Visitare i Frantoi con i bambini



Cosa c'è di più buono di una fetta di pane abbrustolito condita con l'olio? Forse che le olive le abbiamo raccolte noi! E poi abbiamo assistito alla spremitura, mentre il profumo di olio nuovo si spargeva ovunque. Frantoi Aperti infatti non è solo un'occasione per degustazioni gastronomiche e mercatini di prodotti tipici: cuore dell'evento sono i frantoi (raggiungibili dalle piazze dei borghi aderenti con un servizio navetta gratuito). E sono molte le aziende che organizzano attività per famiglie: al Frantoio Petesse di Foligno domenica 30 ottobre ci sarà una divertente Caccia al Tesoro mentre al Frantoio Settimi di Castel Ritaldi (PG) domenica 6 novembre verrà organizzata una raccolta delle olive dedicata ai bambini. Altra azienda family-friendly è il Frantoio Bartolomei di Montecchio (TR) che per il 20 novembre sta preparando escursioni tra gli oliveti in quad e con i somarelli. Cooking show per bambini con ricette a base di olio extravergine d'oliva e preparazione di biscotti o torte a Giano dell'Umbria (PG) presso la Società Agricola Moretti . Consultando il programma della manifestazione (http://www.frantoiaperti.net/programma/), potrete conoscere tutte le iniziative per famiglie e bambini.

Per Informazioni

www.frantoiaperti.net/ (http://www.frantoiaperti.net/)
www.leviedellolio.eu/ (http://www.leviedellolio.eu/)

Copyright: Familygo. Foto di AddComunicazione/ Strada dell'Olio Umbria (https://www.flickr.com/photos/stradaoliodopumbria/albums/with/72157654722393043)/ Frantoio Bartolomei

Pubblicato in 19 ottobre 2016 (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/eventi/umbria/frantoi-aperti-umbria-autunno/) da Manuela Rosellini (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/author/manuela-rosellini/)

FAMILY HOTEL

VEDI TUTTI > (/VACANZE-CON-BAMBINI/FAMILY-HOTEL/DESTINAZIONI/ITALIA)

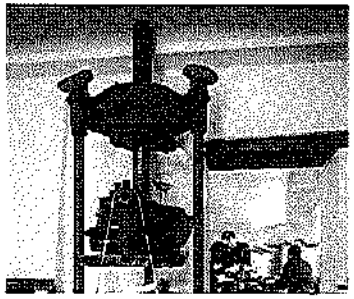
(http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/family-hotel/agriturismo-bambini-cantico-della-natura/) (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/family-hotel/agriturismo-casale-degli-olmi/) (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/family-hotel/hotel-appartamenti-nele-zano-di-fiemme/) (http://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/family-hotel/residence_obermoarhof/) (http://www.familyg e-con-bambini/famil hotel/agriturismo_la_ e_stelle/)

(http://www.primauto.it/parco-auto/)

FRANTOI APERTI IN UMBRIA – 5 E 6 NOVEMBRE 2016

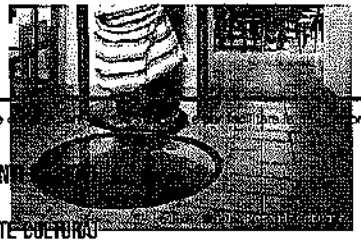
GLI APPUNTAMENTI DEL SECONDO FINE SETTIMANA DI FRANTOI APERTI IN UMBRIA – 5 E 6 NOVEMBRE 2016

TREVI, Umbria. 2 novembre 2016 – Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre **2016**. Il secondo fine settimana di **Frantoi Aperti**, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di **Assisi** con **UNTO nei Castelli e nel Territorio** e a **Foligno** dal 4 al 6 novembre con **Autunno a Foligno e Ottanda**.



Sabato 5 e domenica 6 novembre a Santa Maria degli Angeli c'è UNTO nei Castelli e nel Territorio

[http://stradaollodopumbria.us2.list-manage2.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ca34e320e9&e=a8e5812621) con una Mostra Mercato di prodotti tipici e



Questo sito utilizza cookie. Proseguendo nella navigazione se ne accetta l'utilizzo. Ok Approfondisci (http://www.filrouge.it/normativa-cookies/)

Passeggiata urbana; sabato alle 11 visita guidata, pranzo e

Trekking con visite, soste e degustazioni (itinerario della

EVENTI UMBRIA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/EVENTI-UMBRIA)

Via di Mare, Frantoio Valorosi, Tordibetto. *Info e prenotazioni: 333 6049297)* Domenica 6 novembre ore

ARTE E CULTURA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ARTE-CULTURA)

Petrignano tra arte, tradizioni e devozione ore 14.30

SPETTACOLO + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPETTACOLO)

prenotazione) ore 16.00 – 18.00 Piccola visita guidata al

MUSICA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/MUSICA)

e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere

ELITE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ELITE-UMBRIA)

d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianotti e Nicola

gustoso con bruschetta e patate alla brace. Per *info: 347*

RUBRICHE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/RUBRICHE-UMBRIA)

SPORT + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPORT)

Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre una sala sarà a Palazzo Candiotti. In mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite guidate ad un frantoio del centro storico, dalle ore 15 alle ore 18 degustazioni guidate, alle ore 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancelleria per la mostra #Chiave Umbra (http://stradaollodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b3f81b8e0b&e=a8e5812621) dove è esposta una installazione dell'artista LAURA P.

Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:

Ad Assisi, al **Frantoio la Vecchia Macina** (http://stradaollodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ee60f60add&e=a8e5812621) sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'**Antico Frantoio Petesse** (http://stradaollodopumbria.us2.list-manage2.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b2f67e214d&e=a8e5812621), sabato 5 novembre dalle ore 10.00 c'è la "Passeggiata tra gli ulivi" alla scoperta della storia degli ulivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16:00 ci sarà l' "Inaugurazione della nuova stagione Oleario", una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali." Sempre a Foligno

Questo sito utilizza cookie. Proseguendo nella navigazione se ne accetta l'utilizzo. Ok Approfondisci (http://www.filrouge.it/normativa-cookies/)

(http://stradaollodopumbria.us2.list-

EVENTI UMBRIA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/EVENTI-UMBRIA)

u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=d127de3677&e=a8e5812621), vengono preparate "Bruschette con olio nuovo", mentre al Caffè Sociale

ARTE E CULTURA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ARTE-CULTURA)

(http://stradaollodopumbria.us2.list-

SPETTACOLO + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPETTACOLO)

u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=8411fa71d4&e=a8

MUSICA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/MUSICA)

campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extra vergine d'oliva appena franto.

ELITE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ELITE-UMBRIA)

Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nel

RUBRICHE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/RUBRICHE-UMBRIA)

(http://stradaolliodopumbria.us2.list-

SPORT + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPORT) 17 DICEMBRE 2016 (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/2016/12/17)

u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=53084a8791&e=a8

e5812621) ci attende il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=4c6d332a49&e=a8e5812621) si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=8e95e5015e&e=a8e5812621) sabato 5 novembre alle ore alle 10:00 si raccoglie "Su e giù per gli olivi".

A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=51be3625d7&e=a8e5812621), per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=1b50e56059&e=a8e5812621) dell'az. Mannelli di Bettona.

Al Frantoio Oleario Bartolini (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?

Questo sito utilizza cookies propri e di terze parti per fini statistici e per facilitare la navigazione. Proseguendo nella navigazione se ne accetta l'utilizzo. Ok Approfondisci (http://www.filrouge.it/normativa-cookies/)

5812621) di Arrone, domenica "Festa dell'olio novello" con degustazione di prodotti tipici

EVENTI UMBRIA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/EVENTI-UMBRIA)

A Montecchio al Frantoio Bartolomei

ARTE E CULTURA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ARTE-CULTURA)

manage1.com/track/click?

SPETTACOLO + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPETTACOLO)

e5812621) sabato 5 novembre "Bruschettiamo" tutti con

MUSICA + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/MUSICA)

pratibile pranzo tipico. Dalle ore 17:00 è previsto il laboratorio su "Il pane" in collaborazione con il Molino dei

ELITE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/ELITE-UMBRIA)

Illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A

RUBRICHE + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/RUBRICHE-UMBRIA)

Domenica 6 novembre "La compagnia delle lavan- daie"

SPORT + (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/SPORT) 17 DICEMBRE 2016 (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/2016/12/17)

quella del canto del lavoro e alle ore 12:00 il pranzo tipico.

A Otma di Perugia, al Frantoio Berti

(http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ed3793b5024d7b&id=1cbcba4cd15e=a8e5812621), domenica 6 novembre ci sarà la "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0" con la partecipazione dell'Az. Agr. Solano e del Microbirrificio Agr. Venoro: ad aspettarci, degustazione di bruschetta, avinburger, formaggi e birre artigianali.

Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire** per la **prima** volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero**

(http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ed3793b5024d7b&id=fad4a423f7&e=a8e5812621)di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ed3793b5024d7b&id=668bffle75&e=a8e5812621)azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalla gramola. Inoltre il **Frantoio Luca Palombaro** (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=[illegible]e5812621)di Magione, accogliendo [illegible] aziendali completamente rinnovati dopo la [illegible] consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Cicerio Salvadori (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?[illegible]5812621), un bellissimo luogo di produzione, ma anche tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.

Qui tutti i Frantoi (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ed3793b5024d7b&id=4f561438498e=a8e[illegible]) aperti in occasione della Festa.

17 DICEMBRE 2016 (HTTP://WWW.FILROUGE.IT/2016/12/17)

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaolliodopumbria.it (mailto:info@stradaolliodopumbria.it)

www.frantoiaperti.net (http://stradaolliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ed3793b5024d7b&id=307b0f9861&e=a8e5812621)

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

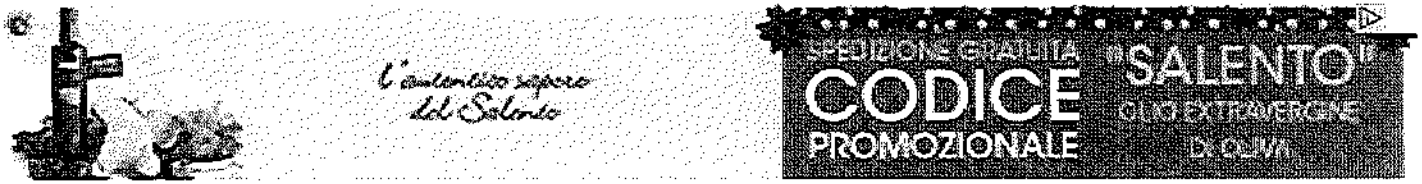
Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti

Questo sito utilizza cookie propri e di terze parti per fini statistici e per facilitare la navigazione. Proseguendo nella navigazione se ne accetta l'utilizzo. Ok Approfondisci (http://www.filrouge.it/normativa-cookies/)

RITORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Folclore®
Lo spettacolo delle tradizioni popolari



Iscriviti alla newsletter settimanale

Indirizzo Email

Il tuo nome

Ho letto e accetto l'informativa privacy

ISCRIVITI

Frantoi aperti 2017, Assisi

Attenzione! Non abbiamo avuto notizie certe sullo svolgimento della prossima edizione. Sulla base delle precedenti edizioni l'evento dovrebbe iniziare **sabato 28 ottobre 2017** .

Prima di mettersi in viaggio vi consigliamo di contattare gli Enti Pubblici e/o Organizzatori.

Per segnalare eventuali errori scrivere a redazione@folclore.it

La manifestazione Frantoi Aperti in Umbria, dall'ultimo weekend di ottobre al secondo di dicembre, vede i comuni della Strada dell'Olio Dop suggellare, promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva Dop Umbria con una serie di eventi, incontri, spettacoli, attività culturali e feste in piazza.

Assisi accoglie i visitatori e gli amanti dell'olio extravergine d'oliva, il secondo e terzo weekend di novembre: mostre fotografiche a tema, expo dei prodotti dell'olio, degustazioni, convegni, dimostrazioni dell'arte di fare l'olio direttamente in piazza dal vivo, con assaggio di olio sulla bruschetta, spettacolo letterario sul cibo, laboratori e intrattenimento per i

LIGURIA
LOMBARDIA
MARCHE
MOLISE
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
TRENTINO ALTO ADIGE
UMBRIA
VALLE D'AOSTA
VENETO

TUTTE LE PROVINCE
PERUGIA
TERNI

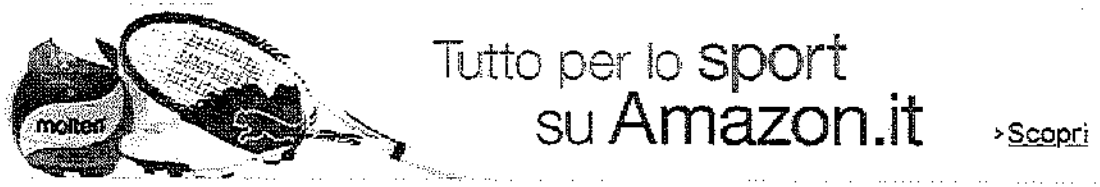
bambini, visite guidate su "l'olio nella storia e fra le mura" di Assisi, per finire con castagne e vino in piazza.

Gli spazi dedicati all'evento sono la Sala ex Pinacoteca, la piazza del Comune, piazza della Porziuncola a Santa Maria degli Angeli, oltre ai frantoi delle aziende agricole locali, come l'Azienda Agraria Le Mandrie, che propone la visita del frantoio e degustazioni di olio, la partecipazione alla raccolta delle olive e jazz session and olive tasting e l'Azienda Le vecchie Macine che apre le porte agli ospiti per una visita del frantoio e la degustazione di olio e di vini locali, con raccolta delle olive su prenotazione.

Una piacevole opportunità per visitare la bella Assisi tra i profumi, i colori e i sapori dell'autunno.

di Chiara Zirino

Ultima verifica lunedì 14 novembre 2016 a cura di Chiara Zirino



Informazioni e contatti

Strada Olio Dop Umbria
Piazza Mazzini – Trevi (Pg)
Tel / Fax 0742 332269
Sito web: www.stradaoliodopumbria.it
E-Mail: info@stradaoliodopumbria.it

FolignoOggi
Gruppo Editoriale Umbriajournal

VESTI A FESTA IL NEGOZ
Crea una perfetta Atmosfera Natalizia per il tuo Negozio e

Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", si festeggia il decennale

PER IL LUNGO WEEKEND DAL 29 OTTOBRE AL 1° NOVEMBRE 2016 TREVI SARÀ LA META IDEALE DA VISITARE

6 ottobre 2016

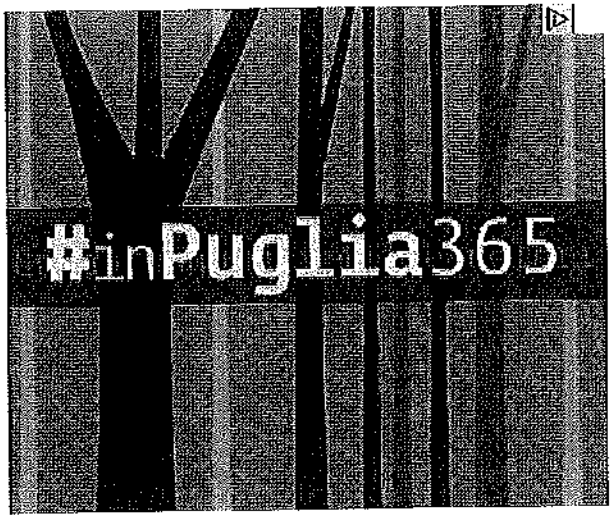
Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", si festeggia il decennale. Per il lungo weekend dal 29 ottobre al 1° novembre 2016 Trevi (Umbria) sarà la meta

comcom
Pronti a TUTTO!
50€ 25€/mese

ULTIMI ARTICOLI

Incidente stradale, scontro violento a Foligno tra auto e scuolabus: grave un giovane
25 novembre 2016

Brutta avventura per studente, aiutato da Polfer di Foligno VIDEO



ideale da visitare. Ci sarà infatti la 10° edizione di "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai **consolidato** appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Ad attendere i visitatori nella seIcentesca Villa Fabri la Mostra mercato dell'Olio e.v. di Oliva delle Colline di Trevi, degustazioni guidate di Olio e.v. di Oliva, nella piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la **Piazza Garibaldi** ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.

> *Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori. In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città e un servIzio navetta gratuito che porterà i visitatori nei Frantoi aperti in lavorazione.*

24 novembre 2016

Parte dalla città di Montefalco un segnale forte per rilanciare il turismo in tutta l'Umbria

24 novembre 2016

Gli studenti delle medie di Foligno riflettono sulla pace

24 novembre 2016

Con 2 euro ne vince quasi 32 mila è successo a Montefalco con un 10eLotto [VIDEO]

23 novembre 2016

Emergenza post sisma, presidente Marini a Foligno incontra sindaci e associazioni agricoltori

23 novembre 2016

Ancora un weekend per la mostra mercato del tartufo di Valtopina

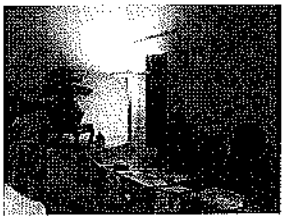
23 novembre 2016

Lunedì 31 ottobre alle ore 10.30 presso il Teatro Clitunno è in programma una tavola rotonda durante la quale si parlerà dell'esponenziale crescita del turismo a piedi in Umbria, del fenomeno "cammini". Trevi è una città tra le più vocate per questo tipo di turismo, sia per il paesaggio olivato, che è stato proposto anche come Patrimonio UNESCO, sia per la sua centralità rispetto ai percorsi della **Via Francigena di Roma**, del percorso "Di Qui passò Francesco" e del Sentiero degli Olivi. Centinaia sono i pellegrini/turisti che vengono a conoscenza delle bellezze umbre grazie ai "Cammini", non a caso il 2016 è stato indetto dal MIBACT l'"Anno dei Cammini".

In programma a Villa Fabri la mostra fotografica "Gente di qui", la gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e una Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di **esemplari** provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai. Tutti coloro che parteciperanno a Festivol verranno omaggiati con una selezione di prodotti umbri d'eccellenza.

FESTIVOL TREVI TRA OLIO

RELATED ARTICLES



Foligno, Mismetti e "Le Iene": figura barbina, ridicolizzata la città

22 novembre 2016

Celebrato anniversario primo bombardamento su Foligno

22 novembre 2016

Scuole Foligno, aumenta temperatura riscaldamento

21 novembre 2016

Festa vigili urbani Foligno, Bocci, ruolo diverso che nel passato

19 novembre 2016

Viaggia senza biglietto e aggredisce la Polfer di Foligno, arrestato VIDEO

19 novembre 2016

Terremoto a Foligno, riaprono alcune scuole

18 novembre 2016

FolignoOggi
Gruppo Editoriale Umbriajournal

VESTI A FESTA IL NEGOZ
Crea una perfetta Atmosfera Natalizia per il tuo Negozio e

Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille, dal 29 ottobre al primo novembre 2016

SI FESTEGGIA IL DECENNALE CON L'ENOGASTRONOMO PAOLO MASSOBRIO

26 ottobre 2016

Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille, dal 29 ottobre al primo novembre 2016. Per il lungo weekend

comcom

VESTI A FESTA IL NEG
Crea una perfetta Atmosfera Natalizia per il tuo

ULTIMI ARTICOLI

Incidente stradale, scontro violento a Foligno tra auto e scuolabus: grave un giovane
25 novembre 2016

Brutta avventura per studente, aiutato da Polfer di Foligno VIDEO

MARATONA
DELL'OLIO -
DEGUSTAZIONI E
VISITE GRATUITE
maratonadellolio.it
Evento di promozione dei prodotti tipici dell'Umbria con spettacoli e animazione.

dal 29 ottobre al 1° novembre 2016 Trevi (Umbria) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà, infatti, la 10° edizione di "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

"Festivol, che questo anno è alla decima edizione, è un evento di grande importanza per il nostro territorio e per i nostri prodotti – dice il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio – l'olio questo anno, nonostante le avverse condizioni climatiche che hanno favorito la mosca, è un olio e.v.o. di altissima qualità e questo grazie ai produttori trevani ed ai coltivatori, che con abilità sono riusciti a combattere la mosca ed ottenere un prodotto eccellente. Festivol è un'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e godere del nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato"

Festivol sarà infatti, il momento in cui l'Olio Extravergine di Oliva tornerà alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi a Villa Fabri, le degustazioni guidate di Olio nei 4 pomeriggi presso Villa Fabri, le navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione passando per un luogo romito, il rudere della casa natale di Sant'Antonio Fantosati, recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a

24 novembre 2016

Parte dalla città di Montefalco un segnale forte per rilanciare il turismo in tutta l'Umbria
24 novembre 2016

Gli studenti delle medie di Foligno riflettono sulla pace
24 novembre 2016

Con 2 euro ne vince quasi 32 mila è successo a Montefalco con un 10eLotto [VIDEO]
23 novembre 2016

Emergenza post sisma, presidente Marini a Foligno incontra sindaci e associazioni agricoltori
23 novembre 2016

Ancora un weekend per la mostra mercato del tartufo di Valtopina
23 novembre 2016

Pettine, dove è in mostra, per #ChiaveUmbra, una istallazione dell'artista LAURA P. Inoltre Domenica 30 ottobre alle ore 11.30 sarà il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, autore della guida "Il Golosario, guida delle cose buone d'Italia" a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi

"Taglia il traguardo della decima edizione "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", l'evento di portata nazionale promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi. Un decennale di successi e di crescita in termini di visitatori, di offerta culturale e di appeal della manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi Aperti. Nonostante le risorse investite in questi anni siano, infatti, andate progressivamente diminuendo, commenta l'assessora alla promozione turistica Stefania Moccoli, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori da gran parte del nord Italia, turisti che si sono affezionati ed ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie ad uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a garantire per questa edizione ben quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità. Non mancheranno sorprese e novità come la mostra fotografica "Gente di qui" dedicata ai trevani, la sezione benessere nei palazzi storici aperti al pubblico e tanto altro."

Ad attendere i visitatori in piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.

Foligno, Mismetti e "Le Iene": figura barbina, ridicolizzata la città
22 novembre 2016

Celebrato anniversario primo bombardamento su Foligno
22 novembre 2016

Scuole Foligno, aumenta temperatura riscaldamento
21 novembre 2016

Festa vigili urbani Foligno, Bocci, ruolo diverso che nel passato
19 novembre 2016

Viaggia senza biglietto e aggredisce la Polfer di Foligno, arrestato VIDEO
19 novembre 2016

Terremoto a Foligno, riaprono alcune scuole
18 novembre 2016

MARATONA DELL'OLIO - DEGUSTAZIONI
Evento di promozione dei prodotti tipici dell'Umbria con spe

In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città, caccia al tartufo con cani e cavatori esperti, massaggi a base di Olio e molto altro.

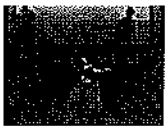
Grazie all'appuntamento "Scorci Inaspettati: Esplorazioni al meglio di Trevi" a cura di Ass. Pro Trevi e Stefano Bordoni sarà possibile farsi accompagnare alla scoperta di Trevi e dei palazzi nobiliari aperti per le degustazioni di Presidi Slow Food: Il Collegietto Valenti di Piaggia e Palazzo Jouret già Chiesa S. Filippo Neri.

Quattro le importanti novità di questo anno: In programma a Villa Fabri la Mostra fotografica "Gente di qui", che verrà inaugurata sabato 29 ottobre dalle ore 16.00. La gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli. Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri, valori, etnie che vivono a Trevi. Sono Rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, del mondo sportivo, associativo e culturale, uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con questa mostra. "Incorniciati" nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

La Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

Teatro Clitunno di Trevi: venerdì 25 parte la stagione di prosa

18 novembre 2016



Madame Bovary a Foligno mercoledì 23 novembre

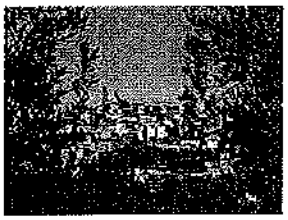
18 novembre 2016

L'apertura del "Collegietto Valenti in Piaggia", palazzo rinascimentale, mai aperto al pubblico finora, dove sarà possibile fare degustazioni nei 4 pomeriggi di Festivol, della parmigiana di Sedano Nero di Trevi, Presidio Slow Food, preparata dall'Agriturismo Villa Silvana, accompagnata da vini umbri e sottofondo musicale.

Altra importante novità per questo decennale di Festivol sarà poi l'attenzione al benessere. A Palazzo Petroni sarà, infatti, possibile partecipare a "Olio&Benessere" massaggi viso e mani con prodotti a base di olio nei giorni di sabato 29, domenica 30 e lunedì 31 ottobre. Inoltre tutti e 4 i pomeriggi presso il Borghetto del Mostaccio il Maestro Yoga Lex Ulibarri terrà lezioni di Yoga di diversi gradi di difficoltà. "La filosofia dello yoga – non è una cosa difficile da capire, in particolar modo se lo facciamo attraverso la lente della nostra conoscenza umbra. La connessione con la natura, il sostegno dell'acqua e l'abbraccio delle nostre montagne sacre sono tutti elementi che possiamo utilizzare per capire come poter accendere quelle connessioni sottili che esistono già dentro ognuno di noi".

FESTIVOL TREVI

RELATED ARTICLES



Trevi pronta alla sfida contro Sambuca

Trevi: un marchio di qualità e riconoscibilità per "Orti delle Canapine"

Trevi partecipa a "Vivi la Via"

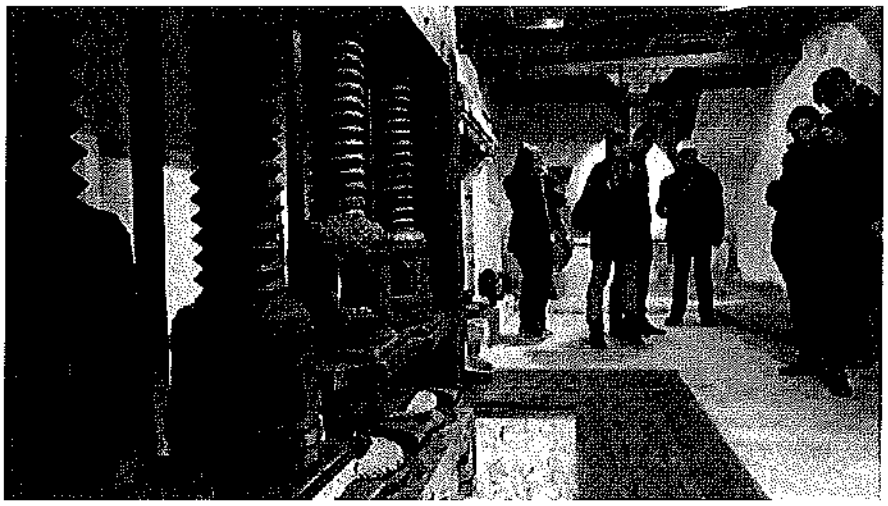
FolignoOggi
Gruppo Editoriale Umbriajournal

VESTI A FESTA IL NEGOZ
Crea una perfetta Atmosfera Natalizia per il tuo Negozio

Eventi, Festivol a Trevi tra olio, arte, musica e papille

INIZIA DOMANI, SABATO 29 OTTOBRE, A TREVI, IN UMBRIA, LA KERMESSE CHE FESTEGGIA L'OLIO NUOVO

28 ottobre 2016



Eventi, Festivol a Trevi tra olio, arte, musica e papille. Inizia domani mattina, sabato 29 ottobre, "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille" la kermesse che celebra ormai da 10 anni l'olio nuovo, la prima spremitura e i Presidi Slow Food, primo tra tutti il

comcom

WIND SU APP MYWIND

ULTIMI ARTICOLI

Incidente stradale, scontro violento a Foligno tra auto e scuolabus: grave un giovane
25 novembre 2016

Brutta avventura per studente, aiutato da Polfer di Foligno VIDEO

Sedano Nero di Trevi; L'evento coincide infatti con l'apertura di Frantoi aperti.

A dare il via all'evento sarà l'inaugurazione della Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi, in programma nella seicentesca Villa Fabri, sotto al loggiato del palazzo del Comune in piazza Mazzini invece la grande Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria (Sedano nero di Trevi, Fagiolina del Lago Trasimeno, Roveja di Civita di Cascia) e delle regioni ospiti: dalla Liguria, la Toma di pecora Brigasca, dal Lazio Il Caciofiore e la Mrzolina di Capra, dal Friuli Venezia Giulia l'Agio di Resia, la Cipolla Rossa, Il Pestat di Fagagna e il Radic di Mont, dalla Campania il Pomodorino Piennolo del Vesuvio Dop, dall'Emilia Romagna la Mortadella Classica, dal Piemontela Piattella Canavesana di Cortereggio;

Sempre nella Piazza del Comune il Mercato del Contadino, nella Piazza Garibaldi l'ormai consolidato il Mercato delle Pulci; per gli appassionati di trekking, dalle ore 9.00, sarà possibile partecipare all'escursione lungo la Via di S. Francesco attraverso l'acquedotto romano fino all'antico olivo di s. Emiliano; per gli appassionati di natura, di cani e tartufo alle ore 9.30 da Villa Fabri si parte per una caccia al Tartufo, al termine la visita alla chiesa di San Pietro a Pettine e una degustazione a base di Tartufo e bruschetta con l'olio appena franto. (Costo 10 euro prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 381480)

Sabato 29 ottobre nel parco di Villa Fabri alle ore 16.00 verrà inaugurata la Mostra fotografica "Gente di qui", La gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli.

24 novembre 2016

Parte dalla città di Montefalco un segnale forte per rilanciare il turismo in tutta l'Umbria

24 novembre 2016

Gli studenti delle medie di Foligno riflettono sulla pace

24 novembre 2016

Con 2 euro ne vince quasi 32 mila è successo a Montefalco con un 10eLotto [VIDEO]

23 novembre 2016

Emergenza post sisma, presidente Marini a Foligno incontra sindaci e associazioni agricoltori

23 novembre 2016

Ancora un weekend per la mostra mercato del tartufo di Valtopina

23 novembre 2016

Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri, valori, etnie che vivono a Trevi. Sono Rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, del mondo sportivo, associativo e culturale, uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con questa mostra. "Incorniciati" nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

Altro importante appuntamento è l'esposizione Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai, una mostra di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia) che si terrà nel piano infieriore di Villa Fabri; durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

La particolarità di questo evento è quello di scovare e aprire ai visitatori i palazzi storici privati della città dove vengono organizzate degustazioni; Palazzi&gusti sabato è in programma dalle ore 15.30 alle ore 18.30 e sarà visitabile per la prima volta il Collegietto Valenti di Piaggia dove poter assaggiare una Parmigiana di Sedano nero di Trevi a cura dell'Agriturismo Villa Silvana in abbinamento al trebbiano spoletino Doc superiore Colle Uncinano Olio evo di Trevi e momenti musicali con Antonello De Lisi – chitarrista i(Gratuito senza prenotazione)

MARATONA DELL'OLIO - DEGUSTAZIONI
Evento di promozione dei prodotti tipici dell'Umbria con spe

Foligno, Mismetti e "Le Iene": figura barbina, ridicolizzata la città

22 novembre 2016

Celebrato anniversario primo bombardamento su Foligno

22 novembre 2016

Scuole Foligno, aumenta temperatura riscaldamento

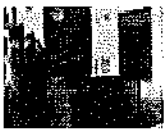
21 novembre 2016

Festa vigili urbani Foligno, Bocci, ruolo diverso che nel passato

19 novembre 2016

Viaggia senza biglietto e aggredisce la Polfer di Foligno, arrestato VIDEO

19 novembre 2016



Terremoto a Foligno, riaprono alcune scuole

18 novembre 2016

Un'altra occasione per conoscere luoghi insoliti e scorci inaspettati è partecipare alle visite guidate a cara dell'ass. Pro Trevi e l'archeologo Stefano Bordoni (la partenza da Piazza della Rocca dalle ore 17.45 alle ore 17.45 Info e prenotazioni tel. +39 392 3190074)

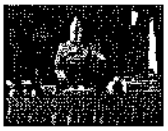
Un appuntamento che è una novità di questa edizione sono le lezioni di Yoga a cura di Lex Ulibarri, livello base/misto in programma domani alle ore 15 nelle sale del Borghetto del Mostaccio che prevede una pratica delle posizioni "asana", che aiutano ad aprire il fisico e che sono accessibili anche a chi non ha mai praticato, e vuole sentirsi un po' più leggero con il proprio corpo. (Costo 10 euro Prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 332269)

Un'altra attività dedicata alla cura di sé è Olio&Benessere che si terrà alle ore a Palazzo Petroni dalle ore 15.00 -18.30: saranno Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva (Gratuito su prenotazione Tel. +39 338 8314573)

Segnaliamo inoltre un dibattico che si terrà sempre domani alle ore 19.00 presso La Corte Fratini, in Via Cascia, Pigge, Trevi su "Il Paesaggio della fascia olivata tra Assisi e Spoleto"; a seguire una Cena di presentazione dell'olio extravergine di oliva dei frantoi di Trevi a cura di "Il Cavaliere" (Info e prenotazioni 349 6702281)

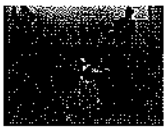
Nei ristoranti di Trevi aderenti all'evento (Taverna del Sette, Il Terziere, Locanda Cestellina, Il Poggio, Cantina del Bartoccio, Ristorante la Prepositura, e Agriturismo Villa Silvana), dalle ore 20.30 sarà possibile assaggiare piatti realizzati con i presidi slow food Umbri e delle regioni ospiti

Attivo per tutta la giornata dalle 10 alle 18 da Piazza Garibaldi (vicino alle cabine telefoniche) un servizio navetta gratuita che collega il centro storico ai "Frantoi Aperti" di Trevi (**Società Agricola Trevi Il Frantoio, Frantoio del Gusto** e **Frantoio Gaudenzi**); durante il giro ci sarà una sosta per la mostra di arte



Teatro Clitunno di Trevi: venerdì 25 parte la stagione di prosa

18 novembre 2016



Madame Bovary a Foligno mercoledì 23 novembre

18 novembre 2016

contemporanea diffusa in UMBRIA #ChiaveUmbra che prevede una installazione dell'artista LAURA P nel rudere della casa Natale di Sant'Antonino Fantosati all'interno della tenuta di San Pietro a Pettine (Partenza ogni 1 ora e ½ circa Info Tel.+39 334 9140304).

EVENTI FESTIVOL A TREVI

RELATED ARTICLES

"Per Pasolini", la stagione del Teatro Torti di Bevagna

Festivol a Trevi tra olio, arte, musica e papille

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

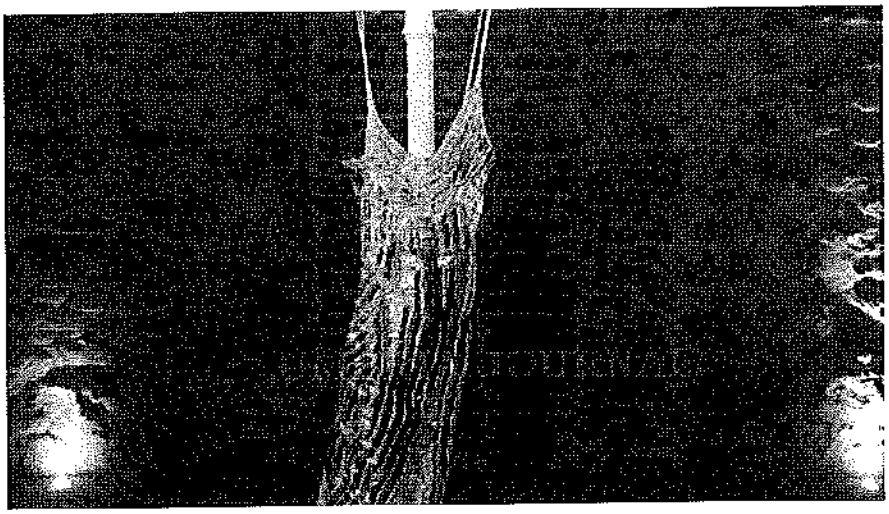
FolignoOggi
Gruppo Editoriale Umbriajournal

ALESSANDRELLI A Natale accendi la Magia
I nostri esperti al t
creare una perfett
Natalizia

Mostra #Chiaveumbra nel 3° weekend di Frantoi Aperti a Trevi

SARÀ L'ARTISTA PERUGINA LAURA P CHE INTESSERÀ FRAMMENTI DI UNA STORIA

11 novembre 2016



comcom
Solo oggi per avere TUTTO!
Internet e chiamate illimitate
50€ 25€/mese

ULTIMI ARTICOLI

Foligno, Ex Zuccherificio, il Comune dovrà risarcire Coop Centro Italia
29 novembre 2016

Referendum, quasi 43mila folignati chiamati alle urne nei 54 seggi
28 novembre 2016

Mostra #Chiaveumbra nel 3° weekend di Frantoi Aperti a Trevi Trevi, Umbria – 11 novembre 2016 – **#CHIAVEUMBRA** è un progetto di mostra diffusa in

ambienti poco noti e accessibili sul territorio olivato umbro. Nasce come spin-off delle manifestazioni legate a **Frantoi Aperti** e che hanno luogo in 11 comuni umbri per tutto il mese di Novembre a date differenziate.
Ne rappresenta il versante di ricerca e sperimentazione e, come dice il titolo, il suo scopo è quello di individuare inedite chiavi di lettura del territorio.

La formula prevede l'apertura per soli **due giorni per ciascun comune di un luogo solitamente chiuso**, ove sarà collocata un'opera d'arte contemporanea di un artista umbro che ne farà in qualche modo da passpartout.

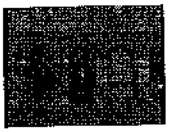
In questa III edizione, a costruire una sorta di installazione a dimensione regionale, sarà l'artista perugina **Laura P** che intesserà – letteralmente – frammenti di una storia di Passione e di arte (la propria) in ogni singola sede **individuata** nei comuni aderenti alla manifestazione. Una sorta di disegno regionale che tutti ci collega.

Questo fine settimana, **sabato 12 e domenica 13 novembre**, le installazioni di **Laura P** si terranno nei comuni di **Castiglione del Lago** in occasione della **"Festa dell'olio"** e ad essere aperta è a **Pozzuolo** (a circa 8 km da Castiglione), la "posta" fortificata nel XIV secolo. Lo storico ed incompiuto **Palazzo Moretti** del 1667, esempio raro di architettura barocca civile in Umbria. Dal 2008, l'edificio, finemente decorato da affreschi, è sede di un'esposizione permanente di documenti in ricordo del fisico, paleontologo e botanico umbro Franco Rasetti

Saldo Imu e Tasi 2016 a Foligno, versamento entro il 16 dicembre
28 novembre 2016

Rapina anziana di Foligno, arrestato albanese di 23 anni VIDEO
28 novembre 2016

Premio Letterario "Il Battello a Vapore", la folignate Claudia Favilli al quarto posto
28 novembre 2016



Consiglio comunale di Foligno si riunirà il primo di dicembre
26 novembre 2016

Incidente stradale, scontro violento a Foligno tra auto e scuolabus: grave un giovane
25 novembre 2016

Brutta avventura per studente, aiutato da

(originario di Pozzuolo), e di vari eventi culturali e mostre.

Mentre nel comune di **Passignano sul Trasimeno**, in occasione di **"Oliamo"**, ad essere aperta eccezionalmente è la piccola **chiesa della Madonna della Neve**. Stretta nell'incanto di un paesaggio di dolci colline olivate e il Lago Trasimeno, questa piccola chiesa è ubicata a pochi metri dal diroccato castello di Zocco. Edificata alla fine del medioevo o nella prima età moderna è indicata sia come Madonna di Togiano (o Fogiano) sia come Madonna della Neve.

Probabilmente nacque come cappella votiva. I viandanti potevano affacciarsi alla finestrella a lato, pregare la Madonna e riprendere il loro viaggio. Essa viene aperta solo il 5 di agosto, per la festa di S. Maria della Neve. La chiave per la visita alla chiesa va chiesta al parroco di San Feliciano.

INFO

Titolo: #CHIAVEUMBRA_aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra _ Trevi (III edizione)

Genere: mostra diffusa di arte contemporanea in siti solitamente chiusi

Da un'idea di : Mara Predicatori e Daniela Tabarrini; A cura di: Mara Predicatori

Artista: Laura P

Luogo: Chiesa della Madonna della Neve di San Feliciano e Palazzo Moretti di Pozzuolo

Orario: 12 e 13 novembre (10.30-13.00- 15.00-19.00)

In "Festa dell'Olio" e "Oliamo"

Per info sulle altre tappe di #chiaveumbra **http://www.frantoiaperti.net/chiaveumbra//** o telefonare al **+39 3386772711**

Polfer di Foligno VIDEO
24 novembre 2016

Parte dalla città di Montefalco un segnale forte per rilanciare il turismo in tutta l'Umbria
24 novembre 2016

Gli studenti delle medie di Foligno riflettono sulla pace
24 novembre 2016

Con 2 euro ne vince quasi 32 mila è successo a Montefalco con un 10eLotto [VIDEO]
23 novembre 2016

Emergenza post sisma, presidente Marini a Foligno incontra sindaci e associazioni agricoltori
23 novembre 2016

Ancora un weekend per la mostra mercato del tartufo di Valtopina
23 novembre 2016

Chi è LAURA P

Nasce a Terni nel 1974. Lavora a Perugia Principali esposizioni: nel 1996 inizia a Perugia con "LINEARMENTE" Galleria Atelier/ 1999 interviene a Volterra con una installazione in loco "SCENA IMPOSSIBILE" / 2001 viene invitata a "CARTUSIA" Certosa di Pontignano, espone a Sarajevo "Biennale Giovani Artisti del Mediterraneo", è presente al Trevi Flash Art Museum per "LINEA UMBRA-01"/ Tra il 2005/2007 espone al PITTI FILATI di Firenze/ 2006 partecipa al concorso Treviso "L'ARTE PER IL COSTRUIRE", ANCE /2008 è invitata ad Ancona per "ARRIVI E PARTENZE"/ 2011 a Varese è presente con uno dei suoi abiti, "ABITUALMENTE" Galleria Duet/ 2012 Burghley "FLORA AND FAUNA" Sculpture Garden/ 2013 realizza un'opera per "COSI' IN CIELO COME IN TERRA ", Carapace di Arnaldo Pomodoro/ opera in ensamble " EST QUE TU PEUX ME VOIR" per la "Biennale d'arte contemporanea Magna Grecia"/ realizza una installazione per "TULL MUM EVERYTHING IS OK " Palazzo Penna, Perugia/ "Ricognizione 2014" Museo Ciac, Foligno/ 2015 Città di Castello "Hortus Artis", Palazzo Bufalini/ San Demetrio Corone, Cosenza "VOGLIO VEDERTI" opera in ensamble, "Biennale d'arte contemporanea Magna Grecia", Collegio S. Adriano.

FRANTOI APERTI MOSTRA #CHIAVEUMBRA

Ultime notizie

Progetto MIGRANTS, l'USL Umbria 1 guida il comitato ...
Si è costituito ieri con la prima riunione, presso il Centro di Formazione della U
Nov 29, 2016 7:56
www.umbriajournal.com

Powered by feedwind

Foligno, Mismetti e "Le Iene": figura barbina, ridicolizzata la città

22 novembre 2016

Celebrato anniversario primo bombardamento su Foligno

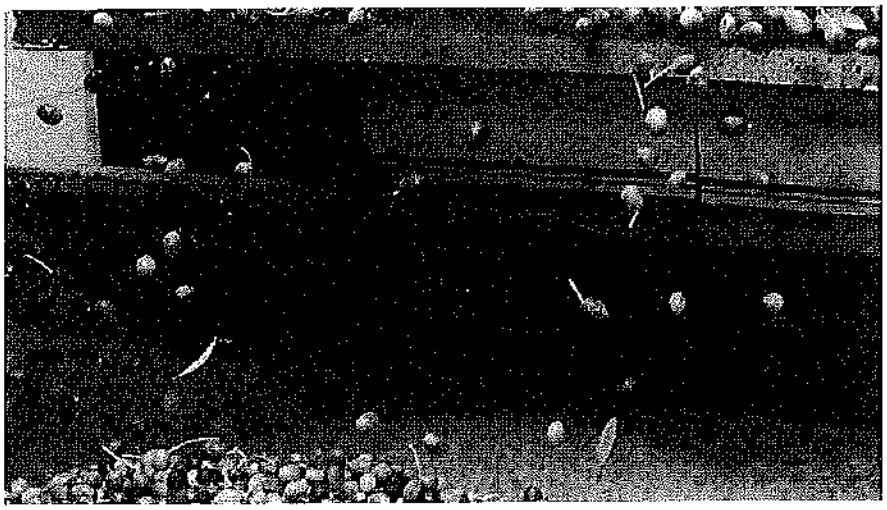
22 novembre 2016

FolignoOggi
Gruppo Editoriale Umbriajournal

La Mangiaunta, dal 29 al 30 ottobre 2016 a Giano dell'Umbria

TOUR ALL'INSEGNA DEL GUSTO NEI FRANTOI E NEI BORGHI DI GIANO CON ASSAGGI GRATUITI

20 ottobre 2016



La Mangiaunta, dal 29 al 30 ottobre 2016 a Giano dell'Umbria. A Giano dell'Umbria, sabato 29 e domenica 30 ottobre, la dodicesima edizione di La Mangiaunta,

comcom
CONAD Segui i consigli Verso Natu per scoprire come adottare di vita EQUO!

ULTIMI ARTICOLI

Piantagione di marijuana in casa, arrestato dai Carabinieri di Foligno
29 novembre 2016

Foligno, Ex Zuccherificio, il Comune dovrà risarcire Coop Centro Italia
29 novembre 2016

iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un weekend ricco di appuntamenti con itinerari gastronomici nei frantoi e nei borghi del territorio, assaggi itineranti, folclore e musica popolare, trekking nei boschi e il mercato contadino delle eccellenze di Giano nella suggestiva Abbazia di San Felice.

Quest'anno l'itinerario gastronomico avrà percorsi diversi nei due giorni della manifestazione. Sabato 29 ottobre, dalle 10 alle 20, saranno 5 le tappe del tour in cui poter degustare l'olio nuovo e i prodotti tipici locali scovando tra un borgo e l'altro i luoghi segreti e meno conosciuti di Giano, il piccolo angolo di Umbria tutto da scoprire. Oltre ai tre frantoi aderenti, Frantoio Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero, i visitatori potranno far sosta al Castello di **Castagnola**, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola mentre nella caratteristica frazione di Montecchio saranno il Forno Comunale e il Museo Archeologico Antiquarium la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di ricette della cucina tipica locale, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno.

Domenica 30 ottobre, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, invece, oltre ai tre frantoi del territorio, la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria, l'Abbazia di San Felice in cui sarà **organizzato** il mercato contadino delle eccellenze del

Referendum, quasi 43mila folignati chiamati alle urne nei 54 seggi

28 novembre 2016

Saldo Imu e Tasi 2016 a Foligno, versamento entro il 16 dicembre

28 novembre 2016

Rapina anziana di Foligno, arrestato albanese di 23 anni VIDEO

28 novembre 2016

Premio Letterario "Il Battello a Vapore", la folignate Claudia Favilli al quarto posto

28 novembre 2016

Consiglio comunale di Foligno si riunirà il primo di dicembre

26 novembre 2016

Incidente stradale, scontro violento a Foligno tra auto e scuolabus: grave un giovane

territorio di Giano. E' proprio in occasione della Festa di San Felice, Patrono del Comune di Giano dell'Umbria, che la bellezza dell'Abbazia sarà ancor di più esaltata con un'esposizione dei prodotti della terra e della tradizione contadina locale e mini tour guidato a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria.

Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il Gianolio Bus, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi e i suoi borghi, nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 20 sabato 29 e dalle ore 10 alle 18 domenica 30, con partenza da Piazza San Francesco ogni 30 minuti. A chi completa il tour, una **bottiglia** di olio novello in omaggio offerta dall'Amministrazione Comunale che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.

PRODUCI OLIO DI QUALI
OxiTester e quello che fa per te! Acidità 1 minuto Pero

Novità assoluta da non perdere, il tour "Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. L'evento sensoriale ed artistico mobile, con degustazione guidata finale, in frantoio, è previsto per sabato 29 e domenica 30 ottobre alle ore 11.00 sotto la guida esperta di Giulio Scatolini. (prenotazione obbligatoria).

Molto altro ancora in programma per la dodicesima edizione della Mangiaunta, per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, "Passeggiando nel regno dei funghi" con degustazione finale presso l'azienda Agricola Del Quondam (sabato 29 alle ore 14.30) e per chi volesse tuffarsi nell'arte, visitando e scoprendo ogni angolo dell'Abbazia di San Felice, "L'Olio nel Medioevo: l'Abbazia di San Felice e la

25 novembre 2016

Brutta avventura per studente, aiutato da Polfer di Foligno VIDEO

24 novembre 2016

Parte dalla città di Montefalco un segnale forte per rilanciare il turismo in tutta l'Umbria

24 novembre 2016

Gli studenti delle medie di Foligno riflettono sulla pace

24 novembre 2016

Con 2 euro ne vince quasi 32 mila è successo a Montefalco con un 10eLotto [VIDEO]

23 novembre 2016

Emergenza post sisma, presidente Marini a Foligno incontra sindaci e associazioni agricoltori

23 novembre 2016

sua storia millenaria", una visita alla scoperta della storia e delle tante curiosità dell'olio nel **Medioevo**. Attraverso i vari ambienti dell'abbazia, un tempo abitata da benedettini, francescani e agostiniani, conosceremo la storia della famosa cultivar "San Felice" e scopriremo i tesori d'arte che questo luogo custodisce. Il tour è previsto per domenica 30 alle ore 14 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco. A tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.

> *In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche degustazioni guidate in collaborazione con la Strada del Sagrantino che presenta "Montefalco Sagrantino Passito DOCG & Cioccolato", un appuntamento inserito nel programma "Le Domeniche della Strada del Sagrantino" (prenotazione obbligatoria contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it).*

Un weekend all'insegna del gusto e dei sapori della tradizione quello che si prospetta a Giano dell'Umbria sabato 29 e domenica 30 ottobre. Tante iniziative per celebrare l'olio nuovo e la raccolta delle olive con musica popolare e folclore nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musici, sabato 29 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 30 dalle 14 alle 17. E dopo la Mangiaunta, sabato 26 e domenica 27 novembre, si continua a festeggiare a Giano con Le Vie dell'Olio e la tradizionale Rievocazione della Festa della Frasca. La tradizione dell'olio ha un cuore umbro!

Per maggiori informazioni www.leviedellolio.eu o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072

Ancora un weekend per la mostra mercato del tartufo di Valtopina

23 novembre 2016

Foligno, Mismetti e "Le Iene": figura barbina, ridicolizzata la città

22 novembre 2016

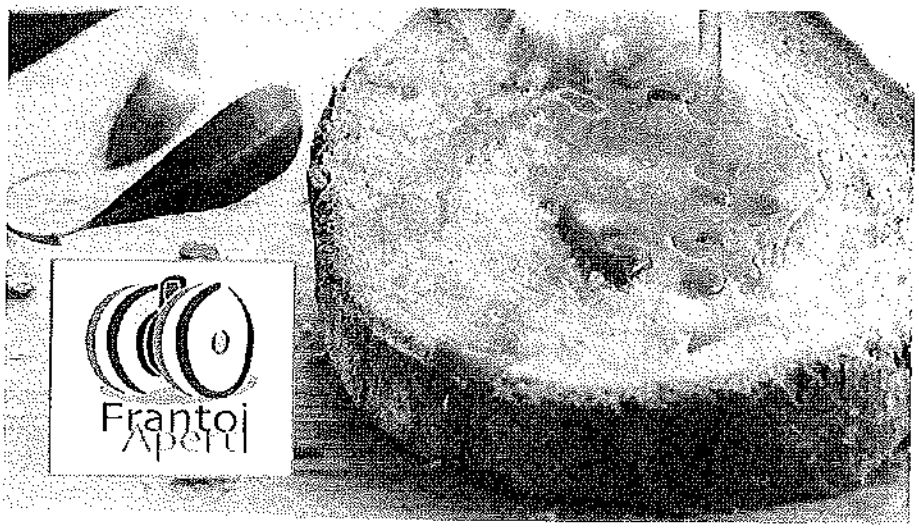
FRANTOI APERTI GIANO DELL'UMBRIA

MANGIAUNTA

Frantoio Speranza

Frantoi Aperti 29 Ottobre al 27 Novembre

News



Frantoi Aperti dal 29 Ottobre al 27 Novembre 2016.

Il mese di novembre celebra in tutta Italia il prezioso oro verde. Degustazioni, frantoi aperti alle visite del pubblico, attività, laboratori del sapore e tanto tanto altro.

In Umbria la manifestazione è ospitata negli scenari incantati delle piazze e delle prestigiose sale comunali. Approfondimenti e conferenze interesseranno anche temi sociali come il ruolo di una sana alimentazione per la salute di tutti.

Ulteriori informazioni sulla manifestazione nazionale sono disponibili al sito frantoiaperti.net

Dati

Frantoio Speranza
di Massucci Valeria
Via Cafarello, 21
06020 Gualdo dell'Umbria
PERUGIA – Italy

Contatti

Informativa sulla privacy

Tel e Fax: 0742 90364
Cell: + 39339 5938005
Cell: + 39347 9205924
e-mail: info@frantoiosperanza.com NUMERO REA PG – 135604

P. Iva 00753550540
C.F. MSSVLR50S59F832M

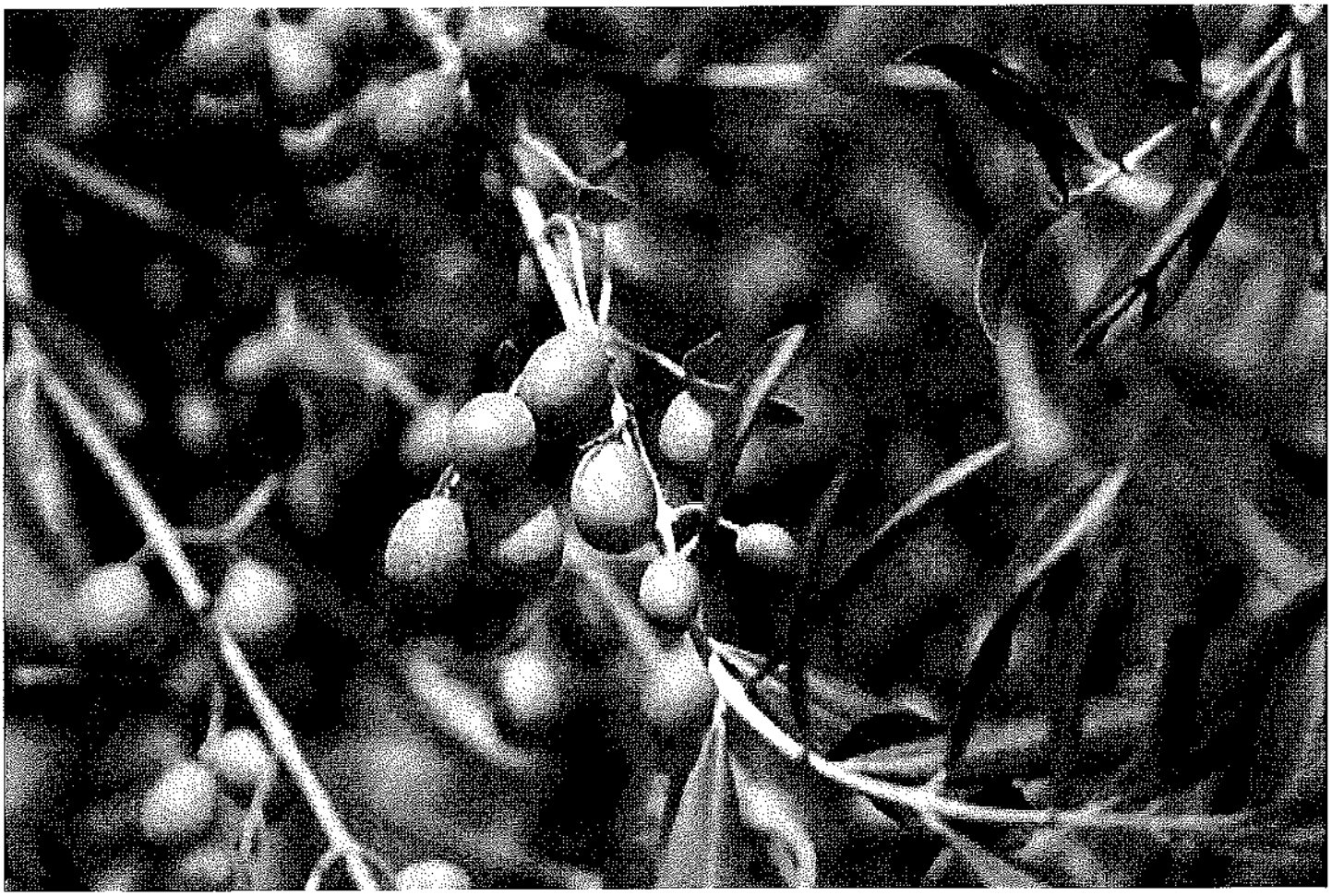
Orari

Aperto tutti i giorni
dalle 9:00 alle 13:00

(https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click%253Fxai%253DAKAOjsvF9zsCCxI7-d8YRICc7JmIaoQIm-GUbu3imeUD_GWVDZjoUVIxwGY3Q0y-1AcRAXUMgZjr3pn0trkrpWOqNoL_B1eaPpzfnB1zwAF3eBrOhHjOLoXg4nWcY09vfGaLD3aNiueZeCnNTgBCQIy0AtLf3asSyz5Q7Lae0ze4BTOM6UiLk_aOYh7rcUe-51wTpEk62nV-b7ZLBzqPw3r6Qq-T0_IgA3gOC_hbteRIpuCBw65nm-_T0I8Whw%2526sig%253DCg0ArKJSzBzI3WbzE2kKEAE%2526urlfix%253D1%2526adurl%253Dhttp://www.umanironchi.com/it)

28 OTT 2016 / 14:10

Frantoi aperti in Umbria: 5 weekend per celebrare l'olio nuovo. Il programma



Tempo di raccolta, di molitura: l'autunno è il momento decisivo per l'oro verde d'Italia, e da Nord a Sud i frantoiani sono alle prese con l'olio nuovo. Alcuni sono già pronti, altri in fase di lavorazione, e dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria si celebra la nuova annata con Frantoi Aperti.

L'evento

Sempre più al centro dell'attenzione, l'olio extravergine di oliva è attualmente in fase di lavorazione nei frantoi della Penisola. Da Nord a Sud, i produttori sono alle prese con la raccolta e il lavoro di frantoio, e soprattutto in attesa di assaggiare l'olio nuovo. Per circa un mese, dal 29 ottobre al 27 novembre, in Umbria va in scena **Frantoi Aperti**, iniziativa dedicata agli appassionati di extravergine ma non solo: per 5 weekend, i più curiosi potranno assaggiare gratuitamente l'olio Dop Umbria appena franto e partecipare a degustazioni guidate presso diverse aziende regionali dislocate fra i piccoli borghi. E non solo: visite guidate in paese, trekking fra gli ulivi, concerti, laboratori dedicati ai più piccoli e raccolta delle olive animeranno i fine settimana dedicati all'oro verde d'Italia. Il cuore dell'evento è, naturalmente, il frantoio, dove i visitatori potranno ripercorrere tutte le fasi di lavorazione, dalla frangitura fino all'assaggio del nuovo olio, guidati dai frantoiani.

Il territorio. Il programma

[illegible] ha molto altro da offrire: in degustazione anche legumi, vino, tartufo, miele, salumi formaggi e tutti quei prodotti che caratterizzano la tradizione gastronomica locale. Come quella dolciaria, rappresentata dal Molino sul Clitumno di Trevi, che fornirà le farine per la realizzazione della pasticceria di tradizione. L'edizione 2016 di Frantoi Aperti è infatti dedicata al territorio e ai suoi frutti, che saranno offerti in omaggio a tutti i visitatori. E poi laboratori di cucina, per imparare ad abbinare l'olio alle singole preparazioni, tra ricette a base di erbe spontanee raccolte durante le passeggiate e dolci originali e golosi.

https://adclick.g.do... d8YBICc7JmlaoQlm GUbu3lmeUD_GW... 1AcBAXUMgZir3pn0tzkspWOqNoL... 51wTpEk62nV- b7ZLBzqPw3r6Qq- T0_lgA3gOC_hbteRlpuCBw65nm- ...T0l8Whw%2526si...

[illegible] stra itinerante allestita nei borghi aderenti all'iniziativa immersi fra gli ulivi. E poi con le Feste della Bonfinita, momenti conviviali in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la fine dei lavori. E il **Festivol**, dal 29 ottobre al 1 novembre, un evento nell'evento dedicato a Trevi, "fra olio, musica, arte e papille", o ancora la tappa a Foligno, dal 4 al 6 novembre, per imparare a degustare il miele.

Frantoi Aperti | evento diffuso | tel. 0742 332269 | [*www.frantoiaperti.net* (http://www.frantoiaperti.net/contatti/)](http://www.frantoiaperti.net/contatti/)

a cura di Michela Becchi

Abbiamo parlato di:

Umbria, Olio Extravergine Di Oliva

Precedente

Successivo

Bottega Portici a Palazzo Bega. A Bologna un nuovo food market con cucina dedicato alla pasta fresca

(/it/news/1025810-bottega-portici-a-palazzo-bega-a-bologna-un-nuovo-food-market-con-cucina-dedicato-alla-pasta-fresca)

Zagat New York 2017. Primato francese tra le migliori tavole della città per la storica guida

(/it/news/1025813-zagat-new-york-2017-primato-francese-tra-le-migliori-tavole-della-citta-per-la-storica-guida)

Partecipa alla discussione

0 commenti

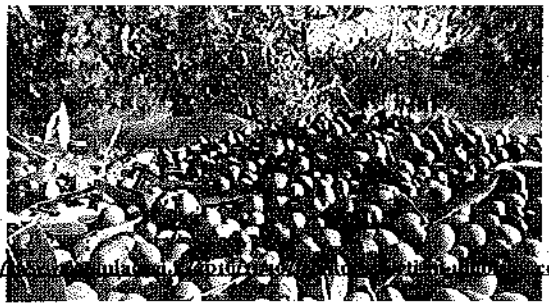
Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si fermano

(http://www.cataniaoggi.com/) 10 novembre 2016 13:01



Fonte immagine: Catania Oggi - link (http://[illegible]ccoglienza-e-promozione-non-si-fermano/)

Perugia, 10 nov. (Labitalia) - Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria, con grande entusiasmo e forza di volontà: nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, infatti, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei Comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere. E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria,...

Leggi la notizia integrale su: Catania Oggi (http://www.cataniaoggi.it/2016/11/10/frantoi-aperti-in-umbria-accoglienza-e-promozione-non-si-fermano/)

Il post dal titolo: «Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si fermano» è apparso il giorno 10 novembre 2016 alle ore 13:01 sul quotidiano online *Catania Oggi* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Catania.

FACEBOOK (HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?) TWITTER (HTTP://TWITTER.COM/HOME?) GOOGLE+ (HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?) TUMBLR (HTTP://TUMBLR.COM/SHARE?)

ARTICOLO PRECEDENTE
Terremoto: M5S, credito imposta per cessione gratuita camper a imprese
(http://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ct/catania/terremoto-m5s-credito-imposta-per-cessione-gratuita-camper-a-imprese_13414230)
ARTICOLO SUCCESSIVO
Rete idrica più efficiente, Iren investe 100 mln all'anno
(http://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ct/catania/rete-idrica-pi-efficiente-iren-investe-100-mln-all-anno_13414219)

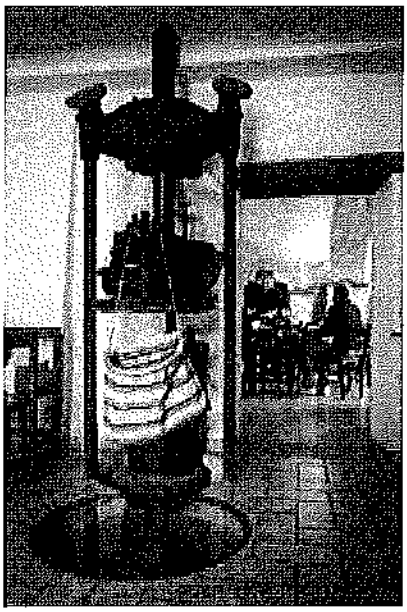
La Qualità del tuo olio? cdifoodlab.it
Olio dei Colli, è boom. La... geosnews.com
Macellazione suini a domicilio,... geosnews.com
I carabinieri lo cercano a casa ma... geosnews.com
Perde il controllo dell'auto e... geosnews.com
Clamoroso causa terremoto... geosnews.com
Corso di fiori in pasta di gomma:... geosnews.com
Terremoto, 4013 persone assistite,... geosnews.com

Approfondisci questo argomento con le altre notizie

06/11/2016 05:05
Il direttore dell'aeroporto di Perugia punta su Catania
(http://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ct/il-direttore-dell-aeroporto-di-perugia-punta-su-catania_13359122)

Frantoio aperti in Umbria 5 fine settimana in Umbria find al 27 novembre

5 novembre 2016 Enogastronomia



Gli appuntamenti del secondo fine settimana
di Frantoi Aperti in Umbria – 5 e 6 novembre 2016
Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il **5 e 6 novembre 2016**, il secondo fine settimana di **Frantoi Aperti**, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta.
La luce si accenderà su alcuni castelli di **Assisi**, con **UNTO nei Castelli e nel Territorio** e a **Foligno** dal **4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando.**

Sabato 5 e domenica 6 novembre a Santa Maria degli Angeli c'è **UNTO nei Castelli e nel Territorio** con una Mostra Mercato di prodotti tipici e Passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9.15 alle ore 12.15 **Trekking con visite, soste e degustazioni (**Itinerario della passeggiata: Via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, Via di Mora, Frantoio Valorosi, Tordibetto. *Info e prenotazioni: 333 6049292).* Domenica 6 novembre ore 14.30 – 17.00 passeggiata a**PETRIGNANO c'è Petrignano tra arte, tradizioni e devozione** ore 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo (non occorre prenotazione) ore 15.00 – 16.00 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddi; ore 16.00 – 17.00 Degustazione olio; "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace. Per*Info: 347 9186431*

Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite

guidate ad un frantoio del centro storico, dalle ore 15 alle ore 18 degustazioni guidate, alle ore 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista LAURA P.

Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:
Ad Assisi, al **Frantoio le Vecchie Macine** sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'**Antico Frantoio Petesse**, sabato 5 novembre dalle ore 10.00 c'è la "Passeggiata tra gli ulivi" alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16:00 ci sarà l' "Inaugurazione della nuova stagione Olearia", una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali." Sempre a Foligno, al **Frantoio Sassovivo**, verranno preparate "Bruschettate con olio novello", mentre all'**Oleificio Sociale**, si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extra vergine d'oliva appena franto.

Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al **Frantoio Marfuga** ci attende il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'**Antico Frantoio Carletti** si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** sabato 5 novembre alle ore alle 10:00 si raccoglie "Su e giù per gli olivi".

A Castel Ritaldi, al **Frantoio Settimi**, e a Bettona al **Frantoio Az. Agraria Mannelli**, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante **Il Poggio degli Ulivi** dell'az. Mannelli di Bettona.

Al **Frantoio Oleario Bartolini** di Arrone, domenica 6 novembre si festeggia la "Festa dell'olio novello" con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.

A Montecchio al **Frantoio Bartolomei** sabato 5 novembre "Bruschettiamo" tutti con pane fatto al momento e alle ore 12:00 ci aspetta un prelibato pranzo tipico. Dalle ore 17:00 è previsto il laboratorio su "Il pane" in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, singolare agricoltore folignate, ci illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre "La compagnia delle lavan- daie" dalle ore 11:00 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro e alle ore 12:00 il pranzo tipico.

A Olmo di Perugia, al **Frantoio Berti**, domenica 6 novembre ci sarà la "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0" con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: ad aspettarci, degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.

Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio

Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il **Frantoio Luca Palombaro** di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori**, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Qui tutti i Frantoi e tutte le attività in Programme.

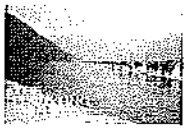
Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it – www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269
Segui l'evento su
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti

GOLOSARIA ANCHE PER LE FAMIGLIE E I GOURMET PIU' APPASSIONATI

GOLOSARIA PREMIA L'ECCELLENZA DELL'ALTA PASTICCERIA FIASCONARO.

EXPO
MILANO 2015

EVENTO



Proseguono gli eventi del cartellone di **"Frantoi Aperti in Umbria"**, sempre con lo stesso spirito di positività e desiderio di non fermarsi, e si continuano a promuovere le iniziative nei comuni aderenti così come il lavoro di produzione dell'olio e di accoglienza nei 35 frantoi partecipanti.
Questo quarto fine settimana, **sabato 19** e **domenica 20 novembre**, saranno i comuni di Gualdo Cattaneo, Magione, Spello e i Castelli del territorio di Assisi a regalarci un weekend all'insegna della spensieratezza e dell'allegria.

A **Gualdo Cattaneo** c'è **"Sapere di Pane Sapore di Olio"**, l'ormai consolidato evento che celebra l'olio extra vergine d'oliva Dop, giunto alla VIII edizione. Gli appuntamenti di punta sono i laboratori e i corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi locali, la mostra mercato di artigianato, la sfilata dei carri con sfida tra i territori di Gualdo Cattaneo. Ci sarà poi tanta musica con le note della "Banda Liberatori e La Società dei Musici" e folclore nelle piazze e per le vie del borgo, divertenti laboratori e giochi popolari per i più piccoli a cura di Hakuna Matata e per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio, saranno organizzate visite guidate gratuite nell'incantevole campagna gualdese con **"Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli"**. Un servizio navetta gratuito farà tappa ai cinque frantoi locali, **Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio, Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola**, il**Frantoio Clerici**, il **Frantoio Rinalducci** e il **Frantoio Neri Nilo** dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali e alla chiesetta privata di Santa Maria in località Saragano dove è stata allestita **#Chiaveumbra**, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

A **Magione**, uno dei comuni del territorio del Lago Trasimeno, c'è l'evento "**Olivagando – Festa dell'olio e dei Sapori d'autunno**" con street food e degustazioni di prodotti tipici, spettacoli di magia, passeggiate a cavallo (info 340 4922520) e passeggiate per i "sentieri d'autunno", giochi per bambini, mostra mercato dell'artigianato e del biologico, percorsi culturali che partono dalla Torre dei Lambardi alla scoperta della storia dei Cavalieri di Malta e concerti. Un servizio navetta gratuito farà sosta al **Frantoio Luca Palombaro** , nel caratteristico borgo di Monte del Lago che si affaccia sul Trasimeno, dove gli ospiti vengono accolti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione, e presso la piccola **chiesa della Madonna della Neve** di San Feliciano dove si tiene la mostra **#Chiaveumbra**.

A **Spello sabato 19 novembre** ci sarà "**L'Oro di Spello per la solidarietà**": l'iniziativa vuole essere un concentrato del tradizionale appuntamento della 55° edizione de "**L'Oro di Spello – Festa dell'Olivo e Sagra della bruschetta**", che si terrà dal 10 al 12 febbraio 2017; l'evento quest'anno si colora di solidarietà e i fondi raccolti durante la giornata saranno destinati a

"Spello x il terremoto". Sono previsti una mostra mercato dei prodotti agricoli a cura di Campagna Amica della Coldiretti Umbria e una di prodotti artistici e artigianali. Carri della frasca, animazione folkloristica e bruschetta della solidarietà faranno da sfondo a Show cooking e contest.

Ad **Assisi**, per **UNTO nei Castelli e nel Territorio**, domenica 20 novembre si parte da Castelnuovo alla scoperta dei **Castelli di Pianura e le sue campagne**, e quindi passando per il castello e la chiesina di Santa Lucia, si prosegue con la visita dell'Az. Agraria "Belli Paolobelli" e del Lavandeto di Assisi, per poi fare una sosta presso il Resort "San Crispino" dove ad attendere i partecipanti ci saranno un mercatino di piccoli produttori locali e un brunch a base di prodotti tipici. Nel pomeriggio si visita il castello di Tordandrea, la Chiesa di S. Bernardino e si conclude la giornata presso la Cantina "Valle di Assisi" con una degustazione di olio e vino *(info e prenotazioni: 334 6608345 – 338 6150791).*

Per il quarto fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:
a Campello sul Clitunno al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** domenica 20 novembre dalle ore 16:00 si esibirà il gruppo delle "Pizzicarelle" di Terni.
A Foligno il **Frantoio Petesse** domenica 20 alle ore 15:30 organizza un "Incontro con l'esperto" a cura de prof. Maurizio Servili del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia, che ci farà scoprire le qualità organolettiche dell'olio extra vergine d'oliva e a seguire ci sarà un aperitivo per tutti i partecipanti. Sempre a Foligno, il **Frantoio Sassovivo** per domenica 20, invece, accompagnerà amanti e curiosi della natura per una suggestiva passeggiata che passando per il convento di San Bartolomeo, conduce agli uliveti aziendali da dove si apre il panorama sulla Valle Umbra.
A Montecchio **Al Vecchio Frantoio Bartolomei** sabato 19 novembre si "Bruschetta" e si organizzano escursioni in quad, mentre per domenica 20 è prevista una giornata in stile country con passeggiate in carrozza e degustazioni di formaggi, marmellate e miele a km"0", in collaborazione con Poggiovalle Tenuta Italiana.
Anche il **Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci** organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.
A Panicale l'**Oleificio Coop. Il Progresso** organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il **Frantoio Berti** di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.
Anche il **Frantoio di Spello** rimane aperto per visite guidate e degustazioni così come il piccolo frantoio dell'**Az. Agric. Forsoni Massimo** che si trova sulle colline sopra Spoleto, ai piedi dei Monti Martani, dove si faranno assaggi anche di mele fritte e strangozzi.
Infine anche a Torgiano al **Frantoio La Montagnola** e a Trevi al **Frantoio del Gusto** e al **Frantoio Gaudenzi** si fanno visite e degustazioni di olio.
Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori**, un bellissimo luogo di produzione, ma anche

fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Qui tutti i **Frantoi** e tutte le attività in programma.

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

Si inaugura la prima edizione del Salone del Mobile.Milano Shanghai

smALLhome e VEGETIT a Bookcity

EXPO
MILANO 2015

EVENTO

FRANTOI APERTI XIX° EDIZIONE – DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE 2016 IN UMBRIA

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua **XIX° edizione**, diffusa in tutta **la regione Umbria**, che si terrà questo anno **dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016**.

Sono quindi cinque **proposte di weekend** in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di **musica** tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a **giochi popolari**, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare **passeggiate tra gli ulivi** passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Fonte:Frantoiaperti (http://www.frantoiaperti.net)

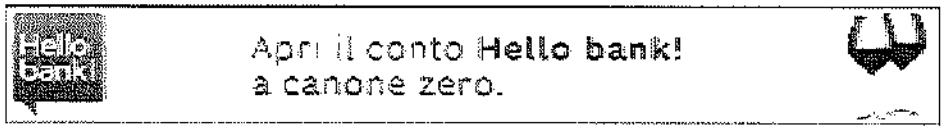
Tags: Dop Umbria (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/dop-umbria/), extravergine (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/extravergine/), Gastronomia (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/gastronomia/), Montefalco (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/montefalco/), Olio di oliva (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/olio-di-oliva/), Umbria (http://www.girasoleagriturismo.com/tag/umbria/)

Utilizziamo i cookies per garantirti un'esperienza migliore, continuando a navigare su questo sito, accetti l'utilizzo dei cookies. OK

INFO (http://www.girasoleagriturismo.com/cookie/)

Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in Umbria torna **Frantoi Aperti**. Cinque weekend per scoprire le bellezze del territorio umbro: dai borghi medievali, ai piccoli musei, fino agli agriturismi e ai Frantoi dove produttori mettono il cuore e la passione nei loro prodotti.

Sarà l'occasione per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero **dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria** ed altri prodotti della terra umbra.



Cos'è Frantoi aperti 2016?

Frantoi Aperti è una manifestazione diffusa in tutta la regione Umbria, organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria** e ormai giunta alla sua XIX edizione.

Laboratori didattici in occasione di Frantoi aperti

L'evento, presentato ufficialmente mercoledì 19 ottobre a Perugia nella Sala Fiume di Palazzo Donini, promette passeggiate in bicicletta, visite ai palazzi storici, mercatini agroalimentari di prodotti tipici, concerti dal vivo, attività ludiche e di intrattenimento e, su tutto, le degustazioni gratuite in collaborazione con CIA, Coldiretti e Confagricoltura.

Cuore della manifestazione saranno soprattutto i Frantoi dove sarà possibile vivere esperienze di degustazione dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria (https://www.hellotaste.it/content/disciplinare-produzione-olio-extravergine-oliva-umbria-dop)a stretto contatto con i produttori.

Questo sito utilizza cookie per migliorare la tua esperienza. Proseguendo la navigazione su questo sito consenti all'utilizzo dei cookies sul tuo computer
OK!
No, grazie. Vorrei maggiori informazioni

L'olio extravergine umbro nasce fra il verde delle colline umbre da ulivi che godono, più o meno tutti, di particolari condizioni climatiche che consentono una maturazione del frutto molto lenta, tale da provocare un **tasso di acidità estremamente contenuto**. In Umbria la felice disposizione dell'oliveto, per il 90% nelle fasce collinari e per il restante 10% in quelle montane, combinata con le condizioni del terreno e del clima, fanno sì che circa il **90% dell'intera produzione, mediamente 80 mila quintali all'anno, sia extra vergine**.

L'importanza dell'Olio extravergine Dop Umbria è stata evidenziata l'Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria, **Fernanda Cecchini**, che durante la conferenza stampa di presentazione di Frantoi Aperti 2016 ha definito l'olio "uno dei prodotti simbolo della regione, sia per la qualità che per il ruolo che svolge dal punto di vista paesaggistico ed ambientale". Quindi l'Assessore Regionale ha posto l'accento sull'importanza di manifestazioni come Frantoi Aperti 2016 quale momento di promozione dell'Olio extravergine, definito come "**l'oro verde delle colline umbre**".

Un'occasione per degustare prodotti tipici umbri

Prodotti tipici dell'Umbria

L'obiettivo principale della manifestazione è quello di valorizzare il Frantoio non solo come luogo della produzione, ma come vero luogo della conoscenza, della scoperta di un intero territorio, promuovendo insieme all'olio anche prodotti agroalimentari di qualità certificati,

Novità di quest'anno sarà un **omaggio all'Umbria** nella sua interezza. Infatti, tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno in **omaggio dei prodotti tipici**: non solo olio

Questo sito utilizza i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione.
Proseguendo la navigazione su questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie sul tuo computer
OK!
No, grazie. Vorrei maggiori informazioni

extravergine di Oliva, ma anche legumi, vino, tartufo, miele, salumi; in modo da poter portare a casa un pezzetto di Umbria.

Inoltre, in occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la **partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria** per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro (https://www.hellotaste.it/turismo-enogastronomico/turismo-enogastronimico-umbria/umbria-piccola-regione-di-grandi-vini) nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di "Frantoi Aperti."

I borghi dell'Umbria aderenti a Frantoi aperti 2016

Quest'anno sono **35 i Frantoi umbri aderenti all'iniziativa** che si trasformeranno in luoghi d'incontro e di socializzazione, tra degustazioni accompagnate da pane bruscato con olio nuovo e vino, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive (https://www.hellotaste.it/come-si-fa-olio-extravergine-oliva-evo/la-raccolta-delle-olive) per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Tra le novità di questa edizione di Frantoi aperti c'è la partecipazione del borgo di **Bettona** che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Il Comune con più frantoi aperti è **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, con ben 5 Frantoi che sarà possibile visitare.

Fra i borghi con la maggiore concentrazione di attività in programma vi è **Assisi** con il suo **UNTO** (Unesco, Natura, Territorio, Olio), inserito nel cartellone di "Frantoi aperti 2016". Giunto alla V edizione, l'evento sarà suddiviso in due

Questo sito utilizza cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione.
Proseguendo la navigazione su questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie sul tuo computer
No, grazie **Vorrei maggiori informazioni**

Oliveti nelle vicinanze di Assisi

parti: dal 29 ottobre all'1 novembre nel centro storico di Assisi si terrà la Mostra Mercato dedicata all'Olio nuovo e ai prodotti tipici e molti eventi tutti da scoprire. Nella seconda parte, dal 5 al 27 novembre, ci si calerà poi maggiormente nel territorio per andare alla scoperta degli angoli anche meno noti dei frantoi e dei luoghi olivati.

Hello bank!
Apri il conto **Hello bank!**
a canone zero.

Il calendario completo di Frantoi aperti 2016 in Umbria

Tanti gli appuntamenti che animeranno i prossimi 5 fine settimana dedicati alla cultura del territorio umbro di cui l'olivicoltura ne è l'anima.

1° weekend (dal 29 ottobre al 1 novembre)

Assisi – "UNTO, Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" – dal 29 ottobre al 1° novembre.

Giano dell'Umbria – "La Mangiaunta XII edizione" – 29 e 30 ottobre.

Trevi – "Oliamo, La grande festa della bruschetta" – dal 29 ottobre al 1° novembre.

2° weekend (dal 4 al 6 novembre)

Assisi – "UNTO nei Castelli" – 5 e 6 novembre.

Questo sito utilizza cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione.
Proseguendo la navigazione su questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie sul tuo computer.
OK!
No, grazie. Vorrei maggiori informazioni

Arrivo 17/12/2016 Partenza 18/12/2016 Richiedi disponibilità

Offerta Frantoi Aperti 2016

Offerta Frantoi Aperti 2016

Offerta valida dal 3 al 27 novembre

Novembre è il mese della raccolta e della molitura delle olive e Frantoi Aperti 2016 è un'occasione unica per scoprire il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria.

Hotel Aganoor vi propone un'indimenticabile soggiorno al Trasimeno per gustare l'oro giallo delle nostre tavole: l'olio extra vergine d'oliva locale.

Offerta Frantoi Aperti 2016

2 notti in camera matrimoniale con trattamento di prima colazione + menu tematico **Sapori d'Olio**

Euro 96,00 a persona

La quota comprende:

– 2 notti in camera matrimoniale

-2 colazioni a buffet presso il nostro **Ristorante La Cantina**

BOOKING
MIGLIORE TARIFF

Data Arrivo:
23 dic 2016

Verifica Disponibilità

Viaggi con bambini? Cli

taggi per

4 Vantaggi esclusivi
se prenoti direttamente dal nostro sito

- Offerte Speciali Esclusive solo su questo sito
- Wi Fi gratuito
- 10€ di buono sconto a persona da spendere in massaggi
- Sconto su prenotazioni future

Non lasciarteli sfuggire!

Verifica disponibilità Ora

Frantoi aperti in Umbria

Frantoi aperti in Umbria

Frantoi aperti dal 29 Ottobre al 27 novembre 2016 weekend in diverse città

5 Weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva e ai prodotti agroalimentari di qualità tra degustazioni, passeggiate, convegni e musica. Cuore dell'evento sarà il **FRANTOIO**, luogo d'incontro dove vivere l'esperienza della spremitura delle olive. La mostra *Sensational Umbria* con gli scatti di Steve Mc Curry e la rassegna d'arte *#chiaveumbra* diverranno veicoli di comunicazione della qualità dei prodotti e della bellezza dei luoghi. luoghi d'incontro e socializzazione, con una serie di iniziative che consentiranno ai visitatori di respirarne appieno l'atmosfera: **degustazioni di olio appena franto**, accompagnate da pane bruscato e vino, riscaldate dal fuoco dei camini, possibilità di assistere alla **lavorazione delle olive** per l'estrazione dell'olio, **occasioni d'incontro e dialogo** sia con i produttori,

Richiedi Informazioni

✔ **Nessun Intermediario**
non ci sono intermediari, contatti direttamente l'hotel

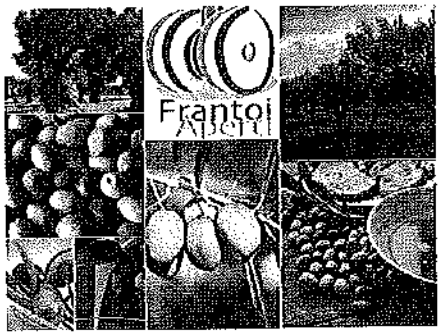
✔ **Preventivo Rapido**
entro 24 ore il preventivo senza impegno e vincoli di prenotazione

✔ **Nessun Impegno**
valuti con tranquillità, nessuno ti richiama o ti disturba

Contattaci Direttamente

Offerta Frantoi Aperti 2016 - Hotel Aganoor

Dal **07/11/2016** Al **14/11/2016**

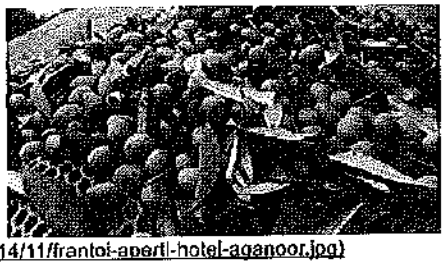


Offerta Frantoi Aperti 2016

Offerta valida dal 29 ottobre al 27 novembre

E' il mese della raccolta e della molitura delle olive e con Frantoi Aperti (http://www.frantoiaperti.net/) 2016 cogliete l'occasione per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria.

Hotel Aganoor (http://hotelaganoor.it) vi propone un 'indimenticabile soggiorno al Trasimeno per gustare l'oro giallo della nostre tavole: l'olio extra vergine d'oliva locale.

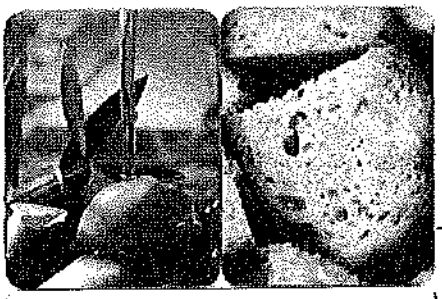


(http://www.hotelaganoor.it/wp-content/uploads/2014/11/frantoi-aperti-hotel-aganoor.jpg)

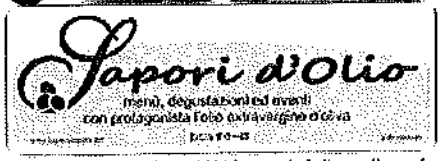
Offerta Frantoi Aperti 2016

2 notti in camera matrimoniale con trattamento di prima colazione + menu tematico **Sapori d'Olio**

Euro 98,00 a persona



(http://www.hotelaganoor.it/wp-



content/uploads/2014/11/sapori-dolio-collage.jpg)

La quota comprende:

2 notti in camera matrimoniale

2 colazioni a buffet presso il nostro Ristorante La Cantina (http://www.ristorantecantina.it/sapori-dolio-2015/)

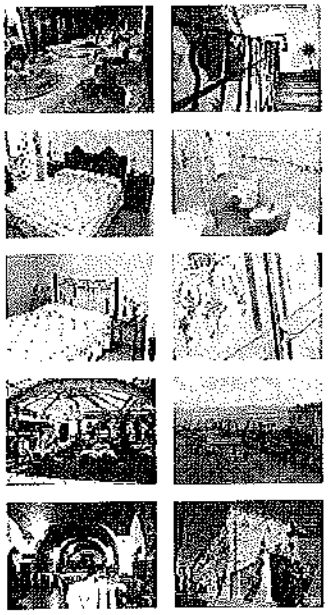
1 visita guidata e degustazione dell'olio nuovo presso l'Oleificio Pozzuolese (http://www.cooperativaoleificiopozzuolese.it/)

Hotel Aganoor

Alberghi

Castiglione del Lago

Situato nel centro storico, occupa il secondo piano di un palazzo del '700. 8 camere arredate con mobili d'epoca, bagno, aria condizionata, riscaldamento, TV, telefono con vista sul lago o nel centro storico. Terrazzo panoramico vista lago. Per le offerte promozionali contattare direttamente la struttura.



Contatti

Via V. Emanuele, 91
06061 Castiglione del Lago

Tel: +39 075953837

Fax: +39 075951003

E-mail: info@hotelaganoor.it (mailto:info@hotelaganoor.it)

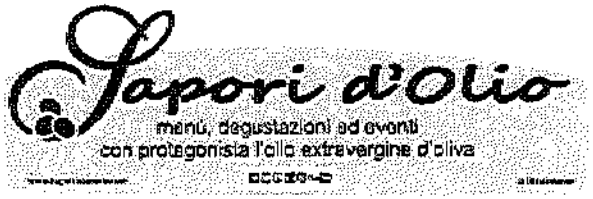
Web: www.hotelaganoor.it

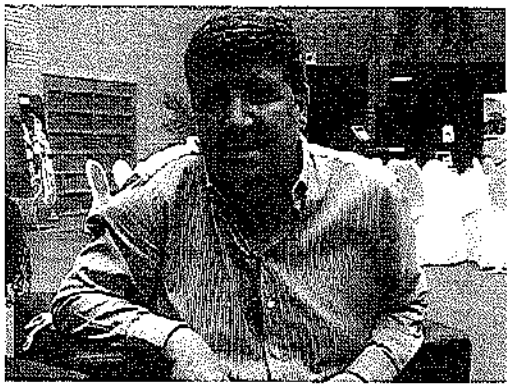
Le offerte della struttura

TUTTI IN UMBRIA DAL 29 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE 2016
SARA' L'ANNO DEI BUONI FRUTTI!
5 WEEKEND DEDICATI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E AI PRODOTTI AGROALIMENTARI NEI BORGHI MEDIEVALI DELL'UMBRIA CON FRANTOI APERTI 2016 TRA DEGUSTAZIONI, TRADIZIONI E SPETTACOLO

Anche quest'anno in Umbria, nel cuore verde dell' Italia, torna Frantoi Aperti, l'iniziativa dedicata alla valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo in campagna, organizzata dalla Comunità Montana Monti Martani Serano e Subaso con la collaborazione della Strada dell'Olio dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria.Il via della XVIIIa edizione, che coinvolgerà veri intenditori del buon vivere e del buon mangiare per 5 fine settimana consecutivi, sarà il 1° Novembre. Tanti i Borghi Medievali dell'Umbria, le loro piazze, i loro palazzi, i teatri, gli uliveti, i frantoi, le aziende agricole, gli agriturismi, le trattorie ancora una volta le attrattive di questo evento che ha come indiscusso protagonista l'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria delle 5 prestigiose zone dell'Umbria (Colli del Trasimeno, dei Colli Orvietani, Colli Amerini, dei Colli di Assisi e di Spoleto e dei DOP Colli Martani) ed i prodotti agroalimentari di qualità.

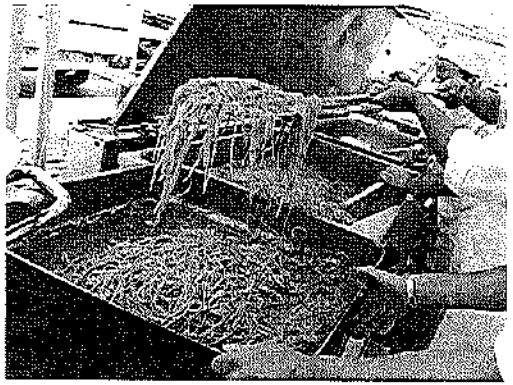
Per l'occasione il Ristorante La Cantina propone ai propri ospiti un menu dedicato ai sapori dell'olio, venitelo a provare!





Presentati nove progetti di rete interessando nove Comuni della provincia e Rieti città
16/12/2016 14:08

Insieme per Amatrice



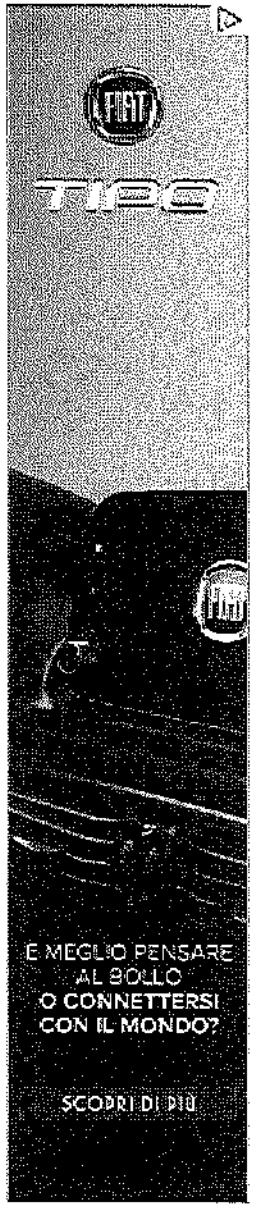
Amatriciana solidale nelle piazze di Antrodoco, sabato 17 dicembre alle 18:30. Per "Antrodoco Illumina il Natale" ai fornelli alcuni dei ristoratori di Amatrice
16/12/2016 13:48

“Si potrà seguire la trasmissione anche in streaming audio”

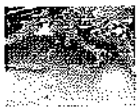
dalla Redazione
venerdì 21 ottobre 2016 - 21:02

Sabato 22 ottobre, alle ore 10:40 circa, al termine del GR nazionale di POPOLARE Network, andrà in onda la registrazione integrale della conferenza stampa di presentazione della 19^ edizione di "Frantoi Aperti in Umbria" (29 ottobre/27 novembre 2016).

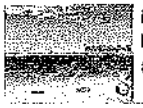
In Umbria, MEP Radio Organizzazione è ricevibile sulle frequenze: 95.600 MHz FM (Conca Ternana) - 91.600 MHz FM (Valle Spoletana e Valnerina) - 88.000-95.100 MHz FM (Valnerina).



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. Informazioni OK


NATALE e CAPODANNO caldi. Inizio 2017 col botto: GELO e NEVE!

METEO ~ un Natale con temperature sopra la media di quasi 10°


METEO ~ fine mese con l'alta pressione, ma anche TOTAL FOG

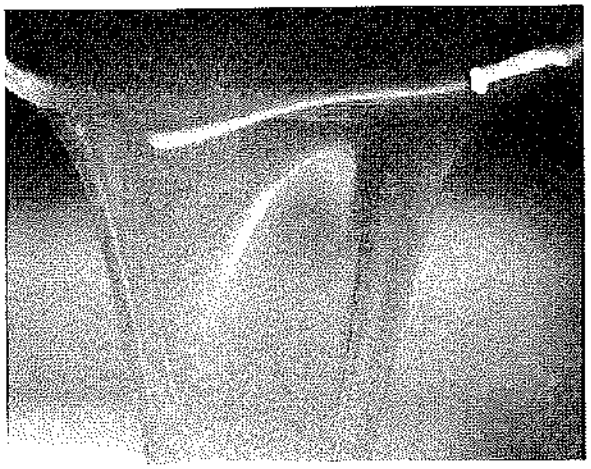
METEO , Alta Pressione Gigante sul WEEKEND di Natale [VIDEO]

18:51 2 Novembre 2016

Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in Umbria

Perugia, 2 nov. (Labitalia) - Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando.

Fonte: adnkronos



VIDEO PREVISIONI METEO

Il Sole 24 ORE

WEEKEND

Trevi celebra l'olio nuovo a Festivol

– di Francesca Pace | 21 ottobre 2016

E' considerata la Cru dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria della zona colli Assisi Spoleto. E da dieci anni, Trevi celebra l'olio nuovo e la prima spremitura con *Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille*, quest'anno **dal 29 ottobre all'1 novembre** con diversi appuntamenti a tema.
L'evento, inoltre, coinciderà con la manifestazione *Frantoi Aperti*, che si terrà **in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre.**
Per tutto il weekend dedicato all'oro verde, si alterneranno molti incontri: la *Mostra mercato dell'Olio e.v.o.* delle Colline di Trevi nella secentesca Villa Fabri, *degustazioni guidate* nella piazza del Comune, il *Mercato del Contadino* con prodotti a Km o, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food, tra cui il sedano nero di Trevi, con degustazioni nei nobili palazzi aperti.

Piazza Garibaldi sarà, inoltre, il punto di partenza per un **trekking a piedi tra gli olivi e passeggiate in bicicletta** con le montain bike elettriche E-MTB messe a disposizione da Slowly Green. Il turismo a piedi sarà anche al centro di **un incontro che si svolgerà lunedì 31 ottobre** alle ore 10.30 al Teatro Clitunno per dibattere dell'importanza di questa attività per l'Umbria.
Trevi è, infatti, una città tra le migliori per questo tipo di turismo, sia per **il paesaggio olivato**, che è stato **proposto anche come Patrimonio UNESCO**, sia per la sua centralità rispetto ai percorsi della Via Francigena di Roma, del percorso "Di qui passò Francesco" e del Sentiero degli Olivi e percorsi ogni anno da centinaia di pellegrini e turisti.

Nel corso del weekend non mancheranno, poi, **workshop di cucina**, visite guidate ai Frantoi aperti e **attività per i bambini** che potranno divertirsi nei laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno.
Tutti i visitatori che parteciperanno a Festivol verranno omaggiati con una selezione di prodotti umbri d'eccellenza.

© Riproduzione riservata

martedì 29 novembre 2016

iltamtam.it

quotidiano online e mensile freepress

Frantoi Aperti: a Todi c'è "La Casella"

di: Redazione | 10/11/2016

Terzo fine settimana della manifestazione: tanti i molini aperti nella regione, con il territorio rappresentanto dal molino oleario della famiglia Scassini, a Collevalenza

Prosegue, nel fine settimana del 12 e 13 novembre la manifestazione regionale "Frantoi Aperti in Umbria", iniziativa alla sua 19esima edizione, con 35 molini aderenti all'evento.
A livello locale si segnala la partecipazione del Frantoio La Casella di Paolo Scassini (*nella foto*), a Collevalenza, che per domenica propone "Oliando insieme", una degustazione dell'olio novello di propria produzione, rinnovando una tradizione attesa e partecipata, con la quale la gestione familiare della struttura continua a tenere alta la considerazione dell'olio umbro e la promozione del territorio.

Numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi infatti prosegue UNTO nei Castelli e nel Territorio e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna.

A Castiglione del Lago si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

A Passignano sul Trasimeno ad Oliamo la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambinisu come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al Frantoio Mannelli, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione.

A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre alle ore 15:30 è prevista una "Cooking Class" per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.

A Foligno il Frantoio Petesse domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le "Bruschettate di olio novello" mentre all'Oleificio Sociale è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva.

A Giano dell'Umbria il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio, il Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci ci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.
A Montecchio Al Vecchio Frantoio Bartolomei, sabato 12 novembre si "Bruschetta" in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo "country blues" a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13 invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei "Carro Bestiame".

Anche il Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale. A Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il Frantoio Bertidi Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.
Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il Frantoio Feliziani Emilio e l'Az. Agric. Forsoni Massimo di Spoleto.

Infine anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio. Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole.

Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova la sua partecipazione alla manifestazione.

martedì 29 novembre 2016

iltamtam.it

quotidiano online e mensile freepress

A Gualdo Cattaneo Sapere di Pane Sapore di Olio

di: Redazione | 15/11/2016

Presentata l'ottava edizione della manifestazione organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti

www.saperedipanesaporediolio.it

A Gualdo Cattaneo tutto pronto per l'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di

Ti informiamo che ilTamTam.it utilizza cookie propri o di terze parti per migliorare la tua esperienza di navigazione. Cliccando su "OK" o continuando la navigazione nel sito ne acconsenti l'utilizzo. Alla pagina "Informativa estesa" è possibile negare il consenso all'installazione dei vari cookie.

Informativa estesa OK

collaborazione tra la Strada dell'Olio DOP Umbria e l'Istituto con il quale si concretizza materialmente il progetto intrapreso di alternanza scuola-lavoro "Sulla via dell'olio e del vino" e, come afferma il dirigente scolastico Prof.ssa Rosella Neri, "Un progetto che si propone di far conoscere ai ragazzi questi due prodotti di eccellenza nella produzione umbra ed italiana attraverso un approccio formativo sia di carattere disciplinare che interdisciplinare con uno stage finale e la partecipazione attiva degli alunni durante lo svolgimento di Frantoi Aperti per comprendere e capire direttamente la promozione e il marketing di un evento di promozione turistica e agroalimentare di carattere regionale e nazionale".

Quaranta i ragazzi che saranno distribuiti nei vari eventi di Frantoi Aperti tra cui anche Sapere di Pane Sapore di Olio nel Comune di Gualdo Cattaneo che, come afferma il **Vice Sindaco Elisa Benvenuta** "è pronto ad accogliere gli studenti coinvolgendoli nelle diverse attività in programma: dall'accoglienza presso l'info point della manifestazione, dando indicazioni relativamente al tour del Gusto Frantoi & Piazze e presentando i 5 frantoi aderenti e i loro prodotti, ma anche l'opportunità di rapportarsi in lingua straniera con i turisti che sono presenti in buon numero nel corso di questa manifestazione. Una novità assoluta che punta alla sinergia e alla promozione di un evento passando anche attraverso i canali e i linguaggi abitualmente utilizzati dai ragazzi nei social e in internet così da accrescere la risonanza della manifestazione giunta ormai, con ottimi risultati in termini di presenze, alla sua ottava edizione".

"Frantoi Aperti con i suoi tanti eventi in programma tra cui Sapere di Pane e Sapore di Olio – come precisato dal Presidente della **Strada dell'Olio DOP Umbria, Paolo Morbidoni** – punta non solo alla valorizzazione dei piccoli borghi ad alta vocazione olivicola ma in particolar modo alla promozione dell'olio extravergine di oliva umbro di qualità e dei tanti frantoi che in tale manifestazione saranno aperti ai visitatori accogliendoli e facendoli avvicinare alla lavorazione delle olive e alla passione e al lavoro necessari per ottenere un prodotto di alto valore, eccellenza dell'agricoltura umbra" .

Dunque, un altro fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria sta arrivando con Sapere di Pane Sapore di Olio. Tante le attività in programma a Gualdo Cattaneo sabato 19 e domenica 20 novembre: Frantoi&Piazze del Gusto Tour, nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo. Oltre ai cinque frantoi locali, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali, si aggiungono al tour le Piazze del Gusto posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo. In dettaglio, saranno allestite, per degustazioni gratuite, la Piazza del Pane, la Piazza del Cicotto di Grutti, presidio Slow Food Umbria e la Piazza dei Dolci tipici.
Per chi volesse mettere le mani in pasta, laboratori e corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi locali. Sabato 19 novembre alle ore 16 si parte con "Le Ricette della tradizione: i biscotti all'olio e al vino" a cura di Cinzia Perugini Carilli. Domenica 20 novembre alle ore 11, "Passione Olio", un coinvolgente show cooking con lo chef Nicolas Bonifacio del Ristorante Eat Out "Osteria Gourmet" del Nun Assisi Relais e, a seguire, alle ore 16, laboratorio di cucina "Pane, Focacce e companatico" a cura del libero impastatore Andrea Pioppi, del maestro di arte bianca Luca Antonucci, direttamente dal programma Margherita e le sue sorelle in viosne sul canale Sky Gambero Rosso Channel, e con la partecipazione del rinomato chef Massimo Infarinati.

Da non perdere il mercatino Artigianato Vero nel caratteristico centro storico di Gualdo Cattaneo, occasione in cui riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, sfilata dei carri con sfida tra i territori di Gualdo Cattaneo, musica e folclore nelle piazze e per le vie del borgo divertenti laboratori e giochi popolari per i più piccoli. Per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio di Gualdo Cattaneo, saranno organizzate **visite guidate gratuite** nella incantevole campagna gualdese con "Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli", percorsi tra arte, tradizioni e sapori in navetta a cura di Alessia Ottaviani, il "Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo" e per gli amanti del camminare, si passeggia tra gli ulivi guidati da Giulio Scatolini e si cucina un'antica ricetta locale, "le olive sdrinate" presso l'Agriturismo Residenza del Marchese. Non solo laboratori, tour e degustazioni ma anche approfondimento e confronto con il convegno intitolato "Siamo ciò che mangiamo" che si terrà sabato 19 novembre alle ore 17 presso la Sala Consiliare del Comune di Gualdo Cattaneo. Ad intervenire saranno Giuseppe Cerasa, caporedattore di Repubblica e autore delle guide dei Ristoranti dell'Umbria che presenterà in "Anteprima" la nuova guida dei Ristoranti dell'Umbria 2017, Pompeo Farchioni, titolare dell'omonima azienda, che presenterà i progetti realizzati ed in essere sui grani antichi con una particolare attenzione sugli orzi antichi per la realizzazione di panificati e "Birre Speciali", e Roberto Luncia titolare del laboratorio Analysis srl, che parlerà di nutrizione e salute legati al consumo di pane e olio con un focus sul tanto discusso olio di palma.
Una grande festa dell'olio nel cuore dell'Umbria quella presentata a Gualdo Cattaneo attraverso i saperi e i sapori della tradizione locale e le suggestioni di un territorio tutto da scoprire.
Per maggiori informazioni: www.saperedipanesaporediolio.it o contattare la segreteria organizzativa a umbriamia@gmail.com o 392-6781072.

martedì 29 novembre 2016

iltamtam.it

quotidiano online e mensile freepress

Giano: olio nuovo, "Mangiaunta" e ulivi immortali

di: Redazione | 20/10/2016

Tour all'insegna del gusto nei frantoi e nei borghi del gianese con assaggi gratuiti, visite guidate al territorio, canti popolari e, novità assoluta, l'evento mobile Ulivi immortali

A Giano dell'Umbria, **sabato 29 e domenica 30 ottobre**, la **dodicesima edizione di La Mangiaunta**, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un weekend ricco di appuntamenti con itinerari

Ti informiamo che iltamtam.it utilizza cookie propri o di terze parti per migliorare la tua esperienza di navigazione. Cliccando su "OK" o continuando la navigazione nel sito ne acconsenti l'utilizzo. Alla pagina "Informativa estesa" è possibile negare il consenso all'installazione dei vari cookie.

Informativa estesa OK

tanto i luoghi segreti e meno conosciuti di Giano, il piccolo angolo di Umbria tutto da scoprire. Oltre ai tre frantoi aderenti, **Frantoio Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero**, i visitatori potranno far sosta al **Castello di Castagnola**, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola mentre nella caratteristica frazione di **Montecchio** saranno **il Forno Comunale** e **il Museo Archeologico Antiquarium** la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di ricette della cucina tipica locale, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno.

Domenica 30 ottobre, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, invece, **oltre ai tre frantoi del territorio**, la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria, **l'Abbazia di San Felice** in cui sarà organizzato il mercato contadino delle eccellenze del territorio di Giano. E' proprio in occasione della Festa di San Felice, Patrono del Comune di Giano dell'Umbria, che la bellezza dell'Abbazia sarà ancor di più esaltata con un'esposizione dei prodotti della terra e della tradizione contadina locale e mini tour guidato a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria.

Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, **il Gianollo Bus**, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi e i suoi borghi, nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 20 sabato 29 e dalle ore 10 alle 18 domenica 30, con partenza da Piazza San Francesco ogni 30 minuti. A chi completa il tour, una bottiglia di olio novello in omaggio offerta dall'Amministrazione Comunale che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.

Novità assoluta da non perdere, il tour "Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. L'evento sensoriale ed artistico mobile, con degustazione guidata finale, in frantoio, è previsto per **sabato 29 e domenica 30 ottobre alle ore 11.00** sotto la guida esperta di **Giulio Scatolini**. (prenotazione obbligatoria).

Molto altro ancora in programma per la dodicesima edizione della Mangiaunta, per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, **"Passeggiando nel regno dei funghi"** con degustazione finale presso l'azienda Agricola Del Quondam (sabato 29 alle ore 14.30) e per chi volesse tuffarsi nell'arte, visitando e scoprendo ogni angolo dell'Abbazia di San Felice, **"L'Olio nel Medioevo: l'Abbazia di San Felice e la sua storia millenaria"**, una visita alla scoperta della storia e delle tante curiosità dell'olio nel Medioevo. Attraverso i vari ambienti dell'abbazia, un tempo abitata da benedettini, francescani e agostiniani, conosceremo la storia della famosa cultivar "San Felice" e scopriremo i tesori d'arte che questo luogo custodisce. Il tour è previsto per domenica 30 alle ore 14 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco. A tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.

In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche **degustazioni guidate** in collaborazione con **la Strada del Sagrantino** che presenta **"Montefalco Sagrantino Passito DOCG & Cioccolato"**, un appuntamento inserito nel programma "Le Domeniche della Strada del Sagrantino" (*prenotazione obbligatoria contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it*).

Un weekend all'insegna del gusto e dei sapori della tradizione quello che si prospetta a Giano dell'Umbria sabato 29 e domenica 30 ottobre. Tante iniziative **per celebrare l'olio nuovo e la raccolta delle olive con musica popolare e folclore** nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musici, sabato 29 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 30 dalle 14 alle 17. E dopo la Mangiaunta, sabato 26 e domenica 27 novembre, si continua a festeggiare a Giano con **Le Vie dell'Olio** e la tradizionale **Rievocazione della Festa della Frasca**. La tradizione dell'olio ha un cuore umbro!

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 23 Dicembre 2016 | aggiornato alle 16:13 | 46333 articoli in archivio

Torna "Frantoi aperti" in Umbria alla scoperta dell'olio nuovo

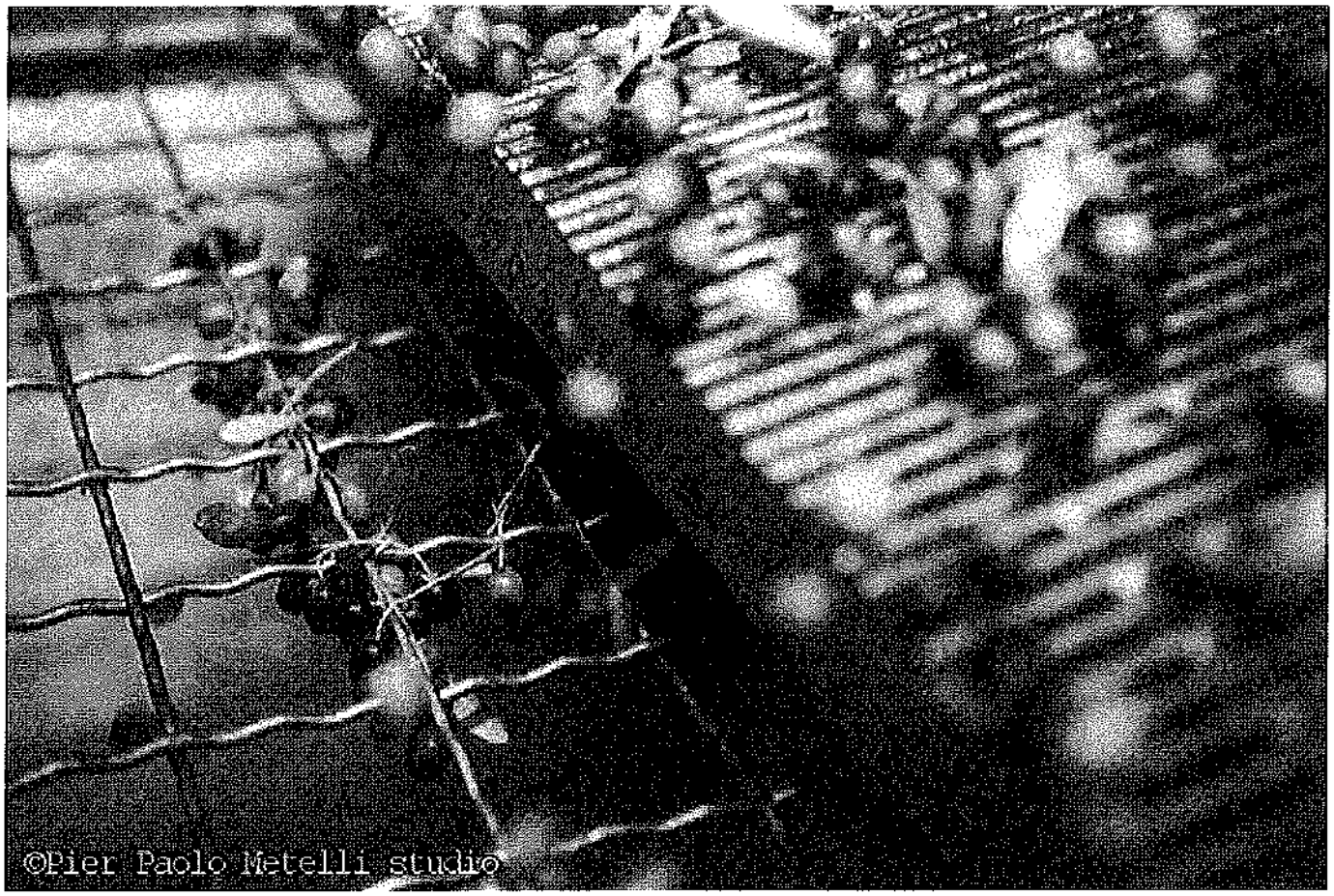
Pubblicato il 10 Settembre 2016 | 13:12

Dal 29 ottobre al 27 novembre torna la manifestazione che da 19 anni celebra l'Olio Nuovo Umbro. Cinque fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine di oliva appena franto

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'olio nuovo (quello extravergine di oliva) con "**Frantoi aperti**". Nei 5 weekend dedicati all'Olio evo (29 ottobre-1° novembre, 5-6 novembre, 12-13 novembre, 19-20 novembre, 26-27 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli.

Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: olio extravergine di oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.

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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.



Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti ai Frantoi Aperti.

Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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 castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi aperti: **www.frantoiaperti.net**.

Credito foto: Pier Paolo Metelli studio

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - PIVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Sabato 17 Dicembre 2016 | aggiornato alle 16:39 | 46203 articoli in archivio

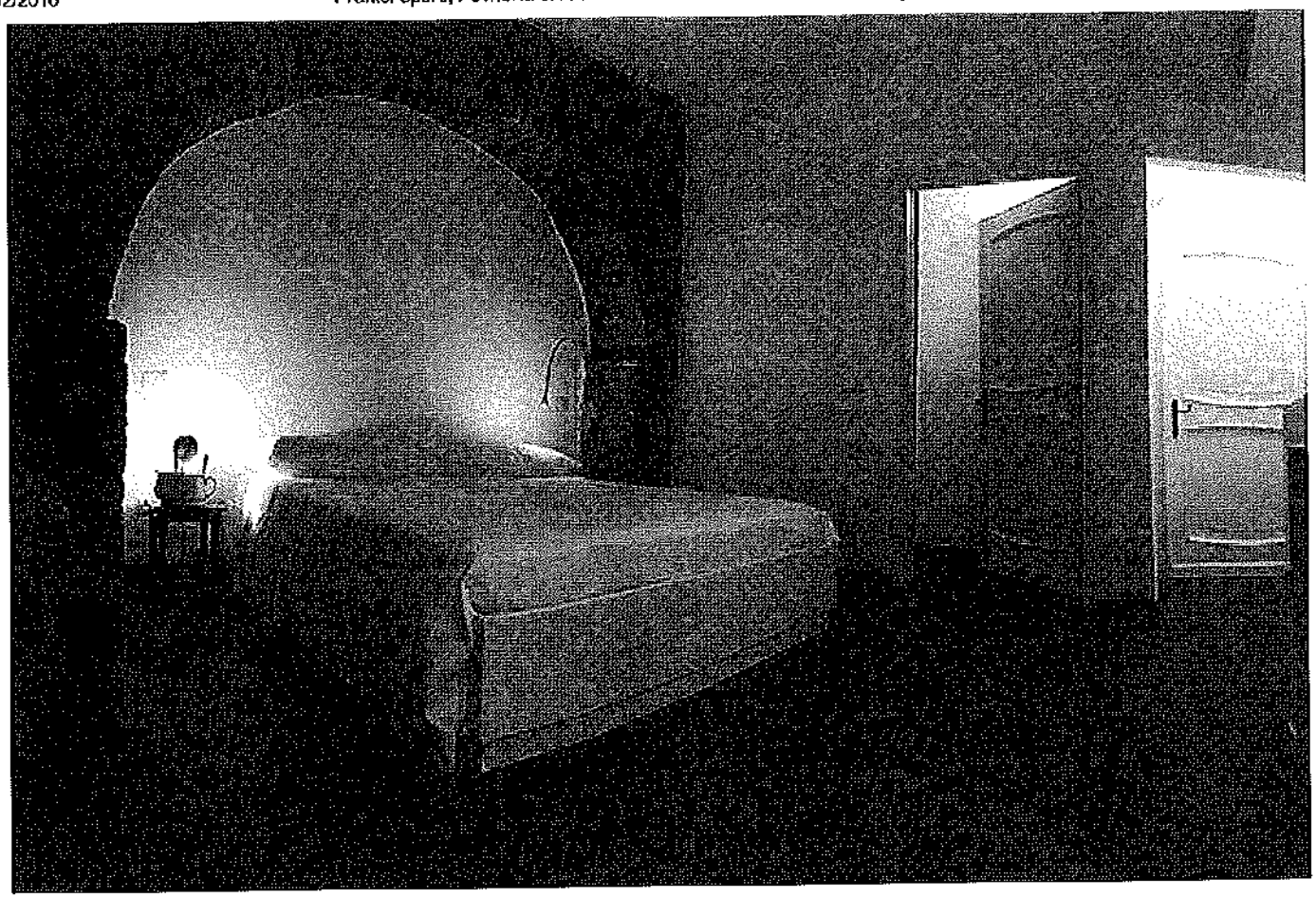
di **Vincenzo D'Antonio**

Frantoi aperti, l'Umbria si racconta con l'olio nuovo e ristoranti di tipicità

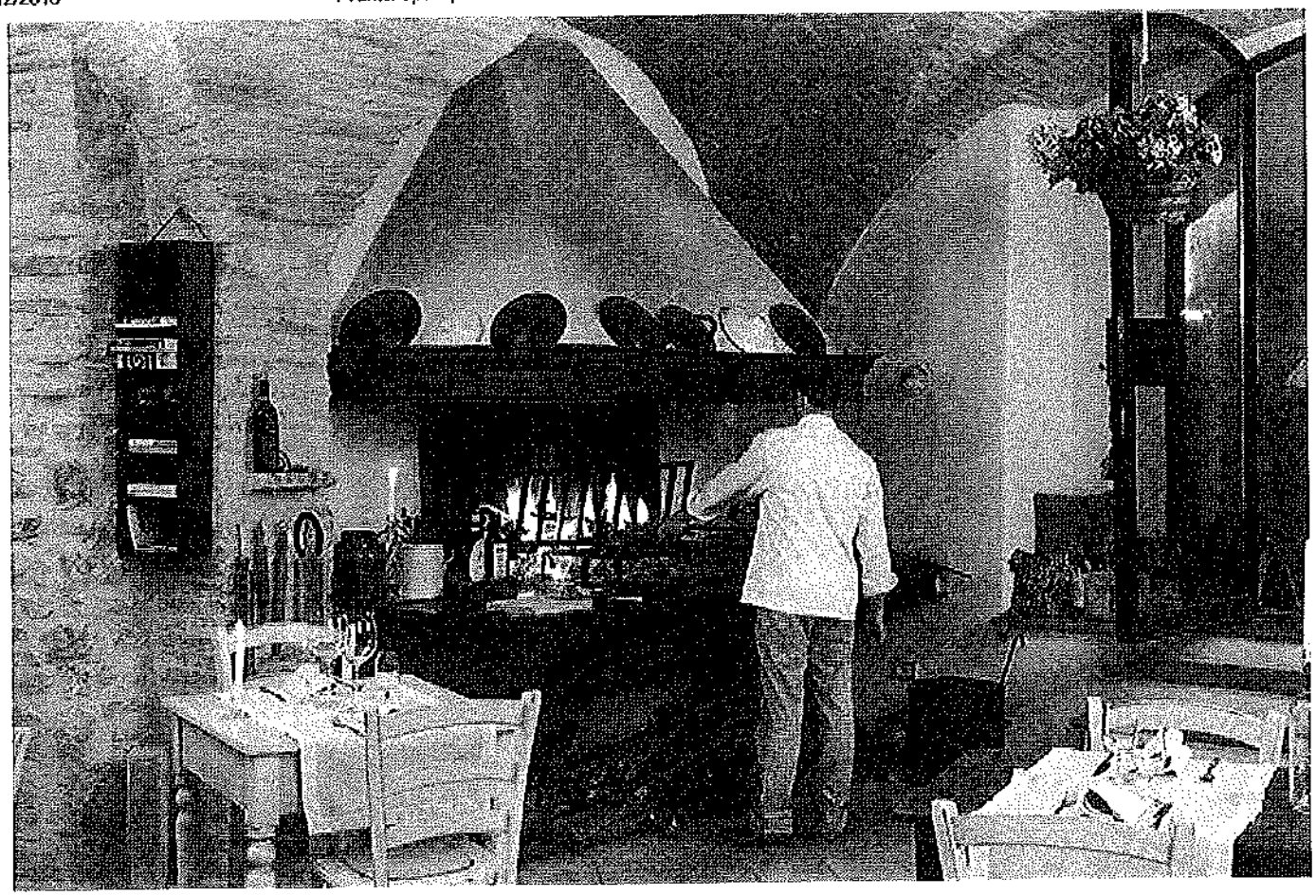
Pubblicato il 08 Novembre 2016 | 12:47

Visite ai frantoi, assaggi di oli su bruschette, ma soprattutto la scoperta dell'Umbria, un territorio che propone cucina e prodotti di qualità, ancora offerti ai visitatori, nonostante le difficoltà causate dal sisma

Si va in Umbria. Si va perché adesso è il momento di andarci. Facciamo finta di crederci, chi scrive e chi legge, che il motivo è **Frantoi Aperti**. Intendiamoci, non che la kermesse autunnale che coinvolge tutto il territorio umbro, non sia interessante. Lo è, lo è stato nelle passate edizioni: ben fatta, così piacevoli gli assaggi dell'olio nuovo, la visita ai frantoi, la bruschetta. Ma poi lo sappiamo, suvvia, lo sappiamo che il motivo è anche altro; ben altro.



Per chi proviene da Roma, dal Sud, non è detto che l'itinerario migliore sia quello autostradale con uscita al casello di Orte sulla A1. Ma perché dilapidare, ponendolo in oblio, il grande patrimonio viario lasciatoci dai Romani? E allora, Flaminia sia, la via consolare che collegava Roma a Rimini. Sinuosa, flessuosa, i rettilinei ma anche le curve e gli attraversamenti di borghi placidi ancora generosamente pronti ad insegnare al viandante il piacere della sosta ed il piacere del ritmo lento. E poi, giunti in Umbria, la viabilità principale assume forma di raccordo anulare, atto a lambire quasi tutti i centri umbri.



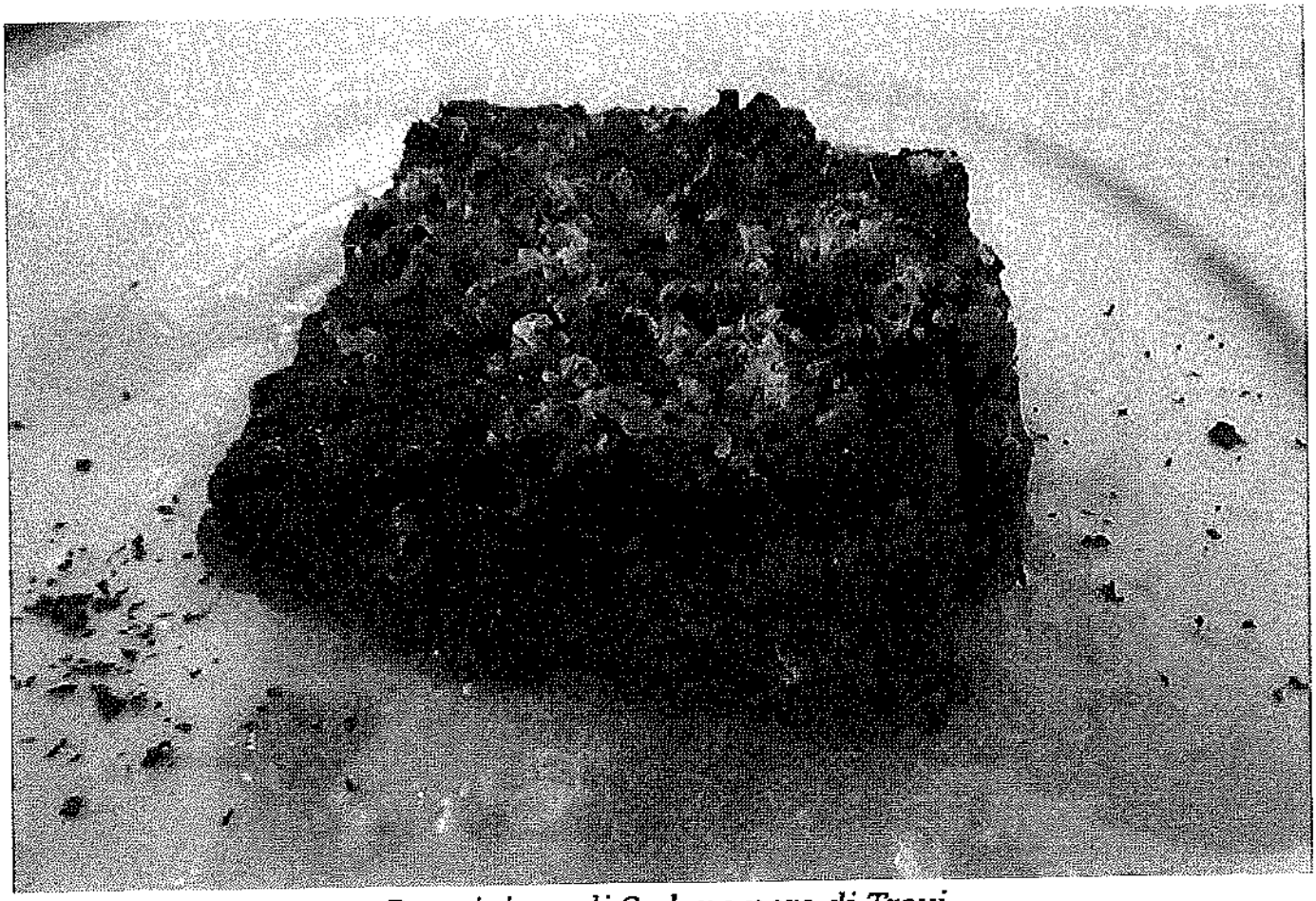
Si punta su Assisi (Pg), e si dimora, immediatamente sentendosi a proprio agio, alla **Residenza La Corte**, in pieno centro storico, poco distante dalla Basilica di Santa Chiara. La struttura è accortamente e doverosamente antisismica. Ci accoglie la padrona di casa, Daniela. Così dolce, così naturalmente predisposta ad ossequiare coerentemente, stante la sua mission, il motto latino secondo il quale hospites sacri sunt. Attimi e si diventa amici. Confortevoli le belle stanze, gradevolissimo il momento della prima colazione con camino scoppiettante ad agevolare convivialità.

Gherardo Mugnoz

Si cena a Trevi, l'antica Trebia. In pieno centro storico, siamo alla **Taverna del Sette**. Patron e chef, nonché abilmente operoso alla bella brace a vista, il prode **Gherardo Mugnoz**; in sala la moglie. Focaccina a mo' di benvenuto e poi, grande gioia per il palato, meditati assaggi di due eccellenti primi: Cappelletti al Tartufo di Norcia e Rigatoni con cipolla rossa di Cannara stufata, guanciale, pomodorini e scaglie di ricotta salata.

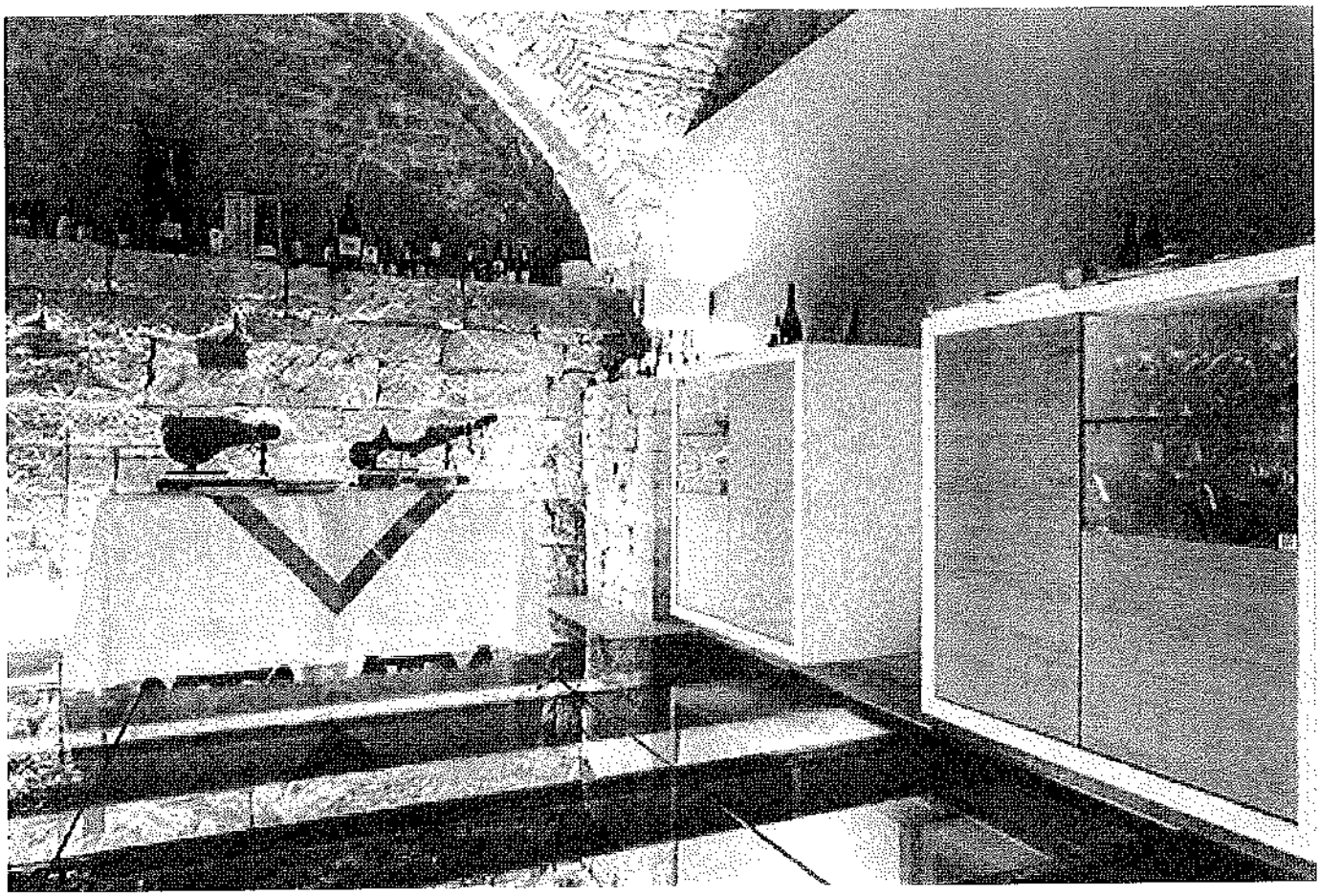
Cappelletti al Tartufo di Norcia

Nei calici, scoperta preziosa: il Bocca di Rosa by **Tabarrini**, azienda vitivinicola di Montefalco. Un esperimento perfettamente riuscito di vinificare in tal modo l'uva sagrantino. Che bella luminosità quel colore cerasuolo; quanta vitalità in beva. In voluta ricollocazione di menu, dacché altrimenti di antepasto avremmo parlato, giunge come portata in sembianza di secondo una sontuosa e ben fatta Parmigiana di Sedano Nero di Trevi. Sublimi le carni; ottimi i dolci. Cena memorabile.

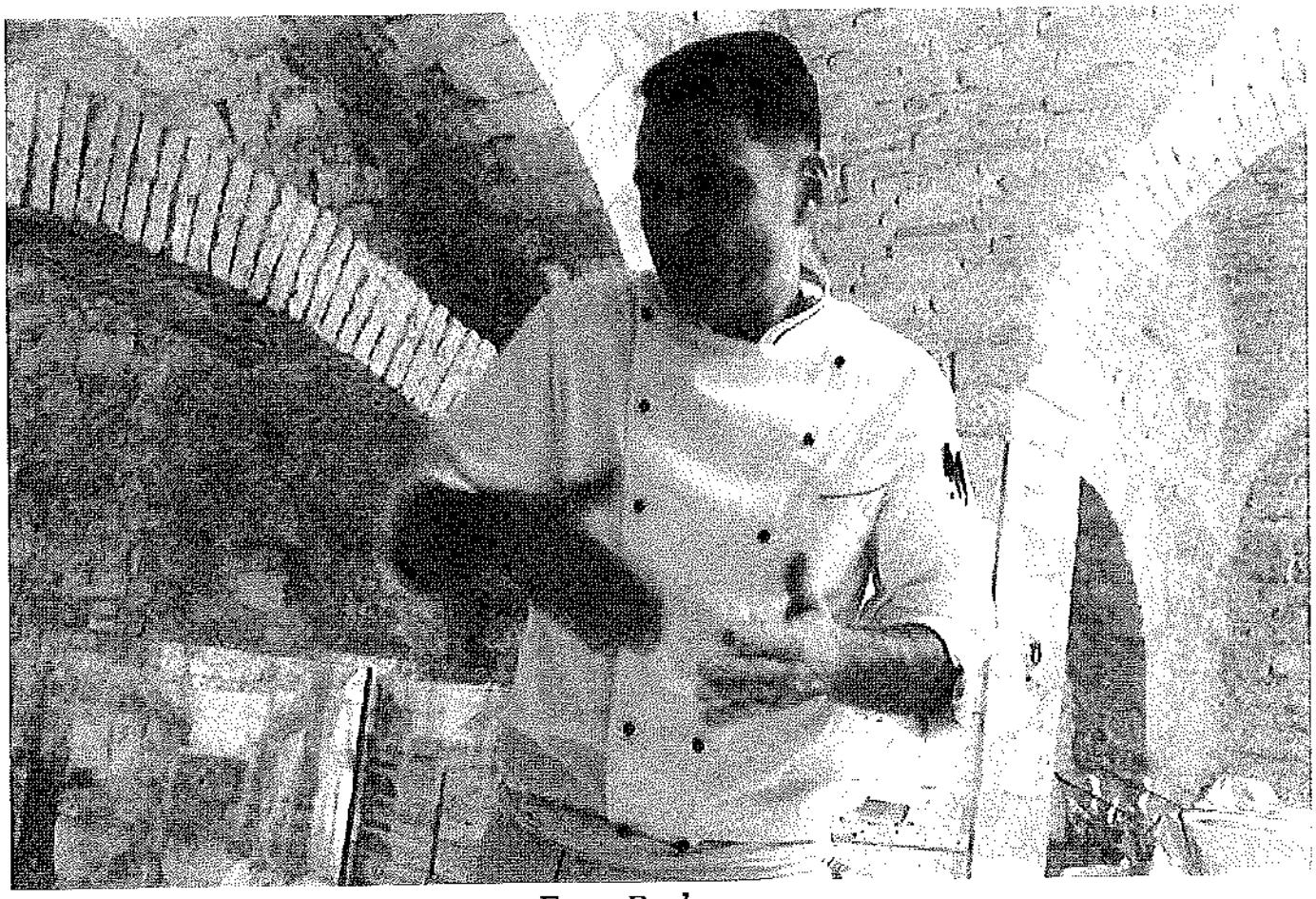


Parmigiana di Sedano nero di Trevi

E siamo nell'ubertosa e mistica Umbria, non dimentichiamolo, anche per Frantoi Aperti. Si visita il Frantoio **Le Vecchie Macine**, nei pressi del Castello di Beviglie, nella frazioncina di Assisi denominata Tordibetto. Ulivi ovunque, e pace e serenità. Ci accoglie Giacomo Vescovi che, coadiuvato da moglie e nipote, conduce l'attività frantoiana daccanto a quella di olivicoltore. Siamo nel regno del moraiolo. Tuttavia non monocultivar, bensì blend con frantoio e leccino. Ne sortisce olio nuovo che subito associamo, gagliarda la sovveniente memoria del gusto, alle saporite minestre dei mesi freddi.



Ad Assisi si cena in posto unico: **La Locanda del Cardinale**. Nel centro storico di Assisi in quella piazza Vescovado dove Francesco si spogliò davanti al padre dei suoi beni terreni. Al piano terra l'elegante ristorante. Incredibile la pavimentazione, tutta di vetro onde consentire l'estasiante vista di una dimora patrizia romana del I secolo a.C. Perfettamente conservati i mosaici pavimentali. Al primo piano, in palazzo del XVI secolo, saloni di affascinante eleganza per banqueting di alta classe. Insomma, una sedimentazione verticale di un circa duemila anni a dimostrare che la cultura materiale, il buon cibo, tutto innerva e tutto rende storia.

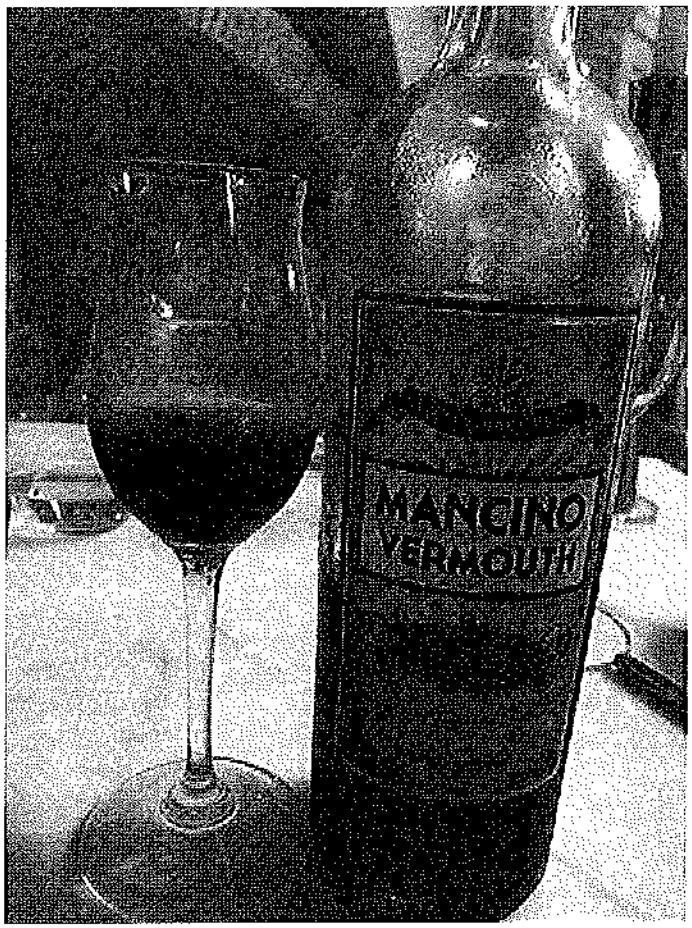


Enea Barbanera

Tavoli ben distanziati, sedute eleganti e confortevoli, arredi di grande eleganza. Servizio impeccabile. Veri professionisti in sala, come, ahinoi, sempre meno accade. In cucina, con sortite in sala per racconti e suggerimenti, il prode **Enea Barbanera**. Umbro con passato professionale giramondo. Non sempre e non solo ai fornelli, Enea è stato per un paio di anni, professore di cucina italiana al prestigioso Culinary institute di Chicago. Argutamente avverso alla triste favola del chilometro zero (cosa altra è la filiera corta), sa cogliere il meglio da latitudini vicine e lontane.

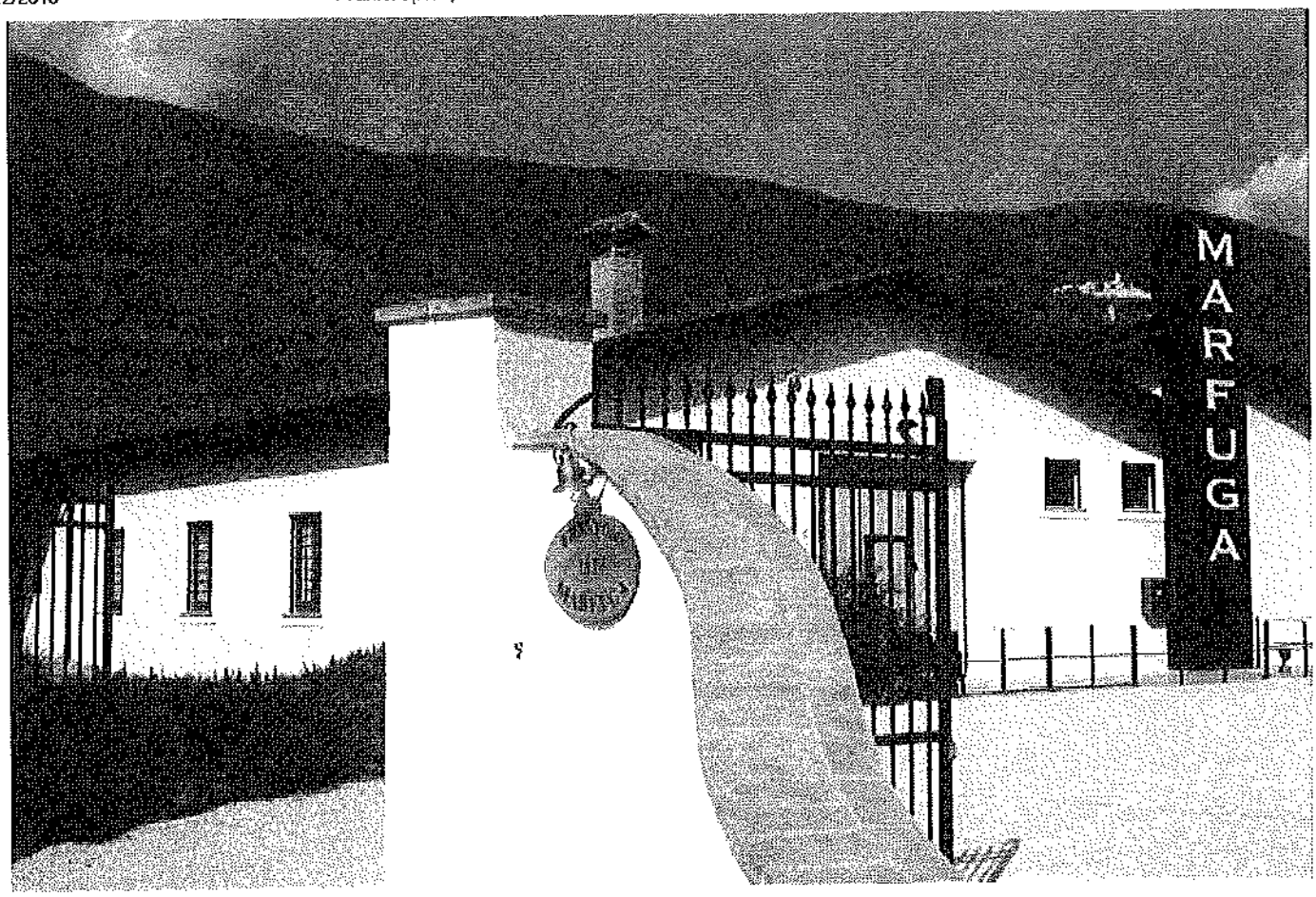
Battuta di lampuga

Il pesce arriva dal litorale tirrenico toscano, alcuni formaggi dalla Puglia. E proprio una Battuta di lampuga ed una burrata di Andria affumicata da Enea sostanziano il prelibato benvenuto dalla cucina. Nei calici il Franciacorta by **Tenuta La Montina**. Si comprende agevolmente che di cena indimenticabile trattasi. A seguire, un sontuoso risotto con la zucca, ed ancora un'eccellente battuta di fassone piemontese. Nei calici ritroviamo Tabarrini con il suo Adarmando, altra scoperta piacevolissima: da sole uve di trebbiano spoletino. Enea ha nel suo passato anche un'attività pasticciera da Scaturchio, tra le migliori pasticcerie napoletane. E scuola ed estro, tecnica e creatività esitano un ottimo dolce: la bavarese alle castagne. E qui, in struggente abbinamento, il Vermouth Mancino, pressoché introvabile.



Altro frantoio lo si visita, felicissima scelta, a Campello sul Clitunno. Siamo al **Frantoio Marfuga**, di cui è titolare e top manager Francesco Gradassi. Di straordinaria bontà il loro monocultivar moraiolo, denominato L'Affiorante. Quanto gradevoli e caratteristiche, quelle note di carciofo e di mandorla acerba. La struttura include anche un confortevole agriturismo.

Il recente sisma, si diceva. E la ferita ancora aperta, il dolore, le sofferenze. I terremoti si misurano in magnitudine. Più alta la magnitudine, più gravi i danni. E poi c'è la magna attitudine. L'attitudine grande ed incrollabile alla laboriosità, al guardare avanti, al volere, malgrado le tragedie, intonare, insieme a Francesco, il suo Cantico.



Cari amici nostri Daniela, Gherardo, Giacomo, Enea, Francesco, siate voi lodati, perché è grazie a persone come voi, gente umbra, che sì, si può anche cadere, ma di sicuro ci si rialza. E non una volta sola, ma quante volte sarà necessario. Ed è il vostro arguto e sapiente approccio ad un emergente modello di turismo enogastronomico, il key factor mediante il quale... post tenebras, lux!

Residenza La Corte
via del Pozzo della Mensa 27 - 06081 Assisi (Pg)
Tel **347 6882596**
www.residenzalacorteassisi.it
residenzalacorteassisi@gmail.com

Taverna del Sette
vicolo del Sette 8 - 06039 Trevi (Pg)
Tel **0742 780741**
www.tavernadelsette.it
info@tavernadelsette.it

Frantoio Le Vecchie Macine
località Beviglie - 06081 Tordibetto d'Assisi (Pg)

Tel **075 8019538**
www.levecchiemacine.com
info@levecchiemacine.com

La Locanda del Cardinale
piazza del Vescovado 8 - 06081 Assisi (Pg)
Tel **075 815245**
www.lalocandadelcardinale.com
info@lalocandadelcardinale.com

Frantoio Marfuga
viale Firenze - 06039 Campello sul Clitunno (Pg)
Tel **0743 521338**
www.marfuga.it
marfuga@marfuga.it

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Frantoio Oleario PERNIOLA Frantoiani dal

Frantoi Aperti in Umbria.

– POSTED ON 7 SETTEMBRE 2016

5 fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine di oliva appena franto. Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine di oliva) con Frantoi Aperti.

Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 novembre, 12 e 13 novembre, 19 e 20 novembre, 26 e 27 novembre) sarà possibile assaggiare gratuitamente in tutti i piccoli borghi ad alla 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli.
Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.
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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.
Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti al Frantoi Aperti.
Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.
Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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 castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".
www.frantoiaperti.net

Articoli correlati

Nonna Anita al Gluten Free Expo di Rimini

Parmigiano Reggiano: con #meglioilmeglio alla scoperta

Gualdo Cattaneo. Sapere di Pane Sapore di Olio.

Gusto

Parmigiano Reggiano: con #meglioilmeglio alla scoperta del meglio delle persone.
Al via #meglioilmeglio, la campagna social 2016 di Parmigiano Reggiano, che quest'anno punta a ...

Gualdo Cattaneo. Sapere di Pane Sapore di Olio.
Nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e tanti laboratori di cucina ...

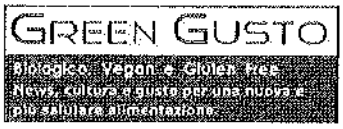
Search this site

Visita anche:

GREEN GUSTO
Bio Vegan e Gluten Free

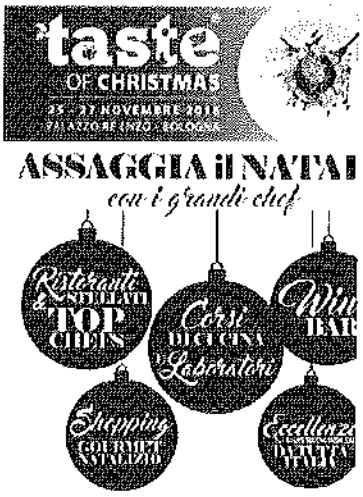
ALTA LIFE
Exclusive Alta Moda

NERO TARTUFO
Cooking Italian Food

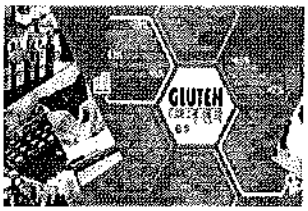


Cosmofood

Cosmofood. La capita della gastronomia è a Vicenza.
Dal 12 al 15 novembre a Vic torna Cosmofood. La quarta edizione della manifestazione ospitata nei padig della Fiera di Vicenza ...



Food in Italy



Nonna Anita al Gluten Free Expo di Rimini.
Gruppo Eurovo con Nonna Anita, il nuovo brand "free from", partecipa al salone internazionale ...

Nuovo formato per la Caciotta made in Bergader.
La storica azienda bavarese lancia sul mercato italiano la Caciotta a peso fisso da 225 grammi, ideale ...

Itinerari

Vegan Days: Geminità stagionalità alla base de benessere.
ALPIANA RESORT invita i suoi osp scoprire la qualità della cucina vegetariana/vegana. "Stagionalità", "prodotti locali" e "vegetariano/vegano" sono i concetti della cucina del Nutris, il primo ristorante vegetariano o vegano dell'Alto Adige.

Tra tartufi e cavalieri, l serate del Castello di Gropparello.
Con l'arrivo dell'autunno e un pazz cuore rimasto a contare i giorni che mancano alla prossima estate, trov diversivo per smorzare l'attesa diventa quasi obbligato

itinerarinelgusto
— IL SAPORE SI FA STRADA —

HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / UMBRIA

Inserisci termine di

La Mangiaunta 2016 - Giano dell'Umbria - Frantoi Aperti

QUANDO: **29/10/2016 - 30/10/2016** - REGIONE: **UMBRIA** - PROVINCIA: **PERUGIA**

A Giano dell'Umbria, sabato 29 e domenica 30 ottobre 2016, la dodicesima edizione di **La Mangiaunta**, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di *Frantoi Aperti*.
Un **weekend ricco di appuntamenti con itinerari gastronomici nei frantoi e nei borghi del territorio**, assaggi itineranti, folclore e musica popolare, trekking nei boschi e il mercato contadino delle eccellenze di Giano nella suggestiva Abbazia di San Felice.

Quest'anno l'itinerario gastronomico avrà **percorsi diversi nei due giorni della manifestazione.**

ItinerariNelGusto
Mi piace questa Pagina

Notizie e approfondimenti

Gambellara e Durello
Davide Vignato: espressione del Territorio

itinerarinelgusto
IL SAPORE SI FA STRADA

scoprire. Oltre ai tre frantoi aderenti, Frantoio Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero, i visitatori potranno far sosta al Castello di Castagnola, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola mentre nella caratteristica frazione di Montecchio saranno il Forno Comunale e il Museo Archeologico Antiquarium la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di ricette della cucina tipica locale, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno.

Domenica 30 ottobre, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, invece, oltre ai tre frantoi del territorio, la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria, l'Abbazia di San Felice in cui sarà organizzato il mercato contadino delle eccellenze del territorio di Giano. E' proprio in occasione della Festa di San Felice, Patrono del Comune di Giano dell'Umbria, che la bellezza dell'Abbazia sarà ancor di più esaltata con un'esposizione dei prodotti della terra e della tradizione contadina locale e mini tour guidato a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria.

Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il **Gianolio Bus**, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi e i suoi borghi, nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 20 sabato 29 e dalle ore 10 alle 18 domenica 30, con partenza da Piazza San Francesco ogni 30 minuti. A chi completa il tour, una bottiglia di olio novello in omaggio offerta dall'Amministrazione Comunale che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.

Novità assoluta da non perdere, il **tour "Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria"**. Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un

Vini autoctoni
I vini vincitori di Autochtona 2016

ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo

FRIULI VENEZIA GIULIA
Strawberry Food & Wine
14/12/2016

LOMBARDIA
Il Rinascimento è in tavola. Esperienza gastronomica a Mantova

itinerarinelgusto
IL SAPORE SI FA STRADA

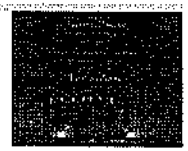
(prenotazione obbligatoria).

Molto altro ancora in programma per la dodicesima edizione della Mangiaunta, per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, **"Passeggiando nel regno dei funghi"** con degustazione finale presso l'azienda Agricola Del Quondam (sabato 29 alle ore 14.30) e per chi volesse tuffarsi nell'arte, visitando e scoprendo ogni angolo dell'Abbazia di San Felice, **"L'Olio nel Medioevo: l'Abbazia di San Felice e la sua storia millenaria"**, una visita alla scoperta della storia e delle tante curiosità dell'olio nel Medioevo. Attraverso i vari ambienti dell'abbazia, un tempo abitata da benedettini, francescani e agostiniani, conosceremo la storia della famosa cultivar "San Felice" e scopriremo i tesori d'arte che questo luogo custodisce. Il tour è previsto per domenica 30 alle ore 14 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco. A tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.

In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche **degustazioni guidate in collaborazione con la Strada del Sagrantino** che presenta "Montefalco Sagrantino Passito DOCG & Cioccolato", un appuntamento inserito nel programma "Le Domeniche della Strada del Sagrantino" (prenotazione obbligatoria contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it).

Tante iniziative per celebrare l'olio nuovo e la raccolta delle olive con musica popolare e folclore nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musici, sabato 29 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 30 dalle 14 alle 17. E dopo la Mangiaunta, sabato 26 e domenica 27 novembre, si continua a festeggiare a Giano con Le Vie dell'Olio e la tradizionale Rievocazione della Festa della Frasca. La tradizione dell'olio ha un cuore umbro!

Per maggiori informazioni contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072



di Storia 16/12/2016

LESSINIA A TAVOLA

VENETO Lessinia a Tavola dal 20/11/2016 al 17/12/2016

LOMBARDIA Cene medioevali a Soncino dal 19/11/2016 al 17/12/2016

TRENTINO ALTO ADIGE Mercatino di Natale 2016 di S. Massenza dal 03/12/2016 al 18/12/2016

VENETO Festa del Radicchio Variegato 2016 - Castelfranco Veneto 18/12/2016

LOMBARDIA

itinerarinelgusto
IL SAPORE SIA STRADA

HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / UMBRIA

Inserisci termine di ricerca...

Edizioni successive

La Mangiaunta 2016 - Giano dell'Umbria - Frantoi Aperti

A Giano dell'Umbria, sabato 29 e domenica 30 ottobre 2016, la dodicesima edizione di La Mangiaunta, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti.

dal 29/10/2016 al 30/10/2016

evento passato

Regione: Umbria
Provincia: Perugia

Frantoi Aperti a Giano dell'Umbria con la Mangiaunta

QUANDO: **01/11/2014 - 02/11/2014** • REGIONE: **UMBRIA** • PROVINCIA: **PERUGIA**

Attenzione: questa è la scheda di un'edizione passata. Cerca sul sito o verifica coi riferimenti riportati nel testo se esiste un'edizione in programma per quest'anno.

ITINERARINELLARTE
www.itinerarinellarte.it

Sabato 1 e domenica 2 novembre 2014, il primo weekend di Frantoi Aperti apre a Giano dell'Umbria con la **Mangiaunta**, itinerario gastronomico nei frantoi locali con degustazioni gratuite ed un programma ricco di iniziative collaterali che animeranno il territorio, pronto ad accogliere i visitatori in un clima di festa, musica e sapori.
Quattro le tappe del tour del gusto che coinvolgeranno il pubblico alla scoperta dell'incantevole borgo umbro, terra di ulivi millenari, paesaggi incontaminati e tradizioni radicate. Oltre ai **frantoi** aderenti, Frantoio Speranza e Frantoio Flamini, altra tappa sarà il Forno Comunale presso il quale, acceso per l'occasione, sarà possibile **degustare leccornie della cucina tipica locale**, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno in collaborazione con la Pro Loco di Giano dell'Umbria. Il giro, quest'anno, prevede un'importante novità, una tappa aggiuntiva. La bellezza del territorio gianese sarà esaltata, ancor di più, attraverso l'esposizione di un'opera di un'artista locale in un luogo esclusivo pieno di storia, suggestioni e fascino.
Riconfermato il **Gianollo Bus**, lo speciale pulmino che accompagnerà i gastronauti attraverso Giano e i suoi frantoi nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 19, con partenza da Piazza San Francesco ogni 30 minuti. Come ogni anno, a chi completa il tour, una bottiglia di olio novello in omaggio offerta dall'Amministrazione Comunale che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.
Novità assoluta della decina edizione, la Mangiaunta in bike in collaborazione con il CAI di Foligno. Per i ciclonauti più esperti ma anche per gli amici della bicicletta, il tour si fa pedalando, a contatto con la natura, degustando tra un frantoio e l'altro, nell'incantevole paesaggio di un territorio ancora intatto e fuori dal tran tran quotidiano.
Non solo tour del gusto, in navetta e in bike, ma anche **degustazioni guidate di olio con il Consorzio di Tutela Olio Dop Umbria** mentre la Strada del Sagrantino e la Condotta Slow Food Valle Umbra presentano **"Colori d'Autunno", degustazione di Montefalco Sagrantino Passito docg e rocciata (prenotazione obbligatoria** contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it).
Per gli amanti **del teatro e della musica, sabato 1 novembre alle ore 17.30, spettacolo in dialetto umbro, "Pericolosamente"**, a cura della compagnia teatrale "Il Piccolo" di Bastardo e nel pomeriggio di domenica 2 novembre alle 15 ItinerantTangOil con l'Itinerant Argentine Tango Academy e a seguire alle ore 18 concerto Orchestra da Camerca di Perugia con "Alla Rustica" nella suggestiva Chiesa di San Francesco.
Da non dimenticare, **"Scatta &Gusta"**, in collaborazione con Instagnamers Perugia, per immortalare i luoghi, i sapori e i colori della Mangiaunta (#mangiaunta #igersperugia), per gli amanti del trekking, "Passeggiando tra gli ulivi" e per chi volesse tuffarsi nell'arte, visitando le bellezze architettoniche di Giano dell'Umbria, "Oleovagando per i Castelli gianesi tra storia e leggenda" con navetta gratuita da Piazza S. Francesco. A tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.
Due giorni intensi a Giano dell'Umbria per festeggiare la raccolta delle olive e degustare l'olio nuovo. Per chi dovesse perdersi la Mangiaunta, **sabato 29 e domenica 30 novembre la diciannovesima edizione di Le Vie dell'Olio con la tradizionale Rievocazione della Festa della Frasca**, un fine settimana di musica, folclore ed allegria con degustazioni gratuite in piazza, visite guidate, animazione per bambini, convegni, corsi di cucina e molto altro ancora!

Per maggiori informazioni: umbriamia@gmail.com o 392.6781072

Questo sito utilizza i cookies per personalizzare gli annunci pubblicitari e analizzare il traffico. Continuando la navigazione si acconsente all'utilizzo dei cookies. Maggiori informazioni Ho capito

del XXI secolo

direttori: *A. Degli Abeti* e *G.V.R. Martinelli* - fondato il 1/12/01 - reg. Trib. di Roma n 559/02 - tutte le collaborazioni sono a titolo gratuito

Tweet G+1 Consiglia Condividi 0

cronache: cinque weekend in Umbria

"Frantoi aperti"

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria torna Frantoi Aperti. 5 weekend per vivere grandi emozioni Sarà l'occasione per scoprire l'Umbria dei borghi medievali, dei piccoli musei, dei piccoli coraggiosi produttori che mettono il cuore e la passione nei loro prodotti, di farsi inebriare dal profumo dell'Olio Extravergine di oliva appena franto, di dormire nelle dimore rurali disperse nel silenzio delle colline o dei centri storici, di fare scorte di vere prelibatezze direttamente nei luoghi di produzione. Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XIX° edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà questo anno dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016. Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei. Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

articolo pubblicato il: **04/10/2016**

Tweet G+1 Consiglia Condividi 0

nella stessa sezione:
"Diamo il Meglio di noi"
formazione teatrale
lo iodio nella dieta
Meeting di Alto Livello
"StoriediPane"
residenza di spettacolo dal vivo
"Non riservato"
"Tennis & Friends"
"Fotografare la Musica"
"Visioni di Puglia"
nasce Cibus Connect
Glocalnews
ricostruzione a Marsciano
angolo di New York ad Udine
"Pinktober"
biblioteche regionali
apertura più ampia
"Conversazioni sul futuro"
studenti al Quirinale

Al Frantoio Bartolomei si riscopre la tradizione con I giorni dell'olio nuovo

Venerdì 04 Novembre 2016 19:19 | Scritto da Redazione |
Cultura e Società

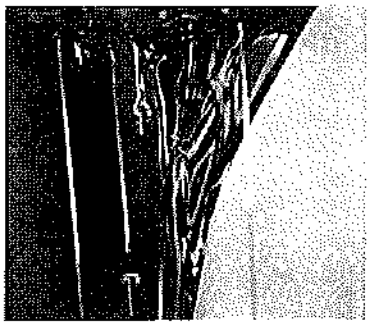
Quasi un intero mese, dal 5 e fino al 27 novembre, precisamente nell'arco dei quattro fine settimana, per rivivere il gusto della tradizione olearia fra le colline umbre, a Montecchio, grazie ai giorni dedicati all'arrivo del nuovo extra vergine al Vecchio Frantoio Bartolomei. Gli appuntamenti, inseriti anche nel programma delle iniziative regionali di Frantoi Aperti, rappresentano un'occasione unica, per chi ama unire turismo e buona tavola, per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire i giochi tradizionali e passare giornate indimenticabili tra musica e divertimento nella Durante 'I giorni dell'olio nuovo' i visitatori potranno lasciarsi trasportare dal sapore dell'olio, con assaggi dell'oro verde, escursioni negli oliveti sia a piedi che con i quad, raccolta delle olive, la possibilità di visitare il frantoio in funzione e la visita al museo dell'olio, vera e propria perla della famiglia Bartolomei e realizzato con l'iintento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra. Il Frantoio Bartolomei, infatti, nasce verso la fine del 1800 dalla forte relazione che, da sempre, lega questa famiglia alla produzione dell''olio. Oggi la gestione è affidata ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un lavoro secolare.

Ed anche per l'edizione 2016 la famiglia Bartolomei vuole ricreare quell'atmosfera conviviale che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. Molto interessanti sono i percorsi guidati per immergersi nella civiltà dell'olio (visite al Museo e al Frantoio con dimostrazioni del ciclo produttivo), degustazioni tipiche e gratuite, concerti, corsi, giochi e canti della tradizione, animazioni per grandi e piccoli. Ogni sabato dalle 17 apre la Bruschetteria per andare alla scoperta del vero sapore dell'olio. È infatti un gusto semplice e antico quello della bruschetta, la fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Quello ancora opaco, fresco di frantoio, che ha l'odore amaro delle olive appena colte e il sapore che si evolve nel palato. Ma basta poco tempo per far perdere all'olio extravergine di oliva la sua anima nuova. Ogni sabato e domenica il menù fisso si fa più ricco e ad allietare la giornata ci sarà il Pranzo Tipico (obbligatoria la prenotazione, costo 20 euro a persona, tel. 0744-951395).
Oltre agli otto giorni di eventi, il Frantoio rimane comunque aperto tutti i giorni di novembre con orario continuato (dalle 9 alle 19). Con l''iniziativa "L''olio Mio - Raccogli Con Noi" è infine possibile prenotare la giornata preferita per partecipare alla raccolta delle olive (minimo 10 partecipanti, costo 25 euro a persona comprensivo di esperienza sensoriale della raccolta e pranzo tipico, tel. 0744-951395).
Per tutto il periodo de I giorni dell'olio nuovo sarà attiva un'offerta speciale sull'olio extra vergine di oliva nelle lattine da 5 lt.
Per il programma dettagliato consultare www.oleificiobartolomei.it

Questo sito web utilizza i Cookies per migliorare la vostra esperienza. Navigando in questo sito ne accettate implicitamente l'utilizzo. Ok Leggi di più

I cinque week end dedicati tra passeggiate, laboratori e degustazioni. Il "cuore" dell'evento darà il frantoio: il luogo da cui tutti nasce

19 ottobre 2016



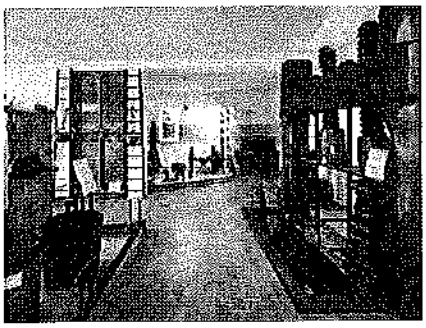
Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net). Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci. Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico. Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio. Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione. Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago. In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti. La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.

Questo sito web utilizza i Cookies per migliorare la vostra esperienza. Navigando in questo sito ne accettate implicitamente l'utilizzo. Ok Leggi di più

Nonostante gli ultimi eventi sismici che hanno colpito l'Umbria, non si fermano i lavori dei 35 frantoi dei comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria

2 novembre 2016



Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre 2016, il secondo fine settimana di Frantoi Aperti, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con UNTO nei Castelli e nel Territorio e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando. Sabato 5 e domenica 6 novembre a Santa Maria degli Angeli c'è UNTO nei Castelli e nel Territorio con una Mostra Mercato di prodotti tipici e Passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9.15 alle ore 12.15 Trekking con visite, soste e degustazioni (Itinerario della passeggiata: Via Festa della Mamma, Frantoio Vescovi, Via di Mora, Frantoio Valorosi, Tordibetto. Info e prenotazioni: 333 6049292). Domenica 6 novembre ore 14.30 – 17.00 passeggiata a PETRIGNANO c'è Petrignano tra arte, tradizioni e devozione ore 14.30 ritrovo al Castello presso San Carlo (non occorre prenotazione) ore 15.00 – 16.00 Piccola visita guidata al Castello e alla Chiesa di S. Pietro per (ri)scoprire curiosità e aneddoti legati alla storia, alla religiosità e alle opere d'arte di Petrignano. A cura di Alessandro Cianetti e Nicola Freddii; ore 16.00 – 17.00 Degustazione olio; "intermezzo" gustoso con bruschette e patate alla brace. Per Info: 347 9186431. Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre invece dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 sono previste delle visite guidate ad un frantoio del centro storico, dalle ore 15 alle ore 18 degustazioni guidate, alle ore 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista LAURA P. Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'Antico Frantoio Petesse, sabato 5 novembre dalle ore 10.00 c'è la "Passeggiata tra gli ulivi" alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16:00 ci sarà l' "Inaugurazione della nuova stagione Olearia", una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali." Sempre a Foligno, al Frantoio Sassovivo, verranno preparate "Bruschettate con olio novello", mentre all'Oleificio Sociale, si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extra vergine d'oliva appena franto. Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al Frantoio Marfuga ci attende il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle ore alle 10:00 si raccoglie "Su e giù per gli olivi". A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre si festeggia la "Festa dell'olio novello" con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva. A Montecchio al Frantoio Bartolomei sabato 5 novembre "Bruschettiamo" tutti con pane fatto al momento e alle ore 12:00 ci aspetta un prelibato pranzo tipico. Dalle ore 17:00 è previsto il laboratorio su "Il pane" in collaborazione con il Molino dei Trinci: Andrea Marini, singolare agricoltore folignate, ci illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre "La compagnia delle lavan- dale" dalle ore 11:00 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro e alle ore 12:00 il pranzo tipico. A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sarà la "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0" con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: ad aspettarci, degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.

UMBRIA FRANTOI APERTI FINO AL 27 NOVEMBRE TORNA FRANTOI APERTI, MANIFESTAZIONE

Condividi 0 Tweet G+1 0 COMMENTA

Venerdì 28 Ottobre 2016, 05:00

UMBRIAFrantoi ApertiFino al 27 novembre torna Frantoi Aperti, manifestazione diffusa su tutto il territorio umbro per incentivare la riscoperta di antichi sapori e borghi medievali, agriturismi e piccoli musei, campagne e frantoi, tra rievocazioni storiche e feste in piazza www.frantoiaperti.net SONDRIOFormaggi in PiazzaDomani e domenica è tempo di Formaggi in Piazza, la mostra mercato dei formaggi a latte crudo di montagna e di tutte le eccellenze casearie dell'arco alpino. Show-cooking, giochi, visite guidate, musica, mostre, laboratori per...

Consiglia Condividi 0 Tweet G+1 0

CONDIVIDI LA NOTIZIA

Consiglia Condividi 0

DIVENTA FAN DI LEGGO

Leggo - Il s...
Mi piace questa Pa

DIVENTA FAN DI LEGGO

Leggo - Il sito uf...
Mi piace questa Pagina

Segui @leggoit

Metti la frutta nell'acqua frizzante per una notte: il risultato è sorprendente

Figli delle Star... la bellezza è ereditaria? (foto)
Amica - Gallery

Bava di Lumaca: 7 cose da sapere
Glamour.it

Non sempre le mamme delle Celeb sono belle come i propri figli (Foto)
Amica - Gallery

Ecco il conto corrente dedicato ai giovani: €100 da spendere su Ticketone.it per te
ubibanca.com

Le peggiori cose mai viste su strada... senza pudore ne ritegno! (Foto!)
Leonardo.it Foto

Contenuti sponsorizzati da

LEGGO TV

Torino, fallisce il recupero del battello: l'imbarcazione affonda

Garessio, esonda il fiume Tanaro

Torino, due battelli si schiantano contro il ponte

Muoversi in città? Con LEGGO diventa facile

ROMA
EDIZIONE WEB
EDIZIONE CARTA

MILANO
EDIZIONE WEB
EDIZIONE CARTA

IL VIDEO PIÙ VISTO

Garessio, esonda il fiume Tanaro

Casa
ilmessaggerocasa.it

APPARTAMENTO, VIA BARBIELLINI

LEGGO TV + TUTTI I VIDEO

ACCEDI | facebook | twitter

EDIZIONE DIGITALE |

Frantoi Aperti in Umbria 19 e 20 Novembre 2016

Umbria Cronaca 4115 17-11-2016

Questi alcuni dei Frantoi che organizzano eventi particolari questo fine settimana: a Campello sul Clitunno il Frantoio Oleario Eredi Gradassi, a Città della Pieve il Frantoio Il Tempio dell'Oro, a Foligno il Frantoio Petesse e il Frantoio ...
Leggi la notizia

Angela ciciriello Ho pubblicato 19 foto su Facebook nell'album "Frantoi Aperti Tour" https://t.co/694X4KOETL

Persone: forsoni massimo castelli
Organizzazioni: frantoi territorio
Luoghi: umbria spello
Tags: attività unto

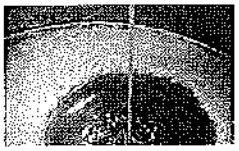
ALTRE FONTI (86)

La prima volta di Giancarlo Giannini il recital è nelle Grotte di Castellana

Frantoi aperti in Puglia (programma stradaollocasteldelmonte.it) e Cantine aperte a Natale organizzata dal Movimento Turismo del vino (info mtvpuglia.it). Baratto Piazza del Baratto e bookcrossing ...
Bari Repubblica - 17-11-2016

Persone: giancarlo giannini castellana
Organizzazioni: rizzoliteam
Prodotti: natale canzoni
Luoghi: barlecce
Tags: grotte recital

Strada dell'Olio Castel del Monte, aderiscono i frantoi tranesi Oro e Villa Schinosa



La Strada dell'Olio Extravergine Castel del Monte organizza domenica 11 dicembre 2016 la XVedizione della manifestazione "FRANTOI APERTI" finalizzata a valorizzare l'extravergine d'oliva da cultivar "coratina". Tra le novità inserite nel cartellone delle iniziative di questa edizione l'anteprima Frantoi aperte per le ...
TranViva.it - 17-11-2016

Persone: presidente nunzio iso
Organizzazioni: villa schinosa xvedizione
Prodotti: oro facebook
Luoghi: castel del monte trani
Tags: frantoi olive

Canino: Sagra dell'Olivo di Canino, un intenso weekend finale

Durante la Sagra dell'Olivo sono aperti i caratteristici cantinoni dove è possibile degustare i piatti tipici locali e i frantoi del paese. E' inoltre visitabile il Museo della Ricerca Archeologica ...
Occhio Viterbese - 17-11-2016

Persone: olivo dop
Organizzazioni: piazza valentini camera di commercio
Prodotti: feste
Luoghi: canino san francesco
Tags: weekend sala

Una Sagra dell'olivo da glunness

Durante la Sagra dell'olivo sono aperti i caratteristici cantinoni dove è possibile degustare i piatti tipici locali e i frantoi del paese. E' inoltre visitabile il Museo della Ricerca Archeologica ...
ViterboNews24 - 17-11-2016

Persone: dop paola fioravanti
Organizzazioni: camera di commercio buche
Prodotti: feste
Luoghi: canino san francesco
Tags: olivo glunness

Andria XVedizione di "Frantoi aperti"; Domenica 11 dicembre

Si terrà domenica 11 dicembre la XV edizione di "FRANTOI APERTI", manifestazione organizzata dalla Strada dell'Olio Extravergine Castel del Monte e finalizzata a valorizzare l'extravergine d'oliva da cultivar "coratina". Tra le novità inserite nel ...
BAT Magazine - 17-11-2016

Persone: oro nunzio iso
Organizzazioni: pubblica istruzione arturism
Prodotti: facebook
Luoghi: castel del monte andria
Tags: frantoi extravergine

Canino: Sagra dell'olivo, Canino apre le porte

Info: Luogo Canino - Viterbo Quando 2-11 dicembre Tel 3408505381 Info www.fuoriporta.org info@fuoriporta.org FB fuoriporta/sagre PROGRAMMA: 2-3-4 Dicembre : Frantoi e cantine aperti ...
Occhio Viterbese - 17-11-2016

Persone: olivo alessandro farnese
Organizzazioni: museo municipio
Luoghi: canino vulci
Tags: storia frantoi

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

Mi piace Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Conosci Libero Mail?

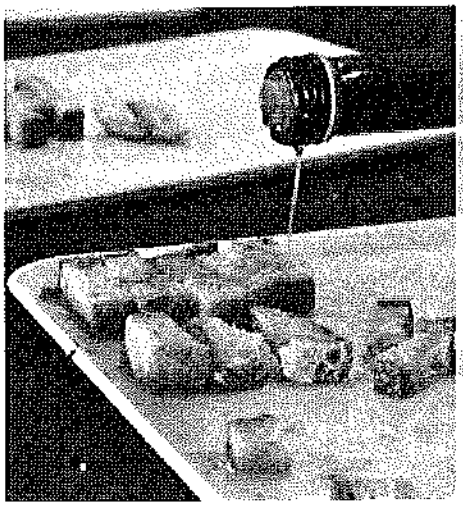
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

Frantoi Aperti in Umbria 19 e 20 Novembre 2016
Umbria Cronaca - 17-11-2016

UMBRIA/PERUGIA

Frantoi Aperti in Umbria, boom di adesioni



WEB SYSTEM 24

Chiudi

La tua opinione conta!

Ti preghiamo di aiutarci a rendere la pubblicità online più interessante.

Ti chiediamo qualche minuto di attenzione per rispondere a alcune brevi domande!

La tua partecipazione sarà completamente anonima e le risposte fornite saranno trattate con la massima riservatezza in conformità con il nostro impegno a tutela della privacy.

Grazie!

Partecipa

Informativa sulla privacy

Perugia, 28 nov. (Labitalia) - Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori.

"E' stata un'edizione con luci e ombre -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese".

"La qualità degli eventi proposti -sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

LO SPICCHIO D'AGLIO

Frantoi Aperti: dal 29 ottobre al 27 novembre nei bellissimi borghi umbri

Dal 29 ottobre al 27 novembre 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, 5.6 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** 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**.

Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche questo anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti, aperti per l'occasione, come cascine, chiese campestri, castelli, immersi nel **paesaggio olivato** e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti ai Frantoi aperti.

Verranno poi organizzati corsi e **degustazioni di pani** in abbinamento ad **oli** e **dolci** della tradizione umbra, e laboratori di **cucina** dove verranno presentate **ricette** tradizionali a base di **erbe spontanee**, in abbinamento all'**olio nuovo**.

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:
www.frantoiaperti.net

di Francesca Barzonti, pubblicato il 01/09/2016

#Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtags
(http://www.makemefeed.com/)

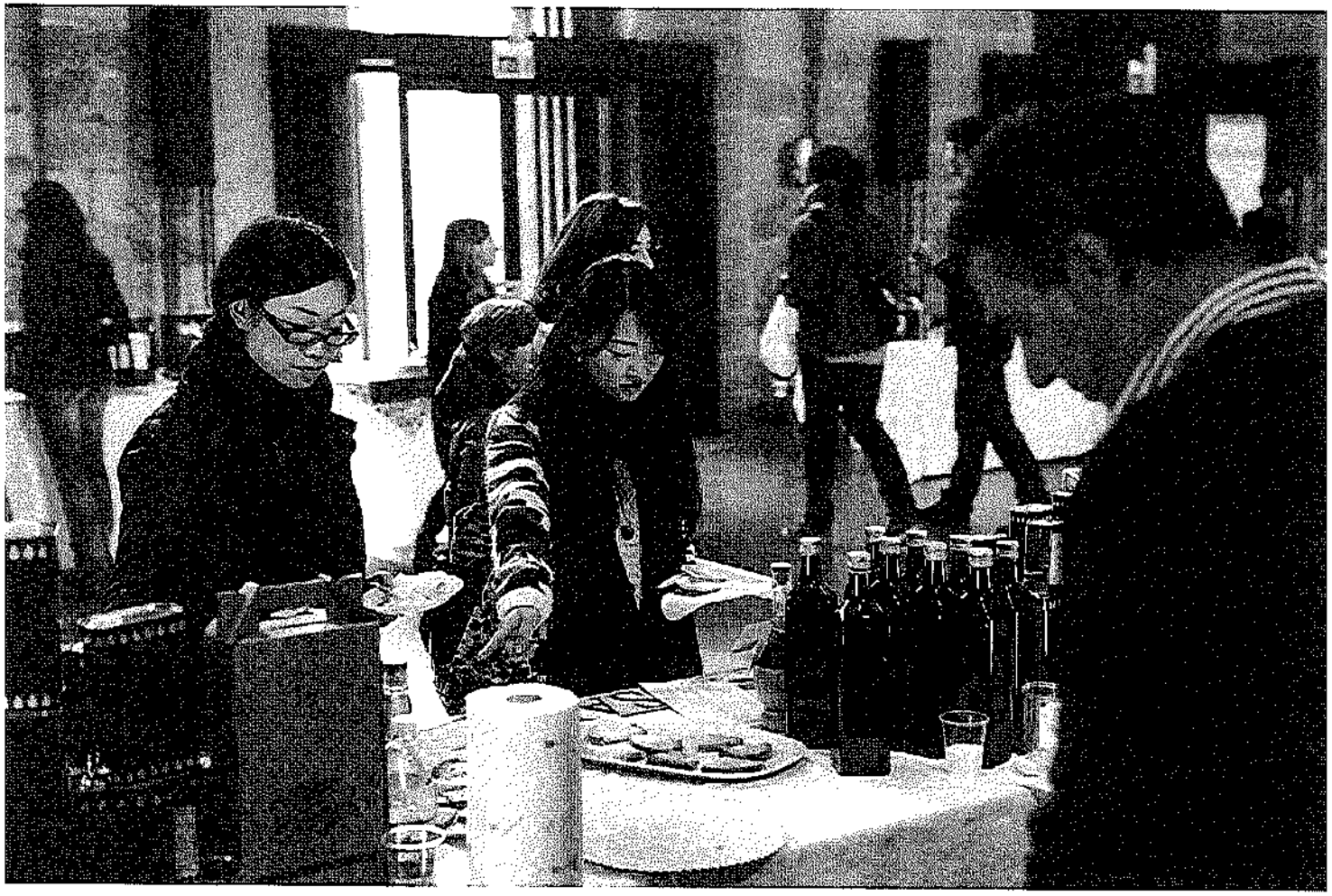
Olio, "Frantoi aperti in Umbria": boom di adesioni

Pubblicata il: 28/11/2016

Fonte: WWW.METEOWEB.EU

#eventi (http://www.makemefeed.com/tag/eventi)
#festa (http://www.makemefeed.com/tag/festa)
#media (http://www.makemefeed.com/tag/media)
#meteo (http://www.makemefeed.com/tag/meteo)
#nazionali (http://www.makemefeed.com/tag/nazionali)
#offerta (http://www.makemefeed.com/tag/offerta)
#olio (http://www.makemefeed.com/tag/olio)
#terremoto (http://www.makemefeed.com/tag/terremoto)
#turismo (http://www.makemefeed.com/tag/turismo)
#umbria (http://www.makemefeed.com/tag/umbria)

Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori. "E' L'articolo Olio,...

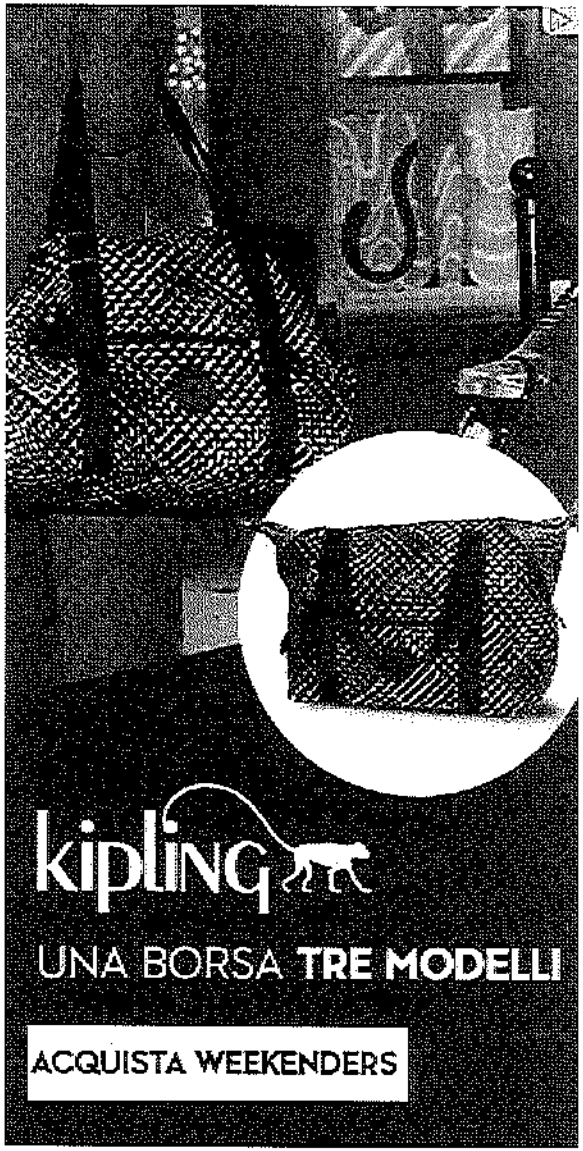


Trevi, Umbria – 23 novembre 2016 – **"Frantoi Aperti in Umbria"** si avvia verso l'ultimo fine settimana con tante iniziative e proposte dai comuni e dai frantoi aderenti alla manifestazione.
In questo quinto ed ultimo weekend dedicato all'olio e alla riscoperta dei borghi medievali, **sabato 26** e **domenica 27 novembre**, le luci dei riflettori sono puntati su Narni, Bettona, Giano dell'Umbria e i Castelli del territorio di Assisi.

Narni, comune capofila quest'anno della **"La Maratona dell'Olio"**, organizza un tour di eventi enogastronomici che si svolgeranno nel centro storico dove sono previsti due percorsi

POKER & GIOCHI ONLINE

VARIE



IN EVIDENZA

enogastronomici – culturali: uno che parte dai siti turistici di "Narni sotterranea" e dal Museo Eroli, mentre l'altro dalla Rocca Albornoz e a conclusione di entrambi i tour sono previste degustazioni di olio novello e di prodotti tipici del territorio. E poi si alterneranno cooking show, workshop, assaggi guidati di olio, giochi popolari per grandi e piccini a cura di Hakuna Matata, spettacoli musicali con i migliori successi dello Swing italiano dagli anni '20 in poi a cura di "Lola Swing Italiano" e una mostra mercato dove saranno i produttori agricoli locali ad esporre i loro prodotti. Inoltre una navetta gratuita con partenza dal parcheggio del Suffragio servirà la Rocca Albornoziana dove è stata allestita **#Chiaveumbra**, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

Vendita Olio Oliva

Migliori Oli Extra Vergini d'Italia Spedizione gratuita 24-48h !

olico.it

Bettona, borgo ad alta vocazione olivicola che per la prima volta festeggia la venuta dell'olio nuovo e aderisce a Frantoi aperti, organizza **"Sapori e profumi di olio e di vino a Bettona"**, un evento per riscoprire gli autentici sapori dell'autunno. Sono previste degustazioni guidate di olio, assaggi di vino e di gelato all'olio, castagnate, e una mostra mercato dei prodotti della Valnerina; è previsto anche un concerto con il "Fabrizio Amici Duo", le immancabili attività per i più piccoli, un servizio navetta gratuito diretto al frantoio **La Montagnola** di Torgiano e alla scoperta dell'installazione dell'artista LAURA P della mostra **#Chiaveumbra** presso Palazzo Preziotti Cenacolo di San Crispolto.

A **Giano dell'Umbria** c'è la XXI edizione della tradizionale **"Rievocazione della Festa della Frasca"** che come ogni anno vedrà la realizzazione di una spettacolare sfilata di carri a tema in cui centrale

IDEA LUCE

SALUTE E BENESSERE

Esercizio Fisico Prescritto Dal Medico? Sì Alla Ricetta Della Buona Salute

Essere Ansiosi Può Provocare Il Cancro?

Digiuno Intermittente, E' Il Modo Più Veloce Per Perdere Peso?

Alcol Tra I Minorenni: Quadro Generale

Combattere La Stanchezza: 8 Modi Per Avere Più Energia

sarà il richiamo alla memoria storica del territorio partendo dai racconti tramandati di generazione in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo borgo umbro. A ciò si aggiungono tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare e corsi di cucina.

Ad **Assisi, domenica 27 novembre,** si rinnova l'appuntamento con le passeggiate di **UNTO nei Castelli e nel Territorio**; infatti si partirà da Capodacqua **"Alla scoperta di Siti Minori, Edicole e Fonti"**, dopo una colazione tipica a base di bruschetta con l'olio novo, pane, burro, marmellata casareccia e caffè, ci si dirige alla Chiesetta di Sant'Antonio passando per l'Edicola "Cipolloni" e per la Fonte di Capodacqua. Si conclude il giro presso la Fonte "Cannella" dopo la Chiesa di Sant'Apollinare e la Chiesa San Filippo Neri. È previsto anche il pranzo (*info e prenotazioni: 338 2642539 – 339 6100731)*.

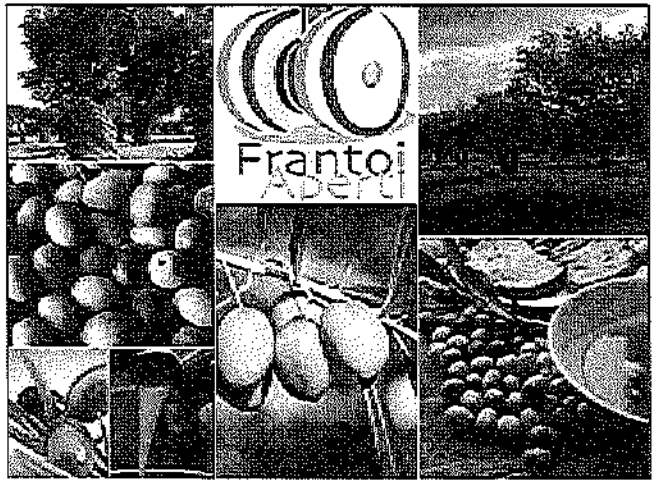
Per il quinto fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:
a Campello sul Clitunno al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** sabato 26 novembre alle ore 10:00 è prevista una passeggiata tra gli ulivi e domenica 27 dalle ore 15:30 per i più piccoli verrà organizzata una giornata con visita al frantoio, spiegazione e degustazione di olio novello e realizzazione di disegni.
A Foligno il **Frantoio Petesse** domenica 27 preparerà la "**Cena del Frantoiano**", un ricco buffet a base di piatti tipici di una volta (per info e prenotazione tel. 349 6829423 – 340 2774868).
A Giano dell'Umbria il **Frantoio Speranza** organizza trekking naturalistici e raccolta delle olive su prenotazione (tel. 0742 90364).
A Montecchio **Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** sabato 26 novembre si "Bruschetta" in compagnia dell'olio nuovo mentre la domenica 27 è dedicata a "L'olio al femminile", giornata dedicata alla creazione di creme e lozioni ovviamente a base di olio. Invece **al Frantoio Ricci** domenica si balla con le note di gruppi musicali dal repertorio che spazia dal rock al blues al pop.
A Giano dell'Umbria nell'azienda Biologica **Moretti Omero**, sono previsti assaggi di Olio Evo Bio e di Vino Bio; una bella occasione quella di visitare il borgo di Città della Pieve e nei pressi del centro storico fare assaggi di olio Evo Bio al **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda anch'essa biologica che produce Olio Dop Umbria sottozona Colli orvietani.

CATEGORIA:
TERRITORIO

Trevi (PG): 'Frantoi Aperti in Umbria 2016' - conclusa la 19^ edizione - nonostante gli eventi sismici e il maltempo, consuntivo moderatamente positivo

lunedì, 28 novembre 2016

Mi piace Condividi



Domenica scorsa, si è conclusa la 19^ edizione di "Frantoi Aperti in Umbria", l'evento regionale che quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Sono stati 36 i frantoi che, dal 29 ottobre al 27 novembre, hanno aperto le loro porte ai visitatori: ad Acquasparta il Frantoio Oleario Palmadori Massimo; ad Arrone il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c.

Il presente sito fa uso di cookie anche di terze parti. Si rinvia all'informativa estesa per ulteriori informazioni. La prosecuzione nella navigazione comporta l'accettazione dei cookie. Informativa Accetto

Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago; il Frantoio Il Tempio dell'Oro di Città della Pieve. A Foligno il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico; a Giano dell'Umbria il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, la Società Agricola Moretti Omero, il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, a Gualdo Cattaneo l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci; il Frantoio Luca Palombaro di Magione; Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro, entrambe di Montecchio (TR); il Frantoio Oleificio Il Progresso di Panicale; a Perugia il Frantoio Berti, a Spello il Frantoio di Spello uccd; a Spoleto il Frantoio Forsoni, la Monini SpA con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio. Il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano; e a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto.

<< E' stata un'edizione con luci e ombre - ha dichiarato Paolo MORBIDONI, Presidente dell'Associazione Strada dell'Olio evo DOP Umbria - ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni week-end della manifestazione, "Frantoi Aperti" si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese. La qualità degli eventi proposti unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello "Frantoi Aperti" un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere >>.

Da parte dell'organizzazione, un ringraziamento, oltre che a tutti gli aderenti, va a tutti coloro che hanno sostenuto l'evento: Altra Economia, ARS Spoletium, Associazione Nazionale Città dell'Olio, BCC Spello e Bettona, Camera di Commercio di Perugia, CIA Umbria, Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria, Consorzio di tutela Olio DOP Umbria, Coordinamento regionale Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Flaminia Bus, Grafiche Pattern, Hakuna Matata, Mara Predicatori, MEP Radio Organizzazione, Movimento Turismo del Vino, Piacere Magazine, Radio Subasio, Regione Umbria, Teleambiente, Travel News 24.

Il presente sito fa uso di cookie anche di terze parti. Si rinvia all'informativa estesa per ulteriori informazioni. La prosecuzione nella navigazione comporta l'accettazione dei cookie. Informativa Accetto

"FRANTOI APERTI 2016" LUNGO LA STRADA DEI VINI DEL CANTICO

A piedi / All'aperto / Ambiente / Arte / Cibo / Cicloturismo / Cultura / Da sapere / Dove / Ecoturismo / Eventi / Gita fuori porta / Luoghi / Manifestazioni / News / Più giorni / Regionale / Sano / Sostenibilità / Umbria / Video / Vini / 24/11/2016

Like Share 27 Tweet Condividi

Non potevo assolutamente perdermi un "gustoso" appuntamento: l'Educational tour tra i Sapori e Mestieri d'Umbria nelle terre di Giorgio Lungarotti, uno dei patriarchi dell'enologia italiana.

NEWS

Doppio Malto - Fabbrica di Birra
16/12/2016

Car2go carsharing

ADV

Firenze: ricoverato bimbo con meningite all'ospeda...

Jeep® Renegade Winter Edition

ADV

TripAc Roma più re d'Itali

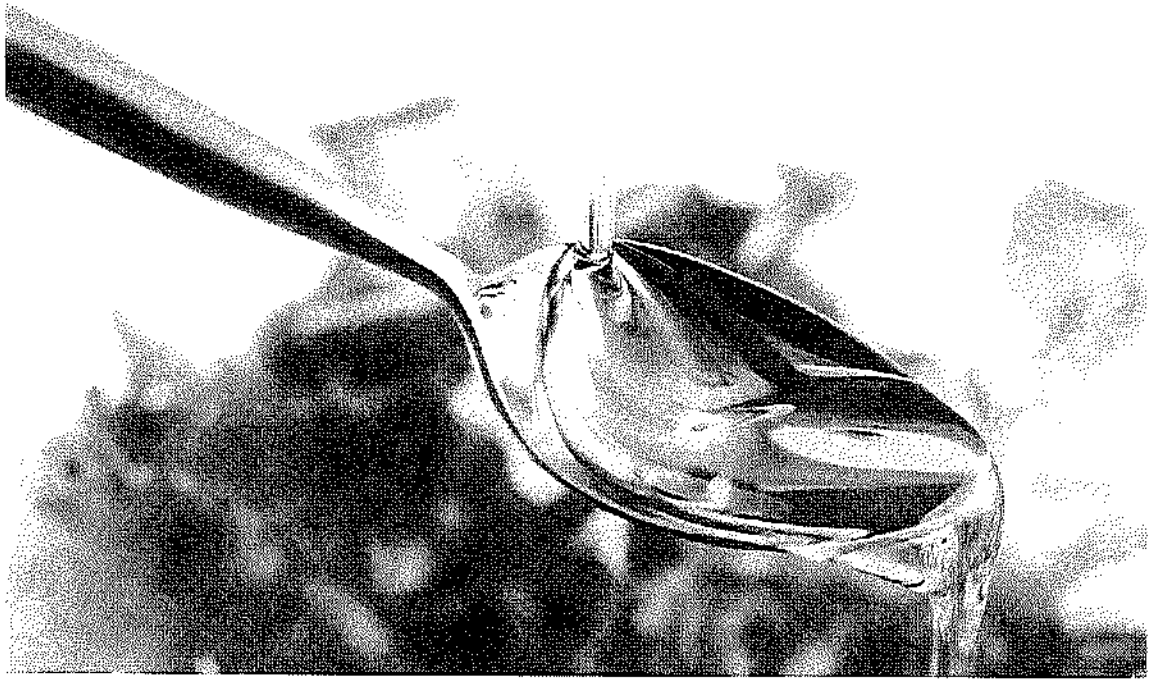
Olio, "Frantoi aperti in Umbria": boom di adesioni

Boom di adesioni a "Frantoi Aperti in Umbria", l'evento regionale dedicato all'olio giunto alla sua 19° edizione, che quest'anno ha coinvolto ben 36 i frantoi

*A cura di **Antonella Petris** 28 novembre 2016 - 15:01*

Questo sito utilizza cookies di terze parti finalizzati alla visualizzazione di messaggi pubblicitari in linea con le preferenze di navigazione del lettore. Cliccando su Accetto o continuando la navigazione nel sito acconsenti all'uso di questi cookies. Accetto

Per approfondire l'argomento o per negare o limitare il consenso all'utilizzo dei cookies leggi l'Informativa (condizioni di utilizzo del sito e cookies policy)



Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori. *"E' stata un'edizione con luci e ombre* -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- *ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo*

Questo sito utilizza cookies di terze parti finalizzati alla visualizzazione di messaggi pubblicitari in linea con le preferenze di navigazione del lettore. Cliccando su Accetto o continuando la navigazione nel sito acconsenti all'uso di questi cookies. Accetto

Per approfondire l'argomento o per negare o limitare il consenso all'utilizzo dei cookies leggi l'Informativa (condizioni di utilizzo del sito e cookies policy)

TROVA LE SAGRE E GLI EVENTI PER IL TUO WEEKEND

Cosa cerchi? Di che tipo? Dove? Quando?

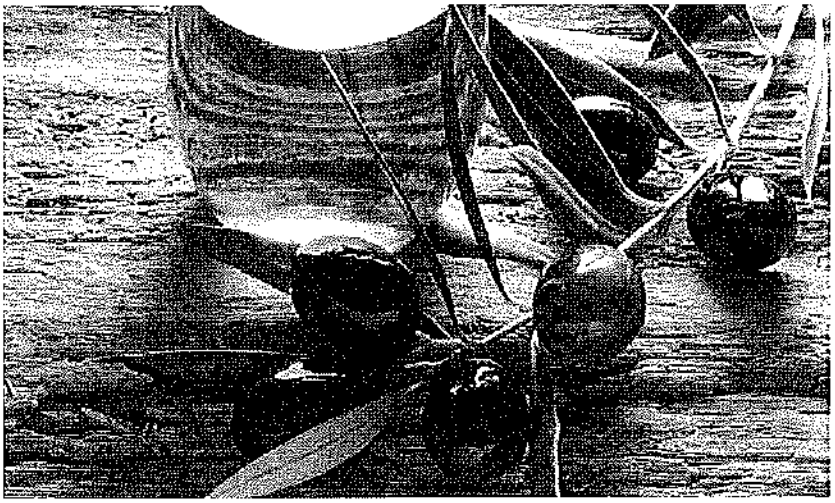
FRANTOI APERTI

Tradizioni umbre dal gusto autentico

L'Umbria si prepara a farvi vivere un mese di festa grazie a questo evento che vi porterà alla scoperta della cultura olivicola di questa terra. Splendidi borghi delle province di Perugia e Terni e antichi frantoi vi aspettano per regalarvi storie e tradizioni legate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva...

Da Sabato 29 Ottobre a Domenica 27 Novembre

Condividi



I veri intenditori del buon vivere e del buon mangiare si ritrovano tra i borghi medievali dell'Umbria per **Frantoi Aperti**, la manifestazione che valorizza l'**Olio extravergine di oliva** Dop e il **turismo in campagna**.

L'evento coinvolge i comuni umbri di **Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello** e **Trevi**, con una serie di appuntamenti che per cinque weekend consecutivi coinvolgeranno numerosi frantoi della province di Perugia e Terni;

Oltre alla possibilità di conoscere questi meravigliosi borghi umbri, in questi weekend di festa sarà possibile **partecipare alla raccolta delle olive, visitare i frantoi** nella fase di lavorazione del prodotto, partecipare a **laboratori**, fare **escursioni** nella natura ma, soprattutto, degustare **squisite bruschette**.

Le **piazze, i palazzi, i teatri** e gli **uliveti** saranno solo alcuni dei tanti luoghi che faranno da sfondo alla manifestazione che avrà come protagonisti indiscussi i frantoi. Di seguito ecco il programma dettagliato per ogni fine settimana:

1° Weekend
29 -30 ottobre
Giano dell'Umbria - La Mangiaunta – Festa della Frasca
29 ottobre-01 novembre
Trevi - Festivol, Trevi tra olio arte musica e Papille
Assisi - Unto, Unesco, natura, Territorio, Olio

2° Weekend 5-6 novembre
Campello sul Clitunno - Festa dei Frantoi
Assisi - Unto nei castelli del territorio

3° Weekend 12-13 novembre
Assisi - Unto nei castelli del territorio

4° Weekend
18-20 novembre
Spello - Oro di spello - 55° Festa dell'Olivo e Sagra della bruschetta"
19-20 novembre
Gualdo Cattaneo - Sapore di Pane, Sapore di Olio, Piazze e verde tra i Castelli

Cerca nel sito

Lasciaci la mail!

Iscriviti alla newsletter:

Nome E-mail

Abruzzo

Privacy e Termini di Utilizzo

Iscrivimi

Avira™ Antivirus 2017

Passa alla Protezione Superiore con il 50% di Sconto! Offerta Limitata.

avira.com

Vuoi PUBBLICARE il tuo EVENTO?

CERCA VICINO A TE!

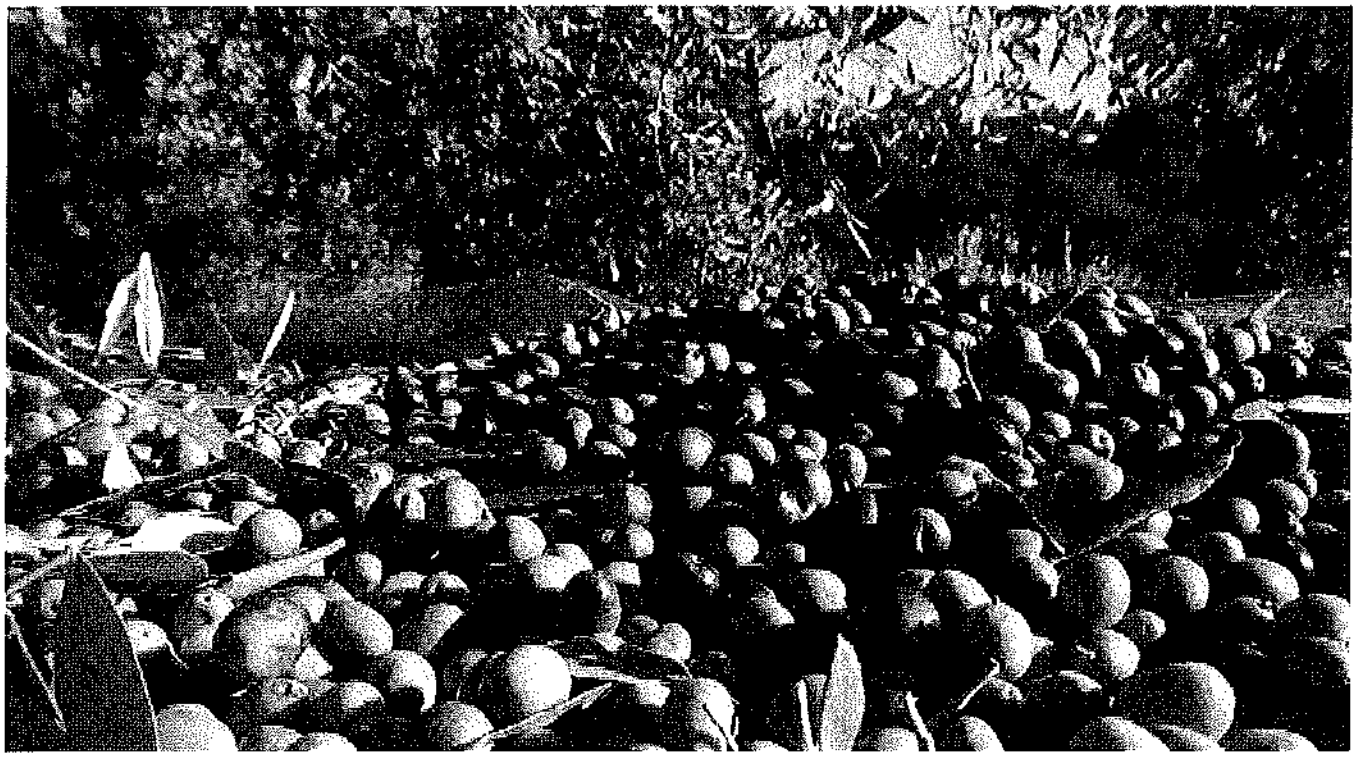
Trova sulla mappa la meta ideale per il tuo weekend

Dove ti trovi?

Questo sito utilizza cookie tecnici per garantire il suo funzionamento.
Proseguendo la navigazione o chiudendo questo banner con il bottone "Accetto" acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

Parco del Monte Subasio – Assisi



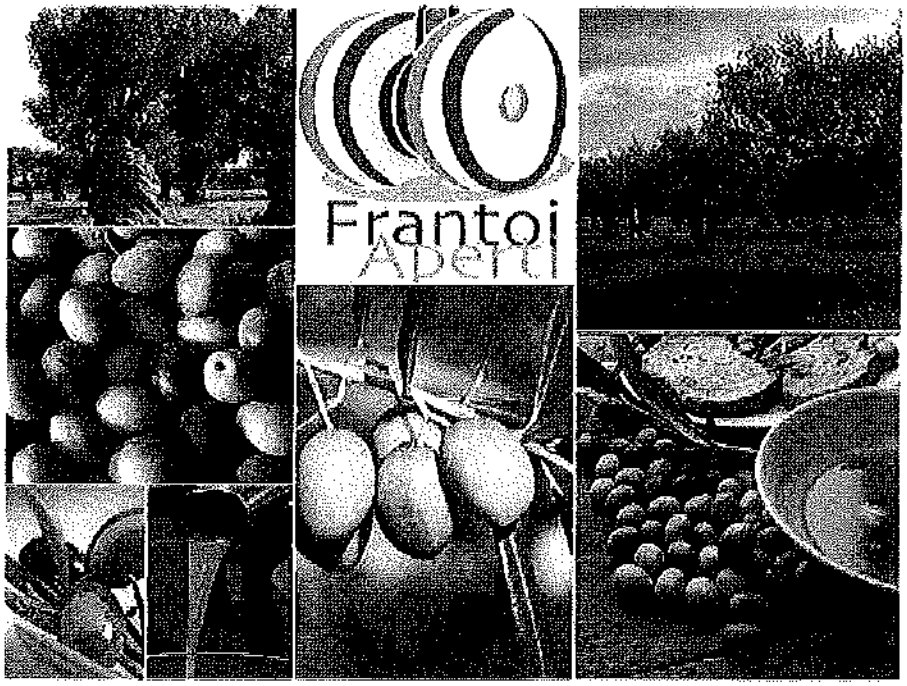
EVENTI, NATURA

FRANTOI APERTI – OLIO EXTRAVERGINE UMBRO IN FESTA

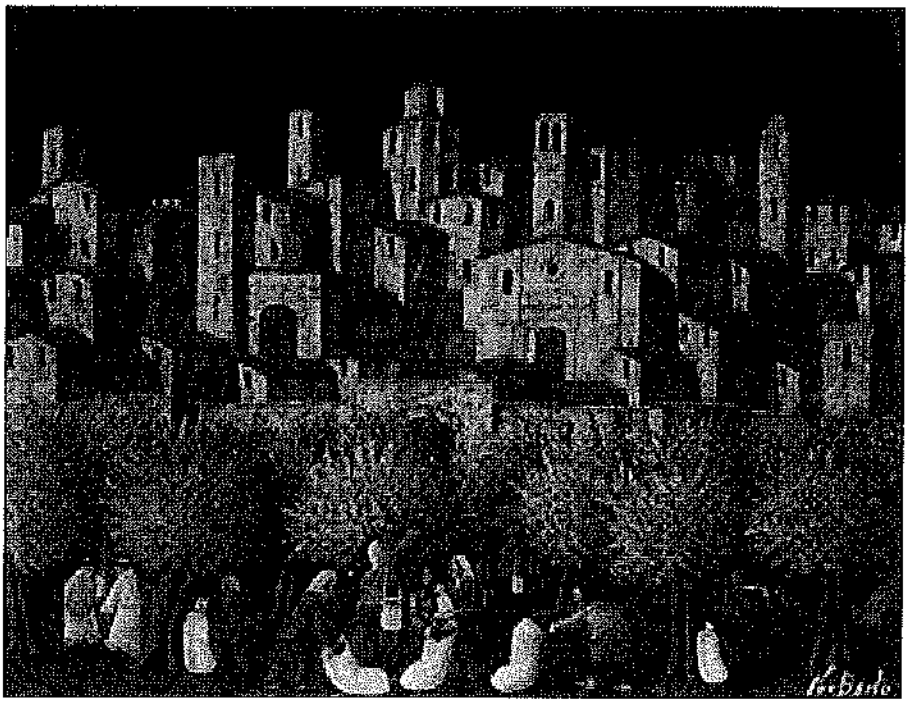
SARA CALZOLARI | LASCIA UN COMMENTO

La manifestazione enogastronomia **Frantoi Aperti** è la protagonista assoluta del novembre umbro. Questo mese è dedicato alla raccolta delle olive e alla produzione dell'olio. Parliamo del prodotto tipico più rinomato del comprensorio di Assisi e uno dei più caratteristici dell'Umbria.

Il marchio "*Colli Assisi-Spoleto*", la DOP che caratterizza la zona, prevede una rigida composizione di varietà (cultuvar) di olive (Moraiolo pari ad almeno il 60%, Frantoio e Leccino per un massimo del 30%) che conferiscono all'olio prodotto un aroma fruttato intenso.



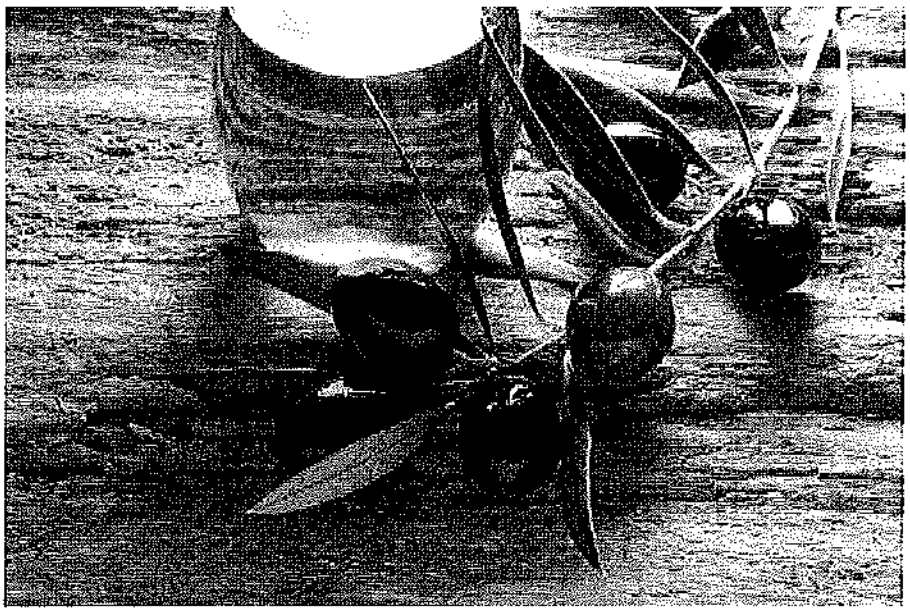
L'oro verde di Assisi e Spello ha dal colore verde smeraldo con riflessi dorati, possiede un carattere olfattivo erbaceo e un sapore di olive appena frante, gradevolmente piccante con retrogusto leggermente amaro. E' adatto a condire grigliate di carne, funghi arrosto, cacciagione, zuppe di legumi, cereali e bruschette di ogni tipo.



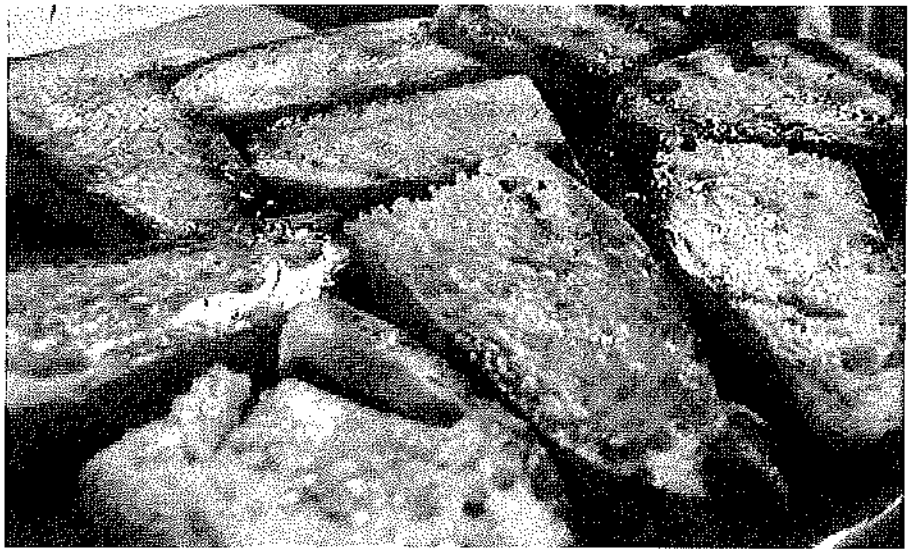
Nel periodo di Frantoi Aperti, durante la raccolta delle olive, percorrere il tratto del Subasio che va da **Collepino a Spello** significa tornare indietro nel tempo; in mezzo alla distesa di ulivi che avvolgono il percorso, spuntano qua e là: omini con scale, teloni, rastrelli e sacchi pieni, proprio come in un quadro di Norberto.

La raccolta è effettuata, infatti, con metodi legati all'antica cultura contadina. L'oliva non deve aver completato la maturazione e l'olio è estratto a freddo nelle ore immediatamente successive. Ciò contribuisce a ridurre acidità libera (acido oleico inferiore allo 0,50%) ed a massimizzare il numero di polifenoli, antiossidanti naturali per il nostro organismo.

La frangitura e la produzione dell'olio hanno una tradizione millenaria. Grazie Frantoi Aperti, sono diventate una festa che coinvolge la cittadinanza tutta e i sempre più numerosi turisti di passaggio.



Tutti i Weekend di Novembre sono dedicati a degustazioni, visite guidate, concerti di musica popolare, giochi tradizionali per grandi e piccini, scuole di cucina, fattorie didattiche, trekking e passeggiate a cavallo. Sono attivi servizi di navette gratuite dalle città arte aderenti ai principali frantoi della zona. E' possibile così unire degustazioni con percorsi di visita a teatri, castelli medievali, chiese, abbazie e palazzi.



Frantoi Aperti 2016 si svolgerà in 5 weekend (1° Weekend: 29-30 ottobre; 2°: 5-*6 novembre*; 3°: 12-*13 novembre*; 4°: 19-*20 novembre*; 5°: *26-27 novembre*).
Se venite da fuori regione a degustare le prelibatezze Umbre, vi consigliamo di soggiornare presso uno degli **agriturismi del Subasio.**

In concomitanza dell'evento Frantoi Aperti, negli 11 bellissimi Castelli del territorio di Assisi si svolge **UNTO** *Unesco Natura Territorio Olio. La* manifestazione punta a valorizzare il patrimonio storico e culturale assisiate legandolo alle produzioni tipiche del territorio.

A proposito di olio, andare a comprarlo al supermercato a un costo irrisorio è sicuramente più comodo ed economico. Raccogliere le tue olive, portarle a macinare e sapere cosa c'è dentro quella bottiglia, però, non ha sicuramente prezzo. A voi la scelta.

Share...

IT EN

cerca

Movimento Turismo del Vino Movimento Turismo del Vino Movimento Turismo del Vino

il portale dell'enoturismo

Questo sito utilizza cookies di terze parti per offrirti una migliore navigazione. Continuando la navigazione, consideriamo che accetti il loro uso. OK
Leggi informativa

prossimi EVENTI

Cantine Aperte 2016: Sabato 28 e Domenica 29 maggio

Calici di Stelle 2016: Da Sabato 6 a Domenica 14 agosto

Cantine Aperte in Vendemmia: Settembre 2016

Cantine Aperte a San Martino: Domenica 13 novembre 2016

Cantine Aperte a Natale: Domenica 11 dicembre 2016

Vuoi ricevere la nostra Newsletter? Iscriviti!

Email

20 m/a

Nome

Cognome

0

Ok

Itinerari Umbria

Il vino incontra l'Olio Extravertine di Oliva - Cantine Aperte a San Martino e Frantoio Aperti - Umbria 2016

"Cantine Aperte a San Martino & Frantoi Aperti"- edizione 2016
Alla scoperta dei luoghi di produzione delle eccellenze dell'Umbria

Sabato 12 novembre
Arrivo in Umbria nel primo pomeriggio.
Possibilità di partecipare all'evento "Frantoi Aperti" ad Assisi :

Assisi – 12 e 13 novembre – "UNTO nei Castelli"
http://www.untoassisi.it/contatti/
Ad Assisi, città patrimonio dell'UNESCO, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in occasione di Frantoi Aperti, si ripete UNTO il Festival Nazionale Territorio Olio, una

Questo sito utilizza cookies di terze parti per offrirti una migliore navigazione. Continuando la navigazione, consideriamo che accetti il loro uso. OK
Leggi informativa

Domenica 13 novembre
Colazione in agriturismo e partenza per il tour "Cantine Aperte a San Martino". Possibilità di pranzare nelle cantine aperte, effettuare visite guidate alle cantine con degustazioni.

(vedi Cantine aderenti http://www.mtvumbria.it/index.php/it/eventi/item/54-cantine-aperte-a-san-martino.html)

Ti piace la nostra proposta? Allora che aspetti a prenotare?
Info: Movimento Turismo del Vino Umbria - Tel. 348 6912764 - umbria@movimentoturismovino.it

Prenotazioni: Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria - Tel. 075 6211682 - 388 3566144 – info@stradevinoeolio.umbria.it

Passionevino 1
vivere il vino in Umbria

Cantine Aperte a San Martino & Frantoi Aperti"- edizione 2016 Alla scoperta dei luoghi di produzione delle eccellenze dell'Umbria In evidenza

Email

Sabato 12 novembre arrivo in Umbria nel primo pomeriggio.
Possibilità di partecipare all'evento "***Frantoi Aperti***" ad Assisi :
Assisi – 12 e 13 novembre – "UNTO nei Castelli"
http://www.untoassisi.it/contatti/

Ad Assisi, città patrimonio dell'UNESCO, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 in occasione diFrantoi Aperti, si ripete UNTO (Unesco Natura Territorio Olio) una manifestazione dove si presenta il prezioso Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria dei piccoli produttori di Assisi, dove è possibile incontrare piccoli agricoltori con i propri prodotti, artigiani, artisti, visitare i frantoi e scoprire gli 11 bellissimi Castelli sparsi nel territorio di Assisi

Cena e pernottamento in un agriturismo nei pressi di Assisi presso socio Membro delle Strade dei Vini o presso una Cantina Socia MTV con alloggi.
Domenica 13 novembre
Colazione in agriturismo e partenza per il tour "*Cantine Aperte a San Martino*". Possibilità di pranzare nelle cantine aperte, effettuare visite guidate alle cantine con degustazioni.
(vedi Cantine aderenti http://www.mtvumbria.it/index.php/it/eventi/item/54-cantine-aperte-a-san-martino.html)

Ti piace la nostra proposta? Allora che aspetti a prenotare?

Info: Movimento Turismo del Vino Umbria - Tel. 348 6912764 - Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.">umbria@movimentoturismovino.it
Prenotazioni: Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria - Tel. 075 6211682 - 388 3566144 – Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.">info@stradevinoeolio.umbria.it

Copertura tecnica ADV Marfil Viaggi

PER INFO:
UMBRIA@MOVIMENTOTURISMOVINO.IT
PER PRENOTAZIONI :
INFO@STRADEVINOEOLIO.UMBRIA.IT
TEL: 0039 75 6211682
Copertura tecnica :L.R. 13/2013

Tweet

Social sharing:

Etichettato sotto vino e olio pacchetto turistico

Mappa Aree D

Seguici Su Fac

Movimer
7,9 mila "Mi

Ti piace

Piace a te e ad altri 9

WineD

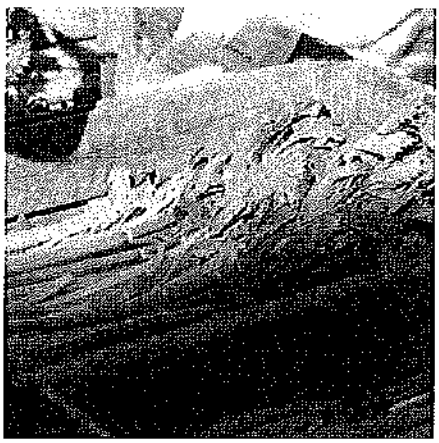
Wine-Letter

Sottoscrivete gratuitame
periodico elettronico del
essere informati sulle nc

Nome Email

Itinerari Vino &

Agroalimentare



Festivol, a Trevi (Umbria) tra olio, arte, muscia e papille

TREVI - Per il lungo weekend dal 29 ottobre al 1° novembre 2016 Trevi (Umbria) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà infatti la 10° edizione di **"Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille"** l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016. Ad attendere i visitatori nella seicentesca Villa Fabri la Mostra mercato dell'Olio e.v. di Oliva delle Colline di Trevi, degustazioni guidate di Olio e.v. di Oliva, nella piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green. Anche i più piccoli avranno i loro spazi, quest'anno infatti i laboratori di panificazione del Molino sul Clitunno, azienda leader nel mercato delle farine, saranno rivolti ai bambini ed ai propri genitori. In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città e un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei Frantoi aperti in lavorazione.

Lunedì 31 ottobre alle ore 10.30 presso il Teatro Clitunno è in programma una tavola rotonda durante la quale si parlerà dell'esponenziale crescita del turismo a piedi in Umbria, del fenomeno 'cammini'. Trevi è una città tra le più vocate per questo tipo di turismo, sia per il paesaggio olivato, che è stato proposto anche come Patrimonio UNESCO, sia per la sua centralità rispetto ai percorsi della Via Francigena di Roma, del percorso "Di Qui passò Francesco" e del Sentiero degli Olivi. Centinaia sono i pellegrini/turisti che vengono a conoscenza delle bellezze umbre grazie al "Cammini", non a caso il 2016 è stato indetto dal MIBACT l'"Anno dei Cammini".

In programma a Villa Fabri la mostra fotografica "Gente di qui", la gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e una Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

06 ottobre 2016 | Archivio | Facebook Twitter

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

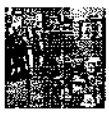
Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

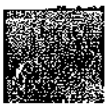
Cerca

Ultimi eventi



Bologna
Etichettatura degli alimenti e salute dei consumatori, seminario a Bologna il 29 novembre

Bergamo
GourmArte, il gusto italiano è protagonista a Bergamo: la "città dei mille" sapori



Pavia
Cia Pavia, 2 dicembre: economia circolare come aiuto al ripristino sostanza organica nei terreni agricoli

Perugia
Olio dell'Umbria, Frantoi aperti: ultimo fine settimana nei borghi medievali da Narni ad Assisi

Articoli correlati

Bergamo, a GourmArte in tavola anche i vini della Valtellina e della Franciacorta

enogastronomia Leggi tutto

Lo storico capitano dell'Inter Zanetti nella squadra degli ambasciatori di Expo

Ultima ora

10:15:40 enogastronomia
PIACENZA - E' in programma, come da tradizione, lunedì 28 novembre...

18:03:00 agricoltura
PIACENZA - «Abbiamo due obiettivi: trasferire le conoscenze del...

17:22:49 agricoltura
MILANO - La Commissione Bilancio della Camera ha approvato oggi, 24 novembre,...

15:37:50 zootecnia
MILANO - «Entro la primavera Regione Lombardia aprirà un...

11:04:22 enogastronomia

Agroalimentare

Frantoi aperti in Umbria fino alla fine di novembre

TREVI - Si è tenuta alla Sala Fiume di Palazzo Donini, la conferenza stampa di presentazione della **19ª edizione di Frantoi Aperti in Umbria**, manifestazione che inizierà il 29 ottobre e si protrarrà fino al 27 novembre 2016.

ESPERIENZA UNICA Ad aprire la conferenza stampa di stamane **Paolo Morbidoni** - presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria - che ha voluto sottolineare il ruolo dell'Associazione da lui presieduta e che questo anno organizza Frantoi Aperti oltre che dal punto di vista del coordinamento delle attività, anche dal punto di vista economico. «Il ruolo della Strada dell'Olio è costante durante tutto l'anno - ha detto Morbidoni - e non solo nel periodo di attività dei frantoi e per questo tiene accesa una luce sul comparto per andare a intercettare un turismo di nicchia interessato al nostro territorio non soltanto in questa stagione. «Frantoi Aperti - ha aggiunto Morbidoni - vuole celebrare il principe dei prodotti umbri: l'Olio ed il frantoio è infatti il cuore della manifestazione. Il Frantoio è un'esperienza unica, dalla lavorazione esce un prodotto pronto subito al consumo a differenza di altri prodotti alimentari. Frantoi Aperti è un contenitore di macro e micro eventi sia dei singoli comuni, ma anche dei frantoi che oltre alle visite della struttura e alle degustazioni di olio, ogni anno coinvolgono i visitatori in esperienze diverse che vanno dalla raccolta delle olive, ai laboratori di cucina, laboratori per bambini e tante altre attività. La Strada dell'Olio per questa manifestazione fa da cabina di regia e crea sinergie tra le diverse città coinvolte e anche tra i comuni ed i frantoi in modo che tutti possano usufruire di una visibilità sul piano nazionale altrimenti non possibile alle piccole realtà».

IL SOSTEGNO DELLA REGIONE A conclusione è intervenuta **Fernanda Cecchini** - assessore Politiche agricole ed agroalimentari Regione Umbria - che ha voluto ribadire il sostegno della Regione alla manifestazione. «Un evento - ha detto l'assessore - che sa mettere insieme frantoi, centri storici, territori rurali ed un fondamentale punto di riferimento per i turisti. Un evento che trascina con se la promozione, oltre che dell'Olio, anche degli altri prodotti agroalimentari. Siamo alle prese con una stagione difficoltosa a causa della mosca dell'olio qui come nelle altre regioni italiane, a causa dei cambiamenti climatici. La Regione si è impegnata in campagne di prevenzione, l'Umbria è costituita da circa 30.000 ettari di olivi con 26.000 proprietari, una frammentazione che complica la possibilità di fare prevenzione, ma stiamo facendo grossi passi in avanti anche rispetto al 2014 e ci sarà una buona raccolta e di ottima qualità».

I FRANTOI Il Comune con più frantoi aperti è **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, **ben 5 infatti i Frantoi** che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - **Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantoio Neri** Nilo, il **Frantoio Cierici** di Proietti Gianni, **l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.**

Anche a **Foligno** saranno 4 Frantoi Aperti: il **Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse** di Petesse Mariangela e **l'Azienda Agricola Ciarici** Pierdomenico in pieno centro storico.

Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il **Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo** e **l'Oleificio Feliziani Emilio.**

Gli altri luoghi di produzione che si consiglia di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori** Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.

Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il **Frantoio Oleario Bartolini** Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. **Agricola La Montagnola** di Torgiano, l'Az. Agr. **Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi** di Campello sul Clitunno, il **Frantoio di Spello** ucd, il **Frantoio Settimi** Franco di Castel Ritaldi, il **Frantoio La Casella** di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, **Le Vecchie Macine** frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il **Frantoio Flamini** di Sabatino Flamini, il **Frantoio Speranza** di Massucci Valeria, a Perugia il **Frantoio Berti**, a Trevi la **Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto** ed a Bettona **l'Az. Agr. Mannelli Giulio**; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la **Cooperativa oleificio Pozzuolese** di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le **Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria** e il **Movimento Turismo del Vino dell'Umbria.**

Info: www.frantoiaperti.net

(sotto la presentazione di Frantoi aperti)

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

Ultimi eventi

Bologna
Campagna Amica, nei mercati emiliano romagnoli si degustano le specialità di Natale

Torino
Il valore ambientale, economico e sociale di Terra Madre Salone del Gusto 2016

Roma
A Roma "I segreti dell'Olio d'Oliva tra consumi e salute": il 14 dicembre il convegno di Assitol

Pere, convegno a Galliera: valorizzazione, difesa e sviluppo del mercato

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità di utilizzo dei cookie Ulteriori Informazioni Ok

Frantoi Aperti 2016

OTTOBRE 1, 2016 / SERGIO / 0 COMMENTI

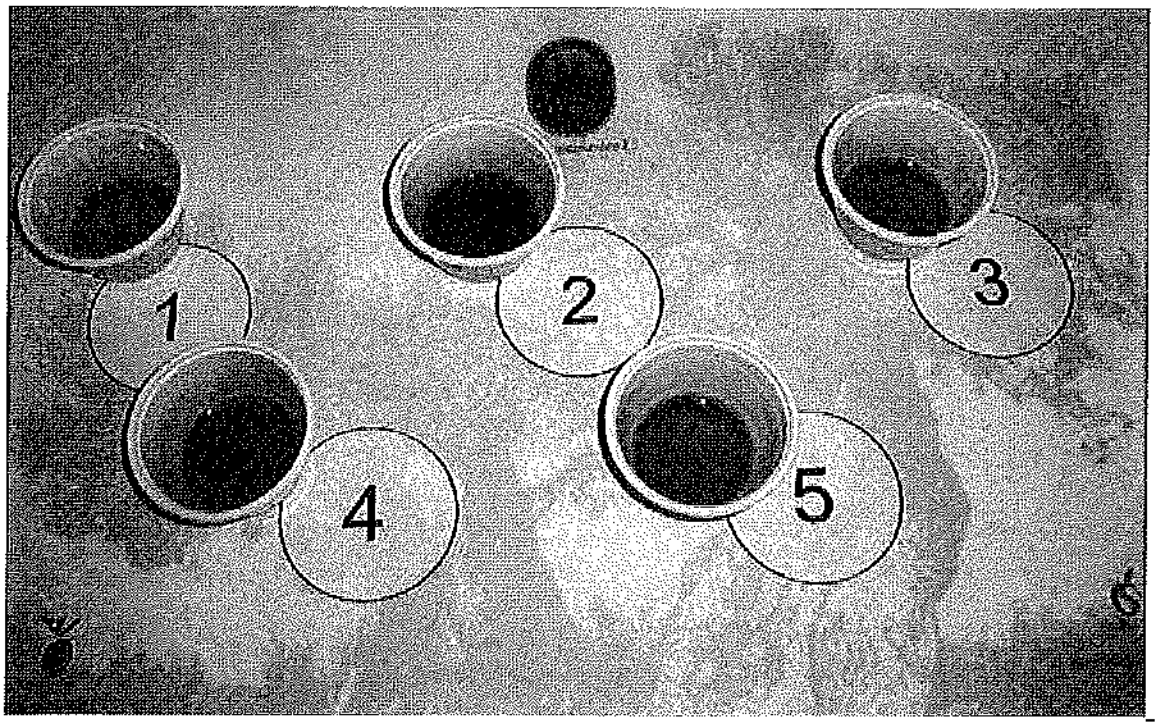
FRANTOI APERTI 2016 dal 29 ottobre al 27 novembre

5 f imana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio ex ine di oliva appena franto

L'a ell'evento è #frantoiaperti

7 Like Tweet 0 G+1

Tre gosto 2016 – Dal **29 ottobre al 27 novembre 2016 in Umbria**, co onsueto ormai da 19 anni, si celebra **l'Olio Nuovo**, quello ex ne di oliva, con l'evento **Frantoi Aperti** che attrae e porta nella no a migliaia di appassionati gourmet. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Ex ne di Oliva (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 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



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

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità di utilizzo dei cookie Ulteriori Informazioni Ok

29 ottobre al 27 novembre 2016 in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo, quello extravergine [...]

NEWSBARTENDERS.IT

Universo Bar: Sempre aggiornati, di tutto, di piu..

STRUMENTI E SITI

IMPAROFACENDO

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**.

Farine macinate a Pietra
Azienda Agricola - Grano Verna Vendita On Line Vai a farina-vendita.terrecasentinesi.it

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

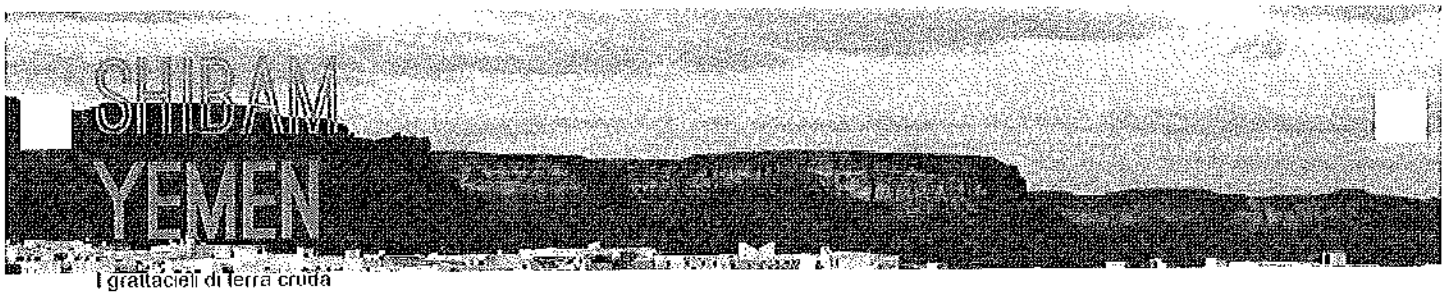
I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità di utilizzo dei cookie Ulteriori Informazioni Ok

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".



I grattacieli di terra cruda

POLIZZA AUTO
MUOVI IL DITO
CALCOLA IL TUO RISPARMIO

RICERCA IN NOTIZIE DI VIAGGIO
Cerca...

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

03 Ottobre 2016

Cos'è Frantoi Aperti? Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XIX° edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà questo anno dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016. Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

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, 5.6 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.

MathWorks
MATLAB SPEAKS MACHINE LEARNING
Machine Learning
Scopri come risolvere le sfide tecniche più comuni. Scarica il White Paper.
it.mathworks.com

FINO AL 30% DI SCONTO PER PARIGI E DISNEYLAND PARIS

Soggiornare in albergo a Parigi o negli hotel del parco a tema Disneyland Paris con sconti fino al 30 per cento, prenotando con Hotels.com e...

LEGGI I DETTAGLI

IN BUS A LONDRA CON 9,99 EURO

25% DI SCONTO PER DISNEYLAND PARIS

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".

10 PER CENTO DI SCONTO SU ASSICURAZIONI DI VIAGGIO AXA

BIGLIETTI FLIXBUS A 1 EURO PER VIAGGI IN ITALIA

SOCIAL NETWORK

PRENOTA ONLINE

FORSE PUOI INTERESSARTI ANCHE...

- **Cosa e' rimasto dei Romani nelle citta' d'arte della Pianura Padana?**
- **Arriva l'8 marzo...**
- **Autunno a Dusseldorf, tra mostre, gallerie e opere di archistar**
- **Cantine Aperte e Frantoi Aperti in Umbria**
- **A Trevi arte, musica e merende tra gli olivi**
- **Bruxelles, sempre piu' facile**
- **Natale sulle montagne del Friuli Venezia Giulia**

RACCONTAMI L'UMBRIA

A Trevi per Frantoi Aperti

Articolo partecipante per la sezione Turismo, Ambiente e Cultura - Raccontami l'Umbria 2016

di Claudia Vannucci

TESTATA: Viaggiverdeacido.com

DATA DI PUBBLICAZIONE: Novembre/Dicembre 2015

Lo scorso weekend l'ho trascorso in Umbria, partendo da Trevi e visitando alcuni tra i borghi più belli d'Italia che volevo vedere da tempo, ed era l'ora! Nonostante sia molto vicina alla mia Toscana non ero mai stata in Umbria se non di passaggio, e l'occasione giusta per colmare questa imbarazzante lacuna è stato Frantoi Aperti. Un evento organizzato dalla Strada dell'Olio Dop Umbria che dura cinque weekend di novembre, e che ogni anno coinvolge tanti borghi e località in tutta la regione. L'olio extravergine d'oliva è protagonista ovunque, nei frantoi che sono aperti alle visite e nelle strade dei paesi, ed è un'ottima scusa per conoscere anche gli altri prodotti tipici del territorio, arte, storia e tradizioni dei borghi dell'Umbria.

olioofficina (/)
MAGAZINE

saperi > inoltre

Il ritorno di Frantoi Aperti, dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria

OO M

Ormai è un appuntamento fisso. Protagonista l'olio attraverso i suoi luoghi operativi. In autunno si aprono i frantoi, sia per la molitura delle olive, sia per il pubblico che ama curiosare e prendere contatto diretto con una materia [rima nobile che ha necessità di essere esplorata e percepita in tutta la sua bontà.

L'evento di Frantoi Aperti - promettono gli organizzatori - sarà anche l'occasione per scoprire l'Umbria dei borghi medievali, dei piccoli musei, dei piccoli coraggiosi produttori che mettono il cuore e la passione nei loro prodotti, di farsi inebriare (proprio così, scrivono: inebriare) dal profumo dell'olio extra vergine di oliva appena franto, e dormire nelle dimore rurali, disperse nel silenzio delle colline o dei centri storici, oltre che un buon motivo per fare scorte di prelibatezze direttamente nei luoghi di produzione.

OO M - 02-10-2016 - Tutti i diritti riservati

(/)

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini
"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013
Direttore responsabile: Luigi Caricato
Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer (/disclaimer.php) - Privacy (/privacy.php)
Realizzato da Aerostato (http://www.aerostatonet.it) - Newsletter inviate con MailCom (http://www.mailcom.it)

« All Eventi

Questo evento è passato.

Festivol: il lungo weekend di Trevi

ottobre 29 - 8:00 - novembre 1 - 17:00

Cerca

Articoli recenti

Olio perugino tra i migliori al mondo

Una guida per l'extravergine di oliva

Pizza alle olive

«Fast good» per mangiare bene e veloce

Il plumcake salato alle olive

Prossimi eventi

Domina 2017 a maggio

4 maggio 2017 - 8:00 - 7 maggio 2017 - 17:00

Vedi Tutti gli Eventi »

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

Olitaly
155 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina Scopri di più
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

ShopWKI Libri, codici, riviste e banche dati per avvocati
Wolters Kluwer

C'è **Festivol** dal 29 ottobre al 1 novembre. A Trevi, in Umbria, torna l'attesa festa per l'olio, giunta alla decima edizione. Un lungo weekend per il programma "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille". Un appuntamento consolidato e ricercato per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di "Frantoi Aperti", la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Impara l'inglese | Impara il tedesco | Impara il francese
Impara lo spagnolo | Impara il portoghese

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

SABATO 29 OTTOBRE 2016

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini

Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 11.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane e Olio" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 12.30 Villa Fabri

Cerimonia di apertura della Mostra Nazionale Bonsai a cura dell'Ass. Umbria Bonsai –DLF Foligno

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai con Aldo Cetorelli

Ore 16.00 Villa Fabri

Inaugurazione Mostra Fotografica "Gente di Qui" con foto di Giancarlo Mecarelli

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

DOMENICA 30 OTTOBRE 2016

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 – 12.30 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai a cura dell'istruttore UBI Antonio Conte

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 10.00 Villa Fabri

Conferenza sulla lavorazione del legno secco nei bonsai a cura dell'istruttore UBI Antonio Conte

Ore 11.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane e Olio" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 11.30 Raccolta d'Arte S. Francesco

Trevi a Piedi: "Trevi, un borgo immerso nel paesaggio" Itinerario guidato a chiese, palazzi e monumenti che spiccano in un mare di ulivi, tra vicoli stretti e sentieri naturalistici. a cura di Sistema Museo (€ 5.00 a persona. Prenotazione obbligatoria Tel. 0742 381628)

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presìdi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 – 18.00 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 15.00 -18.30 Olio&Benessere a Villa Fabri

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" (Gratuito su prenotazione

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

Ore 15.30 – 18.30 Palazzi&Gusti – Piazza Mazzini

Degustazioni di Presìdi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali (Ingresso gratuito senza prenotazione)

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presìdi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

LUNEDI' 31 OTTOBRE 2016

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini

Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.00 Piazza Mazzini

Trekking a piedi sulla via dell'Acquedotto romano con visita all'Olivo secolare di S. Emiliano e merenda presso la Locanda Castellina

Ore 9.30 – 12.30 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 10.30 Teatro Clitunno

Convegno

Ore 11.30 Raccolta d'Arte S. Francesco

Trevi a Piedi: "Trevi, lo scrigno della Piaggia" Itinerario guidato alla scoperta della Piaggia (Chiesa del Crocifisso,

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

Ore 11.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane e Olio" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presìdi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 14.30 – 18.30 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presìdi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

MARTEDI' 1 NOVEMBRE 2016

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini

Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 – 12.30 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 0742 332269)

Ore 11.30 Villa Fabri

Laboratorio didattico per bambini: "Pronti a piegare?" Giochiamo con gli origami. Con l'aiuto dell'artista ci stupiremo nel comporre con semplicità mille forme da un foglio ci carta colorato e realizzeremo il nostro personalissimo rametto di ulivo! A seguire visita guidata al Musei della civiltà dell'Ulivo. (Per bambini dai 6 ai 12

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

Ore 11.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane e Olio" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 14.30 – 18.30 Villa Fabri

Dimostrazione pratica di tecnica bonsai

Ore 15.30 – 18.30 Palazzi&Gusti – Piazza Mazzini

Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali (Ingresso gratuito senza prenotazione)

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Avira Antivirus Pro Scopri ora

+ GOOGLE CALENDAR + ESPORTA IN APPLE ICAL

Dettagli

Inizio:
ottobre 29 - 8:00

Fine:
novembre 1 - 17:00

Luogo

Trevi

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

venerdì, dicembre 23, 2016

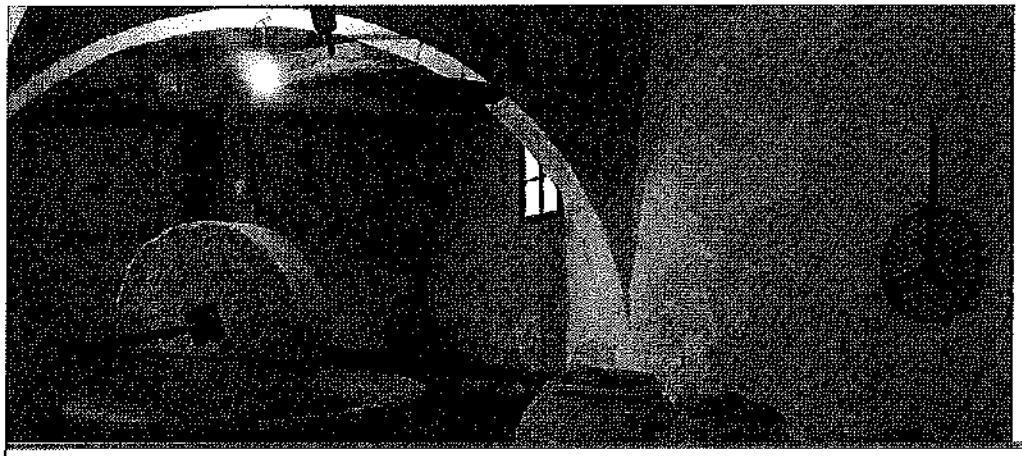
« All Eventi

Cerca

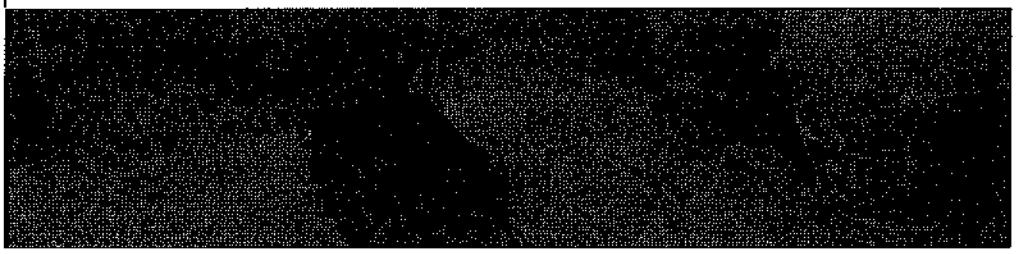
Questo evento è passato.

Frantoi aperti ad Assisi

novembre 4 - 8:00 - novembre 27 - 22:00



HOME OLIO E ULIVI SALUTE E BENESSERE RICETTE NORMATIVE E LEGGI NEWS



Articoli recenti

Olio perugino tra i migliori al mondo

Una guida per l'extravergine di oliva

Pizza alle olive

«Fast good» per mangiare bene e veloce

Il plumcake salato alle olive

Prossimi eventi

Un concorso per l'olio di oliva

Domina 2017 a maggio

4 maggio 2017 - 8:00 - 7 maggio 2017 - 17:00

Vedi Tutti gli Eventi »

SPEDIZIONE GRATUITA CODICE PROMOZIONALE

Olitaly
166 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Frantoi aperti ad Assisi. Autunno dal profumo di olio umbro. Si tratta di una manifestazione che permetterà di assaggiare tutti i tipi di olio prodotti localmente. A questo si aggiungerà la possibilità di visitare i frantoi della città umbra, dal carattere storico. Non solo. Chi deciderà di cimentarsi in questo percorso sensoriale, potrà partecipare alle dimostrazioni e ai dibattiti sulla storia dell'olio, lasciandosi trasportare dai racconti dei titolari delle piccole aziende. Ma non mancheranno momenti pensati per i più piccoli: giochi, teatro, concerti e mostre per arricchire i lunghi weekend.

CARPOLIO
olio extravergine d'oliva biologico piante coltivate in zona DOP italia Vai a carpolio.it

Oltre ad Assisi, cuore della manifestazione, anche gli altri comuni della Strada dell'Olio D.o.p. in Umbria parteciperanno all'iniziativa di promozione. Al centro l'indiscusso protagonista: l'extravergine di oliva umbro.

Ogni weekend diversi edifici storici apriranno le porte per accogliere curiosi e viaggiatori alla ricerca del buon sapore. Tra questi la Sala ex Pinacoteca, la piazza del Comune, piazza della Porziuncola a Santa Maria degli Angeli, oltre ai frantoi delle aziende agricole locali, ovviamente, per le degustazioni di olio. In alcuni casi sarà possibile partecipare direttamente alla raccolta delle olive. Quest'anno ritorna anche la jazz session e l'olive tasting, per coinvolgere oltre al gusto gli altri sensi.

Cuore di ogni fine settimana resta la suggestiva Assisi. Qui gli amanti dell'olio extravergine si daranno appuntamento. Già sono pronte mostre fotografiche a tema, expo dei prodotti, degustazioni, convegni, dimostrazioni dell'arte di fare l'olio. Ma ci saranno anche spettacoli con incursioni letterarie sul cibo, laboratori e intrattenimento per tutti. E tante visite guidate su "l'olio nella storia e fra le mura" di Assisi. Per terminare il tutto con vino e castagne nella centrale piazza.

Questo sito utilizza cookie anche di terze parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando su questo sito acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più o negare il consenso. Accept Leggi tutto

vicino l'Umbria, nei suoi angoli segreti, con tesori conservati fino ad oggi intatti.

SERVERPLAN
ANTICIPIAMO GLI SCONTI
.it A SOLI 6.99€ +IVA
.eu A SOLI 2.99€ +IVA
UTILIZZA IL COUPON DOMINISERVERPLAN16

+ GOOGLE CALENDAR + ESPORTA IN APPLE ICAL

Dettagli Organizzatore

SAPORI

Olio protagonista con "Frantoi Aperti". Fiumi di oro verde irrigano l'Umbria

giovedì 20 ottobre 2016

di DAVIDE POMPEI

Non è bagnato dal mare, il Cuore Verde d'Italia, ma da **sabato 29 ottobre** a **domenica 27 novembre** innaffia i suoi borghi di eventi all'insegna di piaceri e sapori. Promette passeggiate in bicicletta, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici, mercatini agroalimentari di prodotti tipici, laboratori nelle fattorie didattiche, concerti dal vivo, cooking show, attività ludiche e di intrattenimento e, su tutto, le degustazioni gratuite in collaborazione con CIA, Coldiretti e Confagricoltura per vivere l'esperienza della spremitura delle olive a stretto contatto con i produttori, la 19esima edizione di "Frantoi Aperti", l'evento di stagione promosso dall'Associazione Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria.

Presentato ufficialmente **mercoledì 19 ottobre** a Perugia, nella Sala Fiume di Palazzo Donini, l'appuntamento che celebra la produzione e valorizza il turismo rurale nei borghi medioevali coinvolge quest'anno **Assisi** – dove, *da sabato 29 ottobre a martedì 1 novembre* Unesco, Natura, Territorio e Olio danno vita al felice acronimo "*Unto*" – e *da sabato 5 a domenica 27 ottobre* i castelli del suo territorio. Ma anche la debuttante **Bettona**, *sabato 26* e *domenica 27 novembre* con "*Sapori e Profumi di Olio e di Vino*", **Campello sul Clitunno** *domenica 6 novembre* con la tradizionale "*Festa del Frantoi*", **Castiglione del Lago** *da venerdì 11 a domenica 13 novembre* con la "*Festa dell'Olio*".

E ancora **Foligno**, *da venerdì 4 a domenica 6 novembre*, con "*Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria*", **Giano dell'Umbria** *sabato 29 e domenica 30 ottobre* con "*La Mangiaunta*" e *sabato 26 e domenica 27 novembre* con la rievocazione della "*Festa della Frasca*", **Gualdo Cattaneo**, dove si conta il maggior numero di frantoi aperti, *sabato 19 e domenica 20 novembre* con "*Sapere di Pane, Sapore di Olio*", **Magione** *sabato 19 e domenica 20 novembre* dove c'è "*Olivagando*", **Narni** *da venerdì 25 a domenica 27 novembre* in pista con "*La Maratona dell'Olio*", **Passignano sul Trasimeno** *sabato 12 e domenica 13 novembre* con "Oliamo. La Grande Festa della Bruschetta", **Spello** *da venerdì 18 a domenica 20 novembre* con "*L'Oro di Spello – 55esima Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta*", **Trevi** *da sabato 29 ottobre a martedì 1 novembre* con "*Festivol, tra olio arte musica e papille*".

Rinnovata, la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Trentacinque, i frantoi che aderiscono, trasformandosi da luoghi di produzione in punti di incontro, conoscenza e socializzazione. Da Città della Pieve a Todi, molte le proposte nei dintorni di Orvieto. Anche al di fuori della manifestazione, come "Pane e Olio (/eventi/2016/10/19/al-frantoio-cecci-di-monterubiaglio-torna-pane-e-olio-le-degustazioni-si-fanno-solidali-50884.html)" che torna a Monterubiaglio per la nona edizione sabato 22 ottobre. Due, anche quest'anno, le realtà a Montecchio.

INTERNET SENZA LIMITI
Internet fino a 7 MEGA
+ Linea di casa INCLUSA + Chiamate a 0 cent/min

Si tratta dell'Azienda Agricola "Alessandro Ricci", al civico 2 di Via della Variante, che *da sabato 29 ottobre a domenica 27 novembre*, tutti i fine settimana consentono la degustazione di olio nuovo evo monovarietale e agrumato, la visita guidata del frantoio e degli uliveti dell'azienda e, nel pomeriggio di *domenica 27 novembre* a partire dalle 15 anche musica dal vivo che mescola rock, blues, soul e pop. Dettagli: www.olioricci.it (http://www.olioricci.it) - 0744.951539

E poi del Vecchio Frantoio "Fratelli Bartolomei", dove *da sabato 5 a domenica 27 novembre*, al suono delle macine nei fine settimana tornano "I giorni dell'olio nuovo" scanditi da assaggi, escursioni negli uliveti sia a piedi che con i quad, visite al frantoio in funzione con dimostrazioni del ciclo produttivo e al Museo dell'Olio (*nella foto*) che consente di immergersi nella civiltà dell'olio, ma anche aperitivi country, passeggiate in carrozza, giochi e canti della tradizione in compagnia della Compagnia delle Lavandaie della Tuscia, dei Carro Bestiame, Mr Duck & Little Blue Slim, tra pizzica, gipsy jazz e stornelli dialettali, bruschette con pane appena sfornato e l'esperienza sensoriale di raccolta "*L'olio mio. Raccogli con noi*". Dettagli: www.oleificiobartolomei.it (http://www.oleificiobartolomei.it) - 0744.951395

Per ulteriori informazioni:
0742.332269 – info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it)
www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net)

(http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it) orvietonews.it by http://www.orvietonews.it (http://www.orvietonews.it) is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it).

Commenta su orvietonews

Inserisci un commento

Per dare più forza alle tue idee usa la tua vera identità. Puoi anche usare uno pseudonimo.

Autore

È obbligatorio inserire la tua e-mail.

email

Segui questa discussione

Spunta questa opzione, per rimanere aggiornato: riceverai una e-mail che ti avvisa ogni volta che verrà aggiunto un commento a questa notizia.

Commento

Numero massimo di caratteri: 1500

Note:

E' nostra intenzione dare ampio spazio a un libero confronto purché rispettoso della persona e delle opinioni. La redazione si riserva pertanto di non pubblicare commenti volgari, offensivi o lesivi. Inviando un commento accetti le nostre regole di pubblicazione (http://www.orvietonews.it/privacy-terms-of-service/). Prima di inviare leggi l'informativa sulla Privacy. (http://www.orvietonews.it/privacy-terms-of-service/#privacy).

Pubblica

Commenta su Facebook

0 commenti Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

INTERNET SENZA LIMITI
Internet fino a 7 MEGA
+ Linea di casa INCLUSA + Chiamate a 0 cent/min

SAPORI

Torna la "Maratona dell'Olio". Verso la creazione di un marchio unico di qualità

mercoledì 23 novembre 2016

di DAVIDE POMPEI

Dalla A di Alviano fino alla P di Penna in Teverina, passando per Amelia, Attigliano, Baschi, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecchio, Narni, Orvieto e Otricoli. Nell'alfabeto provinciale, sono dodici i Comuni dell'Umbria coinvolti dall'edizione 2016 della "**Maratona dell'Olio**", presentata **martedì 22 novembre** a Palazzo Bazzani dalle municipalità coinvolte.

Anteprima ad Amelia, **giovedì 24 novembre**, con le degustazioni di oro verde e assaggi di prodotti tipici dei produttori locali alla presenza di una delegazione dei Comuni di Perugia e Civitavecchia, per un ideale passaggio del testimone a Narni, capofila delle iniziative di quest'anno che coinvolgono

anche alcune aziende di Norcia e Amatrice per testimoniare la vicinanza a popolazioni e attività colpite dal sisma. E incentivarne la ripresa economica.

Date cerchiate in rosso, da **venerdì 25** a **domenica 27 novembre.** Obiettivo a cui puntare, la nascita di un marchio unico che accompagni le etichette dei produttori e che sia simbolo di qualità e riconoscibilità sui mercati nazionali ed esteri. "*Una sorta di bollino che accompagni le bottiglie dei vari produttori*". Non solo "*promozione delle produzioni agroalimentari e delle bellezze culturali e turistiche dei nostri Comuni*", dunque.

"*La Maratona dell'Olio* – è stato sottolineato – *resta un esempio unico di condivisione, integrazione e partecipazione di dodici comunità dell'area ternana, che ormai lavorano insieme da oltre sette anni per lo sviluppo di un vasto comprensorio che sembra destinato a crescere. Sono, infatti, in fase di valutazione le richieste di nuovi ingressi nel partenariato istituzionale da parte di altri tre Comuni, in attesa di ricevere la comunicazione ufficiale di accettazione proprio durante lo svolgimento della manifestazione*".

In particolare, Stroncone, Avigliano Umbro e Calvi dell'Umbria. La manifestazione, come noto, è inserita all'interno di un più ampio programma di iniziative finanziato nell'ambito del Psr 2014-2020 dalla Regione, che ha individuato nella produzione

dell'olio e nell'indotto da esso generato, il tema centrale intorno al quale creare i presupposti per la costruzione di un "*prodotto territoriale*" unico ed omogeneo.

Mai come quest'anno, il programma si amplia di eventi collaterali che tra corsi di assaggio dell'olio, mostre tematiche, esposizioni, presentazioni di libri, giochi per bambini, musica dal vivo e momenti di animazioni itinerante e intrattenimento, si caratterizza per un'offerta incentrata sul binomio enogastronomia-cultura. A questo si aggiunge, infine, la volontà di "*creare un progetto condiviso e partecipato tra tutti gli attori locali del mondo istituzionale, imprenditoriale e dell'associazionismo, che possono cogliere l'opportunità di far parte di un nuovo percorso verso l'applicazione di un modello di sviluppo territoriale integrato, sostenibile ed efficiente*".

Per ulteriori informazioni:
www.maratonadellolio.it (http://www.maratonadellolio.it)
0744.220853 – 0744.081787

(http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it) orvietonews.it by http://www.orvietonews.it (http://www.orvietonews.it) is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it).

Commenta su orvietonews

Inserisci un commento

Per dare più forza alle tue idee usa la tua vera identità. Puoi anche usare uno pseudonimo.

Autore

È obbligatorio inserire la tua e-mail.

email

QUALIVITA

Foundation for the protection and the valorization of quality agri-food products

PRESS REVIEW

3 NOVEMBER 2016

EVENTI PROMOZIONE UMBRIA DOP

GOOGLE TRANSLATE

Seleziona lingua

Muovono ogni anno quasi 100mila presenze, e il business che ne deriva regala una bella boccata d'ossigeno a tutto il comparto agrituristico e oleario dell'Umbria. Parliamo di **Frantoi Aperti**, pronti a rinnovare un' altra tornata di appuntamenti con l'eccellenza dell'**Olio Extravergine Umbria DOP** anche per il week-end in arrivo.

«Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria – spiega la responsabile del **marketing** e della comunicazione Daniela Tabarrini, prosegue con coraggio, sabato e domenica il secondo fine settimana di **Frantoi Aperti**, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della **filiera** colta». Quanto al programma, ecco le tappe principali dell'evento, organizzato dalla **Strada dell'olio** Umbria DOP, in collaborazione con i Comuni che aderiscono alle varie iniziative. A Santa Maria degli Angeli c'è «Unto nei castelli e nel territorio» con una mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate.

Fonte: **La Nazione Umbria**

Leggi anche...

L'Abbacchio Romano IGP: un patto di gusto che valorizza il territorio

Il Prosciutto Toscano DOP spinge sull'export e vola in Canada

Consorzio Provolone Valpadana DOP: parte il progetto "Provami"

La Finocchiona IGP e il Pecorino Toscano DOP al "Food Expo Vietnam 2016"

Parmigiano Reggiano DOP al World Cheese Awards di San Sebastian

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

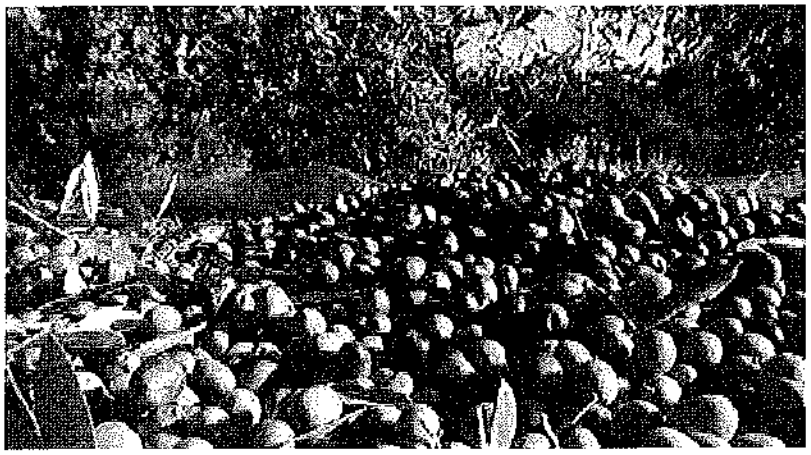
CONGRATULAZIONI SEI VISITATORE NUMERO 100
SEI STATO SELEZIONATO ALL'ESTRAZIONE DEL 29.11.2016
IL PREMIO SARÀ INVIATO A PADOVA TRA 30 GIORNI COME DA SITO

Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si fermano

TARGA
AA1
DATA DI NASCI
GG/I
Fonte: ANIA aprile 2015.
Raccolta premi mercato diretto in Italia.
Messaggio promozionale con finalità commerciali.
Prima di sottoscrivere leggere il fascicolo informativo su Genialloyd.it

POSTED BY: REDAZIONE WEB 10 NOVEMBRE 2016

VENETONEWS
INFORMAZIONE LOCALE DEL VENETO
Padovanews Quc
6665 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi a



Perugia, 10 nov. (Labitalia) – Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria, con grande entusiasmo e forza di volonta': nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi

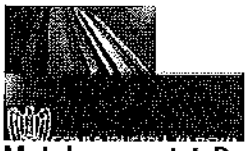
29 NOVEMBRE 2016

sismici, infatti, vivo e' il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, cosi' come l'attivita' di promozione dei Comuni partecipanti e la volonta' di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.

E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi, infatti, prosegue Unto nei Castelli e nel territorio e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9,30 alla scoperta di 'Ponti e Cascate' e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna.

A Castiglione del Lago, si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica, dalle 16 alle 19, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove e' stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista Laura P.

A Passignano sul Trasimeno, ad Oliamo la bruschetta verra' presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attivita' didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti. Ma anche percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta



Metalmeccanici: Ravagnan, 'un contratto per la svolta. Investiamo sulle persone'

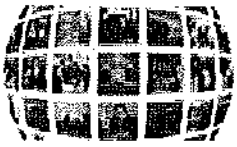
29 NOVEMBRE 2016

29 NOVEMBRE 2016

Tornano a Natale i "tesori culturali da scoprire": dal 3 al 18 dicembre, concerti e visite guidate nelle chiese

29 NOVEMBRE 2016

29 NOVEMBRE 2016



28 NOVEMBRE 2016

Metalmeccanici: confindustria padova,

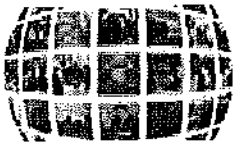
alla mostra #Chiaveumbra che si terra' nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sara' possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al Frantoio Mannelli, si puo' degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, e al ristorante Il Poggio degli Ulivi, e' previsto il pranzo/cena con menu' degustazione. A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; e infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre, alle ore 15,30, e' prevista una 'Cooking Class' per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.

A Foligno, il Frantoio Petesse domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilita' di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le 'Bruschettate di olio novello', mentre all'Oleificio Sociale e' prevista, per i piu' sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Azienda Agricola Bacci Noemio, il Frantoio Azienda Agricola Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.

A Montecchio, al Vecchio Frantoio Bartolomei, sabato 12 novembre si 'Bruschetta' in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo 'country blues' a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13, invece, ci sara' un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei 'Carro Bestiame'. Anche il Frantoio Azienda Agricola Alessandro Ricci organizza 'Extra-degustazioni' di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.

accordo su contratto un passo important e (2)



28 NOVEMBRE 2016

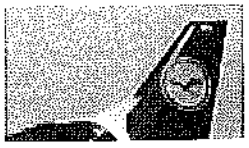
Metalmeccanici: confindustria padova, accordo su contratto un passo important e

Alimenti di Alta Qualità

Direttamente a casa tua i migliori prodotti della Gastronomia Italiana.

fineitaly.com

MULTIMEDIA



29 NOVEMBRE 2016

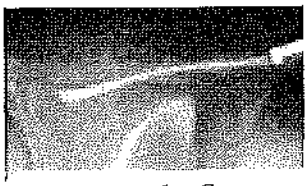
Luftansa, al via seconda settimana

A Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio, mentre il Frantoio Berti di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio. Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite guidate e degustazioni, cosi' come il Frantoio Feliziani Emilio e l'Azienda Agricola Forsoni Massimo di Spoleto. A Todi al Frantoio La Casella domenica 13 novembre si va 'Oliando insieme' e degustando olio novello. Infine, anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio.

E quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture. La Societa' Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria e' un'azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attivita' del frantoio proprio in questa stagione come nuova attivita' aziendale. E il Frantoio Il Tempio dell'Oro e' un' azienda biologica che produce Olio Dop di Citta' della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio a iniziare dalle gramole. Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione accogliera' gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che si puo' visitare e' ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, dove il Frantoio Oleario Palmadori offre anche un negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, rinnovando la sua partecipazione alla manifestazione.

(Adnkronos)

Vedi anche:



Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in...

Andar per frantoi, feste dell'olio e cantine nelle terre...

di scioperi

29 NOVEMBRE 2016

Terremoto, ancora scosse: la piu' forte tra Arquata e Accumoli

29 NOVEMBRE 2016

Roma, caso di meningite in una scuola di Ardea

29 NOVEMBRE 2016

Attacco Ohio, polizia indaga su messaggi antiamericani su Facebook

29 NOVEMBRE 2016

Colombia, precipita aereo con a bordo squadra di calcio brasiliana: 6

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

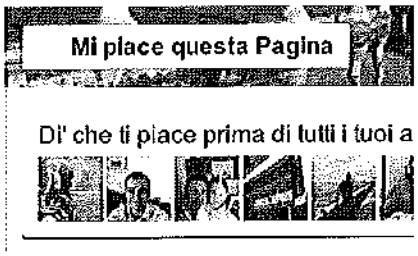
Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in Umbria

VENETONEWS
INFORMAZIONE LOCALE DEL VENETO

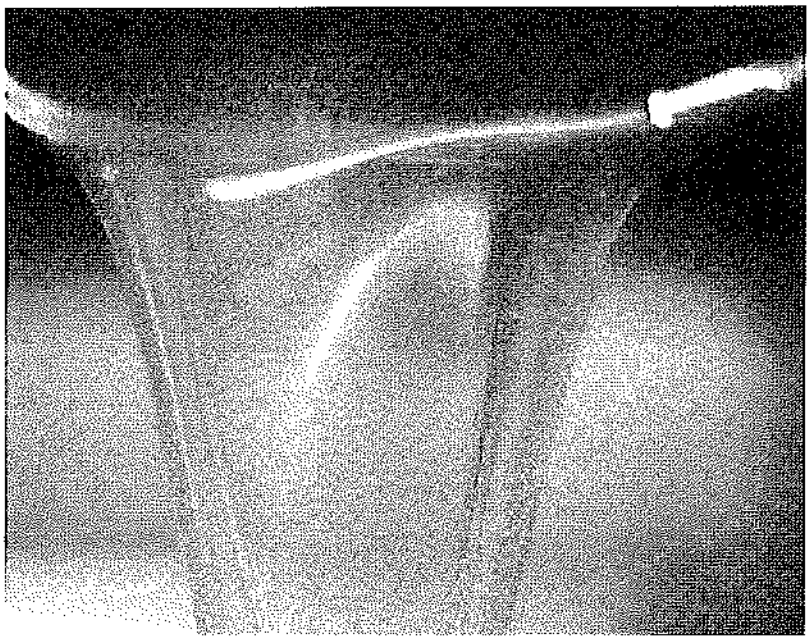
POSTED BY: REDAZIONE WEB 2 NOVEMBRE 2016

Perugia, 2 nov. (Labitalia) – Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attivita' di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualita' dei prodotti e della filiera corta. La luce si accendera' su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno

Padovanews Quc
6665 "Mi piace"



28 NOVEMBRE 2016



a Foligno e Oliando.

Nel dettaglio, sabato 5 e domenica 6 novembre, a Santa Maria degli Angeli, c'e' Unto nei castelli e nel territorio con una Mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9,15 alle 12,15 Trekking con visite, soste e degustazioni. Domenica 6 novembre (ore 14,30-17) passeggiata a Petrignano tra arte, tradizioni e devozione.

Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre, che si terra' a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre, invece, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19, sono previste delle visite guidate a un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16 animazione per bambini. Sempre domenica sara' disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove e' esposta una installazione dell'artista Laura P.

Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine sara' possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'Antico Frantoio Petesse, sabato 5 novembre dalle ore 10 c'e' la 'Passeggiata tra gli ulivi' alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno e' prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16 ci sara' l"Inaugurazione della nuova stagione olearia',

Metalmeccanici: confindustria padova, accordo su contratto un passo importante (2)

28 NOVEMBRE 2016

Metalmeccanici: confindustria padova, accordo su contratto un passo importante

28 NOVEMBRE 2016

Questura di Padova: Calendario Polizia di Stato 2017 - Backstage

28 NOVEMBRE 2016

Questura di Padova: Calendario Polizia di Stato 2017

28 NOVEMBRE 2016

una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali.

Sempre a Foligno, al Frantoio Sassovivo, verranno preparate 'Bruschettate con olio novello', mentre all'Oleificio Sociale si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extravergine d'oliva appena franto.

Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attivita' nei frantoi: al Frantoio Marfuga il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle 10 si raccoglie 'Su e giu' per gli olivi'.

A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre e' prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilita' di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre, si celebra la 'Festa dell'olio novello' con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.

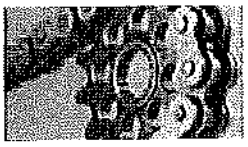
A Montecchio al Frantoio Bartolomei, sabato 5 novembre, 'Bruschettiamo' tutti con pane fatto al momento e alle ore 12 pranzo tipico. Dalle ore 17 e' previsto il laboratorio su 'Il pane' in collaborazione con Il Molino dei Trinci: Andrea Marini, agricoltore folignate, illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre 'La compagnia delle lavandaie' dalle ore 11 si esibira' in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro, e alle ore 12 il pranzo tipico.

A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sara' la 'Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0' con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere:

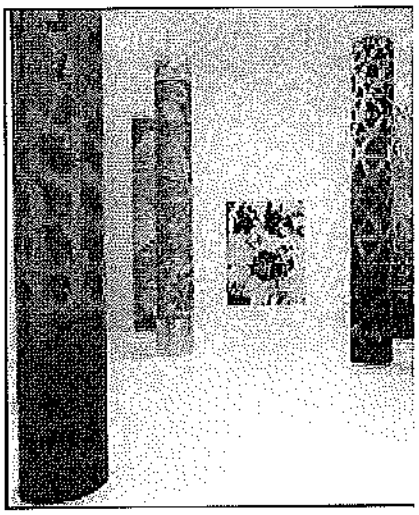
Questura di Padova: Presentato il "Calendario Polizia di Stato 2017" realizzato con gli scatti di Gianni Berengo Gardin

28 NOVEMBRE 2016

Questura di Padova: Pubblicazione regolamento per iscrizione dell'elenco degli operatori economici di forniture, servizi...



28 NOVEMBRE 2016



MULTIMEDIA

degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.

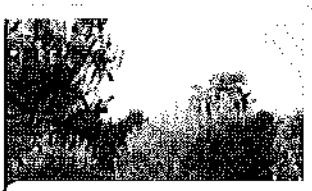
Inoltre, quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Societa' Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attivita' del frantoio proprio in questa stagione come nuova attivita' aziendale; e il Frantoio Il Tempio dell'Oro, azienda biologica che produce Olio Dop di Citta' della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole.

Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accogliera' gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

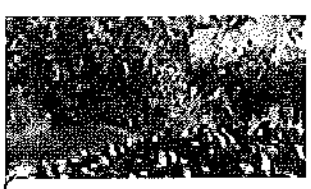
Altro luogo di produzione e' Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, con il Frantoio Oleario Palmadori, luogo di produzione, ma anche negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova la sua partecipazione alla manifestazione.

(Adnkronos)

Vedi anche:

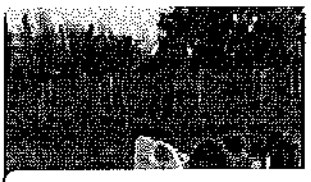


Andar per frantoi, feste dell'olio e cantine nelle terre...



Dievole, con 'Primo raccolto' in etichetta la...

Tra gusto e tradizione prosegue #AmiatAutunno



Slow Food Day, la 'chiocciola' in Italia...

28 NOVEMBRE 2016

Defrel risponde a Insigne, 1-1 tra Napoli e Sassuolo

28 NOVEMBRE 2016

Mediterraneo, per gli ingegneri un ecosistema di attivita' e interessi

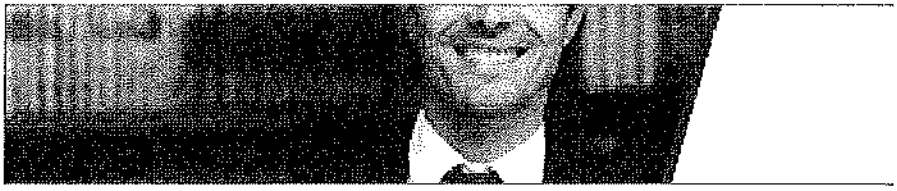
28 NOVEMBRE 2016

Chiellini: "Sconfitta con il Genoa ci fara' bene"

28 NOVEMBRE 2016

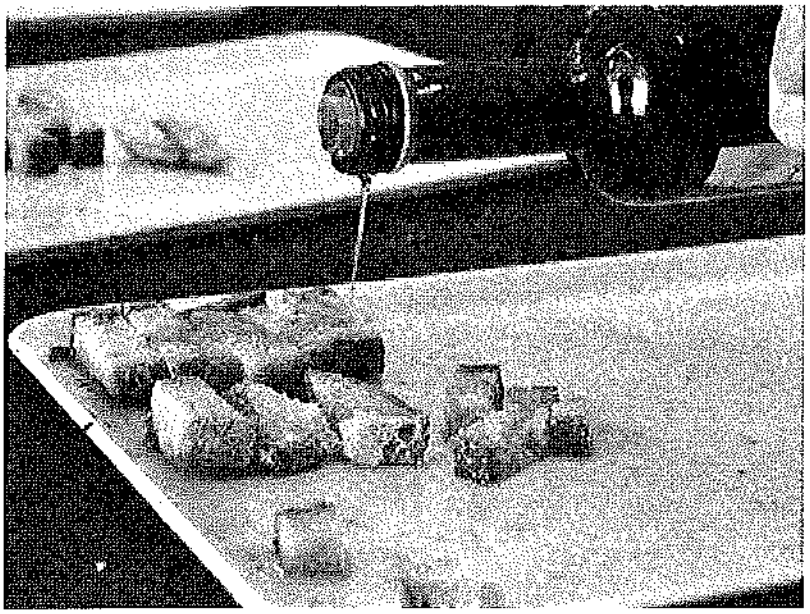
Fognini: "Murray ha meritato il trono, io voglio tornare nei top 30 e diventare papa'"

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA



Frantoi Aperti in Umbria, boom di adesioni

POSTED BY: REDAZIONE WEB 28 NOVEMBRE 2016



Perugia, 28 nov. (Labitalia) – Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19 edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di

VENETONEWS
INFORMAZIONE LOCALE DEL VENETO

PADOVAN

23 DICEMBRE 2016
Commissario prefettizio nella competenza del Consiglio comunale - 29 dicembre

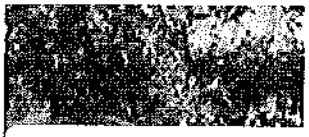
Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori.

"E' stata un'edizione con luci e ombre -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si e' confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese".

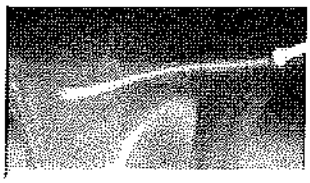
"La qualita' degli eventi proposti -sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di piu' questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che e' stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

(Adnkronos)

Vedi anche:



Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si...



Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in...

PADOVAN

23 DICEMBRE 2016

Commissario prefettizio nella competenza del Consiglio comunale - 28 dicembre

23 DICEMBRE 2016

23 DICEMBRE 2016

23 DICEMBRE 2016

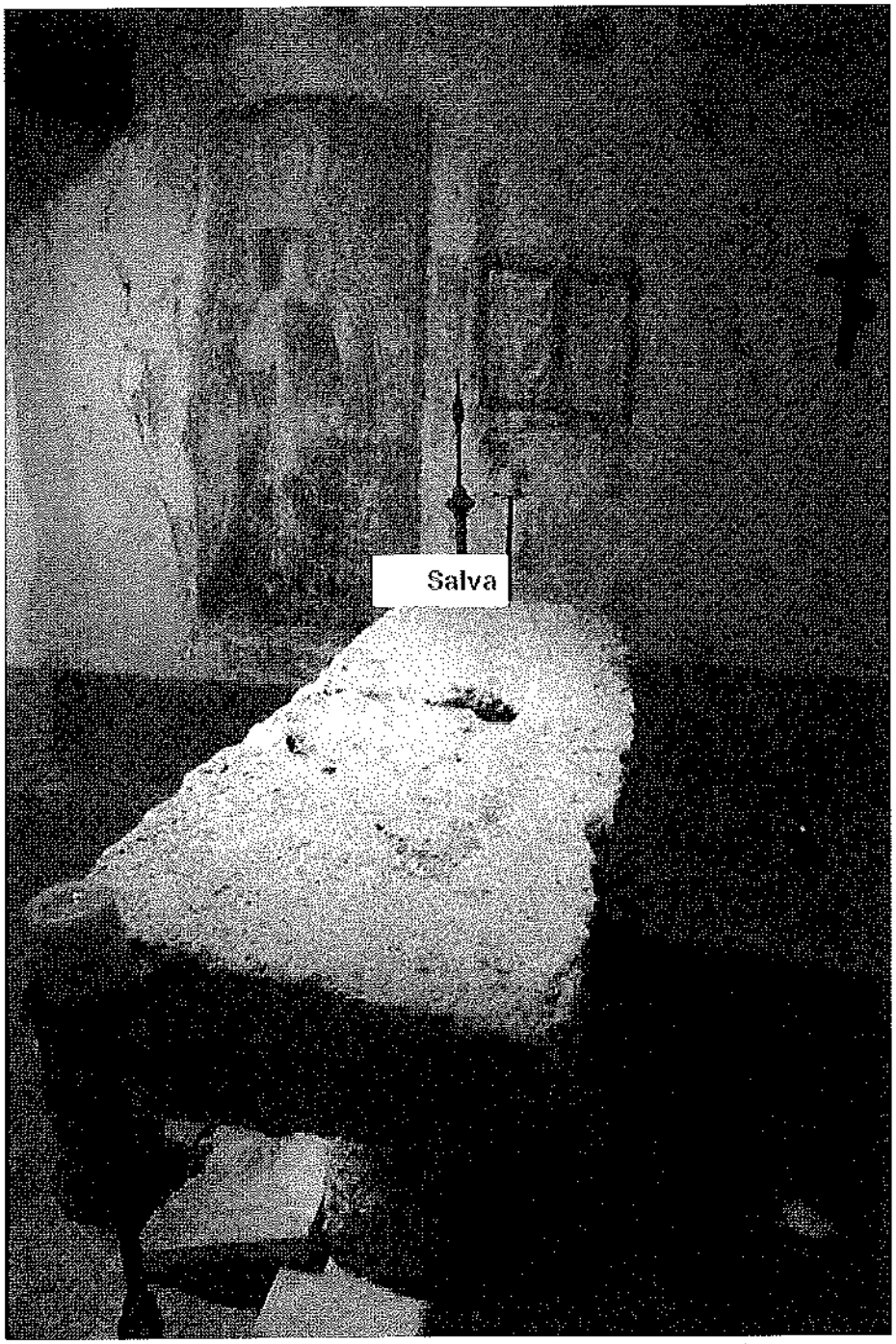
23 DICEMBRE 2016

23 DICEMBRE 2016

Magazine Attualità
HOME › ATTUALITÀ

Mostra #Chiaveumbra nel 4° weekend di Frantoi Aperti 2016

Creato il 16 novembre 2016 da Yellowflate @yellowflate



Laura P alla chiesetta privata di Santa Maria presso Saragano - Gualdo Cattaneo e a Magione presso la chiesa della Madonna della Neve di San Feliciano

Trevi, Umbria - 16 novembre 2016 - **#CHIAVEUMBRA** è un progetto di mostra diffusa in ambienti poco noti e accessibili sul territorio olivato umbro. Nasce come spin-off delle manifestazioni legate a **Frantoi Aperti** e che hanno luogo in 11 comuni umbri per tutto il mese di Novembre a date differenziate.

Ne rappresenta il versante di ricerca e sperimentazione e, come dice il titolo, il suo scopo è quello di individuare inedite chiavi di lettura del territorio.

La formula prevede l'apertura per soli due giorni per ciascun comune di un luogo solitamente chiuso, ove sarà collocata un'opera d'arte contemporanea di un artista umbro che ne farà in qualche modo da passpartout.

comuni aderenti alla manifestazione. Una sorta di disegno regionale che tutti ci collega.

Questo fine settimana, **sabato 19 e domenica 20 novembre**, ad aprire eccezionalmente a **Gualdo Cattaneo** in occasione di "**Sapere di Pane Sapore di olio**" è l'intima e suggestiva chiesetta di Santa Maria. In via della Collina, appena fuori dal centro abitato di Saragano, sorge la piccolissima chiesa di Santa Maria proprio di fronte al Frantoio Clerici. Nel tempo la chiesa è rimasta luogo di devozione alla Madonna da parte degli abitanti del paese di Saragano. Questo piccolo tempio è documentato già dal 1574 a seguito di alcune visite pastorali che nel corso del 1700 lo rinominano come Chiesa di "Sancta Maria ad nives". Qui erano celebrate le festività pasquali con la processione del venerdì santo, la benedizione dei cibi, la processione nel giorno di Pasqua; inoltre la recita del santo rosario nel mese di maggio, la benedizione delle campagne in prossimità dell'Ascensione, la processione per il Corpus Domini. La festa più solenne in onore della Madonna veniva festeggiata l'ultima domenica del mese di Maggio. La chiave per la visita alla chiesa è stata richiesta alla famiglia Clerici.
Mentre nel comune di **Magione**, in occasione di **"Olivagando"**, ad essere aperta eccezionalmente è la piccola **chiesa della Madonna della Neve**. Stretta nell'incanto di un paesaggio di dolci colline olivate e il Lago Trasimeno, questa piccola chiesa è ubicata a pochi metri dal diroccato castello di Zocco. Edificata alla fine del medioevo o nella prima età moderna è indicata sia come Madonna di Togiano (o Fogiano) sia come Madonna della Neve. Probabilmente nacque come cappella votiva. I viandanti

potevano affacciarsi alla finestrella a lato, pregare la Madonna e riprendere il loro viaggio. Essa viene aperta solo il 5 di agosto, per la festa di S. Maria della Neve. La chiave per la visita alla chiesa va chiesta al parroco di San Feliciano.

INFO

Titolo: #CHIAVEUMBRA_aperture eccezionali ai luoghi e alla ricerca artistica contemporanea umbra _ Trevi (III edizione)

Artista: Laura P

Luoghi: chiesa della Madonna della Neve di San Feliciano e chiesetta di Santa Maria in Saragano

Orario: 19 e 20 novembre (10.30-13.00- 15.00-19.00)

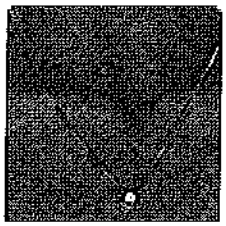
In "Sapere di Pane Sapore di Olio" e "Olivagando"

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Potrebbero interessarti anche

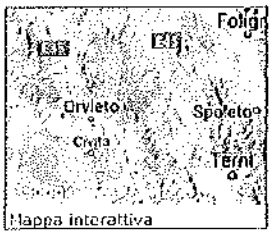
Perché è importante togliere le scarpe prima di entrare in casa.

Nicole Kidman e le altre star con i capelli grigi (foto) (Io Donna)


Falla Brillare! Scopri le Occasioni su Collana Punto Luce (gioiellidivalenza.com)

La "bomba" di Raffaella, dal basket al calendario (Sky)

In questo sito utilizziamo i cookie per fini statistici, senza immagazzinare informazioni personali. Continuando la navigazione si accetta l'utilizzo dei cookie. ACCETTO RIFIUTO Cosa sono i cookie?



Mappa interattiva

Frantoi Aperti

XIX Edizione

Da Sabato 29 Ottobre a Domenica 27 Novembre 2016

Iniziativa a carattere nazionale anche in Umbria per accogliere nei frantoi i tanti visitatori: Iniziative legate all'olio, alla cultura e alla

gastronomia dell'Umbria anche nelle piazze dei comuni aderenti all'evento. L'iniziativa valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta

vocazione olivicola, i produttori di olio e l'olio extravergine d'oliva DOP Umbria, proprio nel periodo della frangitura delle olive.

L'evento si articolerà in cinque finesettimana: **29.09 e 1.10, 5 e 6.11, 12 e 13.11, 19 e 20.11, 26 e 27.11.**

I Colli Orvietani sono una delle cinque sottozone dell'Olio Dop Umbria: Colli del Trasimeno, Colli Amerini, Colli Assisi-Spoleto, Colli

Martani. I Comuni dell'Orvietano ad alta vocazione olivicola sono Orvieto, Baschi e Montecchio, dove è possibile visitare il Museo

dell'Olio del Frantoio Bartolomei.

Frantoi dell'Orvietano aderenti (per il programma dettagliato consultare il sito web dell'evento o contattare il frantoio):

Al vecchio Frantoio Bartolomei - Montecchio Tel. 0744.951395 www.oleificiobartolomei.it

Azienda Agricola Ricci Alessandro - Montecchio Tel. 0744.951539 www.olioricci.it

Info: Strada dell'Olio DOP Umbria Tel. 0742.332269 www.stradaoliodopumbria.it Sito web nazionale www.frantoiaperti.net

Comuni: Baschi (TR), Montecchio (TR), Orvieto (TR)
Provincia: Terni **Regione:** Umbria
Info Line: 0742.332269 - 0744.951395

Altre info su:

- **Manifestazioni 2016**

Tag: **sagre**, **degustazioni**

Soggiorni

Dove dormire a: Acqualoreto, Baschi, Civitella del Lago, Melezzole, Montecchio, Orvieto, Orvieto Scalo, Tenaglie

© 2016 - Comunità Montana Orvietano Narnese Amerino Tuderte

Frantoi Aperti

Dal 29/10/2016 – al 27/11/2016

In questo autunno che in Umbria è da semp
di raccolta delle olive si rinnova l'appuntam
Frantoi Aperti: cinque weekend da trascorre
Umbria a vocazione olivicola. Degustazioni,
concerti per fare festa in occasione dell'arri
primissimo olio di stagione. Tutti i partecipa
manifestazione riceveranno in omaggio dei
tra cui olio extravergine di oliva, vino, tartuf
miele o altre prelibatezze . . . sarà bello por

Umbria

Pan d'olio F

PERUGIATODAY

Torna Frantoi Aperti: degustazioni, passeggiata e un evento a sorpresa

Indirizzo non disponibile

Trevi

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Sito web

frantoiaperti.net

Redazione

20 ottobre 2016 01:52

Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre - 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Nami (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre - 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi,degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net)

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola - Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci. Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico. Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione. Il Vecchio Frantoio Flli Bartolonci e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Amone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello uced, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flaminì di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi Il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti - si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

PERUGIATODAY

Sapere di Pane Sapore di Olio: sarà un'edizione ricca di novità tra degustazioni e non solo

Indirizzo non disponibile

Gualdo Cattaneo

Dal 19/11/2016 al 20/11/2016

Orario non disponibile

GRATIS

Redazione
14 novembre 2016 07:27

A Gualdo Cattaneo tutto pronto per l'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net) la quale si svolgerà nel borgo umbro sabato 19 e domenica 20 novembre.

Il programma della manifestazione è stato presentato lunedì 14 novembre alla presenza di giornalisti, alunni e corpo docente del Liceo Classico Frezzi – Beata Angela di Foligno in quanto, proprio in occasione della conferenza stampa, è stato firmato un "protocollo" di collaborazione tra la Strada dell'Olio DOP Umbria e l'Istituto con il quale si concretizza materialmente il progetto intrapreso di alternanza scuola-lavoro "Sulla via dell'olio e del vino" e, come afferma il dirigente scolastico Prof.ssa Rosella Neri, "Un progetto che si propone di far conoscere ai ragazzi questi due prodotti di eccellenza nella produzione umbra ed italiana attraverso un approccio formativo sia di carattere disciplinare che interdisciplinare con uno stage finale e la partecipazione attiva degli alunni durante lo svolgimento di Frantoi Aperti per comprendere e capire direttamente la promozione e il marketing di un evento di promozione turistica e agroalimentare di carattere regionale e nazionale".

Quaranta i ragazzi che saranno distribuiti nei vari eventi di Frantoi Aperti tra cui anche Sapere di Pane Sapore di Olio nel Comune di Gualdo Cattaneo che – come afferma il Vice Sindaco Avv. Elisa Benvenuta – "è pronto ad accogliere gli studenti coinvolgendoli nelle diverse attività in programma: dall'accoglienza presso l'info point della manifestazione, dando indicazioni relativamente al tour del Gusto Frantoi & Piazze e presentando i 5 frantoi aderenti e i loro prodotti, ma anche l'opportunità di rapportarsi in lingua straniera con i turisti che sono presenti in buon numero nel corso di questa manifestazione. Una novità assoluta che punta alla sinergia e alla promozione di un evento passando anche attraverso i canali e i linguaggi abitualmente utilizzati dai ragazzi nei social e in internet così da accrescere la risonanza della manifestazione giunta ormai, con ottimi risultati in termini di presenze, alla sua ottava edizione".

"Frantoi Aperti con i suoi tanti eventi in programma tra cui Sapere di Pane e Sapore di Olio" – come precisato dal Presidente della Strada dell'Olio DOP Umbria, Paolo Morbidoni – "punta non solo alla valorizzazione dei piccoli borghi ad alta vocazione olivicola ma in particolar modo alla promozione dell'olio extravergine di oliva umbro di qualità e dei tanti frantoi che in tale manifestazione saranno aperti ai visitatori accogliendoli e facendoli avvicinare alla lavorazione delle olive e alla passione e al lavoro necessari per ottenere un prodotto di alto valore, eccellenza dell'agricoltura umbra".

Dunque, un altro fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria sta arrivando con Sapere di Pane Sapore di Olio. Tante le attività in programma a Gualdo Cattaneo sabato 19 e domenica 20 novembre: Frantoi&Piazze del Gusto Tour, nove tappe golose per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo. Oltre ai cinque frantoi locali, Bacci Noemio, Rinalducci Giovanni, Agricola Casa Rocco, Clerici e Neri Nilo, dove sarà possibile degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali, si aggiungono al tour le Piazze del Gusto posizionate nel centro storico di Gualdo Cattaneo. In dettaglio, saranno allestite, per degustazioni gratuite, la Piazza del Pane, la Piazza del Cicotto di Grutti, presidio Slow Food Umbria e la Piazza dei Dolci tipici.

Per chi volesse mettere le mani in pasta, laboratori e corsi di cucina per imparare l'arte del fare e i saperi locali. Sabato 19 novembre alle ore 16 si parte con "Le Ricette della tradizione: i biscotti all'olio e al vino" a cura di Cinzia Perugini Carilli. Domenica 20 novembre alle ore 11, "Passione Olio", un coinvolgente show cooking con lo chef Nicolas Bonifacio del Ristorante Eat Out "Osteria Gourmet" del Nun Assisi Relais e, a seguire, alle ore 16, laboratorio di cucina "Pane, Focacce e companatico" a cura del libero impastatore Andrea Pioppi, del maestro di arte bianca Luca Antonucci, direttamente dal programma Margherita e le sue sorelle in visone sul canale Sky Gambero Rosso Channel, e con la partecipazione del rinomato chef Massimo Infarinati.

Da non perdere il mercatino Artigianato Vero nel caratteristico centro storico di Gualdo Cattaneo, occasione in cui riscoprire il saper fare, i valori della manualità, la conoscenza e le materie prime del territorio, sfilata dei carri con sfida tra i territori di Gualdo Cattaneo, musica e folclore nelle piazze e per le vie del borgo divertenti laboratori e giochi popolari per i più piccoli. Per chi volesse essere catturato dalla bellezza del paesaggio di Gualdo Cattaneo, saranno organizzate visite guidate gratuite nella incantevole campagna gualdese con "Gualdo Cattaneo e i suoi Castelli", percorsi tra arte, tradizioni e sapori in navetta a cura di Alessia Ottaviani, il "Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo" e per gli amanti del camminare, si passeggia tra gli ulivi guidati da Giulio Scatolini e si cucina un'antica ricetta locale, "le olive sdrinate" presso l'Agriturismo Residenza del Marchese.

Non solo laboratori, tour e degustazioni ma anche approfondimento e confronto con il convegno intitolato "Siamo ciò che mangiamo" che si terrà sabato 19 novembre alle ore 17 presso la Sala Consiliare del Comune di Gualdo Cattaneo. Ad intervenire saranno Giuseppe Cerasa, caporedattore di Repubblica e autore delle guide dei Ristoranti dell'Umbria che presenterà in "Anteprima" la nuova guida dei Ristoranti dell'Umbria 2017, Pompeo Farchioni, titolare dell'omonima azienda, che presenterà i progetti realizzati ed in essere sui grani antichi con una particolare attenzione sugli orzi antichi per la realizzazione di panificati e "Birre Speciali", e Roberto Luneia, titolare del laboratorio Analysis srl, che parlerà di nutrizione e salute legati al consumo di pane e olio con un focus sul tanto discusso olio di palma. Una grande festa dell'olio nel cuore dell'Umbria quella presentata a Gualdo Cattaneo attraverso i saperi e i sapori della tradizione locale e le suggestioni di un territorio tutto da scoprire.

Potrebbe interessarti

Arrivano le renne "vere" di Babbo Natale: ad accogliere i bambini gli elfi

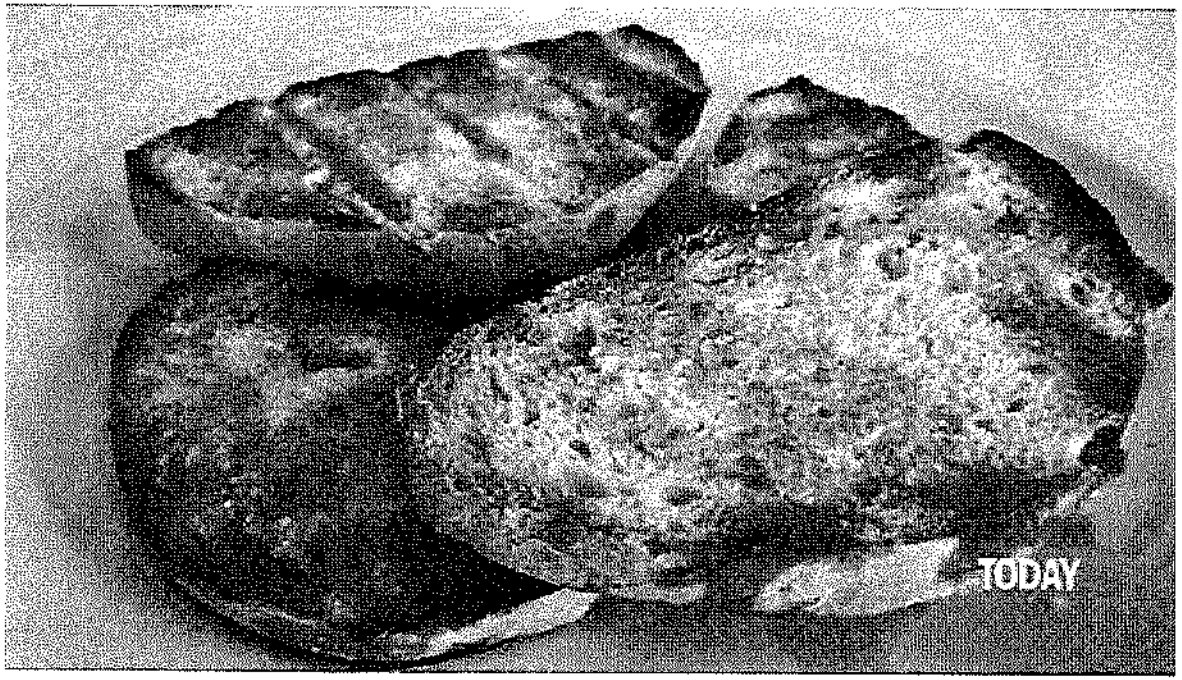
dal 10 dicembre 2016 al 8 gennaio 2017

PERUGIATODAY

Frantoi Aperti in Umbria: degustazioni e tante novità per festeggiare l'olio nuovo

Cinque fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare l'olio extravergine di oliva dell'Umbria

Redazione
01 ottobre 2016 16:26



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, 5.6 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 informazioni: www.frantoiaperti.net

I più letti della settimana

Il grande cuore, consegnati i doni ai bambini dell'oncologia pediatrica di Perugia

Unitre Foligno, Segatori intervista Allegrini sulla sua ricerca "Perugia a luci rosse dal Medioevo alla legge Merlin"

Testimonianze dall'Umbria: ecco chi sono i maestri del look dei perugini da oltre 60 anni

Il grande evento di beneficenza " A NATALE .....PUOI", in favore di "AVANTI TUTTA" di Leo Cenci

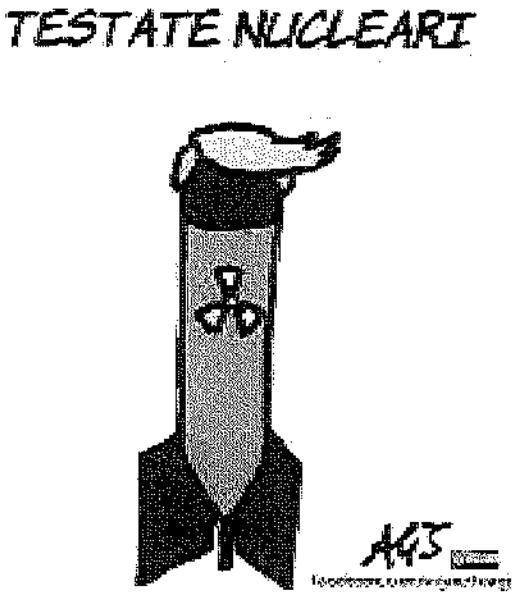
"Epifanie figurative dell'onirico", i quattro moschettieri del pennello in mostra a Corciano

Santa Lucia: una giornata in festa tra arte, cultura e socialità nella trecentesca chiesa di Sant'Agata

Per il lungo weekend **dal 29 ottobre al 1° novembre 2016,** Trevi (PG) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà, infatti, la **decima edizione di "Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille"** l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che coinciderà con l'**inaugurazione di Frantoi Aperti**, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

"Festivol, che quest'anno è alla decima edizione, è un evento di grande importanza per il nostro territorio e per i nostri prodotti – dice il sindaco di Trevi Bernardino Sperandio - l'olio questo anno, nonostante le avverse condizioni climatiche che hanno favorito la mosca, è un olio **e.v.o. di altissima qualità** e questo grazie ai produttori trevani ed ai coltivatori, che con abilità sono riusciti a combattere la mosca ed ottenere un prodotto eccellente. Festivol è un'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e godere del nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato". Festivol sarà infatti, il momento in cui l'olio extravergine di oliva tornerà alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la **Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva** delle colline di Trevi a Villa Fabri, le **degustazioni guidate di olio** nei 4 pomeriggi presso Villa Fabri, le **navette gratuite** che consentiranno ai visitatori di raggiungere i **frantoi aperti** aderenti alla manifestazione **passando per il rudere della casa natale di Sant'Antonio Fantosati**, recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a Pettine, dove è in mostra, per **#ChiaveUmbra**, una **istallazione dell'artista LAURA P**.

L'EDITORIALE N.108 (/INDEX.PHP/GLI-EDITORIALI/ITEM/1962-L-EDITORIALE-N-108)



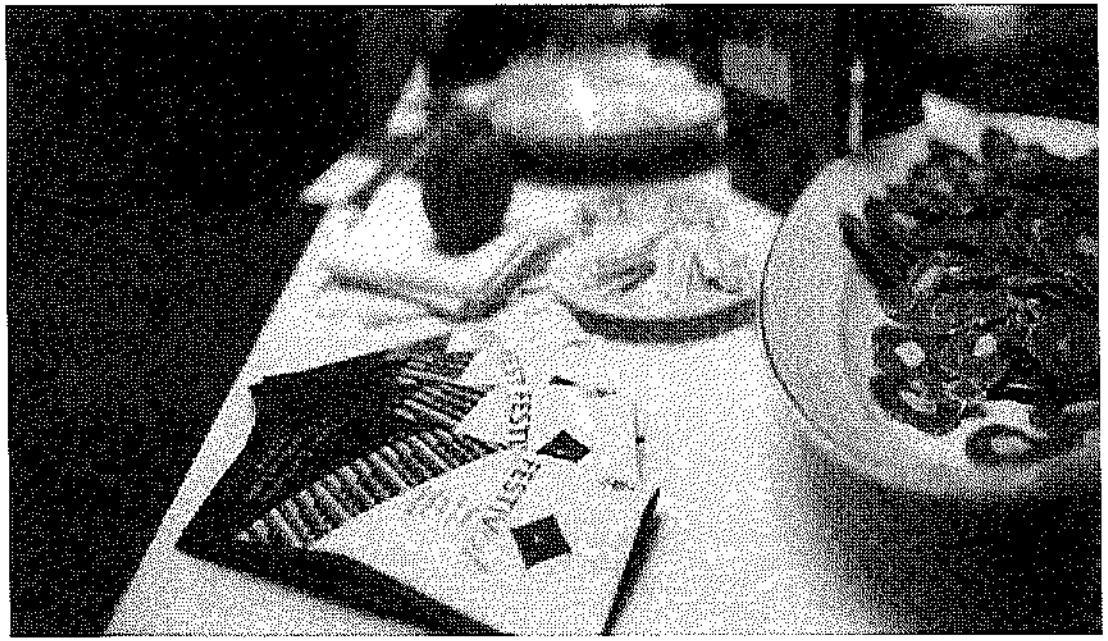
(/index.php/gli-editoriali/item/1962-l-editoriale-n-108)

E ora che il 90% dell'arsenale nucleare del pianeta è in mano a Trump, Putin e Kim Jong-un, la terra, commossa, ringrazia l'umanità

Leggi tutto... (/index.php/gli-editoriali/item/1962-l-editoriale-n-108)

Tutti gli Editoriali (/index.php/gli-editoriali)

SMARTMAP



Inoltre **domenica 30 ottobre alle ore 11.30** sarà il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, autore della guida "Il Golosario, guida delle cose buone d'Italia" a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi "Taglia il traguardo della decima edizione "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", l'evento di portata nazionale promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi. Un decennale di successi e di crescita in termini di visitatori, di offerta culturale e di appeal della manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi Aperti. "Nonostante le risorse investite in questi anni siano, infatti, andate progressivamente diminuendo - commenta l'assessora alla promozione turistica Stefania Moccoli - l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori da gran parte del nord Italia, turisti che si sono affezionati ed ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie ad uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a garantire per questa edizione ben quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità".

(http://www.piaceremagazine.it/index.php/smart-map-pg)

Guarda tutte attività (/index.php/smart-map-pg)

PM NEWS

SmartMap (/index.php/smart-map-pg)

PM Top News (/index.php/pm-top-news)

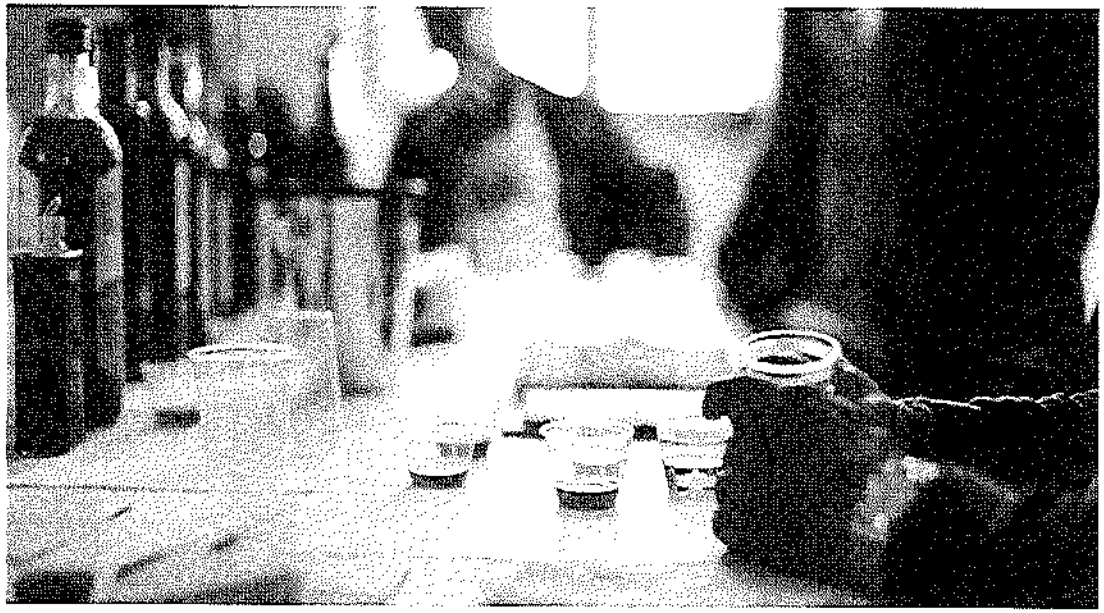
PM News (/index.php/pm-news)

Attualità (/index.php/attualita)

Musica (/index.php/musica)

Cultura (/index.php/cultura)

Non mancheranno sorprese e novità come la mostra fotografica **"Gente di qui"** dedicata ai trevani, la sezione benessere nei palazzi storici aperti al pubblico e tanto altro. Ad attendere i visitatori in piazza del Comune il **Mercato del Contadino** con **prodotti a Km 0**, la **Mostra Mercato dei Presidi Slow Food** capeggiato dal **Sedano Nero di Trevi** e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche **trekking a piedi tra gli olivi** che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le **nuove E-MTB** (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.



In programma anche **laboratori di cucina, visite guidate della città, caccia al tartufo** con cani e cavatori esperti, massaggi a base di Olio e molto altro.

Grazie all'appuntamento **"Scorci Inaspettati: Esplorazioni al meglio di Trevi"** a cura dell'associazione Pro Trevi e Stefano Bordoni sarà possibile farsi accompagnare alla scoperta di Trevi e dei palazzi nobiliari aperti per le

Umbria (/index.php/umbria)

Mostre (/index.php/mostre)

(/index.php/component/banners/click/53)

L'OPINIONE

Scritto da Giovanni Giorgetti (/index.php/pm-top-news/itemlist/user/670-giovannigiorgetti)

Il concetto di ripresa economica può essere interpretato in vari modi e soprattutto declinato in base alla longitudine o alla latitudine.

Leggi tutto... (/index.php/l-opinione-2/item/1075-la-ripresa-passa-dal-rinnovamento)

degustazioni di Presidi Slow Food: Il Collegietto Valenti di Piaggia e Palazzo Jouret già Chiesa S. Filippo Neri.

L'apertura del "Collegietto Valenti in Piaggia", palazzo rinascimentale, mai aperto al pubblico finora, è una delle novità di questa edizione, dove sarà possibile fare degustazioni nei 4 pomeriggi di Festivol, della **parmigiana di Sedano Nero di Trevi**, Presidio Slow Food, preparata dall'Agriturismo Villa Silvana, accompagnata da vini umbri e sottofondo musicale. Altra importante novità per questo decennale di Festivol sarà poi l'attenzione al benessere. A Palazzo Petroni sarà, infatti, possibile partecipare a "Olio&Benessere" massaggi viso e mani con prodotti a base di olio nei giorni di sabato 29, domenica 30 e lunedì 31 ottobre. Inoltre tutti e 4 i pomeriggi presso il Borghetto del Mostaccio il **maestro Yoga Lex Ulibarri** terrà **lezioni di Yoga di diversi gradi di difficoltà**.

Per maggiori informazioni:

infoturismo@comune.trevi.pg.it (mailto:infoturismo@comune.trevi.pg.it)

www.festivol.it - Tel. 0742 332269

GALLERY AUTHOR: REDAZIONE PM
AUTHOR WEBSITE: WWW.PIACEREMAGAZINE.IT (HTTP://WWW.PIACEREMAGAZINE.IT)
LICENSE: ALL RIGHTS RESERVED

Pubblicato in **PM TopNews (/index.php/pm-top-news)**
Etichettato sotto

topnews (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/topnews)

Tutte le Opinioni (/index.php/l-opinione-2)

PM BLOGS

Avanti Tutta (/index.php/avanti-tutta)

Cakepuccino (/index.php/cakepuccino)

C'era una Vodka (/index.php/c-era-una-vodka)

Chiarachefacose (/index.php/chiarachefacose)

Chiave di G (/index.php/chiave-di-g)

Civic 97 (/index.php/civic-97)

Diario di Bordo (/index.php/diario-di-bordo)

Fast Good (/index.php/fast-good)

Gesù ha trovato traffico (/index.php/gesu-ha-trovato-traffico)

Gli Editoriali (/index.php/gli-editoriali)

Il blog del Dr. Lattanzi (/index.php/il-blog-del-dr-lattanzi)

IsolanaMente (/index.php/isolanamente)

L'angolo delle sorelle Paccola (/index.php/l-angolo-delle-sorelle-paccola)

L'Epistolario (/index.php/l-episotolario)

A+ A- T+ T-

Frantoi Aperti 2016

0

Categoria	Cultura
Data	Martedì 29 Novembre 2016 /
Location	Frantoi della regione Umbria

*Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua **XIX° edizione**, diffusa in tutta la **regione Umbria**, che si terrà questo anno **dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.***
*L'evento propone cinque fine settimana, nelle date del **29 Ottobre - 1 novembre ad Assisi, Giano dell'Umbria e Trevi, 5 e 6 novembre ad Assisi e Campello sul Clitunno, 12 e 13 novembre ad Assisi, 19 e 20 novembre ad Assisi, Gualdo Cattaneo e Spello, 26 e 27 novembre a Bettona e Giano dell'Umbria**, alla scoperta di tutti i segreti della produzione dell'olio e non solo. Sarà anche l'occasione per visitare borghi medievali e siti minori, laboratori di artigianato, partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, e giochi popolari per bambini e adulti e ovviamente degustazioni del vero sapore dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria e degli altri prodotti tipici della regione, in più, coloro che parteciperanno alle iniziative in programma potranno ricevere in regalo alcuni prodotti tipici del territorio.*

ALTRE DATE

Da Sabato 5 Novembre 2016 a Martedì 29 Novembre 2016

Powered by iCagenda (http://www.joomlic.com)

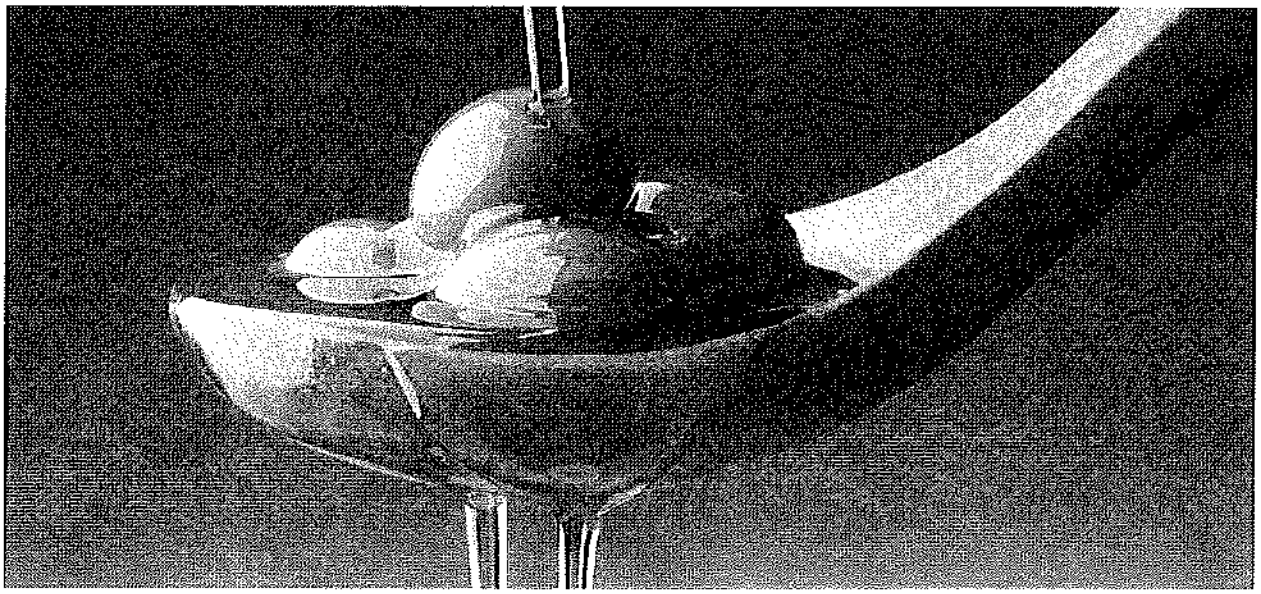
A+ A- T+ T-

Lunedì, 12 Settembre 2016 11:17

FRANTOI APERTI

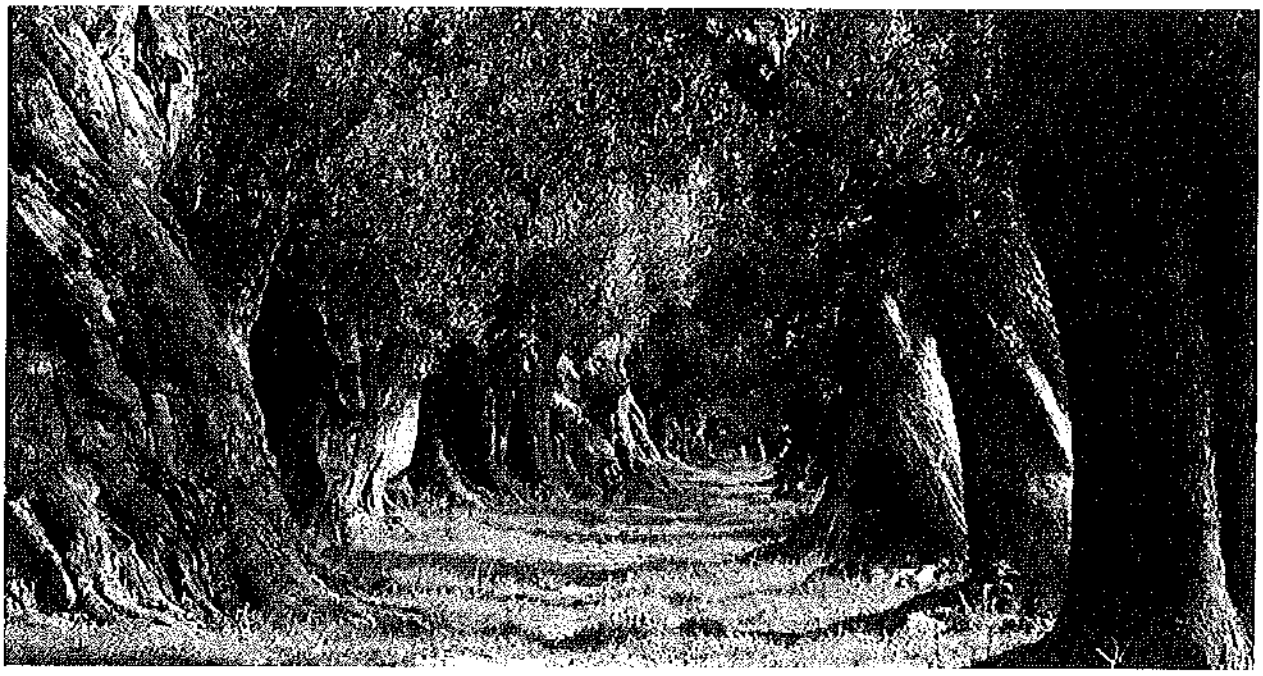
Scritto da Tiziana Reale (/index.php/pm-top-news/itemlist/user/675-tizianareale)

0



> *L'amore per la terra dà i suoi frutti*

Fortissimo è il legame tra gli umbri e **l'ulivo**, una pianta così preziosa dalla quale non poteva che nascere un prodotto altrettanto prezioso, il pregiato **olio extravergine**, frutto del clima generoso e del grande lavoro svolto con dedizione da chi coltiva e si prende cura di questi alberi, veri e propri monumenti naturali. Come di consueto da quasi vent'anni, in Umbria, con **Frantoi Aperti**, si celebra questo sodalizio. **Dal 29 ottobre al 27 novembre**, migliaia di appassionati si riverseranno nei più caratteristici borghi umbri per degustare l'olio extravergine di oliva appena spremuto e molti altri prodotti agroalimentari di alta qualità. Sarà possibile stimolare il palato con gustosi assaggi e appagare la vista visitando gli splendidi uliveti disseminati per tutto il territorio. Molti gli eventi previsti per l'occasione: **concerti, visite guidate, trekking, laboratori creativi**, tutti ideati per rinsaldare il rapporto stretto ed intimo che ci lega alla natura e ai suoi frutti.



Cuore vivo e pulsante dell'evento sarà il **frantoio**; si potrà assistere e partecipare attivamente alla raccolta e vivere l'esperienza della spremitura in compagnia del **frantoiano.** Ognuno dei partecipanti alle iniziative di **Frantoi Aperti**, riceverà in omaggio alcuni tra i prodotti tipici più pregiati, tutti rigorosamente *made in Umbria.* Non mancherà, quindi, lo spazio dedicato al cibo, con corsi e degustazioni di pani in abbinamento ad oli, dolci e prodotti della tradizione, realizzati con la farina del **Molino sul Clitunno di Trevi,** l'azienda leader nella trasformazione dei grani con un'esperienza più che trentennale nel settore. Come sempre, verrà allestita #chiaveumbra, una mostra itinerante che consentirà di conoscere angoli inconsueti della regione. In alcuni castelli, si terranno le "**Feste della Bonfinita**", momento conviviale tipico in cui tutti i partecipanti alla raccolta e lavorazione delle olive festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it) / www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742332269

GALLERY AUTHOR: REDAZIONE PM
AUTHOR WEBSITE: WWW.PIACEREMAGAZINE.IT (HTTP://WWW.PIACEREMAGAZINE.IT)
LICENSE: ALL RIGHTS RESERVED

Pubblicato in PM TopNews (/index.php/pm-top-news)
Etichettato sotto

Frantoi aperti (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20aperti)

olio extravergine (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/olio%20extravergine) umbria (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/umbria)

frantoio (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/frantoio) raccolta (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/raccolta)

spremitura (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/spremitura) topnews (/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/topnews)

Vari luoghi - Umbria
dal 29/10/2016 al 27/11/2016

L'oro verde dell'Umbria

Informativa - Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili agli scopi illustrati nella cookie policy. Cliccando chiudi acconsento all'uso dei cookie. Maggiori informazioni CHIUDI

25 ottobre 2016

CLICCA SULLA FOTO PER GUARDARE LA GALLERY

Un mese liscio come l'olio. L'**Umbria** celebra la nuova produzione di olio extra vergine di oliva con la rassegna **Frantoi aperti**, in programma **dal 29 ottobre al 27 novembre** nei borghi e nelle aziende di ben 12 centri di grande tradizione olearia.

Partendo dalle piazze dei paesi aderenti, con un comodo servizio di navetta gratuito potrai raggiungere direttamente i frantoi, dove sarai accolto dal gestore davanti ad un focolare. Con la gioia e la spontaneità di chi comunica amore per la propria terra, magari ti offrirà una buona bruschetta, prima di accompagnarti nell'esperienza della spremitura delle olive e dell'assaggio dell'oro verde appena franto.

In tutti i borghi riceverai in omaggio olio e prodotti agroalimentari tipici come legumi, tartufi, miele, salumi e vini pregiati: una vera delizia per il palato. Potrai inoltre partecipare alla raccolta delle olive, a scuole di assaggio e trekking tra gli ulivi, o diventare un cuoco provetto con i corsi e le degustazioni di pani abbinati agli oli, i laboratori di cucina sulle ricette tradizionali e molto altro ancora. Potrai infine divertirti festeggiando il termine della raccolta e della produzione dell'olio nuovo partecipando alle tradizionali feste della Bonfinita (tel. 0742 332269, www.frantoiaperti.net, info@stradaoliodopumbria.it).

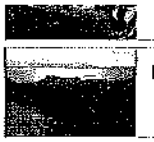
Altri Eventi

Grecia, barocco e velluto

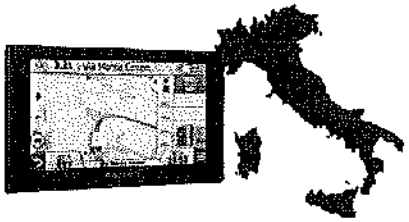
Natale asburgico

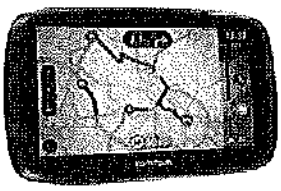
Terme e mercatini

L'artigianato delle idee


Nel cuore del vulcano

Leggi tutti gli Eventi





Tanti gli eventi afferenti alla rassegna organizzati nei comuni partecipanti. Un'ottima occasione per visitare **Trevi (PG)**, dove **dal 29 ottobre al 1° novembre** tornerà **Festivol**, manifestazione che proporrà diverse mostre mercato dell'olio e dei prodotti contadini, dedicando ai più piccoli il laboratorio del Molino sul Clitunno, azienda di grande esperienza nella lavorazione delle farine (tel. 0742 332269, www.festivol.it, www.treviturismo.it, infoturismo@comune.trevi.pg.it).

Consulta la mappa sottostante e scopri le strutture convenzionate e le aree di sosta in Umbria.

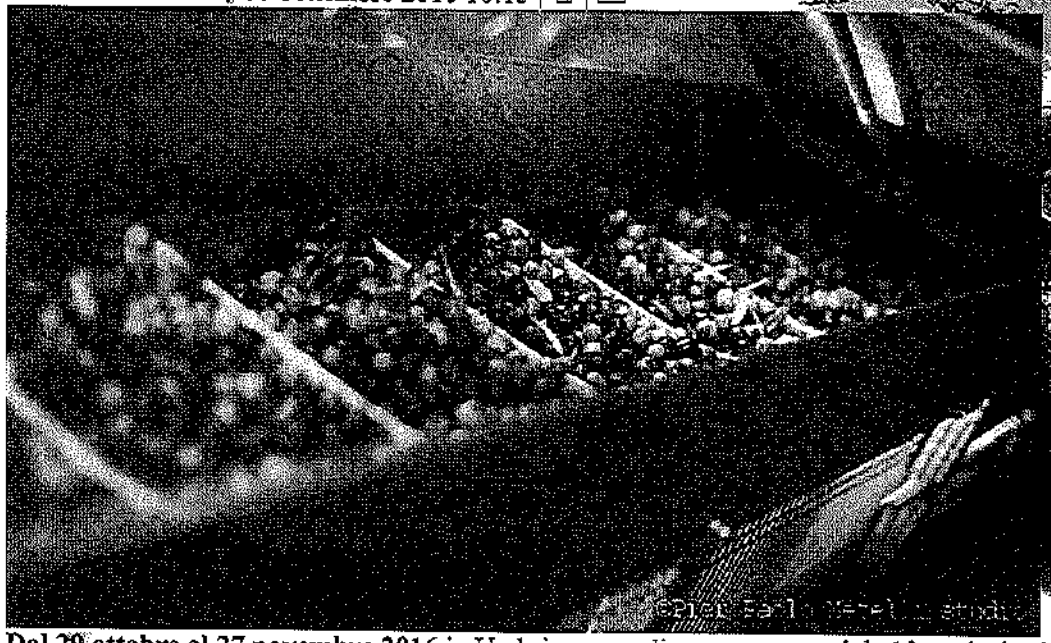
Mappa

Informativa - Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili agli scopi illustrati nella cookie policy. Cliccando chiudi acconsento all'uso dei cookie. Maggiori informazioni CHIUDI

0

Frantoi Aperti 2016, inno all'olio evo e all'Umbria

Pubblicato Martedì, 06 Settembre 2016 10:15 |



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 **Frantoi Aperti**.
Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 novembre, 12 e 13 novembre, 19 e 20 novembre, 26 e 27 novembre) sarà possibile assaggiare gratuitam[redacted] i piccoli borghi ad alta vocazione olivicola i prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto.
Sarà possibile anche partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli.
Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: olio extravergine di oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.
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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.
Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea **#chiaveumbra**, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti ai Frantoi Aperti.
Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.
Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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 castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "**Feste della Bonfinita**": momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".
Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: www.frantoiaperti.net

Like Share 0 Tweet G+1 0 Share

CINQUE WEEKEND DEDICATI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

FRANTOI APERTI

Dal 29 ottobre al 27 novembre 2016, in **Umbria** si celebra l'olio nuovo con l'evento "Frantoi Aperti": **cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva** e ai prodotti agroalimentari di qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

Mentre nei frantoi sarà possibile vivere l'esperienza della spremitura delle olive e assaggiare l'olio nuovo, per i borghi si terranno eventi collaterali legati al tema dell'olio: concerti di musica tradizionale nelle piazze, giochi popolari, passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie e i luoghi cari a San Francesco.

Un'occasione unica per scoprire il sapore vero dell' **Olio Extravergine di oliva Dop Umbria** ed altri prodotti del territorio.

ALLA POSTA DEI DONINI

Via Deruta 43 | 06132
San Martino in Campo, Perugia, Italia

Telefono e Fax: +39 075 609132
Email: info@postadonini.it

NEWSLETTER

Email

INVIA

Acconsento al trattamento dei miei dati *
(Leggi l'informativa »)

SEGUICI SU

OSPITALITÀ ITALIANA

tripadvisor

Dimore Storiche Italiane

umbriahotels

Villa Donini Srl - Sede legale: via Deruta 43, 06132 San Martino in Campo (PG)
Iscrizione al registro delle imprese della CCIA di Perugia - num. iscrizione (REA): PG 214504 - Capitale sociale versato: 25.000,00 € - P.IVA 02387420546
© 2015 Sesinet

Navigation

ProdottiTipici.it®

Frantoi aperti 2016

by **Dany** on 5 novembre 2016 in

Data e Luogo

05/novembre/2016 - 27/novembre/2016

- *diverse località umbre* *Spoleto* (Perugia)
06049, regione *UMBRIA*

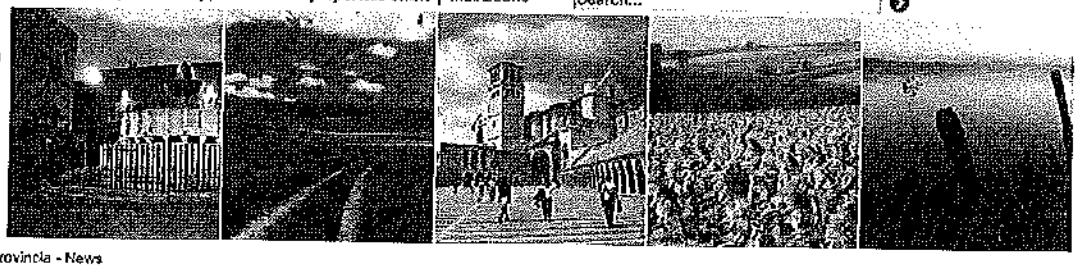
Frantoi aperti 2016

Frantoi aperti 2016 prenderà il via il 5 novembre 2016 e proseguirà fino al 27 novembre 2016.

Edizione numero 19.

Frantoi Aperti è l' evento che valorizza e promuove gli oli d'oliva dell'Umbria ed i suoi incantevoli luoghi di produzione.

Sono quattro i weekend dedicati all'olio,che vedrà tanti eventi,manifestazioni ed iniziative parallele;mostre,visite guidate,passeggiate,festival,mostre mercato e tanto altro.

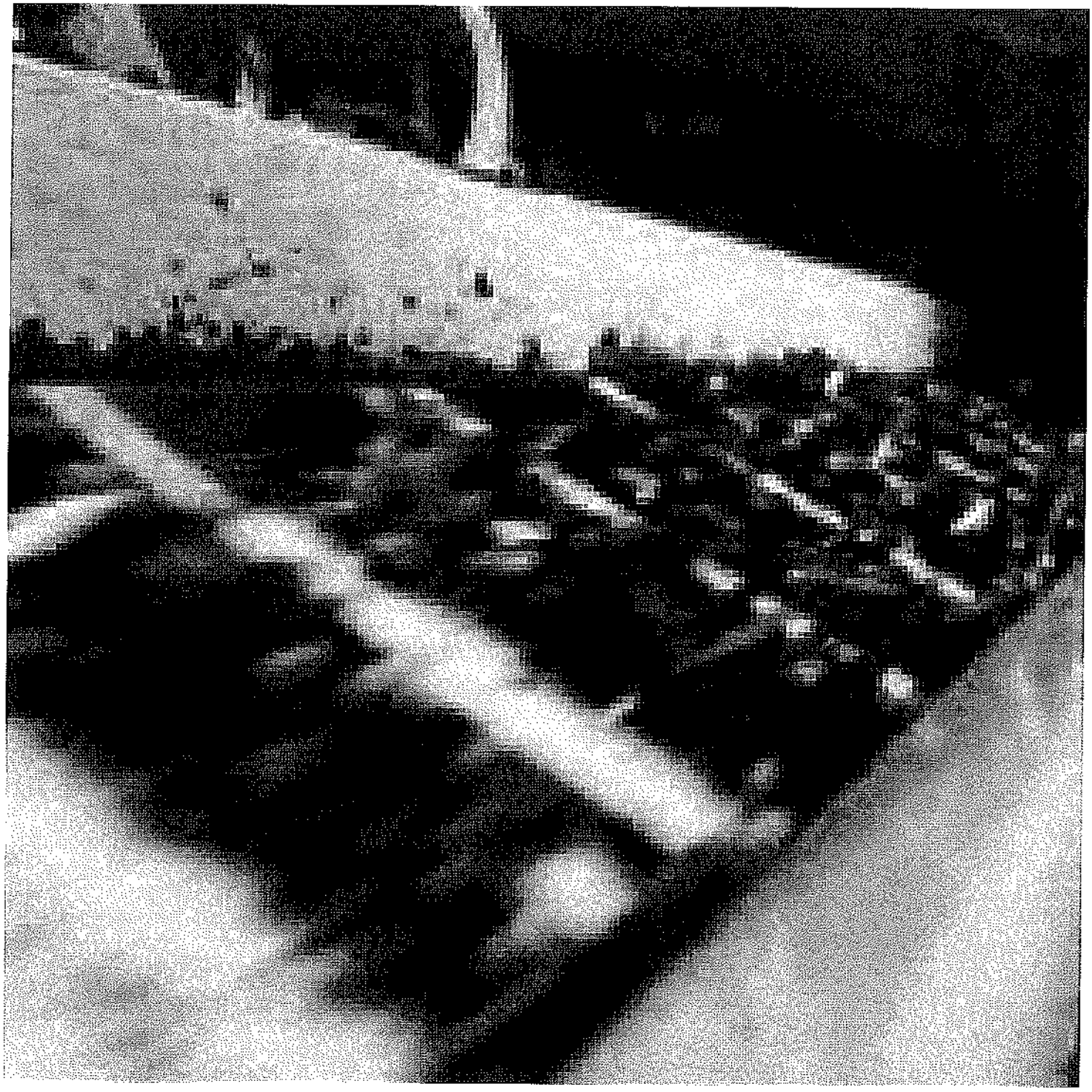


Frantoi Aperti in Umbria - Gli appuntamenti del terzo fine settimana, 12 e 13 novembre

Trevi, 10 novembre 2016 – Prosegue la manifestazione regionale **Frantoi Aperti in Umbria** con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.
E quindi questa **XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria**, iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria** che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine **settimana del 12 e 13 novembre** prevede numerose iniziative nei comuni di **Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.**
Ad **Assisi** infatti prosegue **UNTO nei Castelli e nel Territorio** e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla **scoperta di "Ponti e Cascate"** e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna *(Info e prenotazioni* 333 1297187 – 333 8579466).
A **Castiglione del Lago** si celebra la **Festa dell'olio** con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la **Coop. Oleificio Pozzuolese** il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00, giochi popolari per grandi e piccini, **Street Band itineranti** per le vie del centro storico e un **servizio navetta gratuita** che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita **#Chiaveumbra**, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le **installazioni dell'artista LAURA P.**
A **Passignano sul Trasimeno** ad **Oliamo** la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, **attività didattiche per bambini**su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, **passeggiate naturalistiche** tra gli ulivi a **piedi e in bicicletta, giochi popolari** per grandi e piccini e **un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti** del Trasimeno con una sosta alla mostra **#Chiaveumbra** che si terrà nella chiesetta della **Madonna della Neve di San Feliciano.**
Per il terzo fine settimana continuano anche gli **appuntamenti nei frantoi aderenti:**
ad Assisi, al **Frantoio le Vecchie Macine**, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate.
A Bettona al **Frantoio Mannelli**, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione. A Campello sul Clitunno, al **Frantoio Marfuga**, continua il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'**Antico Frantoio Carletti** si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** per domenica 13 novembre alle ore 15:30 è prevista una "Cooking Class" per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.
A Foligno il **Frantoio Petesse** domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il **Frantoio Sassovivo** prosegue con le "Bruschettate di olio novello" mentre all'**Oleificio Sociale** è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva.
A Giano dell'Umbria il **Frantoio Speranza** e a Gualdo Cattaneo il **Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio**, il **Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola**, il **Frantoio Clerici** e il **Frantoio Rinalducci** ci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.
A Montecchio **Al Vecchio Frantoio Bartolomei**, sabato 12 novembre si "Bruschetta" in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo "country blues" a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13 invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz del "Carro Bestiame". Anche il **Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci** organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.
A Panicale l'**Oleificio Coop. Il Progresso** organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il **Frantoio Bertidi** Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.
Anche il **Frantoio di Spello** rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il **Frantoio Feliziani Emilio** e **l'Az. Agric. Forsoni Massimo** di Spoleto.
A Todi al **Frantoio La Casella** domenica 13 novembre si va "Oliando insieme"e degustando olio novello. Infine anche a Torgiano al **Frantoio La Montagnola** e a Trevi al **Frantoio del Gusto** e al **Frantoio Gaudenzi** si fanno visite e degustazioni di olio. Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i **frantoi che per farsi conoscere**, hanno deciso di aderire per **la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, **azienda biologica** produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il **Frantoio Luca Palombaro** di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il **Frantoio Oleario Palmadori**, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Qui tutti i **Frantoi** e tutte le attività in programma.

Trevi16049.red

Provincia di Perugia - Piazza Italia ,11 06121-Perugia
Telefono 075.368.11 Fax 075.368.1237 n.verde 800.01.3474
P.IVA 00443770540 - C/C Postale: 14112064
IBAN : IT 34 C 02008 03039 000000852576 ©



TORNA IN UMBRIA LA MANIFESTAZIONE FRANTOI APERTI

Articolo pubblicato il giorno: 17 ottobre 2016

Dal 29 ottobre al 27 novembre in **Umbria**, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo, extravergine di oliva, grazie alla manifestazione **Frantoi Aperti**. Per tutto il periodo, solo nel fine settimana, 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; non soloo: I visitatori possono partecipare a vere e proprie **scuole di assaggio di olio**, a **visite guidate**, a **trekking tra gli ulivi**, a **concerti**, alla **raccolta delle olive** e ad **attività per i più piccoli**.

Novità di questa edizione sarà un **omaggio alla terra Umbra**. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per **Frantoi Aperti**, riceveranno infatti **in omaggio dei prodotti tipici**: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. Cuore dell'evento in ogni borgo che aderisce, sarà **il frantoio**, dove vivere l'esperienza della **spremitura delle Olive** e **l'assaggio del nuovo olio** in compagnia del frantoiano che accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.

Non mancherà la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti al Frantoi Aperti.

Verranno poi organizzati **corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli**, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di **Trevi**, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria. Quindi **laboratori di cucina** dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erba spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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 castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le **"Feste della Bonfinita"**: momenti conviviali tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano insieme e festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net/)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

(http://www.radiopico.it/tutto-pronto-per-ledizione-2016-del-gran-premio-nuvolari/)

TUTTO PRONTO PER L'EDIZIONE 2016 DEL GRAN PREMIO NUVOLARI (http://www.radiopico.it/tutto-pronto-per-ledizione-2016-del-gran-premio-nuvolari/)

Sono giunte da ogni parte d'Italia e non solo le richieste d'iscrizione alla 26ª edizione moderna del Gran Premio Nuvolari, che pr...

(http://www.radiopico.it/festival-delle-nazioni-48-edizione-tra-musica-e-arte-a-citta-di-castello/)

FESTIVAL DELLE NAZIONI, 48° EDIZIONE TRA MUSICA E ARTE A CITTA' DI CASTELLO (http://www.radiopico.it/festival-delle-nazioni-48-edizione-tra-musica-e-arte-a-citta-di-castello/)

Si terrà dal 25 agosto al 5 settembre, nella fa città umbra, la 48ma edizione della rassegna musicale: quindici concerti sotto il ...

(http://www.radiopico.it/gardaland-compie-40-anni-il-18-luglio-festeggia/)

GARDALAND COMPIE 40 ANNI E IL 18 LUGLIO FESTEGGIA (http://www.radiopico.it/gardaland-compie-40-anni-il-18-luglio-festeggia/)

Il 19 luglio Gardaland compie 40 anni e la festa comincia già dal giorno precedente: sabato 18 luglio, infatti, un'apertura straor...

EVENTO (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/TAG/EVENTO/), FRANTOI APERTI (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/TAG/FRANTOI-APERTI/), OLIO EXTRAVERGINE (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/TAG/OLIO-EXTRAVERGINE/), OLIVE (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/TAG/OLIVE/), UMBRIA (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/TAG/UMBRIA/)

ARCHIVIO NOTIZIE

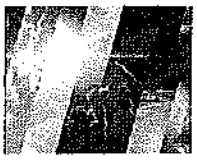
NAZIONALI LOMBARDIA VENETO EMILIA MUSICA E SPETTACOLO

20° GIORNATA DELLA COLLETTA ALIMENTARE (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/20-GIORNATA-DELLA-COLLETTA-ALIMENTARE/)

Sabato 26 novembre si terrà in tutta Italia la ventesima edizione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (GNCA), promossa dalla Fondazione Banco Alimentare. Saranno oltre 140.000 i volontari distribuiti in 12.000 supermercati, che inviteranno a donare alimenti a lunga conservazione,...

VASCO ROSSI LASCIA LIVE NATION (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/VASCO-ROSSI-LASCIA-LIVE-NATION/)

Il caso secondary tiketing, già da tempo lamentato da fans e amanti della musica dal vivo, comincia ad avere i primi effetti, dopo lo scandalo legato alla prevendita dei biglietti dei Coldpaly, ma soprattutto dopo il servizio mandato in onda...



A ROVERETO C'E' IL FESTIVAL DELLA METEREOLOGIA (HTTP://WWW.RADIOPICO.IT/A-ROVERETO-CE-IL-FESTIVAL-DELLA-METEREOLOGIA/)

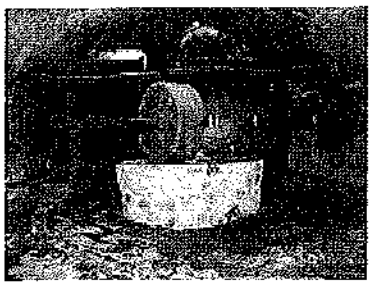
Dopo il successo della prima edizione, torna a Rovereto, in provincia di Trento, l'appuntamento con il Festivalmeteorologia, l'unica rassegna italiana dedicata alle previsioni del tempo e al mondo della ricerca, della formazione e dei servizi che ruotano attorno ad esso....

Vedi altri... (http://www.radiopico.it/category/nazionali/)

anci MULTIMEDIA ITALY'S VIDEO&PHOTO

Frantoi aperti

17 ottobre 2016 | Articoli | News



Col weekend del **29 ottobre e fino al 27 novembre** torna la XIX edizione di **Frantoi Aperti**, manifestazione di promozione dell'extravergine di oliva DOP. Cinque weekend in oltre dieci borghi umbri dove gli ulivi sono da sempre parte del paesaggio. Musica tradizionale, giochi popolari, degustazioni di olio, passeggiate fra gli ulivi completano il ricco programma. www.frantoiaperti.net

La manifestazione è occasione per visitare l'Umbria www.umbriaturismo.net

Regioni: Umbria
Associazioni: 02. Città dell'Olio

NATIONAL GEOGRAPHIC
WORLD ATLAS
for iPhone

Available Now!
Easy-to-use, feature packed, and contains the world's best maps.
Available on the App Store

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
La tua email
Nome
Iscriviti

CALENDARIO EVENTI

<<	Dic 2016					>>
L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

LE REGIONI

PIEMONTE VALLE D'AOSTA LIGURIA

LOMBARDIA TRENTINO ALTO ADIGE VENETO

FRIULI VENEZIA GIULIA EMILIA ROMAGNA MARCHE

TOSCANA UMBRIA LAZIO

Iniziative a macchia d'olio

G+1

Frantoi aperti

Assisi (PG)

L'ozio è il padre dei vizi, mentre **l'olio è il padre dei piaceri**.Perciò, bando alla pigrizia e mettetevi in viaggio verso i **frantoi umbri!**

La manifestazione Frantoi Aperti in Umbria vede i comuni **della Strada dell'Olio D.O.P.** suggellare, promuovere e valorizzare **l'olio extravergine di oliva D.O.P. Umbria** con una serie di eventi, incontri, spettacoli, attività culturali e feste in piazza.

Assisi accoglie i visitatori e gli amanti **dell'olio extravergine d'oliva**, con una serie di iniziative una più saporita dell'altra: mostre fotografiche a tema, **expo dei prodotti dell'olio, degustazioni, convegni, dimostrazioni dell'arte di fare** l'olio direttamente in piazza dal vivo, con assaggio di olio sulla bruschetta, spettacolo letterario sul cibo, laboratori e intrattenimento per i bambini, visite guidate su ***l'olio nella storia e fra le mura*** di Assisi, per finire con castagne e vino in piazza.

Una piacevole opportunità per visitare la pittoresca Assisi tra i profumi, i colori e i sapori dell'autunno.

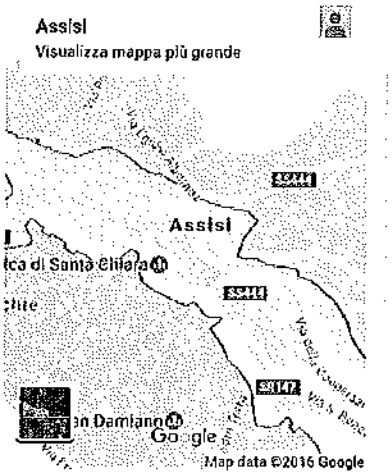
[© Foto: Pier Paolo Metelli]

E SAPEVATE CHE...?

La produzione dell'olio di oliva si perde nella notte dei tempi.

Le prime testimonianze **di ulivi coltivati risalgono addirittura a circa 6.000 anni fa in Medio Oriente**, nella zona dell'attuale Siria. Già in quest'epoca l'olio, oltre che in cucina, veniva usato come unguento, come carburante per le lampade e preso come medicinale.

Tra le prime testimonianze scritte sopra questo generoso prodotto ritroviamo invece il codice di Hammurabi, che già nel 2.550 a.C. istruiva i babilonesi **sulla produzione e il commercio dell'olio.**



Dove si svolge: **Assisi (PG)**

SITO WEB UFFICIALE

©2016 ilMeteo.it

Assisi

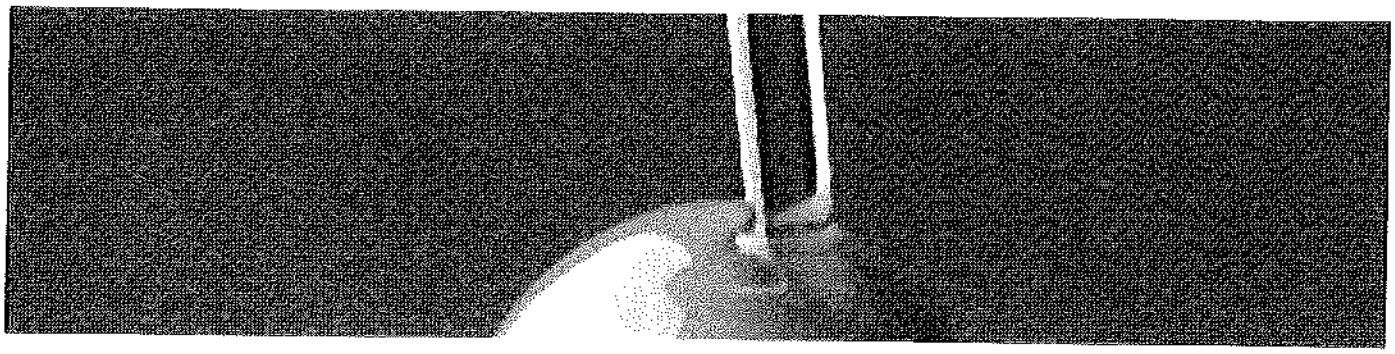
Oggi
Pomeriggio
Sereno
Sera
Sereno
Domani - 24/12
Mattino
Sereno
Pomeriggio
Nubi sparse
Sera
Sereno
Dopo domani - 25/12
Mattino
Nubi sparse
Pomeriggio
Poco nuvoloso
Sera
Poco nuvoloso

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

Le interviste di R...

RADIO > SAN MARINO PODCAST > LE INTERVISTE DI RSM > 2016 > NOTIZIA

Frantoi Aperti in Umbria



0:00

giovedì 27 ottobre 2016

FRANTOI APERTI IN UMBRIA dal 29 ottobre al 27 novembre
5 fine settimana nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare **l'olio extravergine** di oliva appena franto.Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo 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 . Intervista a Paolo Morbidoni con Emanuela Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

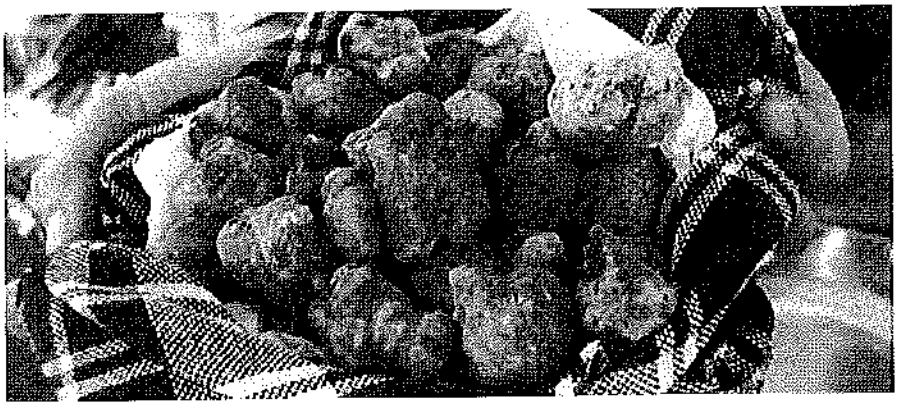
Medical âge
SANI E GIOVANI SEMPRE
Repubblica di San Marino - 0549 911395
www.medicalage.sm

Per la vostra pubblicità
0549 882006
commerciale@sanmarinortv.sm

PODCAST PIÙ ASCOLTATI DELLA SETTIMANA

WEEKEND TRA OLIO NUOVO E TARTUFO. DOPPIETTA DI ECCELLENZE GASTRONOMICHE IN UMBRIA

Redazione Saperefood.it 28 ottobre 2016 Eventi



Like 5 Tweet G+1 1 5 share

A Gubbio e Città di Castello protagonista il pregiato tartufo bianco tra cooking show, degustazioni e abbinamenti golosi. A Panicale torna Pan'Olio, a Trevi Festivol. Imperdibile appuntamento con 'Frantoi Aperti'.

di Redazione

(Per segnalare un evento scrivete a: **redazione@saperefood.it**)

Frantoi Aperti in Umbria

Torna l'atteso appuntamento che celebra l'olio extravergine d'oliva di alta qualità dei nostri produttori umbri, dal 29 ottobre al 30 novembre. I frantoi diventano luoghi di incontro, promozione e cultura dell'olio dove assaporare una bruschetta, assistere alla spremitura dell'olio nuovo, passeggiare tra gli oliveti scoprendo paesaggi incontaminati, parlare a tu per tu con i produttori: un'esperienza che abbraccia veramente tutti i sensi e che consigliamo ai nostri lettori. **LEGGI L'ARTICOLO CON IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI 2016.**

Gubbio (Pg) – Mostra Mercato del Tartufo Bianco

Al via oggi, venerdì 28 ottobre la 35esima Mostra del Tartufo Bianco e dei prodotti agroalimentari di Gubbio, con una serie di appuntamenti da non perdere. Il taglio del nastro avverrà alle ore 17 in Piazza Grande, con l'apertura degli stand espositivi, la pesatura e premiazione del tartufo più grande. In contemporanea si aprirà negli Arconi di via Baldassini la Mostra dell'artigianato artistico eugubino, in collaborazione con le associazioni Casa, Confartigianato, Cna, la rete d'impresa 'ArtinGenioGubbio', il 'Distretto dell'Appennino umbro-marchigiano', con dimostrazioni 'live' di lavorazioni legate alla tradizione e creatività del territorio. Da segnalare il seminario su

Search The Site ...

RECENT TWEETS

#ThanksgivingDay di @TerreMargaritelli: arte e gusto tra #vino, tacchino e un misterioso #Pinturicchio->... https://t.co/JkvsEk5C0n
5 hours ago

Stanziati 21 milioni di euro per la ricerca: piante più resistenti e #agricoltura di precisione @MipaafSocial ->... https://t.co/2R0pfInKP1
3 days ago

I finalisti dell'#OscarGreen2016: dalle arance da indossare alla bambola green 18 idee vincenti in #agricoltura->... https://t.co/1Lfill8725
4 days ago

CARIANI
PORCHETTA UMBRA
Porchetta umbra di Bevagna
Coriani Giuliano
Località Torre, 87 - 06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742 379816 - Fax 0742 398149 - info@coriani
www.coriani.it

UMBRA INSTITUTE
PERUGIA, ITALY

"Qualificazione e aggregazione dei prodotti del territorio", organizzato dal Comune in collaborazione con Cia, Coldiretti e Confagricoltura, la degustazione di sabato in piazza Grande, 'Abbinamento vino e tartufo, a cura dell'Ais (Associazione italiana sommelier) delegazione di Gubbio, e l'appuntamento con 'Zafferano, raccolta e lavorazione' che si terrà domenica 30 ottobre alle ore 10 in Piazza Grande a cura dell'associazione Zafferano di Gubbio. Per informazioni e prenotazioni Ufficio informazioni turistiche – Iat di Gubbio, in via della Repubblica, tel.075/ 9220693 – email **info@iat.gubbio.pg.it**.

Città di Castello (Pg) – Mostra nazionale del Tartufo Bianco

Tartufo e solidarietà alla 37 Mostra nazionale Il tartufo bianco di Città di Castello in programma da venerdì 28 a lunedì 1 novembre. Oltre alla trifola e alle eccellenze del territorio, sarà l'edizione degli ospiti eccellenti a partire dalla presenza di Amatrice ed Accumuli a cui evento sarà idealmente dedicato. Per le popolazioni colpite dal terremoto una raccolta di fondi per tutti i giorni della fiera e tante occasione per conoscere piatti e prodotti per cui sono famose nel mondo a partire dalla Amatriciana. Nelle piazze principali di Città di Castello il Tour delle eccellenze e un intero settore per i presidi Slow Food dell'Umbria. In nome delle vere eccellenze a Città di Castello per il tartufo solo prodotti IGP e DOP, solo veri chef come Giorgione e Gianluca Possetti, solo autentici presidi come i progetti Madre terra di Slow Food, i mercati ed i saloni del prodotto tipico, lo showcooking e a grande richiesta il contest dei foodblogger, per essere tutti cuochi per un giorno.
Laboratori per bambini, corsi di cucina, appuntamenti culturali e degustazioni faranno da filo conduttore per un fine settimana tra arte e gastronomia, a Città di Castello, Umbria. Per maggiori informazioni visitate il sito www.iltartufobianco.it

Trevi (Pg) – Festivol

Per il weekend dal 29 ottobre al 1° novembre, Trevi sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà, infatti, la 10° edizione di "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016. Festivol sarà infatti, il momento in cui l'Olio Extravergine di Oliva tornerà alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi a Villa Fabri, le degustazioni guidate di Olio nei 4 pomeriggi presso Villa Fabri, le navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione. Inoltre, domenica 30 ottobre alle ore 11.30 sarà il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, autore della guida "Il Golosario, guida delle cose buone d'Italia" a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi.

Panicale (Pg) – Pan'Olio

Pane, Panicale e Olio sono le parole chiave di Pan'Olio, il Festival dell'Olio del Trasimeno che torna da oggi, venerdì 28 a domenica 30 ottobre nel suggestivo Borgo di Panicale. La manifestazione sarà dedicata interamente alla valorizzazione di uno dei prodotti umbri più noti a livello nazionale, l'Oro Verde della nostra Regione, e protagoniste assolute saranno le diverse cultivar che si trovano nelle dolci colline del Lago Trasimeno. I visitatori che popoleranno la kermesse saranno immersi in un percorso enogastronomico d'eccellenza composto da dodici gustose tappe alla scoperta delle Taverne del Borgo, aperte eccezionalmente per l'occasione, nelle quali sarà possibile degustare l'attenta selezione dell'Olio nuovo del Trasimeno, norcinerie di alta qualità, panificatori e insieme bere un buon bicchiere di vino delle migliori cantine

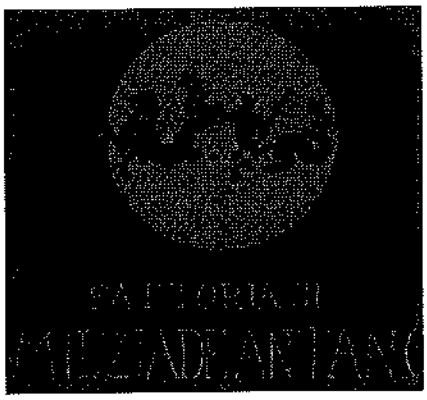
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address:

Your email address

Sign up

Come riconoscere e sc...



CATEGORIE

Categorie Seleziona una categoria

SapereFood magazine
3351 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Contattaci

Piace a 6 amici

COMMENTS TAGS

Gian Luca Garattoni » Finalmente un po' di vera informazione! Mesi fa ho visto...

pollo antibiotici » Ben detto, la somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è...

TRENTINO WINE » AGRICOLTURA TRA FAVOLA E

umbre. Ma Pan'Olio non sarà solo un evento "da mangiare", sarà anche un momento per scoprire Panicale e le sue bellezze, partecipare a laboratori didattici per grandi e piccini, convegni, mostre a tema ma anche concerti e spettacoli.

Melezzole (Tr) – Fiera della Castagna e dei prodotti tipici della montagna

Il bellissimo castello medievale di Melezzole ospita da questo venerdì a domenica 30 ottobre la celebre Fiera della Castagna, prodotto tipico dell'autunno. I profumi che si potranno sentire camminando tra le vie del centro storico saranno quelli delle caldarroste, accompagnate dal buon vino, dai salumi tipici, dai funi funghi e dal miele. Interessante, poi, i laboratori allestiti dagli antichi artigiani che offrono ai visitatori la visione di come realizzati gli oggetti della tradizione, canestri e cestini. Le navette saranno disponibili per accompagnare i turisti dai parcheggi fino al centro del paese.

Like 5 Tweet G+1 1 5 share

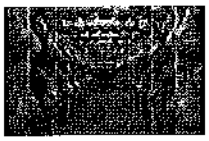
eventi | frantoi aperti | mostra mercato | olio | sagre | tartufo bianco | umbria | weekend

Related Post

Ultimo weekend per Frantoi Aperti. E in cantina arrivano gli sposi

Un weekend da 50 sfumature di olio: borgo che vai, varietà che trovi

Al Ciuffelli di Todi nasce la Bottega Montecristo: piccole aziende agricole in rete



Terremoto, gemellaggio salva-gastronomia. I Prosciutti di Norcia 'in trasferta' a San Daniele

Leave A Response

Name *(required)*

Comment

Email *(required)*

Website

POST COMMENT

☑ Iscriviti alla newsletter!

REALTÀ – TRENTINO WINE da noi...

Gian Luca Garattoni » A me il sagrantino piace molto quando mantiene un certo...

SITI AMICI

2 Amiche in Cucina

Forchette in Viaggio

GenBioAgroNutrition

Olive Oil Times

Tipicamente

Yidalizhixin

SAPEREFOOD.IT

SapereFood è il web magazine dell'agroalimentare in Umbria. Nato nel 2014 dall'idea di un gruppo di giornalisti professionisti con la voglia di raccontare il cibo "dal forcone alla forchetta", dà quotidianamente spazio e voce alle imprese umbre che operano nel settore agroalimentare.

CALENDARIO

novembre: 2016

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

« Ott

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address:

Your email address

Sign up

DALL'OLIO AL VINO: GLI EVENTI DEL WEEKEND TRA BRUSCHETTE E FOTOGRAFIE

Redazione Saperefood.it 11 novembre 2016 Eventi

Like 14 Tweet G+1 1 3 share

Terzo fine settimana con Frantoi Aperti: appuntamento ad Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. A Foligno la presentazione della guida Slow Wine con i banchi di assaggio e nelle cantine torna San Martino.

Montefalco (Pg) – Colori d'autunno, il foliage del Sagrantino

Vino, natura e fotografia. Questi gli ingredienti base del prossimo appuntamento di 'Colori d'Autunno, il foliage della vite del Sagrantino', challenge fotografico organizzato dall'associazione Strada del Sagrantino. Domenica 13 novembre, dalle 10 alle 17, alla cantina Lungarotti in località Turrita di Montefalco, si terrà un workshop itinerante tra vigna e cantina, con il fotografo professionista Pier Paolo Metelli. Il programma prevede scatti all'aperto nei vigneti della tenuta alla scoperta degli angoli più suggestivi. Seguirà un light lunch in cantina con degustazioni di vini 'della casa' e, nel pomeriggio, ancora una visita guidata per realizzare scatti all'interno della cantina. Il costo di partecipazione è di 30 euro comprensivo di workshop, visita guidata in cantina e light lunch ed è necessario prenotarsi allo 0742.378490 o a info@stradadelsagrantino.it. I lavori realizzati potranno concorrere al challenge che fino a sabato 17 dicembre, gli scatti fotografici dovranno essere postati sui propri profili Instagram e Twitter e sulla pagina Facebook 'Strada del Sagrantino' obbligatoriamente con l'hashtag #stradadelsagrantino e #fogliedisagrantino. Al termine della sfida saranno decretate vincitrici le tre foto con il maggior numero di voti e i rispettivi autori avranno la possibilità di partecipare gratuitamente a degustazioni ed eventi dell'associazione durante il 2017. Per ulteriori informazioni: **www.stradadelsagrantino.it**

Frantoi Aperti in Umbria

Search The Site ...

RECENT TWEETS

Storia e recupero di un #vitignoautoctono dell'#Umbria: il #Grero di Todi/Parte1 #vino->https://t.co/G5pqlX7XJh https://t.co/Uh93kFekjk
7 hours ago

#ThanksgivingDay di @TerreMargaritelli: arte e gusto tra #vino, tacchino e un misterioso #Pinturicchio->... https://t.co/JkvsEk5C0n
3 days ago

Stanziati 21 milioni di euro per la ricerca: piante più resistenti e #agricoltura di precisione @MipaafSocial ->... https://t.co/2R0pffnKP1
7 days ago

UMBRA INSTITUTE
PERUGIA, ITALY

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere. E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria** che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.

Assisi (Pg) – Unto

Ad Assisi prosegue **'Unto' nei Castelli e nel Territorio** e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna (*Info e prenotazioni* 333 1297187 – 333 8579466).

Castiglione del Lago (Pg) – Festa dell'olio

A Castiglione del Lago si celebra la **Festa dell'olio** con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica dalle 16alle 19, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

Passignano sul Trasimeno (Pg) – Oliamo

A Passignano sul Trasimeno ad **Oliamo** la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Cantine Aperte a San Martino

Domenica 13 novembre, anche in Umbria torna Cantine Aperte a San Martino, l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino, ideato per condividere con i tantissimi appassionati la gioia del vino nuovo, il Novello, ma anche le ultime annate dei grandi vini invecchiati, in abbinamento ai prodotti di stagione. A caratterizzare l'edizione 2016 sarà il tema WineArt – Arte in Cantina. Se, intorno alle cantine, la Natura avrà provveduto da sola a dipingere il territorio con i colori dell'autunno, all'interno, si potranno ammirare le opere di artisti locali ispirate al vino, alla vita in cantina e al territorio, senza limitazioni alle forme artistiche in esposizione. Non mancheranno degustazioni, libere o guidate, musica e animazione per i più piccoli, a rendere ancora più piacevole un appuntamento che, nella sua ultima edizione, ha richiamato in Umbria oltre 2.000 enonauti. In Umbria saranno 18 le Cantine Aperte a San Martino: in provincia di Perugia, la Cantina Goretti e la Cantina Chiorri (Doc Colli Perugini), Lungarotti e Terre Margaritelli (Docg Torgiano), Sportoletti (Doc Assisi). Nella Doc Colli del Trasimeno, il Castello di Magione (Magione), l'Agraria Carlo e Marco Carini (Colle Umberto, Perugia), Madrevite (Castiglione del Lago), Pomario (Paciano). Infine, nella Docg di Montefalco, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Cantina Dionigi (11 novembre), Lungarotti, Scacciadiavoli, Viticoltori Broccatelli Galli e

Email address:
Your email address
Sign up

Fiammetta Fadda e l'en...

LE GUARDIE

CATEGORIE
Categorie Seleziona una categoria

SapereFood magazine
3353 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina Contattaci
Piace a 6 amici

COMMENTS TAGS

Gian Luca Garattoni » Finalmente un po' di vera informazione! Mesi fa ho visto...

pollo antibiotici » Ben detto, la somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è...

TRENTINO WINE » AGRICOLTURA TRA FAVOLA E REALTÀ – TRENTINO WINE da noi...

Gian Luca Garattoni » A me il sagrantino piace molto quando mantiene un certo...

Tenuta Castelbuono.
In provincia di Terni, apriranno le cantine Zanchi (Doc Amelia) e Palazzone (Doc Orvieto).

Foligno (Pg) – L'Umbria in un bicchiere, Slow Wine

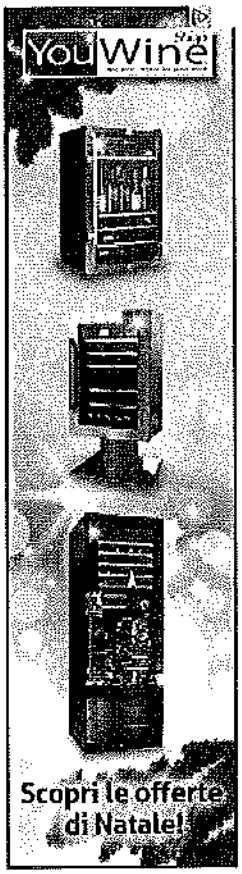
Appuntamento assolutamente da non perdere per tutti gli appassionati del vino: Targato Condotta Slow Food Valle Umbra sabato 12 novembre Foligno ospita la più grande degustazione dell'anno, con ben 56 cantine presenti nel nobile Palazzo Candiotti, sede dell'Ente Giostra della Quintana, che ha concesso il patrocinio. Un'intera giornata, dalle 15 alle 22, alla scoperta delle migliori etichette regionali, selezionate nella guida Slow wine 2017. L'Umbria in un Bicchiere giunta ormai alla terza edizione, è da considerarsi un viaggio, calice alla mano, allo scoperta e riscoperta dei sapori del cuore verde d'Italia. Lo splendido cortile settecentesco ed i saloni a piano terra, accoglieranno tutti in piena sicurezza, offrendo una vastissima gamma della migliore produzione vinicola umbra, con degustazioni libere, da accompagnate alle tipicità gastronomiche del territorio. Col Mangiatipico infatti, sarà proposto cibo di strada di altissima qualità: dal sedano nero di Trevi alle lumache, dal lesso al ciccotto, dai prodotti da forno alle erbe aromatiche. E poi ancora, il Mercato delle Tipicità con le eccellenze regionali: roveja, zafferano, miele, tartufo e salumi. In programma anche il seminario di approfondimento 'Socialwine' ovvero: la comunicazione che cambia. L'importanza di gestire l'immagine nel mondo dei social per una cantina.

Casteltodino (Tr) – Taverna di San Martino

Al Palazzo di Massa di questo antico borgo umbro in provincia di Terni, si tiene per il secondo weekend consecutivo questa festa paesana, fino a domenica 13 novembre. Patrocinata dal Comune di Montecastrilli, la festa è organizzata dalla parrocchia di San Cartolomeo e dalla pro-loco del paese. Il programma prevede un ricco menù tipico: dalla pappardelle al cinghiale agli strozzapreti del bosco, per i vegetariani irrinunciabile la zuppa ceci e funghi. Per i secondi servono palati più rustici, per poter apprezzare il cinghiale alle olive e i fegatelli. Non possono mancare caldarroste e vino novello.

Like 14 Tweet G+1 1 3 share

cantine aperte | eventi | foliage sagrantino | frantoi aperti | san martino | slow wine | vino | weekend umbria



SITI AMICI

2 Amiche in Cucina
Forchette in Viaggio
GenBioAgroNutrition
Olive Oil Times
Tipicamente
Yidalizhixin

Related Post

Storia e recupero di un antico vitigno autoctono dell'Umbria: il Grero di Todi/Parte1

I vini di Torglano, Pinturicchio e un tacchino in tavola. Il Thanksgiving Day di Terre Margaritelli

Ultimo weekend per Frantoi Aperti. E in cantina arrivano gli sposi

Un weekend da 50 sfumature di olio: borgo che vai, varietà che trovi

Leave A Response

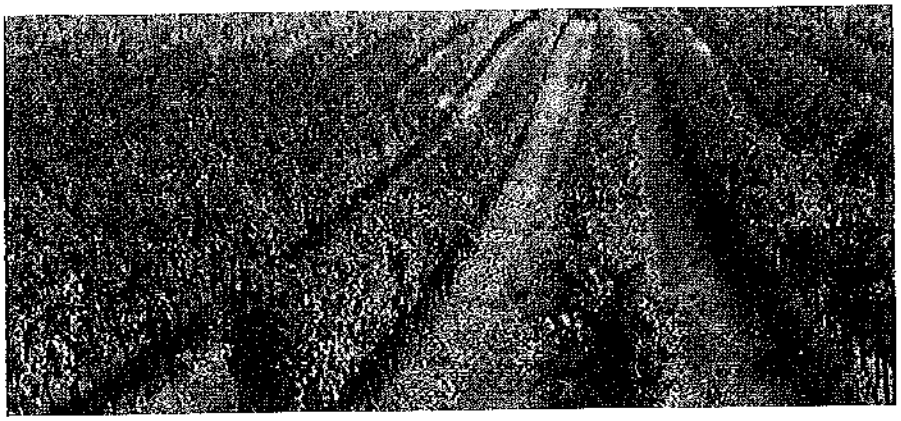
Name *(required)*

Comment

Email *(required)*

FINE SETTIMANA TRA FOLIAGE DEL SAGRANTINO, FIERA DEI MORTI E SAGRE D'AUTUNNO

Redazione Saperefood.it 4 novembre 2016 Eventi



Like 4 Tweet G+1 1 share

Continua anche questo weekend l'assaggio dell'olio nuovo nei vari borghi, a Foligno la mostra mercato del miele e prodotti tipici, a Perugia la fiera tradizionale 'dei defunti' e poi tante feste paesane da leccarsi i baffi.

di Redazione

(Per segnalare un evento scrivete a: **redazione@saperefood.it**)

Foligno (Pg) – Autunno a Foligno

Tre giorni per celebrare i prodotti tipici del periodo e dare loro la giusta vetrina attraverso momenti di approfondimento e una mostra mercato. È quello che si propone di fare, da venerdì 4 a domenica 6 novembre, 'Autunno a Foligno', evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno. La location è Palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Spazio poi al confronto con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e il convegno 'Comuni amici delle api, amici in comune con le api' (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura. In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. La domenica 6 novembre ospiterà Oliando-Foligno e la grande tradizione dell'olio con una serie di iniziative a cominciare dalle visite guidate al frantoio Clarici in centro storico dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19. Da largo Frezzi partirà inoltre la navetta a disposizione dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18, per la visita ai frantoi del territorio con tappa alla mostra #Chiave

Search The Site ...

RECENT TWEETS

Storia e recupero di un #vitignoautoctono dell'#Umbria: il #Grero di Todi/Parte1 #vino->https://t.co/G5pqtX7XJh https://t.co/Uh93kFekjk
7 hours ago

#ThanksgivingDay di @TerreMargaritelli: arte e gusto tra #vino, tacchino e un misterioso #Pinturicchio->... https://t.co/JkvsEk5C0n
3 days ago

Stanziati 21 milioni di euro per la ricerca: piante più resistenti e #agricoltura di precisione @MipaafSocial->... https://t.co/2R0pffnKP1
7 days ago

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Umbra in località Cancellara. A completare l'offerta, a Palazzo Candiotti degustazioni guidate dalle 15 alle 18 e animazione per bambini alle 16.

Perugia – Fiera dei Morti

Fino al 6 novembre a Perugia è in corso la tradizionale fiera mercato che si svolge in tre luoghi differenti: Pian di Massiano, Piazza del Bacio e nel centro storico della città. La Fiera dei Morti di Perugia è considerata la più grande e importante Fiera di Perugia. Risale all'epoca medievale e il suo nome era allora "Fiera di Ognissanti", essendo stata collocata nel periodo di tale ricorrenza religiosa. Si inseriva in un ricco calendario di attività fieristiche e mercantili presenti in Umbria, in età medievale e rinascimentale. Solo a partire dal '600 la Fiera di Ognissanti verrà denominata "dei defunti", mentre nell'800 prenderà il nome attuale di "Fiera dei morti". Attualmente, la Fiera si propone come un enorme mercato, con più di 500 stand, dall'abbigliamento agli articoli per la casa, dai prodotti artigianali alla gastronomia, con la presenza – in particolare – dei prodotti tipici provenienti da diverse regioni italiane e l'artigianato di qualità delle città gemellate con Perugia.

Frantoi Aperti in Umbria – II° weekend

Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre 2016, il secondo fine settimana di Frantoi Aperti, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con UNTO nei Castelli e nel Territorio e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando. Per il programma completo clicca qui: **http://www.frantoiaperti.net/programma/**

Colori d'autunno – Il foliage della vite del Sagrantino

Puntuale come la stagione che vuole rappresentare torna anche quest'anno, per la sua quinta edizione, 'Colori d'autunno, il foliage della vite del Sagrantino', challenge fotografico organizzato dall'associazione Strada del Sagrantino. Una sfida all'ultimo pixel, in cui gli appassionati di fotografia digitale e analogica, ma anche i possessori di smartphone, potranno dedicarsi a immortalare i colori dell'autunno caratteristici dei vigneti di Sagrantino nei territori di Montefalco, Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi, fino a sabato 17 dicembre. Gli scatti fotografici dovranno essere postati sui propri profili Instagram e Twitter e sulla pagina Facebook 'Strada del Sagrantino' con l'hashtag #stradadelsagrantino e #fogliedisagrantino. Al termine della sfida saranno decretate vincitrici le tre foto con il maggior numero di voti e i rispettivi autori diventeranno fotoreporter della Strada del Sagrantino, con la possibilità di partecipare gratuitamente a degustazioni ed eventi dell'associazione durante il 2017. Contemporaneamente si svolgerà la seconda edizione di '#SagrantinoILoveYou', il romantico contest fotografico che premia l'autore della foto che caricata con i due hashtag, #sagrantinoiloveyou e #stradadelsagrantino su Facebook, Twitter e Instagram, riceverà il maggior numero di voti. Partecipare è facile, basta scaricare l'immagine con la foglia rossa di Sagrantino a forma di cuore dalla sezione appositamente dedicata sul sito **www.stradadelsagrantino.it** e utilizzarla per dare sfogo alla propria creatività con scatti che la ritraggono e che rappresentano emozioni, momenti e ricordi sul Sagrantino. Il premio è un aperitivo per due in cantina in occasione di San Valentino 2017. I regolamenti completi dei due concorsi sono disponibili sul sito **www.stradadelsagrantino.it**.

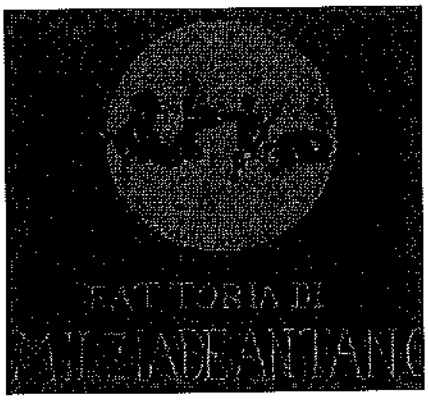
San Martino dei Colli (Pg) – Festa dei Falò

Email address:

Your email address

Sign up

Flammetta Fadda e l'en...



CATEGORIE

Categorie Seleziona una categoria

SapereFood magazine
3354 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Contattaci

Piace a 6 amici

COMMENTS TAGS

Gian Luca Garattoni » Finalmente un po' di vera informazione! Mesi fa ho visto...

pollo antibiotici » Ben detto, la somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è...

TRENTINO WINE » AGRICOLTURA TRA FAVOLA E REALTÀ – TRENTINO WINE da noi...

UN WEEKEND DA 50 SFUMATURE DI OLIO: BORGO CHE VAI, VARIETÀ CHE TROVI

Redazione Saperefood.it 18 novembre 2016 Eventi

Like 17 Tweet G+1 0 6 share

Search The Site ...

RECENT TWEETS

A Roma il mercato di #Natale dei produttori delle zone colpite dal #Terremoto ->https://t.co/ZLCJICo9jH @coldiretti... https://t.co/SAA62tTzTA
3 hours ago

#Champagne: storia, produzione e abbinamenti. Full immersion all'@Hotelgio #Perugia->https://t.co/ApQVdSZc3U... https://t.co/8E9f1FCcS8
1 day ago

Bere #vino fuori casa, passione in crescita. I #Millennials guidano il

A Valtopina in arrivo due fine settimana di prelibatezze gastronomiche con la Mostra mercato del tartufo. Continua l'appuntamento con Frantoi Aperti in giro per l'Umbria: da Gualdo Cattaneo fino a Spello e Magione, tanti eventi per celebrare l'olio nuovo.

*di **Redazione***

(Per segnalare un evento scrivete a: **redazione@saperefood.it**)

Valtopina (Pg) – Mostra mercato del tartufo

A Valtopina è tutto pronto per la 36esima Mostra mercato del tartufo in programma per due fine settimana, 19, 20, 26 e 27 novembre. Il taglio del nastro e l'apertura degli stand sono previsti nella prima giornata, alle 11, alla presenza dell'assessore alle politiche agricole e agroalimentari della Regione Umbria Fernanda Cecchini. Tra le novità di questa edizione il partenariato pubblico privato per la promozione di prodotti di filiera corta 'Valtopina gusta e degusta' costituito per volontà del Comune grazie alla misura 16.4.2 del Psr per l'Umbria 2014-2020 e che vede la partecipazione di otto aziende locali. Sempre legato al Programma di sviluppo rurale regionale sarà, poi, il convegno che farà da anteprima alla manifestazione, venerdì 18 novembre alle 16, al centro Subasio, 'Misure per la forestazione e per il mondo del tartufo'. La mostra mercato del tartufo di Valtopina darà come sempre spazio a tante iniziative tra cui attività per bambini, la Borsa del cane da tartufo, una gara di cani da cerca e una mostra micologica. Riattivato anche il Ristorante della mostra aperto a pranzo e a cena.

Gualdo Cattaneo (Pg) – Sapere di Pane, Sapore di Olio

mercato->https://t.co/BZjV04vaUy...
https://t.co/U5OqRKX1mz
1 day ago

ADANTI
AZIENDA AGRICOLA

UMBRA INSTITUTE
PERUGIA, ITALY

Si svolgerà sabato 19 novembre alle ore 17 presso la Sala Consiliare del Comune di Gualdo Cattaneo il Convegno "Siamo ciò che mangiamo", appuntamento inserito nel programma dell'ottava edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio e che vedrà la presentazione in anteprima della Guida dei Ristoranti dell'Umbria 2017 di Repubblica. Un importante momento di approfondimento e di confronto in cui saranno affrontati temi legati alla cultura del cibo, con un riferimento specifico al pane e all'olio, ponendo particolare attenzione al rapporto che esiste tra alimentazione, benessere e territorio. Dopo i saluti istituzionali del sindaco di Gualdo Cattaneo Andrea Pensi, seguiranno gli interventi: "Anteprima della presentazione della Guida dei Ristoranti dell'Umbria 2017" con Giuseppe Cerasa, caporedattore di "La Repubblica" e autore della Guida dei Ristoranti dell'Umbria; "Grani ed orzi antichi per la realizzazione di prodotti speciali" con Pompeo Farchioni, titolare dell'azienda Farchioni Olii Spa; "Nutrizione e Salute: il pane e l'olio" con Roberto Luneia, titolare del laboratorio Analysis srl. Per maggiori informazioni **www.saperedipanesaporediolio.it** o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072.

Spello (Pg) – L'Oro di Spello per la solidarietà

Un convegno dedicato al mondo dell'olio e alla sua storia, un pomeriggio dedicato agli show-cooking e, alla sera, un contest dedicato all'olio in cucina fra tradizione e creatività. Ma soprattutto, sarà la solidarietà con le popolazioni colpite dal terremoto a caratterizzare, sabato 19 novembre "L'Oro di Spello per la solidarietà". Il ricavato sarà infatti destinato al conto corrente "Spello per il terremoto". Il calendario è di grande interesse: si parte al mattino (ore 10) con l'inaugurazione in piazza della Repubblica della 'Mostra mercato con degustazione di olio e prodotti tipici' e il 'Mercato dei prodotti agricoli' a cura di Campagna Amica di Coldiretti Umbria. Per l'intera giornata, la Piazza della Repubblica ospiterà altresì la 'Mostra mercato di prodotti artistici,

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address:

Your email address

Sign up

Salumi italiani - Il Prosc...

Cantina Ninni®

artigianali e dell'hobbistica' a cura dell'Associazione Clematis – Le Radici e le Ali, nonché l'esposizione dei 'Carri della frasca', con animazione folkloristica e Bruschetta della solidarietà a cura delle Associazioni e dei Terzieri della città. Alle ore 10.30, presso la Sala dell'Editto del Palazzo Comunale si terrà il convegno dedicato a "Pane, vino e olio – Liturgia mediterranea tra fede, agricoltura e cucina", con relatori provenienti da varie regioni italiane, cui seguirà, alle ore 12.30 (presso la Taverna Costantino Imperatore, sempre in piazza della Repubblica) la 'Pasta Solidale' in favore delle popolazioni colpite dal terremoto: i Terzieri di Spello ospiteranno gli chef Francesco Biancamano e Gian Carlo Rebuscini che prepareranno, con loro, la pasta alla Norcina, alla Gricia e all'Amatriciana. L'intero ricavato, come detto, sarà destinato alle popolazioni colpite dal sisma. Ancora, gli chef ospiti si alterneranno, nel pomeriggio, in tre cooking-show presso la Sala della Volta, preparando nell'ordine una 'Crema di zucca con castagne, il loro ristretto ed estratto di rosmarino' (ore 15), 'Zabaglione con passito e vino rosso' e frolle all'olio (ore 16) e 'Risotto al pepe aromatico mantecato all'olio di oliva'. Alle ore 20, il cuore della manifestazione si sposta alla Taverna Costantino Imperatore dove l'associazione Extra Vergine Academia renderà protagonisti gli olii di Spello attraverso una loro analisi sensoriale. Seguirà il cooking contest degli chef Biancamano e Rebuscini, con un menu dedicato all'Olio Creativo a tavola: nel menu, battuta di manzo in crespella di farina di grano saraceno con pesto e maionese all'olio di Spello; zuppetta di lenticchie con prima spremitura di Spello; risotto ai pistilli di zafferano con midollo di nocciole affumicato; carrè di maiale con cipolla di Cannara e mele scottate e riduzione di Assisi Rosso; frolla all'olio d'oliva con frutta e gelato all'olio di oliva dolcificato al miele (per info e prenotazioni alla cena, tel. 0742 300064- orario ufficio; 335 8378824).

Spello (Pg) – Visite in cantina (La Strada dei Vini del Cantico)

CATEGORIE

Categorie Seleziona una categoria

SapereFood magazine
3458 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Contattaci

Piace a 6 amici

COMMENTS TAGS

masdeca » Unica pecca dell'articolo, l'aver lanciato il sasso del "meglio la...

Gian Luca Garattoni » Finalmente un po' di vera informazione! Mesi fa ho visto...

pollo antibiotici » Ben detto, la somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è...

La Strada dei Vini del Cantico ha organizzato un educational dal 17 al 20 novembre con dieci operatori turistici italiani che, in occasione di 'Frantoi Aperti', scopriranno l'enogastronomia e le bellezze dei comuni di Spello, Bettona e Torgiano. Un'idea nata per rilanciare il turismo in Umbria e rassicurare i potenziali viaggiatori dopo gli episodi sismici che hanno colpito parte della regione. La mattina di venerdì 18 novembre, in particolare, sarà organizzato un workshop nel Palazzo comunale di Spello riservato ai soci della Strada e a seguire un tour tra le cantine e i punti di interesse dei Comuni coinvolti.

Magione (Pg) – Olivagando

Questa festa dell'Olio e dei Sapori d'Autunno si svolgerà in due giorni: 19 e 20 novembre 2016 nel centro storico del comune di Magione. Protagonista assoluto l'olio extra vergine d'oliva prodotto nella zona del Trasimeno, dove la cultivar più diffusa è senza dubbio la Dolce Agogia. Oltre alle tante degustazioni in programma, anche appuntamenti di confronto con esperti di settore per parlare di contesto ambientale difficoltà della stagione legate alla mosca olearia, e del corretto utilizzo dell'olio in cucina. Non mancheranno la musica, le mostre mercato, le passeggiate naturalistiche per grandi e piccini. Inoltre, segnaliamo la seconda edizione del concorso firmato Assoprol Umbria "La dolce Goccia".

Like 17 Tweet G+1 0 6 share

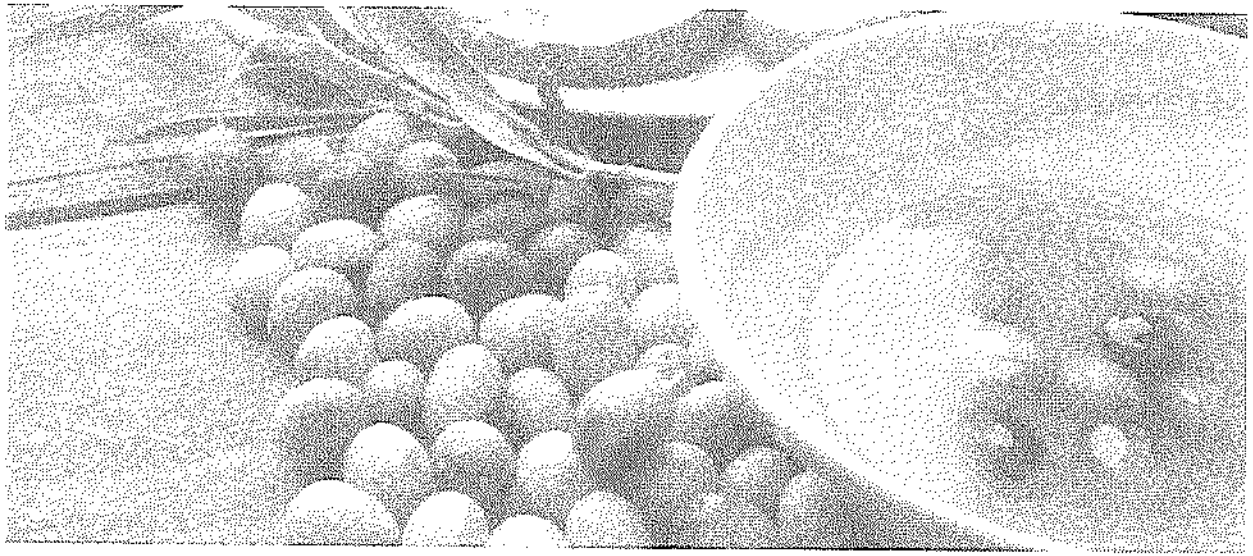
eventi | frantoi aperti | mostra mercato | olio | tartufo | umbria | weekend

Related Post

TRENTINO WINE »
AGRICOLTURA TRA FAVOLA E REALTÀ – TRENTINO WINE da noi...

TORNA FRANTOI APERTI: 5 WEEKEND ALLA SCOPERTA DELL'OLIO NUOVO DELL'UMBRIA

Redazione Saperefood.it 20 ottobre 2016 Eventi



Tweet G+1 2 17 share

Search The Site ...

RECENT TWEETS

A Roma il mercato di #Natale dei produttori delle zone colpite dal #Terremoto ->https://t.co/ZLCJlCo9jH @coldiretti... https://t.co/SAA62tTzTA
26 minutes ago

#Champagne: storia, produzione e abbinamenti. Full immersion all'@Hotelgio #Perugia->https://t.co/ApQVdSZc3U... https://t.co/8E9f1FCcS8
24 hours ago

Bere #vino fuori casa, passione in crescita. I #Millennials guidano il

Dal 29 ottobre al 27 novembre i 35 frantoi aderenti all'iniziativa apriranno le porte ai visitatori per vivere l'atmosfera della produzione tra musica, degustazioni e passeggiate tra gli ulivi.

*di **Redazione***

Al via la **19° edizione di Frantoi Aperti,** l'iniziativa organizzata questo anno dall'**Associazione Strada dell'Olio extra vergine di Oliva Dop Umbria,** che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti.

Cuore dell'evento, in programma dal **29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana** consecutivi, saranno i **35 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La **visita ai frantoi** consentirà al visitatore 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. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

mercato->https://t.co/BZjV04vaUy...
https://t.co/U5OqRKX1mz
1 day ago

ADANTI
AZIENDA AGRICOLA

UMBRA INSTITUTE
PERUGIA, ITALY

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti nei** vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni** d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, **passeggiate in bicicletta a** cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, **trekking tra gli ulivi, visite ai** palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria

In breve il programma nelle varie cittadine: **Assisi** (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), **Bettona** (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), **Campello sul Clitunno** (6 novembre "Festa dei Frantoi"), **Castiglione del Lago** (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), **Foligno** (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), **Giano dell'Umbria** (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), **Gualdo Cattaneo** (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), **Magione** (19 e 20 novembre "Olivagando"), **Narni** (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), **Passignano sul Trasimeno** (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), **Spello** (18-20 novembre "l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), **Trevi** (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille"). Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del **borgo di Bettona** che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". (Per i programmi dettagliati di ogni città **www.frantoiaperti.net**)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address:

Your email address

Sign up

Salumi italiani - Il Prosc...

Cantina Ninni®

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la **partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria** per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al **Consorzio di Tutela della Dop e al suo presidente Leonardo Laureti** che, pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – **spiega Laureti** – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

Tweet G+1 2 17 share

degustazioni | dop umbria | eventi | featured | frantoi aperti | olio | weekend

Related Post

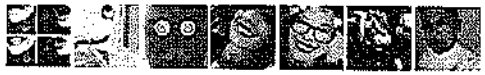
CATEGORIE

Categorie Seleziona una categoria

SapereFood magazine
3458 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Contattaci

Piace a 6 amici



COMMENTS TAGS

masdeca » Unica pecca dell'articolo, l'aver lanciato il sasso del "meglio la...

Gian Luca Garattoni » Finalmente un po' di vera informazione! Mesi fa ho visto...

pollo antibiotici » Ben detto, la somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è...

Bettona (Pg) – Sapori e profumi di olio e di vino a Bettona

Un evento per riscoprire gli autentici sapori dell'autunno. Sono previste degustazioni guidate di olio, assaggi di vino e di gelato all'olio, castagnate, e una mostra mercato dei prodotti della Valnerina; è previsto anche un concerto con il "Fabrizio Amici Duo", le immancabili attività per i più piccoli, un servizio navetta gratuito diretto al frantoio La Montagnola di Torgiano e alla scoperta dell'installazione dell'artista Laura P. della mostra #Chiaveumbra presso Palazzo Preziotti Cenacolo di San Crispolto.

Giano dell'Umbria (Pg) – Rievocazione della Festa della Frasca

Come ogni anno vedremo la realizzazione di una spettacolare sfilata di carri a tema in cui centrale sarà il richiamo alla memoria storica del territorio partendo dai racconti tramandati di generazione in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo borgo umbro. A ciò si aggiungono tour e visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare e corsi di cucina.

Assisi (Pg) – Unto

Domenica 27 novembre, si rinnova l'appuntamento con le passeggiate nei castelli e nel territorio; infatti si partirà da Capodacqua "Alla scoperta di Siti Minori, Edicole e Fonti", dopo una colazione tipica a base di bruschetta con l'olio novo, pane, burro, marmellata casareccia e caffè, ci si dirige alla Chiesetta di Sant'Antonio passando per l'Edicola "Cipolloni" e per la Fonte di Capodacqua. Si conclude il giro presso la Fonte "Cannella" dopo la Chiesa di Sant'Apollinare e la Chiesa San Filippo Neri. È previsto anche il pranzo (info e prenotazioni: 338 2642539 – 339 6100731).

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it – www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address:

Your email address

Sign up

Salumi italiani - Il Prosc...

Cantina Ninni®

Ancora un fine settimana alla scoperta dell'olio nuovo nei frantoi di Narni, Bettona, Giano e Assisi. Mentre il 27 e 28 novembre le coppie che convoleranno a nozze potranno visitare le location dell'Umbria aderenti a Cantine Aperte for Wedding.

di ***Redazione***

(Per segnalare un evento scrivete a: **redazione@saperefood.it**)

FRANTOI APERTI IN UMBRIA – ULTIMO WEEKEND

In questo quinto ed ultimo weekend dedicato all'olio e alla riscoperta dei borghi medievali, sabato 26 e domenica 27 novembre, le luci dei riflettori sono puntati su Narni, Bettona, Giano dell'Umbria e i Castelli del territorio di Assisi.

Narni (Tr) – La Maratona dell'olio

Un tour di eventi enogastronomici che si svolgeranno nel centro storico dove sono previsti due percorsi enogastronomici – culturali: uno che parte dai siti turistici di "Narni sotterranea" e dal Museo Eroli, mentre l'altro dalla Rocca Albornoz e a conclusione di entrambi i tour sono previste degustazioni di olio novello e di prodotti tipici del territorio. E poi si alterneranno cooking show, workshop, assaggi guidati di olio, giochi popolari per grandi e piccini a cura di Hakuna Matata, spettacoli musicali con i migliori successi dello Swing italiano dagli anni '20 e una mostra mercato dove saranno i produttori agricoli locali ad esporre i loro prodotti. Inoltre una navetta gratuita con partenza dal parcheggio del Suffragio servirà la Rocca Albornoziana dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista Laura P.

mercato->https://t.co/BZjV04vaUy...
https://t.co/U5OqRKX1mz
1 day ago

BIO aliveris
la pasta di chi si vuole bene

UMBRA INSTITUTE
PERUGIA, ITALY

Questo sito utilizza Cookie tecnici e di profilazione, anche di terze parti, che consentono di inviare messaggi pubblicitari in linea con le preferenze dell'utente. Continuare la normale navigazione del sito equivale ad esprimere il consenso all'utilizzo di tali Cookie. Per saperne di più

Do il mio consenso

Segnalazioni
Inviaci i tuoi suggerimenti... tradizioni, prodotti, ricette e tutto quello che non trovi in SaporeTipico.....

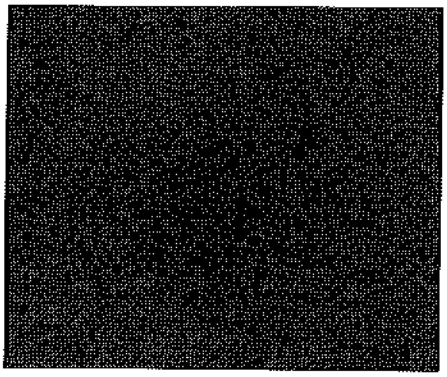
Frantoi aperti in Umbria

pubblicato il 19-Nov-2016 argomento Degustazioni UMBRIA

In Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 si svolgerÃ **Frantoi aperti:** per 5 weekend saranno molte le iniziative durante il "mese dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria", organizzate per ritrovare il "gusto" della scoperta di un prodotto unico. Per tutto questo periodo si troveranno i frantoi dell'Umbria aperti per accogliere i tanti visitatori e nelle piazze dei comuni aderenti all'evento ci saranno tante iniziative legate all'olio, alla cultura e alla gastronomia dell'Umbria.

-ST- Link:

- www.frantoiaperti.net



Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettatato il punto 3 dell'informativa sulla tutela dei dati personali Ulteriori informazioni

Accetto

Fiere e manifestazioni

Frantoi aperti in Umbria 2016

Dal 29 Ottobre al 27 Novembre 2016 5 weekends da leccarsi le dita

Umbria - Italia

5 fine settimana dedicati all'**olio extra vergine di oliva** e ai piccoli borghi umbri ad alta vocazione olivicola, durante i quali potrete partecipare alla raccolta delle olive e vivere l'esperienza della spremitura presso numerosi **frantoi** che apriranno le porte con **visite** guidate e **degustazioni**.

Un appuntamento per scoprire le bellezze di **Assisi**, **Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago**, **Foligno**, **Giano dell'Umbria**, **Gualdo Cattaneo**, **Spello e Trevi** e per conoscere il mondo dell'**olio**.

Scopri cosa ti aspetta ogni weekend consultando il programma sulla pagina ufficiale della manifestazione.

Tags: artigianato, olio, tipico

POSIZIONE

Umbria - Italia

METTITI IN CONTATTO

Website: http://www.frantoiaperti.net

Tel.: +39 0742 332269

E-mail: info@stradaoliodopumbria.it

Sassari Notizie

MADE-IN-ITALY

Secondo fine settimana di 'Frantoi aperti' in Umbria

02/11/2016 18:51

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici. G+1 0 Tweet

adnkronos NEWSFEED

Perugia, 2 nov. (Labitalia) - Nonostante il primo difficile fine settimana, che ha colpito l'Umbria, ma che non ha fermato il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio, il 5 e 6 novembre, il secondo fine settimana di 'Frantoi aperti', la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera corta. La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei castelli e nel territorio, e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno e Oliando.Nel dettaglio, sabato 5 e domenica 6 novembre, a Santa Maria degli Angeli, c'è Unto nei castelli e nel territorio con una Mostra mercato di prodotti tipici e passeggiate urbane; sabato 5 dalle ore 9,15 alle 12,15 Trekking con visite, soste e degustazioni. Domenica 6 novembre (ore 14,30-17) passeggiata a Petrignano tra arte, tradizioni e devozione.Nell'ambito dell'evento Autunno a Foligno, dal 4 al 6 novembre, che si terrà a Palazzo Candiotti, in mostra saranno l'olio extravergine di oliva, il miele e altri prodotti della terra. Domenica 6 novembre, invece, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19, sono previste delle visite guidate a un frantoio del centro storico, dalle 15 alle 18 degustazioni guidate, alle 16 animazione per bambini. Sempre domenica sarà disponibile un servizio navetta gratuito con partenza a Largo Frezzi, diretto ai Frantoi Aperti di Foligno (Frantoio Petesse, Frantoio Federici e Oleificio Sociale) e una sosta a Cancellara per la mostra #Chiave Umbra dove è esposta una installazione dell'artista Laura P.Per il secondo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine sarà possibile fare degustazioni e visite guidate; a Foligno all'Antico Frantoio Petesse, sabato 5 novembre dalle ore 10 c'è la 'Passeggiata tra gli olivi' alla scoperta della storia degli olivi aziendali e al ritorno è prevista una visita al frantoio e il pranzo. Domenica 6 novembre dalle ore 16 ci sarà l''Inaugurazione della nuova stagione olearia', una grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali. Sempre a Foligno, al Frantoio Sassovivo, verranno preparate 'Bruschettate con olio novello', mentre all'Oleificio Sociale si riscoprono gli antichi sapori della campagna, con degustazione di patate sotto la cenere e ovviamente olio extravergine d'oliva appena franto.Anche a Campello sul Clitunno proseguono le attività nei frantoi: al Frantoio Marfuga il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; al Frantoio Oleario Eredi Gradassi sabato 5 novembre alle 10 si raccoglie 'Su e giù per gli olivi'.A Castel Ritaldi, al Frantoio Settimi, e a Bettona al Frantoio Az. Agraria Mannelli, per domenica 6 novembre è prevista la raccolta delle olive su prenotazione per grandi e piccini, e possibilità di pranzo e cena presso il ristorante Il Poggio degli Ulivi dell'az. Mannelli di Bettona. Al Frantoio Oleario Bartolini di Arrone, domenica 6 novembre, si celebra la 'Festa dell'olio novello' con degustazione di prodotti tipici e di olio extravergine di oliva.A Montecchio al Frantoio Bartolomei, sabato 5 novembre, 'Bruschettiamo' tutti con pane fatto al momento e alle ore 12 pranzo tipico. Dalle ore 17 è previsto il laboratorio su 'Il pane' in collaborazione con il Molino dei Trinci: Andrea Marini, agricoltore folignate, illustra come fare un pane buonissimo e salutare. A seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato. Domenica 6 novembre 'La compagnia delle lavandaie' dalle ore 11 si esibirà in balli e canti popolari per ricordare con un tocco di magia una tradizione antica, quella del canto del lavoro, e alle ore 12 il pranzo tipico.A Olmo di Perugia, al Frantoio Berti, domenica 6 novembre ci sarà la 'Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0' con la partecipazione dell'Az. Agr. Solana e del Microbirrificio Agr. Venere: degustazione di bruschetta, ovinburger, formaggi e birre artigianali.Inoltre, quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; e il Frantoio Il Tempio dell'Oro, azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un

Sassari Notizie

MADE-IN-ITALY

Frantoi Aperti in Umbria, accoglienza e promozione non si fermano

10/11/2016 12:29

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici. G+1 0 Tweet

adnkronos Notizie24ore

Perugia, 10 nov. (Labitalia) - Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria, con grande entusiasmo e forza di volontà: nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, infatti, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei Comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno. Ad Assisi, infatti, prosegue Unto nei Castelli e nel territorio e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9,30 alla scoperta di 'Ponti e Cascate' e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna.A Castiglione del Lago, si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica, dalle 16 alle 19, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista Laura P.A Passignano sul Trasimeno, ad Oliamo la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti. Ma anche percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti. Ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al Frantoio Mannelli, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, e al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione. A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il 'Weekend dell'oro verde' con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va 'Degustando l'olio novello' e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; e infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre, alle ore 15,30, è prevista una 'Cooking Class' per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.A Foligno, il Frantoio Petesse domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le 'Bruschettate di olio novello', mentre all'Oleificio Sociale è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Azienda Agricola Bacci Noemio, il Frantoio Azienda Agricola Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.A Montecchio, al Vecchio Frantoio Bartolomei, sabato 12 novembre si 'Bruschetta' in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo 'country blues' a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13, invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz del 'Carro Bestiame'. Anche il Frantoio Azienda Agricola Alessandro Ricci organizza 'Extra-degustazioni' di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale. A Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio, mentre il Frantoio Berti di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio. Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite

guidate e degustazioni, così come il Frantoio Feliziani Emilio e l'Azienda Agricola Forsoni Massimo di Spoleto. A Todi al Frantoio La Casella domenica 13 novembre si va 'Oliando insieme' e degustando olio novello. Infine, anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio. E quest'anno sono due i frantoi che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture. La Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria è un'azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale. E il Frantoio Il Tempio dell'Oro è un' azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio a iniziare dalle gramole. Inoltre, il Frantoio Luca Palombaro di Magione accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che si può visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, dove il Frantoio Oleario Palmadori offre anche un negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, rinnovando la sua partecipazione alla manifestazione.

Sassari Notizie

MADE-IN-ITALY

Frantoi Aperti in Umbria, boom di adesioni

28/11/2016 14:41

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici. G+1 0 Tweet

adnkronos Newz24ore

Perugia, 28 nov. (Labitalia) - Frantoi Aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori."E' stata un'edizione con luci e ombre -commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi Aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in grado di catalizzare l'attenzione dei media nazionali per oltre un mese". "La qualità degli eventi proposti -sottolinea- unita alla bellezza dei borghi e all'atmosfera unica dell'Umbria in autunno, rende il modello Frantoi Aperti un'eccellenza nel panorama italiano dell'offerta di turismo enogastronomico. E proprio per affermare sempre di più questo modello e arricchirlo di contenuti, lavoreremo per il 2017 all'edizione del ventennale di Frantoi. Organizzeremo una festa grande, ma anche un momento di riflessione per capire la strada che é stata fatta e quella che dovremo ancora percorrere."

FRANTOI APERTI IN UMBRIA: FESTA NEI BORGHI MEDIEVALI

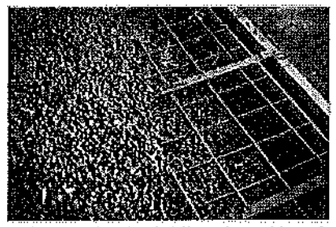
DI VIVIANA SPADA (HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/AUTHOR/VIVIANA-SPADA/) / 16 OTTOBRE 2016 (HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/2016/10/16/) GUSTO (HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/CATEGORY/GUSTO/), SEDUZIONI DI GOLA (HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/CATEGORY/GUSTO-SEDUZIONI_DI_GOLA/) NESSUN COMMENTO

(http://www.sensidelviaggio.it/read-offline/24022/frantoi-aperti-in-umbria-festa-nei-borghi-medievali.pdf) (http://www.sensidelviaggio.it/read-offline/24022/frantoi-aperti-in-umbria-festa-nei-borghi-medievali.print)

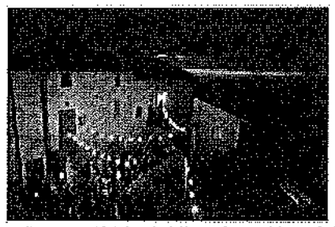
Frantoi aperti in Umbria: festa nei borghi medievali

Da diciannove anni ormai, in Umbria (http://www.frantoiapecti.net)si festeggia l'arrivo dell'olio nuovo con il grande evento **'Frantoi Aperti'**. In tutti i piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 sono stati programmati cinque fine settimana dedicati all'Olio E.V.O. (29 ottobre/1 novembre, 5/6 novembre, 12 /13 novembre, 19/20 novembre e 26/27 novembre) in cui sarà possibile assaggiare gratuitamente i prodotti agroalimentari di qualità, tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto. Si potrà inoltre partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad altre numerose attività, dedicate anche per i più piccoli

(http://www.sensidelviaggio.it/wp-content/uploads/2016/10/frantoi-aperti-umbria-2012-e1476607298125.jpg)La novità di quest'edizione sarà un **omaggio della terra Umbra,** poiché a tutti coloro che parteciperanno ai vari appuntamenti, **sarà offerto uno dei prodotti tipici della regione**: olio extravergine di oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. I frantoi (raggiungibili dalle piazze dei borghi aderenti con un servizio navetta gratuito) costituiranno il punto centrale delle giornate, dove si potrà vivere l'esperienza della spremitura delle olive e **l'assaggio dell'olio nuovo in compagnia del frantoiano** che accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con **una buona bruschetta** e la voglia di trasmettere il suo amore per la terra e i suoi frutti.



(http://www.sensidelviaggio.it/frantoi-aperti-in-umbria-festa-nei-borghi-medievali/unspecied/)



(http://www.sensidelviaggio.it/frantoi-aperti-in-umbria-festa-nei-borghi-medievali/pierpaolo-metelli/)

(http://www.sensidelviaggio.it/frantoi-aperti-in-umbria-festa-nei-borghi-medievali/570pier9771/)

Rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra,

Anche quest'anno, come tradizione, la rassegna d'arte contemporanea **#chiaveumbra**, accoglierà gli ospiti con la **mostra itinerante** allestita in alcuni luoghi remiti dei paesi aderenti aperti per l'occasione **(cascine, chiese campestri, castelli)** (http://www.frantoiaperti.net), immersi nel paesaggio e, anche in questo caso, raggiungibili dai borghi medievali aderenti ai Frantoi Aperti tramite le navette di collegamento. Saranno organizzati altresì molti corsi e degustazioni di differenti qualità di pane in abbinamento a oli diversi e dolci della tradizione umbra realizzati con la **farina del Molino sul Clitunno di Trevi**, azienda con una **esperienza trentennale nel mercato delle farine personalizzate**, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.

(http://www.sensidelviaggio.it/wp-content/uploads/2016/10/frantoiaperti2.jpg)

Nei laboratori di cucina saranno presentate ricette tradizionali e a base di erbe spontanee raccolte durante le passeggiate, in abbinamento all'olio nuovo; ad adornare le tavole dei laboratori di cucina **ghirlande e composizioni realizzate con rami e foglie autunnali** realizzate nel corso di laboratori dedicati. Nei castelli di alcuni comuni aderenti all'iniziativa si terranno poi le **"Feste della Bonfinita"**: momenti tipici conviviali in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangeranno insieme e festeggeranno la "fine dei lavori".

Mi piace 0 Tweet Share

Trevi (PG)
31 ottobre e 1 novembre 2015

FESTIVOL: Trevi tra olio, arte, musica e papille!

Taglia il traguardo della nona edizione Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille, l'ormai tradizionale rassegna che il Comune di Trevi (Pg) organizza per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura. La manifestazione avrà luogo nel fine settimana del 31 ottobre e 1 novembre, in concomitanza anche quest'anno con l'avvio di Frantoi Aperti, l'iniziativa dedicata all'olio extravergine di oliva che animerà borghi e colline dell'Umbria dal 31 ottobre al 29 novembre (www.frantoiaperti.net).

Il 31 ottobre e 1 novembre l'Olio Extravergine di Oliva tornerà quindi alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi a Villa Fabri, le navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione passando per un luogo romito dove è in mostra, per #ChiaveUmbra, un'opera di un artista contemporaneo.

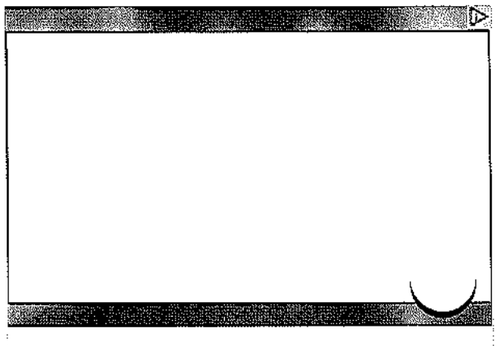
Novità ci attendono per le visite ai palazzi storici privati della città: questo anno saranno infatti tre e tutte mai aperte prima per Festivol, le dimore storiche dove verranno proposti assaggi d'olio in abbinamento a Presidi Slow Food. A Palazzo Centamori il Ristorante Il Terziere proporrà una vellutata di Sedano Nero di Trevi, a Palazzo Jouret già Chiesa S. Filippo Neri la Taverna del Sette delizierà i palati con un'insalatina di Cicotto di Grutti, Sedano nero di Trevi e mele verdi, mentre a Palazzo Lucarini la Cantina del Bartoccio presenterà Sedano Nero e Olio delle Colline di Trevi nella maniera più classica e gustosa: pinzimonio e pane e olio. Le degustazioni saranno a differenza degli scorsi anni, ad ingresso gratuito.

Altra novità di questa edizione, è il cooking show tenuto da Giorgio Barchiesi "Giorgione" chef diGambero Rosso Channel che si terrà sabato 31 ottobre alle ore 11.00 negli spazi dell'Oleoteca.

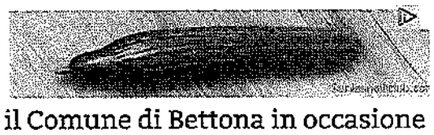
cerca news
- Tutte - città
- Tutte - categoria
data
parola chiave
avvia ricerca

Spello – La Strada dei Vini del Cantico promuove una iniziativa per rilanciare il turismo in Umbria e rassicurare i potenziali viaggiatori dopo gli episodi sismici. A partire da ieri, 17 novembre, fino al 20 novembre 2016 ha organizzato una educational con dieci operatori turistici italiani che, in occasione di 'Frantoi Aperti', scopriranno l'enogastronomia e la bellezza dei comuni di Spello, Bettona e Torgiano.

Come prima cosa, dal 17 al 20 novembre, l'educational, con dieci operatori turistici italiani, in occasione di 'Frantoi Aperti', avranno l'opportunità di scoprire l'enogastronomia e la bellezza dei comuni di Spello, Bettona e Torgiano. L'idea è nata per rilanciare il turismo in Umbria e rassicurare i potenziali viaggiatori dopo gli


In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

episodi sismici che hanno colpito parte della regione. La mattina di venerdì 18 novembre, è stato organizzato un workshop nel Palazzo comunale di Spello riservato ai soci della Strada e a seguire un tour tra le cantine e i punti di interesse dei comuni coinvolti.

5 cibi da non mangiare:
Evita questi 5 cibi per perdere grasso addominale, cosce e sedere.
Mai mangiare


Perugia il 26 e 27 novembre e la collaborazione con il Comune di Bettona in occasione di 'Sapori e Profumi di olio e di vino' sempre per 'Frantoi Aperti' e ancora nell'ultimo fine settimana di novembre. Sempre attiva nella promozione del territorio umbro, la Strada dei Vini del Cantico si dimostra quindi ancora una volta una grande risorsa per il turismo enogastronomico regionale per la sua capacità di comunicare e presentare in maniera adeguata l'offerta enoturistica di qualità, le bellezze e le eccellenze del territorio.

RILANCIARE TURISMO IN UMBRIA STRADA VINI DEL CANTICO

comcom
avvicina comunicate con te

NAVIGA CON LE PAROLE

ANDREA ANGELUCCI ASSISI
BASTIAOGGI BASTIA OGGI
BASTIA UMBRA CANNARA
CAPITAN LORETO CIPOLLA DI CANNARA
COLLEPINO CONSIGLIO COMUNALE
DON SERGIO DON SERGIO ANDREOLI
FESTA DELLA CIPOLLA FESTIVAL CINEMA
FESTIVAL CINEMA SPELLO
FESTIVAL DEL CINEMA
FESTIVAL DEL CINEMA DI SPELLO FOLIGNO
INCONTRI PER LE STRADE INFIORATE
INFIORATE DI SPELLO LUCIANO RADI
MORTE LUCIANO RADI
NOTIZIE DALL'UMBRIA NOTIZIE DA SPELLO

Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva, ai prodotti agroalimentari di qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

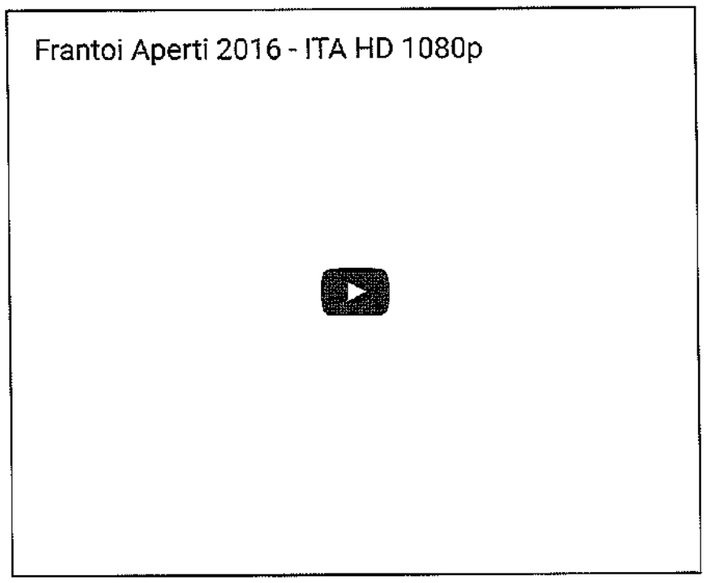
Dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016, in Umbria, come di consueto, ormai da 19 anni si celebra la venuta del nuovo olio extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti che attrae e porta nella nostra terra migliaia di appassionati gourmet da tutta Italia.
Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.
Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole,

- Enogastronomia
- Sport, Natura e Tempo Libero
- Prodotti Tipici
- Ricette del Territorio

frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.
Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Cuore dell'evento sarà il FRANTOIO 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 fuoccolare, con il calore e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra ed i suoi prodotti.

*** *Sfoglia il programma dettagliato dell'evento!* ***



Per maggiori informazioni:
Tel +39 0742.332269
www.frantoiaperti.net
info@stradaoliodopumbria.it

Condividi 1 Tweet G+ Condividi Condividi

Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva, ai prodotti agroalimentari di qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

Dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016, in Umbria, come di consueto, ormai da 19 anni si celebra la venuta del nuovo olio extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti che attrae e porta nella nostra terra migliaia di appassionati gourmet da tutta Italia.
Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.
Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.
Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Cuore dell'evento sarà il FRANTOIO 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 fuocolare, con il calore e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra ed i suoi prodotti.

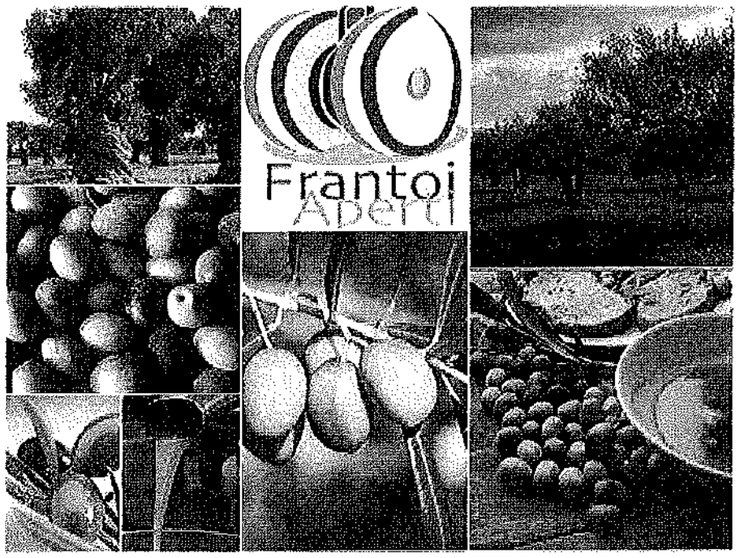
- *Strada dei Vini Etrusco Romana*
- *Strada del Sagrantino*
- *Strada dell'Olio DOP Umbria*

RICHIEDI INFORMAZIONI

- BLOG -

"FRANTOI APERTI" FROM OCTOBER 29 TO NOVEMBER 27, 2016

BY DANIELE PANZARIN
12 OCTOBER 2016



Frantoi Aperti [olive presses opened] is an event, now in its 19th year, spread throughout the Umbria region, to be held this year from October 29 to November 27.

It's a wonderful opportunity to discover this lovely region in the heart of Italy; during the course of five weekends you can visit the lesser-known Umbria, one of countless medieval villages, olive presses, farm estates and small museums.

It will be the opportunity to participate in performances of traditional music in the piazze; to engage children and adults in popular games; to learn how to discover and recognize the true flavor of extra-virgin olive oil, *DOP Umbria, and other products of the Umbrian soil; to walk through the olive groves passing by castles, abbeys, the special places of St. Francis, farmsteads, olive presses and olive trees; to participate in popular medieval historical reenactments; to join in a truffle hunt; and, to enjoy the landscape, the scenery, the local cucina and the local way of life.

But above all it will be an opportunity to bring back home a little bit of Umbria itself, by taking home a supply of DOP Umbria extra-virgin olive oil.

*DOP [Denominazione di Origine Protetta] is an Italian certification designation, the Italian equivalent to Protected Designation of Origin.

SHARE :

(https://www.fa
u=http://target.

(https://www.facebook.com/sharer.php?
u=http://target.travel/en&t=)

(https://www.facebook.com/sharer.php?u=http://target.travel/en&t=)

(https://www.go
url=http://targe

"FRANTOI APERTI"

Pubblicato su 11 novembre 2016 (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/2016/11/11/frantoi-aperti/) di fabio (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/author/fabio/)

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XIX° edizione, diffusa in tutta l' Umbria, che si terrà questo anno fino al 27 Novembre 2016.
L'occasione è il nuovo raccolto delle olive e l'"olio nuovo", che esce dai frantoi di tutta la regione.
Appuntamenti (http://www.frantoiaperti.net/programma/), quindi, per tutti i fine settimana in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

Pubblicato in SCOPRIRE E GUSTARE (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/category/scoprire-e-gustare/) | (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/2016/11/11/frantoi-aperti/#respond)

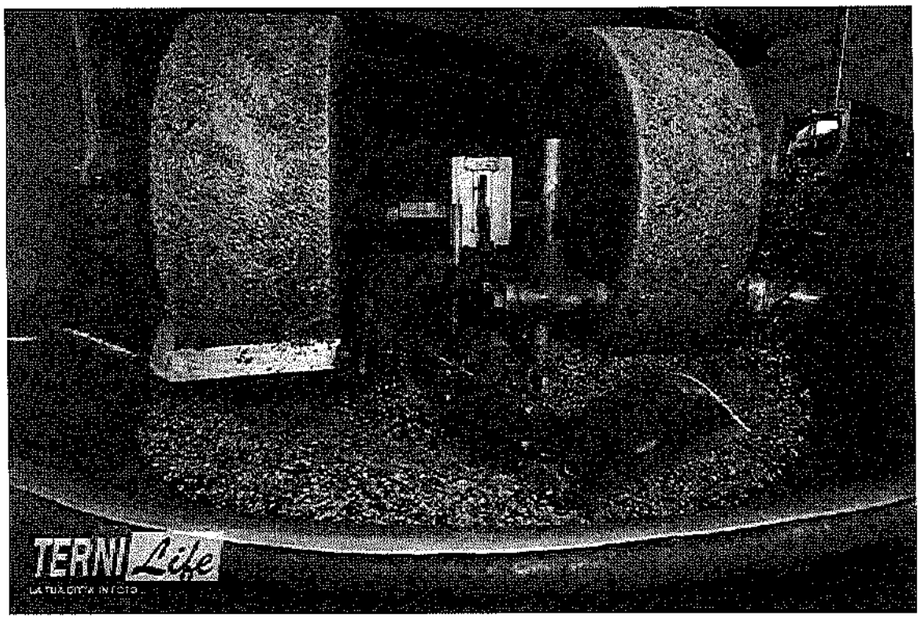
« "L'ARTE DI MORIRE BENE" (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/2016/11/10/larte-di-morire-bene/)

SPORT, GLI APPUNTAMENTI DI NOVEMBRE (http://tempusvitae1.chiesaumbra.it/2016/11/11/sport-gli-appuntamenti-di-novembre/) »

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento



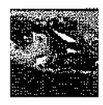
DICIANNOVESIMA EDIZIONE DI "FRANTOI APERTI IN UMBRIA": LA PRESENTAZIONE SU MEP RADIO

in Archivio, Cronaca, Index 22/10/2016 09:52

Si è tenuta ieri la conferenza di **presentazione della 19° edizione di Frantoi Aperti in Umbria,** manifestazione che inizierà il **29 ottobre e si protrarrà fino al 27 novembre 2016.**

Ad aprire la conferenza stampa di stamane **Paolo Morbidoni – Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** che ha voluto sottolineare il ruolo dell'Associazione da lui presieduta e che questo anno organizza Frantoi Aperti oltre che dal punto di vista del coordinamento delle attività, anche dal punto di vista economico. "Il ruolo della Strada dell'Olio è costante durante tutto l'anno – ha detto Morbidoni – e non solo nel periodo di attività dei frantoi e per questo tiene accesa una luce sul comparto per andare a intercettare un turismo di nicchia interessato al nostro territorio non soltanto in questa stagione. Frantoi Aperti – ha aggiunto Morbidoni – vuole celebrare il principe dei prodotti umbri: l'Olio ed il frantoio è infatti il cuore della manifestazione. Il Frantoio è un'esperienza

I PIÙ LETTI DEL MESE



TERREMOTO, ECCO DOVE ACQUISTARE ON LINE I PRODOTTI DELLE ZONE COLPITE DAL SISMA

03/11/2016 09:24

unica, dalla lavorazione esce un prodotto pronto subito al consumo a differenza di altri prodotti alimentari. Frantoi Aperti è un contenitore di macro e micro eventi sia dei singoli comuni, ma anche dei frantoi che oltre alle visite della struttura e alle degustazioni di olio, ogni anno coinvolgono i visitatori in esperienze diverse che vanno dalla raccolta delle olive, ai laboratori di cucina, laboratori per bambini e tante altre attività. La Strada dell'Olio per questa manifestazione fa da cabina di regia e crea **sinergie tra le diverse città coinvolte e anche tra i comuni ed i frantoi** in modo che tutti possano usufruire di una visibilità sul piano nazionale altrimenti non possibile alle piccole realtà".

Ad intervenire poi i **rappresentanti di alcuni dei 12 comuni aderenti,** che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città:

Elisa Benvenuta – Vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo

Marcello Bioli – Sindaco del Comune di Giano dell'Umbria

Simone Pettirossi – Assessore alle attività produttive del Comune di Assisi

Stefania Moccoli – Assessore al Turismo del Comune di Trevi

Giovanni Patriarchi – Assessore al Tursimo del Comune di Foligno

Irene Falcinelli – Assessore Cultura e Turismo del Comune di Spello

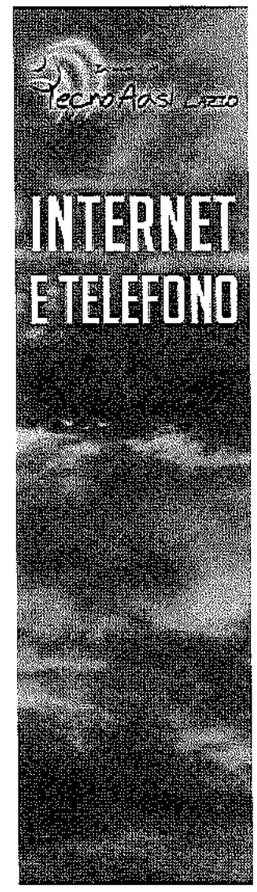
Francesco Brenci – Presidente Pro Loco Bettona

A conclusione della conferenza è intervenuta **Fernanda Cecchini – Assessore Politiche agricole ed agroalimentari Regione Umbria** che ha voluto ribadire il sostegno della Regione Umbria alla manifestazione Frantoi Aperti. Un evento – **ha detto l'Assessore –** che sa mettere insieme frantoi, centri storici, territori rurali ed un fondamentale punto di riferimento per i turisti. Un evento che trascina con se la promozione, oltre che dell'Olio, anche degli altri prodotti agroalimentari. Siamo alle prese con una stagione difficoltosa a causa della mosca dell'olio qui come nelle altre regioni italiane, a causa dei cambiamenti climatici. La Regione si è impegnata in campagne di prevenzione, l'Umbria è costituita da circa 30.000 ettari di olivi con 26.000 proprietari, una frammentazione che complica la possibilità di fare prevenzione, ma stiamo facendo grossi passi in avanti anche rispetto al 2014 e ci sarà una buona raccolta e di ottima qualità. Un grande in bocca al lupo a tutti i Comuni che organizzano eventi, allo staff di Frantoi Aperti ed a tutti i Frantoi per questo mese all'insegna dell'Olio.

Questa mattina alle 10:40 andrà in onda su Mep Radio la registrazione integrale della conferenza.

LUPO DECAPITATO RITROVATO IN VALSERRA

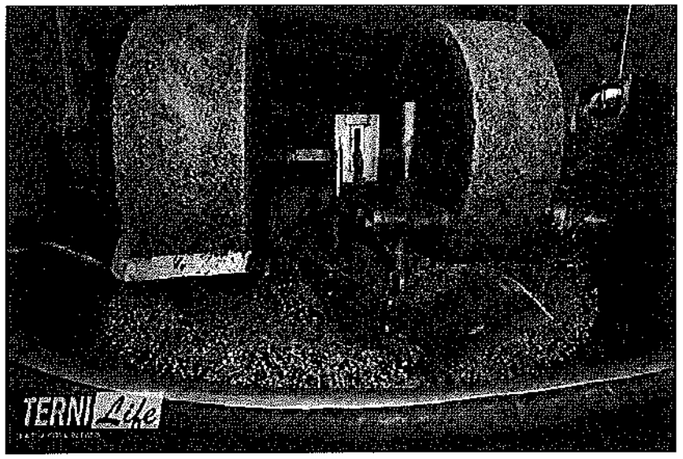
14/12/2016 16:26



FE.R. FORNITURE ELETTRICHE REATINE di Lunetti G. & Nicanti
Viale Giulio De Iulis, 02100 Rieti
Tel. 0746 463178

TERNI Life

RIETI, VIA TANCI
328 0479667 - 07



DICIANNOVESIMA EDIZIONE DI "FRANTOI APERTI IN UMBRIA": LA PRESENTAZIONE SU MEP RADIO

in Archivio, Cronaca, Index 22/10/2016 09:52

Si è tenuta ieri la conferenza di **presentazione della 19° edizione di Frantoi Aperti in Umbria,** manifestazione che inizierà il **29 ottobre e si protrarrà fino al 27 novembre 2016.**

Ad aprire la conferenza stampa di stamane **Paolo Morbidoni – Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** che ha voluto sottolineare il ruolo dell'Assodazione da lui presieduta e che questo anno organizza Frantoi Aperti oltre che dal punto di vista del coordinamento delle attività, anche dal punto di vista economico. "Il ruolo della Strada dell'Olio è costante durante tutto l'anno – ha detto Morbidoni – e non solo nel periodo di attività dei frantoi e per questo tiene accesa una luce sul comparto per andare a intercettare un turismo di nicchia interessato al nostro territorio non soltanto in questa stagione. Frantoi Aperti – ha aggiunto Morbidoni – vuole celebrare il principe dei prodotti umbri: l'Olio ed il frantoio è infatti il cuore della manifestazione. Il Frantoio è un'esperienza unica, dalla lavorazione esce un prodotto pronto subito al consumo a differenza di altri prodotti alimentari. Frantoi Aperti è un contenitore di macro e micro eventi sia dei singoli comuni, ma anche dei frantoi che oltre alle visite della struttura e alle degustazioni di olio, ogni anno coinvolgono i visitatori in esperienze diverse che vanno dalla raccolta delle olive, ai laboratori di cucina, laboratori per bambini e tante altre attività. La Strada dell'Olio per questa manifestazione fa da cabina di regia e crea **sinergie tra le diverse città coinvolte e anche tra i comuni ed i frantoi** in modo che tutti possano usufruire di una visibilità sul piano nazionale altrimenti non possibile alle piccole realtà".

Ad intervenire poi i **rappresentanti di alcuni dei 12 comuni aderenti,** che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nel 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città:

Elisa Benvenuta – Vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo

Marcello Bioli – Sindaco del Comune di Giano dell'Umbria

Simone Pettirossi – Assessore alle attività produttive del Comune di Assisi

Stefania Moccoli – Assessore al Turismo del Comune di Trevi

I PIÙ LETTI DEL MESE

TERREMOTO, ECCO DOVE ACQUISTARE ON LINE I PRODOTTI DELLE ZONE COLPITE DAL SISMA
03/11/2016 09:24

LUPO DECAPITATO RITROVATO IN VALSERRA
14/12/2016 16:26

Giovanni Patriarchi – Assessore al Tursimo del Comune di Foligno

Irene Faldnelli – Assessore Cultura e Turismo del Comune di Spello

Francesco Brenci – Presidente Pro Loco Bettona

A conclusione della conferenza è intervenuta **Fernanda Cecchini – Assessore Politiche agricole ed agroalimentari Regione Umbria** che ha voluto ribadire il sostegno della Regione Umbria alla manifestazione Frantoi Aperti. Un evento – **ha detto l'Assessore –** che sa mettere insieme frantoi, centri storici, territori rurali ed un fondamentale punto di riferimento per i turisti. Un evento che trascina con se la promozione, oltre che dell'Olio, anche degli altri prodotti agroalimentari. Siamo alle prese con una stagione difficoltosa a causa della mosca dell'olio qui come nelle altre regioni italiane, a causa dei cambiamenti climatici. La Regione si è impegnata in campagne di prevenzione, l'Umbria è costituita da circa 30.000 ettari di olivi con 26.000 proprietari, una frammentazione che complica la possibilità di fare prevenzione, ma stiamo facendo grossi passi in avanti anche rispetto al 2014 e ci sarà una buona raccolta e di ottima qualità. Un grande in bocca al lupo a tutti i Comuni che organizzano eventi, allo staff di Frantoi Aperti ed a tutti i Frantoi per questo mese all'insegna dell'Olio.

Questa mattina alle 10:40 andrà in onda su Mep Radio la registrazione integrale della conferenza.

In Umbria, MEP Radio Organizzazione è ricevibile sulle frequenze: 95.600 MHz FM (Conca Ternana) – 91.600 MHz FM (Valle Spoletana e Valnerina) – 88.000-95.100 MHz FM (Valnerina). Streaming audio su www.mepradio.it

Foto: web ©

Articolo Precedente
LE FOTO – "CONDIVISIONE DI VALORI E BENE COMUNE. UN'AZIENDA PUBBLICA DOVREBBE FARE ALTRETTANTO" / BRUNELLO CUCINELLI AL SANTA MARIA

Articolo Successivo
SICUREZZA, SERVIZI INTERFORZE: AL SETACCIO LE ZONE INDUSTRIALI

ARTICOLI CORRELATI

PREDISSESTO FINANZIARIO, IL COMUNE DEVE TROVARE 11 MILIONI DI EURO
23/12/2016 15:28

SANTA MARIA, ESPLOSIONE A SPOLETO: 24ENNE FERITA IN CONDIZIONI CRITICHE
23/12/2016 13:54

SPAL – TERNANA, MISTER CARBONE: "PRONTI A RIPRENDERE LA CORSA PER LA SALVEZZA"
23/12/2016 13:03

Copyright © 2016 SMYLE Comunicazione Srl | P.IVA 13269221001 | Email info@ternilife.it | Realizzato da Make Art Srl

MEDIASET
TGCOM24

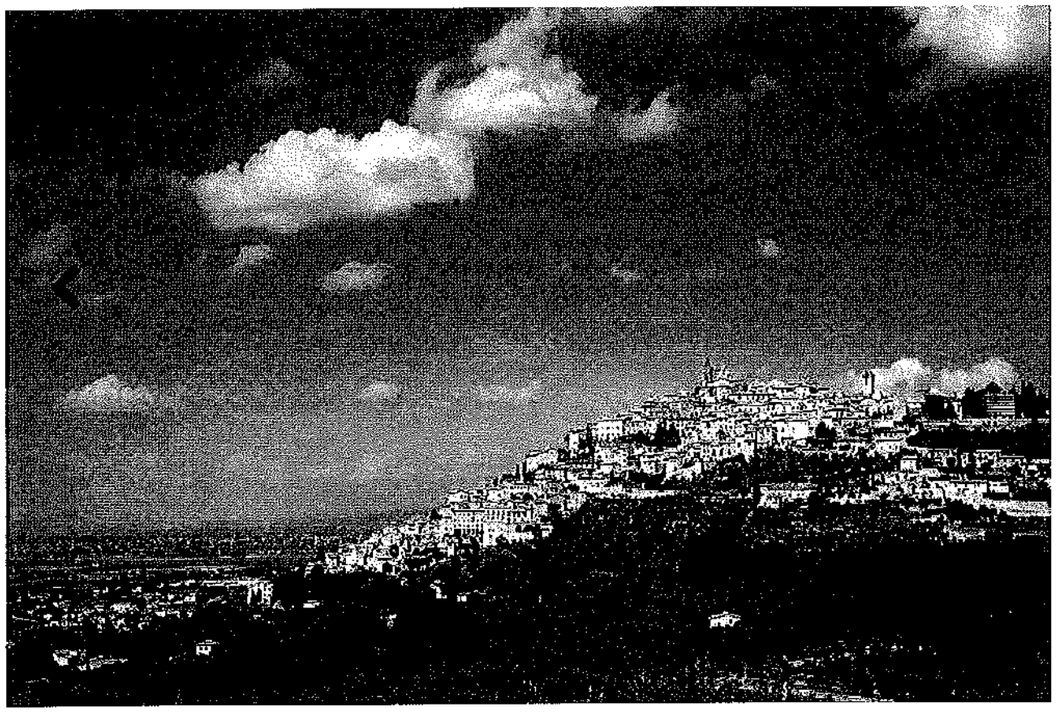
26 OTTOBRE 2016 06:00

La splendida Trevi tra olio, musica e... papille

Un festival dedicato a chi ama le dolci colline umbre e l'extravergine più celebrato. Vicino alle fonti del Clitunno

Nel lungo weekend **dal 29 ottobre al 1° novembre 2016** si terrà a **Trevi (Umbria)** la 10° edizione di "**Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille**" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria **dal 29 ottobre al 27 novembre** 2016.

L'Umbria dei gourmet si presenta a Trevi



1 di 9 UFFICIO STAMPA

Nel lungo weekend **dal 29 ottobre al 1° novembre 2016** si terrà a **Trevi (Umbria)** la 10° edizione di "**Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille**" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio

nuovo e la prima spremitura e che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria **dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.**
Ad attendere i visitatori nella seicentesca **Villa Fabri** la Mostra mercato dell'**Olio extravergine di Oliva delle Colline di Trevi**, degustazioni guidate di olio extra vergine di oliva, nella piazza del Comune il **Mercato del Contadino** con prodotti a Km 0, la **Mostra Mercato dei Presidi Slow Food** capeggiato dal **Sedano Nero** di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei palazzi aperti; piazza Garibaldi ospiterà il Mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche **trekking** a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (mountain-bike elettriche ed ecologiche) a cura di Slowly Green. Un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nei **Frantoi** aperti in lavorazione. Tutti coloro che parteciperanno a Festivol riceveranno in omaggio una selezione di prodotti umbri d'eccellenza.

Mostre ed eventi - In programma anche visite guidate della città e vari eventi, fra cui la mostra fotografica "**Gente di qui**", la gente di **Trevi** vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli, e la **Mostra Nazionale di Bonsai** a cura dell'**Associazione Umbria Bonsai** con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia) e dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai. Inoltre sarà aperto per a prima volta al pubblico il rinascimentale **Collegietto Valenti in Piaggia**, dove sarà possibile fare degustazioni della Parmigiana di Sedano Nero di Trevi, Presidio Slow Food, preparata dall'Agriturismo Villa Silvana, accompagnata da vini umbri e sottofondo musicale.

Olio&Benessere - A Palazzo Petroni, da sabato a lunedì, relax e benessere grazie ai massaggi al viso e alle mani con prodotti a base di olio. Inoltre tutti e 4 i pomeriggi della manifestazione, al Borghetto del Mostaccio il Maestro Yoga Lex Ulibarri terrà **lezioni di Yoga** di diversi gradi di complessità.

Per maggiori informazioni: www.festivol.it

WEEK END

RE PANETTONE CANDLE A CANDELARA SAGRE FESTA DEL TORRONE

DOLCI SAPORI

Milano: due giorni con Re Panettone

MARCHE NATALIZIE

Candelara e la suggestione delle candele

FINE SETTIMANA

Sagre d'Italia: tradizioni e buon gusto

Questo sito utilizza cookie tecnici, di profilazione e di marketing, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Per saperne di più o negare il consenso a tutti o alcuni cookie CLICCA QUI (http://www.mediaset.it/cookie_policy_mediaset_it.shtml). Continuando la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie. AUTORIZZO

21 novembre 2014

Frantoi aperti: l'Umbria dei buoni sapori

Protagonista la degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva Dop. L'evento propone anche visite ai borghi, musica, giochi tradizionali e tanto altro ancora

15:10 - Dal 1° al 30 novembre in **Umbria** torna l'iniziativa dedicata all'oro verde: l'olio. La manifestazione si chiama **Frantoi Aperti** e coinvolge, per ben 5 settimane, i migliori intenditori del buon vivere e del buon mangiare, 35 frantoi e alcuni tra i più affascinanti borghi medioevali della regione.

TRA OLIO, BUONI SAPORI E RICCHEZZE CULTURALI - La manifestazione, il cui protagonista indiscusso è l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, vede coinvolte 5 zone tra le più prestigiose della regione: i Colli del Trasimeno, i Colli Orvietani, i Colli Amerini, i Colli di Assisi e di Spoleto e i Colli Martani pronti a mostrare la loro produzione d'olio e le loro specialità agroalimentari. A rendere ancora più interessante l'evento: tutte le bellezze culturali e naturali dei borghi convolti, il fascino dei frantoi protagonisti, le aziende agricole, gli agriturismi e le trattorie. Durante la manifestazione sono infatti in programma visite guidate gratuite ai borghi, momenti musicali, giochi tradizionali nelle piazze, scuole di cucina, partecipazione alla raccolta delle olive e poi ancora: fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, passeggiate a cavallo, caccie al tartufo, percorsi a piedi alla scoperta dei luoghi minori di Francesco, servizio di navette gratuite per i frantoi e la tradizionale rievocazione della Frasca e bonfinita.

UNA PASSEGGIATA ALLA SCOPERTA DEI BORGHI – Tra i diversi luoghi coinvolti nella manifestazione è possibile visitare: Castel Ritaldi, Assisi, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno e Giano dell'Umbria. **Castel Ritaldi** situato nella zona centro-meridionale dell'Umbria e adagiato sulla collina di Scigliano, ai piedi dei Monti Martani, è un piccolo scrigno di tesoti architettonici e artistici tra cui spicca per fascino: il Castello, la Chiesa di S. Nicola, la Pieve di S. Gregorio in Nido, la chiesa parrocchiale di S. Maria con la pregevole opera di Lattanzio di Nicolò Alunno: la Madonna della Misericordia e il Santuario di la Bruna del XVI secolo.

Assisi invece, non ha solo una prestigiosa storia artistica e culturale, come testimoniano il Tempio di Minerva e il Palazzo del Capitano del Popolo ma è anche, e soprattutto, la città di San Francesco. Qui tutto testimonia la vita del Santo e non è pensabile lasciare la stupenda cittadina senza aver visitato i luoghi di San Francesco: la Basilica Superiore e quella Inferiore con gli affreschi di Giotto, il Duomo della città dedicato a San Rufino, la chiesa di Santa Maria Maggiore e la basilica di Santa Maria degli Angeli con la Porziuncola, una sorta di piccola casetta dove San Francesco amava ritirarsi in preghiera. Inoltre, sul monte Subasio vale la pena di visitare l'Eremo delle Carceri.

Campello sul Clitunno, posto a circa 10 km a nord di Spoleto, è noto per le sue opere artistiche, per il borgo fortificato di Campello alto e per la sua atmosfera bucolica. Le sue fonti infatti furono osannate da autori del calibro di Virgilio e Carducci. Vero spettacolo della natura, le Fonti del Clitunno sono alimentate da sorgenti sotterranee che sgorgando dalla roccia formano un laghetto limpidissimo immerso in una natura suggestiva.

Castiglione del Lago sorge invece su un promontorio di roccia calcarea sulla sponda orientale del Lago Trasimeno. Qui da visitare è senza ombra di dubbio il Castello cinto da una possente struttura muraria con quattro torri e un alto maschio. A **Foligno**, invece, i gioielli più rappresentativi della città sono: la Piazza della Repubblica con il Duomo, il Palazzo Comunale, il Palazzo Pretorio, il Palazzo Orfini del 1515 e il Palazzo Trinci; la Piazza Duomo, la chiesa romanica di Santa Maria Infraportas e l'abbazia di Sassovivo. Infine Giano dell'Umbria è famoso per il suo castello, la chiesa di SS. Michele e Francesco e

Mi piace Condividi 0 Tweet Condividi G+1 0

Frantoi Aperti, Trasimeno, Umbria

Manifestazioni

Dal 31/10/2016 Al 27/11/2016

L´olio del Trasimeno protagonista il 3° e 4° weekend

Vi invitiamo a partecipare alle diverse e coinvolgenti iniziative che i Comuni di Castiglione del Lago, Magione e Passignano sul Trasimeno, realizzeranno in occasione della raccolta delle olive

- Castiglione del Lago "Festa dell´olio" (11-12- 13 novembre)
www.comune.castiglione-del-lago.pg.it (http://www.comune.castiglione-del-lago.pg.it)

- Passignano sul Trasimeno "Oliamo - La grande festa della bruschetta" (12 - 13 novembre)
www.comune.passignano-sul-trasimeno.pg.it (http://www.comune.passignano-sul-trasimeno.pg.it)

- Magione "Olivagando" (19 - 20 novembre) - Programma (https://gallery.mailchimp.com/61cc5669ad7c2bb70eb71942e/files/Testo_Programma_Olivagando_2016.pdf)
www.comune.magione.pg.it (http://www.comune.magione.pg.it)

Tra i frantoi del Trasimeno che aderiscono all´iniziativa, vi ricordiamo quelli che fanno parte della filiera TrasimenoSapori:

- Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago
075959151 - 339 5665786
www.cooperativaoleificiopozzuolese.it (http://www.cooperativaoleificiopozzuolese.it)

- Az. Agr. Luca Palombaro di Monte del Lago
075 8400122
www.fattorialucapalombaro.com (http://www.fattorialucapalombaro.com)

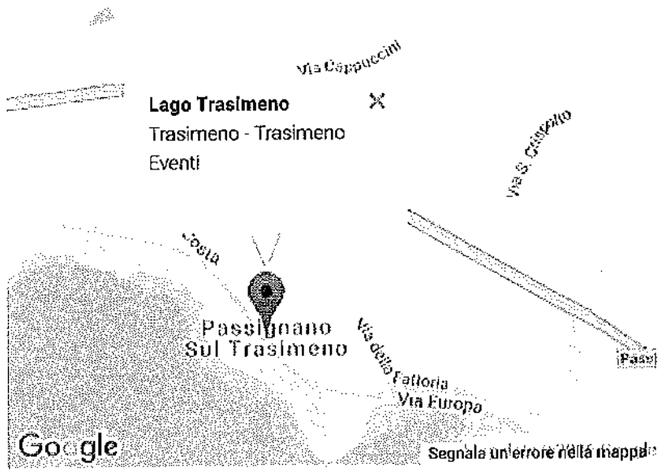
Per tutta la durata della manifestazione **presso i ristoranti aderenti al marchio Trasimeno Sapori si possono degustare piatti o menù** impreziositi dal locale olio extra vergine d'oliva.

Per notizie sui ristoranti che propongon menù legati alle feste dell´olio, consulta il sito: www.trasimenosapori.it (http://www.trasimenosapori.it)

« Altro in questa categoria (pg.lista.php?id=1&tab_item=6&tab_cat=68&lang=)

Live the Lake and Surrounding

Frantoi Aperti



Data / Ora
Data(e) - 29/10/2016 - 27/11/2016
Tutto il giorno

Luogo
Lago Trasimeno

Categorie No Categorie

Frantoi Aperti: cinque fine settimana in Umbria nei borghi medievali e nei frantoi umbri, per festeggiare l'olio extravergine di oliva appena franto.

UNISCITI A NOI

Telegram

TrasimenoLand
telegram.me/trasimenoland

EVENTI DEL MESE

<<	Dic 2016					>>
L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

Leggi tutti i prossimi eventi al Lago Trasimeno

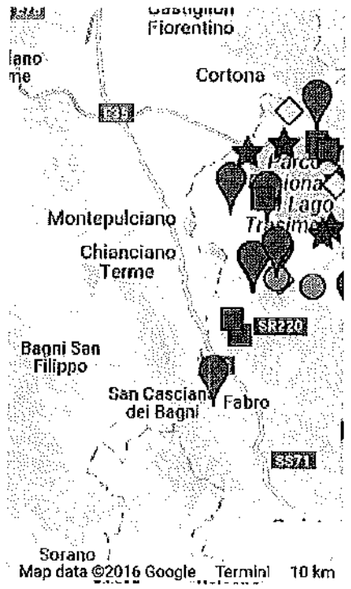
MAPPA STRUTTURE RICETTIVE LAGO TRASIMENO

Frantoi Aperti: appuntamenti nei borghi di Castiglione del lago, Passignano sul Trasimeno, Magione e Panicale

Periodo: dal 29 ottobre al 27 novembre 2016

Presso i borghi aderenti sono previste attività di animazione gratuite per bambini tra cui: intrattenimento con giochi di legno e materiali di riciclo, raccolta delle olive, giochi, caccia al tesoro fra gli ulivi e laboratori creativi (tel 3282348709). In più eventi, musica e degustazoni guidate di olio extravergine di oliva DOP Umbria, a ingresso gratuito a cura di Cia, Confagricoltura e Coldiretti (tel 0742332269).

Strutture Ricettive L



I borghi del lago Trasimeno aderenti:

Terzo weekend | 12 e 13 Novembre:

TWEET!

Castiglione del Lago

11, 12 e 13 Novembre
Festa dell'olio
Per informazioni
tel. +39 075 951099 / +39 075 9652484
se@comune.castiglione-del-lago.pg.it
www.comune.castiglione-del-lago.pg.it

Passignano sul Trasimeno

12 e 13 Novembre
Oliamo – La grande festa della bruschetta
Per informazioni
tel. +39 075 0440043
proloco.passignano@gmail.com

Quarto weekend | 19 e 20 Novembre:

Magione

19 e 20 Novembre
Olivagando
Per informazioni 0758477040
info@comune.magione.pg.it
www.comune.magione.pg.it

Presso i Frantoi del territorio aderenti a Frantoi Aperti sono possibili degustazioni e attività di vario genere:

–Servizio navetta gratuito per i frantoi aperti dai borghi aderenti.

CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)
Frantoio Cooperativa Oleificio Pozzuolese
Loc. Croce, 3 – Pozzuolo – Castiglione del Lago (Pg)
Tel. +39 075 959151 Cell. +39 339 5665786
oleificiopozzuolese@yahoo.it
www.cooperativaoleificiopozzuolese.it
Tutto il mese di **novembre**: "Ceramica – disabilità e olio", laboratorio di ceramica a cura dell'Ass. e Arte e Sostegno.

Tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 12.30 e dalle ore 15 alle 18 degustazione di olio nuovo e visita del frantoio, con possibilità di visite guidate per bambini su prenotazione.

Sabato 12 novembre dalle ore 11 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 17 "Degustazioni in carrozza": gli ospiti del frantoio che verranno a degustare la bruschetta con l'olio nuovo, potranno fare gratuitamente un'escursione in carrozza con i cavalli.

CITTÀ DELLA PIEVE (PG)
Frantoio Il Tempio dell'oro
Via Gino Bombagli, 5 – Città della Pieve (Pg)
Tel. +39 0578 298560 Cell. + 39 328 5394252
enogastronomiaumbra@gmail.com
www.facebook.com/TradizioneUmbra
Nei weekend da sabato 29 ottobre a domenica 13
novembre, visita guidata al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo.
MAGIONE (PG)
Frantoio Az. Agraria Luca Palombaro
Monte del Lago – Magione (PG)
Tel. +39 075 8400122 – info@fattorialucapalombaro.com
www.fattorialucapalombaro.com
Tutti i weekend di Frantoi Aperti e durante i giorni di lavorazione del frantoio, dalle ore 09:30 alle 18:30
degustazione di olio nuovo evo "
Castel di Zocco", visita
guidata al frantoio con macine in pietra e alla ziraia secolare
e spiegazione del processo produttivo dell'olio
con il metodo tradizionale.
PANICALE (PG)
Frantoio Oleificio Coop. Il Progresso
Via Olmini, 8 – Panicale (Pg)
Tel. +39 075 837289
Cell. +39 347 1258917 / +39 3482832376
oleificioilprogresso@gmail.com
wwww.oliosansebastiano.com
In tutti i fine settimana di Frantoi Aperti si organizzano visite didattiche con degustazione di olio appena franto.
www.frantoiaperti.net

Scarica il programma di Frantoi Aperti 2016

Condividi

Tweet di @trasimenoland

trasimenolan...
Le offerte per il pernotto al #Trasimeno durante i giorni del #capodanno! Scopri le promozioni dell' Hotel Aganoor ow.ly/uSFp307p8X2

1h

trasimenolan...
Il cenone di San Silvestro presso Bianco Rosso & Verdure a #castiglionedellagol ow.ly/pYMc307oKTN

5h

trasimenolan...
Scopri il Menù del cenone di San silvestro alla carta e

Incorpora Visualizza su Twitter

Segui @trasimenoland

È arrivata IperFibra Family
Sconto canone 30€ + NETFLIX 3 mesi inclusi
IperFibra

Festa dell'Olio a Castiglione del Lago insieme a Frantoi Aperti

FRANTOI APERTI CHE PER CINQUE FINE SETTIMANA E FINO AL 27 NOVEMBRE FA TAPPA NEI CENTRI CHE ADERISCONO

10 novembre 2016 admin Castiglione del Lago, Eventi, Notizie

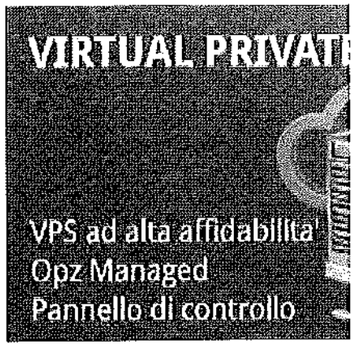
Festa dell'Olio a Castiglione del Lago insieme a Frantoi Aperti CASTIGLIONE DEL LAGO – Vasto e articolato programma per la Festa dell'Olio di Castiglione del Lago

Un giorno in cucina con Giorgione
Partecipa al concorso e vinci su www.etruria-simply.it
Simply Etruria
SIMPLY MARKET

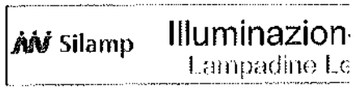
che si svolgerà dall'11 al 13 novembre. La Festa dell'Olio fa parte della manifestazione regionale itinerante Frantoi Aperti che per cinque fine **settimana e fino al 27 novembre fa tappa** nei centri che aderiscono al marchio **"Strada dell'Olio DOP Umbria"**. «Il nome Festa dell'Olio – spiega il vicesindaco Romeo Pippi – è stato scelto per ricordare i momenti di festa che seguivano ai buoni raccolti di olive, nelle migliori tradizioni secolari delle nostre campagne».

Si parte venerdì mattina a Palazzo Moretti di Pozzuolo con "Chiaveumbra 2016" una mostra diffusa che rimarrà aperta nei tre giorni della festa. A Castiglione del Lago alle ore 10 convegno dal titolo **"Spunti, riflessioni e proposte per Isola Polvese"** che si pone l'obiettivo di rivendicare ed affermare l'importanza del sito naturalistico per il Trasimeno e per Castiglione del Lago, in termini di valorizzazione naturalistica e produttiva.

«Isola Polvese ha una caratteristica importante e peculiare – sottolinea Pippi – che attiene a questa manifestazione: ci sono circa 5000 piante di olivo della qualità "Dolce Agogia" che produce un olio dolce e delicato con toni piccanti e amari attutiti. Poi altro aspetto essenziale è la ricchezza rappresentata dalla biodiversità presente alla Polvese». La sera di venerdì un evento ormai classico, la "Cena Baratto" che si svolgerà al ristorante **L'Acquario in collaborazione con il ristorante Porta Senese** e dei produttori locali L'orto a Mirabella, l'Ortodicasa di Vaiano, OrtoLago e Cantina Madrevite. Si tratta di una serata dedicata ad un'altra



Gruppo Editoriale Umbriajournal



Storie di storia, l'arte della narrazione

Nuovo e singolare evento letterario promosso dal Comune di Castiglione del Lago quello che si svolgerà dal 3 all'11 dicembre 2016 dal titolo "Storie di Storia, l'arte nella narrazione", frutto della collaborazione tra

grande tradizione locale che è l'orto: cena gratuita con la formula del baratto a chi possiede un orto e porterà alcuni ortaggi coltivazioni personalmente.

OXITester
Scopri il nuovo CDR OXITester!
Produci Olio di Oliva?
Analizza la q
olio. CDR O
semplice da

Sabato 12 alle ore 11 a Palazzo della Corgna la presentazione della firma del protocollo d'intesa tra i comuni umbri su "La via Romea Germanica" mentre nel pomeriggio, alle 15,30 presso la Cantina Duca della Corgna si svolgerà la **presentazione del "Divina Villa"**, primo trattato di agricoltura scritto da Corniolo della Corgna nel XV secolo con l'intervento della professoressa Carla Gambacorta e degustazioni con assaggi di vini locali.

Alle 16 all'Oleificio Pozzuolese una **degustazione guidata di oli con esposizione** di ceramiche a cura dell'associazione Arte e Sostegno con un bus navetta con partenza da piazza Dante Alighieri: la degustazione verrà ripetuta con lo stesso orario e fino alle 19 anche domenica 13. Nel centro storico castiglionese animazione per grandi e piccoli a cura di Hakuna Matata a partire dalle 16.

PosteMobile Creami Giga
A partire da 1
usare come
postemobile.

Domenica 13 dalle 10 alle 20 il mercato dei "Produttori in piazza e botteghe di strada" animeranno la giornata di festa nel centro storico. Dalle 15,30 alle 18 la musica di Massimo Liberatori con la sua "Street Band itinerante" e dalle 15,30 alle 19 in **piazza Mazzini l'Associazione** Turistica Pro Loco organizza "Bruschette, vino novello e castagne". Durante tutti i tre giorni della Festa dell'Olio i ristoranti di Castiglione del Lago proporranno menu a tema a base di prodotti locali e naturalmente olio extravergine d'oliva delle colline del Trasimeno.

l'Amministrazione Comunale, [...]

- Aiuti per Norcia, giovedì 29 dicembre concerto di beneficenza
- Magione, centro commerciale Pesciarelli, i babbo Natale dei bambini
- Magione, alla casa alloggio "Tulipani" si abbattono le barriere
- "Perché sì: le ragioni di una riforma", ne ha parlato vice ministro Morando

TRAVELGLOBE

GUSTO

Frantoi Aperti in Umbria: 5 weekend per festeggiare l'olio nuovo

05/10/2016

Like 36 G+1

di Redazione | @travelglobemag

Frantoi Aperti in Umbria, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016, torna per festeqqiare il nuovo olio extraverqine di oliva. Nei cinque weekend di

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

manifestazione sarà possibile assaggiare i prodotti, partecipare a visite guidate trekking tra gli olivi, raccogliere le olive e assistere a concerti.

Novità Frantoi Aperti 2016

Un omaggio alla **terra umbra** attende tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma: olio extravergine di oliva, legumi, vino, tartufo, miele e salumi. Un'occasione per portare con sé un po' di bontà. In ogni borgo, cuore dell'evento sarà il frantoio (raggiungibile facilmente con un servizio navetta gratuito) dove sperimentare la spremitura delle olive e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantoiano che accoglierà i visitatori con una bruschetta e la voglia di raccontare l'amore per la terra e i suoi frutti.

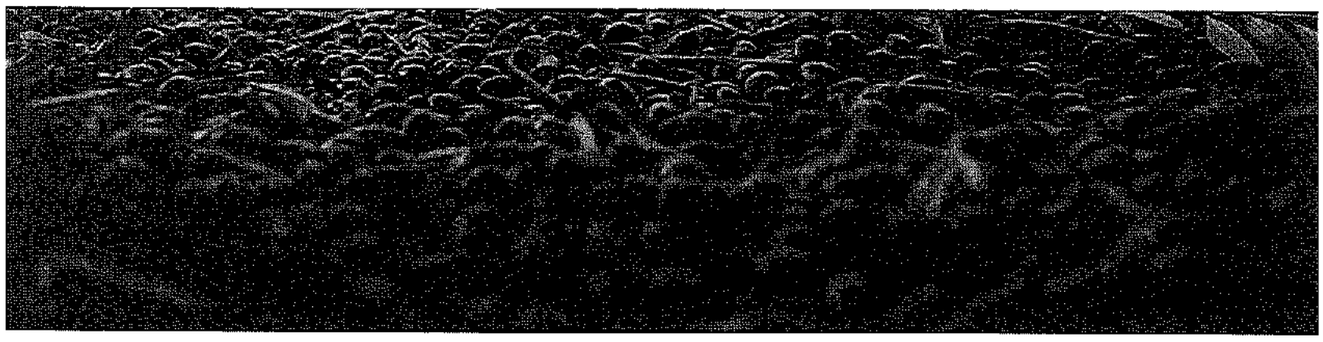
Arte in Umbria

Oltre ad assaggiare gli ottimi prodotti umbri, il Festival sarà un'occasione per conoscere la regione attraverso la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, allestita in alcuni dei borghi aderenti. Tra cantine, castello e chiese rupestri potrete immergervi nel paesaggio e nella bellezza.

Corsi e laboratori

Tanti gli incontri che verranno organizzati: degustazioni di pani in abbinamento a oli, corsi per la realizzazione di dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok



Riceviamo e pubblichiamo gli appuntamenti del quinto fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria – 26 e 27 novembre 2016.

Narni, comune capofila quest'anno della "La Maratona dell'Olio", organizza un tour di eventi enogastronomici che si svolgeranno nel centro st dove sono previsti due percorsi enogastronomici – culturali: uno che parte dai siti turistici di "Narni sotterranea" e dal Museo Eroli, mentre l'a dalla Rocca Albornoz e a conclusione di entrambi i tour sono previste degustazioni di olio novello e di prodotti tipici del territorio. E poi si alterneranno cooking show, workshop, assaggi guidati di olio, giochi popolari per grandi e piccini a cura di Hakuna Matata, spettacoli musical migliori successi dello Swing italiano dagli anni '20 in poi a cura di "Lola Swing Italiano" e una mostra mercato dove saranno i produttori agric locali ad esporre i loro prodotti. Inoltre una navetta gratuita con partenza dal parcheggio del Suffragio servirà la Rocca Albornoziana dove è s allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

Bettona, borgo ad alta vocazione olivicola che per la prima volta festeggia la venuta dell'olio nuovo e aderisce a Frantoi aperti, organizza "Sap profumi di olio e di vino a Bettona", un evento per riscoprire gli autentici sapori dell'autunno. Sono previste degustazioni guidate di olio, assa vino e di gelato all'olio, castagnate, e una mostra mercato dei prodotti della Valnerina; è previsto anche un concerto con il "Fabrizio Amici Duc immancabili attività per i più piccoli, un servizio navetta gratuito diretto al frantoio La Montagnola di Torgiano e alla scoperta dell'ins ione dell'artista LAURA P della mostra #Chiaveumbra presso Palazzo Preziotti Cenacolo di San Crispolto.

in generazione e rendendo, così, autentici, genuini e coinvolgenti i festeggiamenti nel cuore del piccolo borgo umbro. A ciò si aggiungono tou visite guidate, giochi popolari per bambini, simposi del gusto per i più grandi, musica popolare e corsi di cucina.

Ad Assisi, domenica 27 novembre, si rinnova l'appuntamento con le passeggiate di UNTO nei Castelli e nel Territorio; infatti si partirà da Capodacqua "Alla scoperta di Siti Minori, Edicole e Fonti", dopo una colazione tipica a base di bruschetta con l'olio novo, pane, burro, marmel casareccia e caffè, ci si dirige alla Chiesetta di Sant'Antonio passando per l'Edicola "Cipolloni" e per la Fonte di Capodacqua. Si conclude il giro la Fonte "Cannella" dopo la Chiesa di Sant'Apollinare e la Chiesa San Filippo Neri. È previsto anche il pranzo (info e prenotazioni: 338 2642539 6100731).

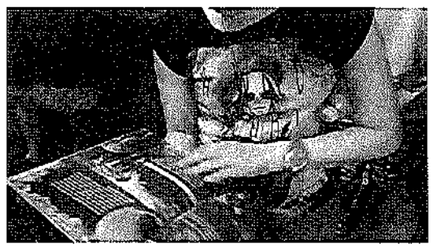
stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com

Francesca Montiglio

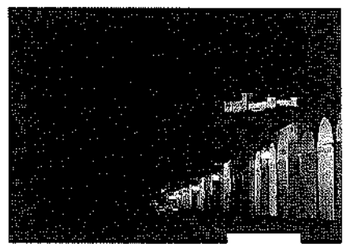
RELATED ARTICLES

Mostra Internazionale di Arte

Gubbio, lo spettacolo dell'Albero



La città e il libro



Luce sulle terre

Questo sito web utilizza cookies di profilazione di terze parti per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze e per migliorare la tua esperienza. Chiudendo questo banner o cliccando qualunque elemento della pagina, acconsenti all'uso dei cookies. Per maggiori informazioni su alcuni cookies clicca qui (/privacy.html) Ok

DA DOMANI AL 1 NOVEMBRE A TREVI FESTIVOL

Trevi, prende il via domani Festivol, mostra , degutazioni e convegni dedicati all'extravergine fino al 1 novembre

Sono i giorni questi dell'olio e dell'oliva che a Trevi vengono celebrati con una rassegna, Festivol , che da domani e fino al 1 novembre propone degustazioni , convegni, performance artistiche e musicali . Cuore della manifestazione è la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi a Villa Fabri, a cui si uniscono degustazioni guidate presso la villa ma anche la possibilità, mediante navette gratuite, di raggiungere i frantoio che aderiscono alla manifestazione regionale Frantoi Aperti che prende vita dal 29 ottobre al 27 novembre. Questo ma anche molto di più nel programma con il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0 in piazza del Comune, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e la mostra dell'antiquariato presso Piazza Garibaldi. E poi ancora trekking a piedi tra gli olivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (mountain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green. Non manca l'arte con mostre e personali, ma soprattutto con 'apertura del "Collegietto Valenti in Piaggia", palazzo rinascimentale, mai aperto al pubblico finora, dove sarà possibile fare degustazioni nei 4 pomeriggi di Festivol. Festivol però sarà anche l'occasione per affrontare in sede di convegno i problemi che oggi minacciano l'extravergine di oliva . Domani alle ore 19.00 presso Corte Fratini a Pigge di Trevi si terrà una conferenza dal titolo "Il Paesaggio della Fascia Olivata tra Assisi e Spoleto" .

Foligno/Spoleto
28/10/2016 12:28
Cinzia Tini

(/ad.aspx?c=94&z=2&u=)
(/ad.aspx?c=94&z=2&u=)

UTENTI ONLINE: 339

DIRETTA TV
diretta streaming
(/diretta/diretta.aspx)

RGM HITRADIO
diretta streaming
(/diretta/diretta.aspx?streaming=rgm)

connesi
CON TE OVUNQUE
INTERNET | VOIP | CLOUD
WWW.CONNESI.IT

Torna in ***Umbria*** la *XIX[a] edizione* di ***Frantoi Aperti***, manifestazione dedicata alla *valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo in campagna,* organizzata dalla Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio con la collaborazione della Strada dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria.

Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine, ai prodotti agroalimentari di qualità ed alla scoperta dei piccoli borghi medievali dell'Umbria con le loro piazze, i loro palazzi, i loro teatri, i loro musei e visita ai frantoi, alle aziende agricole, agli agriturismi presenti nel loro territorio.

Tante le iniziative per valorizzare sia l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria che i borghi con una serie di attività dedicate a degustazioni; visite guidate a castelli e abazie; giochi tradizionali nelle piazze per bambini e adulti; partecipazione alla raccolta delle olive; trekking tra gli ulivi; ricerca e raccolta del tartufo; concerti di musica popolare; percorsi a piedi alla scoperta dei luoghi di Francesco.

Vendita Olio Oliva
Migliori Oli Extra Vergini d'Italia Spedizione gratuita 24-48h ! Vai a olico.it/olio_oliva_italia

Programma

1° weekend/ Dal 29 ottobre al 1° novembre 2016

Assisi – Dal 29 ottobre al 1° novembre
"UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi"
Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906
comunicazione@comune.assisi.pg.it
www.untoassisi.it

Giano dell'Umbria – 29 e 30 ottobre
"La Mangiaunta " XII edizione
Per informazioni tel. +39 392 6781072
umbriamia@gmail.com
www.leviedellolio.eu

Trevi – Dal 29 ottobre al 1° novembre
"Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille"
(http://www.turismoumbria.net/eventi/trevi/manifestazioni/festivol-trevi-olio-arte-musica-papille/)
Per informazioni tel. +39 0742 332269
infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festivol.it

2° weekend / 5 e 6 novembre 2016

Assisi – 5 e 6 novembre

"UNTO nei Castelli"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Campello sul Clitunno – 6 novembre

"Festa dei Frantoi"

Per informazioni tel. +39 0743 271922

ecomuseo@comune.campello.pg.it

www.comune.campello.pg.it

Foligno – dal 4 al 6 novembre

Palazzo Candiotti "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"

Per informazioni tel. +39 0742 330280 stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it –

www.comune.foligno.pg.it

Per Miele in Umbria: Apau tel. 075 8472084 – apaumbri@tiscali.it – www.apau.it

3° weekend / 12 e 13 novembre 2016

Assisi – 12 e 13 novembre

"UNTO nei Castelli"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Castiglione del Lago – 11, 12 e 13 novembre

"Festa dell'olio"

Per informazioni tel. +39 075 951099 +39 075 9652484

se@comune.castiglione-del-lago.pg.it

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

Passignano sul Trasimeno -12 e 13 novembre

"Oliamo – La grande festa della bruschetta"

Per informazioni tel. +39 075 0440043

proloco.passignano@gmail.com

www.comune.passignano.sul.trasimeno.pg.it

4° weekend / 19 e 20 novembre 2016

Assisi – 19 e 20 novembre

"UNTO nei Castelli"
Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906
comunicazione@comune.assisi.pg.it
www.untoassisi.it

Gualdo Cattaneo -19 e 20 novembre 2016

"Sapere di Pane, Sapore di Olio"
Per informazioni tel. +39 392 6781072
umbriamia@gmail.com
www.saperedipanesaporediolio.it

Magione – 19 e 20 novembre 2016

"Olivagando"
Per informazioni tel. +39 075 8477040
info@comune.magione.pg.it
www.comune.magione.pg.it

Spello – dal 18 al 20 novembre 2016

"L'Oro di Spello – 55° Festa dell'Olivo 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

5° weekend / 26 e 27 novembre 2016

Assisi- 26 e 27 novembre 2016

"UNTO nei Castelli"
Per informazioni tel. tel. +39 075 8138660 – +39 320 4322906
comunicazione@comune.assisi.pg.it
www.untoassisi.it

Bettona – 26 e 27 novembre

"Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"
Per informazioni tel. +39 075 9885741 / 075 9885733
comune.bettona@gmail.com
www.comune.bettona.pg.it

Giano dell'Umbria – 26 e 27 novembre
"Rievocazione della Festa della Frasca"
Per informazioni tel. +39 392 6781072
umbriamia@gmail.com
www.leviedellolio.eu

Narni – 25, 26 e 27 novembre 2016
La Maratona dell'Olio
Per informazioni tel. +39 0744 220853
info@mindsrl.it
www.maratonadellolio.it

Precedente (http://www.turismoumbria.net/eventi/trevi/manifestazioni/festivol-trevi-olio-arte-musica-papille/)
Successivo (http://www.turismoumbria.net/eventi/trevi/manifestazioni/festivol-trevi-olio-arte-musica-papille/)

© 2015 TurismoUmbria.net (http://www.turismoumbria.net/)

Questo sito fa uso di cookie di terze parti. Se clicchi "OK" accetti la nostra politica di utilizzo dei cookie. Voglio saperne di più. (http://www.turismoumbria.net/privacy-e-cookie/)

OK

Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille 2016

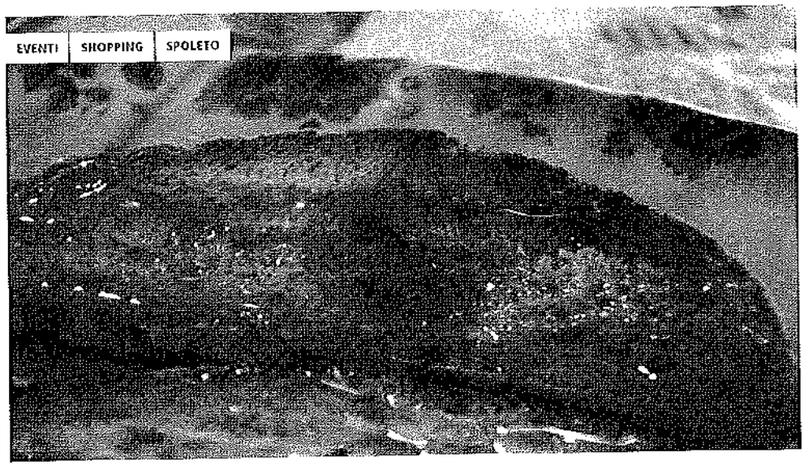
Categoria Evento: Manifestazioni (http://www.turismoumbria.net/eventi/trevi/manifestazioni/)

Descrizione () Programma () Foto () Mappa () Recensioni () Eventi correlati ()

tuttoggi.info

VUS COM PREZZO FISSO TUTTO COMPRESO
L'AZIENDA DEL GAS DEL TUO TERRITORIO

EVENTI | SHOPPING | SPOLETO



Frantoio Settimi: un fine settimana in collaborazione con Frantoi Aperti

Raccolta delle olive per i bambini e degustazioni d'olio nuovo tutto il giorno nel primo week-end di novembre

Pietro Manna - 04 novembre 2016 - 0 Commenti

Il Frantoio Settimi di Colle del Marchese macina olive ormai da giorni quasi a ciclo continuo. Infatti la stagione olearia 2016 è ormai al suo apice e il frantoio è punto di ritrovo e riferimento sia per gli olivicoltori di questa porzione dei Colli Martani, sia per i buongustai a caccia di olio di primissima scelta, sia per i turisti desiderosi di assaporare l'Umbria più vera e sincera in una bruschetta.

Per l'imminente week-end il Frantoio Settimi sarà una delle mete consigliate anche da Frantoi Aperti, il grande contenitore mediatico regionale di settore che coordina e unisce tutte le iniziative di qualità umbre nel campo della produzione olearia.

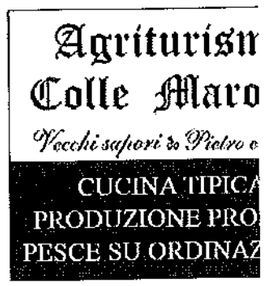
Per l'occasione la famiglia Settimi ha predisposto la degustazione continua di bruschette sia per il sabato che per la domenica e una speciale iniziativa per i bambini. Infatti nell'uliveto di proprietà proprio davanti al Frantoio saranno stesi sotto "i plantoni" dei teli sempre pronti e posizionati per la raccolta delle olive. I bambini che si recheranno in frantoio e che vorranno giocare a fare l'olio verranno muniti di "rastrelletto" e verranno accompagnati in uliveto dove potranno raccogliere le olive guidati da una persona della famiglia Settimi.
Le olive cadute sui teli verranno quindi portate dai bambini stessi in frantoio, dove verranno macinate in tempo reale così che i giovani agricltori potranno seguire le "loro" olive durante tutti i passaggi della lavorazione, fino all'ottenimento dell'olio.
Alla fine verrà offerta a loro e ai loro genitori una degustazione di bruschetta con l'olio appena fatto.
Tutto questo in maniera gratuita e senza l'obbligo d'acquisto dell'olio per tutto il fine settimana.

Ti potrebbero interessare anche:

Cerca nel Sito

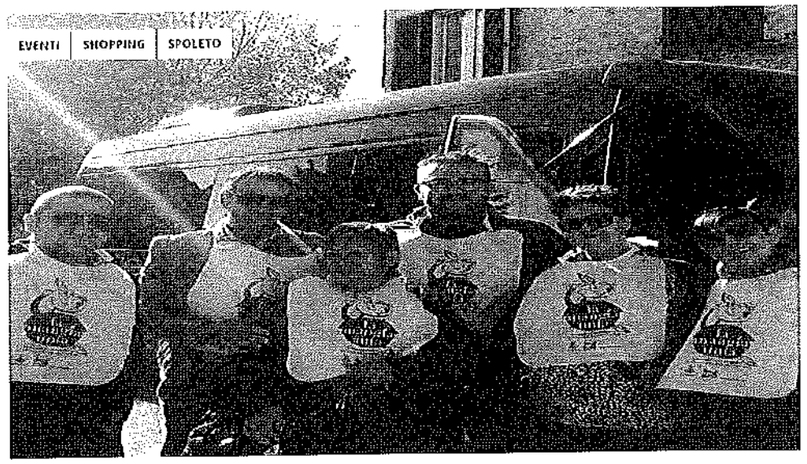
Search here..

La VETRINA Di TuttOggi.Info



tuttoggi.info

VUS COM L'AZIENDA DEL GAS DEL TUO TERRITORIO PREZZO VARIABILE SUL COSTO DELLA MATERIA PRIMA



Mangiaunta, olio nuovo a Giano dell'Umbria – fotogallery

29 e 30 Ottobre la dodicesima edizione dell'evento gastronomico

Redazione - 20 ottobre 2016 - 0 Commenti

A Giano dell'Umbria, **sabato 29 e domenica 30 ottobre**, la **dodicesima edizione di La Mangiaunta**, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un weekend ricco di appuntamenti con itinerari gastronomici nei frantoi e nei borghi del territorio, assaggi itineranti, folclore e musica popolare, trekking nei boschi e il mercato contadino delle eccellenze di Giano nella suggestiva Abbazia di San Felice.

Quest'anno l'itinerario gastronomico avrà percorsi diversi nei due giorni della manifestazione. Sabato 29 ottobre, dalle 10 alle 20, saranno 5 le tappe del tour in cui poter degustare l'olio nuovo e i prodotti tipici locali scovando tra un borgo e l'altro i luoghi segreti e meno conosciuti di Giano, il piccolo angolo di Umbria tutto da scoprire. Oltre ai tre frantoi aderenti, **Frantoio Speranza**, **Frantoio Flamini**, **Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero**, i visitatori potranno far sosta al **Castello di Castagnola**, dove sarà possibile degustare torta al testo con erba campagnola, cartocci di castagne e dolci della tradizione in piazza a cura dell'Associazione Pensionati di Castagnola mentre nella caratteristica frazione di **Montecchio** saranno il **Forno Comunale** e il **Museo Archeologico Antiquarium** la cornice ideale per una tappa all'insegna di assaggi di ricette della cucina tipica locale, dalla tradizionale "spianata", la pizza all'olio appena sfornata, le focacce all'uvetta e al formaggio e tantissime altre prelibatezze da forno.

Domenica 30 ottobre, dalle 10 alle 18, il tour gastronomico prevede, invece, **oltre ai tre frantoi del territorio**, la sosta in uno dei gioielli dell'architettura romanica in Umbria, **l'Abbazia di San Felice** in cui sarà organizzato il mercato contadino delle eccellenze del territorio di Giano. E' proprio in occasione della Festa di San Felice, Patrono del Comune di Giano dell'Umbria, che la bellezza dell'Abbazia sarà ancor di più esaltata con un'esposizione dei prodotti della terra e della tradizione contadina locale e mini tour guidato a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria.

Cerca nel Sito

Search here..

La VETRINA Di TuttOggi.Info

Vino a Metodo Ancestrale

Vino dell'Emilia IGT friz
basso contenuto di solfit

terraquilia.it

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ok

Maggiori informazioni

bottiglia di olio novello in omaggio offerta dall'Amministrazione Comunale che potrà essere ritirata presso l'info point in Piazza San Francesco.

Novità assoluta da non perdere, il tour "**Ulivi immortali di Giano dell'Umbria**". Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio ganese. Un affascinante ed indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale ed immateriale di un territorio da tramandare e non dimenticare. L'evento sensoriale ed artistico mobile, con degustazione guidata finale, in frantoio, è previsto per **sabato 29 e domenica 30 ottobre alle ore 11.00** sotto la guida esperta di **Giulio Scatolini.** (prenotazione obbligatoria).

Molto altro ancora in programma per la dodicesima edizione della Mangiaunta, per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, "**Passeggiando nel regno dei funghi**" con degustazione finale presso l'azienda Agricola Del Quondam (sabato 29 alle ore 14,30) e per chi volesse tuffarsi nell'arte, visitando e scoprendo ogni angolo dell'Abbazia di San Felice, "**L'Olio nel Medioevo: l'Abbazia di San Felice e la sua storia millenaria**", una visita alla scoperta della storia e delle tante curiosità dell'olio nel Medioevo. Attraverso i vari ambienti dell'abbazia, un tempo abitata da benedettini, francescani e agostiniani, conosceremo la storia della famosa cultivar "San Felice" e scopriremo i tesori d'arte che questo luogo custodisce. Il tour è previsto per domenica 30 alle ore 14 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco. A tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.

In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche **degustazioni guidate** in collaborazione con la **Strada del Sagrantino** che presenta "**Montefalco Sagrantino Passito DOCG & Cioccolato**", un appuntamento inserito nel programma "Le Domeniche della Strada del Sagrantino" (*prenotazione obbligatoria contattando il num. 0742378490 o info@stradadelsagrantino.it).*

Un weekend all'insegna del gusto e dei sapori della tradizione quello che si prospetta a Giano dell'Umbria sabato 29 e domenica 30 ottobre. Tante **iniziative per celebrare l'olio nuovo e la raccolta delle olive con musica popolare e folclore** nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musici, sabato 29 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 30 dalle 14 alle 17. E dopo la Mangiaunta, sabato 26 e domenica 27 novembre, si continua a festeggiare a Giano con **Le Vie dell'Olio** e la tradizionale **Rievocazione della Festa della Frasca.** La tradizione dell'olio ha un cuore umbro!

Per maggiori informazioni www.leviedellolio.eu o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072

Ti potrebbero interessare anche:

Mangiaunta all'insegna del gusto, tante le presenze a Giano dell'Umbria per l'ed...

(Gr[illegible])

Dopo Tarantino, l'addio a un altro grande del cinema A Giano dell'Umbria torna per la X^ edizione la popolare "Mangiaunta"

Frantoi Aperti, si comincia sabato a Trevi, Giano dell'Umbria, Spoleto e Isola P...

(Sp[illegible])

Questa Torcia Tattica in Vendita Libera sta creando non poche Polemiche!

Giano dell'Umbria, grande successo per la nona edizione di La Mangiaunta/Foto

Raccomandato da

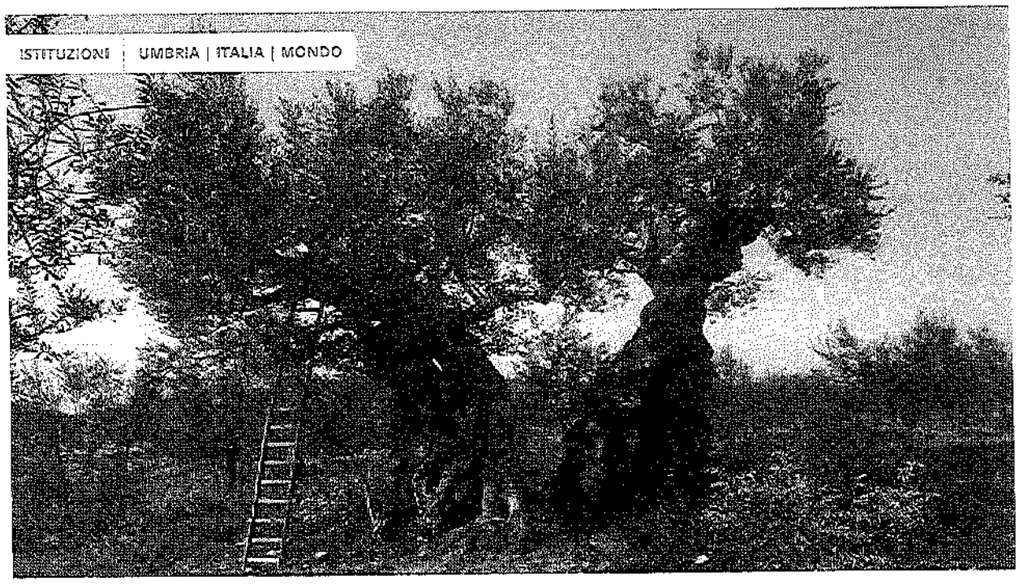
Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. OK

Maggiori informazioni

Conso Bonifica Umb
viale 64
Cinzia O
Agriturismo Colle M Vecchi sapori da Pietro e
Prodotti Nor AIUTIAMO L'UMBRIA A RINA
Piante da Tartufo QUERC
LA MAMA DEI GHIOTTO SALE INTER
syn media COMUNICAZIONE | INFORMAZIONE | IN

tuttoggi.info

sottocosto
SOLO PER IL SOCIO COOP CENTRO ITALIA
DAL 15 AL 24 DICEMBRE 2016
coop Centro Italia



La fascia olivata Assisi–Spoleto, un paesaggio da curare e valorizzare

Monito del sindaco di Trevi Bernardino Sperandio, "Non si po' più aspettare! Occorrono promozione e investimenti"

Cerca nel Sito

Search here..

La VETRINA Di TuttOggi.info

dxhome

Redazione - 27 ottobre 2016 - 0 Commenti

"Non si po' più aspettare!". Queste le parole delSindaco di Trevi Bernardino Sperandio, capofila del Comitato per la Fascia Olivata Assisi – Spoleto. Il Sindaco lancia l'appello proprio nei giorni della raccolta dell'olivo, giorni che da sempre scandiscono secondo i ritmi tradizionali la vita della nostra regione, purtroppo funestati negli ultimi tempi dai danni ambientali ed economici legati all'infestazione dei parassiti. L'appello arriva anche in occasione di Festivol, manifestazione dedicata all'olio d'oliva e inclusa nella cornice di Frantoi Aperti, che si terrà a Trevi dal 29 ottobre al 1 novembre. Proprio nella giornata di apertura, alle ore 19.00 presso Corte Fratini (Pigge, Trevi) si terrà una conferenza dal titolo "Il Paesaggio della Fascia Olivata tra Assisi e Spoleto", cui seguirà una cena di presentazione dell'olio d'oliva dei frantoi di Trevi. Le giornate successive del 30 e 31 ottobre e del 1 novembre a Trevi saranno animate da numerose iniziative in cui sarà ancora protagonista l'olio d'oliva.

La fascia pedemontana orientale della Valle Spoletana è attraversatadall'inconfondibile colore verde-argento dei terreni olivati: un paesaggio unico, che porta impresse le tracce della nostra storia. I comuni della fascia olivata umbra (Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto)nell'impegno condiviso di tutelare, promuovere e valorizzare le pratiche olivicole, il 3 febbraio 2016 hanno costituitoun Comitato che persegue due fondamentali obiettivi: l'iscrizione della fascia olivata nel Registro nazionale del Paesaggio Rurale, delle Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali, istituto dal MiPAAF, ela doppia candidatura del territorioalla FAO e all'UNESCO.Questo impegno è diventato primario per i comuni coinvolti ma, per la sua importanzae la sua incidenza sul lungo periodo, rappresenta anche un grande sforzo da parte delle amministrazioni.Le istituzioni comunali, in questa prospettiva, auspicano di proseguire e consolidare il dialogo già avviato con la Regione dell'Umbria, finalizzato alla rivitalizzazione e al rilancio del contesto produttivo.

La coltivazione dell'olivo da semprecaratterizzala morfologia della fascia che si estende da Assisi aSpoleto, occupando un'area consistente del territorio regionale; per molto tempo, l'olivicoltura è stata il fattore trainante per lo sviluppo di questa zona. Tuttavia, questo paesaggio sta lentamente cambiando, condizionato da mutamenti climatici e dinamiche economiche. La coltivazione dell'olivo si è fortemente ridotta, quasi scomparendo nella valle:la bassa redditività degli oliveti ha causato un graduale abbandono della coltivazione, a vantaggio dell'insediamento di impianti nella zona

pianeggiante che modificano sostanzialmente il paesaggio, e la conduzione a livello familiare degli oliveti non garantisce la continuità generazionale. Gli oliveti subiscono l'attacco di piante infestanti, mentre la fascia boschiva si sta progressivamente espandendo. I ciglioni, le lunette e i terrazzamenti oggi sono in gran parte abbandonati e privi di manutenzione; nelle zone abbandonate cresce il rischio di incendi e di attacchi di parassiti; gli ingenti danni economici prodotti dall'infestazione della moscasono sotto gli occhi di tutti.

Per questo,il Comitato per la Fascia Olivata Assisi – Spoleto lancia un appello alle forze politiche ed economiche della regione a investire in questo settore e in questo territorio, inserendo tale pratica di coltivazione tra le priorità per il complessivo e omogeneo sviluppo del sistema produttivo regionale.È il momento di investire in modo significativo sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione di olio di qualità, per evitare il rischio di perdere una pratica che affonda le sue radici nella storia dell'Umbria e che per anni ha costituito elemento trainante del suo sistema economico. Non si po' più aspettare!

Avira™
Antivirus 2017

Passa alla Protezione Superiore con il 50% di Sconto! Offerta Limitata.

www.avira.com/Sito-Ufficiale-Italia

Ti potrebbero interessare anche:

Gli olivi da Assisi a Spoleto, candidati all'Unesco Campello sul Clitunno, al via il corso di olivicoltura e potatura dell'olivo

Pic&Nic a Trevi, 28 e 29 aprile all'insegna del gusto e della natura

Torna a Trevi il 28 e 29 aprile, la nuova edizione di "Pic&Nic"

tuttoggi.info

sottocosto SOLO PER IL SOCIO COOP CENTRO ITALIA DAL 15 AL 24 DICEMBRE 2016 coop Centro Italia

EVENTI | SHOPPING | SPOLETO

A Giano dell'Umbria si conclude il mese dell'olio con la tradizionale Festa della Frasca – foto

Aperitivo DOP, giochi popolari per i piccoli, sfida in cucina, sfilata dei carri e degustazioni gratuite in piazza

Cerca nel Sito

Search here..

La VETRINA Di TuttOggi.Info

Vino novello Un'altra location suggestiva offre musica e prelibatezze fino a domenica, si tratta del borgo medievale di

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE | AGGIORNATO ALLE 12:37

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it. OK

contattare Marco al 347.9150696. Per vedere **Magione** in festa bisogna invece attendere il 19 novembre quando scatta il week-end 'Olivagando', che sfida la mosca bianca che ha attaccato le coltivazioni ma che porta in piazza i produttori con l'entusiasmo di sempre, coinvolgendo proloco e associazioni di ogni tipo. Per scoprirne di più e prenotarsi per attività e cene previste, è a disposizione il numero 3397443242.

Provincia di Terni Non è da meno il Sud dell'Umbria: a Casteltodino, grazie alla collaborazione tra la parrocchia di San Bartolomeo, il Comune di Montecastrilli e la proloco, si fa festa fino a domenica 13. Nel pomeriggio previsti tornei di burraco e pure il concerto del tenore Paolo Macedonio. Sulla tavola arrivano anche fegatelli e barbazza, a Palazzo di Massa c'è la mostra di pittura.

A A A

accessibilità

mappa

Seguici anche su facebook 0 Segui

Chiudi

la bussola per l'Umbria

XIX° edizione Frantoi Aperti 29 ottobre al 27 Novembre 2016 Umbria

Data inizio evento 29 - 10 2016
Data fine evento 27 - 11 - 2016

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua **XIX° edizione**, diffusa in tutta la regione **Umbria**, che si terrà questo anno **dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016.**

Sono quindi cinque **proposte di weekend** in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di **musica** tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a **giochi popolari**, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare **passeggiate tra gli ulivi** passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

1° weekend/ Dal 29 ottobre al 1° novembre 2016

Assisi – Dal 29 ottobre al 1° novembre

"UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Giano dell'Umbria – 29 e 30 ottobre

"La Mangiaunta " XII edizione

Per informazioni tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.teviedellolio.eu

Trevi – Dal 29 ottobre al 1° novembre

"Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille"

Per informazioni tel. +39 0742 332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festivol.it

Seguici anche su facebook 0 Segui

Chiedi

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Campello sul Clitunno – 6 novembre

"Festa dei Frantoi"

Per informazioni tel. +39 0743 271922

ecomuseo@comune.campello.pg.it

www.comune.campello.pg.it

Foligno – dal 4 al 6 novembre

Palazzo Candiotti "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"

Per informazioni tel. +39 0742 330280 stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it – www.comune.foligno.pg.it

Per Miele in Umbria: Apau tel. 075 8472084 – apaumbri@tiscali.it – www.apau.it

3° weekend / 12 e 13 novembre 2016

Assisi – 12 e 13 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Castiglione del Lago – 11, 12 e 13 novembre

"Festa dell'olio"

Per informazioni tel. +39 075 951099 +39 075 9652484

se@comune.castiglione-del-lago.pg.it

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

Passignano sul Trasimeno – 12 e 13 novembre

"Oliamo – La grande festa della bruschetta"

Per informazioni tel. +39 075 0440043

proloco.passignano@gmail.com

www.comune.passignano-sul-trasimeno.pg.it

4° weekend / 19 e 20 novembre 2016

Assisi – 19 e 20 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138660/ +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Gualdo Cattaneo – 19 e 20 novembre

"Sapere di Pane, Sapore di Olio"

Per informazioni tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

Seguici anche su facebook 0 Stanno

Chiudi

info@comune.magione.pg.it

www.comune.magione.pg.it

Spello – dal 18 al 20 novembre

"L'Oro di Spello – 55° Festa dell'Olivo 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

5° weekend / 26 e 27 novembre 2016

Assisi- 26 e 27 novembre

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. tel. +39 075 8138660 – +39 320 4322906

comunicazione@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

Bettona – 26 e 27 novembre

"Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"

Per informazioni tel. +39 075 9885741 / 075 9885733

comune.bettona@gmail.com

www.comune.bettona.pg.it

Giano dell'Umbria – 26 e 27 novembre

"Rievocazione della Festa della Frasca"

Per informazioni tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.feviedelfolio.eu

Narni – 25, 26 e 27 novembre

La Maratona dell'Olio

Per informazioni tel. +39 0744 220853

info@mindsrl.it

www.maratonadellolio.it

Per maggiori informazioni rispondiamo al numero +39 0742 332269

> Link al sito ufficiale

programma

Seguici anche su facebook 0 Segui

Chiudi

Umbria

Indicazi... Salva

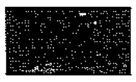
Visualizza mappa più grande

Google

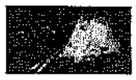
Segnala un errore nella mappa

• Privacy Policy ~ Informativa ~ Copyright © 2012 Centro Servizi Foligno Società Cooperativa Sociale. Tutti i diritti sono riservati | P.IVA 02160050544 - Via del Mille Complesso ex Foro Boario Foligno 06034 (pg)

Eventi in Umbria



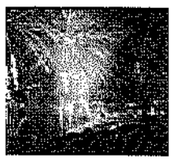
L'albero di Natale di Gubbio: il più grande del mondo - Gubbio dal 07/12 al 06/01



Umbria Jazz Winter 2016 - Orvieto dal 28/12 al 01/01

(Tutti gli eventi)

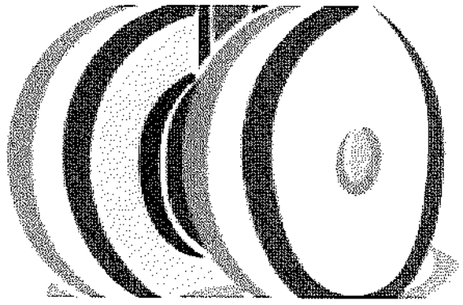
Offerte - Last Minute



Offerte Capodanno Hotel Perugia e bed and breakfast: le migliori tariffe a partire da euro 19 a persona! - validità dal 29/12 al 01/01

Per festeggiare un Capodanno scintillante, ballando nelle strade e nelle...

Frantoi Aperti 2016: 5 weekend lisci come l'olio !



Olio in festa dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 weekend ricchi di eventi, tradizione e gusto per le cose buone.
Nelle pizze dei piccoli borghi medioevali, sui sentieri che serpeggiano tra gli olivi, nelle taverne del buon mangiare, e più che mai nei frantoi di questa regione, tutto ci parlerà del prelibato **Olio Extravergine di Oliva DOP dell'Umbria.**
IL PROGRAMMA DEI 5 WEEKEND E' ANCORA IN FASE DI DEFINIZIONE
Frantoi aperti Umbria 2016

Richiedi Informazioni

Nome | Cognome
Email | Telefono
Dal | Al
Adulti | Bambini
Camere

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI

umbria & bike

CON LA BICI NEL CUORE

cerca

ONE DAY TOUR | INDIVIDUALI | GRUPPI | FAMIGLIE | SCUOLE

umbriabike Eventi Dettaglio

Risorse utili

Itinerari regionali

In evidenza

News

Eventi

Punti di interesse

In bici...

Festivol 2016

Dal 29 ottobre 2016 al 01 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomico , culturale , spettacolo
Categoria di interesse: enogastronomia , olio , arte e cultura , divertimento
Contatti:
Ufficio Turismo Comune di Trevi
Telefono: +39 0742 332269
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.festivol.eu

Festivol, il tradizionale appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura, torna a Trevi dal 29 ottobre al 1 novembre. Anche quest'anno l'evento coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi

Richiesta informazioni

Nome*

Cognome*

Città

Telefono

(http://www.umbriaconme.com/it/)

(http://www.umbriaconme.com/upload/copertina-news-big-4.jpg)

Frantoi Aperti in Umbria per 5 weekend

Share

Dal 29 ottobre al 27 novembre tra eventi e degustazioni olio

L'olio extravergine d'oliva torna sotto i riflettori anche in Umbria con i cinque weekend di Frantoi Aperti in programma dal 29 ottobre al 27 novembre. Ricco il calendario delle iniziative proposte dai borghi umbri aderenti. Tra passeggiate, laboratori e degustazioni, cuore dell'evento saranno soprattutto i frantoi dove sarà possibile vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori. "L'olio è uno dei prodotti simbolo della regione - ha detto stamani a Perugia durante la conferenza stampa di presentazione l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria, Fernanda Cecchini - sia per la qualità che per il ruolo che svolge dal punto di vista paesaggistico ed ambientale". Secondo l'assessore regionale, affiancata dal presidente della Strada dell'Olio Dop Umbria Paolo Morbidoni, "bisogna sempre più promuovere l'olio nella maniera giusta perché è la cosa che più identifica l'Umbria e più del vino, anche se dal punto di vista comunicativo questo è molto più avanti".

Anche la 19/a edizione di Frantoi Aperti è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria, che celebrerà quindi ancora la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre-1 novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-20 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55/a Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre-1 novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille"). Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i cinque fine settimana di Frantoi Aperti. Non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, degustazioni d'olio gratuite a cura di Cia, Coldiretti e

Confagricoltura, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

Inoltre, anche servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi. Saranno infatti questi al centro dell'evento, i 35 frantoi umbri aderenti all'iniziativa che si trasformeranno in luoghi d'incontro e di socializzazione, tra degustazioni accompagnate da pane bruscato con olio nuovo e vino, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

« INDIETRO (HTTP://WWW.UMBRIACONME.COM/IT/NOTIZIE-EVENTI-UMBRIA_3.H

Non hai trovato l'itinerario che ti interessa?

Scrivici e costruiamo insieme il tuo tour in Umbria!

NOME *

COGNOME *

EMAIL *

TELEFONO

(http://www.umbriaconme.com/it/)

Home (http://www.umbriaconme.com/it/) > Blog (http://www.umbriaconme.com/it/notizie-eventi-umbria_3.html) > FRANTOI APERTI IN UMBRIA - 12 E 13 NOVEMBRE 2016

(http://www.umbriaconme.com/upload/copertina-news-big-5.jpg)

FRANTOI APERTI IN UMBRIA - 12 E 13 NOVEMBRE 2016

Share

3° FINE SETTIMANA PER FRANTOI APERTI IN UMBRIA - 12 E 13 NOVEMBRE 2016

Terzo fine settimana per la rassegna che vede protagonista il nostro olio extra vergine di oliva.

Di seguito il programma per del 12 e 13 novembre:

Trevi, Umbria - 8 novembre 2016 – Prosegue la manifestazione regionale **Frantoi Aperti in Umbria** con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.
E quindi questa **XIX edizione** di **Frantoi Aperti in Umbria**, iniziativa organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage2.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=6771becc9a&e=65e14ea792) che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel **fine settimana del 12 e 13 novembre** prevede numerose iniziative nei comuni di **Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.**
Ad **Assisi** infatti prosegue **UNTO nei Castelli e nel Territorio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage2.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=0ea19c2b45&e=65e14ea792) e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla **scoperta di "Ponti e Cascate"** e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna *(Info e prenotazioni* 333 1297187 – 333 8579466).
A **Castiglione del Lago** si celebra la **Festa dell'olio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=075f8a6bd6&e=65e14ea792) con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la **Coop. Oleificio Pozzuolese** il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00, giochi popolari per grandi e piccini, **Street Band itineranti** per le vie del centro storico e un **servizio navetta gratuita** che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita **#Chiaveumbra** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?

u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=4927fd616b&e=65e14ea792), il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le **installazioni dell'artista LAURA P.**
A **Passignano sul Trasimeno** ad **Oliamo** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=8b6b98a311&e=65e14ea792) la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, **attività didattiche per bambini**su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, **passeggiate naturalistiche** tra gli ulivi **a piedi e in bicicletta, giochi popolari** per grandi e piccini e **un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti** del Trasimeno con una sosta alla mostra **#Chiaveumbra** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=87d88d53ce&e=65e14ea792) che si terrà nella chiesetta della **Madonna della Neve di San Feliciano.**

Per il terzo fine settimana continuano anche gli **appuntamenti nei frantoi aderenti:**
ad Assisi, al **Frantoio le Vecchie Macine,** sarà possibile fare degustazioni e visite guidate.
A Bettona al **Frantoio Mannelli** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=6993a7847c&e=65e14ea792), si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione.
A Campello sul Clitunno, al **Frantoio Marfuga,** continua il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'**Antico Frantoio Carletti** si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine al **Frantoio Oleario Eredi Gradassi**per domenica 13 novembre alle ore 15:30 è prevista una "Cooking Class" per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.
A Foligno il **Frantoio Petesse** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=5c094363ce&e=65e14ea792) domenica

13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il **Frantoio Sassovivo** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=7ba880f382&e=65e14ea792) prosegue con le "Bruschettate di olio novello" mentre all'**Oleificio Sociale** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=30f71b780d&e=65e14ea792) è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva.

A Giano dell'Umbria **il Frantoio Speranza** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=e2769af8cb&e=65e14ea792) e a Gualdo Cattaneo il **Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=6e2a78b879&e=65e14ea792), **il Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=1f85468a61&e=65e14ea792), **il Frantoio Clerici** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=dd749f3901&e=65e14ea792) e il **Frantoio Rinalducci** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ce25b69491&e=65e14ea792) ci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.

A Montecchio **Al Vecchio Frantoio Bartolomei** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=daad6281ed&e=65e14ea792), sabato 12 novembre si "Bruschetta" in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo "country blues" a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13 invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei "Carro Bestiame". Anche il **Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=018e43abc2&e=65e14ea792) organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.

A Panicale l'**Oleificio Coop. Il Progresso** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2da216124b&e=65e14ea792) organizza

visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il **Frantoio Berti** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=238b5c4ef2&e=65e14ea792) di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.

Anche **il Frantoio di Spello** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=fbba498a7d&e=65e14ea792) rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il **Frantoio Feliziani Emilio** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=fb3bc85730&e=65e14ea792) e **l'Az. Agric. Forsoni Massimo** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=6adffd719c&e=65e14ea792) di Spoleto.

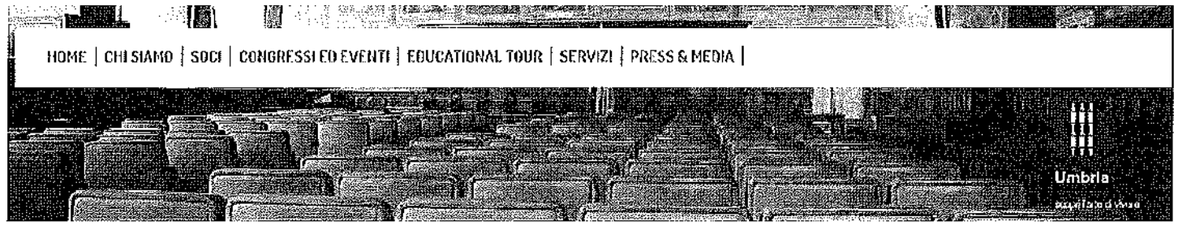
A Todi al **Frantoio La Casella** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=e4832b6db4&e=65e14ea792) domenica 13 novembre si va "Oliando insieme"e degustando olio novello.

Infine anche a Torgiano al **Frantoio La Montagnola** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=99b27097ff&e=65e14ea792) e a Trevi al **Frantoio del Gusto** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=96e0f6f237&e=65e14ea792) e al **Frantoio Gaudenzi** (http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=e3bb64bfa5&e=65e14ea792) si fanno visite e degustazioni di olio.

Ricordiamo inoltre che quest'anno sono **due i frantoi che per farsi conoscere**, hanno deciso di **aderire per la prima volta** alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la **Società Agricola Moretti Omero** di Giano dell'Umbria, **azienda biologica** produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad

INCONTRARSI AL CENTRO

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI



Esplora

Oltre il convegno

UMBRIA ENTERTAINMENT

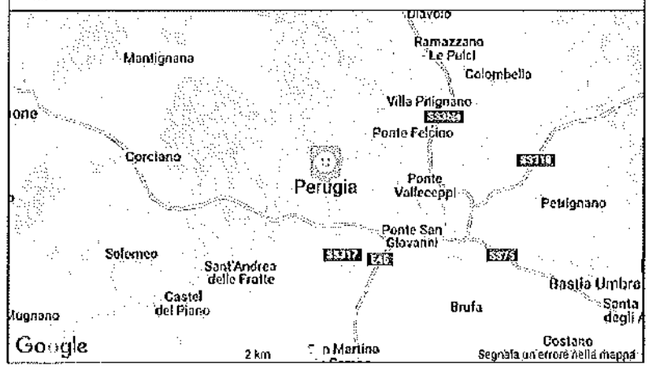
Frantoi Aperti 2016

Dal 29 ottobre 2016 al 27 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomico
Categoria di interesse: enogastronomia , olio
Contatti:
Ass. Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria
Piazza Mazzini, 21 - 06039 - Trevi (PG)
Telefono: +39 0742 332269
info@stradaoliodopumbria.it
www.frantoiaperti.net

Il mese di novembre celebra in tutta Italia il prezioso oro verde. Degustazioni, frantoi aperti alle visite del pubblico, attività, laboratori del sapore e tanto tanto altro. In Umbria la manifestazione è ospitata negli scenari incantati delle piazze e delle prestigiose sale comunali. Approfondimenti e conferenze interesseranno anche temi sociali come il ruolo di una sana alimentazione per la salute di tutti. Ulteriori informazioni sulla manifestazione nazionale sono disponibili al sito frant...

leggi tutto



Richiesta informazioni

Nome*

Cognome*

Città

Telefono

Email*

Richiesta *

accetto le condizioni di utilizzo

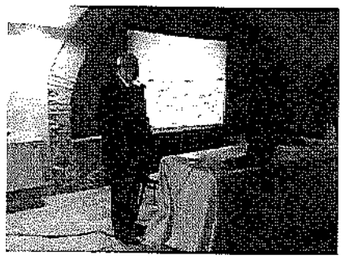
☐ (*) Termini di privacy
☐ (*) Termini di servizio

(*) Campi obbligatori

INVIA

TORNA ALLA PAGINA PRECEDENTE

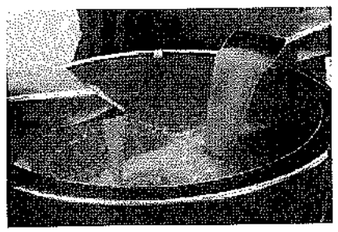
TREVI, FESTIVOL: IL SINDACO SPERANDIO TIENE CONFERENZA SUL PAESAGGIO OLIVATO



(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2016/10/273.jpg)TREVI – Sabato 29 ottobre in occasione della prima giornata di **Festivol, manifestazione trevana dedicata all'olio d'oliva e inclusa nella cornice di Frantoi Aperti, è stata organizzata una conferenza dal titolo "Il Paesaggio della Fascia Olivata tra Assisi e Spoleto". Il relatore, il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio, ha illustrato le caratteristiche di unicità della fascia olivata Assisi – Spoleto** dal punto di vista paesaggistico, storico, produttivo e ha sottolineato la centralità della tradizione olivicola per l'identità della nostra regione. La conferenza, che si è tenuta alla presenza del **vicesindaco di Spello Gianni Narcisi** e dell'**assessore alla cultura del Comune di Spoleto Camilla Laureti** presso la residenza d'epoca **Corte Fratini (Pigge, Trevi)**, si è conclusa con **una cena di presentazione dell'olio d'oliva dei frantoi di Trevi**. All'interno del programma di Festivol, le giornate successive del 30 e 31 ottobre e del 1 novembre a Trevi saranno animate da numerose iniziative in cui sarà ancora protagonista l'olio d'oliva.

(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2016/10/115.png)**I comuni della fascia olivata umbra (Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto)** nell'impegno condiviso di tutelare, promuovere e valorizzare le pratiche olivicole, il **3 febbraio 2016 hanno costituito un Comitato che persegue due fondamentali obiettivi: l'iscrizione della fascia olivata nel Registro nazionale del Paesaggio Rurale, delle Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali, istituto dal MiPAAF, e la doppia candidatura del territorio alla FAO e all'UNESCO.** Questo impegno è diventato primario per i comuni coinvolti ma, per la sua importanza e la sua incidenza sul lungo

ANDAR PER FRANTOI IN UMBRIA NEL FINE SETTIMANA, 12 E 13 NOVEMBRE



(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2016/11/1123.jpg)TREVI – Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere.
E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.
Ad Assisi infatti prosegue UNTO nei Castelli e nel Territorio e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna (info e prenotazioni 333 1297187 – 333 8579466).
A Castiglione del Lago si celebra la Festa dell'olio con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita #Chiaveumbra, il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.
A Passignano sul Trasimeno ad Oliamo la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra #Chiaveumbra che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti:
ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate.
A Bettona al Frantoio Mannelli, si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione.

A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre alle ore 15:30 è prevista una "Cooking Class" per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra.
A Foligno il Frantoio Petesse domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il Frantoio Sassovivo prosegue con le "Bruschettate di olio novello" mentre all'Oleificio Sociale è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva.

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni Accetto

A Giano dell'Umbria il Frantoio Speranza e a Gualdo Cattaneo il Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio, il Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola, il Frantoio Clerici e il Frantoio Rinalducci ci attendono con bruschette calde all'olio nuovo appena franto.

A Montecchio Al Vecchio Frantoio Bartolomei, sabato 12 novembre si "Bruschetta" in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo "country blues" a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13 invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz del "Carro Bestiame". Anche il Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci organizza "Extra-degustazioni" di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.
A Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il Frantoio Berti di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all'olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all'olio.
Anche il Frantoio di Spello rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il Frantoio Feliziani Emilio e l'Az. Agric. Forsoni Massimo di Spoleto.
A Todi al Frantoio La Casella domenica 13 novembre si va "Oliando insieme"e degustando olio novello.

Infine anche a Torgiano al Frantoio La Montagnola e a Trevi al Frantoio del Gusto e al Frantoio Gaudenzi si fanno visite e degustazioni di olio. Ricordiamo inoltre che quest'anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione. L'altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Qui tutti i Frantoi e tutte le attività in programma. (110)

Condividi (http://www.hupso.com/share/)

(http://www.hupso.com/share/add.php?service-twitter&title-Andar%20per%20frantoi%20in%20Umbria%20nel%20fine%20settimana%2C%2012%20e%2013%20novembre&url-http%3A%2F%2Fw
frantoi-in-umbria-nel-fine-settimana-12-e-13-novembre%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?service=facebook&title=Andar%20per%20frantoi%20in%20Umbria%20nel%20fine%20settimana%2C%2012%20e%2013%20novembre&url=http%3A%2F%2F
per-frantoi-in-umbria-nel-fine-settimana-12-e-13-novembre%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?service=googleplus&title=Andar%20per%20frantoi%20in%20Umbria%20nel%20fine%20settimana%2C%2012%20e%2013%20novembre&url=http%3A%2F%
per-frantoi-in-umbria-nel-fine-settimana-12-e-13-novembre%2F)

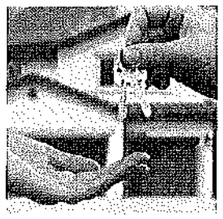
‹Articolo precedente

Turismo, l'Umbria a Londra al world travel market 2016 (http://www.umbriacronaca.it/2016/11/09/turismo-lumbria-a-lkndra-at-world-travel-market-2016/)

Prossimo Articolo ›

Il cardinale Bagnasco fra i terremotati di Norcia e Preci (http://www.umbriacronaca.it/2016/11/09/il-cardinale-bagnasco-tra-i-terremotati-di-norcia-e-preci/)

Articoli correlati



Umbria, contributi della Regione per acquisto prima casa (http://www.umbriacronaca.it/2016/11/15/umbria-contributi-della-regione-

COMITATO CHIANELLA E CARISP PERUGIA ACQUISTANO IL FACS (http://www.umbriacronaca.it/2016/12/23/umbria-comitato-

L'Arcivescovo Boccardo celebra il Natale fra i terremotati (http://www.umbriacronaca.it/2016/12/23/l'arcivescovo-

SPOLETO, CONCERTO DI FINE ANNO (http://www.umbriacronaca.it/2016/12/23/spoleto-

FRANTOI APERTI IN UMBRIA 19 E 20 NOVEMBRE 2016

(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2016/11/24d1c251-80a8-4ccd-8d33-091188145a4d.jpg)Questi gli appuntamenti: Nei castelli di Assisi c'è "UNTO nei Castelli e nel Territorio". A Gualdo Cattaneo c'è "Sapere di Pane Sapore di Olio" . A Spello c'è "L'Oro di Spello per la solidarietà". A Magione c'è "Olivagando". Questi alcuni dei Frantoi che organizzano eventi particolari questo fine settimana:
a Campello sul Clitunno il Frantoio Oleario Eredi Gradassi, a Città della Pieve il Frantoio Il Tempio dell'Oro, a Foligno il Frantoio Petesse e il Frantoio Sassovivo, a Montecchio Al Vecchio Frantoio Bartolomei, a Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso, a Perugia il Frantoio Berti, a Spello il Frantoio di Spello e a Spoleto l' Az. Agric. Forsoni Massimo.

Ti ricordiamo però che tutti i Frantoi aderenti organizzano delle attività. Vai a scovare quelli più vicini a te e scopri cosa propongono. Ci vediamo per Frantoi! (119)

Condividi (http://www.hupso.com/share/)

(http://www.hupso.com/share/add.php?service=twitter&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%2019%20e%2020%20Novembre%202016&url=http%3A%2F%2Fwww.umbriacronaca.it%2F2016%2aperti-in-umbria-19-e-20-novembre-2016%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?service=facebook&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%2019%20e%2020%20Novembre%202016&url=http%3A%2F%2Fwww.umbriacronaca.it%2F201aperti-in-umbria-19-e-20-novembre-2016%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?service=googleplus&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%2019%20e%2020%20Novembre%202016&url=http%3A%2F%2Fwww.umbriacronaca.it%2F2aperti-in-umbria-19-e-20-novembre-2016%2F)

‹Articolo precedente

Prossimo Articolo ›

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra, maggiori informazioni Accetto

Orvieto, tante iniziative per l'olio nuovo al Vecchio Frantonio Bartolomei

nov 2, 2016 jolly, Terni No comments

ORVIETO – Tornano anche quest'anno, nel cuore dell'Umbria e a pochi passi dalla splendida Orvieto, i **giorni dedicati all'arrivo dell'olio nuovo extra vergine di oliva**. Un'occasione unica, per chi ama unire turismo e buona tavola, per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire i giochi tradizionali e passare giornate indimenticabili tra musica e divertimento nella magica cornice del **Vecchio Frantoio Bartolomei**, tra i più antichi dell'Umbria, situato tra le dolci colline umbre che caratterizzano la zona di Montecchio.

La manifestazione **'I giorni dell'olio nuovo'**, inserita anche all'interno del programma regionale di **Frantoi Aperti**, si svolge nei **quattro fine settimana** di novembre quando il lavoro del frantoio Bartolomei è a pieno regime per la produzione del "nettare verde" e riprende al suono lento e profondo delle macine per aprire le porte ai visitatori.

Dal 5 al 27 novembre, pertanto, i visitatori potranno lasciarsi trasportare dal sapore dell'olio, con **assaggi dell'oro verde, escursioni negli oliveti** sia a piedi che con i quad, **raccolta delle olive**, la possibilità di visitare il **frantoio in funzione** e la visita al **museo dell'olio**, vera e propria perla della famiglia Bartolomei e realizzato con l'intento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra. Il Frantoio Bartolomei, infatti, nasce verso la fine del 1800 dalla forte relazione che, da sempre, lega questa famiglia alla produzione dell'olio. Oggi la gestione è affidata ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un lavoro secolare.

Ed anche per l'edizione 2016 de 'I giorni dell'olio nuovo', la famiglia Bartolomei vuole ricreare quell'**atmosfera conviviale** che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. Molto interessanti sono i **percorsi guidati** per immergersi nella civiltà dell'olio (visite al Museo e al Frantoio con dimostrazioni del ciclo produttivo), **degustazioni tipiche e gratuite, concerti, corsi, giochi e canti della tradizione, animazioni** per grandi e piccoli.

Ogni **sabato** dalle 17 apre la **'Bruschetteria'** per andare alla scoperta del vero sapore dell'olio. È infatti un gusto semplice e antico quello della bruschetta, la fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Quello ancora opaco, fresco di frantoio, che ha l'odore amaro delle olive appena colte e il sapore che si evolve nel palato. Ma basta poco tempo per far perdere all'olio extravergine di oliva la sua anima nuova.

Ogni **sabato** e **domenica** il menu fisso si fa più ricco e ad allietare la giornata ci sarà il **'Pranzo Tipico'** (è obbligatoria la prenotazione del posto a tavola per scoprire l'olio nuovo, 20 euro a persona, tel. 0744-951395).

Oltre agli otto giorni di eventi, il Frantoio rimane comunque aperto tutti i giorni di novembre con orario continuato (dalle 9 alle 19). Con l'iniziativa **"L'olio Mio – Raccogli Con Noi"** è infine possibile prenotare la giornata preferita per partecipare alla raccolta delle olive (minimo 10 partecipanti, costo 25 euro a persona comprensivo di esperienza sensoriale della raccolta e pranzo tipico, tel. 0744-951395).

Per tutto il periodo de 'I giorni dell'olio nuovo' sarà attiva un'**offerta speciale** sull'olio extra vergine di oliva nelle lattine da 5 lt.

PROGRAMMA

1° week end // Sabato 5 e domenica 6 novembre // L'OLIO-IL PANE-IL CANTO DELLE LAVANDAIE

Sabato 5

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

Ore 17.00: **CORSO SULLA PANIFICAZIONE** in collaborazione con "Il Molino dei Trinci". Un laboratorio condotto da Andrea Marini, agricoltore folignate che in maniera giocosa illustrerà le tecniche per fare un pane buonissimo e salutare.

Ore 17: **BRUSCHEtttTIAMO!**: a seguire bruschette per tutti con il pane appena sfornato.

Domenica 6

Ore 11.00: **LA COMPAGNIA DELLE LAVANDAIE**. Le lavandaie arrivano a raccontarci le loro storie, donne uniche della "Compagnia delle lavandaie della Tuscia"; balli e canti popolari per ricordare sempre con un tocco di magia una tradizione lontana: il canto del lavoro.

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

2° week end // Sabato 12 e domenica 13 novembre // L'ACQUA FA MALE, IL VINO FA CANTARE E L'OLIO FA BALLARE

Sabato 12

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

Ore 17: **BRUSCHEttttTIAMO!** In compagnia del country blues di **MR DUCK & LITTLE BLUE SLIM**

Un divertente aperitivo con tantissime bruschette con l'olio nuovo e tantissimi ingredienti da abbinare. Il duo country/blues Mr Duck & Little blue Slim, armato di tuta da lavoro e cappello di paglia sfodera un sound a colpi di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica e chitarra acustica. Vantano numerose partecipazioni a festival blues importanti come il Trasimeno Blues, Blues Made in Italy, South Italy Blues Connection e Torrita Blues Festival On The Garden, Blues Divino e tanti altri. Hanno calcato il palco insieme ad artisti come i Moreland and Arbukle e il leggendario texano Eric Sardinas, re della slide guitar.

Domenica 13

Ore 11.00: **live music con i CARRO BESTIAME**

A partire dalle 11 e ad accompagnare il pranzo tra una portata e l'altra, i folkloristici "CARRO BESTIAME", un viaggio tra storie colorite e personaggi altrettanto folcloristici e colorati, una varietà di generi musicali ampia ed adatta per sollecitare le tradizioni cantando una lingua a metà tra l'italiano e lo stornello dialettale. Si viaggia tra il blues, gipsy jazz, ballate e pizzica.

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

3° week end // Sabato 19 e domenica 20 novembre // LE GIORNATE COUNTRY

Sabato 19

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

Ore 17.00: **BRUSCHEttttTIAMO!** Tantissime bruschette calde in compagnia dell'olio nuovo e tantissimi ingredienti da abbinare.

Domenica 20

"STILE POGGIOVALLE": in collaborazione con Poggiovalle Country House, due giornate in autentico stile country. Passeggiate in carrozza, assaggiando i loro formaggi, marmellate e miele tutto rigorosamente a km 0 e tutto condito con l'olio nuovo.

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

4° week end // Sabato 26 e domenica 27 novembre // L'OLIO è FEMMINA

Sabato 26

Ore 12: **PRANZO TIPICO**

Ore 17.00: **BRUSCHEttttTIAMO!** Tantissime bruschette calde in compagnia dell'olio nuovo e tantissimi ingredienti da abbinare.

Domenica 27

L'OLIO AL FEMMINILE: consigli su come creare creme e lozioni all'olio. Ottimi spunti anche per i regali natalizi.

Ore 12.00: **PRANZO TIPICO**

AL VECCHIO FRANTOIO BARTOLOMEI 1890

Dall'Azienda Agricola San Martino, attraverso la passione per la terra ed in modo particolare per gli oliveti, prendono vita tutta l'attività ed i prodotti di questo Frantoio. Come accade in quasi tutti i piccoli centri collinari dell'Umbria, anche nella cittadina di Montecchio ci si dedica da sempre all'artigianato e all'agricoltura.

Fin dal XIV secolo, la famiglia Bartolomei contribuisce a mantenere inalterata nel tempo questa antica tradizione curando con pazienza e dedizione gli oliveti di proprietà. Alcuni sono oliveti secolari, altri sono più giovani ed altri ancora sono in progettazione. Tutti sono situati su una serie continua di colline sulle quali sia la vite che l'olivo hanno trovato una dimora particolare che ha dato luogo, nei secoli, all'evoluzione di varietà uniche. Qui, viste le perfette caratteristiche del terreno e la propizia esposizione a Meridione, sono stati recuperati i migliori vitigni e resi più floridi gli uliveti.

È qui che nasce verso la fine del 1800 al Vecchio Frantoio sempre gestito direttamente dalla famiglia Bartolomei. Si tratta del primo frantoio a Montecchio e consolida ancora più la forte relazione che lega da sempre la famiglia alla produzione dell'olio.

A due passi da Orvieto si estendono quindi gli oliveti. Moraiolo Frantoio e leccino, le cultivar di quelli più vecchi. Datato 2012 invece il recente nuovo Oliveto IL PERO: 1000 bellissime nuove piante di Moraiolo, Nocellara del Belice e Leccio del Cornio. Il processo di estrazione è affidato ad un impianto estremamente all'avanguardia "Molinova Serie Oro" capace di coniugare in maniera sapiente artigianalità e innovazione.

Mantenendo inalterata l'antica lavorazione con le macine di pietra, nel tempo, sono state tuttavia introdotte piccole rivoluzioni tecnologiche che hanno permesso all'azienda di crescere e ottenere il successo che ha ancora oggi. È datata 1909 la prima rivoluzione: la sostituzione, nel torchio, di una vite in ferro al posto di quella in legno, facilmente deteriorabile e quindi lenta. Nel 1946, invece, viene impiantato un nuovo tipo di frantoio, ad alta pressione, per ottenere in un'unica spremitura la stessa quantità di olio che prima si otteneva in più torchiature.

È solo alla fine degli anni '50 che l'azienda comincia a modificare le proprie aspettative, affiancando alla semplice lavorazione delle olive locali, anche il confezionamento e vendita diretta del prodotto finito. Oggi prodotti affini come vino, crema di olive, specialità di conserva sott'olio completano un panorama gastronomico di indiscussa qualità e genuinità sempre più apprezzato anche a livello internazionale.

MUSEO DELL'OLIO

Nell'intento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra, il Vecchio Frantoio Bartolomei ha realizzato un proprio museo raccogliendo, in appositi spazi, sempre visitabili dal pubblico, **vecchi macchinari e utensili d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.** L'esposizione è stata ideata e realizzata come un percorso attraverso le fasi di produzione dell'olio di oliva: dalla coltivazione dell'olivo alla raccolta dei frutti, dalla loro lavorazione fino allo stoccaggio del prodotto finito. Percorrendo le sale espositive, dove è possibile ammirare anche illustrazioni e foto d'epoca, il visitatore viene guidato alla scoperta dei segreti di una coltura che risale ad oltre 6000 anni fa. È possibile ammirare **uno dei più rari esempi di pressa del XVI secolo** e, inoltre, pezzi di antiquariato, reperti archeologici, curiosità e macchinari utilizzati fino a qualche anno fa che testimoniano quanto antica sia la dedizione e la passione che la famiglia Bartolomei nutre per questa pratica agricola.

Golosaria, c'è anche l'Umbria alla rassegna enogastronomica milanese

nov 7, 2016 Perugia, Umbria in pillole No comments

MILANO – Non poteva mancare l'Umbria a Golosaria 2016, l'11^ Rassegna enogastronomica ideata da Paolo Massobrio con numeri interessanti per operatori e pubblico: oltre 300 espositori, 10 cucine di strada, 90 eventi nei tre giorni della manifestazione dal 5 al 7 novembre in una ampia esposizione con assaggio delle creazioni dei migliori "artigiani del gusto". Paolo Massobrio, nell'aprire lo spazio "Dedicato a Giorgio Onesti…" per la premiazione ai 200 artigiani del gusto selezionati in Italia, ha ricordato una per una tutte le aziende delle zone terremotate di Umbria, Marche e Lazio di fronte a un pubblico di oltre 500 visitatori che ha tributato un lungo applauso alle aziende "**terremotate**" ma idealmente presenti nel cuore e nei pensieri di tutti.

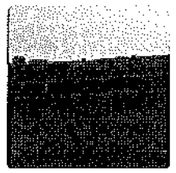
A questo proposito Massobrio ha annunciato l'iniziativa "**Cena in ComPagnia**" per creare, almeno fino a tutto il mese di marzo 2017, una vasta sensibilizzazione rispetto ad alcuni obiettivi che in vari modi (fisicamente e commercialmente) sono stati colpiti dal terremoto in Centro Italia. Tra i 200 "artigiani del gusto" e unica premiata per l'Umbria l'Azienda "**I Lupatelli, salumieri in Perugia**", presente con Giancarlo e Luca a rappresentare la famiglia insieme con i loro più stretti collaboratori. "E' una grande soddisfazione – ha detto Giancarlo Lupatelli – essere a fianco degli altri 199 artigiani del gusto sparsi in tutto il territorio nazionale".

"L'Azienda I Lupatelli – ha detto l'organizzatore, il giornalista **Paolo Massobrio** – rappresenta aver salvato una tradizione. Se vai in Umbria e cerchi la distinzione, l'Azienda Lupatelli ha i prodotti della distinzione. E' un giacimento importante e prezioso per raccontare un territorio". Nell'Area Wine Tasting il rosso "***diavolaccio***" della cantina Ninni di Spoleto è entrato nella ristretta selezione dei "100 vini italiani". Tra gli otre 300 espositori l'ATI3 Umbria per l'Associazione nazionale città dell'olio con assaggi di bruschette condite con i vari cultivar e invito a Frantoi Aperti, mentre a rappresentare la birra i prodotti dei Mastri Birrai Umbri.

Articoli che potrebbero interessarti

Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015

Profughi, in Umbria sono 756. Le Prefetture: "Non potranno superare le 1083 unità". Oggi incontro interreligioso



Perugia, restano gravi le condizioni del 50enne di Cascia colpito alla testa da un albero. Lungo intervento chirurgico

Perugia e Terni sotto la lente di Cantone

Umbria verso l'Expo 2015, a Villa Fabri esperienze e prospettive del progetto "Ape – Appennino parco d'Europa"

golosaria, Perugia, UMBRIA

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

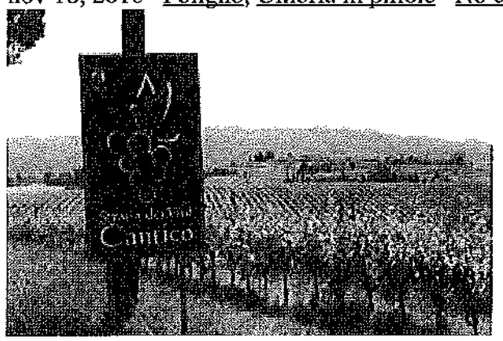
Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <s> <strike> <strong>`

Spello, Educational della Strada di vini del cantico per spiegare che l'Umbria non è tutta terremotata

nov 18, 2016 Foligno, Umbria in pillole No comments



SPELLO – Dopo aver partecipato ad inizio novembre al WTM di Londra 2016, importante evento fieristico internazionale, la Strada dei Vini del Cantico ha ancora in serbo un mese ricco di impegni. L'Associazione ha organizzato un educational **dal 17 al 20 novembre** con **dieci operatori turistici italiani** che, in occasione di 'Frantoi Aperti', scopriranno l'enogastronomia e le bellezze dei comuni di **Spello, Bettona e Torgiano**. Un'idea nata per **rilanciare il turismo in Umbria e rassicurare i potenziali viaggiatori dopo gli episodi sismici** che hanno colpito parte della regione.

La mattina di venerdì 18 novembre, in particolare, sarà organizzato un workshop nel Palazzo comunale di Spello riservato ai soci della Strada e a seguire un tour tra le cantine e i punti di interesse dei Comuni coinvolti. Confermata, inoltre, la partecipazione dell'Associazione anche al **Cheese Fest** di Perugia il **26 e 27 novembre** e la collaborazione con il Comune di Bettona in occasione di **'Sapori e Profumi di olio e di vino'** sempre per 'Frantoi Aperti' e ancora nell'ultimo fine settimana di novembre.

Sempre attiva nella promozione del territorio umbro, la Strada dei Vini del Cantico si dimostra quindi ancora una volta una grande risorsa per il turismo enogastronomico regionale per la sua capacità di comunicare e presentare in maniera adeguata l'offerta enoturistica di qualità, le bellezze e le eccellenze del territorio.

Articoli che potrebbero interessarti

Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015

Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove forme di violenza"

Terni, elezioni Rsu alla Bayer di Nera Montoro: vince la Filctem Cgil

Umbria verso l'Expo 2015, a Villa Fabri esperienze e prospettive del progetto "Ape – Appennino parco d'Europa"

Ase Spoleto, raggiunto l'accordo: premio di risultato a tutti i lavoratori

Perugia, Spello, UMBRIA

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

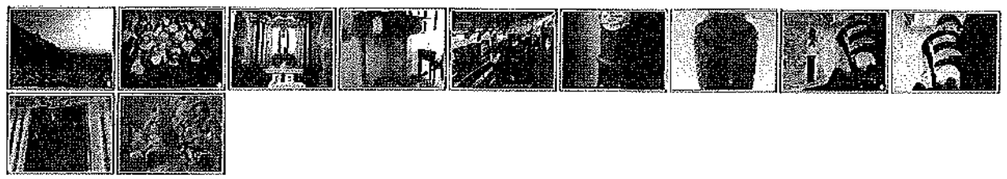
Email *

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <s> <strike> <strong>`

Invia commento



Torna "Frantoi aperti", alla scoperta dell'oro verde dell'Umbria

26 ottobre 2016 umbriaecultura

Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strade dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net)

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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 iniz

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni Accetto

RESTA AGGIORNATO! ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER CLICCA QUI!

Vuoi collaborare con Umbria e Cultura? Sei uno Sponsor? Vuoi aiutarci a far crescere il sito? contattaci! info@umbriaecultura.it

LA FOTO-NOTIZIA

SAPERI E SAPORI

La cipolla paglina di Castrofilippo, i luoghi, i sapori, la ricetta

La generosa terra di Sicilia offre in ogni suo angolo deliziose sollecitazioni per il palato. Dove il

buon mangiare è, più che altrove, parte della filosofia di vita e dove il calore dell'accoglienza è forte e sincero, è possibile scoprire produzioni di nicchia che permettono di tornare con...

LA VIDEO-NOTIZIA

Massa Martana: M...

MATAVITATAU
associazione culturale

show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico Frantoio Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.
Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggioto e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.
Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, il Frantoio di Spello ucci, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi il Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.
"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono condizioni dove è preferibile non raccogliere, In altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione messo in campo in Umbria dalle associazioni olivicole con il coordinamento regionale è stato presente e continuo e ciò ha consentito a tante aziende di salvare la produzione".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaolidodopumbria.it – www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti

Condividi:

E-mail | Stampa | Facebook 10 | LinkedIn 1 | Reddit | Pinterest 1 | G+ Google | Twitter

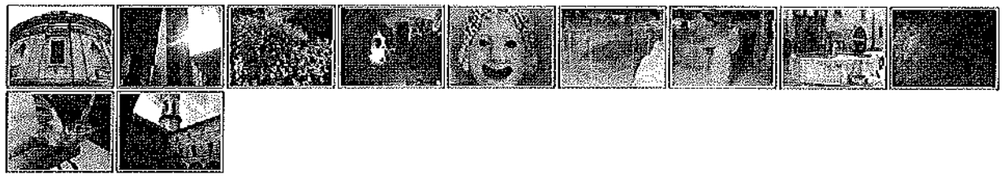
Mi piace:

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni Accetto

Correlati



"L'Oro di Spello" quest'anno è dedicato alla solidarietà

18 novembre 2016 umbriaecultura

Un convegno, i prodotti tipici e la pasta solidale sabato 19 novembre

Un convegno dedicato al mondo dell'olio e alla sua storia, un pomeriggio dedicato agli show-cooking e, alla sera, un contest dedicato all'olio in cucina fra tradizione e creatività. Ma soprattutto, sarà la solidarietà con le popolazioni colpite dal terremoto a caratterizzare, sabato 19 novembre "L'Oro di Spello per la solidarietà". La 55° edizione della storica manifestazione, promossa dalla Pro Spello in collaborazione con il Comune di Spello nell'ambito della Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta, per quest'anno e in via straordinaria, si svolgerà dal 10 al 12 febbraio 2017.

"Ci è sembrato giusto tenere fede alla tradizione e vivere già a novembre un appuntamento importante che si colora di solidarietà – anticipa il sindaco Moreno Landrini –. L'Umbria colpita dagli eventi sismici sta vivendo un difficile momento, aggravato anche dalla drastica riduzione dei flussi turistici che stanno mettendo a dura prova il sistema economico e turistico. L'olio è una delle principali fonti della nostra economia sia come reddito anche per nuove attività gestite da giovani che come sostegno all'economia di molte famiglie, senza tralasciare il fatto che ulivi sono indispensabili al mantenimento del nostro splendido paesaggio uliveto; come Amministrazione riteniamo fondamentale continuare le linee intraprese e rafforzare maggiormente le iniziative promozionali e di valorizzazione del nostro territorio".

"La manifestazione che rappresenta uno dei principali eventi della città, quest'anno non poteva che essere dedicata alla solidarietà – continua l'Assessora alla cultura e al turismo del Comune di Spello, Irene Falcinelli –. Grazie alla collaborazione con la Pro Spello e le associazioni coinvolte nell'organizzazione, siamo riusciti a concentrare l'evento in un solo giorno proponendo appuntamenti che tra cultura e tradizione offrono un aiuto concreto a chi sta vivendo questa delicata situazione. Come testimonianza della nostra volontà di ripartire, ospiteremo l'Educational tour a cura della Strada dei Vini del Cantico che vedrà a Spello i rappresentanti dei più importanti tour operator quali portavoce d'eccezione delle nostre bellezze storico, artistico, culturali e del nostro buon cibo".

RESTA AGGIORNATO! ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER CLICCA QUI!

MATAVITATAU associazione culturale

Vuoi collaborare con Umbria e Cultura? Sei uno Sponsor? Vuoi sponsorizzare e fare d'accordo il tuo? contattaci! info@umbriaecultura.it

LA FOTO-NOTIZIA

LA VIDEO-NOTIZIA

Sisma - Viabilità, s...

"Abbiamo voluto dedicare questa giornata dell'olio e delle tradizioni alle popolazioni duramente colpite dal terremoto – afferma il presidente della Pro Spello Umberto Natale – in questo particolare momento che sta vivendo la nostra Regione, vogliamo essere in prima linea con iniziative di solidarietà il cui ricavato sarà destinato al conto corrente "Spello per il terremoto". La Pro Spello, ideatrice della manifestazione, in sinergia con l'Amministrazione comunale e le associazioni del territorio, continuerà a impegnarsi per tenere viva la nostra città, che sta subendo le conseguenze di un drastico calo turistico, perché solo insieme possiamo rilanciare Spello che merita di essere definita la perla dell'Umbria".

Il calendario è di grande interesse: si parte al mattino (ore 10) con l'inaugurazione dell'evento e l'apertura in piazza della Repubblica della 'Mostra mercato con degustazione di olio e prodotti tipici' e il 'Mercato dei prodotti agricoli' a cura di Campagna Amica di Coldiretti Umbria.

Per l'intera giornata, la Piazza della Repubblica ospiterà altresì la 'Mostra mercato di prodotti artistici, artigianali e dell'hobbistica' a cura dell'Associazione Clematis – Le Radici e le Ali, nonché l'esposizione dei 'Carri della frasca', con animazione folkloristica e Bruschetta della solidarietà a cura delle Associazioni e dei Terzieri della città.

Alle ore 10.30, presso la Sala dell'Editto del Palazzo Comunale si terrà il convegno dedicato a "Pane, vino e olio – Liturgia mediterranea tra fede, agricoltura e cucina", con relatori provenienti da varie regioni italiane, cui seguirà, alle ore 12.30 (presso la Taverna Costantino Imperatore, sempre in piazza della Repubblica) la 'Pasta Solidale' in favore delle popolazioni colpite dal terremoto: i Terzieri di Spello ospiteranno gli chef Francesco Biancamano e Gian Carlo Rebuscini che prepareranno, con loro, la pasta alla Norcina, alla Gricia e all'Amatriciana. L'intero ricavato, come detto, sarà destinato alle popolazioni colpite dal sisma.

Ancora, gli chef ospiti si alterneranno, nel pomeriggio, in tre cooking-show presso la Sala della Volta, preparando nell'ordine una 'Crema di zucca con castagne, il loro ristretto ed estratto di rosmarino' (ore 15), 'Zabaglione con passito e vino rosso' e frolle all'olio (ore 16) e 'Risotto al pepe aromatico mantecato all'olio di oliva'.

Ancora: all'interno del Palazzo comunale sarà allestita la mostra fotografica 'L'olivo', a cura del Circolo Cine Foto Amatori Hispellum.

Alle ore 20, il cuore della manifestazione si sposta alla Taverna Costantino Imperatore dove l'associazione Extra Vergine Academia renderà protagonisti gli olii di Spello attraverso una loro analisi sensoriale. Seguirà il cooking contest degli chef Biancamano e Rebuscini, con un menu dedicato all'Olio Creativo a tavola: nel menu, battuta di manzo in crespella di farina di grano saraceno con pesto e maionese all'olio di Spello; zuppetta di lenticchie con prima spremitura di Spello; risotto ai pistilli di zafferano con midollo di nocciole affumicato; carrè di maiale con cipolla di Cannara e mele scottate e riduzione di Assisi Rosso; frolla all'olio d'oliva con frutta e gelato all'olio di oliva dolcificato al miele (per info e prenotazioni alla cena, tel. 0742 300064- orario ufficio; 335 8378824).

Da Giovedì 17 a Domenica 20, Spello accoglierà anche l'importante educational tour "Sapori e Mestieri d'Umbria: Frantoi Aperti 2016 lungo la Strada dei Vini del Cantico" a cura della Strada dei Vini del Cantico e rivolto agli operatori del turismo. Sabato 19 e Domenica 20, invece, nell'ambito della manifestazione 'Frantoi Aperti', il Frantoio UCCD (via Banche) offrirà l'opportunità di visite guidate gratuite.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto sul conto corrente "Spello per il terremoto" aperto dal Comitato che raggruppa le Associazioni del territorio e dal Comune di Spello, i cui fondi saranno destinati alla realizzazione di uno o più interventi economicamente più significativi individuati o coordinati d'intesa con la Protezione civile.

Condividi:

E-mail | Stampa | Facebook 17 | LinkedIn 1 | Reddit | Pinterest 1 | Google | Twitter

Mi piace:

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Correlati

Spello ed il suo Oro: Festa dell'olivo e sagra della bruschetta
20 novembre 2015
In "Prodotti tipici"

Torna l' "Oro di Spello": l'identità dell'Umbria passa anche dall'olio
18 novembre 2014
In "Attualità"

Al via la nona edizione del festival Federico Cesi Musica Urbis
11 agosto 2016
In "Bevagna"

Uncategorized Assisi, cannara, cibo, frantoio, olio, pane, solidarietà, Spello, terremoto, vino

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

Accetto

MATAVITATAU
associazione culturale

MEMOLED

Vuoi collaborare con
Umbria e Cultura ?
Sei uno
Sponsor?
Vuoi aiutarci
a far crescere il sito?
contattaci!
info@umbriaecultura.it

LA FOTO-NOTIZIA

X edizione – Trevi, 29 ottobre – 1° Novembre 2016

Molti gli appuntamenti previsti, dalla Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi, nella seicentesca Villa Fabri, alla grande Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria (Sedano nero di Trevi, Fagiolina del Lago Trasimeno, Roveja di Civita di Cascia) e delle regioni ospiti: dalla Liguria, la Toma di pecora Brigasca, dal Lazio il Caciofiore e la Mrzolina di Capra, dal Friuli Venezia Giulia l'Agio di Resia, la Cipolla Rossa, il Pestat di Fagagna e il Radic di Mont, dalla Campania il Pomodorino Piennolo del Vesuvio Dop, dall'Emilia Romagna la Mortadella Classica, dal Piemontela Piattella Canavesana di Cortereggio, sotto al loggiato del palazzo del Comune in piazza Mazzini.

Sempre nella Piazza del Comune il Mercato del Contadino, nella Piazza Garibaldi l'ormai consolidato il Mercato delle Pulci; per gli appassionati di trekking, dalle ore 9.00, sarà possibile partecipare all'escursione lungo la Via di S. Francesco attraverso l'acquedotto romano fino all'antico olivo di s. Emiliano; per gli appassionati di natura, di cani e tartufo alle ore 9.30 da Villa Fabri si parte per una caccia al Tartufo, al termine la visita alla chiesa di San Pietro a Pettine e una degustazione a base di Tartufo e bruschetta con l'olio appena franto. (Costo 10 euro prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 381480)

Nel parco di Villa Fabri è possibile ammirare la Mostra fotografica "Gente di qui", La gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli. Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri,

LA VIDEO-NOTIZIA

Massa Martana: M...

valori, etnie che vivono a Trevi. Sono Rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, del mondo sportivo, associativo e culturale, uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con questa mostra. "Incomiciati" nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

Altro importante appuntamento è l'esposizione Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai, una mostra di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia) che si terrà nel piano infieriore di Villa Fabri; durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

La particolarità di questo evento è quello di scovare e aprire ai visitatori i palazzi storici privati della città dove vengono organizzate
18.30 e sarà visitabile per
Parmigiana di Sedano nero di Trevi a cura dell'Agriturismo Villa Silvana in abbinamento al trebbiano spoletino Doc superiore Colle Uncinano Olio evo di Trevi e momenti musicali con Antonello De Lisi – chitarrista i(Gratuito senza prenotazione)

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni Accetto

Un'altra occasione per conoscere luoghi insoliti e scorci inaspettati è partecipare alle visite guidate a cara dell'ass. Pro Trevi e l'archeologo Stefano Bordoni (la partenza da Piazza della Rocca dalle ore 17.45 alle ore 17.45 Info e prenotazioni tel. +39 392 3190074)

Un appuntamento che è una novità di questa edizione sono le lezioni di Yoga a cura di Lex Ulibarri, livello base/misto in programma domani alle ore 15 nelle sale del Borghetto del Mostaccio che prevede una pratica delle posizioni "asana", che aiutano ad aprire il fisico e che sono accessibili anche a chi non ha mai praticato, e vuole sentirsi un po' più leggero con il proprio corpo. (Costo 10 euro Prenotazione obbligatoria Tel. +39 0742 332269)

Un'altra attività dedicata alla cura di sé è Olio&Benessere che si terrà alle ore a Palazzo Petroni dalle ore 15.00 -18.30: saranno Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva (Gratuito su prenotazione Tel. +39 338 8314573)

Segnaliamo inoltre un dibattico che si terrà sempre domani alle ore 19.00 presso La Corte Fratini, in Via Cascia, Pigge, Trevi su "Il Paesaggio della fascia olivata tra Assisi e Spoleto"; a seguire una Cena di presentazione dell'olio extravergine di oliva dei frantoi di Trevi a cura di "Il Cavaliere" (Info e prenotazioni

349 6702281)

Nei ristoranti di Trevi aderenti all'evento (Taverna del Sette, Il Terziere, Locanda Cestellina, Il Poggio, Cantina del Bartoccio, Ristorante la Prepositura, e Agriturismo Villa Silvana), dalle ore 20.30 sarà possibile assaggiare piatti realizzati con i presidi slow food Umbri e delle regioni ospiti

Attivo per tutta la giornata dalle 10 alle 18 da Piazza Garibaldi (vicino alle cabine telefoniche) un servizio navetta gratuita che collega il centro storico ai "Frantoi Aperti" di Trevi (Società Agricola Trevi Il Frantoio, Frantoio del Gusto e Frantoio Gaudenzi); durante il giro ci sarà una sosta per la mostra di arte contemporanea diffusa in UMBRIA #ChiaveUmbra che prevede una installazione dell'artista LAURA P nel rudere della casa Natale di Sant'Antonino Fantosati all'interno della tenuta di San Pietro a Pettine (Partenza ogni 1 ora e ½ circa Info Tel.+39 334 9140304).

Per maggiori informazioni:
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.festivol.it – Tel. +39

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni Accetto

Condividi:

E-mail Stampa Facebook LinkedIn 1 Reddit Pinterest 1 Google Twitter

Mi piace:

Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Correlati

A Trevi la Giornata Mondiale della Biodiversità
18 maggio 2016
In "Ambiente"

A Trevi "Appuntamenti d'autunno", tra sapori e cultura
28 settembre 2016
In "Appuntamenti"

Trevi. Un weekend romantico denso di appuntamenti
22 giugno 2016
In "Appuntamenti"

Appuntamenti Prodotti tipici Uncategorized mercato, olio, sedano nero, Trevi, villa fabbri

RESTA AGGIORNATO!
ISCRIVITI
ALLA NEWSLETTER
CLICCA QUI!

Vuoi collaborare con Umbria e Cultura?
Sei uno
Sponsor?
Vuoi aiutarci
a far crescere il sito?
contattaci!
info@umbriaecultura.it

LA FOTO-NOTIZIA

SAPERI E SAPORI

La cipolla paglina di Castrofilippo, i luoghi, i sapori, la ricetta

La generosa terra di Sicilia offre in ogni suo angolo deliziose sollecitazioni per il palato. Dove il

Frantoi Aperti, questo weekend venite in Umbria!

4 novembre 2016 umbriaecultura

Nonostante le difficoltà dovute al sisma che ha colpito alcune zone, il lavoro nei 35 Frantoi e le attività di promozione nei Comuni di Trevi, Assisi e Giano dell'Umbria, prosegue con coraggio.

Il 5 e 6 novembre 2016, il secondo fine settimana di Frantoi Aperti, la grande manifestazione regionale giunta alla XIX edizione che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità dei prodotti e della filiera colta.

La luce si accenderà su alcuni castelli di Assisi, con Unto nei Castelli e nel Territorio e a Foligno dal 4 al 6 novembre con Autunno a Foligno
e Ollando.

Condividi:

E-mail | Stampa | Facebook 7 | LinkedIn 1 | Reddit | Pinterest 1 | G+ Google | Twitter

Mi piace:

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Correlati

Torna "Frantoi aperti", alla scoperta dell'oro verde dell'Umbria
26 ottobre 2016
In "Appuntamenti"

L'olio extravergine umbro al "Golosaria" di Milano
8 novembre 2016
In "Prodotti tipici"

'Autunno a Foligno' si farà, in vetrina olio miele e prodotti della terra
3 novembre 2016
In "Appuntamenti"

Appuntamenti Prodotti tipici Uncategorized Assisi, foligno, frantoi aperti, olio, sisma, Umbria

UmbriaEventi
dal 2000 con te
Ricerca avanzata
✖
Nome

Località
Qualsiasi
Categoria
Qualsiasi
Dal

al

Cerca

Festivol 2016

FESTIVol

da Sabato 29/10/2016 a Martedì 01/11/2016
Trevi (PG)
10ª edizione di **Festivol**, la kermesse organizzata del Comune di Trevi per celebrare l' olio e la prima spremitura.
Una serie di appuntamenti nello splendido borgo di Trevi incentrate sulla valorizzazione del pregiato **olio Umbria**.

PRODUZIONE DI PIZZE, PUCCE E FOCACCE ARTIGIANALI
CERCA DISTRIBUTORI
U-TUB

x
Finalmente un Sito Web economico & professionale

UmbriaEventi®
dal 2000 con te
Ricerca avanzata
Nome
Località
Qualsiasi
Categoria
Qualsiasi
Dal
al
Cerca

Oliamo - La Grande Festa della Bruschetta 2016

da Sabato 12/11/2016 a Domenica 13/11/2016
Passignano sul Trasimeno (PG)
3° edizione di **Oliamo**, la festa della bruschetta di **Passignano sul Lago Trasimeno.**

Grande festa della bruschetta e dell'olio del Trasimeno, per degustare il nuovo olio e le straordinarie bruschette realizzate agli stand degustativi.

Oltre 28 tipi di bruschetta vi aspetteranno!
PROGRAMMA

Sabato 12 Novembre

Ore 9:00 - 20.00 *VIA ADUA E GIARDINI BALDONI*
Mercatino di prodotti artigianali locali, antiquariato, modernariato e collezionismo.

Ore 9:00 - 20.00 *PIAZZA GARIBALDI*
Degustazione olio e stand gastronomici

Ore 10:00 - 12:30 *ROCCA DI PASSIGNANO*
Mostra fotografica collettiva di Seri Pat e fotoJass

Ore 15:30 - 18:30 *ROCCA DI PASSIGNANO*
Mostra fotografica collettiva di Seri Pat e fotoJass

Ore 12:30 - 21:30 *PIAZZA GARIBALDI*
LA GRANDE FESTA DELLA BRUSCHETTA
La bruschetta in 28 declinazioni diverse, un'esperienza unica da gustare ed accompagnare con un filo di olio appena spremuto

Ore 14:00 - 20:00 *GIARDINI ZAGABRIA*
Festa di San Martino: degustazione di castagne e vino novello a cura del Rione Centro Storico.
Dalle ore 16: commemorazione del decennale della morte del professore di tromba Gennaro Urbani

Ore 16:30 *SALA COPERTA DEL MAY FAIR CAFFÉ*
Presentazione del nuovo libro di **Filomena Pucci:** Appassionate.
Incontro e dibattito con la scrittrice sul tema: quel che ti piace è quello che sai fare meglio.

Ore 16:00 - 17:00 *PIAZZA GARIBALDI*
Spettacolo di teatro di figura per bambini ed adulti.
Workshop di improvvisazione per bambini.
Info e prenotazioni **3394323346**

Ore 17:00 *PIAZZA GARIBALDI*
L'olio spiegato ai bambini: un'esperienza che offre ai ragazzi ed ai loro genitori, una conoscenza diretta dell'olio d'oliva, avendo la possibilità di seguirne tutta la filiera: dalla terra al prodotto finito. Questo percorso rappresenta un coinvolgimento totale nella storia di questo prezioso alimento, cominciando dal contatto con la campagna che ospita gli oliveti e terminando con l'olio extravergine, passando per la sperimentazione e realizzazione di preparati cosmetici a base di olio d'oliva e cera d'api (da portare a casa ed usare).
Info e prenotazioni: 3394323346

Ore 18:00 *CENTRO STORICO DI PASSIGNANO*

Percorso sensoriale dell'olio: visita guidata del centro storico di Passignano, sfruttando i 5 sensi con aperitivo finale presso la Grande Festa della Bruschetta.
La partecipazione è riservata ad un massimo di 10 persone.
Info e prenotazioni: 3394323346

Domenica 13 Novembre

Ore 8:00 - 20.00 *VIA ADUA E GIARDINI BALDONI*
Mercatino di prodotti artigianali locali, antiquariato, modernariato e collezionismo

Ore 8:00 - 20.00 *PIAZZA GARIBALDI*
Degustazione olio e stand gastronomici

Ore 10:00 - 20:00 *GIARDINI ZAGABRIA*
Festa di San Martino: degustazione di dolci casarecci, castagne e vino novello a cura del Rione Centro Storico.
Alle ore 16:00 premiazione degli allievi dell'Istituto Comprensivo D. Birago di Passignano sul Trasimeno

Ore 10:00 - 12:30 *ROCCA DI PASSIGNANO*
Mostra fotografica collettiva di Seri Pat e fotoJass

Ore 15:30 - 18:30 *ROCCA DI PASSIGNANO*
Mostra fotografica collettiva di Seri Pat e fotoJass

Ore 10:00 - 18:00 *PIAZZA TRENTO TRIESTE*
Bus navetta gratuita ai Frantoi Aperti del Trasimeno. È prevista una sosta per la mostra #ChiaveUmbra (Partenza ogni ora e circa)

Ore 11:00 *ULIVETO DI SAN DONATO*
Passeggiata naturalistica tra gli ulivi della durata di circa due ore con guida specializzata nelle varie tipologie di oliva. Info e prenotazioni: **3394323346**

Ore 12:00 *PIAZZA GARIBALDI*
Mini Corso di degustazione di olio extra vergine di Oliva accompagnati da Sommelier professionisti alla scoperta delle differenze a cura di Assoprol

Ore 12:30 - 21:30 *PIAZZA GARIBALDI*
LA GRANDE FESTA DELLA BRUSCHETTA
La bruschetta in 28 declinazioni diverse, un'esperienza unica da gustare ed accompagnare con un filo di olio appena spremuto

Ore 15:00 - 17:00 *VIA ADUA E GIARDINI BALDONI*
Animazione per bambini Hakuna Matata:
Giochi popolari per grandi e piccini da fare in piazza o per le strade.

Ore 14:30 *VIA ADUA*
Partenza passeggiata tra gli olivi in bicicletta con merenda presso il molino L'Antica Molinella. Percorso adatto anche ai bambini. **Costo noleggio bike e merenda:** 10 Euro.
Solo merenda: 6 Euro. **A cura di** Lakebike. **Info e prenotazioni 3405481211**

Ore 16:00 *PIAZZA GARIBALDI*
Concerto de Lola Swing ItalianO

PRODUZIONE DI PIZZE, PUCCE E FOCACCE ARTIGIANALI
CERCA DISTRIBUTORI
U-TUB

x
Finalmente un Sito Web economico & professionale

UmbriaEventi
dal 2000 con te
Ricerca avanzata
Nome
Località
Qualsiasi
Categoria
Qualsiasi
Dal
al
Cerca

Olivagando 2016

da Sabato 19/11/2016 a Domenica 20/11/2016
Magione (PG)
Olivagando vede tutto il centro storico di Magione ospitare punti di degustazione dell' olio e di altre eccellenze enogastronomiche dell' Umbria.

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 Comune di Magione

Olivagando sarà 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**

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

Sabato 19 Novembre

Ore 10:00 - 20:00	*Piazza Matteotti, Sala Carpine* **Esposizione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ"** (Magione, Arte e Grafica per Olivagando)
Ore 15:30	*Piazza Matteotti* Esibizione itinerante della **Banda di Agello**
Ore 15:30	*Piazza Carpine* **Tour del Dottori:** visita gratuita alle opere di Gerardo Dottori nel territorio di Magione Info e prenotazioni al n. **0758477072 - 360332021**
Ore 16:00	*Piazza Mengoni, Officina Teatrale La Piazzetta* **"Gli oliveti del Trasimeno: produzione 2016".** Seminario a cura di Assoprol Umbria
Ore 16:30 - 20:00	*Centro Storico* **Street food** con stand di degustazione di olio e prodotti tipici
Ore 15:30 - 19:00	*Piazza Matteotti* Giochiamo con il **calcio balilla umano**
Ore 16:30	*Piazza della Repubblica*

Spettacolo di magia con il **Mago Dudi**

Ore 17:30 - 20:00 *Piazza Matteotti*
USB Urban Soul Band in concerto

Ore 17:30 - 20:00 *Largo Mazzini*
Principi di Galles in concerto

Ore 18:00 *Piazza Mengoni, Officina Teatrale La Piazzetta*
"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

Ore 20:30 *Castello Cavalieri di Malta*
"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.
Info e Prenotazioni: 3383502120

Domenica 20 Novembre

Ore 9:00 *Palazzetto dello sport*
Passeggiata a cavallo con degustazione di prodotti tipici locali a cura del Centro Ippico Crazy Horse Info: **3404922520**

Ore 10:00 *Piazza Matteotti*
Passeggiata "sentieri d'autunno" con il Prof. Giovanni Riganelli

Ore 10:00 - 20:00 *Piazza Matteotti, Sala Carpine*
Esposizione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ"
(Magione, Arte e Grafica per Olivagando)

Ore 10:00 - 19:30 *Centro storico*
Mostra-mercato dell'artigianato e del biologico

Ore 10:30 *Giardinetti pubblici*
I bambini riscoprono l'antico rito della raccolta delle olive con nonno Emilio
Giochi e laboratori a cura delle fattorie didattiche del Trasimeno

Ore 15:30 *Piazza Matteotti, Sala Carpine*
Premiazione opere premio arti visive contemporanee "MAGÒ"
(Magione, Arte e Grafica per Olivagando

Ore 15:30 *Torre dei Lambardi*
"Oli...vagando tra la storia di Magione"
Percorso culturale dalla Torre al Castello dei Cavalieri di Malta con il Prof. Giovanni Riganelli

Ore 15:30 *Piazza Carpine*
Esibizione itinerante della Filarmonica G. Biancalana con le majorettes

Ore 15:30 - 19:00 *Piazza Matteotti*
Giochiamo con il **calcio balilla umano e la gimkana**

Ore 16:30 - 19:30 *Centro Storico*
Street food con stand di degustazione di olio e prodotti tipici

Ore 17:00 *Castello Cavalieri di Malta*
"La dolce goccia".
Premiazione vincitori II edizione del premio a cura di Assoprol Umbria

Ore 17:00 *Chiesa San Giovanni Battista*
Santa Messa in onore di San Clemente. Benedizione dell'olio nuovo

Ore 17:30 - 20:00 *Piazza Matteotti*
Principi di Galles in concerto

Ore 17:30 - 20:00 *Largo Mazzini*
USB Urban Soul Band in concerto

Ore 18:00 *Scalinata Gramsci*
"Moda sotto gli olivi". Defilé a cura dell'Associazione Vivi Magione

Ore 21:00 *Piazza Mengoni, Teatro Mengoni*
Stagione di Prosa TSU. **"La Divina Commediola" con Giobbe Covatta**

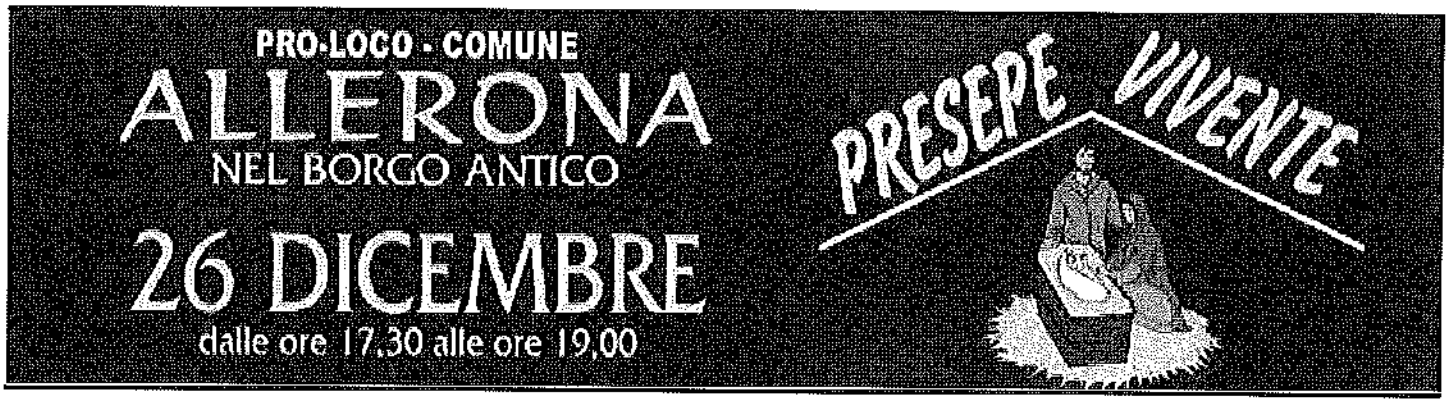
ALTRE INIZIATIVE

A "Olivagando ... al SIT !" 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

UmbriaEventi
dal 2000 con te



Mangiaunta - Frantoi Aperti 2016

la mangia unta

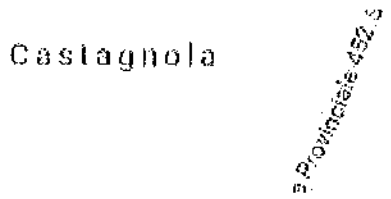
da Sabato 29/10/2016 a Domenica 30/10/2016
Giano dell'Umbria (PG)

405 visualizzazioni

Giano dell'Umbria è la degna location per la Mangiaunta, una kermesse alla 12ª edizione dedicata all'olio dell'Umbria e ai prodotti della tradizione rurale della regione, come il sedano nero di Trevi, i ceci, le lenticchie e i fagioli.
Non potrebbero certo mancare i vini umbri delle migliori cantine.

Condividi su

Condividi su



Mangiaunta - Frantoi Ap
Giano dell'Umbria (PG)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Accetta l'utilizzo dei cookie da parte nostra per utilizzare tali servizi.

ok, autorizzo **maggiori informazioni**

UmbriaEventi®
dal 2000 con te

Ricerca avanzata

Nome

Località
Qualsiasi

Categoria
Qualsiasi

Dal

al

Cerca

Mangiaunta - Frantoi Aperti 2016

da Sabato 29/10/2016 a Domenica 30/10/2016
Giano dell'Umbria (PG)
Giano dell'Umbria è la degna location per la Mangiaunta, una kermesse alla 12ª edizione dedicata all'olio dell'Umbria e ai prodotti della tradizione rurale della regione, come il sedano nero di Trevi, i ceci, le lenticchie e i fagioli.
Non potrebbero certo mancare i vini umbri delle migliori cantine.

x

UmbriaEventi
dal 2000 con te

Ricerca avanzata

Nome

Località
Qualsiasi

Categoria
Qualsiasi

Dal

al

Cerca

Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona 2016

frantoi aperti
"SAPORI E PROFUMI
DI OLIO E DI VINO A BETTONA"

da Sabato 26/11/2016 a Domenica 27/11/2016
Bettona (PG)
Due giorni per scoprire i sapori d'autunno e riscoprire i valori di un territorio.

È tempo d'autunno, un tempo dove i colori, ma sopratutto **i sapori e i profumi,** assumono una sfumatura particolare, unica. Il Periodo dove l'**Olio e il Vino** si rinnovano sostituendo, in quel miracolo che è la natura, i sapori dell'anno precedente.

L'olio ed il vino ogni anno, se pur simili, non saranno mai uguali a quelli dell'anno appena passato.

Bettona vuole scoprire questi nuovi sapori della sua terra e quindi **olio, vino, castagne** e tanto altro saranno protagonisti il 26 ed il 27 Novembre nel suo centro storico.

Inoltre sarà anche il momento della **solidarietà,** infatti alcuni prodotti delle zone colpite dal terremoto saranno esposti per essere venduti.

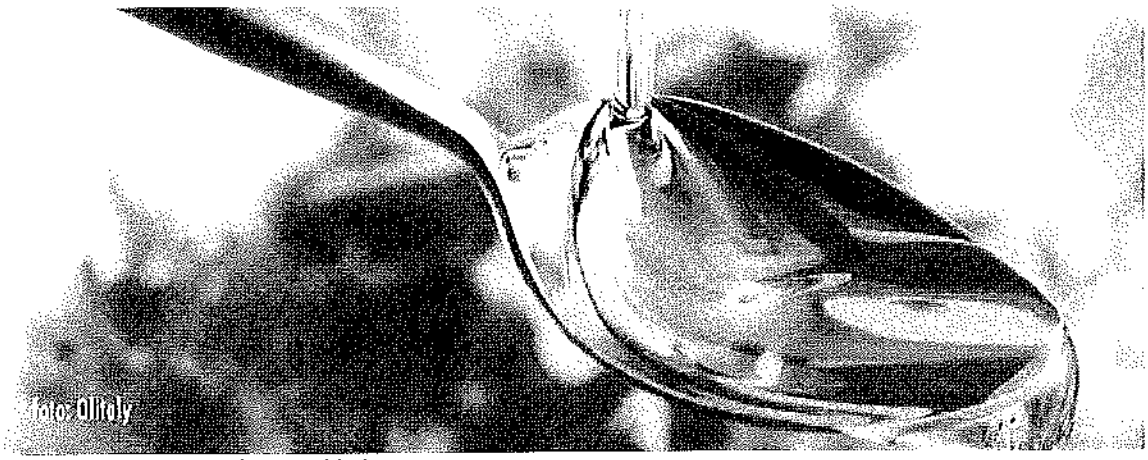
Umbria 4 for Mummy (http://umbriaformummy.com/)

per le mamme, dalle mamme ... in giro per l'Umbria

Ultimi post NORCIA RINASCE: INAUGURATA LA SCUOLA (http://umbriaformummy.com/2016/12/23/norcia-rinasce/)

Search here... Search

Dove ti trovi: Home (http://umbriaformummy.com/) / Cosa facciamo? (http://umbriaformummy.com/category/cosa-facciamo/) / IL MESE DELL'OLIO NUOVO



(http://umbriaformummy.com/wp-content/uploads/2016/11/olio-nuovo1.jpg)

IL MESE DELL'OLIO NUOVO (http://umbriaformummy.com/2016/11/04/novembre-olio-nuovo/)

(http://umbriaformummy.com/2016/11/04/novembre-olio-nuovo/#) 04/11/2016

Cosa facciamo? (http://umbriaformummy.com/category/cosa-facciamo/), Eventi (http://umbriaformummy.com/category/cosa-facciamo/eventi-per-bambini-e-famiglie/)

alimentazione (http://umbriaformummy.com/tag/alimentazione-2/), aria aperta (http://umbriaformummy.com/tag/aria-aperta/), bambini (http://umbriaformummy.com/tag/bambini/), benessere (http://umbriaformummy.com/tag/benessere/), eventi (http://umbriaformummy.com/tag/eventi/), frantoi aperti (http://umbriaformummy.com/tag/frantoi-aperti/), Laboratori per bambini (http://umbriaformummy.com/tag/laboratori-per-bambini/), olio nuovo (http://umbriaformummy.com/tag/olio-nuovo/), Perugia (http://umbriaformummy.com/tag/perugia-2/), umbria (http://umbriaformummy.com/tag/umbria/), week end (http://umbriaformummy.com/tag/week-end/)

Il sapore dell'olio nuovo è inconfondibile: odore amaro, colore acceso, gusto deciso e antico; reso semplice dal modo in cui viene degustato, basta infatti una fetta di pane abbrustolita sulla brace per creare uno dei piatti più amati della nostra tradizione umbra ed esaltare una delle eccellenze culinarie di cui andare fieri.

Il mese di **novembre** in Umbria è il mese dell'olio nuovo e dei frantoi aperti: assistere alla macinatura o addirittura alla raccolta stessa delle olive è un'esperienza che consigliamo a tutti e che entusiasmerà anche i più piccoli.

La XIX edizione di **Frantoi Aperti** vi accompagnerà fino al 27 novembre ed è una manifestazione che coinvolge tutta la nostra regione; noi vi indichiamo i principali appuntamenti, ma ricordatevi che ogni frantoio in questo mese, è un luogo da visitare.

Novembre in Umbria: il mese dell'olio nuovo

Ad **Assisi**, nell'ambito di Frantoi Aperti, riparte **Unto** e si va alla scoperta del territorio di Assisi e dintorni, con passeggiate, escursioni, giornate di degustazione e visite ai frantoi. Per info 320 43 22 906 o consultate il sito (http://www.untoassisi.it).

A **Spello**, il 18 – 19 – 20 novembre **L'Oro di Spello – 55° Festa Dell'olivo E Della Bruschetta.**

Trevi sarà protagonista anche quest'anno di Frantoi Aperti con **Festivol**, cinque week end per leccarsi le dita, tutto il programma sul sito (http://www.festivol.it).

A **Bettona** il 26 ed il 27 novembre apre i battenti **Sapore e Profumi di Olio e di Vino.**

UmbriaJournal dal 2004
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

CERCA ...

Al via la 19esima edizione di Frantoi Aperti, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016 [VIDEO]

FRANTOI APERTI È UN CONTENITORE DI MACRO E MICRO EVENTI SIA DEI SINGOLI COMUNI

19 ottobre 2016 Eventi, Turismo 0

ULTIMI COMMENTI

REDAZIONE SU
Ricostruzione post-sisma, a Norcia il centro storico riapre prima di Natale VIDEO

GRUPPO UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbr

PROSSIMI EVENTI

Al Morlacchi di Perugia dal 28 al 31 dicembre con Nudi e crudi
dicembre 28 - dicembre 31

Vincenzo Salemme a Todi con una "Festa Esagerata...!"
5 gennaio 2017 @ 21:00 - 23:00

Vedi Tutti gli Eventi »

MARCO DI BARTOLOMEO SU Ricostruzione post-sisma, a Norcia il centro storico riapre prima di Natale VIDEO

ROBERT SU Corsi Liberati, inchiesta Spada, M5s, condotte che rievocano anni lontani

EMANUELE SU Colonie Feline, evento dedicato ai gatti nella città di Perugia

DANILO FILIPPINI SU Perugia, a Palazzo Cesaroni il convegno Calcio e Legalità VIDEO

FRANCO SU Rapina passante puntando coltello a gola, mandato a casa sua

PIERO SU Morto Rodolfo Maltese Banco del Mutuo Soccorso era di Orvieto. I messaggi di cordoglio dove sono?

FRANCOSTARS SU Contrasto alla prostituzione, blitz negli appartamenti e nelle strade di Ponte San Giovanni VIDEO

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

Al via la 19esima edizione di Frantoi Aperti, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016. Al via la 19° edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata questo anno dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri partecipanti, che questo anno sono: Assisi (29 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 5-27 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona"), Campello sul **Clitunno** (6 novembre "Festa dei Frantoi"), Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio"), Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta" / 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), Magione (19 e 20 novembre "Olivagando"), Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio), Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo – La grande festa della bruschetta"), Spello (18-20 novembre

GLI ARTICOLI RECENTI

Babbo Natale Leonardo Cenci ha consegnato i suoi doni a Norcia
23 dicembre 2016 0

Stop ai botti a Perugia! Proteggiamo uomini ed animali
23 dicembre 2016 0

Cresce il movimento giovanile di Pallavolo Perugia
23 dicembre

"l'Oro di Spello – 55^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Trevi (29 ottobre – 1° novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti nei vari borghi aderenti organizzati da Ars Spoletium Edizioni Musicali; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli a cura di Hakuna Matata; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, passeggiate in bicicletta a cura di Gira l'Umbria, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net)

Umbria Journal TV
Il Tg a portata di click

Cuore dell'evento, in programma dal 29 ottobre al 27 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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

POLITICA

Stop ai botti a Perugia! Proteggiamo uomini ed animali
23 dicembre 2016 0

Perugia, nuova vita del Cinema Lilli, dal Ministero i fondi
22 dicembre 2016 0

Welfare, Squarta, approvato all'unanimità mio emendamento per servizi ai disabili
21 dicembre 2016 0

Vicenda Gesenu Barelli Comune Perugia
2016 0

Terremoto, assunzione personale uffici ricostruzione, Marini firma ordinanza
23 dicembre 2016 0

Presidenza Assemblea legislativa della Regione Umbria, Donatella Porzi traccia bilancio
23 dicembre 2016 0

Pro Ponte, arrivato Babbo Natale per i doni ai bambini zone terremotate
23 dicembre 2016 0

parte civile per dipendenti e città
21 dicembre 2016 0

Sottocommissione per proposta di legge per riduzione sprechi alimentari e farmaceutici
21 dicembre 2016 0

Carla Casciari (Pd) interviene sulle donazioni del sangue del cordone ombelicale
21 dicembre 2016 0

Regione, conferenza fine anno, Marini, terremoto è priorità

partecipando alle tante iniziative da loro organizzate. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, giochi e laboratori didattici per bambini, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

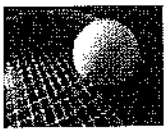
Le novità di questa edizione di Frantoi Aperti sono la partecipazione del borgo di Bettona che per la prima volta prende parte all'iniziativa organizzando, per il 26 e 27 novembre, "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona". Due poi le aziende che, per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell'Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha **avviato** l'attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell'Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

Il Comune con più frantoi aperti è Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, ben 5 infatti i Frantoi che sarà possibile visitare: l'Azienda Mattioli Francesco Nicola – Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici di Proietti Gianni, l'Az. Agraria Bacci Noemio

Gualdo Cattaneo, 6 persone intossicate con monossido di carbonio
23 dicembre 2016 0

Luminarie di Natale accese lungo il Corso a Norcia VIDEO
23 dicembre 2016 0

Esplode bomba a mano nello stabilimento a Spoleto: gravissima una ragazza
23 dicembre 2016 0


Il Circolo Tennis Foligno domina la Prima serie maschile
22 dicembre

per tutta Umbria VIDEO

21 dicembre 2016 0

e il Frantoio Rinalducci.
Anche a Foligno saranno 4 Frantoi Aperti: il Frantoio Sassovivo, l'Oleificio Sociale Foligno, l'Antico **Frantoio** Petesse di Petesse Mariangela e l'Azienda Agricola Clarici Pierdomenico in pieno centro storico.

Umbria, approvati a maggioranza bilancio di previsione 2017-2019 e legge di stabilità VIDEO

20 dicembre 2016 0

Spoleto, nonostante le piazze della città non saranno animate durante questi fine settimana, potrà comunque essere meta di visita dei 3 frantoi: il Frantoio Forsoni, la Monini spa con il Frantoio del Poggiolo e l'Oleificio Feliziani Emilio.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono: ad Acquasparta, vicina agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori Massimo, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.

Bilancio, Brega, siamo una maggioranza solo quando bisogna alzare la mano

20 dicembre 2016 0

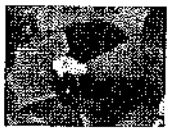
Il Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e l'Agricola Ricci Alessandro entrambe di Montecchio (Tr), il Frantoio Oleario Bartolini Emilio e c. snc di Arrone, l'Az. Agricola La Montagnola di Torgiano, l'Az. Agr. Marfuga, l'Antico Frantoio Carletti e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul **Clitunno**, il Frantoio di Spello uccd, il Frantoio Settimi Franco di Castel Ritaldi, il Frantoio La Casella di Scassini Paolo di Collevalenza di Todi, Le Vecchie Macine frantoio di Assisi; a Giano dell'Umbria il Frantoio Flamini di Sabatino Flamini, il Frantoio Speranza di Massucci Valeria, a Perugia il Frantoio Berti, a Trevi la Società Agricola Trevi Il

Bilancio preventivo 2017 assemblea legislativa, approvato a larga

2016 0

maggioranza
20 dicembre 2016 0

Frantoio, il Frantoio Gaudenzi ed il Frantoio del Gusto ed a Bettona l'Az. Agr. Mannelli Giulio; nella zona del Lago Trasimeno sarà possibile visitare anche la Cooperativa oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago.

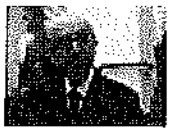


Vicenda Gesenu, Barelli prenda esempio dal M5S, non citarlo a sproposito
20 dicembre 2016 0

In occasione di Frantoi Aperti 2016 si rinnova anche la partnership tra le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti.

Provincia di Perugia, presentate due liste per il rinnovo del Consiglio
20 dicembre 2016 0

La valutazione dell'annata olearia è affidata al Consorzio di Tutela della Dop e al suo Presidente Leonardo Laureti che pur non nascondendo alcune difficoltà legate all'andamento climatico e allo sviluppo di alcuni patogeni dell'ulivo come la mosca olearia, rassicura sul lavoro fatto dalle aziende e sulla garanzia offerta, come sempre dalla Dop Umbria.



Il futuro è delle Liste civiche, parola di Claudio Ricci, esperienza positiva nel 2015
19 dicembre 2016 0

"La campagna olivicola che abbiamo davanti – spiega Leonardo Laureti – si presenta come una delle più incerte da stimare degli ultimi anni, in quanto non tutta la produzione supererà i rigorosi standard qualitativi della certificazione. In alcuni casi infatti, ci sono **condizioni** dove è preferibile non raccogliere, in altri casi invece le olive sono in perfetto stato e stanno regalando un olio dai grandi profumi, all'altrezza delle aspettative e della reputazione dell'olio umbro. Il servizio di monitoraggio e informazione

dal 2004
UmbriaJournal
Gruppo Editoriale Umbriajournal

CERCA ...

'Autunno a Foligno', pronto l'evento che celebra miele, olio e tipicità

3 novembre 2016 Eventi, folignooggi
0

Tutto pronto per Autunno a Foligno

MAZDA
L'AGILITÀ DI UNA
IL DNA DI UNA A
DA OGGI È AN

GRUPPO UMBRIA JOURNAL
Gruppo Editoriale Umbr

GLI ARTICOLI RECENTI

Progetto donna a Perugia, un'occas

ULTIMI COMMENTI

(umbriajournal.com) by Avi News
FOLIGNO – Un contenitore in cui trovano

dal 2004
UmbriaJournal
Gruppo Editoriale Umbriajournal

CERCA ...

Con 'Autunno a Foligno', riflettori accesi su eccellenze del territorio

5 novembre 2016 Eventi, folignooggi, Notizie Umbria 0

GRUPPO UMBRIA JOURNAL
Gruppo Editoriale Umbr
Pasticceria Piselli
SABATO 26 NOVEMBRE apre la nuova coop GUALDO TADINO VIA VITTORIO VENETO, 26
Un giorno in cucina con Giorgione
Genuini
SiMPLY
GLI ARTICOLI RECENTI

A promuovere l'evento Comune, Apau, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno – Fino a domenica 6 novembre

Progetto donna a Perugia, un'occas
ULTIMI COMMENTI

ANNA TOMASSINI SU Referendum: 200 persone ieri sera a Casa del Diavolo per le ragioni del Sì VIDEO

REDAZIONE SU Contatti

GIULIA SU Contatti

GLORIA SU Sì prostituivano accanto a chiesa a Ponte San Giovanni, espulse due nigeriane video

MASSIMO SU Gli angeli delle missioni impossibili, che Dio vi benedica ragazzi!

MANUELA MIGNINI SU Caradà fino di lusso/ Comparazione di Leopardi e Casanova

CALCAGNI MARIO SU Retrosi, piccola frazione di Amatrice, case resistono al terremoto

YANEISY SU Da Perugia a Barcellona: il parrucchiere Tony Ross rappresenterà l'Italia

degustazioni, visite guidate e momenti di intrattenimento

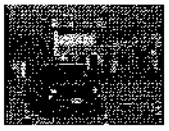
(umbriajournal by Avi News) – FOLIGNO Entra nel vivo la terza edizione di 'Autunno a Foligno', manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio, con particolare attenzione all'olio e al miele. A ospitare la tre giorni, che si concluderà domenica 6 novembre, la splendida cornice di palazzo Candiotti, nel cuore della città della Quintana. Promotore dell'evento il Comune di Foligno, in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno.

"Anche quest'anno – ha spiegato l'assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, Giovanni Patriarchi – siamo tornati a promuovere un evento che mette insieme le ricchezze e le tipicità del nostro territorio. Parliamo di olio e miele, due prodotti che devono essere volano di sviluppo, ma non solo. Il nostro vuole essere un investimento sul futuro, facendo di queste due eccellenze uno strumento economico ma anche di valorizzazione del territorio e di tutela del paesaggio rurale".

In agenda, dunque, degustazioni ma anche momenti di confronto, a cominciare dal seminario '**Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale**', che si è tenuto venerdì 4 novembre, focalizzando l'attenzione sull'olio. "Da qualche tempo – ha commentato l'assessore Patriarchi – siamo tornati all'interno del circuito di 'Frantoi aperti', che valorizza tutto quello

ione per innovare
25 novembre 2016 0

Avanti Tutta onlus "sfodera" un altro regalo all'oncologia medica di Perugia
25 novembre 2016 0



Sicurezza stradale, ecco i 3 team del 'Driving challenge-Safety campus'
25 novembre 2016 0

Festa della cipolla di Cannara con il cappotto, al via la 'Winter edition'
25 novembre 2016 0

POLITICA

Violenza contro le donne, Galgano (CI): bene aumento risorse Piano antiviolenza

25 novembre 2016 0

Che le case popolari vadano a chi ne ha bisogno, M5S polemizza

25 novembre 2016 0

Politiche di genere, Casciari (Pd): superare gli ostacoli per reale parità

24 novembre 2016 0

Enrico Morando a

che è tipico del nostro paesaggio rurale, delle nostre tradizioni e dell'enogastronomia. Insieme ai Comuni della fascia olivata, che va da Assisi a Spoleto, stiamo portando avanti la candidatura di questa realtà a patrimonio Unesco, anche al fine di dare ai produttori del settore tutti quegli strumenti di cui necessitano per crescere ed essere competitivi sul mercato".

Olio, quindi, ma anche miele, altra eccellenza finita sotto i riflettori nel **convegno** che si tenuto sabato 5, dal titolo **'Comuni amici delle api'**. "Quest'anno – ha spiegato Vincenzo Panettieri, presidente Apau – abbiamo deciso di chiamare in causa anche le amministrazioni locali, ovvero quelle realtà che hanno un rapporto più stretto con i cittadini. Quello che chiediamo ai Comuni è che si facciano promotori con la popolazione di quei provvedimenti, come le leggi regionali, pensati per la tutela dell'apicoltura, ma anche del nostro ambiente e della biodiversità e della sicurezza alimentare che sono principi assolutamente validi e da rispettare". Attenzione quindi alle api che si trovano in campagna, ma anche a quelle che popolano le città. "Quando ci si prende

Torgiano, i sindacati criticano la gestione del personale comunale

25 novembre 2016 0

A Montemorcino i "soliti" numeri e i primi risultati

25 novembre 2016 0

La 3M Perugia punta al risultato pieno contro la Team 80 Gabicce-Gradara

25 novembre 2016 0

Il parco Città della Domenica resterà aperto nel

cura del verde urbano – ha detto a questo proposito Claudio Porrini, ricercatore al Dipartimento di scienze agrarie dell'Università di Bologna – bisogna tener conto della presenza di questi utilissimi insetti. Occorre utilizzare i trattamenti contro i parassiti in maniera oculata, proteggendo le api". Ma a mettere a rischio il mondo delle api c'è anche la **vespa velutina**.

"Si tratta di un insetto arrivato più di dieci anni fa in Francia – ha spiegato Fabrizio Zagni di ApiLiguria – e che recentemente ha raggiunto anche il Ponente ligure. È una vespa che si nutre delle api, rappresentando un problema non solo per l'insetto in sé ma anche per l'apicoltura. Purtroppo ancora non ci sono provvedimenti risolutivi, ma solo strategie di lotta che tendono a limitarne l'impatto. Ed è questo che vogliamo comunicare agli apicoltori, anche perché il clima dell'Italia ben si presta a favorire il proliferare della vespa velutina".

'Autunno a Foligno', si concluderà domenica 6 novembre, con **Oliando-Foligno**. In agenda tante iniziative come le visite guidate al frantoio Clarici in centro storico dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19. Da largo Frezzi partirà inoltre la navetta a disposizione dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18, per la visita ai frantoi del territorio con tappa alla mostra #Chiave Umbra in località Cancellara. A completare l'offerta, a palazzo Candiotti, degustazioni guidate dalle 15 alle 18 e animazione per bambini alle 16.

Maria Tripepi

Corciano per parlare delle ragioni di una riforma
24 novembre 2016 0

Raccordo Perugia-Bettolle, viadotto "Genna" pieno di buche ed avvallamenti
24 novembre 2016 0

Blitz Palazzo Spada Terni, sindaco Di Girolamo rimpasta le deleghe
23 novembre 2016 0

Rimozione Walter Orlandi dalla Sanità, Nevi, diktat correntizio dei Bocciani

weekend
25 novembre 2016 0

Cheese Fest per una Perugia al formaggio, due giorni al sapore di cacio
25 novembre 2016 0

Perugia 1416 approvati regolamenti, organizzativo e disciplinare
25 novembre 2016 0

19,95 € 99,95 €

spazio le eccellenze del territorio, in particolare olio e miele, che nell'arco di tre giorni saranno in mostra, in degustazione e protagoniste di momenti di approfondimento. È 'Autunno a Foligno' l'evento in programma a palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi, da venerdì 4 a domenica 6 novembre promosso dall'amministrazione comunale insieme alle associazioni dei produttori apistici umbri (Apau), Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno.

Cuore della tre giorni la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta venerdì dalle 18 alle 21 e nei giorni successivi dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21. Accanto, due importanti iniziative convegnistiche, ma anche visite guidate, degustazioni e intrattenimento. Ad aprire la manifestazione, venerdì alle 16 l'incontro 'Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020: le opportunità per l'olivicoltura regionale' a cui parteciperanno Giovanni Patriarchi, assessore allo sviluppo economico del Comune di Foligno, e Giampietro Primieri, responsabile della struttura regionale Agricoltura sostenibile e di qualità, associazionismo.

ANNA TOMASSINI SU Referendum: 200 persone ieri sera a Casa del Diavolo per le ragioni del Sì VIDEO

REDAZIONE SU Contatti

GIULIA SU Contatti

GLORIA SU Si prostituivano accanto a chiesa a Ponte San Giovanni, espulse due nigeriane video

MASSIMO SU Gli angeli delle missioni impossibili, che Dio vi benedica ragazzi!

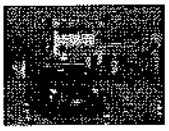
MANUELA MIGNINI SU Caradà fino di lusso/ Comparazione di Leopardi e Casanova

CALCAGNI MARIO SU Retrosi, piccola frazione di Amatrice, case resistono al terremoto

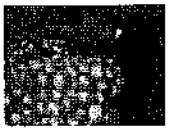
YANEISY SU Da Perugia a Barcellona: il parrucchiere Tony Ross rappresenterà l'Italia

ione per innovare
25 novembre 2016 0

Avanti Tutta onlus "sfodera" un altro regalo all'oncologia medica di Perugia
25 novembre 2016 0



Sicurezza stradale, ecco i 3 team del 'Driving challenge-Safety campus'
25 novembre 2016 0



Festa della cipolla di Cannara con il cappotto, al via la 'Winter edition'
25 novembre 2016 0

POLITICA

Violenza contro le donne, Galgano (CI): bene aumento risorse Piano antiviolenza

25 novembre 2016 0

Che le case popolari vadano a chi ne ha bisogno, M5S polemizza

25 novembre 2016 0

Politiche di genere, Casciari (Pd): superare gli ostacoli per reale parità

24 novembre 2016 0

Enrico Morando a

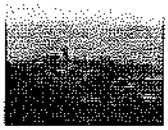
LA QUALITÀ DEL
Analizza il tuo olio in frantoio Oxitester

Dall'olio al miele con il convegno, sabato 5 novembre alle 9.30, 'Comuni amici delle api' sul ruolo delle amministrazioni locali nel sostegno all'apicoltura e alla lotta contro le sue avversità, inserito in Mielinumbria XIX festa dell'apicoltura. Dopo il saluti del sindaco di Foligno Nando Mismetti e dell'assessore Patriarchi, i lavori saranno affidati a Vincenzo Panettieri, presidente di Apau, e a diversi relatori che affronteranno singoli aspetti della problematica in discussione. A concludere la proposta della giornata, lo spettacolo musicale del Trio di Spoleto.

La domenica 6 novembre ospiterà Oliando-Foligno e la grande tradizione dell'olio con una serie di iniziative a cominciare dalle visite guidate al frantoio Clarici in centro storico dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19. Da largo Frezzi partirà inoltre la navetta a disposizione dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18, per la visita ai frantoi del territorio con tappa alla mostra #Chiave Umbra in località Cancellara. A completare l'offerta, a palazzo Candiotti, degustazioni guidate dalle 15 alle 18 e animazione per bambini alle 16.

CONAD Riscaldamento Globale?

Carla Adamo



Torgiano, i sindacati criticano la gestione del personale comunale

25 novembre 2016 0

A Montemorcino i "soliti" numeri e i primi risultati

25 novembre 2016 0

La 3M Perugia punta al risultato pieno contro la Team 80 Gabicce-Gradara

25 novembre 2016 0

Il parco Città della Domenica resterà aperto nel

dal 2004
UmbriaJournal
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

PRODUCI OLIO DI
CDR OxiTester è quello che fa per te! Acidità 1 mil

CERCA ...

'Autunno a Foligno' si farà, in vetrina olio, miele e prodotti della terra

31 ottobre 2016 Eventi, folignooggi
0

Mostra mercato, convegni, degustazioni guidate e intrattenimento per grandi e piccini – Da venerdì 4 a domenica 6

GRUPPO UMBRIA JOURNAL
Gruppo Editoriale Umbi

CONSEGNA GRATUITA

DONNA

GLI ARTICOLI RECENTI

Terremoto, "sciacallo 2.0"

ULTIMI COMMENTI

LUCA SU Danneggiato presepe, Forza Nuova, fino a quando dovremo tollerare?

JONHATTAN SU Sicurezza stradale, ecco i 3 team del 'Driving challenge-Safety campus'

ANNA TOMASSINI SU Referendum: 200 persone ieri sera a Casa del Diavolo per le ragioni del Sì VIDEO

REDAZIONE SU Contatti

GIULIA SU Contatti

GLORIA SU Si prostituivano accanto a chiesa a Ponte San Giovanni, espulse due nigeriane video

MASSIMO SU Gli angeli delle missioni impossibili, che Dio vi benedica ragazzi!

MANUELA MIGNINI SU Caradà fino di lusso/ Comparazione di Leopardi e Casanova

POLITICA

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

novembre nel centralissimo palazzo Candiotti, in largo Frezzi

(umbriajournal.com) by Avi News FOLIGNO – Tre giorni per celebrare i prodotti tipici del periodo e dare loro la giusta vetrina attraverso momenti di approfondimento e una mostra mercato. È quello che si propone di fare, da venerdì 4 a domenica 6 novembre, 'Autunno a Foligno', evento organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni dei produttori apistici umbri, Strada dell'olio dop Umbria e Frantoi in Foligno.

VIDEO E FOTO EUROCHEM AGRO / G
Agricoltura, News e Tecnica. Guarda I Filr

La location è quella del centralissimo palazzo Candiotti, in largo Federico Frezzi. Al centro della manifestazione la mostra mercato di olio, miele e prodotti della terra aperta il venerdì dalle 18 alle 21 e negli altri due giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 21.

Spazio poi al confronto e agli approfondimenti con un seminario (venerdì alle 16) dedicato alle opportunità del Programma di sviluppo rurale dell'Umbria 2014-2020 per l'olivicoltura e

denunciato dai carabinieri di Norcia
29 novembre 2016 0

Ladro acrobata tenta di entrare in un appartamento, ma viene scoperto
29 novembre 2016 0

Terremoto, prorogate al 31 dicembre le esenzioni di ticket e spese sanitarie
29 novembre 2016 0

Assisi, a 'La locanda del cardinale' si apre il sipario sul 'Langhe style'

il convegno 'Comuni amici delle api, amici in comune con le api' (sabato alle 9.30) per riflettere sul sistema e sulla realtà dell'apicoltura.

In programma, inoltre, degustazioni guidate, il sabato alle 13.30 riservate ai convegnisti e domenica, dalle 15, aperte a tutti. Immancabile, a completare il programma, l'intrattenimento sabato 5 novembre alle 16 con la musica de 'Il trio di Spoleto' e domenica 6 dalle 16 con l'animazione per bambini.

AUTUNNO A FOLIGNO FOLIGNO FRANTOI APERTI MIELE MIELINUMBRIA OLIO

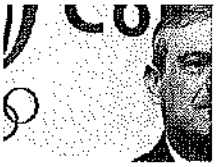
Ultime notizie

Assisi, a 'La locanda del cardinale' si apre il
Secondo appuntamento con il Teatro del gusto venerdì 2 d
Nov 29, 2016 11:05
www.umbriajournal.com

Powered by feedwind

RELATED ARTICLES

L'Itt 'Da Vinci' di Foligno inaugura laboratorio


Coni Umbria, la Scuola Regionale dello Sport

Rugby C2, il Foligno batte il Città di Castello 18-8

Leonelli: Assenze non un bel segnale, ma l'opposizione non faccia lezioni
28 novembre 2016 0

Le ragioni del No, martedì 29 novembre, Luigi Di Maio a Perugia
28 novembre 2016 0

Assemblea Legislativa deserta, scoppia la polemica della minoranza VIDEO
28 novembre 2016 0

Danneggiato presepe, Forza Nuova, fino a
29 novembre 2016 0

Lite sabato sera in via Vico a Terni, ecco le motivazioni spiegate in questura FOTO
29 novembre 2016 0

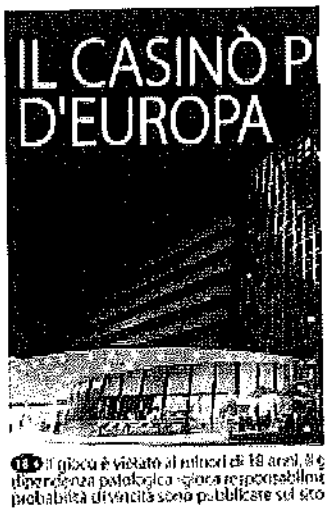
Ventinovesimo anno per la Borsa di studio Ing. Franco Todini a studenti di Todi
29 novembre 2016 0

Inarrestabile la marcia della Grifo Perugia Calcio A5
29 novembre 2016 0

del 2004
UmbriaJournal
Gruppo Editoriale UmbriaJournal

FOODSCOVERY
Ho viaggiato per le regioni italiane. Ho scoperto sapori unici e autentici. Li ho ritrovati su Foodscovery.
foodscovery.it
BREIL

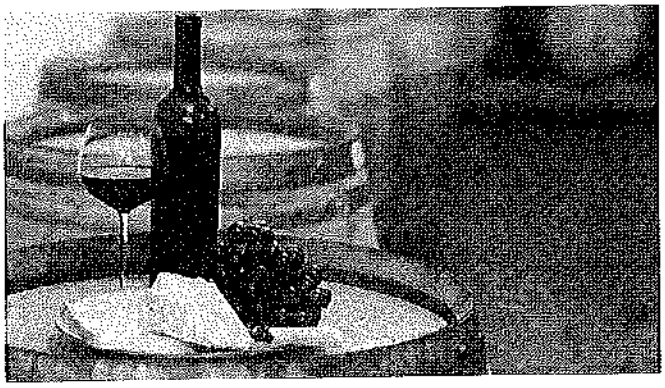
CERCA ...



Domenica 13 novembre, anche in Umbria torna Cantine Aperte a San Martino

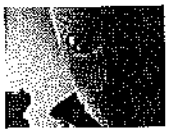
POSSIBILE DEGUSTARE IL VINO UMBRO NEI FRANTOI E L'OLIO EXTRAVERGINE LOCALE NELLE CANTINE IN OCCASIONE DEI FINE SETTIMANA DI FRANTOI APERTI

8 novembre 2016 Arte e cultura, Eventi, Perugia 0



GRUPPO UMBRIA JOURNAL
Gruppo Editoriale Umbi

GLI ARTICOLI RECENTI



Ladro acrobata tenta di entrare

ULTIMI COMMENTI

LUCA SU Danneggiato presepe, Forza Nuova, fino a quando dovremo tollerare?

JONHATTAN SU Sicurezza stradale, ecco i 3 team del 'Driving challenge-Safety campus'

ANNA TOMASSINI SU Referendum: 200 persone ieri sera a Casa del Diavolo per le ragioni del Sì VIDEO

REDAZIONE SU Contatti

GIULIA SU Contatti

GLORIA SU Si prostituivano accanto a chiesa a Ponte San Giovanni, espulse due nigeriane video

MASSIMO SU Gli angeli delle missioni impossibili, che Dio vi benedica ragazzi!

MANUELA MIGNINI SU Caradà fino di lusso/ Comparazione di Leopardi e Casanova

POLITICA

Fiat Panda Fiat Punto Evo

Domenica 13 novembre, anche in Umbria torna Cantine Aperte a San Martino. Tema dell'edizione 2016 di Cantine Aperte a San Martino sarà WineArt – Arte in Cantina, con esposizioni ed estemporanee di artisti locali. Grazie all'accordo con le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e a **bellaumbria.net** pacchetti turistici e promozione congiunta delle eccellenze del territorio regionale

Domenica 13 novembre, anche in Umbria torna Cantine Aperte a San Martino, l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino, ideato per condividere con i tantissimi appassionati la gioia del vino nuovo, il Novello, ma anche le ultime annate dei grandi vini invecchiati, in abbinamento ai prodotti di stagione.

A caratterizzare l'edizione 2016 dell'appuntamento sarà il tema WineArt – Arte in Cantina. Se, intorno alle cantine, la Natura avrà provveduto da sola a dipingere il territorio con i colori dell'autunno, all'interno, si potranno ammirare le opere di artisti locali ispirate al vino, alla vita in cantina e al territorio,

in un apparta mento, ma viene scoperto
29 novembre 2016 0

Terremo to, prorogat e al 31 dicembr e le esenzion i di ticket e spese sanitari e
29 novembre 2016 0

Assisi, a 'La locanda del cardinal e' si apre il sipario sul 'Langhe style'
29 novembre 2016 0

Lite sabato sera in via Vico a Terni, ecco le motivazi oni spiegate in

Leonelli: Assenze non un bel segnale, ma l'opposizione non faccia lezioni

28 novembre 2016 0

Le ragioni del No, martedì 29 novembre, Luigi Di Maio a Perugia

28 novembre 2016 0

Assemblea Legislativa deserta, scoppia la polemica della minoranza VIDEO

28 novembre 2016 0

Danneggiato presepe, Forza Nuova, fino a

senza limitazioni alle forme artistiche in esposizione. Non mancheranno degustazioni, libere o guidate, musica e animazione per i più piccoli, a rendere ancora più piacevole un appuntamento che, nella sua ultima edizione, ha richiamato in Umbria oltre 2.000 enonauti.

In **Umbria** saranno 18 le Cantine Aperte a San Martino: in provincia di Perugia, la Cantina Goretti e la Cantina Chiorri (Doc Colli Perugini), Lungarotti e Terre Margaritelli (Docg Torgiano), Sportoletti (Doc Assisi). Nella Doc Colli del Trasimeno, il Castello di Magione (Magione), l'Agraria Carlo e Marco Carini (Colle Umberto, Perugia), Madrevite (Castiglione del Lago), Pomario (Paciano). Infine, nella Docg di Montefalco, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Cantina Dionigi (11 novembre), Lungarotti, Scacciadiavoli, Viticoltori Broccatelli Galli e Tenuta Castebuono.
In provincia di Terni, apriranno le cantine Zanchi (Doc Amelia) e Palazzone (Doc Orvieto). In occasione di

PRODUCI OLIO DI
OxiTester e quello che fa per te! Acidità

Cantine Aperte a San Martino 2016 si rinnova anche la partnership tra il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria e le Strade del Vino e dell'Olio della regione per la promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio. Sarà, dunque, possibile degustare il vino umbro nei frantoi e l'olio extravergine locale nelle cantine in occasione dei fine settimana di Frantoi Aperti –dal 29 ottobre al 27 novembre- e domenica 13

questura FOTO

29 novembre 2016 0

Ventino vesimo anno per la Borsa di studio Ing. Franco Todini a studenti di Todi

29 novembre 2016 0

Inarrestabile la marcia della Grifo Perugia Calcio A5

29 novembre 2016 0

Rissa al carcere di Orvieto, ferito agente penitenziario

29 novembre 2016 0

Progetto MIGRANTS, l'USL Umbria

quando dovremo tollerare ?
28 novembre 2016 1

Famiglia ternana aggredita, Lega Nord, ennesimo episodio criminoso
27 novembre 2016 0

Terremoto Valnerina, il punto della situazione, sopralluogo dell'Assessore Paparelli FOTO
26 novembre 2016 0

"Perché si: le ragioni di una riforma": il vice ministro Enrico Morando a

novembre in una selezione tra le 18 Cantine Aperte a San Martino. Nella stessa occasione è stato realizzato anche un apposito pacchetto turistico alla scoperta dell'Olio e del Vino dell'Umbria. Sabato 12 novembre, i visitatori che avranno scelto di trascorrere il fine settimana in Umbria saranno portati a scoprire Assisi e i piccoli produttori di olio extra vergine di oliva Dop Umbria del territorio, in occasione di UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio), visitando i frantoi e i castelli sparsi nel territorio. Domenica 13, tour delle Cantine Aperte, con visita, degustazioni e partecipazione alle attività organizzate dalla cantina stessa per la giornata."

Partner tecnico di MTV Umbria anche in questa occasione è Winedering, la prima piattaforma online internazionale, focalizzata su Cantine e Tour enogastronomici recensiti dagli wine lovers di tutto il mondo. L'appuntamento gode anche del patrocinio del Comune di Foligno, dove hanno sede sia l'associazione regionale che quella nazionale del Movimento e della collaborazione di BeWell, Fabbrica di Cioccolato Perugia, oltre che di Bcc di Spello e Bettona e della Camera di Commercio di Perugia e di **bellaumbria.net** per la commercializzazione dei pacchetti turistici a tema. Nuova importante partnership, inoltre, è stata stretta dal Movimento con Axpo Italia Spa, specialista nella fornitura di energia elettrica e gas naturale per le imprese .

1 guida il comitato tecnico scientifico
29 novembre 2016 0

Sisma, beni culturali Norcia, comitato difesa scrive a Mattarella
29 novembre 2016 0

Processo Quarto Passo, Regione e Comune chiedono 6 milioni di risarcimento
29 novembre 2016 0

Mantignana

26 novembre 2016 0

Anche Cantine Aperte a San Martino è un'iniziativa Fondo Europeo agricolo per lo Sviluppo Rurale. L'Europa investe nelle zone rurali. PSR per l'Umbria 2014/2020 – misura 16.4.2.

Lega Nord, meningite, l'assessore Barberini non dice tutta la verità

25 novembre 2016 0

CANTINE APERTE

Ultime notizie

Inarrestabile la marcia della Grifo Perugia Ca

Le ragazze della Grifo Perugia Calcio A5 centrano il primo

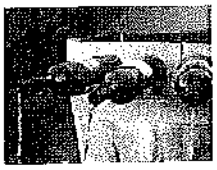
Nov 29, 2016 9:22
www.umbriajournal.com

Powered by feedwind

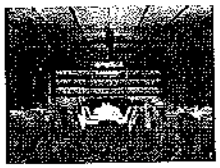
Violenza contro le donne, Galgano (CI): bene aumento risorse Piano antiviolenza

25 novembre 2016 0

RELATED ARTICLES



Cantine aperte, programma fine settimana, cantina per cantina



Cantine Aperte, a Tavola con il vignaiolo in 24 luoghi, il programma

Che le case popolari vadano a chi ne ha bisogno, M5S polemizza

25 novembre 2016 0

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Informativa. Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy.
Selezionando "Si" acconsenti all'uso dei cookie.

Si No

Economia

By Redazione

"Festivol" a Trevi da domani all'1 novembre

28/10/2016 - 18:39

TREVI - E' dedicato da dieci anni all'olio extravergine di oliva, 'Festivol', al via domani e fino a martedì prossimo a Trevi. Il consolidato appuntamento celebra l'olio nuovo e la prima spremitura che coincide anche con l'inaugurazione di 'Frantoi Aperti', la manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

Con 'Festivol', l'olio extravergine di oliva torna alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi nella seicentesca Villa Fabri; degustazioni guidate di olio; mercato dei prodotti Slow Food nel loggiato del palazzo del comune; assaggi di pane e olio e un mercato del contadino in piazza Mazzini.

Share / Save

Nazionali

L'immaginario infranto di Maria Luisa Santella
16/12/2016 - 00:09

Storia e leggenda dei samurai senza padrone
16/12/2016 - 00:07

L'immane fatica di essere eroi
16/12/2016 - 00:06

Accesso utente

Nome utente: * Password: *

Accedi

Commenti recenti

Purtroppo non si comprende
2 giorni 2 ore fa

Facebook

This site uses cookies to offer you a better browsing experience... MORE INFO CLOSE MESSAGE

From 29 October 2016 to 01 November 2016

Event type: Food & Wine , Cultural , Show
Categories: Food & Wine , Olive Oil , Art-Culture , Entertainment
Contacts:
Ufficio Turismo Comune di Trevi
Phone: +39 0742 332269
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.festivol.eu

Festivol, il tradizionale appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura, torna a **Trevi dal 29 ottobre al 1 novembre**. Anche quest'anno l'evento coinciderà con l'inaugurazione di **Frantoi Aperti**, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva.

Town
Phone
Email*
Request *

I accept the terms of use
☐ (*) Privacy Policy
☐ (*) Terms and conditions

(*) Required fields

Send

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI

Frantoi Aperti 2016

Dal 29 ottobre 2016 al 27 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomico
Categoria di interesse: enogastronomia , olio
Contatti:
Ass. Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria
Piazza Mazzini, 21 - 06039 - Trevi (PG)
Telefono: +39 0742 332269
info@stradaoliodopumbria.it
www.frantoiaperti.net

Il mese di novembre celebra in tutta Italia il prezioso oro verde. Degustazioni, frantoi aperti alle visite del pubblico, attività, laboratori del sapore e tanto tanto altro.
In Umbria la manifestazione è ospitata negli scenari incantati delle piazze e delle prestigiose sale comunali. Approfondimenti e conferenze interesseranno anche temi sociali come il ruolo di una sana alimentazione per la salute di tutti.
Ulteriori informazioni sulla manifestazione nazionale sono disponibili al sito frantoiaperti.net

Offerte

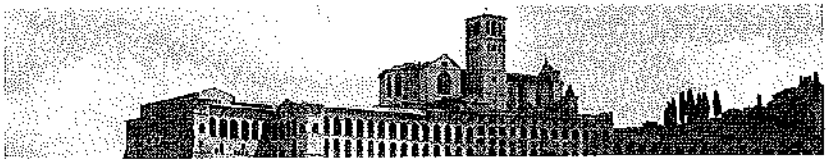
Alla scoperta dell'oro verde dell'Umbria

7 giorni sulla SpoletoNorcia

In Umbria tra arte tradizionale e arte contemporanea

Richiesta info
Nome*
Cognome*
Città
Telefono
Email*
Richiesta *
accetto le cond
(*) Termini di
(*) Termini di
(*) Campi obbli
Invia

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI



Frantoi Aperti 2016

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI

Dal 29 ottobre 2016 al 27 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomica
Categoria di interesse: enogastronomia , olio
Contatti:
Ass. Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria
Piazza Mazzini, 21 - 06039 - Trevi (PG)
Telefono: +39 0742 332269
info@stradadeliodopumbria.it
www.frantoiaperti.net

Il mese di novembre celebra in tutta Italia il prezioso oro verde. Degustazioni, frantoi aperti alla visite del pubblico, attività, laboratori del sapore e tanto tanto altro.
In Umbria la manifestazione è ospitata negli scenari incantati delle piazze e delle prestigiose sale comunali. Approfondimenti e conferenze interesseranno anche temi sociali come il ruolo di una sana alimentazione per la salute di tutti.
Ulteriori informazioni sulla manifestazione nazionale sono disponibili al sito frantoiaperti.net

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Informazioni Accetta

UmbriaOnline® News

ASSISI® Shop SOUVENIR On Line > ASSISI® Shop SOUVENIR On Line > ASSISI® Shop SOUVENIR On Line > ASSISI® Shop SOUVENIR On Line >

FRANTOI APERTI - XIX Edizione

A partire dal 29/10/2016 fino al 27/11/2016

Orvieto (TR) - Iniziativa a carattere nazionale anche in Umbria per accogliere nei frantoi i tanti visitatori: iniziative legate all'olio, alla cultura e alla gastronomia dell'Umbria anche nelle piazze dei comuni aderenti all'evento. L'iniziativa valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'olio extravergine d'oliva DOP Umbria, proprio nel periodo della frangitura delle olive.

L'evento si articolerà in cinque finesettimana: 29.09 e 1.10, 5 e 6.11, 12 e 13.11, 19 e 20.11, 26 e 27.11.
I Colli Orvietani sono una delle cinque sottozone dell'Olio Dop Umbria: Colli del Trasimeno, Colli Amerini, Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani. I Comuni dell'Orvietano ad alta vocazione olivicola sono Orvieto, Baschi e Montecchio, dove è possibile visitare il Museo dell'Olio del Frantoio Bartolomei.

Frantoi dell'Orvietano aderenti (per il programma dettagliato consultare il sito web dell'evento o contattare il frantoio):
Al vecchio Frantoio Bartolomei - Montecchio Tel. 0744.951395
www.oleificiobartolomei.it
Azienda Agricola Ricci Alessandro - Montecchio Tel. 0744.951539
www.olioricci.it

Info: Strada dell'Olio DOP Umbria
Tel. 0742.332269
www.stradaoliodopumbria.it
Sito web nazionale www.frantoiaperti.net

[Fonte: Umbria OnLine]

EVENTI , Orvieto, Orvietano

Mi piace 3 Tweet G+1
Condividi su:

Ultime notizie

- Eventi natalizi in cartellone per la stagione Umbria Eventi d'Autore, EVENTI, Perugia
- Eventi natalizi alla Porziuncola - Bambinelli, Presepi, santi pellegrini e Natale con gli Angeli, EVENTI, Assisi
- Concerto di Natale il 26 Dicembre con I Four Seasons – Swing e Soul Quartet, EVENTI, Monte Castello di Vibio
- Fiereggiando... in Città. Mostra-mercato a Todi, EVENTI, Todi
- Umbria Jazz Winter #24, EVENTI, Orvieto
- L'Albero di Natale più grande del mondo fino al 6 Gennaio, EVENTI, Gubbio
- Natale ad Orvieto dal 8 Dicembre 2016 al 8 Gennaio 2017. Mercatini, musica, intrattenimento, animazione., EVENTI, Orvieto
- Perugia Special Christmas , EVENTI, Perugia

Magazine

Offerte Hotel Gruppi e Viaggi di Gruppo Assisi Umbria .
ALLOGGI

Offerte Hotel Gruppi e Viaggi di Gruppo Assisi Umbria .
ALLOGGI

Frantoi Aperti ad Assisi ed in tutta l'Umbria
ALLOGGI

Eventi in corso

28^ PRESEPE NEL POZZO - Presepio evento sotterraneo del Pozzo della Cava con personaggi animati a grandezza naturale
FOLKLORE
LA VIA DEI PRESEPI
SVAGO & TEMPO LIBERO

Tovaglie Perusine: tradizione e innovazione

Cerca News

Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria
Seleziona il periodo
Seleziona l'area | Seleziona il comune
Cerca

Cerca News per Comune

Seleziona il comune

IL GIUBILEO e l'ANNO DELLA MISERICORDIA.

RICORDI DI PAPA FRANCESCO in ASSISI

- Papa Francesco arriva ad Assisi all'Istituto Serafico
- Papa Francesco da Assisi: Preghiamo per la Nazione Italiana
- Papa Francesco ad Assisi visita e prega nella Porziuncola
- Papa Francesco ad Assisi incontra i giovani a Santa Maria degli Angeli
- Papa Francesco visita il Santuario di Rivotorto di Assisi e il Sacro Tugurio di San Francesco

Ricerca Alloggi

Ricerca per nome

Seleziona la tua destinazione

umbriasagre
sagre ed altri eventi in Umbria

Segnala un Evento

Inserisci i termini di ricerca...
dal | al

Home Chi Siamo Promuovi una sagra Pubblicità Contatti

Sagre ed altri eventi da non perdere

Sagre ed altri eventi in corso

Prossime sagre ed eventi

EVENTI IN PRIMO PIANO

Natale Insieme
dal 06/12/2016 al 06/01/2017
Montecastrilli (TR)

Sono previste rappresentazioni sacre, momenti culturali e musicali e punti di degustazione di...

Collestrada Sotto la Stella Cometa - Mostra Presepi 2016/2017
dal 08/12/2016 al 08/01/2017
Collestrada (PG)

A Collestrada, presso il Castrione, si svolge la 7ª edizione di una mostra di presepi umbri. In ...

Esposizione Nazionale di Presepi 2016/2017
dal 23/12/2016 al 06/01/2017
Deruta (PG)

L'Esposizione Nazionale di Presepi giunge alla 5ª edizione: i presepi saranno esposti presso l...

Presepe Vivente di Marcellano 2016/2017
dal 25/12/2016 al 26/12/2016
Marcellano (PG)

Ogni anno il piccolo paese si trasforma in una Betlemme Umbra, per le vie del paese si incontrano...

Presepe Vivente Le Ville 2016/2017
dal 25/12/2016 al 26/12/2016
Le Ville ()

A Le Ville di Montecchio viene organizzato un Presepe Vivente veramente eccezionale e, in...

Presepe Vivente di Bettona 2016/2017
26/12/2016
Bettona (PG)

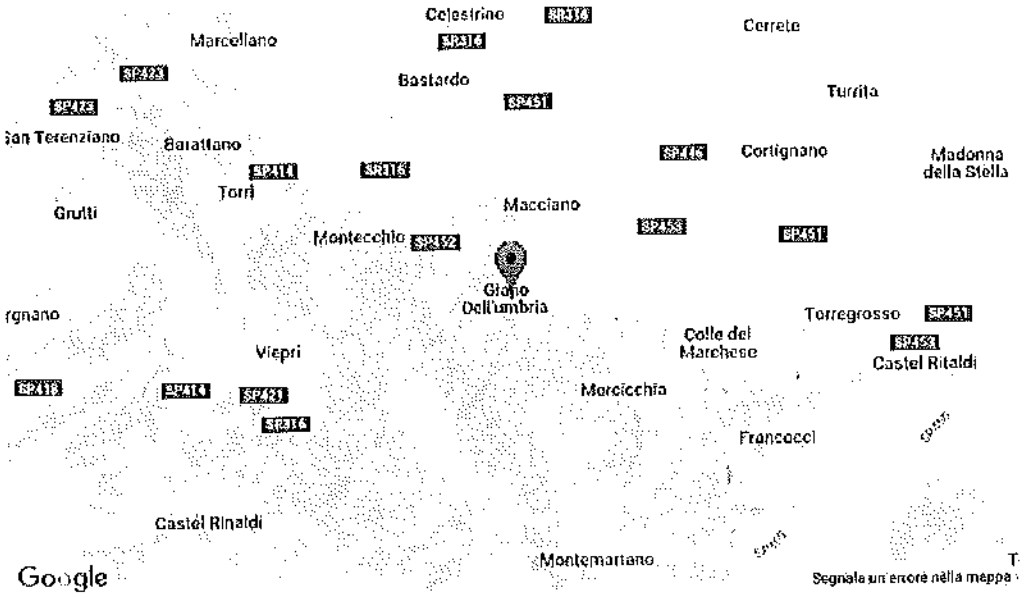
La rappresentazione si snoda tra le vie interne del centro storico e antichi mestieri come il...

Mangiaunta - Frantoi Aperti 2016

dal 29/10/2016 al 30/10/2016
Giano dell'Umbria (PG)

XII edizione della Mangiaunta di Giano dell'Umbria è una manifestazione che celebra le eccellenze della regione come olio, sedano nero di Trevi, ceci, lenticchie e fagioli.

PHOTOGALLERY



UMBRIASÌ
Scopri che fa per Te!

YOUR INCOMING OPERATOR IN UMBRIA

Frantoi Aperti 2016

From October 29 to November 27 2016

From 29 October to 27 November 2016 in Umbria, as usual now since 18 years, we celebrate the New Oil, the virgin olive oil, with the event Frantoi Aperti that attracts and brings in our land thousands of gourmets from all over Italy.

Five weekend dedicated to extra virgin olive oil and food products where you can participate in tastings, tours, trekking among the olive trees, concerts, the olive harvest and activities for young and old.

SHARE

REQUEST INFO

Name

Surname

Phone *

E-mail *

Arrival*

Departure*

Message

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI

Esplora

News

Eventi

Punti di interesse

Itinerari

Cooking class

Festivol 2016

Dal 29 ottobre 2016 al 01 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomico , culturale , spettacolo
Categoria di interesse: enogastronomia , olio , arte e cultura , divertimento
Contatti:
Ufficio Turismo Comune di Trevi
Telefono: +39 0742 332269
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.festivol.eu

Richiesta informazioni

Nome*

Cognome*

Città

Telefono

Il sito utilizza i cookies per offrire una miglior esperienza... APPROFONDISCI CHIUDI

Esplora

News
Eventi
Punti di interesse
Itinerari
Cooking class
Progetti
Pacchetti turistici
Press & Media

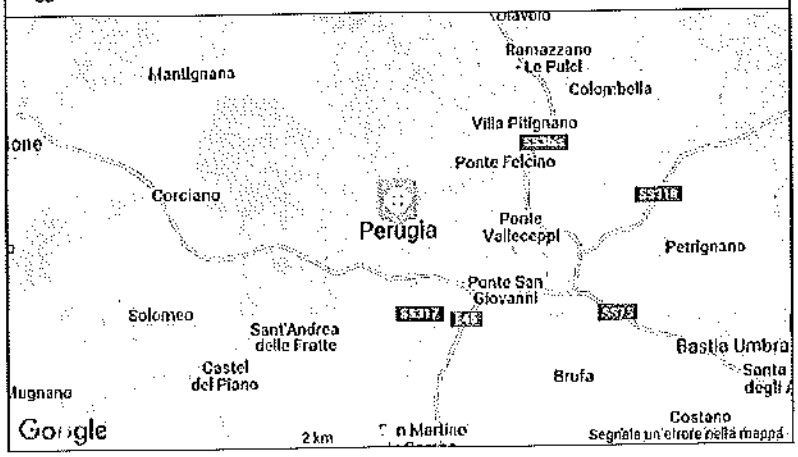
Frantoi Aperti 2016

Dal 29 ottobre 2016 al 27 novembre 2016

Tipo di evento: enogastronomico
Categoria di interesse: enogastronomia , olio
Contatti:
Ass. Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria
Piazza Mazzini, 21 - 06039 - Trevi (PG)
Telefono: +39 0742 332269
info@stradaoliodopumbria.it
www.frantoiaperti.net

Il mese di novembre celebra in tutta Italia il prezioso oro verde. Degustazioni, frantoi aperti alle visite del pubblico, attività, laboratori del sapore e tanto tanto altro. In Umbria la manifestazione è ospitata negli scenari incantati delle piazze e delle prestigiose sale comunali. Approfondimenti e conferenze interesseranno anche temi sociali come il ruolo di una sana alimentazione per la salute di tutti. Ulteriori informazioni sulla manifestazione nazionale sono disponibili al sito frant...

leggi tutto



Richiesta informazioni

Nome*

Cognome*

Città

Telefono

Email*

Richiesta *

accetto le condizioni di utilizzo

☐ (*) Termini d' uso

☐ (*) Termini di servizio

(*) Campi obbligatori

INVIA

Pacchetti turistici correlati

In dimore storiche tra Perugia e Spoleto

TORNA ALLA PAGINA PRECEDENTE

Frantoi Aperti

Dal 29 ottobre al 27 novembre degustazioni e visite guidate nei frantoi dell'Umbria

1/3

29 ottobre-27 novembre 2016

Dove dormire

Visite guidate

Pacchetti turistici

Tweet

Idee di viaggio

:ome ogni anno si rinnova il tradizionale appuntamento con **Frantoi Aperti**": cinque fine settimana, dal 29 ottobre al 27 ;ovembre, tra i borghi dell'Umbria a vocazione olivicola.

'otrai partecipare a degustazioni, passeggiate, raccolta delle olive e oncerti per celebrare l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva e le ltre eccellenze agroalimentari del Cuore Verde d'Italia.

Iovità 2016 sarà un omaggio di Umbria: tutti coloro che prenderanno arte alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno in egalo dei prodotti tipici, come Olio extravergine di Oliva, legumi, ino, tartufo, salumi o miele in modo da poter portare a casa un po' 'Umbria.

l centro della manifestazione ci sarà il frantoio, luogo in cui sarà ossibile vivere direttamente l'esperienza della spremitura delle olive e ell'assaggio dell'olio nuovo.

)a non perdere la rassegna **#chiaveumbra**, la mostra diffusa negli mbienti meno noti del territorio olivato, che aprirà le porte di luoghi olitamente poco accessibili esplorando, attraverso opere d'arte ontemporanea, le meraviglie nascoste del Cuore Verde.

'er il programma completo:

/www.frantoiaperti.net

)livagando
4agione 19 novembre 2016 - 20 ovembre 2016

Rievocazione della Festa della Frasca
Giano dell'Umbria 26 novembre 2016 - 27 novembre 2016

4aratona dell'Olio
ımelia, Orvieto, Terni 25 novembre 016 - 27 novembre 2016

UNTO - Unesco Natura Territorio Olio
Assisi 29 ottobre 2016 - 27 novembre 2016

(http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/evento/giano-dellumbria-rievocazione-della-festa-della-frasca-2/)

ENOGASTRONOMIA E SAGRE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/CATEGORIA/EVENTI/ENOGASTRONOMIA-E-SAGRE/)

(http://feeds.feedburner.com/umbriaturismo/eventi)

GIANO DELL'UMBRIA: RIEVOCAZIONE DELLA FESTA DELLA FRASCA (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/EVENTO/GIANO-DELLUMBRIA-RIEVOCAZIONE-DELLA-FESTA-DELLA-FRASCA-2/)

DAL 26 NOVEMBRE 2016 AL 27 NOVEMBRE 2016

Vedi Programma Per informazioni: www.facebook.com/Le-Vie-dellOlio-Rievocazione-Festa-della-Frasca

- Eventi a Cascia (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-cascia/)
- Eventi a Castiglione del Lago (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-castiglione-del-lago/)
- Eventi a Città di Castello (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-citta-di-castello/)
- Eventi a Deruta (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-deruta/)
- Eventi a Foligno (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-foligno/)
- Eventi a Gubbio (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-gubbio/)
- Eventi a Nocera Umbra (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-nocera-umbra/)
- Eventi a Norcia (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-norcia/)
- Eventi a Orvieto (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-orvieto/)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti. Se acconsenti all'utilizzo dei cookie clicca sul tasto OK. OK

Approfondisci (http://www.umbriaturismo.net/policy-privacy/)

(https://www.facebook.com/UmbriaTurismo-326675654207595)

(http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/evento/narni-maratona-dellolio/)

ENOGASTRONOMIA E SAGRE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/CATEGORIA/EVENTI/ENOGASTRONOMIA-E-SAGRE/)

(http://feeds.feedburner.com/umbriaturismo/eventi)

NARNI: MARATONA DELL'OLIO (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/EVENTO/NARNI-MARATONA-DELLOLIO/)

DAL 25 NOVEMBRE 2016 AL 27 NOVEMBRE 2016

Vedi Programma Per informazioni: www.maratonadellolio.it

REGISTRAZIONE PORTALE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/REGISTRAZIONE-PORTALE/)

COMUNICATI STAMPA (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/COMUNICATI-STAMPA/)

DOWNLOAD (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/DOWNLOAD/) PARTNER (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/PARTNER/)

CONTATTI (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/CONTATTI/)

- Eventi a Perugia (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-perugia/)
- Eventi a Spoleto (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-spoleto/)
- Eventi a Terni (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-terni/)
- Eventi a Todi (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-todi/)
- Eventi a Trevi (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/location/eventi-a-trevi/)

(http://www.youtube.com)

CATEGORIE EVENTI

- Cinema e teatro (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/cinema-e-teatro/)
- Concerti e musica (http://www.umbriaturismo.net/eventi-

(https://www.facebook.com/UmbriaTurismo-326675654207595)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti. Se vuoi conoscere l'utilizzo dei cookie clicca sul tasto OK. OK

Approfondisci (http://www.umbriaturismo.net/policy-privacy/)

(http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/evento/magione-olivagando-3/)

ENOGASTRONOMIA E SAGRE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/CATEGORIA/EVENTI/ENOGASTRONOMIA-E-SAGRE/)

(http://feeds.feedburner.com/umbriaturismo/eventi)

MAGIONE: OLIVAGANDO (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/EVENTO/MAGIONE-OLIVAGANDO-3/)

www.magionecultura.it

umbria/categoria/eventi/concerti-e-musica/)

- Enogastronomia e sagre (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/enogastronomia-e-sagre/)
- Feste religiose (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/feste-religiose/)
- Fiere e mostre mercato (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/fiere-e-mostre-mercato/)
- Manifestazioni folcloristiche (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/manifestazioni-folcloristiche/)
- Mostre, arte e cultura (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/mostre-arte-e-cultura/)
- Sport e tempo libero (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/categoria/eventi/sport-e-tempo-libero/)

(https://twitter.com/UmbriaTurismo)

(http://www.youtube.com)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti. Se non sei d'accordo con l'utilizzo dei cookie clicca sul tasto OK. OK

Approfondisci (http://www.umbriaturismo.net/policy-privacy/)

(https://www.facebook.com/UmbriaTurismo-326675654207595)

(http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/evento/gualdo-cattaneo-sapere-di-pane-sapore-di-olio/)

ENOGASTRONOMIA E SAGRE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/CATEGORIA/EVENTI/ENOGASTRONOMIA-E-SAGRE/)

(http://feeds.feedburner.com/umbriaturismo/eventi) (https://twitter.com/UmbriaTurismo)

(http://www.youtube.com)

GUALDO CATTANEO: SAPERE DI PANE, SAPORE DI OLIO (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/EVENTO/GUALDO-CATTANEO-SAPERE-DI-PANE-SAPORE-DI-OLIO/)

REGISTRAZIONE PORTALE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/REGISTRAZIONE-PORTALE/)

COMUNICATI STAMPA (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/COMUNICATI-STAMPA/)

DOWNLOAD (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/DOWNLOAD/) PARTNER (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/PARTNER/)

CONTATTI (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/CONTATTI/)

DAL 18 NOVEMBRE 2016 AL 20 NOVEMBRE 2016

Vedi Programma Per informazioni:
www.saperedipanesaporediolio.it

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti. Se acconsenti all'utilizzo dei cookie clicca sul tasto OK. OK

Approfondisci (http://www.umbriaturismo.net/policy-privacy/)

(https://www.facebook.com/UmbriaTurismo-326675654207595)

(https://www.facebook.com/UmbriaTurismo-326675654207595)

UmbriaTurismo.net
IL CUORE VERDE IN UN CLICK!
(http://feeds.feedburner.com/umbriaturismo/eventi) (https://twitter.com/UmbriaTurismo)
(http://www.umbriaturismo.net/)

(http://www.youtube.com)

ENOGASTRONOMIA E SAGRE (HTTP://WWW.UMBRIATURISMO.NET/EVENTI-UMBRIA/CATEGORIA/EVENTI/ENOGASTRONOMIA-E-SAGRE/)

UMBRIA: FRANTOI APERTI

DAL 29 OTTOBRE 2016 AL 27 NOVEMBRE 2016

(http://www.umbriaturismo.net/wp-content/uploads/2016/10/frantoiaperti2016.jpg)

SHARE ON:
(http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.umbriaturismo.net%2Feventi-umbria%2Fevento%2Fumbria-frantoi-aperti-3%2F&t=Umbria%3A+Frantoi+Aperti)
status=Umbria%3A+Frantoi+Aperti+http%3A%2F%2Fwww.um
umbria%2Fevento%2Fu
(mailto:?subject=Umbria: Fr
Aperti&body=http%3A%2F%2Fwww.umbriaturismo.net%2Fev
umbria%2Fevento%2Fumbria-frantoi-aperti-3

Vedi Programma (http://www.frantoiaperti.net/programma/)

Per informazioni:

www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net/)

RELATED POSTS

Umbria: Cantine Aperte a Natale (http://www.umbriaturismo.net/eventi-umbria/evento/umbria-cantine-aperte-a-natale-2/)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e di terze parti. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o a alcuni cookie, consulta la cookie policy. Se chiudi questo avviso o proseguendo la navigazione, accetti il tasto OK. OK Approfondisci (http://www.umbriaturismo.net/policy-privacy/)

UMBRIA: LISCIO COME L'OLIO CON I FRANTOI APERTI

Posted on 23 OTTOBRE 2016 17:02 by ANNA BETTOLI

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria torna Frantoi Aperti.

5 week end per provare grandi emozioni

L'autunno e l'inverno, tempo fa erano periodi dell'anno nei quali ci si chiudeva in casa in una sorta di noioso letargo, privi di idee e senza la voglia di fare spostamenti.

Prodotti tipici umbri

Ora però, anche con il freddo, perché rinunciare alla possibilità di andare alla scoperta di luoghi e gusti che, invece, in letargo proprio non ci vogliono andare? Come in Umbria , dove hanno deciso di puntare sulla qualità gastronomica tutto l'anno .

Da non perdere, per esempio la prossima iniziativa **Frantoi Aperti** , dedicata ad uno dei prodotti simbolo di queste zone : **l'Olio.**

L'invito è aperto davvero a tutti coloro che vogliono assaggiare l'olio, ovviamente, ma anche le sue mille applicazioni in gastronomia. Non mancano infatti laboratori di cucina dedicati e corsi di degustazione per grandi e piccini.

La Novità di questo anno sarà un omaggio che la Regione offre da portare a casa. Tutti coloro che parteciperanno, 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 in ricordo.

Sarà l'occasione per scoprire anche l'Umbria dei borghi medievali, percorsi valorizzati e tutelati con degustazioni , musei interattivi, l'Umbria dei piccoli coraggiosi produttori che mettono il cuore e la passione nei loro prodotti, di farsi inebriare dal profumo dell'Olio Extravergine di oliva appena franto, di dormire in caratteristici agriturismi immersi nel silenzio delle colline oppure in caratteristiche dimore nei centri storici, di fare scorte di vere prelibatezze direttamente nei luoghi di produzione.

Insomma dal medioevo al terzo millennio la tradizione umbra continua e porta fortuna, non ci resta che degustare per credere!

Strada dell'olio DOP "Umbria"

Franto Aperti

D.O.P. UMBRIA

en

Special Offer Frantoi Aperti 2016

Frantoi Aperti is one of the **largest events in Umbria**, a whole month dedicated to the discovery of extra-virgin olive oil DOP Umbria, but also a great opportunity to do outdoor excursions and learn about the local traditions.

From **29 October to 27 November 2016, Assisi**, a few minutes from our hotel, will be the scene of events and exhibitions not to be missed.

Our offer Frantoi Aperti 2016 includes:

- 2 nights in classic double room
- 1 local dishes dinner with a tasting menu of 4 courses
- Visit to the Wine Cellar with wine and olive oil tasting (if you wish to, combine the tasting with the dinner)
- Free Wi-Fi
- Free parking
- Possibility to buy the wine and the olive oil of the estate

Cost: starting from € 156.50 per person

Supp' *per*
ni

We inform you with this banner that our hotel uses technical, analytics and third part cookies. For more information on the cookies that our site uses and how you can opt out of any cookie installation, **Click Here**. By clicking "**I Agree**" button you agree to the use of cookies.

I Agree

Book here and your spa treatments will be always discounted!

(http://www.veatlesgroup.it)

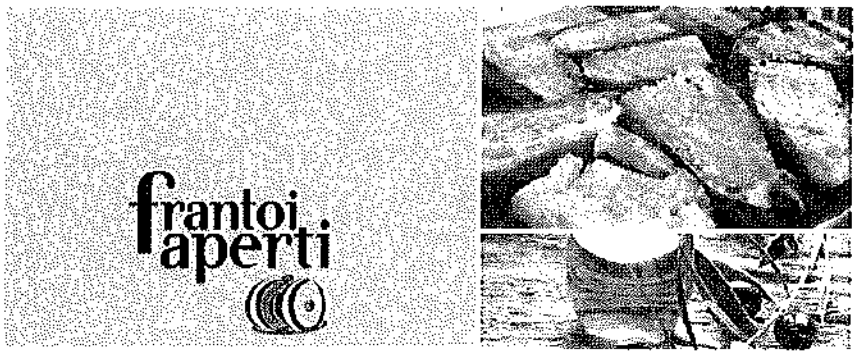
FRANTOI APERTI 2016.

FRANTOI APERTI 2016

Veatles Group ottobre 29, 2016 Eventi (http://www.veatlesgroup.it/eventi/), News (http://www.veatlesgroup.it/news/), News Eventi (http://www.veatlesgroup.it/news-eventi/), News Territorio (http://www.veatlesgroup.it/news-territorio/) 0 comments (http://www.veatlesgroup.it/frantoi-aperti-2016/#respond)

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua **XIX° edizione**, diffusa in tutta la **regione Umbria**, che si terrà questo anno **dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016.**

Sono quindi cinque **proposte di weekend** in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.



Sarà l'occasione per partecipare a concerti di **musica** tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a **giochi popolari**, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare **passeggiate tra gli ulivi** passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

Sarà però soprattutto l'occasione per riportarvi a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità

Condividi:

(http://www.veatlesgroup.it/frantoi-aperti-2016/?share=facebook&nb=1) (http://www.veatlesgroup.it/frantoi-aperti-2016/?share=twitter&nb=1)

(http://www.veatlesgroup.it/frantoi-aperti-2016/?share=linkedin&nb=1)

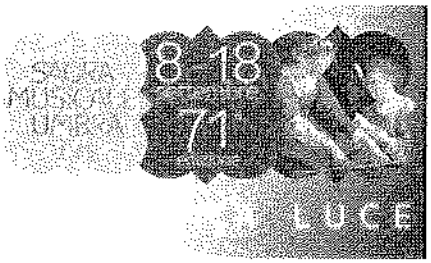
(whatsapp://send?text=Frantoi%20Aperti%202016 http%3A%2F%2Fwww.veatlesgroup.it%2Ffrantoi-aperti-2016%2F)

(http://www.veatlesgroup.it/frantoi-aperti-2016/?share=email&nb=1) Altro

Correlati

(http://www.veatlesgroup.it/umbria-cantine-aperte-in-vendemmia/)
UMBRIA - Cantine aperte in vendemmia (http://www.veatlesgroup.it/umbria-cantine-aperte-in-vendemmia/)
In "Enogastron

(http://www.veatlesgroup.it/mostra-ceramica-umbra-del-900/)
Ceramica Umbra del '900 in mostra ad Assisi (http://www.veatlesgroup.it/mostra-ceramica-umbra-del-900/)
In "Eventi"

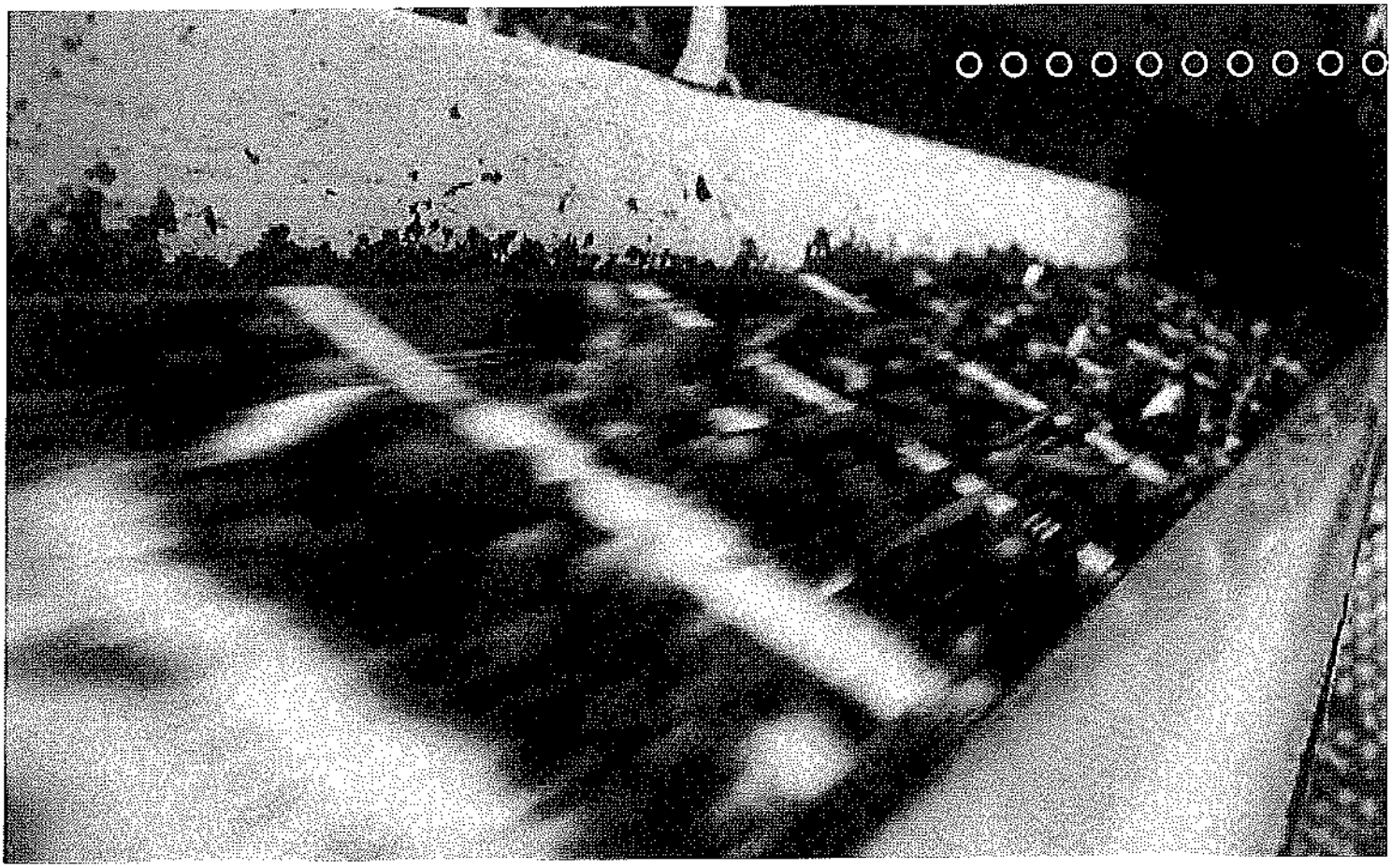


(http://www.veatlesgroup.it/canti-lode-invadono-l'umbria-undici-giorni/)
Canti di lode invadono l'Umbria per undici giorni (http://www.veatlesgroup.it/canti-lode-invadono-l'umbria-undici-giorni/)
In "News"

Come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine con **Frantoi Aperti**. Nei **5 weekend dedicati all'Olio Evo** (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 n 12 e 13 novembre, 19 e 20 novembre, 26 e 27 novembre) sarà possibile **assaggiare** gratu in tutti i piccoli borghi ad alta vocazione olivicola i prodotti agroalimentari di qualità tra **extravergine di oliva appena franto**, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olic guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche piccoli.

Novità di questa edizione sarà un **omaggio alla terra Umbra**. Tutti coloro che parteciper iniziative in programma per **Frantoi Aperti**, riceveranno infatti**in omaggio dei prodotti ti** extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.

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



Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche qu la **rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra**, mostra itinerante allestita in alcu romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento d medievali aderenti ai Frantoi Aperti.

Verranno poi organizzati **corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli**, e dolci della tı umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che tre esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, p pasticceria.

Quindi **laboratori di cucina** dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovc tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le pas: ad abbellire le tavole dei laboratori di cucina saranno ghirlande e composizioni realizzate e foglie del colore dell'autunno fatte durante laboratori dedicati.

In castelli di alcuni comuni aderenti si terranno poi le "Feste della Bonfinita": momenti c tipici in cui tutti i partecipanti alla raccolta e alla lavorazione delle olive mangiano ir festeggiano la "fine dei lavori".

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiape

(http://www.viedelgusto.it/la-fiera-dei-sapori-a-frascati-il-meglio-dei-castelli-romani/)

PREVIOUS POST
(HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/LA-FIERA-DEI-SAPORI-A-FRASCATI-IL-MEGLIO-DEI-CASTELLI-ROMANI/)
La Fiera dei Sapori a Frascati, il meglio dei Castelli Romani
(http://www.viedelgusto.it/la-fiera-dei-sapori-a-frascati-il-meglio-dei-castelli-romani/)

NEXT POST
(HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/SLICE-LAPERITIVO-ROMANO-CHE-RIPERCORRE-LA-CUCINA-ITALIANA/)
Slice, l'aperitivo romano che ripercorre la cucina italiana
(http://www.viedelgusto.it/slice-laperitivo-romano-che-ripercorre-la-cucina-italiana/)

(htt
la
rip
la
i

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE ARTICOLI

Dal 29 ottobre al 27 novembre vieni a visitare l'Umbria meno conosciuta: quella dei borghi medievali, dei frantoi,

della campagna tinteggiata dai lussureggianti colori autunnali, dei piccoli musei che raccontano la nostra storia.

La kermesse è giunta alla sua XIX° Edizione ed è l'evento più atteso per chi ama questo "oro verde" che con tanta generosità

la nostra terra ci regala.

E' l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze,

per far conoscere ai vostri bimbi i giochi della tradizione,

per passeggiare tra gli ulivi, per assaporare l'aroma dell'olio novello,

per partecipare a coinvolgenti cacce al tartufo.

Richiedi disponibilità per il tuo soggiorno

Dal	Al
12 Nov	13 Nov

Attenzione, l'evento che stai visualizzando è scaduto

RASSEGNE

Frantoi aperti 2016 alla scoperta dell'Olio Dop Umbria

SCOPRI

Condividi con gli amici Invia agli amici

FOOD&DRINK TOP EVENT GRATIS

Visite a frantoi, agriturismi, antichi borghi e musei umbri
Torna l'atteso appuntamento con **Frantoi aperti in Umbria: 5 weekend alla scoperta dell'olio** Extravergine di oliva Dop Umbria.
Dal **29 ottobre al 27 novembre si terrà la XIX edizione** di una manifestazione volta alla promozione e valorizzazione del territorio umbro, dei suoi borghi medievali, frantoi, agriturismi e musei.

Cinque weekend all'insegna del **turismo enogastronomico** ma non solo anche storico culturale:
29 e 30 ottobre: La mangiaunta a Giano dell'Umbria
29 ottobre - 1 novembre: Festivol a Trevi; Olio in Assisi
5 e 6 novembre: Autunno a Foligno
06 novembre; Festa dei frantoi a Campello sul Clitunno
12 e 13 novembre: Festa dell'Olio a Castiglione del Lago; Oliamo a Passignano sul Trasimeno
19 e 20 novembre: Olivagando a Magione; L'oro di Spello; Sapere di pane sapore di olio a Gualdo Cattaneo
26 e 27 novembre La maratona dell'olio a Narni; Sapori e profumi di olio e vino di Bettona; Rievocazione della Festa della frasca a Giano dell'Umbria
Clicca qui per scoprire il programma nel dettaglio, i comuni e i frantoi che aderiscono.

Ad aprire la rassegna sarà **Festivol** che quest'anno compie 10 anni, diventato un imperdibile appuntamento per celebrare la venuta dell'Olio Extravergine di Oliva.

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante tutti i 5 fine settimana di Frantoi Aperti. Non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti** nei vari borghi aderenti, **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio gratuite a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura, **passeggiate in bicicletta** a cura di Gira l'Umbria, **fattorie didattiche, trekking** tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e **mercatini agroalimentari di prodotti tipici** dell'Umbria.

Cuore dell'evento saranno i 35 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentirà al visitatore 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.

Umbria, dal 29 ottobre al 27 novembre 2016: 19° Frantoi Aperti

Cinque weekend nei borghi medievali e nei frantoi per festeggiare il cosiddetto *Olio Nuovo*, l'olio extravergine di oliva appena franto, con degustazioni, lezioni, trekking tra gli ulivi, raccolta delle olive e tanti prodotti tipici in omaggio; cuore dell'evento il frantoio, dove vivere l'esperienza della spremitura e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantoiano.
www.frantoiaperti.net

benessere Brasile Capodanno concorso crociera Disneyland Paris Francia Gardaland ghiaccio Irlanda isola Israele Londra Milano montagna Natale neve Olanda Pasqua promozione Riccione Sardegna sci single spa Svizzera Trenitalia Vienna vino wellness

Cremona, dal 19 al 27 novembre 2016: Festa del Torrone

Si celebra la dolce specialità locale di antichissime origini con oltre 250 eventi tra cucina, storia, musica e arte; tema di quest'anno, il Tempo, tra storia e leggenda. www.festadeltorrone.com/2016/

Umbria, dal 27 al 28 novembre 2016: Cantine aperte for Wedding

Diciannove cantine umbre aperte per proporre la regione come una wine wedding destination, offrendo idee affascinanti per un originale matrimonio in cantina e nei vigneti. www.coef-eventi.it/cantine-aperte-for-wedding

Milano, dal 25 al 27 novembre 2016: 2° Milan Extraordinaire

Al Maison Milano e ai Magazzini Generali, primo festival italiano dedicato al live show, con spettacoli di burlesque, poledance, magia, cabaret, circo e varietà animati da artisti italiani e internazionali; durante la settimana precedente, speciali appuntamenti "Aspettando Milan Extraordinaire" in ... *Continua...*

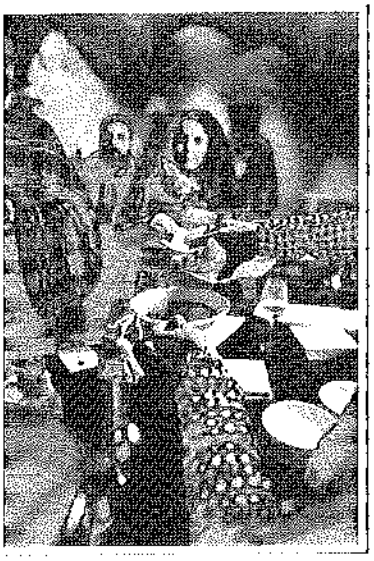
Vai all'elenco completo »

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. Accept Read More

DOMENICA 20 NOVEMBRE 2016

Seguici su

Frantoi Aperti dal 29 ottobre al 27 novembre Umbria



FRANTOI APERTI

dal 29 ottobre al 27 novembre
Umbria

Dal 29 ottobre al 27 novembre in Umbria, come di consueto ormai da 19 anni, si celebra l'Olio Nuovo (quello extravergine di oliva) con Frantoi Aperti. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Evo (29 ottobre – 1 novembre, 5.6 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, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive e ad attività anche per i più piccoli. Novità di questa edizione sarà un omaggio alla terra Umbra. Tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti, riceveranno infatti in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele, salumi.

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 accoglierà i visitatori, spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.

Una delle chiavi di accesso per scoprire la piccola e amena Umbria sarà anche quest'anno la rassegna d'arte contemporanea #chiaveumbra, mostra itinerante allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi aderenti aperti per l'occasione (come cascine, chiese campestri, castelli), immersi nel paesaggio olivato e raggiungibili tramite le navette di collegamento dai borghi medievali aderenti ai Frantoi Aperti.

Verranno poi organizzati corsi e degustazioni di pani in abbinamento a oli, e dolci della tradizione umbra realizzati con la farina del Molino sul Clitunno di Trevi, azienda con una più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Quindi laboratori di cucina dove verranno presentate, in abbinamento all'olio nuovo, ricette tradizionali e anche ricette a base di erbe spontanee che saranno raccolte durante le passeggiate; 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.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address... Submit

Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

G+1 417 Consigliato su Google

CLASSIFICA ULTIME 7 GIORNI

Brianza Wine Festival 13 novembre Carate Brianza (MB)

Sapori nella Nebbia torna la rassegna gastronomica del Cremasco fino al 30 novembre

Sagra della Polenta Taragna 18-19-20 novembre Cologno al Serio (BG)

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

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
www.frantoiaperti.net

Pubblicato da Luigi Pozzi a 23:00 | G+1 +2 Consigliato su Google

Etichette: 2016, frantoi, fuoriporta, olio, Ottobre, settembre, w 13, w 14, w 15, w 16, w 18

Nessun commento:

Seguici su Facebook e Resta Aggiornato. Basta semplicemente un Mi piace !!! 2,2 mila

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: paolo barosso Esci

Pubblica Anteprima Inviami notifiche

Software per frantoi
Extravirgin gestione del frantoio nuovo registro SIAN senza pensieri Vai a nextfuture.it

Home page

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

East Market il mercatino delle pulci milanese 20 novembre Milano

Festa del Torrone dal 19 al 27 novembre Cremona

Cioccolatamente, la festa del cioccolato 11-12-13 novembre Legnano (VA)

Mercatini di Natale Presolana nei weekend fino al 18 dicembre Castione della Presolana

lo Chef di città 16 novembre Milano

Enologica : il Salone del vino e dei prodotti tipici dal 19 al 21 novembre Bologna

Fiera di Autunno ! 18-19-20 novembre Morbegno (SO) @fieradiautunno

ARCHIVIO BLOG

- 16 (895)
  - nov (53)
    - Degustazione Moscato di Scanzo e Paté 17 Novembre ...
    - Festa dell'Olio 19-20-25-26-27 novembre Mezzane (...
    - Mercatini di Natale Presolana nei weekend fino al ...
    - Sagra Del Tartufo Bianco Pregiato 19-20 novembre S...
    - Festa del Torrone dal 19 al 27 novembre Cremona
    - East Market il mercatino delle pulci milanese 20 n...
    - Wine & food testing con Oliviero Toscani 17 novemb...
    - Fiera di Autunno ! 18-19-20 novembre Morbegno (SO)...
    - Arte Panettone 20 novembre Parabiago (MI)
    - ColechiNovembre la sagra de cotechino 18-19-20 nov...
    - Sagra della Polenta Taragna 18-19-20 novembre Colo...
    - Enologica : il Salone del vino e dei prodotti tipi...
    - Autunno in @Franciacorta di cantina... in cantina da...
    - Ancora tre weekend all'insegna dei "Sapori d'Autun...
    - Sapori e Cultura dal 4 al 27 novembre Zogno (BG)
    - Quattro Sagre per Tre Colli 6-13-20-27 novembre Br...

"Frantoi Aperti", dal 29 ottobre al 27 novembre, evento promosso dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria per celebrare la produzione dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali. Ricco il calendario, tra passeggiate, laboratori e degustazioni, ma cuore dell'evento saranno soprattutto i frantoi dove sarà possibile vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori. Da Assisi (29 ottobre-1 novembre "Unto-Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi", 5-20 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona") a Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), da Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio") a Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), da Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta", 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca") a Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), da Magione (19 e 20 novembre "Olivagando") a Narni (Dal 25 al 27 novembre "La Maratona dell'olio"), da Passignano sul Trasimeno (12 e 13 novembre "Oliamo - La grande festa della bruschetta") a Spello (18-20 novembre "l'Oro di Spello - 55/a Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta") e Trevi (29 ottobre-1 novembre "Festivol, tra olio arte musica e papille").
Info: www.frantoiaperti.net

FERRARI

Altre News

29 Novembre 2016, *ore 12:11*

G.H. MUMM (PERNOD RICARD), UNA DELLE MAISON DELLO CHAMPAGNE PIÙ FAMOSE DEL MONDO, ABBINA IL CORDON ROUGE DELLE SUE BOTTIGLIE ALL'ORO OLIMPICO PER ECCELLENZA NOMINANDO USAIN BOLT, PLURICAMPIONE DEI CENTO METRI, SUO "CHIEF ENTERTAINMENT OFFICER"

---

28 Novembre 2016, *ore 18:43*

BIOLOGA, CHIMICA, ENOLOGA DI UN VINO-MITO, IL SASSICAIA: A GRAZIANA GRASSINI E ALLA SUA CARRIERA COSTELLATA DI SUCCESSI IL "PREMIO DINO CASINI - UNA VITA PER L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER TOSCANA", STASERA, A "FOOD & WINE IN PROGRESS", A FIRENZE

---

28 Novembre 2016, *ore 17:33*

CON UN ROSSO DI CALIFORNIA (HARTFORD FAMILY) ED UN BIANCO DI FRANCIA (CHÂTEAU SMITH-HAUT-LAFITTE) SI È APERTO IL COUNTDOWN PER LE PRIME 10 POSIZIONI DELLA "TOP 100" DI WINE SPECTATOR, LA CLASSIFICA PIÙ AMBITA DEL VINO MONDIALE. ASPETTANDO L'ITALIA

---

28 Novembre 2016, *ore 16:52*

DAL PREMIER RENZI AL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE AGRICOLTURA SANI, PASSANDO PER LA FILIERA, TUTTI CONTENTI PER L'OK DEFINITIVO AL "TESTO UNICO DEL VINO". IN ATTESA DI LAVORARE AI DECRETI ATTUATIVI, RICORDA ANTONIO RALLO (UNIONE ITALIANA VINI)

---

28 Novembre 2016, *ore 16:21*

800 VITICOLTORI CHE GESTISCONO 500 ETTARI DI VIGNA: SARANNO QUESTE, DAL PRIMO DICEMBRE 2016, LE DIMENSIONI DI CANTINA KALTERN, NUOVA REALTÀ DI RIFERIMENTO DEL TERRITORIO DI CALDARO, CHE NASCE DALLA FUSIONE DELLE REALTÀ LEADER KALTERN ED ERSTE + NEUE

---

28 Novembre 2016, *ore 16:10*

CELEBRANO L'ARTE, L'AMORE, LO SPORT, LA VITA. SONO LE "ETICHETTE, INSOLITE ESPRESSIONI DELL'UNIVERSO DEL VINO", IN UNA MOSTRA BENEFICA A CAIRO MONTENOTTE (DAL 7 DICEMBRE), CON 70.000 ETICHETTE D'EPOCA DI TUTTO IL MONDO

Olio | "Frantoi aperti in Umbria" | boom di adesioni

Vendita Olio Oliva
Migliori Oli Extra Vergini d'Italia Spedizione gratuita 24-48h ! Vai a olico.it/olio_oliva_italia

Frantoi aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ...

Segnalato da : meteoweb.eu

Commenta

Olio, "Frantoi aperti in Umbria": boom di adesioni (Di lunedì 28 novembre 2016)

Frantoi aperti in Umbria, l'evento regionale giunto alla sua 19° edizione, quest'anno ha coinvolto i Comuni di Assisi, Bettona, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Narni, Passignano sul Trasimeno, Spello e Trevi. Ben 36 i frantoi, che per tutto il mese, hanno aperto le loro porte ai visitatori. "E' stata un'edizione con luci e ombre - commenta Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio extravergine Dop Umbria, che questo anno ha organizzato l'evento- ma nonostante la mosca che ha ridotto la produzione, il terremoto che ha tenuto lontano dall'Umbria tanti turisti e anche il maltempo che ha rovinato alcuni weekend della manifestazione, Frantoi aperti si é confermato anche quest'anno un format decisamente vincente e unico nel suo genere, in ...

LA NOTIZIA COMPLETA SU METEOWEB.EU

Vendita Olio Oliva
Migliori Oli Extra Vergini d'Italia Spedizione gratuita 24-48h ! Vai a olico.it/olio_oliva_italia

MOSTRA ALTRE NOTIZIE : OLIO "FRANTOI ... ↺

Alluci valghi?

Liberatene e mostra i piedi senza vergogna.

Provalo!

È arrivata IperFibra

Da 25€, chiamate vs. Mobili e Netflix incluso per 3 mesi.

Attiva subito

Ex banchiere rivela

Come sono diventato milionario con 250000€ di entrate l'anno!

Leggi l'articolo >>>

Top News Blogerete Tweets

Anticipazioni Serale Amici 2016/17 : chi sono i ...

Tinto Brass chiamò Cristina Parodi

Fox acquista Sky

Messina : Scoperto giro di carne nociva

Roma : sotto inchiesta le nomine della giunta ...

Seguici in Rete

Facebook Twitter

Google RSS Feed

Segui @zazoomblog

Vuoi incrementare le visite del tuo blog e far leggere i tuoi articoli a migliaia di persone?

Mi piace 19 mila

Andar per frantoi in Umbria nel fine settimana | 12 e 13 novembre

Vendita Olio Oliva
Migliori Oli Extra Vergini d'Italia Spedizione gratuita 24-48h ! Vai a olico.it/olio_oliva_italia

TREVI Prosegue la manifestazione regionale frantoi Aperti in Umbria con grande entusiasmo e forza ...

Segnalato da : *umbriacronaca* Commenta

Andar per frantoi in Umbria nel fine settimana, 12 e 13 novembre (Di mercoledì 9 novembre 2016) TREVI Prosegue la manifestazione regionale **frantoi** Aperti in **Umbria** con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'**Umbria** a causa degli ...

In Fondo Te Lo Meriti. Relais Paradiso

LA NOTIZIA COMPLETA SU UMBRIACRONACA

Offerta Domini Serverplan
Registra un dominio! Offerta valido fino al 31/12. Coupon: DOMINISERVERPLAN16 Vai a serverplan.com/domini/registrazione

MOSTRA ALTRE NOTIZIE : ANDAR PER FRANTOI ... 0

Ford Go Further
Natale Ford
Fino a € 1500 di Extrabonus. Solo fino al 31 dicembre.
Scopri di più

Vodafone Super ADSL
La velocità di Super ADSL
Vodafone Super ADSL da 25€ e FitBit Flex in regalo!
Solo oggi solo online!

Alluci valghi?
Liberatene e mostra i piedi senza vergogna.
Provalo!

Belen festeggia i 4 milioni di followers con foto scandalose

Top News Blogorete Tweets

- Iran compra 100 aerei da Airbus per quasi venti ...
- Attentato di Berlino : Anis Amri si sarebbe ...
- Ritorno alla guerra fredda fra Washington e Mosca
- Timor Steffens : Il sexy giudice di Dance Dance ...
- Laura Pausini, ecco chi è il marito Paolo Carta

Seguici in Rete

Facebook Twitter Google RSS Feed

Segui @zazoomblog

Zazoom
19.103 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Iscriviti

Vuoi incrementare le visite del tuo blog e far leggere i tuoi articoli a migliaia di persone?