



Regione Umbria



Umbria

cuore verde d'Italia

frantoi aperti

1997•2017

20 anni

RASSEGNA STAMPA

Frantoi Aperti XX edizione
28 ottobre - 26 novembre 2017

VOLUME

1

Ufficio Stampa

ADD Comunicazione di Tender

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

RASSEGNA STAMPA
"FRANTOI APERTI XX EDIZIONE"
28 OTTOBRE – 26 NOVEMBRE 2017

QUOTIDIANI NAZIONALI E REGIONALI

19/10/17 – Messaggero
21/10/17 – La Nazione
21/10/17 – La Repubblica
24/10/17 – Leggo
25/10/17 – La Nazione
26/10/17 – Corriere dell'Umbria
26/10/17 – La Nazione
27/10/17 – Corriere dell'Umbria
27/10/17 – La Nazione
28/10/17 – Corriere dell'Umbria
28/10/17 – La Nazione
29/10/17 – La Nazione
30/10/17 – Corriere dell'Umbria
01/11/17 – Corriere dell'Umbria
01/11/17 – La Nazione
01/11/17 – Messaggero
02/11/17 – Corriere dell'Umbria
02/11/17 – La Nazione
02/11/17 – Messaggero

03/11/17 – Corriere dell’Umbria
03/11/17 – La Nazione
03/11/17 - Messaggero
05/11/17 – Corriere dell’Umbria
05/11/17 - Messaggero
07/11/17 – Corriere dell’Umbria
08/11/17 – Corriere dell’Umbria
08/11/17 – La Nazione
08/11/17 - Messaggero
09/11/17 – Corriere dell’Umbria
10/11/17 – Leggo Roma
10/11/17 - Messaggero
11/11/17 – Corriere dell’Umbria
11/11/17 – La Nazione
12/11/17 – La Nazione
14/11/17 – La Nazione
15/11/17 – Corriere dell’Umbria
15/11/17 - Messaggero
15/11/17 – La Nazione
16/11/17 - Messaggero
17/11/17 - Messaggero
17/11/17 – Corriere dell’Umbria
17/11/17 – La Nazione
22/11/17 – La Nazione
23/11/17 – Corriere dell’Umbria

25/11/17 – Corriere dell’Umbria
28/11/17 – Corriere dell’Umbria
30/11/17 – Corriere dell’Umbria
01/12/17 – Corriere dell’Umbria

SETTIMANALI / MENSILI / PERIODICI

12/10/17 – In Famiglia
17/10/17 – Telesette
22/10/17 – Famiglia Cristiana
24/10/17 – Tu Style
25/10/17 – Intimità
25/10/17 – Chi
26/10/17 – Nuovo
26/10/17 – Oggi
02/11/17 – Vero
02/11/17 – Di Più Cucina
21/11/17 – Diva e Donna
Ottobre 2017 – CraiTv Magazine
Ottobre 2017 – La Freccia
Ottobre 2017 – Plein Air
Ottobre 2017 – Viaggi del Gusto
Novembre 2017 – Alice Cucina
Novembre 2017 – Bell’Italia
Novembre 2017 – Camper Life

Novembre 2017 – Caravan e Camper
Novembre 2017 – Cucina Naturale
Novembre 2017 – Più Dolci
Novembre 2017 – Qui Touring
Novembre 2017 – Sano e Leggero
Novembre 2017 – Un Mese in Cucina
Novembre 2017 – Vero Cucina
Novembre 2017 – Ville e Casali
Novembre/Dicembre 2017 – Vita in Camper
Novembre/Dicembre 2017 – Mototurismo
Novembre 2017 – Umbria Cronaca
Dicembre 2017 – Cucinare Bene

RADIO / TV

23/10/17 – Radio Padania
23/10/17 – Radio Rai 3 prima pagina
23/10/17 – Radio in Blu
24/10/17 – Radio Rai 1
25/10/17 – Radio Budrio
26/10/17 – Radio Rai 2 Decanter
27/10/17 – Tg2 Eat Parade
28/10/17 – Radio Uno Mary Pop
29/10/17 - Radio Onda Libera
30/10/17 - Radio Subasio

06/11/17 – Radio Due Caterpillar

11/11/17 – Radio Uno Eta Beta

07/11/17 - Radio Subasio

14/11/17 - Radio Subasio

21/11/17 - Radio Subasio

Umbria Radio

TESTATE GIORNALISTICHE ONLINE / SITI WEB / BLOG

www.aboutumbriamagazine.it

www.adnkronos.com

www.affaritaliani.it

www.agi.it

www.agriturismo.it

www.agriturismiumbria.net

www.agroalimentarenews.com

www.allwebitaly.it

www.amicidelladolcevita.it

www.arezoweb.it

<http://aroundfamilyblog.wordpress.com>

www.assisinews.it

www.assisioggi.it

www.autointhecity.com

www.bed-and-breakfast.it

www.bellaumbria.net

www.borghimagazine.it
<http://borghipiubelliditalia.it>
www.borgosantangelo.it
www.capriccidimerion.it
www.casabrunori.com
www.cno.it
www.coopserviziumbria.it
www.corrieredelleconomia.it
www.cosabolleinpentola.net
www.cucina-naturale.it
www.dailyslow.it
www.evensi.it
www.eventiculturalimagazine.com
www.eventiesagre.it
www.familygo.eu
www.facebook.com/storiedichi
www.floraviva.it
www.folignooggi.it
www.gamberorosso.it
www.gdapress.it
<http://it.geosnews.com>
www.golosoecurioso.it
www.grazia.it
www.hotelaganoor.it
www.hotelcentovaperugia.com
www.hoteldellatorre.eu

www.hotelfortunaperugia.com

www.hotelmomassisi.it

www.hotelvillafiorita.com

http://ildubbio.news

www.ilgiornaledelcuoco.it

www.ilgiornaledelturismo.com

www.ilmeteo.it

www.ilsannioquotidiano.it

www.ilsole24ore.com

www.iltamtam.it

www.italiadelvino.com

www.italiaatavola.net

www.italive.it

www.italyfood24.it

www.itinerarinelgusto.it

http://247.libero.it/rfocus

www.lacasellaagriturismo.com

www.lafolla.it

www.lagenziadiviaggi.it

www.lagotrasimeno.de

www.lagotrasimeno.fr

www.lagotrasimeno.net

www.lamadia.com

www.lanazione.it

www.lanotiziaquotidiana.it

www.larepubblica.it
www.lastampa.it
www.lavocedelterritorio.it
<http://lazionauta.it>
<http://lemaraschine.it>
www.leggo.it
www.lequerce.it
www.liberoquotidiano.it
www.localiditalia.it
www.lospicchiodaglio.it
www.mainfatti.it
www.marilenabadolato.it
<http://mediterraneanews.org>
www.myitaly.com
www.montesubasio.it
www.movemagazine.it
www.movimentoturismovino.it
www.mtvumbria.it
www.newsageagro.it
www.oggi.it
www.oggitreviso.it
www.olioofficina.it
www.ondetour.net
www.orvietonews.it
www.orvietosi.it
www.orvietolife.it

www.perugiaonline.net
www.perugiatoday.it
www.piaceremagazine.it
www.piaceridellavita.com
www.postodellemore.it
www.pressreader.com
www.prodottitipici.it
www.pureio.info
www.radioitalianchefacademy.it
www.regioni.it
www.relaisforti.it
www.restipica.net
www.saleecucina.it
www.salepepe.it
<http://saperefood.it>
<http://siciliainformazioni.com>
www.solamente.it
www.spellooggi.it
www.spoletonline.it
www.storienogastronomiche.it
www.stradadeivinidelcantico.it
www.stradevinoeolio.umbria.it
www.tenutalecoste.com
www.terraevita.it
www.terraevita.edagricole.it
www.tesoridellumbria.com

www.trasimenoland.com
www.trasimenooggi.it
www.travelnostop.com
www.travelquotidiano.com
www.trgmedia.it
www.typi.it
www.touringclub.it
www.turismo.it
www.turismoitalianews.it
www.turismoumbria.net
www.turistinviaggio.it
www.tuttocitta.it
<http://tuttoggi.info>
www.umbria24.it
<http://umbriabimbo.it>
www.umbriacity.it
www.umbriaconventionbureau.eu
www.umbriacronaca.it
www.umbriaecultura.it
www.umbriadomani.it
www.umbriaeventi.it
www.umbriain.it
www.umbriajournal.com
www.umbrialifestyle.it
www.umbrianotizieweb.it
www.umbriaoggi.news

www.umbriasi.it

www.umbriatastes.eu

www.umbriatourism.it

www.umbriatouring.it

<http://umbria.webcam>

www.unicaumbria.it

<http://viaggi.corriere.it>

www.vcomeviaggiare.it

www.viedelgusto.it

www.vinoedintorni.org

www.visito.org

www.vitaincamper.it

www.vivereinviaggio.com

www.winenews.it

www.yamgu.com

Frantoi aperti edizione 20, cinque week end con l'oro verde

LA REGIONE

L'oro verde dell'Umbria. L'olio extra vergine d'oliva torna a farsi apprezzare. L'occasione è la 20esima edizione di Frantoi Aperti, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio extra vergine d'oliva dell'Umbria con l'intento anche di valorizzare il turismo rurale e i borghi medioevali.



Questo anno sono riletteri su Assisi (28 ottobre - 1 novembre), UTTIO Umbro, Natura, Territorio, Olio in Assisi (4-25 novembre) nei castelli del territorio, Campello sul Clitunno (5 novembre), Festa del Frantoio, Castel Rinaldo (12 novembre), Tramontana (29 ottobre), Canocci (30 ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre).

novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria", Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre), La Mangiarina (XIII edizione) / 25 e 26 novembre "Festività della Festa della Primavera" (30 ottobre), Giano (28 e 29 ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre).

I Sapori d'autunno, Spello (dal 17 al 19 novembre), "Oro di Spello - 56a Festa dell'Olio e Sagra della Bruscheria", Spello (29 e 31 ottobre) e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spello", Trevi (28 e 29 ottobre), Resano (1° ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre), Foligno (29 ottobre), Canocci (30 ottobre).

Nelle città aderenti si sposteranno iniziative durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività nobiliti più piccoli, servizi avveniristici, visite ai centri storici, passeggiate tra i frantoi, visite ai palazzi storici e mercati agricoli, mercati di prodotti tipici dell'Umbria (per i frantoi, frantoi aperti) e degustazioni d'olio pronte guidate da esperti a cura delle organizzazioni di categoria: CIA, Coldiretti e Confindustria. Una delle novità di quest'anno è il pranzo al castello: infatti sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano c'è un tour dei castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ultimi castelli, disabitati, ma portati in vita. Ad ogni visita, una porzione di panpepato al dolce in castelli.

Per i dettagli della manifestazione sono stati illustrati a Perugia, negli spazi del ristorante Società Autunno. Ad aprire la presentazione Paolo Merzidoni, presidente della Strada dell'Olio e coordinatore dell'iniziativa. Ad intervenire poi i rappresentanti di alcuni dei comuni aderenti, che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nel 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città.

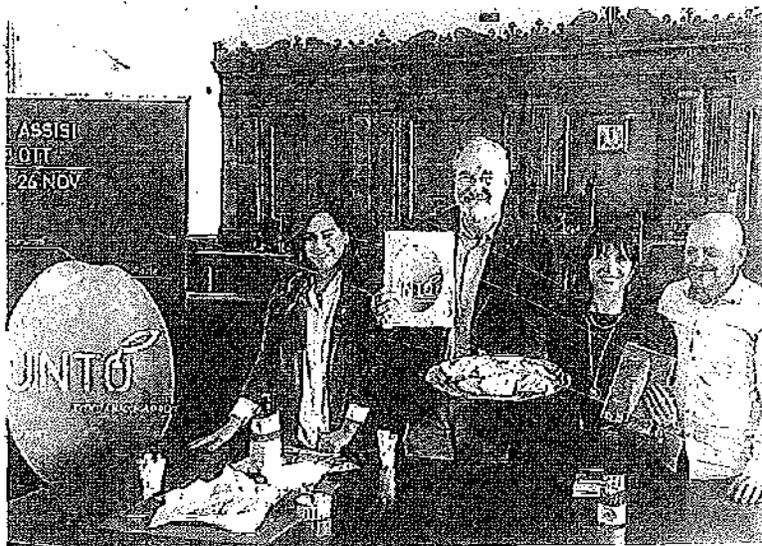
Elisa Barvenara, vicesindaco del Comune di Gualdo Tadino, Eugenio Guaritucci, assessore alla cultura del Comune di Assisi, Bernardino Sperandio, sindaco di Trevi, Vincenza Campagnoli, assessore all'Ambiente del Comune di Spello, Ezio Palmi per il Comune di Foligno.

Giovanni Cambri



+

+



PRODOTTI TIPICI «Unto» si inserisce nel cartellone di 'Frantoi Aperti' e vuole valorizzare le eccellenze dell'Assisano

ASSISI DA SABATO 28 OTTOBRE AL PRIMO NOVEMBRE

Tutti i sapori e i colori di «Unto» Eventi a macchia... d'olio tra assaggi, trekking e mercatini

-ASSISI-

EVENTI 'a macchia d'olio' con la sesta edizione di «Unto», iniziativa inserita all'interno del cartellone di «Frantoi Aperti 2017» che da sabato 28 ottobre a mercoledì primo novembre propone un viaggio alla scoperta dell'olio nuovo all'insegna di degustazioni guidate, laboratori con lezioni di cucina e poi trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali.

«UNTO valorizza il nostro 'oro verde', un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti sulla filiera locale e sull'economia del territorio» ha sottolineato il sindaco Stefania Proietti che ieri ha presentato il cartellone con l'assessore al turismo e cultura Eugenio Guarducci e con Paolo Morbidoni, presidente della Strada regionale Olio Dop Umbria. Il risultato è una promozione del patrimonio gastronomico e paesaggistico che mette in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del ter-

ritorio, accanto ai prodotti tipici come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino prodotti dalle aziende agricole.

IL PROGRAMMA di «Unto» (che sta per 'Unesco Natura Territorio Olio') si snoda tra degustazioni di olio & vino, mostre, come «Gioielli d'autunno» (nella Sala delle Logge e visite guidate al patrimonio Unesco. Il taglio del nastro è sabato 28 alle 13.30 in Piazza del Comune con l'apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio, da visitare fino al primo novembre dalle 10 alle 20. Da ricordare anche «Assisi a tavola», a pranzo e cena con i ristoranti che propongono prodotti tipici della tradizione assisana. Poi dal 4 al 26 novembre «Unto» si sposta alla scoperta del territorio di Assisi. Ecco allora in programma una serie di passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per castelli, chiese, mulini e botteghe di una volta in un ricco calendario consultabile su www.untoassisi.it



PRODOTTI TIPICI «Unto» si inserisce nel cartellone di 'Frantoi Aperti' e vuole valorizzare le eccellenze dell'Assisano

ASSISI DA SABATO 28 OTTOBRE AL PRIMO NOVEMBRE

Tutti i sapori e i colori di «Unto» Eventi a macchia... d'olio tra assaggi, trekking e mercatini

-ASSISI-

EVENTI 'a macchia d'olio' con la sesta edizione di «Unto», iniziativa inserita all'interno del cartellone di «Frantoi Aperti 2017» che da sabato 28 ottobre a mercoledì primo novembre propone un viaggio alla scoperta dell'olio nuovo all'insegna di degustazioni guidate, laboratori con lezioni di cucina e poi trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali.

«UNTO valorizza il nostro 'oro verde', un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti sulla filiera locale e sull'economia del territorio» ha sottolineato il sindaco Stefania Proietti che ieri ha presentato il cartellone con l'assessore al turismo e cultura Eugenio Guarducci e con Paolo Morbidoni, presidente della Strada regionale Olio Dop Umbria. Il risultato è una promozione del patrimonio gastronomico e paesaggistico che mette in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del ter-

ritorio, accanto ai prodotti tipici come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino prodotti dalle aziende agricole.

IL PROGRAMMA di «Unto» (che sta per 'Unesco Natura Territorio Olio') si snoda tra degustazioni di olio & vino, mostre, come «Gioielli d'autunno» (nella Sala delle Logge e visite guidate al patrimonio Unesco. Il taglio del nastro è sabato 28 alle 13.30 in Piazza del Comune con l'apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio, da visitare fino al primo novembre dalle 10 alle 20. Da ricordare anche «Assisi a tavola», a pranzo e cena con i ristoranti che propongono prodotti tipici della tradizione assisana. Poi dal 4 al 26 novembre «Unto» si sposta alla scoperta del territorio di Assisi. Ecco allora in programma una serie di passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per castelli, chiese, mulini e botteghe di una volta in un ricco calendario consultabile su www.untoassisi.it

Mete & Sapori



UMBRIA TRAMIOLOPECHI

Giornate dedicate al mondo dell'olio extravergine di oliva. Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX edizione di "Premio Aperta Umbria". Saranno giornate dedicate a 360 gradi: dagli olii, fra cui alcuni tramio e di filari, con corsi e degustazioni. Sarà anche un'occasione per scoprire i borghi medievali dove acquistare prodotti tipici. Anche i bambini potranno essere coinvolti in visite di fattorie didattiche e osservare il processo di spremitura della oliva.
Info: www.fiatolio.org/it

2017 | martedì
24 ottobre

Sanori

LEGGO

Olio, annata magra ma qualità superiore

Dal 28 ottobre Frantoi aperti per 5 weekend in Umbria per vivere la spremitura "in diretta"



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada



In Europa l'Italia è al primo posto per la produzione di olio extravergine di qualità. Sulla tavola è uno dei condimenti più sani e genuini, dalle grandi proprietà nutritive. Bisogna però saperlo scegliere, leggere con attenzione le etichette e spendere un po' di più di certe bottiglie da supermercato offerte a pochi euro: al di sotto di 8-10 euro al litro non è olio italiano extravergine. Se volete saperne di più su come si produce il vero olio evo, come si sprema e come si riconosce quello buono, cogliete l'occasione arriva nei prossimi

cinque weekend in Umbria, per la ventesima edizione di Frantoi Aperti, la manifestazione che dal 28 ottobre al 26 novembre offre la possibilità di visitare oltre trenta laboratori di produzione dell'oro verde umbro. La raccolta sta iniziando in questi giorni e non mancano le note dolenti: non per la qualità, che i produttori assicurano ottima, ma per la quantità. Sarà così un po' in tutta Italia, e il sito WineNews ha diffuso le previsioni per il 2017, dopo la disastrosa annata 2016. La mosca olearia non si è vista, causa caldo, ma la ste-

SPREMITURA AL VIA
I fratelli Maria Elisabetta e Pietro Clarici, a Foligno, nel frantoio di famiglia durante la lavorazione delle olive appena raccolte

cià ha ridotto le quantità previste: secondo le stime di Foot (Filiera Olivicola-Olearia) e ministero delle Politiche Agricole, il raccolto ammonta a 320 mila tonnellate di olio, superiore all'anno scorso ma inferiore di circa il 60 per cento rispetto alla media italiana.

Siamo stati tra le splendide colline umbre a raccogliere qualche impressione tra chi partecipa all'iniziativa Frantoi Aperti (il ricco programma è online in www.frantoiaperti.net). Nel centro di Foligno c'è l'Azienda Agraria Clarici (www.olioclarici.it), nata a fine Ottocento. Pietro e Maria Elisabetta Clarici, sesta generazione di produttori, quest'anno hanno deciso la raccolta anticipata delle olive - rigorosamente a mano con i rastrelli - e già stanno producendo il primo olio. «Il ricco di polifenoli - dicono - al gusto è più erbaceo e fresco: in etichetta lo distinguiamo con il nome "September", il primo della stagione». I Clarici hanno cento ettari a uliveto, con 30 mila piante in gran parte di cultivar Moraiolo: quest'anno avranno un calo del 50 per cento. Stesse previsioni a Spoleto, nell'azienda Terre di Poreta, 51 ettari di ulivi con 12 mila piante. Dice

Alessandra Montani, che gestisce anche il resort agriturismo Villa della Genga: «Produciamo in biologico e lavoriamo Folio sotto azoto: da noi la raccolta non è ancora incoraggiata, ma il calo sarà forte, pur con buona qualità». Da provare sul pane, accanto a un caminetto acceso, nei frantoi umbri.

(O.P.A.)

La ricetta

Il budino bavarese al finocchio di Manuel



Nel "farni resort" Borgo della Marmotta, a pochi chilometri da Spoleto (www.farnirestorato.it), un borgo antico ristrutturato con eleganza e rispetto dell'ambiente, il ristorante è affidato al giovane chef Manuel Ghislini, un autodidatta con passate esperienze in vari locali. Pratica una cucina a "chilometro zero" con i prodotti dell'azienda e ama costruire degli interi menù a base di olio umbro, dall'antipasto al dolce. Come gli interessanti spaghetti con olio Moraiolo, la tartare di Chianina con il Luceno e il dessert con un cestino di frolla a base di olio evo, senza burro. Questo antipasto creativo è un budino: "bavarese salato al finocchio e olio evo bio Frantoi con crema di pinoli". Facile da fare e gustoso.

Ingredienti per 6/8 persone

Per il budino bavarese al finocchio: 2 finocchi; 35 ml di latte; 30 g di Parmigiano Reggiano; 10 g di gelatina in fogli; 1 spicchio di aglio; 15 ml di olio evo umbro Frantoi; sale q.b. Per la salsa di pinoli: 200 g di pinoli, olio evo q.b.

Procedimento

Preparate il budino bavarese. Mondate i finocchi, eliminando le foglie esterne; affettateli finemente e poneteli in una casseruola. A fuoco basso, stufateli per 15 minuti con olio evo, aglio e un pizzico di sale. In un coltello fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua per 10 minuti e poi strizzateli.

Nel frattempo, scaldate il latte fino a renderlo tiepido. Quindi versate tutti i componenti preparati in un'ampia terrina: con il mini-plimer a immersione frullate fino a ottenere una crema liscia. Versate la negli stampini (meglio in silicone) dopo averli unti con olio evo; poneteli in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore. Preparate la salsa di pinoli: in una padellina antiaderente fateli leggermente tostare, quindi versateli nel bicchiere del frullatore, aggiungete olio evo e frullate fino a ottenere la consistenza di una salsa. Al centro di ogni piatto, sfornate il budino e condite con la salsa ai pinoli. Decorate con ciuffi di barba di finocchio. (C.Vad.)

Frantoi aperti Corsi di degustazione al Trasimeno

Castiglione del Lago

FRANTONI aperti in Umbria. Dal 28 ottobre, per cinque fine settimana consecutivi, saranno 32 i frantoi da visitare. Nel Trasimeno è possibile visitare la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione che propone un mini corso di degustazione di olio guidati da un esperto assaggiatore.

Tutto pronto per la sesta edizione della manifestazione in programma da sabato 28 al primo novembre.

Unto, quando l'olio diventa protagonista

di ASSISI

Un mese di eventi e iniziative, nel centro storico prima e nelle frazioni poi: torna Unto, iniziativa giunta alla VI edizione, che si inserisce nel cartellone ufficiale di Frantoi Aperti 2017.

Obiettivo, mettere in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici della nostra tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole. Iniziative a 360 gradi che abbracciano sia il buon gusto che l'arte e la tradizione.

A presentare gli appuntamenti, il sindaco, Stefania Proietti, insieme all'assessore a cultura e turismo, Eugenio Guarducci, e a Paolo Morbidoni, presidente Strada regionale Oliò dop Umbria.

E così dal 28 ottobre e fino all'1 novembre, nel centro storico della città serafica, ci saranno in mostra le eccellenze

dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria, ma anche i prodotti delle campagne.

Oltre a mostre d'arte, visite guidate, degustazioni d'olio e di vino con esperti del settore, scuole di cucina, concerti, spettacoli e la visita gratuita ai Frantoi, torna il Premio Federico Falchetti 2017, in memoria del giovane assisano, già responsabile per la zona di Assisi dell'Ufficio comprensoriale della Coldiretti di Perugia, per promuovere buone pratiche in ordine alla cultura vasta legata al rispetto e alla cura dell'ambiente, al vivere all'aria aperta, alla condivisione dei valori prossimi al mondo dell'agricoltura, alla cultura dell'olio e della pianta dell'ulivo (appuntamento il primo novembre nella Sala della Conciliazione alle ore 11).

In programma nel lungo weekend di fine mese, inoltre, la Mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei pro-

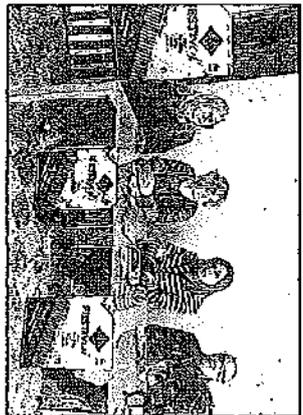
dotti tipici del territorio (inaugurazione sabato 28, alle ore 13.30, apertura tutti i giorni dalle 10 alle 20); dalle 11.30 alle 13 e poi dalle 16 alle 17.30 in piazza del Comune Pane e Olio intorno al fuoco a cura della Pro loco di Assisi a pranzo e a cena: Assisi a Tavola, con i ristoranti di Assisi che propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'olio extravergine di oliva di Assisi, iniziativa a cura della Concommercio di Assisi e Valfabbrica.

Visibili 24 ore al giorno in piazza del Comune, Sala Palazzo Capitano del Popolo e Fonte San Niccolò "Artisti ad Unto", con le opere di Giandomenico Troiano "Siam - a piedi nel sud est asiatico" e l'installazione di Angelo Zanello "Il miracolo della Fonte" (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi, la mostra andrà avanti e sarà visitabile fino al 7 gennaio.

Trenti Tutto pronto per la manifestazione del weekend che da 11 anni celebra il patrimonio culturale e le eccellenze del territorio Venti appuntamenti per una grande edizione di Festival

► TREVI
Per l'Assessorato Edizione di Festival, Trevi punta in alto. La manifestazione che adreco a Renato Arcuti, ormai simbolo della cultura toscana dell'olio extra vergine d'oliva, riparte con ben 20 appuntamenti nel due giorni del prossimo fine settimana. "Festival - ha detto il sindaco Bernardino Spertacco - è ormai un evento imperdibile che accompagna la vita culturale di Trevi e che rappresenta un'occasione per il nostro territorio e per i nostri prodotti. L'olio di quest'anno è un olio di altissima qualità e questo grazie ai produttori treviani e ai coltivatori che con abilità sono riusciti a ottenere un prodotto eccellente. L'olio di Trevi è riconosciuto in tutto il mondo per la sua alta qualità e Respoli è l'occasione per ribadire la sua importanza economica e storica non solo per Trevi ma anche per tutta l'Umbria. Ma la manifestazione è anche l'occasione per assaggiare prelibatezze toscane, visitare il centro storico e scoprire il nostro vino e i magnifici paesaggi olivari". L'assessore Stefania Maccioni, alla conferenza stampa di presentazione che si è tenuta lunedì mattina a Villa Fabiani, spiega: "l'evento è l'occasione per conoscere la città attraverso i prodotti d'eccezione. Infatti è stato studiato un programma tra Comune e aziende che hanno reso possibile la realizzazione di questo momento di festa". Presenti all'incontro Riccardo

In programma anche la partita di calcio a scopo benefico dell'ItalianActioni sabato alle 14.30
Presentazione L'Assessorato Maccioni e gli altri relatori in conferenza



Le aziende iniziano del Comune insieme alle scuole Cercasi libri per la biblioteca

► VALTOPINA
(cont.) - A vent'anni di distanza dalla chiusura forzata del territorio, a Valtopina tornano la biblioteca comunale, il Comune, i rifugi, il centro storico e scopre il nostro vino e i magnifici paesaggi olivari". L'assessore Stefania Maccioni, alla conferenza stampa di presentazione che si è tenuta lunedì mattina a Villa Fabiani, spiega: "l'evento è l'occasione per conoscere la città attraverso i prodotti d'eccezione. Infatti è stato studiato un programma tra Comune e aziende che hanno reso possibile la realizzazione di questo momento di festa". Presenti all'incontro Riccardo

Appuntamento a Spello Caminata tra gli ulivi in omaggio all'oro giallo

► SPELLO
Domani si terrà nel territorio spello la prima caminata nazionale tra gli ulivi. Aperta a tutti, l'iniziativa si svolgerà in concomitanza con altre 119 Città dell'Olio italiane, e rappresenta un'occasione per insidiare un legame tra i cittadini e la propria terra. Punto di ritrovo (ore 8.30) è il parcheggio di via della Libertazione, dove i partecipanti a cura della Farmacia Sora Brattini, potranno nutrire gratuitamente la pressione sanguigna e iscriversi alla Prima Camminata Nazionale tra gli Ulivi. Il percorso sul sentiero di circa 7 km arriverà fino a Vallegora, dove si percorrerà un tratto dell'antico Acquedotto Romano. Il programma prevede anche una sosta al frantoio di Spello, per un breve incontro con l'agriturco Maurizio Morandi e per una degustazione di bruschetta con olio nuovo. I partecipanti potranno innanzi negli ulivi, fino a bruciare le antiche mura medievali (info e prenotazioni: 075/5289555 - 0742/301689).

za, organizzatrice dell'evento, Daniela Rapastella, responsabile del Servizio Turismo Culturale, che si accolla e aggiunge: "Festival è un evento che deve essere lasciato come eredità, per unità di intenti della valorizzazione del paesaggio e promozione turistica del territorio". Francesca Lovelock, intervenuta per la presentazione della partita di calcio a scopo benefico "Italiana allora", che si terrà sabato alle 14.30 presso lo stadio comunale di Trevi, l'iniziativa, promossa da Ray Lovelock è un momento di festa a cui partecipano molte personalità famosi e il ricavato sarà devoluto all'istituto Ippolito Valentini. Infine, Festival sarà tenuto, presso il Chiostro di San Francesco, della II mostra nazionale bonesi e a presentata è Gianni Troiani, vice presidente dell'Associazione Umbria Bonasi-Di Polignot: "saranno esposti esemplari provenienti da molte regioni d'Italia e parteciperanno svariate esperti con dimostrazioni pratiche di tecniche Bonasi". In occasione dell'Assessorato Stefania Maccioni segnala come eventi da non perdere la conferenza "Economia circolare e territorio" che si terrà a Corte Fabiani alle 18.30, la caminata tra gli ulivi a cura dell'Associazione nazionale dell'Olio e Avis Comunale Trevi, "Palazzi & Grandi Degustazioni del parmigiano in vista dei palazzi" e infine, la mostra "1987-2017 Roma allo Sporcetto" a Palazzo Luperoni.

A Trevi c'è «Festivol», una due-giorni dedicata all'olio nuovo

-TREV-

PRESENTATA l'11^a edizione di «Festivol Trevi. Tra olio, arte, musica e papille»: due giorni, sabato e domenica, durante i quali sarà Polio nuovo il vero protagonista. Alla presentazione hanno preso parte Stefania Moccioni (nella foto), assessore al Turismo, Daniela Rapa-stella, dirigente comunale, Gianni Trovati, vicepresidente dell'associazione Umbria Bonsai e Francesca Lovelock, figlia dell'attore Kay.

«Festivol» — ha commentato Moccioni — è diventato un evento di portata nazionale in crescita costante. Grazie a uno sforzo corale riusciamo a coinvolgere tutto il territorio». Per queste due giornate il centro storico si trasformerà in un vero e proprio salotto con tanti appuntamenti dedicati a valorizzare il pregiato prodotto e il territorio che lo produce. Tra i tanti eventi, da segnalare la mostra mercato dell'olio extravergine delle colline di Trevi, a

Villa Fabri, e «Pane&Olio» nelle piazze della città per degustare la bruschetta. Ci sarà anche la Camminata tra gli olivi promossa per domenica dall'Associazione Città dell'Olio. Poi la partita di calcio organizzata su iniziativa di Kay Lovelock e dell'Italian Actors (oltre 500 biglietti già venduti) con attori come Cesare Bocci, Enzo Decaro, Niretto Davoli, Sebastiano Somma: il ricavato sarà devoluto all'Istituto Comprensivo Valenti?

Miele e olio protagonisti dei sapori di autunno

- FOLIGNO -

TORNA anche quest'anno l'appuntamento con 'Autunno a Foligno', la tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio, olio e miele, promossa dal Comune di Foligno. L'edizione 2017, organizzata in collaborazione con Mielinumbrìa e Oliando, è in programma da venerdì 3 a domenica 5 novembre nella splendida corte di palazzo Trinci. L'edizione 2017 di 'Autunno a Foligno' entrerà nel vivo venerdì 3 novembre con l'apertura alle 16 della 'Mostra mercato dell'olio, del miele e dei prodotti della terra', che sarà visitabile fino a domenica 5. Sabato 4, invece, si terrà il primo di due momenti di approfondimento, il convegno 'Olivicoltura e castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla'.

Da Frantoi Aperti alla Fattoria Didattica



Novembre sarà il mese ideale per conoscere dal vivo la realtà del Frantoio Berti, scoprendo l'intero processo che porta alla realizzazione dell'olio extra vergine di oliva. Durante il prossimo mese, infatti, tutti i fine settimana verrà organizzata una vera e propria festa, allestita nell'ambito di Frantoi Aperti, la massima manifestazione del settore. Questo evento verrà, come di consueto, promosso dall'Associazione Strada dell'Olio Extra Vergine di Oliva Dop Umbria. Il Frantoio Berti darà a tutti gli interessati la possibilità di assistere all'estrazione del prodotto, oltre che approfondire la

conoscenza dell'intero percorso di filiera e partecipare agli assaggi di tutti i prodotti aziendali, tra cui spiccano - oltre all'olio - anche i vini e le salse. Il Frantoio Berti, inoltre, è stato certificato come Fattoria Didattica - nel 2010 - dalla Regione Umbria. Sono numerose le collaborazioni avviate, nel corso degli anni, dalla famiglia Berti con l'Università degli Studi di Perugia e con altre scuole locali, con l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni la conoscenza diretta e la passione nel confronti dell'olivicoltura, offrendo così al pubblico l'opportunità di effettuare visite guidate in azienda.

DOMENICA LA «CAMMINATA TRA GLI OLIVI»

«Città dell'olio», doppio itinerario A piedi o in bici lungo percorsi storici

- SPOLETO -

SPOLETO è nel novero delle 121 «Città dell'Olio» che hanno aderito alla Giornata della Camminata tra gli Olivi di domenica 29 ottobre. In tutta Italia vengono organizzate passeggiate all'aperto negli oliveti, visite a frantoi e oliivi secolari, degustazioni di olio e corsi di assaggio e molto altro ancora per raccontare la bontà del nostro olio e far scoprire la bellezza del nostro paesaggio.

A SPOLETO il programma della giornata, organizzata dal Comune in collaborazione con il CAI e l'MTB Club Spoleto, prevede due

itinerari, uno da compiere a piedi, l'altro in bicicletta, che si snodano lungo parte della pista ciclabile Assisi-Spoleto-Norcia del Sentiero degli Ulivi. Un percorso fatto di storia, misticismo, religiosità, arte, natura, attraverso scorci e paesaggi tra i più suggestivi del territorio.

IL PROGRAMMA di Spoleto prevede come punto di ritrovo il parcheggio della Fonziatina alle ore 8.15, con la partenza prevista per le ore 8.30. Entrambi i percorsi saranno caratterizzati da una serie di tappe in luoghi particolari con una serie di degustazioni di olio di oliva ed altri prodotti tipici locali.



IL PARERE DEGLI ESPERTI
Quantità notevolmente ridotta,
ma sulla qualità
dell'«oro verde» non si discute

«Frantoi aperti», va in scena il novello Olio di qualità ma i raccolti sono scarsi

Week-end dedicato all'«oro verde». Gli esperti: «Perso il 40% della produzione»

PERUGIA
POTREBBE essere una bruschetta da ricordare quella che si sposa con l'olio novello 2017, ma rischia di essere per pochi fortunati. In alcune aree del «cuore verde» d'Italia, infatti, la raccolta delle olive e la relativa produzione dell'oro verde potrebbe essere inferiore anche del 40% rispetto allo scorso anno. A segnalare la tendenza è Fedagri-Concooperative Umbria che, associando 9 frantoi cooperativi nei quali portano a frangere le proprie olive circa 2.000 produttori di tutte le sottoregioni di produzione umbra, di fronte alle prime moliture delle olive annuncia che sarà sicuramente un'annata da ricordare per la qualità, ma anche per la scarsa quantità. Il presidente regionale di Fedagri-Concooperative L-

La mappa dei borghi

I borghi che parteciperanno al primo fine settimana della manifestazione sono: Assisi con «Unto - Unesco, natura, territorio, olio», Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo «Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia», Giano dell'Umbria con la «Mangiaunta», Spoleto con «Frantoi Aperti a Spoleto» e Trevi con «Festival tra olio arte musica e papille».

odovico Mattoni, e il direttore Lorenzo Mariani rimarcano il fatto che «l'oliva che i soci stanno portando nei frantoi cooperativi associati in questi primi giorni di raccolta risulta di gran lunga la migliore degli ultimi anni: l'andamento della stagione con i picchi prolungati di caldo estivo e la siccità hanno sicuramente inciso sulla quantità complessiva preservando però la crescita dell'oliva da parassiti e malattie come la mosca che negli ultimi anni erano state presenze costanti in tutte le aree di produzione della regione». Stime arrivano anche dalla Cia e coincidono con quelle di Fedagri. Dai numeri elaborati dal consorzio nazionale degli olivicoltori aderenti alla confederazione emergente che l'Umbria, insieme a Toscana, Marche e Sardegna è tra le re-

gioni italiane che di più ha pagato il dazio alla siccità, con una produzione di circa 3.500 tonnellate, contro le 4.398 del 2016.

QUESTE le stime. Intanto l'Umbria è pronta a celebrare «l'oro verde» con la XX edizione di Frantoi Aperti, in calendario nel week-end dal 28 al 26 novembre. La manifestazione, organizzata dall'associazione «Strada dell'Olio», punta i riflettori su Assisi, Foligno Giano dell'Umbria, Spoleto e Trevi. Un fine settimana tra degustazioni, appuntamenti all'aria aperta, concerti e visite guidate. Sul sito info@stradaoliodopumbria.it è consultabile la mappa degli eventi e dei vari frantoi che con l'occasione propongono la loro offerta.

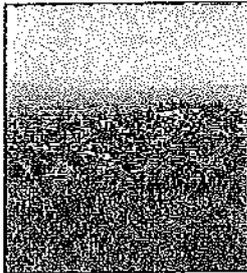
Silvia Angelici

Spello

Il territorio e la cultura dell'olio al centro dell'evento "Il Primo Fiore"

► SPELLO

Il territorio, i processi di produzione, l'uso e il consumo dell'olio al centro di un evento che si propone di divulgare e promuovere le eccellenze collegate alla produzione olearia di Spello e del territorio limitrofo. Si svolgerà quest'oggi a partire dalle 17 al Frantoio Uccid di Spello (Via Banche, 1/B), la seconda edizione de "Il primo fiore. Il territorio e la cultura dell'olio spellano" promosso da L'Officina del Fantastico con il patrocinio del Comune di Spello. La manifestazione, che rientra nel programma ufficiale di "Frantoi Aperti", prevede una conferenza, visite guidate, percorsi culinari e degustazioni quale occasione per conoscere importanti realtà



del settore enogastronomico operanti nel territorio come Casa Umbra, Cantine Sportoletti, Il Frantoio di Spello Uccid. Verranno anche approfonditi contenuti e aspetti specialistici in materia, esposti da referenti di rilievo su temi di stringente attualità. "Il Primo fiore rappresenta una lodevole iniziativa che nel promuovere il prodotto principe del

nostro territorio, rafforza l'aspetto sociale legato alla tradizione della raccolta delle olive", commenta il sindaco Moreno Landrini. "Per raggiungere l'obiettivo della manifestazione - afferma Federico Peppoloni, presidente L'Officina del Fantastico - abbiamo mobilitato tutte le nostre risorse trovando una grande partecipazione sia da parte di semplici cittadini che da parte di importanti realtà istituzionali e imprenditoriali". Si inizia alle 17 con una conferenza dedicata alla cultura dell'olio spellano e alla fascia olivata Spoleto-Assisi; a seguire, dalle 19 cena e dalle 21, evento nell'evento, con il concerto finale della manifestazione che vedrà esibirsi i CarroBestiame - Gipsy & Live Music. Per info e prenotazioni, info@officinadelfantastico.it - tel.: 328 8145171.

Cinque giorni tutti dedicati all'olio 'Unto', tra spiritualità e prodotti tipici

Assisi: sesta edizione della manifestazione; eventi nel centro storico

- ASSISI -

SPIRITUALITÀ, storia, architettura, ma anche prodotti tipici. Assisi si tuffa nell'olio, nella stagione in cui è in pieno svolgimento la raccolta e la molitura delle olive. È tempo di «Unto» (Unesco Natura Territorio Olio), alla sesta edizione che vivrà cinque giorni nel centro storico (sino all'1 novembre) per poi spostarsi nei castelli e località del territorio (dal 4 al 26 novembre). L'inaugurazione ci sarà oggi, con il taglio del nastro della manifestazione alle 13.30 in Piazza del Comune e l'apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio; sarà aperta poi tutti i giorni, sino all'1 novembre, dalle 10 alle 20.

COSÌ I VISITATORI di questo periodo, ma anche gli umbri che giungeranno nella città di San Francesco, potranno trovare quelli che vengono definiti come «eventi a macchia d'olio» e apprezzare l'olio Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino delle aziende agricole locali. E ci sarà spazio per degustazioni guidate, laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, caste-



lli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali, iniziative per i bambini. Altri appuntamenti: dalle 10.15 alle 14.30, a lezione di cucina con l'Istituto alberghiero di Assisi e pranzo finale (prenotazioni al 3371012866), in via Arco dei Priori, corridoio di ingresso Sala delle Volte; «Pane e Olio intorno al fuoco», dalle 11.30 alle 13 e dalle 16 alle 17.30, a cura della Pro Loco di Assisi; a pranzo e a cena «Assisi a tavola», con i ristoranti di Assisi che propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'extravergine di Assisi,

iniziativa a cura della Concommercio di Assisi e Valfabbrica; alle 15 partenza per Assisi underground, una visita guidata alla città sotterranea; visibili 24 ore gli «artisti ad Unto»: nella Sala Palazzo Capitano del Popolo le opere di Giandomenico Troiano «Siam - a piedi nel sud est asiatico», e nella Ponte San Nicolò (in via Portica), l'installazione di Angelo Zanella «Il miracolo della Ponte» (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi: l'inaugurazione oggi alle 13.30 con visite fino al 7 gennaio. Il programma completo: www.untoassisi.it
Maurizio Baglioni

SPETTACOLI UMBRIA 19



ECCELLENZA E TERRITORIO I borghi umbri festeggiano l'«oro verde» tra degustazioni, escursioni e visite nei frantoi

DA ASSISI A FOLIGNO 'FRANTOI APERTI'

Riflettori puntati sull'«oro verde» Si celebra l'extravergine dop Degustazioni e musica tra gli ulivi

- PERUGIA -

CASTELLI, abbazie, pievi e ovviamente aziende agricole: «Frantoi Aperti» celebra la bontà dell'oro verde dell'Umbria e si prosegue anche i prossimi weekend fino al 26 novembre. La manifestazione, organizzata dall'associazione «Strada dell'Olio», punta i riflettori su Assisi, Foligno Giano dell'Umbria, Spoleto e Trevi. «La manifestazione - spiega Paolo Morbidoni, presidente Strada dell'Olio, già sindaco di Giano dell'Umbria, uno dei primi Comuni che ha creduto nell'evento e che ha investito nel settore olivicolo - nacque nel 1997. A quei tempi non c'era la Dop, si cominciava la raccolta a fine novembre, si mettevano le olive nei sacchi di iuta, ancora in tanti frantoi erano le grandi macine di pietra a scandire i tempi di lavorazione e si prendeva spesso l'olio sfuso, in contenitori molte volte improvvisati». Passano gli anni e anche nei

ghi di produzione, la nuova stagione dell'olio - conclude Morbidoni - diventa l'anima vibrante dell'Umbria autunnale. Per questo, dopo 20 anni, di 'Frantoi Aperti' si può dire tutto il bene del mondo: un evento che ha anticipato il marketing territoriale, che fa rete, che offre una ribalta inconsueta a un rito che è quasi aristocratico, patrimonio del popolo delle campagne».

I BORGHI che parteciperanno al primo fine settimana della manifestazione sono: Assisi con «Unto - Unesco, natura, territorio, olio», Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo «Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia», Giano dell'Umbria con la «Mangiaunta», Spoleto con «Frantoi Aperti a Spoleto» e Trevi con «Festivol tra olio arte musica e papille». Dunque una domenica tra degustazioni, appuntamenti all'aria aperta, concerti e visite guidate. Sul sito info@stradaoliodonum-

2 **Gualdo Cattaneo** *Da venerdì a domenica*

“Sapere di pane, sapore di olio” torna con un'edizione rinnovata Tanti eventi, tour e degustazioni

► **GUALDO CATTANEO**

Torna la nona edizione di “Sapere di Pane Sapore di Olio”, iniziativa organizzata dal Comune e inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti. Da venerdì a domenica, si festeggia l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio. Come afferma il vicesindaco di Gualdo Cattaneo, Elisa Benvenuti, “è un'edizione ricca di appuntamenti che punta non solo alla valorizzazione del piccolo borgo ad alta vocazione olivicola ma in particolar modo alla promozione dell'olio Dop umbro di qualità e dei tanti prodotti della terra e tipicità locali”. “Sapere di pane Sapore di Olio,



un'importante occasione per degustare l'olio extra vergine dell'Umbria, una delle principali eccellenze regionali”, rimarca l'assessore regionale all'agricoltura Fernanda Cecchini, “che quest'anno, pur con una produzione in calo, sarà caratterizzato da una qualità eccellente”. La manifestazione entra nel vivo venerdì alle 17.30 con il confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali “Identità, prodotti locali, territorio e

sviluppo”. A seguire, alle 20 presso la Struttura Polivalente di Pozzo, il Convivio dell'Olio. Importante novità dell'edizione 2017: sabato e domenica, dalle 10 alle 19, l'iniziativa Frantoi&Piazze del Gusto Tour si rinnova, con due percorsi per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori della terra. Al termine dei circuiti, nel centro storico di Gualdo Cattaneo, completano il tour le Piazze del Gusto. Grazie alla collaborazione con le associazioni e le pro loco, 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 d'oliva e arricchito con il formaggio, la Piazza del Cicotto di Grutti e la Piazza dei Dolci tipici dove poter degustare golosità locali. ◀

SPOLETO

umbriaspolito@gruppoconriere.it

FRANTOI APERTI

Oggi altri due appuntamenti previsti nell'ambito della manifestazione Frantoi Aperti Successo per la "Camminata tra gli olivi"

▶ **SPOLETO** — È stata un successo la "Camminata tra gli olivi" che si è svolta domenica. La città del Festival è stata tra i 110 Comuni che hanno aderito alla manifestazione nazionale. Un evento capace di registrare più di 150 adesioni. Organizzata in collaborazione con il Club Alpino Italiano di Spoleto e il Mtib Club

Spoleto, la Camminata si è svolta su due distinti percorsi: uno a piedi di 9 km e uno in bicicletta di 30 km. «Abbiamo avuto la soddisfazione - hanno detto Camilla Laurenti, assessore alla cultura e al turismo e Vincenza Campagnari, assessore all'ambiente - di registrare grande partecipazione ed entusiasmo per questa iniziativa che abbiamo immaginato come occasione per far conoscere e riscoprire scorci, monumenti e paesaggi tra i più suggestivi del territorio, tra chiese che sono patrimonio dell'Umanità come quella di San Salvatore a ciclovie tra le più belle d'Italia come la ex Spoleto-Norcia. Il tutto celebrando al contempo uno dei prodotti più identitari



Otto ottobre. Una domenica all'aria aperta

della nostra terra, una risorsa quella dell'olio tra le più preziose del nostro patrimonio culturale. Uno speciale ringraziamento per la riuscita dell'iniziativa va fatto all'azienda agricola Tenuta Le Cassele. È stato esempio di connubio virtuoso tra pubblico-privato». Gli appuntamenti di Frantoi Aperti proseguono oggi alla Casa Romana (ore 11) con "Clous, vestes hardi: usi e costumi al tempo dei romani" e alle 16 a largo Ferrer con "Ulivo ultravello - Fiabe, miti e rovine sull'olio e l'olivo".



**Torna l'appuntamento
con «Sapere di Pane
Sapore di Olio».**

Gualdo Cattaneo

TORNA a Gualdo Cattaneo la IX edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, organizzata dal Comune. Dal 3 al 5 novembre, si festeggia l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese. Alla presentazione il vicesindaco Elisa Benvenuta e l'assessore regionale Fernanda Cecchini (foto).

Gualdo Cattaneo, frantoi protagonisti

GUALDO CATTANEO Torna la IX 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). Da venerdì 3 a domenica 5, si festeggia l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese con un programma ricco di appuntamenti, per grandi e piccoli, direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro. Come dice il vicesindaco Elisa Benvenuti, "Un'edizione ricca di appuntamenti che punta non solo alla valorizzazione del piccolo borgo ad alta vocazione olivicola ma in particolar modo alla promozione dell'olio DOP umbro di qualità e dei tanti prodotti della terra e tipicità locali che in tale

manifestazione saranno esaltate attraverso il tour dei frantoi, le piazze del gusto, i corsi di cucina, il convivio dell'olio e molto altro ancora". "Sapere di pane Sapore di Olio, un'importante occasione per degustare l'olio extravergine dell'Umbria, una delle principali eccellenze regionali" come spiega l'assessore regionale Fernanda Cecchini, "che quest'anno, pur con una produzione

in calo, sarà caratterizzato da una qualità eccellente". La manifestazione entra nel vivo venerdì 3 novembre alle ore 17.30 con un confronto tra esperti istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo momento intitolato "Identità Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo". A seguire, alle ore 20 presso la Struttura Polivalente di Pozzo, il Convivio dell'Olio, a cura dell'Associazione Loop Events Todi e l'Istituto Albergiero di Spoleto. Una cena conviviale con un menu curato nei dettagli che vedrà protagonisti i prodotti agroalimentari e le tipicità del territorio di Gualdo Cattaneo.



E' tempo di Frantoi Aperti

► PERUGIA

Il lungo weekend dell'olio nuovo domani a Gualdo Cattaneo con "Sapere di Pane Sapore di Olio, Bianco e verde tra i Castelli".

Il lungo weekend dell'olio nuovo domani a Gualdo Cattaneo con "Sapere di Pane Sapore di Olio, Bianco e verde tra i Castelli".

A Foligno "Autunno con frantoi aperti e miele in Umbria", nella suggestiva cornice di Palazzo Trinci.

Secondo fine settimana ricco di eventi per la 20esima edizione di Frantoi Aperti. A partire da domani i riflettori saranno puntati sulle città di Assisi per "Urtio nei Castelli e nel Territorio", Campello sul Clitunno per la "Festa del Frantoio", Foligno per "Autunno a Foligno e Miele in Umbria" e Gualdo Cattaneo per "Sapere di Pane Sapore di Olio, Bianco e verde tra i castelli".

Il lungo weekend inizia domani a Gualdo Cattaneo con "Sapere di Pane Sapore di Olio, Bianco e verde tra i Castelli". Ad aprire la manifestazione è un confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso Polio Doppio umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo, dal titolo "Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo". Si prosegue poi con "Frantoi & Piazze" con due percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori della terra: il primo percorso detto Polio Nostro farà tappa al Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro), al Frantoio

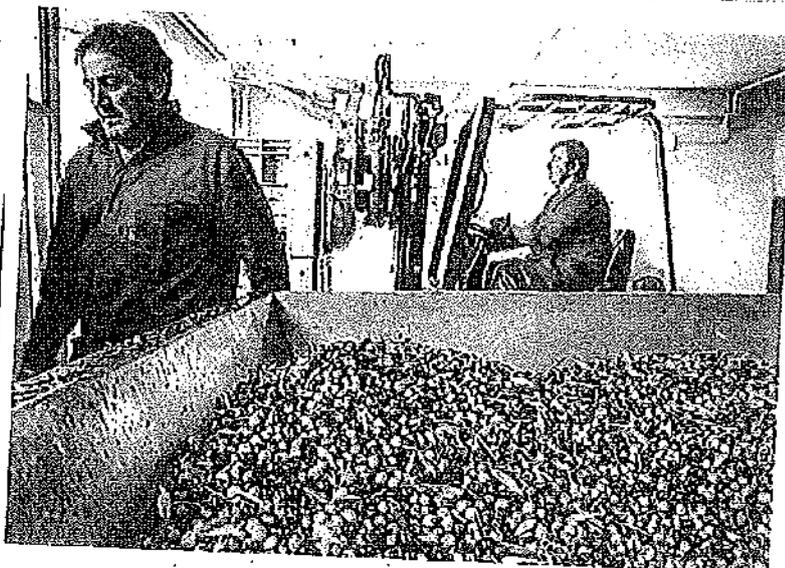


(Grutti), mentre il secondo percorso DivinOlio farà tappa al nuovo Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) e al Frantoio Clerici (Saragano). Al termine dei circuiti del gusto, è previsto il tour delle "Piazze del Gusto": la Piazza del Pane, la Piazza del Clitunno di Grutti, Presidio Slow Food dell'Umbria, e la Piazza dei Dolci. Sono previsti anche laboratori e cooking show: sabato si parte con "Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna" a cura di Cinzia Perugini

locali e tea time. Mentre l'intera giornata di domenica sarà dedicata alla cucina con i cooking show "Cucina, Passione, Territorio": il rinomato chef Massimo Infarinati, il libero impiastatore Andrea Poggi e lo chef di arte bianca Luca Antonucci si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo. Non mancheranno il mercatino Artigianato Vero, la sfilata dei carri e i concerti in piazza.

A Foligno "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele tre giorni si terrà la Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra. Sabato si parlerà di olio nel convegno dal titolo "Olivicoltura e Castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla" mentre domenica si terrà la tavola rotonda "Città, risorse, nettari, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra". Per tutto il fine settimana, le degustazioni di pruschetta al Polio nuovo, di dolci con farina di castagna, di marron glacé e di caddarosta, saranno animate da musica e spettacoli: il contest musicale "Tutto canto libero" che vedrà dieci cantanti umbri esibirsi proponendo canzoni dal repertorio di Lucio Battisti, una rappresentazione teatrale a cura dell'associazione culturale Strabismi e a chiusura dell'evento, domenica alle 17 la Corte di Palazzo Trinci sarà animata dal concerto per pianoforte di Giovanni Guidi.

Ad Assisi la manifestazione "Urtio", sabato e domenica, si sposta nei Castelli del Territorio: nei due giorni in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la Mostra mercato dei prodotti tipici "Profumi e Sapori d'autunno e muffini ad acqua" con partenza da Armentano e che farà tappa a Nottino, a San Giovanni, al Mulino di Pollo e al Mulino Brucilli. Domenica si anima anche il borgo di Campello sul Clitunno con la "Festa del Frantoio": già dal mattino tra Fossignano e le Fonti del Clitunno ci sarà la Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo con oltre 500 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Dalle 10.30 fino alle 14.30 "Musica itinerante lungo la Via del Mercatino", mentre dalle 11 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con "Degustazione in Strada - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali" in collaborazione con Pro Campello. Dalle 11 fino alle 15.30 presso l'Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la Mostra d'Arte delle opere di Afranio Mattei. I tre frantoi di Campello sul Clitunno aderenti a Frantoi Aperti (Antico Frantoio Carletti, Azienda Agraria Mariga, Frantoio Oleario Eredi Gradassi) in occasione della Festa dei Frantoi di domenica organizzeranno visite guidate al frantoio in la-



L'«ORO VERDE» Il cartellone di Frantoi Aperti esalta l'olio nuovo con iniziative a Foligno, Assisi, Campello e Gualdo Cattaneo

ITINERARI LE INIZIATIVE DEL SECONDO WEEK-END

Ecco i sapori di «Frantoi Aperti» Tour del gusto, eventi e assaggi Così quattro città festeggiano l'olio

-FOLIGNO-

TUTTO pronto per il secondo, ricco week-end di «Frantoi Aperti in Umbria» che da domani a domenica accende i riflettori su quattro città: Assisi con «Unto nei castelli e nel territorio», Campello sul Clitunno per la «Festa dei Frantoi», Foligno con il suo «Autunno a Foligno e Miele in Umbria» e Gualdo Cattaneo per «Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i castelli».

ECCO l'itinerario nell'oro verde. A Gualdo Cattaneo per tre giorni c'è «Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i Castelli» per festeggiare l'olio nuovo con un tour del gusto nei sei frantoi locali, con laboratori di cucina, convegni, cooking-show, degustazioni gratuite, visite al territorio e tante attività per i più piccoli all'insegna delle eccellenze del territorio. Si tratta, dice il vicesindaco Elisa Benvenuti di «un'edizione ricca di appuntamenti che punta non solo alla valorizzazione del borgo a vocazione olivicola ma anche alla promozione dell'olio d'Umbro di qualità e dei tanti prodotti della terra che vengono esal-

tati attraverso il tour dei frantoi, le piazze del gusto, i corsi di cucina, il convivio dell'olio». Si passa a Foligno che sempre da domani a domenica propone a Palazzo Trinci la Mostra mercato della miele, dell'olio e dei prodotti della terra insieme a convegni, tavole rotonde e degustazioni di bruschetta all'olio nuovo, musica e spettacoli.

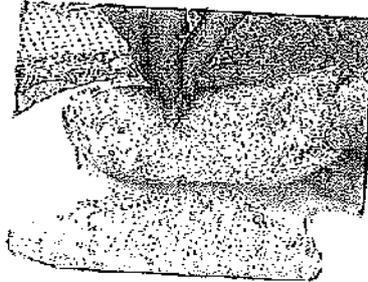
AD ASSISI torna «Unto» che sabato e domenica si sposta nei Castelli del territorio: in piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la mostra mercato dei prodotti tipici «Profumi e Sapori d'autunno», domenica c'è l'escursione «Per borghi e mulini ad acqua» con partenza da Armenzano. Domenica si anima anche il borgo di Campello sul Clitunno con la «Festa dei Frantoi»: fin dal mattino tra Pissignano e le Fonti del Clitunno si terrà la mostra mercato dell'antiquariato e del collezionismo con oltre 500 espositori e dalle 11 apre il banco espositivo dei frantoi del territorio con «Degusta in Strada - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali». C'è anche la mostra con le opere di Afranio Metelli.

Frantoi aperti ma anche miele: i prodotti della terra sono al top

L'APPUNTAMENTO

In arrivo il secondo fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Il 3, 4 e 5 novembre i riflettori saranno puntati sulle città di: Assisi per "Unto nei Castelli e nel Territorio" (4 e 5 novembre), Campello sul Clitunno per la "Festa del Frantoio" (5 novembre), Foligno per "Autunno a Foligno e Miele in Umbria" (dal 3 al 5 novembre) e Gualdo Cattaneo per "Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i castelli" (dal 3 al 5 novembre). A Gualdo Cattaneo, il 3, 4 e 5 novembre c'è "Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i Castelli". A Foligno è invece la volta di "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria" dal 3 al 5 novembre: a Palazzo Trinci,

per i tre giorni si terrà la "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra". E ci sarà anche molto altro. Ad Assisi la manifestazione Unto il 4 e 5 novembre, si sposta nei Castelli del Territorio: nei due giorni in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la Mostra mercato dei prodotti tipici "Profumi e Sapori d'autunno. Domenica 5 novembre si animerà anche il borgo di Campello sul Clitunno con



la "Festa del Frantoio" già dal mattino infatti tra Pissignano e Fonti del Clitunno ci sarà la Mostra Mercato dell'Antiquariato del Collezionismo con oltre 5 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Il programma prevede anche pranzi speciali frantoio, degustazioni, feste, concerti ed eventi, passeggiate calde nella natura. Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: info@stradsollodopum-bria.it-www.frantoiaperti.net (Tel. 0742 332269). Tante occasioni, quindi, per trascorrere un fine settimana diverso attraverso una offerta particolarmente articolata che si snoda tra territorio eccellenze, prodotti tipici e di nicchia, il tutto in un paesaggio, quale è quello della fascia oltivata.

di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle 10 alle 18 da Gualdo Cattaneo ogni ora.

Per gli amanti del saper fare, laboratori e cooking show. Domani, alle 16 si inizierà con "Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna" a cura di Cinzia Perugini Carli con degustazione finale di crostate alle marmellate locali e tea time. Mentre domenica dalle 11 al-

le 19 presso il teatro comunale di Gualdo Cattaneo, unintera giornata dedicata alla cucina con i cooking show "Cucina, passione, territorio". Ed ancora, il mercato artigiano vero, sfilata dei carri, recitazione del

Ricco cartellone a Gualdo Cattaneo con "Sapere di pane sapore di olio"

mondo contadino visto dai piccoli, musica, folklore, visite guidate e passeggiate tra gli ulivi.

Festa dei frantoi domenica a Caniello sul Clitumno. Sarà una giornata ricca di appuntamenti.

menti. Dalle 8 fino al tramonto Pissignano, le fonti del Clitumno e l'area verde di San Cipriano ospiteranno la mostra mercato dell'antiquariato e del collezionismo con gli oltre 500 espositori. Dalle 10,30 alle 14,30 ci sarà la musica itinerante lungo la via dei mercatino. Piazzale San Sebastiano farà da cornice al banco espositivo dei frantoi del territorio e a degustata in strada. All'ortorio di San Sebastiano si terrà, dalle 11 alle 15,30, l'apertura straordinaria e la mostra d'arte: esposizione opere di Afranio Metelli.

Calerà domenica il sipario sulla festa del marrone a Strettura (Spoleto). I protagonisti saranno i piatti tipici del territorio (stand gastronomico aperto tutti i giorni dalle 19), la musica dal vivo e gli spettacoli. Domani alle 14,30 si terrà la degustazione di castagne con mosto di Sagrantina. Questa sera alle 20,30 sarà la volta della cena spettacolo con Antonio Lo Cascio. Torneo di briscola e di burrata a coppie, mostra di pittura

Calerà domenica il sipario sulla festa del marrone a Strettura (Spoleto)

e buona cucina. Questi protagonisti della taverna di San Martino a Castelrodino (Terni). Nello stand gastronomico, aperto dalle 19, si potranno gustare svariate specialità tipiche del territorio, tra cui antipasto San Martino, papardelle al cinghiale, strozzapreti del bosco, zuppa di ceci e funghi, cinghiale alle olive, ghiaccia mista, fegatelli, scottadito di vitello, torta al testo farcita, castagne arrosto e vino novello.

Appuntamento domani e domenica al frantoio Bartolomei di Montecchio di Orvieto con "7 giorni dell'olio nuovo". Un'occasione unica per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche e riscoprire la tradizione. Assaggi d'olio fresco, escursioni negli oliveti, raccolta delle olive, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite al frantoio in funzione e al museo dell'olio. Domenica alle 12 ad accompagnare il pranzo tipico ci sarà Andrea Paris, prestigiatore e mago. Pagina a cura di Simona Maggi

Assaggi d'olio fresco, escursioni negli oliveti, raccolta delle olive, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite al frantoio in funzione e al museo dell'olio. Domenica alle 12 ad accompagnare il pranzo tipico ci sarà Andrea Paris, prestigiatore e mago. Pagina a cura di Simona Maggi

L'Umbria celebra i prodotti tipici dell'autunno non solo con iniziative enogastronomiche ma anche culturali

Castagne, "oro verde" e vino novello E' tutta una festa

► Ancora un fine settimana all'insegna dell'olio nuovo, del vino novello e delle castagne. Festa del vino e delle castagne a San Martino in Colle (Perugia) da oggi fino al 12 novembre. Ad animare le serate saranno la buona cucina, la musica, la mostra dell'artigianato, la pesca di beneficenza e i giochi popolari. Nello stand gastronomico, aperto dalle 19, si potranno gustare bruschette, zuppa di ceci, polenta con salsicce, coratina d'agnello, grigliate di carne alla brace e altre specialità tipiche del territorio. Tutte le sere dalle 21 musica dal vivo: oggi si ballerà con l'orchestra spettacolo Erika Clerini, domani sarà la volta di Michelissimo e domenica di Irene Iive. Domenica per gli amanti dello sport alle 8,30 si terrà un raduno ciclistico, alle 9 la maratona a sei zampe e alle 15 la passeggiata campestre.

Al frantoio Tempio dell'oro di Città della Pieve domani e domenica è tempo della PieveOlissima. Si inizierà domani alle 19 con AperitivoO-

lio, seguirà alle 20 la cena e alle 23 il concerto blues con i GreenGrocers. Domenica alle 12 sarà la volta del pranzo degustazione olio e vino. Sarà Santa Maria degli Ange-

li ad ospitare, domani e domenica, in piazza Garibaldi la mostra mercato di prodotti tipici "Profumi e sapori d'autunno".

Ad Armenzano di Assisi domenica l'appuntamento sarà con "Per borghi e mulini ad acqua". Il ritrovo è alle 9,15 ad Armenzano, seguirà la partenza alle 9,30 per un percorso di 7,5 chilometri. Per informazioni: 333/1297187 o 333/8579466.

Autunno a Foligno. E' questo il titolo della mostra mercato dell'olio, del miele e dei prodotti della terra che animerà la corte di palazzo Trinci della città della Quintana da oggi fino a domenica. Il sipario sulla rassegna si alzerà oggi alle 16. Ad animare la tre giorni convegni, musica e degustazioni. Domani sera dalle 18,30 ci sarà il contest musicale "Il tuo canto libero", 10 cantanti umbri per Lucio Battisti. Domenica dalle 9,30 la sa-

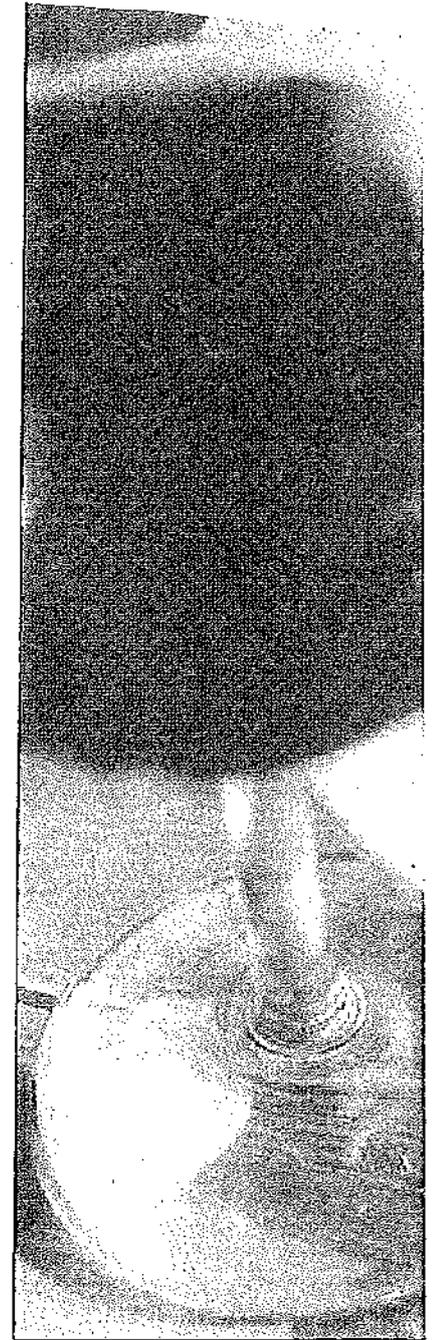
la rossa di palazzo Trinci ospiterà la tavola rotonda "Clima, risorse nettariere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per

l'apicoltura umbra". La mostra mercato resterà aperta oggi dalle 16, domani e domenica dalle 9,30 alle 13,30 e dalle 15 alle 20.

Gualdo Cattaneo da oggi a do-

menica, farà da cornice a "Sapere di pane sapore di olio". Si festeggerà l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese con un programma ricco di appuntamenti, per grandi e piccini, direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro. La manifestazione entrerà nel vivo oggi alle 17.30 con un confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olio d'oliva e le tipicità di Gualdo Cattaneo, momento intitolato "Identità, prodotti locali, territorio e sviluppo". A seguire, alle 20, presso la struttura polivalente di Pozzo si terrà il convivio dell'olio. Nei due giorni della manifestazione, domani e domenica, dalle 10 alle 19, ci sarà l'iniziativa Frantoio&Piazze del gusto tour si rinnova. In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di lavorazione e degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lentichie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, nel

centro storico di Gualdo Cattaneo, completano il tour le piazze del Gusto. Inoltre verranno 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 golo-

sità locali, dalla tipica "rocciatata" ai superlativi tozzetti. Per partecipare al tour è necessario registrarsi presso l'info point che si trova all'ingresso del borgo, munirsi di scheda

**A Città della Pieve
domani e domenica
è tempo della
PieveOlissima**

**"Per borghi e
mulini ad acqua"
Appuntamento
ad Armenzano**

**Si va in «Eco Bike»
Tour in bici elettrica
tra cultura e natura**

Passignano

SABATO 11, alle 10,30, si va in bici. Appuntamento con «eco bike», un tour in bici elettrica fra natura, industria ed arte con partenza da Passignano, in piazza Garibaldi. Tra salite, percorsi tra meleti e vigneti e visita al frantolo il Torale. Al ritorno in paese, visita ai dipinti di Gerardo Dottori nel Palazzone. È richiesta la prenotazione al 3394323346.

Castagne, olio e vino novello: l'autunno ti sorride



Vino novello, l'olio appena prodotto e le castagne saranno protagonisti del fine settimana

MANDIO COSE & VEDO GENTE

Castagne, olio nuovo e vino. Sono gli ingredienti dell'autunno tra Perugia e provincia per un week end a tutto gusto. Ecco alcuni suggerimenti dell'agenzia giornalistica Avi News.

Perugia. A San Martino in colle, da oggi a domenica 12 Festa del vino e delle castagne, 40esima edizione. Si potranno gustare caldaroste e vino novello insieme a torta al testo, bruschette, salumi e formaggi. I locali della festa sono coperti e riscaldati. Tutte le sere anche musica da ballo con orchestra, pesca di beneficenza, giochi popolari e mostra di artigianato. Per info: pagina Facebook Pro Loco San Martino in Colle PG

Assisi. Nell'ambito di Frantoi aperti, domani e domenica, Unto nei castelli e nel territorio per conoscere l'olio extravergine di oliva Dop Umbria dei piccoli produttori locali. In piazza Garibaldi a Santa Maria degli Angeli mostra mercato dei prodotti tipici Profumi e sapori d'autunno (informazioni prolocosantamariadegliangeli.com). Solo domenica tour Per borghi e mulini ad Acqua: partenza alle 9.30 da Armenzano (percorso di 7,5 chilometri) con tappe a Nottiano, San Giovanni, Mulino di Pollo, Mulino Buccilli, soste e degusta-

zioni. Alle 13.15 pranzo alla Pro loco di Armenzano. Costo 13 euro, prenotare al 333.1297187, 333.8579466

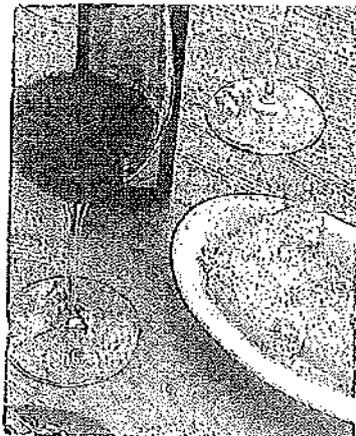
Campello sul Clitunno. Festa dei frantoi, domenica nell'ambito di Frantoi aperti. In piazzale san Sebastiano dalle 11 il banco espositivo dei frantoi del territorio e Degusta in strada con assaggi di prodotti locali. Dalle 10.30 anche musica itinerante lungo via del mercatino. Inoltre, visite con assaggi e attività ai frantoi Azienda Agraria Marfuga, Antico frantoio Carletti, Frantoio Oleario Eredi Gradassi. Dalle 8 al tramonto a Pissignano, Fonti del Clitunno, area verde di San Cipriano Mostra dell'antiquariato e del collezionismo. Per info: comune.campello.pg.it

Corciano. Domenica dalle 16

Scienziati al Gherlinda, al centro d'intrattenimento di Ellera di Corciano. Iniziativa organizzata in collaborazione con il Post. The chemical brothers, due simpatici scienziati, coinvolgeranno i bambini in frizzanti e colorati esperimenti. Proseguono inoltre la promozione Superkids (tutti i giorni ingresso al cinema a 3,90 euro per bambini fino a 10 anni) e, fino al 16 novembre, il concorso Gherlinda ti premia. Per info: gherlinda.it

Gualdo Cattaneo. Domani, nella sala del Consiglio comunale alle 17, prima delle quattro lezioni di Sagrantino step by step, mini corso itinerante per Sagrantino taster. Previsto un approfondimento sul Montefalco bianco Doc e l'esame visivo dei quattro vini della denominazione Montefalco Doc e Docg che verranno degustati. Per info e prenotazioni: info@stradadelsagrantino.it, 0742.378490

Montefalco. Nell'ambito del contest fotografico Colori d'autunno il foliage della vite del Sagrantino, domenica dalle 10 alle 16 alla cantina Scacciadiavoli, workshop fotografico tra cantina e vigna, guidato dalla fotografa Serena Nofri, con light lunch e degustazione dei vini di produzione. Il costo di questa iniziativa è di 35 euro, per informazioni e prenotazioni: info@stradadelsagrantino.it, 0742.378490.



Le iniziative della Pro loco di Santa Maria degli Angeli
E' tempo di sapori e profumi d'autunno

► ASSISI

Torna Profumi e sapori d'autunno, iniziative organizzate dalla Pro loco di Santa Maria degli Angeli nell'arco di due weekend. Teri l'inaugurazione della mostra mercato (aperta anche oggi dalle 10 alle 20), si prosegue oggi con il Piedibus e sabato prossimo con la Castagnata. Il piedibus, in particolare, prevede la visita delle Maesta di Santa Maria degli Angeli; nella sosta più lontana (Madonna delle Grazie) la locale Pro loco, con il contributo materiale del Comune di Assisi, offrirà ai partecipanti una "merenda a sorpresa". L'11 novembre, dalle 16.30 in piazza Garibaldi, ci sarà la "Castagnata".

All'Orto Medievale una passeggiata dal finale prelibato



Prodotti tipici umbri

MANGIO COSA E VEDO GENTE

L'autunno tra Perugia e la provincia porta colori, gusti e profumi che sanno ispirare. Ecco una selezione delle migliori tra le tante occasioni per andare alla scoperta del territorio nella giornata di oggi.

Perugia. Finissage della mostra Sassoferato dal Louvre a San Pietro. La Collezione riunita, presso il Complesso di San Pietro. La mostra curata da Cristina Galassi insieme a Vittorio Sgarbi promossa dalla Fondazione per l'Istruzione Agraria si conclude oggi con visite guidate (11.30, 15.30, 17.30), passeggiate nell'Orto Medievale e nei tre Chiostrì, degustazioni gratuite di olio, vino, cereali e salumi locali (ingresso 5 Euro).

Perugia. Oggi alle 21.30 per Corsie Festival - Itinerari del presente, al Cinema Zenith il polistrumentista, musicologo e musicoterapeuta Gianfranco De Franco presenterà il concerto "Imago Experience".

Perugia. A San Martino in colle fino a domenica prossima Festa del vino e delle castagne, giunta all'edizione numero 40. Caldarroste e vino novello locale, ma anche torta al testo, bruschette, salumi e formaggi.

Assisi. Nell'ambito di Frantoi aperti oggi si conclude l'evento

per conoscere l'olio extravergine di oliva Dop Umbria dei piccoli produttori locali. In piazza Garibaldi a Santa Maria degli Angeli mostra mercato dei prodotti tipici Profumi e sapori d'autunno. Oggi sarà possibile anche partecipare al tour Per borghi e mulini ad Acqua, 7,5 Km con partenza alle 9.30 da Armenzano e tappe a Nottiano, San Giovanni, Mulino di Pollo, Mulino Buccilli. Alle 13.15 pranzo alla Pro loco di Armenzano (costo 13 Euro).

Campello sul Clitunno. Sempre nell'ambito di Frantoi aperti, oggi Festa dei frantoi in piazzale San Sebastiano, dalle 11.00. Degustazioni in strada con assaggi di prodotti locali e musica itinerante lungo la via del mercatino. Inoltre, visite con assaggi e attività ai

frantoi Azienda Agraria Marfug Antico frantoio Carletti, Frantoio Oleario Eredi Gradassi. Dalle 8.00 al tramonto a Pissignano, For del Clitunno, l'area verde di San Cipriano ospiterà inoltre la Mostra dell'antiquariato e del collezionismo.

Corciano. Oggi dalle 16.00 Scienziati al Gherlinda, al centro d'intrattenimento di Ellera di Corciano. Iniziativa organizzata in collaborazione con il Post di Perugia. The chemical brothers, dei simpatici scienziati, coinvolgeranno i bambini in frizzanti e colorati esperimenti all'interno del loro laboratorio di chimica con l'obiettivo di avvicinarli al mondo di scienza e tecnologia.

Montefalco. Nell'ambito di contest fotografico Colori d'autunno il foliage della vite del Sagrantino, oggi dalle 10.00 alle 16.00 workshop fotografico tra cantine e vigna guidato dalla fotografa Serena Nofrini alla cantina Scacchi d'Avoli. Previsti un light lunch degustazione dei vini di produzione. Costo 35 Euro.

San Martino in Campo. Premiazione oggi (Posta del Donini ore 10) per il Concorso nazionale di poesia "San Martino", nato per iniziativa della Pro Loco della frazione perugina e dell'Ecomuseo del Tevere per valorizzare il territorio e le sue risorse.



Trekking, laboratori e gusto: quando l'olio è uno spettacolo

► La XX edizione di Frantoi Aperti a Gualdo, Assisi, Foligno e Campello

► Mille iniziative legate all'oliva C'è anche un percorso con gli chef

L'APPUNTAMENTO

Prosegue la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria ed anche in questo secondo fine settimana gli appuntamenti in programma stanno ricevendo il consenso di un ampio pubblico. A Gualdo Cattaneo per "Sapere di Pane Sapore di Olio, Bianco e verde tra i castelli" letteralmente prese d'assalto le navette per i Frantoi Aperti, al completo anche l'area di sosta camper presso il Parco Acquarossa con la presenza di oltre 150 camperisti. Al completo anche "Il Convivio dell'Olio" che ha visto la presenza di 220 partecipanti. Molto attesi poi per oggi, il trekking tra gli olivi in partenza alle ore 9.30 al quale seguirà il laboratorio di cucina "Le olive sdriunate"; sempre attive le navette per "Frantoi&Piazze del Gusto Tour" ed anche i Cooking show "Cucina, Passione, Territorio" con lo chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e il maestro di arte bianca Luca Antonucci che si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo. Nel centro storico poi, dalle ore 14.30 Musica e folklore con la band Carro Bestiame (per informazioni umbriamia@gmail.com tel. 392 6781072). Anche a Foligno a Palazzo Trinci, prosegue anche oggi, la "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra", inoltre, in occasione della XX edizione di Mielinumbria, alle ore 9.30 tavola rotonda "Clima, risorse nettariere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra" che avrà come tema centrale l'ambiente e i cambiamenti climatici che stanno mettendo in ginocchio. A chiusura della te giorni, alle 17 il Trinci sarà animato dal concerto per pianoforte di Giovanni Guidi (info. 0742 330280/330236). Prende il via oggi la "Festa dei Frantoi" a Campello sul Clitunno, già dal mattino infatti tra Pissignano e le



Prosegue la XX edizione di Frantoi Aperti ad Assisi, Gualdo Cattaneo, Foligno e Campello

stra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo con oltre 500 espositori. Dalle ore 10.30 fino alle 14.30 "Musica Itinerante lungo la Via del Mercatino", mentre dalle ore 11.00 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con "Degusta in Strada" - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali in collaborazione con Pro Campello. Dalle 11 fino alle 15.30 presso l'Oratorio

di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la Mostra d'Arte delle opere di Afranto Metelli (per informazioni tel. 0743 271922 329 5603345). Ad Assisi la manifestazione Unto si sposta nei Castelli del Territorio. Prosegue anche oggi, in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, la Mostra mercato dei prodotti tipici "Profumi e Sapori d'autunno". Da non perdere l'escursione

"Per borghi e mulini ad acqua con partenza da Armenzano alle ore 9.30 e che farà tappa a Notino, a San Giovanni, al Mulino Pollo e al Mulino Buccilli. Durante il percorso sono previste soste con degustazioni e il pranzo presso la Pro loco di Armenzano (info e prenotazioni: 333129718 333 8579466).

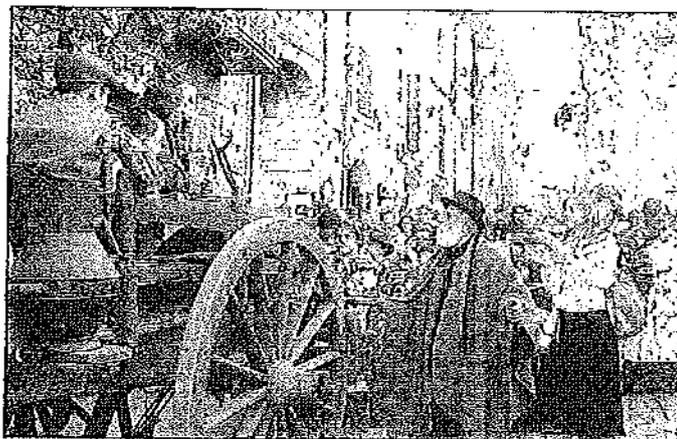
Giovanni Cami

© RIPRODUZIONE RISER

Tutto pronto per la manifestazione "L'oro di Spello" in programma dal 17 al 19 novembre
Cultura e tradizione, l'olio protagonista

► SPELLO

Sta per alzarsi il sipario su "L'oro di Spello", Festa dell'olio e Sagra della bruschetta, la manifestazione dedicata all'oro verde dalle radici millenarie in programma dal 17 al 19 novembre promossa dal Comune di Spello in collaborazione con la Pro Spello. La kermesse torna con un ricco programma in cui si coniuga l'amore per la tradizione e l'aspetto folcloristico della Festa della benfinita con un'attenzione alle innovazioni in cucina dove l'olio extravergine d'oliva è considerato l'ingrediente "principe". Ieri mattina la presentazione ufficiale durante una conferenza stampa svoltasi nella sala degli Zuccari del palazzo comunale alla presenza del sindaco Moreno Landrini, dell'assessora comunale alla cultura Irene Falcinelli e in collegamento telefonico, il direttore artistico della manifestazione Jacopo Fontaneto. Si consolida il percorso iniziato la scorsa edizione con il filone L'oro di Spello incontra la cucina italiana finalizzato alla promozione dell'olio come elemento identitario del territorio. Con la supervisione del direttore artistico Fontaneto andranno in scena show cooking e aperitivi con bruschette gourmet, que-



Tradizione La sfilata dei carri rappresenta uno dei momenti più suggestivi della manifestazione "L'oro di Spello" in programma dal 17 al 19 novembre

sti ultimi la novità di questa edizione, con una ventina di chef che insieme a quelli locali, daranno vita ad assaggi e preparazioni dove l'olio spellano incontrerà i sapori della Penisola da Nord a Sud. Da non perdere sabato 18 alle 15 in Largo Mazzini Usa to Italy international Gourmet bruschetta: lo chef toscano Paolo Fioravanti in collegamento dal ristorante "Spiga" di Totowa nel New Jersey realizzerà in diretta bruschette gourmet insieme a Massimo Sgobba, corporative chef di Veratour e Roberto Balgisi, executive chef del Grand Hotel Alassio. Si rinnova la "sfida" dell'Oil School

Contest in cui gli studenti degli Istituti Alberghieri di Assisi, Città di Castello e Spoleto si misureranno con ricette senza glutine che saranno poi giudicate da una giuria composta da esperti. Durante tutta la manifestazione i ristoranti del centro storico aderenti, proporranno un menù a tema, sempre dedicato all'olio, che sarà cucinato in collaborazione con chef e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia. Sabato 18 nelle taverne dei terziari Mezota, Porta Chiusa e Pusterula, sarà inoltre possibile gustare tre menù d'autore con tre differenti percorsi dedicati a L'oro di Spello. 4

*Un fine settimana
all'insegna dell'olio*

La grande festa della bruschetta a Passignano

► PASSIGNANO SUL
TRASIMENO

Ci siamo. Anche a Passignano sul Trasimeno arriva la festa dell'olio. L'iniziativa si svolgerà sabato 11 e domenica 12 lungo le vie del paese. Anche quest'anno ci saranno spazi per grandi e piccoli con mostre mercato e stand gastronomici.

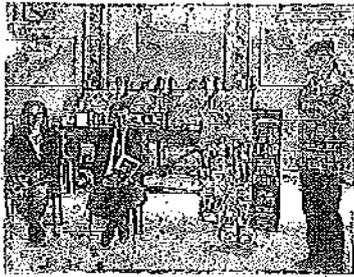
"Oliamo - spiega l'assessore al turismo, Christian Gatti - è la grande festa della bruschetta che torna alla sua quarta edizione. Anche quest'anno trovano spazio eventi, sport, cultura e tanta buona musica. Da non perdere - spiega l'assessore - l'appuntamento di sabato con la notte dell'olio nuovo (musica in piazzetta tra focolarri e bruschette) e domenica 12 in riva al lago dove ci sarà un circuito degustazione con tutte le cantine del Trasimeno. Un grazie alla Pro loco e alla Strada del Vino. Da ricordare l'importante partecipazione dei commercianti e ristoratori di Passignano". Insomma un'iniziativa che merita la massima attenzione e, perchè no?, anche la massima partecipazione. Del resto simili eventi non si possono perdere per nessuna ragione.

Al. Guer.

Arriva «Oliano» Bruschette golose in ventotto versioni

Passignano

A PASSIGNANO sul Trasimeno, l'11 e 12 novembre, c'è «Oliano - La grande festa della bruschetta», un'occasione unica per degustare la bruschetta in 28 diverse declinazioni. Per le vie del centro storico di Passignano verranno allestiti stand gastronomici e ci sarà un Mercatino dell'artigianato.

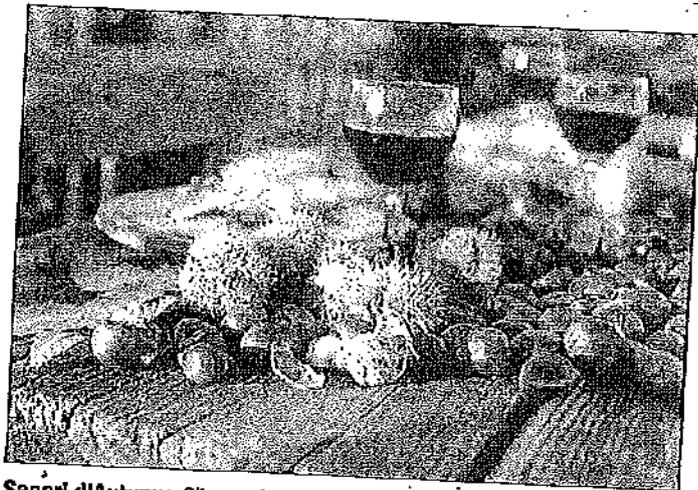


L'Oro di Spello, spazio alla tradizione

L'APPUNTAMENTO

SPELLO Un olio che racchiude la storia, la cultura e la tradizione del territorio spellano diventa il protagonista della cucina nazionale e internazionale: sta per alzarsi il sipario su L'Oro di Spello, Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta, la manifestazione dedicata all'oro verde dalle radici millenarie in programma dal 17 al 19 novembre promossa dal Comune in collaborazione con la Pro Spello. La kermesse giunta alla 56ª edizione, torna con un ricco programma in cui si coniuga l'amore per la tradizione e l'aspetto folcloristico della Festa della Benfinita con un'attenzione alle innovazioni in cucina dove l'olio extravergine d'oliva è considerato l'ingrediente "principe". A presentare gli eventi ci hanno pensato il sindaco Moreno Landrini, dell'assessore comunale alla cultura Irene Falcinelli. Torna come protagonista la mostra mercato dei prodotti tipici di "Spello, Gusto e Qualità", il partenariato pubblico privato finalizzato alla promozione e valorizzazione della filiera corta che vede il Comune al fianco dei produttori locali, espressione delle tipicità come olio, legumi, zafferano e tartufo nero (18 e 19 dalle ore 9 in Largo Mazzini). Il momento clou rimane strettamente ancorato alla tradizione: già dalla mattina di domenica 19 lungo le vie del centro storico sarà possibile ammirare i Carri

A Tordandrea questo e il prossimo fine settimana la manifestazione organizzata dalla Pro loco
"Sapori d'Autunno" tra piatti tipici e vino novello



Sapori d'Autunno Gli organizzatori assicurano una struttura riscaldata

► ASSISI

Torna da oggi e per due week end "Sapori d'autunno", a Tordandrea di Assisi, una rassegna enogastronomica che propone olio, vino novello, piatti della tradizione e sapori autunnali che esaltano prodotti e ricette tradizionali di Assisi e dell'Umbria. La manifestazione si svolge in un luogo (nel centro di via Enrico Fermi 16) dotato di un comodo parcheggio e locali riscaldati, ed è l'ideale per famiglie. Protagonisti del menu di Sapori d'Autunno, cacciagione e lumache, ma anche molte preparazioni a base

d'olio nuovo, castagne e tartufo, accompagnate da vino novello. "In un luogo informale ma molto accogliente - spiega no gli organizzatori (la Pro loco del borgo e del suo territorio) - si potranno trascorrere delle splendide serate in compagnia assaporando l'eccellenza della cucina tradizionale locale, dove non può mancare un buon bicchiere di vino". L'evento avrà luogo da oggi al 12 novembre e poi di nuovo dal 16 al 19 novembre. È gradita la prenotazione ai numeri di telefono 3355365099, 3333578075 o 3388960207".

*Passignano Due giorni
per buongustai autentici*

Fine settimana all'insegna di castagne e olio

► PASSIGNANO SUL
TRASIMENO

Il rione Centro Storico di Passignano torna a festeggiare l'estate di San Martino. L'evento è previsto per sabato 11 e domenica prossimi. La grande festa delle castagne si svolgerà in contemporanea a quella dedicata, sempre da Passignano, all'olio d'oliva e chiamata "Oliano". Durante la due giorni sarà possibile trovare gustosi prodotti tipici come le castagne alla brace, il vino e i dolci caratteristici del periodo.

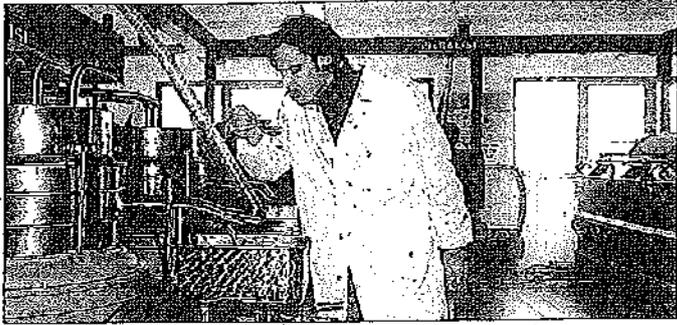
Il programma Si inizia sabato 11 con l'accensione della macchina delle castagne. Domenica 12 si parte dalle 10,30 e alle 16 il rione bianco-rosso insieme all'Istituto Omnicomprensivo "Birago" organizzerà "San Martino in rima": prima esposizione di poesie, rime e disegni degli alunni della scuola primaria.

"Anche l'Estate di San Martino - commenta Christian Gatti, assessore al turismo - è diventato ormai un appuntamento immancabile nel calendario del Trasimeno".

Al. Guer.

erzo fine settimana di Frantoi aperti alla scoperta dell'extravergine di oliva

Nei templi dell'oro verde



Da Passignano ad Assisi, da Giano a Trevi: tante iniziative da non perdere

Degustazioni L'olio extravergine protagonista della tavola umbra

Anche le cantine spalancano le porte agli appassionati del vino

A tavola con il vignaiolo in autunno

► PERUGIA

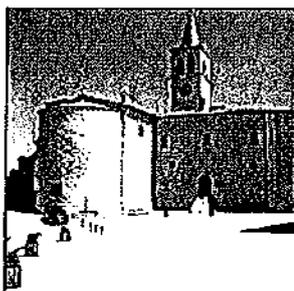
Domenica torna Cantine aperte a San Martino, l'appuntamento autunnale del Movimento turismo del vino, dedicato al vino novello, ma anche alle ultime annate dei grandi vini invecchiati. Saranno 20 le cantine che, in tutta l'Umbria, organizzano appuntamenti per gli wine lovers. Ad Assisi e Spello apriranno le loro porte le cantine Saio e Sportoletti, a Perugia, le cantine Chiorri e Gorretti e, nelle vicinanze del capoluogo, le cantine Aliani Castello di Ramazzano. Nella zona di Montefalco e Colli Martani, appuntamento da Antonelli San Marco, cantina Baldassarri Ernesto, Arnaldo Caprai, cantina Di Filippo, cantina Dionigi, Lungarotti a Montefalco, Scacciadiavoli, Tenuta Castelbuono, Fongoli e Viticoltori Broccatelli Galli. A Torgiano saranno due le canti-



ne aperte per l'occasione, Lungarotti e Terre Margaritelli, mentre a Todi troviamo la Fattoria di Monticello. Infine, sul Lago Trasimeno la cantina Madrevite e a Orvieto, in provincia di Terni, la Tenuta Vitalonga. Per questa edizione il tema scelto in Umbria è "A tavola con il vignaiolo, in autunno": pranzi conviviali, stare insieme con gusto, assaporare il piacere dell'ottimo vino umbro con i prodotti tipici del territorio e della stagione, come olio nuovo, tartufi, castagne, salumi, zucca e molto altro. Così, alle visite guidate nei luoghi di produzione del vino e alle degustazioni si

aggiungeranno cooking show, brunch di qualità, street food corner, pranzi a tavola col vignaiolo, momenti dedicati alla conoscenza delle eccellenze tipiche, naturalmente in abbinamento ai vini delle cantine. ◀

co". Si comincia già dal sabato sera con la Cena di San Martino presso il Santesato di Santa Marina a Castel Ritaldi, per proseguire poi domenica mattina con un'escursione guidata "A spasso tra gli ulivi" e con l'apertura del mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale nella splendida cornice del Castello di Colle del Marchese. Ad Assisi prosegue Unto nei Castelli del Territorio con tre gli appuntamenti da non perdere: sabato in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la tradizionale Castagnata di San Martino, mentre per domenica 12 novembre al mattino è prevista un'escursione con partenza dal Castello di Tordibetto che farà sosta con degustazione presso il Frantoio Le Vecchie Macine (prenotazioni: 333 6049292). Al frantoio Il Tempio dell'Oro di Città della Pieve, sabato e domenica, verrà organizzato un Mini corso di degustazione d'olio d'oliva (info 0578 298560), mentre presso il Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello di Foligno, si potrà assaggiare il gelato all'olio extravergine d'oliva, un fuori stagione da veri sfizioli. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Moretti Omero, domenica propone una degustazione di olio nuovo biologico e una visita guidata agli ulivi secolari aziendali (prenotazioni al 347 4817558). ◀



Castello al centro

Il centro di Castel Ritaldi, che vanta la chiesa di Santa Maria, è cinto dalle mura del Castello datato XIII secolo



Vista lago dal borgo

Tra i borghi più belli dell'Umbria, Passignano è noto anche per il Castello Morgia. Residenza signorile da fine '700 è immerso in un parco di nove ettari con alberi secolari e bellissimo affaccio sul lago Trasimeno

Frantoi Aperti oro verde

L'Umbria celebra il suo olio extravergine d'oliva Dop nei borghi e nelle città più belle

Tiziana Boldrini

Frantoi Aperti festeggia vent'anni di gusto e valorizzazione del territorio. La storica manifestazione dedicata alla produzione olearia dell'Umbria per tutti i weekend, fino al 26 novembre, terrà alta la bandiera delle aziende regionali che rendono l'olio extravergine d'oliva Dop uno dei prodotti italiani più pregiati ed apprezzati anche all'estero. Domani e domenica il profumato oro verde si celebrerà ad Assisi con Unto - Unesco Natura Territorio Olio - l'evento che permetterà di assaggiare l'olio nuovo ai frantoi, passeggiare per i mercatini dei tipici, visitare i castelli disseminati per la zona e percorrere i sentieri del parco del monte Subasio. A Passignano e Tuoro sul



DOVE, COME QUANDO

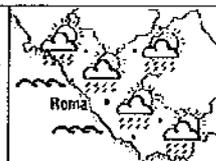
Frantoi Aperti si terrà anche nel weekend del 18 e 19/11 ad Assisi (foto sopra) e del 25 e 26 novembre ad Assisi e Giano dell'Umbria

Trasimeno sarà di scena Olio e i sapori d'autunno, una due giorni di eccellenze, tra olio, vino, bruschette e specialità locali mentre a Castel Ritaldi, domenica, si terrà Frantotipico. Oltre ad assistere alla raccolta delle olive, si potrà acquistare l'olio e gustare la cucina del posto. Info 0742332269, www.frantoiaperti.net.

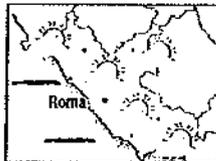
riproduzione riservata

MeteoLazio

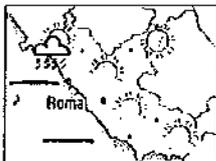
oggi: Al mattino nuvolosità irregolare, con associate delle piogge sui settori costieri laziali; già ampie schiarite sul Nord Ovest della Toscana. Ancora qualche acquazzone possibile sul Lazio



domani: In giornata e fino a notte passaggio a cieli sereni o poco nuvolosi salvo locali velature e nubi sparse su dorsale centrale, Umbria e basso Lazio.



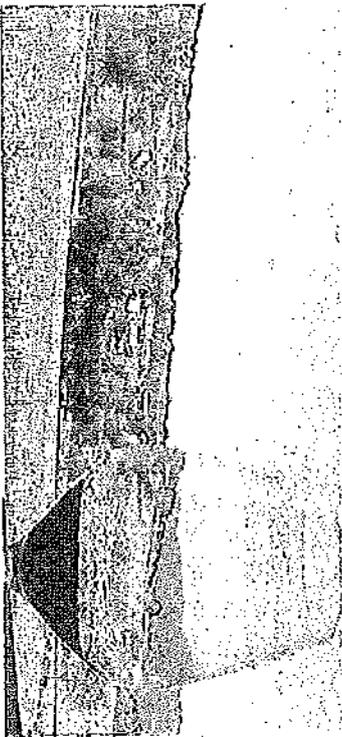
domenica: Al mattino ancora tempo discreto caratterizzato da qualche foschia su zone interne e velature a carattere locale. Al pomeriggio aumentano velature e nubi.



Tutti pazzi per Cantine Aperte a San Martino, raffica di eventi e tanto gr

EVENTO

Domenica 12, anche in Umbria, torna Cantine Aperte a San Martino, l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino, dedicato al vino novello, ma anche alle ultime annate dei grandi vini invecchiati. Saranno 19 le cantine che, in tutta l'Umbria, organizzano appuntamenti per gli wine lovers. Ad Assisi apriranno le loro porte le cantine Saio e Sportoletti, a Perugia, le cantine Chiorri e Goretti e, nelle vicinanze del capoluogo, le Cantine Albani Castello di Ramazzano. Nella zona di Montefalco e Colli Martani, appuntamento da Antonelli San Marco, Cantina Baldassari Ernesto, Arnaldo Caprai, Cantina Di Filippo, Cantina Dionigi, Lungarotti a



Nelle foto lo spirito di cantine Aperte a San Martino

Montefalco, Scacciadiavoli, Tenuta Castelbuono e Vaticoltori Broccatelli Galli. A Torgiano saranno due le Cantine aperte per l'occasione, Lungarotti e Terre Margaritelli, mentre a Todi troviamo la Fattoria di Monticello. Infine, sul Lago Trasimeno la cantina Madrevite e a Orvieto, in provincia di Terni, la Tenuta

Vitalonga. Per questa edizione il tema scelto in Umbria è "Autunno": pranzi conviviali, stare insieme con gusto, assaporare il piacere dell'ottimo vino umbro con i prodotti tipici del territorio e della stagione, come olio nuovo, tartufi, castagne, salumi, zucca e molto altro. Così,



alle visite guidate nei luoghi di produzione del vino e alle degustazioni si aggiungeranno cooking show, brunch di qualità, street food corner, pranzi a tavola col Vignaiolo, momenti de-

dicati alla conoscenza delle eccellenze tipiche, naturalmente in abbinamento ai vini delle cantine. Grazie alla rinnovata collaborazione con Squisy, l'applicazione 100% Made in Umbria dedicata al mondo della ristorazione e del divertimento, si potranno avere informazioni e prenotare i pranzi in cantina direttamente dallo smartphone, nell'apposita vetrina "Cantine Aperte a San Martino". Infine, per un evento dedicato alle eccellenze del territorio non poteva mancare il riferimento, oltre che al vino, anche all'olio extravergine di oliva umbro. Si rinnova anche per quest'anno e si arricchisce la collaborazione tra il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria e le Strade del Vino e dell'Olio della regione. Oltre alle degustazioni incrociate di vino nei Frantoi Aperti

e di olio nelle Cantine, sono stati creati, infatti, pacchetti di visita a tema, alla scoperta del vino dell'Umbria, anche della Fattoria di Monticello e delle Castagne di Colli Martani. La 40esima edizione, dal novembre, grazie alla collaborazione tra il Movimento Turismo del Vino di San Martino, si terrà una degustazione di vini novelli prodotti dalle cantine Mtv Umbria e delle Castagne di Colli Martani. Quest'anno, in occasione di una visita a Montefalco, si terrà una degustazione di prodotti tipici del territorio. Quest'anno, inoltre, si terrà una degustazione di prodotti tipici del territorio. Quest'anno, inoltre, si terrà una degustazione di prodotti tipici del territorio. Quest'anno, inoltre, si terrà una degustazione di prodotti tipici del territorio.

L'appuntamento

Unto prosegue pure oggi con una maxi castagnata

► ASSISI

Prosegue Unto; oggi dalle 17 alle 20 la castagnata di San Martino a cura della Pro loco Santa Maria degli Angeli in piazza Garibaldi; domani dalle 9.15 alle 12.15 andrà in scena trekking con visite, soste e degustazioni tra Tordibetto - Palazzo a cura della Pro loco di Tordibetto e Palazzo (info e prenotazioni) 333 6049292. Alle 16 tocca invece a Petrignano, con il trekking urbano a cura della Pro loco di Petrignano: prevista un passeggiata dal castello alla Via Croce alla scoperta delle botteghe di una volta (rifrovo a San Carlo), alle 17 arrivo in Pro Loco; con castagnata e bruschette. Info e prenotazioni: 347 9186431.

PASSIGNANO AL VIA IL GRANDE EVENTO

Sapori, musica e Cantine aperte Due giorni per tutti i gusti

- PASSIGNANO -

OLIAMO. Nella splendida cornice del centro storico di Passignano sul Trasimeno, una manifestazione interamente dedicata all'olio extravergine di oliva del lago. Con spazio anche agli antichi sapori umbri. I visitatori che popoleranno la kermesse saranno immersi in «Cantine Aperte»: per la prima volta a Passignano un percorso enogastronomico d'eccellenza alla scoperta dei ristoranti lungolago nei quali sarà possibile, bicchiere al collo, degustare un'attenta selezione di vino, olio nuovo, bruschette di alta qualità, caldarroste appena tolte dalla bra-

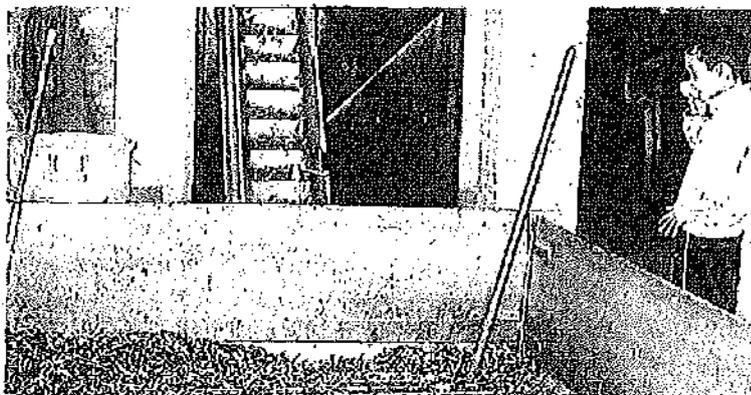
ce. Il tutto per un modico contributo che va dai 5 ai 10 euro.

UNA DUE giorni da non perdere per tutti gli amanti del divertimento e della buona tavola. Per chi predilige l'unione del gusto e della tradizione, ma anche per curiosi appassionati che vogliono conoscere meglio l'affascinante mondo dell'olio: la grande festa della bruschetta, l'olio spiegato ai bambini, le passeggiate negli oliveti, i laboratori di cosmesi naturale a base d'olio e tanti altri eventi immersi nella musica live che allieterà le strade del centro dalle 16 alle 22 per l'esclusivo evento «la notte dell'olio».



L'EVENTO taglierà il nastro oggi alle 10 e poi sarà possibile partecipare alle tante attività organizzate fino alla sera di domenica 12 novembre. Oliamo sarà anche un momento per scoprire lo splendido centro di Passignano sul Trasimeno, partecipare ai laboratori didattici per grandi e piccini, spettacolo di trampolieri, convegni e presentazioni di libri a tema.

VIAGGIO NEL GUSTO



Frantoi, cantine e tartufo superstar L'itinerario dei sapori in Umbria

VINO novello, olio, castagne e tartufo. Sono tante le iniziative del gusto che si rincorrono in questa domenica. A partire da «Cantine Aperte a San Martino» che oggi coinvolge 20 cantine della regione per una giornata all'insegna dei piaceri della tavola, rigorosamente di stagione, e del vino novello (elenco completo su www.mtvumbria.it). Spazio anche alle iniziative di «Frantoi Aperti»: a Passignano c'è «Oliamo - La grande festa della bruschetta» con passeggiate, visite guidate e assaggi. A Castel Ritaldi si apre oggi «Frantotipico» con il mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale al Castello di Colle del Marchese mentre ad Assisi prosegue «Unto» che alle 9.30 propone un'escursione dal Castello di Tordibetto con degustazione al Frantoio Le Vecchie Macine e alle 16 il trekking urbano a Petignano. Ultimo giorno a Fabriano per la mostra mercato nazionale del tartufo e dei prodotti agroalimentari di qualità con 50 stand (10 di tartufo), musica, escursioni, passeggiate e laboratori didattici.

**Oliamo entra nel vivo
C'è la premiazione
del concorso itinerante**

Passignano

PROSEGUE oggi «Oliamo - La grande festa della bruschetta» che alle 10.30 ripropone la passeggiata naturalistica tra gli ulivi più antichi e suggestivi di Passignano. Alle 15,30 alla Sala Consiliare del Comune, c'è la cerimonia di premiazione del concorso itinerante «L'Oro di Agilla».

**Olio diventa protagonista
Tre giorni dedicati
ai sapori dell'oro verde**

Spello

UN OLIO che racchiude storia, cultura e tradizione del territorio diventa protagonista della cucina nazionale e internazionale: sta per alzarsi il sipario su «L'Oro di Spello», la manifestazione dedicata all'oro verde dalle radici millenarie in programma dal 17 al 19 novembre da Comune e Pro Spello.

Cuochi da tutta Italia per celebrare l'olio: un fine settimana con oltre 30 eventi tra showcooking e spettacoli

L'Oro di Spello si trasforma in festival gastronomico

► SPELLO

La "Festa della Bruschetta" si trasforma in un festival gastronomico a Spello: da venerdì a domenica oltre 30 eventi dedicati a olio e cucina, con la presenza di ben 22 cuochi, molti dei quali in arrivo da un capo all'altro dello Stivale. L'obiettivo è celebrare "l'olio nuovo" umbro, a tutto tondo, con una formula innovativa, che mette a confronto tradizioni, tecniche e, soprattutto, cucine diverse attraverso percorsi a quattro mani, seminari e showcooking. "Spello, l'Umbria e l'olio sono il cuore, non solo geografico, di un'Italia che trova nelle sue cucine regionali la sua grande e autentica distinzione", afferma Jacopo Fontaneto, critico ga-

stronomico e direttore artistico della manifestazione, promossa dal Comune e Pro Spello. Una formula che ha subito trovato l'appoggio, entusiasta, del sindaco Moreno Landrini e dell'assessore alla cultura Irene Falcinelli, che già lo scorso anno ha posto le basi per un profondo rinnovamento della manifestazione. Venerdì in programma sette "cene a quattromani" in alcuni ristoranti di Spello, mentre sabato terrano banco, in piazza Mazzini (ingresso libero) gli showcooking e poi l'evento "Usa to Italy: International Gourmet bruschetta" che vedrà lo chef toscano Paolo Fioravanti, in collegamento video dagli Stati Uniti preparare tre bruschette gourmet con la colla-

borazione, sul posto, dello chef Giuseppe Crimaldi che le riproporrà per il pubblico. La nuova formula del festival coinvolge anche un appuntamento di grande tradizione, come le Cene nei Terzieri. Da non dimenticare sabato la Mostra mercato dei prodotti tipici e quella dell'artigianato. Non mancheranno i trekking alla scoperta dell'acquedotto romano. Domenica inoltre spazio anche ai trattori d'epoca insieme alla mostra "Un filo d'olio" (palazzo Urbani-Acuti con stand degli studenti dell'istituto Ferraris) mentre in piazza Kennedy, l'Avis di Spello proporrà una castagnata. In piazzetta delle Logge spettacolo teatrale per bambini. ◀

Passignano Un pubblico numeroso e attento per la sesta edizione di "Oliano"

Olio e vino conquistano davvero tutti

► PASSIGNANO SUL TRASIMENO — (Alf. Ga.) L'olio e il vino del Trasimeno sono in ottima forma e raccolgono ammiratori. Lo hanno dimostrato ampiamente sul lungolago di Passignano, mostrando la loro innata versatilità e poliedricità gustativa al nutrito pubblico accorso per la sesta edizione di "Oliano", sabato 11 e domenica 12 novembre.

"Gran protagonista capace di stupire il vino della Strada del Vino - spiega la presidente della Pro loco Jessica Franchi - dai toni buccia di cipolla a quelli della ciliegia selvatica, degnamente ac-

compagnato dall'innamovibile bruschetta in 28 varietà di gusto della Pro loco, dalle impetibili caldarroste del rione Centro Storico e dai capolavori di olio nostrano appena colato dai migliori frantoi del Trasimeno".

Sinergie per la riuscita dell'iniziativa

Insieme a Pro loco e Strada del vino anche l'associazione commercianti, la Scuola nel bosco e le Olivastre. Una cartellaria di eccellenti prodotti da degustare tra un bicchiere e l'altro. La musica e gli spettacoli per bambini non sono attori minori della pièce, ma esibiscono con arte il proprio valore. "Diversamente imprevedibile e va-



rio nelle sue espressioni, opera di equilibrio tra trampolieri e sputafuoco, laboratori di cosmesi naturale e giochi ecologici, figlio di un'enorme attenzione nella scelta dei giusti tempi di contatto e condivisione della musica live". ◀

**Festa della Bruschetta
Presenti 22 cuochi
ci saranno 30 eventi**

Spello

LA FESTA della Bruschetta per tre giorni dal 17 al 19 novembre animerà Spello attraverso un calendario di oltre 30 eventi dedicati a olio e cucina, con la presenza di ben 22 cuochi, molti dei quali in arrivo da un capo all'altro della penisola, dal Veneto alla Calabria.

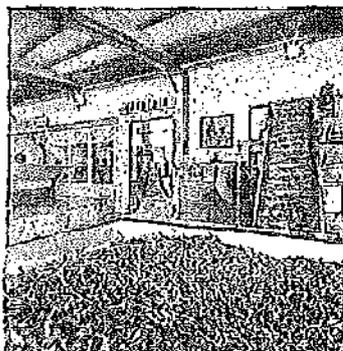
Olio extravergine d'oliva raffica di appuntamenti

L'APPUNTAMENTO

Sta per iniziare anche il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Il 17, 18 e 19 novembre si festeggia ad Assisi per "Unto nei Castelli e nel Territorio" (19 novembre) e a Spello per "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" (dal 17 al 19 novembre). Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana: A Spello per questa edizione 2017, "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana": nei tre giorni dell'evento, i ristoranti del centro storico aderenti alla manifestazione, propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista. Sabato dalle 10.30 e dalle 15 ci sarà "Usà to Italy International Gourmet Bruschetta" e alle 17 ci sarà la chiusura del "Oil School Contest". Domenica alle 10.30 Show Cooking contest e in Piazza Kennedy dalle 16.30 "Olio, risotti e solidarietà", una grande "risottata". La "56° Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" verrà inaugurata sabato 18 con l'apertura della Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità" e della Mostra mercato di prodotti artigianali e di hobbistica. Domenica 19 novembre per le vie del centro sto-

rico di Spello, sfileranno i caratteristici "Carri della Frasca" e alle 11.0, la Piazzetta delle Logge, ci sarà uno spettacolo teatrale per bambini "La Favola: Olivo, Albero di Pace" mentre alle 10. in Piazza Kennedy si svolgerà la tradizionale Castagnata; alle 15, le associazioni di Spello si esibiranno nel "Saltarello" e a seguire ci sarà la premiazione del Carro della Frasca. Ad Assisi prosegue Unto i Castelli del Territorio: domenica si parte, alle 9 da Capodacqua alla scoperta dei luoghi francescani. Dopo una degustazione di bruschetta all'olio nuovo, pane con burro e marmellata casareccia e caffè, l'itinerario prevede una sosta alla Chiesa SS. Trinità, alla Chiesa Santa Maria Maddalena, al Sacro Tugurio e al Cimitero Inglese di Rivotorto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nel weekend a Spello raffica di appuntamenti e tanti cuochi da tutta Italia

Un festival per celebrare l'olio nuovo

▶ SPELLO

Sette eventi in contemporanea nei ristoranti di Spello, che accoglieranno chef provenienti da tutta Italia per le inedite "cene a quattromani" che celebreranno l'olio nuovo insieme ai sapori di tutta la penisola. L'Oro di Spello incontra la cucina italiana è una delle manifestazioni gastronomiche più antiche d'Europa, che con la festa dell'olivo e della bruschetta che giunge alla 56esima edizione. Quest'an-

no una formula ampliata e rinnovata, con un cartellone denso di eventi che vedrà nel fine settimana impegnati 22 cuochi da tutta Italia tra showcooking, laboratori e iniziative speciali. Domani spazio anche alla "bruschetta intercontinentale" in collegamento con gli Usa e al contest dedicato agli istituti alberghieri. Non mancherà poi la tradizionale cena dei Terzieri. Obiettivo degli organizzatori? Celebrare l'olio nuovo um-

bro a tutto tondo. "Nei ristoranti che aderiscono al Festival ci saranno eventi assolutamente inediti, uniti dal minimo comun denominator dell'olio umbro" dice Jacopo Fontaneto, critico gastronomico e direttore artistico della manifestazione, promossa da Comune e Pro Spello. Sperimentazione, tradizione e condivisione i capisaldi di un Festival che vuol soprattutto portare la cultura dell'olio e del cibo tra la gente.

protagonista a Valtopina, i piatti tipici a San Martino dei Colli, a Magione
Olivagando, Spello rende onore al suo "oro", ad Acquasparta il vino novello

spello rende onore al suo "oro", ad Acquasparta il vino novello

il trionfo del gusto

UGIA...
inale domenica sera
festa dei falò a San
o del Colli (Perugia). I
nisti della rassegna
o ottimo cibo e misti-
vivo.
stand gastronomico,
dalle 19, si potranno
svariati piatti tipici
itorio, tra cui gnocchi
o d'oca, umbricelli al
zo, risotto al Sagrantini-
pelletti al tartufo "Ri-
nostrana", polenta con
ale, stinco di maiale
tate, agnello scottadito
di produzione um-
grigliata di maiale, torta
o fanciuta. Le serate mu-
sicali apriranno alle 21: que-
ra toccherà all'orchestra
"Orient express", domani
quella di "Marcello
'e domenica a "I Grifoni
alle 22 tutti con gli occhi
i al cielo per ammirare
sfavillante e coloratissimo
cattacolo di fuochi d'arti-
fazione domani e dome-
niriva Olivagando. Il cen-
torico per l'occasione si
ormerà in una vetrina
olio extravergine di oliva
le produzioni tipiche del
torio.
reorso del gusto scandi-
a ben venti degustazioni
iatti che andranno dalla
a bruschetta con olio
vo e fritto di agoni, fino
polenta con i funghi o i
icolarari orzo con pesce e
erano. Un percorso tra i

dolcetti, gelato all'olio e altre
specialità. Tante le iniziative
collaterali che quest'anno
punteranno in particolare al-
le conoscenze del territorio.
Sarà, inoltre, possibile "Oli-
vare" a piedi, in bicicletta, a
cavallo solo per citare alcune
proposte in programma. Do-
mani, alle 18, sulla scalinata
Graziosi si terrà il defilé "Mo-
da sotto gli ulivi" a cura dei
commercianti di Magione.
Inoltre ci saranno anche due
concorsi: "Le dolci colline"
premi che verrà assegnato al-
la migliore fotografia con
scorci del territorio caratteriz-
zati dalla presenza della pian-
ta dell'ulivo e "La dolce goc-
cia" che premia il miglior extra-
vergine di oliva prodotti nell'
area del Trasimeno-Corcia-
no.
Calerà domenica il sipario
sulla rassegna "Sapori d'au-
tunno" a Tordandrea di Assi-
si. Ad animare le serate ci
presteranno la buona cucina
e la musica dal vivo. Nello
stand gastronomico, aperto
dalle 19,30, si potranno gusta-
re piatti tipici locali, tra cui
crostini di lumache, antipa-
sto alla contadina o rustico,
tagliatelle ai funghi porcini,
polenta alla contadina/bosca-
iola, penne alla norcina, pap-
pardelle alla lepre, ceci al ro-
smarino, grigliata mista, ta-
gliata di vitello, bocconcini di
cinghiale, baccalà in umido o
al forno, lumache o quaglia
alla "Torregiana", pernice al-
la "ghiotta", castagne arro-

accompagnato dal vino no-
vello e tanto divertimento.
Nuovo appuntamento con la
rassegna Unto (Unesco natu-
ra territorio olio). Domenica
alle 9 alle 15 da Capodacqua-
Rivotorto si andrà alla sco-
perta dei luoghi francescani.
Il programma prevede alle 9
il ritrovo presso la Pro loco di
Capodacqua con colazione
"tipica": bruschetta con folfo
nuovo, pane burro e marmel-
lata casereccia, caffè. Alle
9,45 si terrà il trasferimento a
Rivotorto (in macchina).
L'itinerario toccherà la chie-
sa della Santissima Trinità, la
chiesa di Santa Maria Mad-
dalena (antico lebbrosario), il
sacro tugurio, il cimitero in-
glese. Alle 13,15 alla Pro loco
di Rivotorto si terrà il pranzo
tipico, costo 10 euro, è consi-
gliabile prenotare. Per infor-
mazioni e prenotazioni telefo-
nare ai seguenti numeri:
339/2957163 - 339/6100731.
Due weekend, domani e do-
menica poi il 25 e 26 novem-
bre, a Valtopina con la mo-
stra mercato del tartufo. La
rassegna prevede una ricca
varietà di stand espositivi del
tartufo della Valtopina, dell'
Umbria e dell'Italia con una
interessante sezione dedicata
ai prodotti stranieri. L'in-
mancabile appuntamento
propone una serie di iniziati-
ve tra cui itinerari guidati da
esperti tartufai, degustazioni
con gustosi abbinamenti del-
la celebre trifola con olio e vi-
no, proposte gastronomiche
con menu tipici dal tema "a

mercato di prodotti artigiana-
li e hobbistica.
Per gli amanti dello sport l'ap-
untamento è sempre domani,
con il trekking alla scoper-
ta dell'acquedotto. Domani
il ritrovo presso la Pro loco
di Rivotorto si terrà il pranzo
tipico, costo 10 euro, è consi-
gliabile prenotare. Per infor-
mazioni e prenotazioni telefo-
nare ai seguenti numeri:
339/2957163 - 339/6100731.
Due weekend, domani e do-
menica poi il 25 e 26 novem-
bre, a Valtopina con la mo-
stra mercato del tartufo. La
rassegna prevede una ricca
varietà di stand espositivi del
tartufo della Valtopina, dell'
Umbria e dell'Italia con una
interessante sezione dedicata
ai prodotti stranieri. L'in-
mancabile appuntamento
propone una serie di iniziati-
ve tra cui itinerari guidati da
esperti tartufai, degustazioni
con gustosi abbinamenti del-
la celebre trifola con olio e vi-
no, proposte gastronomiche
con menu tipici dal tema "a

con i carri della frasca.
Le associazioni e i terzi
metteranno in scena spaccati
di vita contadina. Sarà possi-
bile degustare bruschette con
l'olio novello e sorseggiare un
buon bicchiere di vino novello.
Alle 10, sempre di domeni-
ca piazza Kennedy farà da
cornice alla castagnata a cura
dell'Avis di Spello. Inoltre sia
domani che domenica dalle
10 alle 13 e dalle 15 alle 18 in
via del Borgo San Sisto II sa-
rà possibile ammirare la mo-
stra attraverso il tempo e Spello
underground.
01Domani e domenica secon-
do appuntamento con la sa-
gra del vino novello ad Ac-
quasparta. I protagonisti sa-
ranno la premiazione del
concorso di pittura estempo-
ranea (domani dalle 9) e i
piatti tipici che si potranno
gustare all'osteria la Botticel-
la. Domani e domenica per
l'intero pomeriggio sarà pos-
sibile degustare vino novello,
tutti i giorni dalle 10 alle 18
in via del Borgo San Sisto II
sarà possibile ammirare la mo-
stra attraverso il tempo e Spello
underground.

mani e domenica a Montec-
cchio di Orvieto con i giorni
dell'olio nuovo al frantoio
Bartolomei. Ancora una vol-
ta i visitatori potranno fa-
scarsi trasportare dal sapore
dell'olio e rivivere il gusto del-
la tradizione, tra assaggi di ex-
travergine fresco, escursioni
negli oliveti, raccolta delle oli-
ve, pranzi tipici ed intratteni-
mento vario, visite oltre che
al museo dell'olio anche al
frantoio in funzione con di-
mostrazioni del ciclo produt-
tivo. Il pranzo tipico si terrà
domani e domenica alle 12.
Domenica ad accompagna-
re il pranzo sarà la grande
musica con i folkloristici Car-
ro Bestiame: un viaggio sono-
ro tra storie colorite e perso-
naggi altrettanto folkloristici
e colorati, una varietà di gene-
ri musicali ampia ed adatta
per sollecitare le tradizioni
cantando una lingua a metà
tra l'italiano e lo stornello dia-
lettale.

...il tutto sarà

**Chef in sette ristoranti
«L'Oro di Spello incontra
la cucina italiana»**

Spello

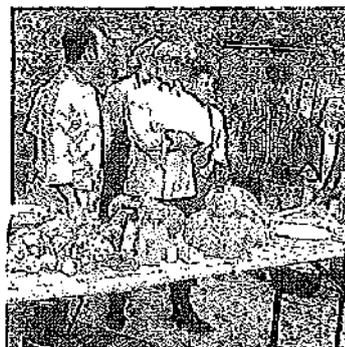
QUESTA sera sette eventi in contemporanea nei ristoranti di Spello, che accoglieranno chef provenienti da tutta Italia per le inedite «cene a quattromani» che celebrano l'olio nuovo. «L'Oro di Spello incontra la cucina italiana» è una delle manifestazioni gastronomiche più antiche d'Europa.

L'oro di Spello lancia le cene a "quattromani"

L'EVENTO

SPELLO Il taglio del nastro è questa sera, con sette eventi in contemporanea nei ristoranti di Spello con le "cene a quattromani" che celebreranno l'olio nuovo. L'occasione è "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana", una delle manifestazioni gastronomiche più antiche d'Europa, che con la Festa dell'Olio e della Bruschetta taglia l'edizione numero 56 con cucina d'autore e il proposito di abbinare l'olio nuovo ai sapori e alle preparazioni che si rincorrono da un capo all'altro della Penisola, grazie alla presenza di ben 22 cuochi. L'obiettivo è celebrare l'olio nuovo umbro a tutto tondo. "Un proposito - dice Jacopo Fontaneto, critico gastronomico e direttore artistico dell'evento - che si concretizzerà da subito. La nuova formula del Festival ha subito trovato l'appoggio del sindaco Moreno Landrini e dell'assessore alla cultura Irene Falcicelli. Si comincia alle 20 con le "cene a quattromani" (Drinking Wine, E*traVergine Oleoteca, La Bastiglia, Locanda del Postiglione, L'Orlando Furioso, Mammafò, Osteria del Buchetto): ognuno di essi accoglierà uno chef ospite che porterà la tradizione dei propri piatti, impre-

ziositi con l'olio spellano. Saranno 22 gli chef protagonisti de l'Oro di Spello: oltre ai cuochi delle cucine dei ristoranti dove si svolgono i contest gastronomici (Monia Caneschi, Barbara Fusari, Renato Locchi, Francesco Marino, Mirco Palini, Danilo Peppoloni, Alessandro Pescetelli, Sara Romagnoli, Maurizio Salerno e Francesco Tinti) si aggiungono i cuochi ospiti: Giorgio Arrighini (Lombardia), Roberto Balgisi (Liguria), Samuele Bettini (Veneto), Giuseppe Crimaldi (Campania), Giorgio De Fabiani (Piemonte), Paolo Fioravanti (Toscana, dagli Usa), Franco Gagliardi (Calabria), Daniel Girbea (Piemonte), Corrado Mora (Piemonte), Giancarlo Rebuscini (Piemonte), Agostino Sala (Piemonte) e Massimo Sgobba (Puglia).



'Festa della Frasca'
Tra olio, vino
e tanto divertimento

Giano dell'Umbria

TORNA la Festa della Frasca, sabato e domenica a Giano dell'Umbria. Una manifestazione dedicata all'olio nuovo, a cui partecipa anche l'associazione Strada del Sagrantino, sentita e voluta dagli abitanti che, anche in questa XXII edizione, si adoperano per la buona riuscita.

Degustazioni e sfilate a Giano sul solco della tradizione

Un omaggio all'olio nuovo

GIANO

Due giorni di rievocazioni, oggi e domani, a Giano dell'Umbria per la tradizionale "Festa della Frasca". Una manifestazione particolarmente sentita dagli abitanti che è giunta alla sua 22esima edizione. Tante le iniziative proposte tra mostre come quella fotografica di Ernesto De Matteis sugli "Ulivi immortali", trekking e degustazioni. All'Hotel Park di Montecchie- to spazio anche al gala dell'olio curato dallo chef Massimo Infarinati e dallo chef di arte bianca Luca Antonucci. Domani, in piazza, vetrina aperta sui prodotti tipici e da non perdere la singolare iniziativa "Chef vs Nonna" mentre, alle 14.30, la sfilata che caratterizza la manifestazione, con la parata dei carri e dei figuranti in abito tradizionale. E poi tanta musica con la banda di Giano, quella di Montecchio, il gruppo Folk Spole- tino e del canto popolare di Giano.

In tanti sia agli eventi che alla scoperta di piccoli produttori e bellezze poco note

"Unto", bilancio di un vero successo

► ASSISI

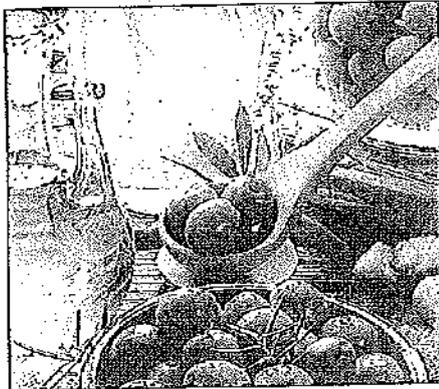
Anche quest'anno "Unto" va in archivio con successo. L'iniziativa dedicata all'olio extra vergine d'oliva Dop dei produttori di Assisi, e ai prodotti tipici del territorio, tira il bilancio: nei cinque weekend dal 28 ottobre al 26 novembre ci sono state una cinquantina di iniziative che, attraverso degustazioni di prodotti tipici (20), passeggiate (tredici) nella città sotterranea, tra pievi, castelli e mulini, spettacoli (otto) e conferenze/mostre/mostre mercato/castagnata e lezioni di cucina (sette iniziative), hanno visto la costante partecipazione di un pubblico di buongustai. Unto 2017, inserita all'interno del cartellone di Frantoi Aperti è stata organizzata con le

pio loco del territorio (e co-finanziata dalla Regione attraverso il psr 2014-2020) in tanti, cittadini e turisti, hanno potuto assaggiare il meglio dei prodotti dei piccoli agricoltori. Un veicolo di promozione del patrimonio culturale ed enogastronomico di tutta la vallata, scoprendo luoghi incantevoli ma meno noti. Con Unto - il commento del sindaco Stefania Proietti - Assisi sa mettere in luce non soltanto questa eccellenza ma anche il suo patrimonio rurale e naturalistico la cui scoperta è inscindibile rispetto al prezioso olio extravergine di oliva delle colline assisane. Per questo si tratta di un appuntamento ormai di riferimento sul quale confermeremo la volontà di investire in futuro". ◀

11/12/2017 10:00

Due feste annunciano Castiglione del Lago e Spoleto

► Festa dell'olio a Castiglione del Lago da oggi fino a domenica sera. I protagonisti saranno degustazioni, visite guidate e musica. Si inizierà oggi alle 16 alla cooperativa oleificio pozzualese con l'incontro dal titolo "Coltura dell'olivo, cultura della sostenibilità quali opportunità nella misura 4.1.1 del Psr 2014/2010". Domani alle 10 sarà la volta della visita guidata da Claudio Juhasz agli olivi secolari di Villastrada. Per l'occasione ci sarà un servizio di navetta andata/ritorno da piazza Gramsci. Seguirà alle 16 alla cooperativa oleificio pozzualese la degustazione guidata di oli extravergini. La serata di domani si concluderà alle 19,30 al ristorante l'Acquario con "Die panne", spettacolo teatrale con cena. Domenica, per il gran finale, il centro storico dalle 15,30 farà da cornice alla street band "Taka band", mentre in piazza Mazzini si potranno degustare bru-



schette, castagne e vino novello che verranno offerti ai presenti. Si alzerà oggi il sipario su "Spoleto Choco Fest". La città del Festival dei due Mondi fino a domenica sera ospiterà cooking show, degustazioni, cene a tema con musica live, laboratori per bam-

bini, convegni e molto altro ancora. A fare da cornice alla rassegna corso Mazzini e le piazze limitrofe. In piazza San Francesco verrà installato il laboratorio del cioccolato, dove verranno organizzati dei corsi dedicati principalmente ai bambini, per la lavorazione del cioccolato. Willy Wonka ed un mago illusionista accoglieranno il pubblico, e porteranno i più piccoli in dolci creazioni tutte da gustare. Spoleto Choco Fest sarà una vera esaltazione del cioccolato artigianale, dei cioccolatini, delle praline, creme e liquori al cioccolato saranno in degustazione dalle 10 alle 20. Spoleto Choco Fest sarà una festa che coinvolgerà tutta la città, con la sua magia ed il suo profumo, e potranno essere acquistati tanti dolci regali per il prossimo Natale. Un grande evento che farà tornare tutti un po' bambini. In molti si faranno prendere dalla "febbre del cioccolato". ◀

TELE
SETTE

cassa

A cura di Luca Masoero

ingita



Veduta di Trevi (Perugia)

Acobio

Olio a Trevi e dintorni

● Il 28 e il 29 ottobre a Trevi (Perugia) è allestita l'undicesima edizione di *Festival-Trevi tra olio, arte, musica e papille*, evento dedicato all'olio nuovo e alla prima spremitura. Il weekend coincide con l'inaugurazione di *Frantoi aperti*, kermesse che si svolge dal 28 ottobre all'1 novembre (e nei successivi fine settimana fino al 26 novembre) in diversi borghi umbri (tra cui, oltre a Trevi, Assisi, Castiglione del Lago, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello) e che intende valorizzare l'olio extravergine d'oliva e anche altri prodotti agroalimentari di qualità. Cuore della manifestazione sarà il frantoio dove si potrà vivere l'esperienza della spremitura e assaggiare l'olio extravergine appena franto. Vale la visita Trevi partendo da Piazza Mazzini, sui cui prospetta il Palazzo comunale del XIII secolo con la torre civica. Da vedere anche la neoclassica Chiesa di San Giovanni Decollato e Casa Petrucci, elegante costruzione rinascimentale. Da non perdere la Chiesa di San Francesco, del XIV secolo, in stile gotico: all'interno si ammirano resti di affreschi del XIV e XV secolo, un crocifisso del XIV secolo e un organo monumentale del 1509.

UMBRIA

TRA ULIVI E FRANTOI

Protagonista l'olio d'oliva

Cinque weekend, dal 28 ottobre al 26 novembre, dedicati all'olio d'oliva con "Frantoi aperti in Umbria", per vivere l'esperienza della spremitura, a stretto contatto con i produttori. Info:

WWW.FRANTOIAPERTI.NET



5

GOURMET

I SAPORI DELL'UMBRIA

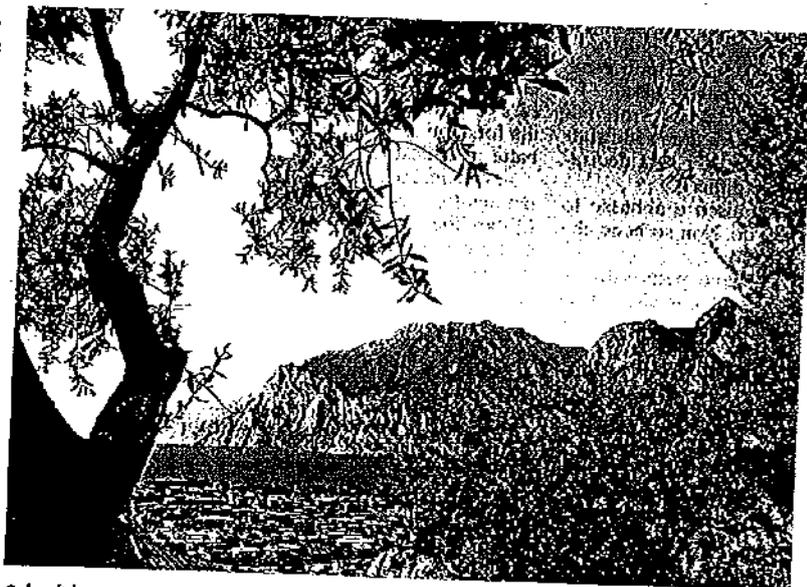
Cinque weekend per passeggiare tra gli ulivi, scoprire piccoli borghi e agriturismi e assaggiare l'olio fresco di spremitura. Dal 28 ottobre al 26 novembre, in varie località umbre, *Frantoi Aperti*. Calendario su frantoiaperti.net



A SPASSO TRA GLI ULIVI

Viaggio nelle zone dove si produce l' "oro verde" che non è soltanto un prezioso alimento. Ma è anche un medicinale, un cosmetico e un simbolo di pace universale

Il frutto dell'ulivo è da sempre simbolo di prosperità e benedizione: dona gioia, forza, guarisce le ferite, è importante per molti passaggi della vita privata e sociale. «L'olio, insieme agli uomini, ha attraversato la Storia, viaggiando nei loro cuori, raggiungendo le loro menti, frequentando i loro pensieri, vivendo le loro emozioni», sottolinea il professor Francesco Lenoci, docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. Anche nella cosmologia cristiana l'olio assume un valore imprescindibile: come ha spiegato anni fa Papa Benedetto XVI, «sono quattro gli elementi della creazione con i quali è costituito il cosmo dei Sacramenti: l'acqua, il pane di frumento, il vino e l'olio di oliva». Quest'ultimo ha un significato ampio: «È nutrimento, è medicina, dà bellezza, allena per la lotta e dona vigore». Inoltre, come noto, il ramo d'ulivo e l'olio stesso sono diventati simbolo di pace. Un dono della terra, ricco di riferimenti, da sempre legato al vivere quotidiano, e da sempre capace di regalare gioia, allo spirito, agli occhi e al palato. È innegabile che un'immersione nella natura, tra pendii punteggiati di secolari piante di ulivi, ha un che di terapeutico, e dona subito una sensazione di tranquillità. Per conoscere e godere di questa delizia e dei territori nei quali cresce, quello autunnale è proprio il periodo giusto. Tanti gli spunti per lasciarsi "rapire"...



Splendido scorcio di Riva del Garda, da sempre zona di produzione di un ottimo extravergine.

LAGO E ANTICHI BORGHI

◆ A Riva del Garda (TN), dal 3 al 5 novembre *Garda con Gusto-Carne Salada & Co.* consente di immergersi nelle eccellenze che costituiscono uno dei tesori culturali del Garda Trentino, tra cui non può mancare l'olio gardesano (www.gardatrentino.it)

◆ Il 19 novembre il borgo medievale di Arquà Petrarca (PD), Bandiera Arancione del Touring, sarà protagonista della *Festa dell'olio novello*, per celebrare la sua adesione all'Associazione nazionale Città dell'Olio (www.bandierearancioni.it).

NEL MONDO DEI FRANTOI

◆ Da non perdere *Frantoi Aperti in Umbria*, che, dal 28 ottobre al 26 novembre, pro-

prio durante il periodo della frangitura, valorizzerà i borghi a vocazione olivicola, tra cui Trevi, i produttori e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. Nei weekend dedicati si potrà degustare, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccoli, come passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, visite ai palazzi storici e a mercatini di prodotti tipici (www.frantoiaperti.net). L'occasione è "golosa" anche per un viaggio nella tenuta del Castello di Petroja (PG), che da oltre mille anni si erge sulla collina che sovrasta la valle sull'antica strada di collegamento tra Gubbio e Perugia. Qui si può seguire la raccol-

ta e assaporare davanti a un camino centenario una bruschetta con l'olio extravergine d'oliva Oro de Petroja. Il pacchetto, valido per almeno 2 notti fino al 22 dicembre, include un aperitivo di benvenuto, cioccolatini fatti a mano all'olio d'oliva e una bottiglia di olio Oro de Petroja. Ed è anche possibile chiedere un tonificante massaggio a base di olio d'oliva caldo (tel. 075920287, www.petroja.it).

◆ La coltivazione dell'ulivo nella terra di Brisighella (anch'esso Bandiera Arancione del Touring), sulle colline di Ravenna, risale a tempi antichi: già in epoca romana l'ulivo e i suoi prodotti erano apprezzati. L'ultima domenica di novembre si celebra con la *Sagra dell'ulivo e dell'olio*

L'ITALIA DA SCOPRIRE

Foligno (PG)
Olio in festa

L'autunno all'insegna dell'oro giallo. Avviene a Foligno (Perugia) e in molti centri umbri, dove vengono celebrati con la manifestazione Frantoi aperti l'ulivo e il suo dono più prezioso, l'olio, da millenni alla base dell'alimentazione mediterranea. In particolare a Foligno, nel cuore dei dolci

declivi ricoperti di vigne e uliveti della Valle Umbra, dal 3 al 5 novembre si svolge la sagra Autunno a Foligno: frantoi aperti e miele in Umbria, che ripesca tradizioni di epoca romana, quando già era apprezzato il rigoglio della natura dell'antica Fulginium. La sagra si svolge vicino ai monumenti più noti: da Palazzo Trinci (1407) nel centro storico all'abbazia benedettina in Sassovivo, a 6 km dalla città.



AGENDA

Mostre, appuntamenti, festival: *Nuovo* sceglie per voi il meglio della settimana**FRANTOI APERTI: LA FESTA UMBRA AL SAPORE DI OLIO NOVELLO**

Degustazioni, spettacoli e passeggiate in più di trenta oleifici. Alla scoperta dei borghi storici della regione



BRUSCHETTE DOP
Trevi (Perugia). Stand di
bruschette con l'olio dop di un
frantoio del borgo umbro.

Tempo di celebrare l'olio novello. La manifestazione enogastronomica *Frantoi aperti* apre la stagione della spremitura delle olive e coinvolge i visitatori nella produzione dell'oro verde delle cucine italiane. Cuore della kermesse, articolata in cinque weekend, oltre trenta frantoi trasformati in enormi stand di degustazione di pane con l'extravergine, vino e prodotti dop.

Potrete prendere confidenza con le tecniche di assaggio dell'olio e scoprire i segreti dei vari oleifici, raggiungibili grazie al servizio gratuito di navette allestito dai borghi aderenti all'iniziativa, da Castiglione del Lago ad Assisi. Nel corso delle giornate sono anche previste visite guidate ai palazzi storici e alle fattorie didattiche, mercatini dove fare scorta di eccellenze umbre,

trekking tra gli ulivi e, per i più volenterosi, la possibilità di partecipare alla raccolta delle olive.

Concerti, spettacoli e itinerari si snodano tra castelli, abbazie e luoghi francescani, ovvero il meglio della regione più verde d'Italia.

UMBRIA, dal 28 ottobre al 26 novembre, tel. 0742332269, Frantoiaperti.net

● **Frantoi aperti in Umbria**
Fino al 26 novembre,
durante tutti i weekend,
c'è **Frantoi aperti in
Umbria**, con passeggiate
e degustazioni. Da Assisi
parte un trekking di tre
ore (frantoiaperti.net).

● Da 28 ottobre a 26 novembre si terrà *Fanto Arca in Umbria* evento che valorizza il territorio, i borghi ad alta vocazione olivicola, la produzione di olio. L'olio Extravergine di Oliva Doc Umbra: *il territorio è il fiore*.

FINO AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA LA XX° EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

"Frantoi Aperti in Umbria" è un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti porterà in Umbria, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a vere e

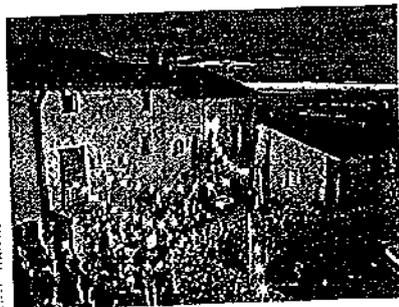


proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività. Nelle città aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei

frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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.frantolaperti.net).

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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 al frantoio consentirà al visitatore di respirarne appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantolano, 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.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
Info@stradaoliodopumbria.it - www.frantolaperti.net



In Umbria si festeggia l'olio

Il 26 novembre in Umbria si concluderà la XX edizione di Frantoi aperti, evento che valorizza i borghi locali ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'olio extravergine di oliva dop Umbria, proprio a conclusione del periodo della frangitura delle olive. Nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, per i prossimi due weekend novembrini, sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità, tra cui l'olio di oliva appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Non mancheranno nelle città appuntamenti musicali e concerti, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari, oltre ad attività ludiche rivolte ai più piccoli. Info: www.frantoiaperti.net. ●

28 ottobre/26 novembre

► Umbria

Frantoi aperti La prima molitura delle olive è festeggiata nei borghi ad alta vocazione olivicola con degustazioni, visite guidate, trekking tra gli ulivi, escursioni in bicicletta, raccolta delle olive e molto altro. È disponibile un servizio navetta gratuito verso i frantoi aderenti all'iniziativa (tel. 0742 332269, www.frantoiaperti.net).

DI SAGRA IN SAGRA, PER ASSAPORARE
I FRUTTI AUTUNNALI E SCOPRIRE
PAESAGGI, TERRITORI E TRADIZIONI

...). Fra i borghi ad alta vocazione olivicola c'è invece Frantoi Aperti, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Dal 28 ottobre al 26 novembre per cinque weekend ci si può sbizzarrire con visite guidate, trekking e passeggiate

tra gli ulivi, concerti, fattorie didattiche e attività ludiche per i più piccoli, il tutto condito dai sapori tipici umbri (www.frantoiaperti.net).



28 ottobre – 26 novembre

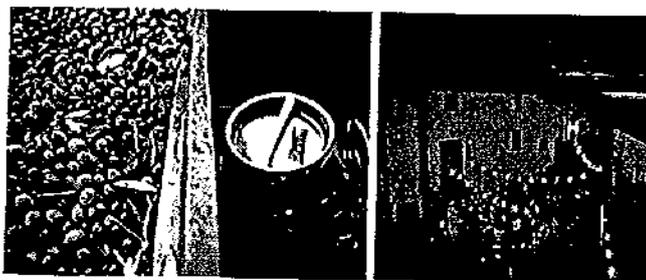
FRANTOI APERTI

È la 20ª edizione quella 2017 di *Frantoi Aperti*, evento che valorizza l'Umbria rurale, i produttori e l'extravergine Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura. Cinque i fine settimana durante i quali nei borghi aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità della regione, partecipare a scuole di assaggio, visite guidate, trekking tra gli ulivi e persino alla raccolta delle olive.

Località varie – Umbria
www.frantoiaperti.net

LA STAGIONE DELL'OLIVAGIONE

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017, XX edizione di *Frantoi Aperti in Umbria*, con i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, che, proprio durante il periodo della frangitura delle olive, accolgono il pubblico per degustazioni, visite ai frantoi, trekking tra gli ulivi, fattorie didattiche, passeggiate in bici. Per riscoprire con l'olio nuovo la bellezza dell'Umbria rurale. www.frantoiaperti.net





VARIE LOCALITÀ

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

Un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Nei borghi medievali aderenti sarà possibile degustare prodotti agroalimentari di qualità, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Non mancheranno appuntamenti musicali, attività ludiche e di intrattenimento e mercatini agroalimentari.

Info: www.frantoiaperti.net

Sosta: Varie località, per le possibilità di sosta consultare il sito CamperLife



FESTA DELLA FRASCA

GIANO DELL'UMBRIA, PG

Il 25 e 26 Novembre, a Giano dell'Umbria, pittoresco borgo medievale conosciuto come città dell'olio e del vino, la storia e la cultura si incontrano dando vita alla XXII Rievocazione della Festa della Frasca, organizzata nell'ambito della manifestazione Frantoi aperti. In un'atmosfera



unica piena di colori, profumi e sapori, questo evento è vissuto come un appuntamento unico dagli abitanti del borgo e dai moltissimi visitatori che arrivano ogni anno. La "Festa della Frasca" era una tradizione contadina tipica di diverse

zone rurali dell'Umbria centrale, legata al periodo della raccolta e lavorazione delle olive. Una volta terminata la raccolta delle olive veniva celebrata la cosiddetta "buonfinita", una sorta di festa nelle aie dei casali con musica, balli e piatti tipici e vino. La Festa della Frasca viene rievocata con una sfilata che attraversa le vie del piccolo borgo medievale di Giano dell'Umbria. Un carro, tirato dai buoi, trasporta la "frasca" addobbata fino alla piazza principale del paese. www.frantoiaperti.net

SOSTA



Loc. Monte Cerreto, SP 452, km 5,7, di fronte al rifugio La Colonia, tel. 0742931935, Gps: N42°49'56"E12°34'21" (piazze 10).

FRANTOI APERTI IN UMBRIA 2017

Dal 28 ottobre al 26 novembre si tiene la XX edizione di Frantoi Aperti.

Un appuntamento che attira migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati, durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa è possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive. Tra i centri aderenti ci sono Assisi e Gualdo Cattaneo.

Info: 0742332269

28-26

Ottobre
Novembre

FRANTOI APERTI

E' tutto pronto in Umbria per la ventesima edizione di Frantoi Aperti, la manifestazione che vi condurrà alla scoperta di questa generosa terra ricca di prodotti tipici, primo fra tutti l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. Durante i cinque fine settimana nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività interessanti rivolte ad adulti e bambini.

info: www.frantoiaperti.net



UMBRIA

FRANTOI APERTI

L'olio extravergine è
alla ribalta per
cinque

settimane tra
passeggiate,
degustazioni e
attività culturali.

Sono in programma
in particolare scuole
di assaggio di olio,
visite guidate ai
frantoi, trekking fra
gli ulivi, ma anche
attività ludiche per i
più piccoli, fattorie
didattiche, concerti,
degustazioni e
mercatini.

Fino al 26 novembre

Luoghi diversi:

frantoiaperti.net



4-26

novembre

**FRANTOI
APERTI
IN UMBRIA**

Non solo degustazioni, ma anche passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche e trekking tra gli ulivi per la 20ª edizione della manifestazione Frantoi aperti in Umbria. Cominciata a fine ottobre, la rassegna si conclude il 26 novembre. Ogni weekend, in diverse località molte iniziative valorizzano i borghi e la produzione del vino e dell'olio extravergine di oliva Dop proprio durante il periodo della frangitura delle olive (sono oltre 30 i frantoi che aderiscono all'iniziativa). Nei weekend 4 e 5, 11 e 12, 18 e 19 e 25 e 26 novembre, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare prodotti alimentari e partecipare a visite guidate, a percorsi tra gli uliveti, alla raccolta delle olive e a molte altre attività destinate a grandi e piccoli. Per informazioni: info@stradaoliodopumbria.it; i programmi di ogni città sul sito www.frantolaperti.net.

La lunga festa dell'olio

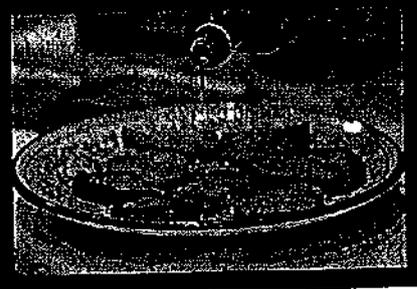
Anche quest'anno, come avviene da venti edizioni, **Frantol aperti** porterà migliaia di appassionati gourmet in Umbria per ben cinque weekend dedicati all'olio extravergine di oliva. La manifestazione, inaugurata il 28 ottobre,

proseguirà fino al 26 novembre e si terrà, oltre che nei frantoi, nei borghi medievali aperto alla degustazione dell'olio extravergine di oliva appena franto e dei prodotti agroalimentari di qualità. Info, www.frantolaperti.net.



Umbria, l'autunno porta emozioni

Comple 20 anni l'evento che valorizza l'Umbria rurale e i produttori dell'Olio Extravergine di Oliva Dop. Frantoi Aperti porterà migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend (dal 28 ottobre al 26 novembre) a degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, visite guidate, trekking tra gli ulivi e alla raccolta delle olive.





IN UMBRIA ALLA RICERCA DELL'OLIO EXTRA VERGINE

Dal 28 ottobre al 26 novembre si svolge la XX edizione di Frantoi Aperti

Dal 28 ottobre al 26 novembre si svolge la XX^a edizione di "Frantoi Aperti in Umbria", evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà in Umbria, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1^o novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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

Frantoi Aperti
DIVERSE LOCALITÀdal 28 OTT
al 26 NOV

5 weekend di passeggiate e degustazioni d'olio



LA MANIFESTAZIONE

Tappe gustose In graziosi borghi medievali, il pane bruscato, il fuoco del camino, il buon vino, cibi genuini e tanto olio EVO, fresco di frantoio. Questa la proposta di Frantoi Aperti, una rassegna rodata che da 20 anni porta buongustai e turisti nell'Umbria rurale ad incontrare i produttori nel tempo della frangitura delle olive. Ai giro tra i frantoi della regione - 30 quelli aderenti, raggiungibili con una serie di navette gratuite -, si aggiungono visite in storiche dimore, trekking fra gli ulivi, mercatini, musica e divertimento. Le date da appuntarsi? **UNTO-Unesco, Natura, Territorio, Olio In Assisi** ad Assisi (dal 28/10 al 01/11; 4-5/11; 11-12/11; 18-19/11; 25-26/11);

Festa del frantoio a Campello sul Clitunno (05/11); **Frantoio tipico** a Castel Ritaldi (12/11); **Festa dell'olio** a Castiglione del Lago (1-3/12); **Autunno a Foligno** (3-5/11); **La Mangiaunta** (28-29/10) e la **Festa della Frasca** (25-26/11) entrambi a Giano; **Sapere di Pane, Sapore di Olio** (3-5/11) a Gualdo Cattaneo; **Oliamo e i Sapori d'Autunno** a Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (10-12/11); **L'Oro di Spello** (17-18-19/11).

I DINTORNI

L'Umbria è uno scrigno prezioso che conserva il nostro Medioevo ed è nei suoi borghi più piccoli, lontani dai più notici circuiti turistici, che lo si assapora maggiormente. Bettona, fra i Borghi più Belli d'Italia, è uno di questi. La città fu fondata dagli Etruschi sui Monti Martani e fu molto prospera in epoca romana. Oggi, dall'alto dei suoi 365 metri, è una grande balconata sulla valle umbra. Gualdo Cattaneo, invece, custodisce tra le sue mura del 400, una chiesa romanica, una rocca e un dedalo di vicoli, scale e orti pensili dove è bello perdersi. Il borgo è parte di un sistema difensivo fatto da 9 castelli ed esteso per 50, interessanti, km. Castiglione del Lago conquista con la sua vista panoramica sul Lago Trasimeno, Foligno invece vanta un patrimonio culturale suggestivo: il Chiostro dell'abbazia di Sassovivo, il Palazzo Trinci e la bella Piazza della Repubblica. Assisi, infine, non ha bisogno di presentazioni.

Info Frantoi Aperti, www.frantoiaperti.net

Sosta a Trevi, AA in cima al paese, presso la piscina comunale, segnalata, gratuita, illuminata, con carico acqua, scarico pozzetto. A Giano dell'Umbria, area comunale attrezzata in loc. Monte Cerreto, di fronte al Rifugio La Colonia. Segnalata, gratuita, non custodita, illuminata, allacciamento elettrico, allacciamento idrico, pozzetti di scarico. Ad Assisi, Camper Service e Punto idoneo alla sosta Parking per camper in loc. Santa Maria degli Angeli, 50 m. avanti alla stazione, custodito, ampio con servizi, carico acqua, scarico pozzetto. Oppure, area attrezzata e Camper Service presso Camping Village Assisi, custodito 24h/24h; include: elettricità, docce calde, servizio navetta, carico/scarico. A Castiglione del Lago, PS presso il Parcheggio sterrato e alberato, sul lato Sud del paese, quasi in riva al lago con carico acqua, scarico pozzetto, allacciamento elettrico, illuminazione.



.....
FRANTOI APERTI

Fino al 26 novembre

www.frantoiaperti.net
.....

Ventesima edizione dell'evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

FRANTOI APERTI porterà nella Regione migliaia di appassionati per ben cinque week-end dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (28 ottobre-1° novembre, 4-5, 11-12, 18-19 e 25-26 novembre), durante i quali, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare i prodotti, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio e a visite guidate, fare trekking tra gli ulivi, provare l'esperienza della raccolta delle olive e molte altre attività per grandi e piccoli.

Non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento. Sarà attivo un servizio navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, e poi passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria. Il sito ufficiale ospita l'elenco dei borghi aderenti e i dettagli su tutte le attività proposte.
.....

A TU PER TU CON IL FRANTOIO (Umbria)



✓ È giunta alla sua ventesima edizione "Frantoi aperti", la manifestazione che valorizza i produttori di olio, l'olio extravergine di oliva Dop Umbria, il territorio e i borghi a vocazione olivicola. Tutti i week end fino al 26 novembre è possibile visitare oltre 30 frantoi, degustare l'olio appena franto, oltre alle altre eccellenze agroalimentari, partecipare a lezioni di assaggio, passeggiare tra gli ulivi e raccogliere direttamente le olive, visitare i borghi storici.

• www.frantoiaperiti.net

ABOUT UMBRIA

HOME

AMBIENTE

CULTURA ▾

ARTIGIANATO

ENOGASTRONOMIA ▾

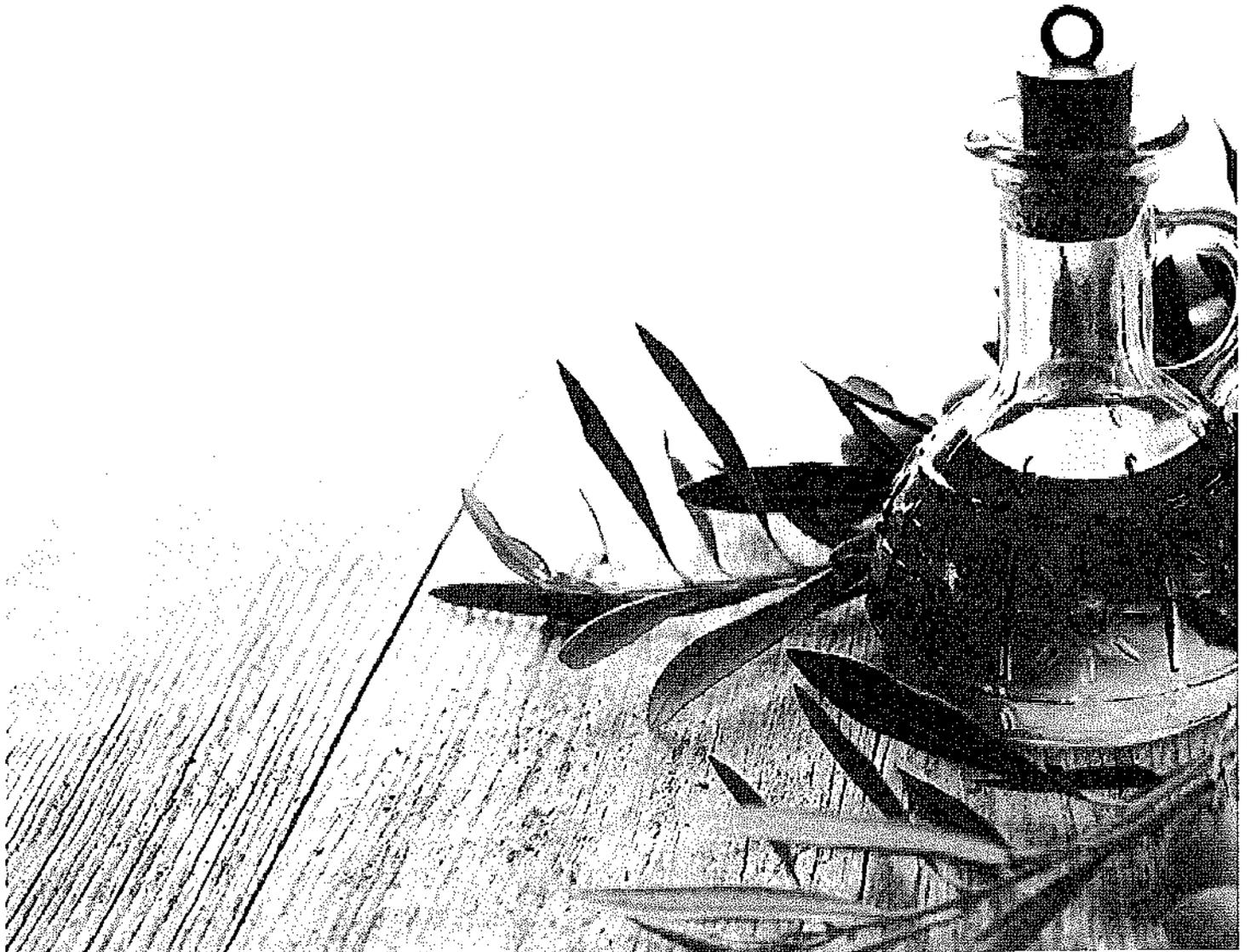
TEMPO LIBERO ▾

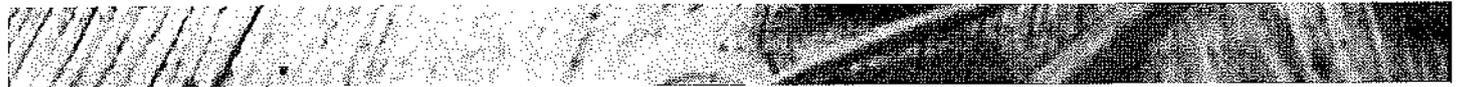
HOME / FRANTOI APERTI

FRANTOI APERTI

Tanti eventi speciali, visite a borghi medievali e laboratori di artigianato...

 NOVEMBRE 4, 2017  la Redazione





Data / Ora

Date(s) - 04/11/2017

Tutto il giorno

Luogo

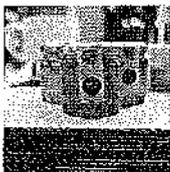
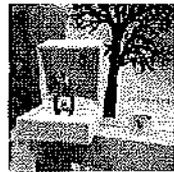
Umbria

Categorie

- **Appuntamenti**
- **Gastronomia**

Frantoi Aperti 2017, festeggia quest'anno la sua XXesima edizione proponendo cinque weekend da tra scoperta di tutti i segreti della produzione dell'olio e non solo.

QUI il programma.



Iscriviti alla nostra NEWSLETTER

Indirizzo email

Submit

DIVENTA SOCIO

I vantaggi per i Soci

Sconti e promozioni

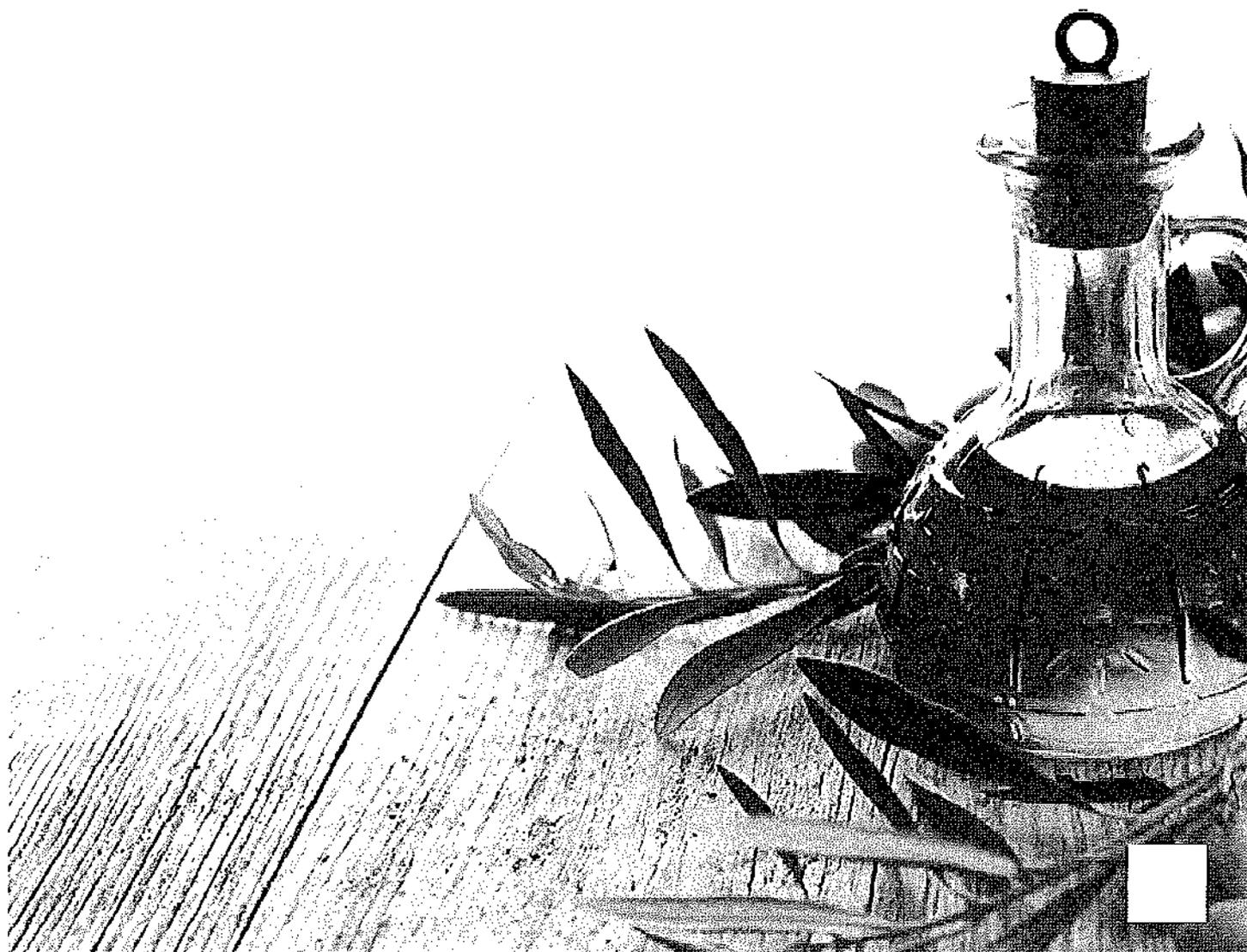
ABOUT UMBRIA

HOME / FRANTOI APERTI IN UMBRIA

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

Olio, il re del weekend...

 NOVEMBRE 17, 2017  la Redazione



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](#)



METEO



Milano

SEGUI IL TUO
OROSCOPO

Home . Lavoro . Made-in-Italy . In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nei 32 'Frantoi aperti'

adnkronostv

In Umbria 130 degustazioni e 90

Fatti Soldi Lavoro Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

Norme Dati Sindacato Professionisti Previdenza Start up Made in Italy Cerco lavoro Multimediale

Mi piace 3

Condividi

Tweet

6+ Condividi



Pubblicato il: 12/12/2017 17:45

Undici i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 le degustazioni guidate di olio, vini e altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, oltre 90 le attività culturali in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre

tematiche, 30 le visite guidate proposte nei borghi, nei castelli e nelle abbazie, 40 i laboratori di cucina condotti da chef, e altrettante le passeggiate tra gli ulivi e boschi del territorio regionale.

Questi i numeri, resi noti oggi in una conferenza stampa, delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', evento iniziato il 28 ottobre e terminato domenica 26 novembre, con l'appendice della 'Benfinita' di Castiglione del Lago del 3 dicembre scorso. Ad essi vanno aggiunti i dati, molto significativi, della presenza sui media: più di 340 uscite su testate giornalistiche della carta stampata e on line, radio e tv; oltre 160mila le visualizzazioni delle sole campagne promozionali su Facebook.

Tante e molto partecipate sono state le iniziative anche nei Frantoi aderenti che sono stati aperti e accessibili per visite guidate, degustazioni e attività culturali. Anche per consolidare questo successo, si sta già lavorando per l'edizione 2018 che si terrà dal 1° al 25 novembre 2018 e che animerà l'Umbria per 4 fine settimana d'autunno.

Ad aprire la conferenza stampa di stamane Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio evo. Dop Umbria, che ha parlato di 'Frantoi Aperti' come un "evento maturo, ma longevo il più grande appuntamento nazionale dedicato all'olio e al territorio di produzione che, grazie a una offerta ampia e strutturata, nei comuni e nelle aziende, riesce a intercettare un pubblico estremamente variegato, dagli appassionati, alle famiglie". Nell'esprimere una grande soddisfazione per i numeri di partecipazione, per la presenza massiccia sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale e nel ringraziare tutti i partecipanti, Comuni, aziende e sponsor, ha fatto tre considerazioni.

"L'Umbria - ha detto - è attrattiva anche in periodo di bassa stagione, soprattutto se riesce a fare rete vera. L'olio è un prodotto fortemente identitario, a cui ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente. C'è una nuova generazione di produttori che si affaccia al mondo olivicolo, che sta rivoluzionando anche il modo di proporre l'olio. Non solo pane e olio. Ma pane, olio e territorio. Per questo, abbiamo il dovere, tutti, di rendere questo evento ancora più inclusivo e ricco di proposte originali, allargando i suoi

Il presepe Hipster? Esiste davvero

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. "Le regole valgono anche per te", tutti contro Cannavacciulo
2. Carlo Cracco si sposa
3. Brignano, la compagna lo difende
4. Firmato accordo contratto statale: rialzi da 63 a 117 euro
5. Tenta di violentarla, lei lo chiude in bagno e scappa

Video



Natale a Buckingham Palace



Il presepe Hipster? Esiste davvero

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](#)

Mor
che s
l'ann
poi l
soste
Ad i
all'in
Cult
amp
dell'

Sky TV

Sky Sport

Sky Cinema

Chiudi X

RISPARMI OLTRE 400€

anche 'Frantoi Aperti' dimostra di essere un evento che non inizia e finisce nel mese di novembre, ma che grazie al lavoro della Strada dell'Olio è un soggetto in movimento durante tutto l'anno".

Giusy Moretti, della società agricola Moretti Omero, produttrice di olio evo biologico e vini biologici con sede a Giano dell'Umbria, ha raccontato della propria esperienza durante 'Frantoi Aperti': "Faccio parte della generazione di olivicoltori che non offre solo pane e olio ai visitatori, ma che propone un'esperienza culturale di conoscenza dell'intero territorio. Il comune di Giano dell'Umbria da 20 anni fa parte del circuito di 'Frantoi Aperti' e l'offerta per i turisti è andata migliorandosi di anno in anno. Mi auguro che nel 2018, e per gli anni a seguire, non ci siano strozzature dovute alla mancanza dei contributi Psr come è accaduto questo anno per il nostro comune, come per altri".

Sulla stessa linea, l'intervento di Claudio Maggi, vicesindaco del Comune di Giano dell'Umbria, che ha constatato come le nuove generazioni affrontino il settore olivicolo, e dell'agricoltura più in generale, in modo nuovo, unendo la produzione al turismo, la cultura al prodotto. "Il Comune di Giano dell'Umbria - ha aggiunto Maggi - si è trovato questo anno ad essere tagliato fuori dai finanziamenti Psr; gli eventi sono stati comunque realizzati con soldi del bilancio comunale ed entrambe le manifestazioni sono state molto partecipate. Quello che si rischia, però, è che con questa strozzatura dovuta alla mancanza di fondi Psr, Giano come altri piccoli comuni diventi una periferia degradata. Il Comune da solo non può riuscire a sostenere i tanti piccoli e soprattutto giovani produttori nel loro lavoro che è anche di mantenimento del paesaggio. Questo sbarramento dei fondi Psr rischia di affossare il lavoro e i risultati ottenuti in tanti anni di impegno umano ed economico".

Mi piace 3

Condividi

Tweet

Condividi

TAG: Umbria, olio, Frantoi aperti, frantoi

Potrebbe interessarti

Bristol Myers Squibb

In Evidenza



Il ruolo di media e social nel dibattito sui vaccini



Encefalopatia Epatica, innovazione nella gestione della cirrosi



Cambia l'idea di mobilità: ora il noleggio auto piace anche ai privati



La Cia compie 40 anni e premia 'I migliori nel Campo'



Gli esperti, invecchiamento attivo con politiche efficaci e vaccini



Realizzare e gestire impianti di energia pulita crea lavoro



Dalla cura ad un sistema di prevenzione



StartupItalia! Open Summit 2017: Beyond Borders



Bresaola Valtellina, perfetta per il menu delle feste

'Blink: Mos for the future', 21 mln di euro per l'asse portuale Civitavecchia-Barcellona

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](#)

METEO

SEGUI IL TUO
OROSCOPO

Fatti Soldi Lavoro Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

Norme Dati Sindacato Professionisti Previdenza Start up Made in Italy Cerco lavoro Multimediale

Home , Lavoro , Made-in-italy , Al via la XX edizione di 'Frantoi aperti' in Umbria

adnkronostv

Al via la XX edizione di 'Frantoi aperti' in Umbria

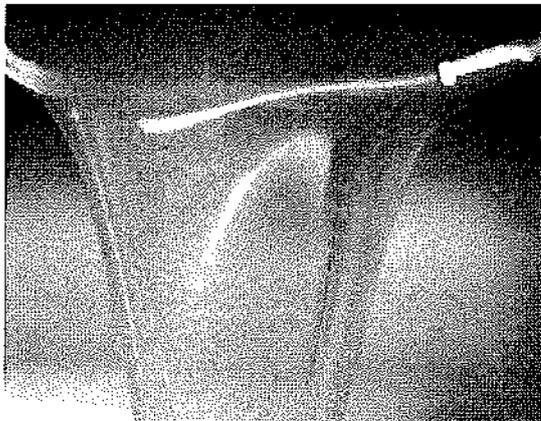
MADE-IN-ITALY

Mi piace 46

Condividi

Tweet

di Condividi



Publicato il: 18/10/2017 17:22

Al via la XX edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio evo di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri. Quest'anno sono coinvolti: Assisi (28 ottobre - 1° novembre 'Unto Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi'); 4-26 novembre nei castelli del territorio), Campello sul Clitunno (5 novembre 'Festa dei Frantoi'), Castel Ritaldi (12 novembre 'Frantotipico'), Foligno (29 ottobre

'Canminata tra gli Ulivi' e dal 3 al 5 novembre 'Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria'), Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre 'La Mangiaunta' XIII edizione; 25 e 26 novembre 'Rievocazione della Festa della Frasca').

E ancora: Gualdo Cattaneo (dal 3 al 5 novembre 'Sapere di Pane Sapere di Olio - Bianco e verde tra i castelli'), Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (dal 10 al 12 novembre 'Oliano e i Sapori d'autunno'), Spello (dal 17 al 19 novembre 'L'Oro di Spello - 56ma Festa dell'olivo e Sagra della bruschetta'), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre 'Frantoi Aperti a Spoleto'), Trevi (28 e 29 ottobre 'Festival, Trevi tra olio arte musica e papille'). A chiudere con la 'Benfinita' dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la 'Festa dell'olio' a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net) e degustazioni d'olio gratuite guidate da esperti assaggiatori a cura delle organizzazioni di categoria, Cia, Coldiretti e Confagricoltura.

Una delle novità di quest'anno è 'Il pranzo al castello': sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano dell'Umbria, c'è un tour dei castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ulivi, Castagnola, Giano e Montecchiesse. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto al dolce in castello. Come ogni anno, da venti anni, il Frantoio, oltre che luogo di lavoro dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, è anche uno spazio di incontro e di socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare.

Questo anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, si evidenziano due nuove realtà sorte nel cuore della terra del Sagrantino, che apriranno le loro porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione; l'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione.

Il delitto di Gianni Versace in tv

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. Colesterolo, iniezione lo riduce fino al 70%
2. Mamma ho preso l'aereo: a 7 anni si imbarca da sola
3. Amazon, Black friday a rischio
4. Flavio Insinna replica a Rocchetta
5. Scoperto il 'planeta mostro' che mette in crisi la scienza

Video



Il delitto di Gianni Versace in tv



Arriva in Italia la 'droga dell'Isle'



Restaurati 187 ambienti sul decumano di Ostia Antica

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità o 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](#)

METEO



Milano

adnkronos
SEGUI IL TUO
OROSCOPO

Fatti Soldi

Lavoro

Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

[Norme](#) [Dati](#) [Sindacato](#) [Professionisti](#) [Previdenza](#) [Start up](#) [Made in Italy](#) [Cerco lavoro](#) [Multimediale](#)

Home . Lavoro . Made-in-italy . Morbidoni: "In 20 anni di 'Frantoi Aperti Umbria' vera rivoluzione per l'olio"

adnkronostv

Morbidoni: "In 20 anni di 'Frantoi Aperti Umbria' vera rivoluzione per l'olio"

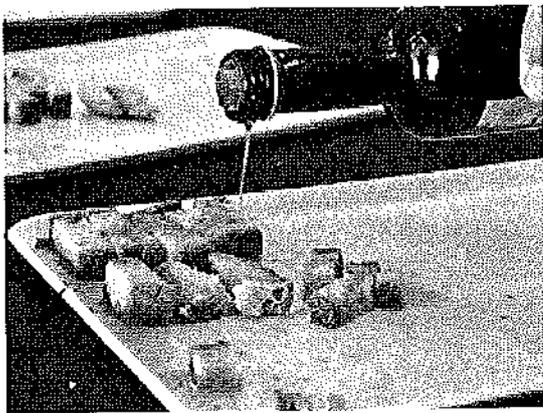
MADE-IN-ITALY

Mi piace 0

Condividi

Tweet

6 Condividi



Pubblicato il: 27/10/2017 16:54

"Gli ulivi sono come i figli. Non te ne accorgi e in poco tempo hanno vent'anni. Penso a questo osservando una 'chiusa' che quando cominciò l'avventura di 'Frantoi Aperti', nel 1997, ancora non c'era. Questi ulivi rigogliosi e produttivi, curati dagli occhi attenti degli agronomi, attraversati da rombanti trattori, sistemati da potatrici pneumatiche, raccolti da rumorosi bacciatori, vivono oggi una vera rivoluzione culturale che faticosamente sta vincendo consuetudini e tradizioni che in molti casi erano

inmutate da secoli". Così, alla vigilia della 20ma edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', manifestazione che si protrarrà fino al 26 novembre, si esprime Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione Strada dell'Olio evo Dop Umbria, già sindaco di Giano dell'Umbria, uno dei primi Comuni che ha creduto nell'evento e che ha investito nel settore olivicolo.

Per l'occasione, Morbidoni vuole ripercorrere un percorso di vita, di agricoltura, di economia e di passione per la propria terra: "Venti anni sono un periodo lungo. In alcuni casi non accade un granché, in altri si fanno rivoluzioni. Nel caso dell'olivicoltura umbra, quasi nulla è più come prima: nel 1997 non c'era la Dop, si cominciava la raccolta a fine novembre, si mettevano le olive nei sacchi di juta, ancora in tanti frantoi erano le grandi macine di pietra a scandire i tempi di lavorazione e si prendeva spesso l'olio sfuso, in contenitori molte volte improvvisati".

"Un'immagine - ammette - che sembra ormai appartenere a una storia lontana. In quegli anni, in quell'incubatore di idee che è stato per diversi anni il Centro agroalimentare dell'Umbria guidato dall'imprenditore Marco Caprai, nasce l'embrione di 'Frantoi Aperti' di oggi, nel solco di quella prima timida esperienza di turismo esperienziale costruita intorno alle cantine produttrici di vino".

"Aprire i frantoi in quegli anni - racconta Morbidoni - sembrava una eresia: luoghi spesso impreparati all'accoglienza di visitatori, opifici senza fronzoli, grigi e impregnati di odori acri di morchie, pensati solo per estrarre e conservare olio. Tutto concentrato in un weekend di novembre per vedere l'effetto che faceva. La prima volta fu confortante, al punto che si pensò di ripeterla. Da lì sono già passati venti inverni".

"Il marchio registrato 'Frantoi Aperti' ha consentito all'Umbria di fregiarsi di questa primazia e di conservarla ancora oggi, a corollario di un basico produrre che abbisogna come il pane di divulgazione e conoscenza verso i nuovi 'clienti' dell'olio, non più semplici consumatori da supermercato, ma appassionati cercatori di cose buone. Oggi i frantoi sono diventati moderni e

L'arresto dei 3 evasi da Favignana

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. Colesterolo, iniezione lo riduce fino al 70%
2. Mamma ho preso l'aereo: a 7 anni si imbarca da sola
3. Amazon, Black friday a rischio
4. Flavio Insinna replica a Rocchetta
5. Scoperto il 'planeta mostro' che mette in crisi la scienza

Video



Arriva in Italia la 'droga dell'Isis'



Restaurati 187 ambienti sul decumano di Ostia Antica



Orsi golosi aerobati per il miele

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](#)

commerciale le bottiglie tradizionali di liquido giallo", sottolinea.

"L'olio, comunemente, banalmente denominato, sta scomparendo - spiega - per lasciare il posto agli 'oli'; una declinazione plurale che rende finalmente merito a uno straordinario pezzo della nostra alimentazione. Dop e monovarietali, stanno diventando dei veri ambasciatori di territorio, carichi di profumi e aromi che impianti moderni riescono a tirar fuori dalle piccole drupe, coccolate e blandite come mai prima d'ora".

"Oggi grazie a questo evento, che lega le piazze medievali dei borghi e luoghi di produzione, la nuova stagione dell'olio - afferma Morbidoni - diventa l'anima vibrante dell'Umbria autunnale. Per questo, dopo 20 anni, di 'Frantoi Aperti' si può dire tutto il bene del mondo: un evento che ha anticipato il marketing territoriale; che fa rete; che offre una ribalta inconsueta a un rito che è quasi aristocratico, patrimonio del popolo delle campagne; che educa non solo al buono, al pulito e al giusto, ma anche al bello; che invita a vivere l'Umbria insolita, nebbiosa, indolente, più rossa che verde; che si prepara a sonnecchiare prima del lungo inverno, ma che offre il meglio dei frutti della sua terra, dal vino, ai funghi e ai tartufi".

"Ecco, 'Frantoi Aperti' quest'anno - dice - è un libro aperto che comincia il 28 ottobre e finisce il 26 novembre e che questo anno, in via eccezionale, avrà la sua 'Benfinita' a Castiglione del lago dal 1° al 3 dicembre. Un racconto che stupisce ad ogni pagina, che emoziona, che si legge d'un fiato e che quando è finito lascia le dita unte di un inchiostro verde smeraldo che ha la particolarità di essere edibile".

"Ma la differenza più grande rispetto a venti anni fa è che, entrando nelle aziende, non trovi più il contadino sessantenne aggrottato e incerto sul destino, ma giovani motivati e carichi di entusiasmo che ti parlano di un olio declinato al futuro, di sostenibilità, di salute, di innovazione, di un modello di vita che torna ad avere radici solide nella terra", conclude.

[Mi piace 0](#) [Condividi](#) [Tweet](#) [Condividi](#)

TAG: Paolo Morbidoni, Frantoi Aperti, olio, Umbria

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

Seguici [f](#) 157721 [t](#) 407464 [g+](#) 0 [e](#) [s](#) [x](#)

Fatti Soldi Lavoro Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress
Multimedia AKI Chi siamo Palazzo dell'Informazione



© 2014 GMC S.A.P.A. di G.P. Marra - Piazza Mastai, 9 - 00153 Roma
partita IVA 01145141006 - codice fiscale e Registro Imprese di Roma 02981990589
copyright - disclaimer - privacy - gruppo adnkronos - contatti - archivio - cookie



NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

Umbria: olio nuovo e prodotti tipici protagonisti di 'Festival' a Trevi

26 ottobre 2017- 13:52



Perugia, 26 ott. (Labitalia) - E' stata scelta la suggestiva cornice di Villa Fabri, che si affaccia proprio sulla fascia olivata di Trevi (Perugia), per la presentazione di 'Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille', una due giorni in cui sarà l'olio nuovo il vero protagonista. Appuntamento il 28 e 29 ottobre per assaporare e scoprire al meglio le caratteristiche, le peculiarità, la storia e i paesaggi dell'oro verde trevano. 'Festival', che quest'anno è giunto alla 11ma edizione, è un appuntamento consolidato per celebrare l'olio nuovo e la

prima spremitura che anche quest'anno coinciderà con l'inaugurazione di 'Frantoi Aperti', la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 28 ottobre al 29 novembre. Alla presentazione erano presenti Stefania Moccoli, assessora alla Promozione turistica di Trevi, Daniela Rapastella, dell'Ufficio Promozione turistica del Comune, Gianni Trolani, vicepresidente dell'Associazione Umbria Bonsai, e Francesca Lovelock, figlia dell'attore Ray Lovelock. "Festival - ha commentato Moccoli - negli anni è diventato un evento di portata nazionale con una crescita costante. Nonostante le risorse investite in questi anni siano andate progressivamente diminuendo, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori, turisti che si sono affezionati e ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie a uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a coinvolgere nella promozione non solo una filiera ma un intero territorio". Per queste due giornate il centro storico trevano si trasformerà in un vero e proprio salotto con 20 appuntamenti dedicati a valorizzare il pregiato prodotto e il territorio che lo produce. Tra i tanti eventi, da segnalare la mostra mercato dell'olio extravergine delle colline di Trevi, a Villa Fabri, che accompagnerà i due giorni della manifestazione con degustazioni guidate. Con 'Palazzi&Gusti', invece, ci sarà la possibilità di immergersi nelle sensazioni sprigionate dalla spremitura visitando storiche dimore come Palazzo Jouret, ex Chiesa San Filippo Neri o Palazzo Lucarini, centro per l'Arte contemporanea, dove le aziende agricole del partenariato faranno anche assaggiare i prodotti tipici locali. Con 'Pane&Olio' anche le principali piazze della città saranno coinvolte, con degustazioni gratuite e bruschetta, mentre con i 'Ristori dell'olio nuovo' i ristoranti di Trevi aderenti proporranno variazioni gastronomiche con l'olio protagonista. L'olio e l'olivo saranno anche al centro di escursioni tra paesaggi millenari e bellezze paesaggistiche (Treking+Oil) o di camminate alla riscoperta di una grande civiltà millenaria ('Camminata tra gli olivi' è un'iniziativa promossa dall'Associazione Città dell'Olio domenica 29 ottobre in 119 città), di mostre per adulti e bambini (al Museo della civiltà dell'Ulivo), nonché

occasioni di studio o di semplice relax con massaggi a viso e mani all'olio di oliva. Infine, nei due giorni Festival garantirà un servizio navetta gratuito per visitare i 'Frantoi aperti' di Trevi, con partenze da piazza Garibaldi dalle 10 alle 18 ogni ora e mezza circa. A fare da cornice alla manifestazione anche appuntamenti di promozione dei principali prodotti enogastronomici del luogo, come un mercato del contadino con prodotti a km 0, mostra mercato di presidi Slow Food, tartufo con una caccia al prezioso tubero nero. Inoltre, nella giornata di sabato sarà possibile assistere alla partita di calcio con scopo benefico (il cui ricavato andrà all'Istituto Comprensivo 'Tommaso Valentu'), su iniziativa dell'attore Ray Lovelock. Infine, si potrà ammirare l'arte e la filosofia dei bonsai grazie alla 2a Mostra nazionale dei Bonsai allestita al Complesso museale di San Francesco, a cura dell'Associazione Umbria Bonsai. Esemplari provenienti da tutta la penisola verranno esposti. Durante l'iniziativa gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai. Da ultimo, nelle strade di Trevi sarà possibile ascoltare anche la P-Funking Band, la street band che fonde diversi generi musicali.

Tweet

Condividi 0

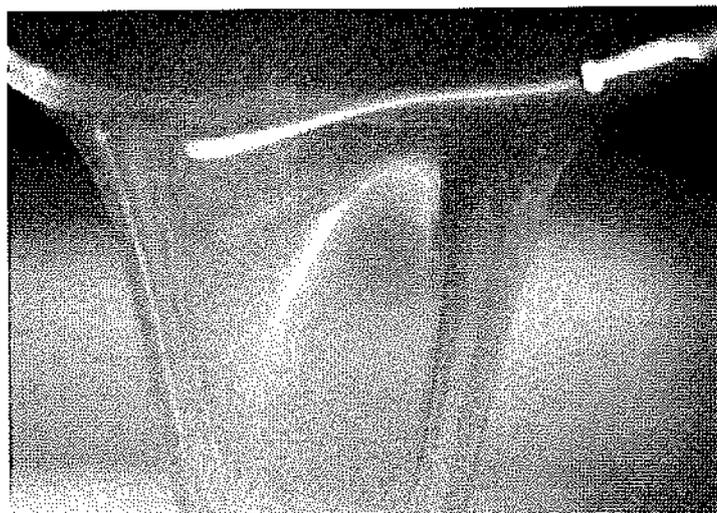


NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

Al via la XX edizione di 'Frantoi aperti' in Umbria

18 ottobre 2017- 17:22



Perugia, 18 ott. (Labilitalia) - Al via la XX edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio evo di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri. Quest'anno sono coinvolti: Assisi (28 ottobre - 1° novembre 'Unto Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi'); 4-26 novembre nei castelli del territorio), Campello sul Clitunno (5 novembre 'Festa dei Frantoi'), Castel Ritaldi (12 novembre 'Frantotipico'), Foligno (29 ottobre 'Camminata tra gli Ulivi' e dal 3 al 5 novembre 'Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria'), Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre 'La Mangiaunta' XIII

edizione; 25 e 26 novembre 'Rievocazione della Festa della Frasca').E ancora: Gualdo Cattaneo (dal 3 al 5 novembre 'Sapere di Pane Sapere di Olio - Bianco e verde tra i castelli'), Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (dal 10 al 12 novembre 'Ollamo e i Sapori d'autunno'), Spello (dal 17 al 19 novembre 'L'Oro di Spello - 56ma Festa dell'olivo e Sagra della bruschetta'), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre 'Frantoi Aperti a Spoleto'), Trevi (28 e 29 ottobre 'Festival, Trevi tra olio arte musica e papille'). A chiudere con la 'Benfinita' dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la 'Festa dell'olio' a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre. Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net) e degustazioni d'olio gratuite guidate da esperti assaggiatori a cura delle organizzazioni di categoria, Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Una delle novità di quest'anno è 'Il pranzo al castello': sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano dell'Umbria, c'è un tour dei castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ulivi, Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto al dolce in castello. Come ogni anno, da vent'anni, il Frantoio, oltre che luogo di lavoro dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, è anche uno spazio di incontro e di socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare. Questo anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, si evidenziano due nuove realtà sorte nel cuore della terra del Sagrantino, che apriranno le loro porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione; l'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione. Anche quest'anno si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop

Umbria, il Coordinamento delle Strade dei vini e dell'olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino Umbria, grazie alla quale, per il fine settimana dell'11 e 12 novembre, in occasione di 'S. Martino in cantina' verranno proposti degli itinerari ad hoc tra cantine e frantoi con l'obiettivo della promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio.

Tweet

Condividi 0

Cerca un alloggio

Arrivo



Partenza

Dove dormire per Frantoi aperti Umbria

Dove dormire per Frantoi aperti Umbria

26 agriturismi

Agriturismi
Frantoi


Tenuta di Forte Sorignano

Gualdo Cattaneo (Perugia)

Trattamenti: Pensione completa, Mezza pensione, Pern. e colazione, Solo pernottamento

Posti letto: 72 in 15 alloggi **Alloggio più grande:** 6 + 1 posti letto

Nel cuore dell'Umbria, tra Assisi e Perugia, in cima ad una collina a contatto con la natura, offre soggiorno in camere e appartamenti, cucina tipica e vini locali.



OFFERTE SPECIALI

Speciale Feste Natalizie

8,8 "Molto buono"

Secondo 27 recensioni

a partire da:

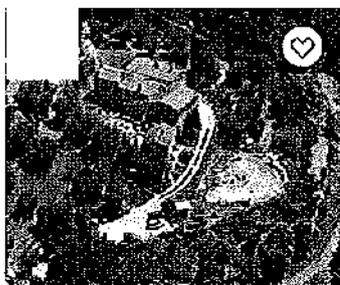
85,00 €

/notte per 4 ospiti

 Calendario aggiornato il
13/12/2017

CONTATTA

Vedi l'offerta



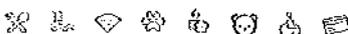
Il Cantico della Natura

Magione (Perugia)

Trattamenti: Mezza pensione, Pern. e colazione, Solo pernottamento

Posti letto: 35 in 13 alloggi **Alloggio più grande:** 6 + 2 posti letto

Casale del 1600 in un'area di grande pregio naturale con splendida vista panoramica sul Lago Trasimeno. Trattamenti benessere, piatti tipici umbri, degustazioni prodotti aziendali.



9,3 "Ottimo"

Secondo 40 recensioni

a partire da:

60,00 €

/notte per 1 ospite

 Calendario aggiornato il
02/12/2015

CONTATTA

Descrizione

Dove dormire per Fr

Dal 29 ottobre al 27 1 celebra in Umbria la extravergine di oliva, porta in Umbria i migliori gourmet da tutta Italia ancora in fase di definizione agriturismi selezione borghi che - al momento manifestazione.

[Accedi per vedere le offerte riservate agli utenti di Agriturismo.it](#)


Residenza il Girasole

Bellona (Perugia)

Trattamenti: Solo pernottamento

Posti letto: 27 in 5 alloggi **Alloggio più grande:** 7 + 1 posti letto

Antico casale umbro, organizza corsi di cucina tipica regionale con prodotti dell'azienda ed escursioni in bicicletta o a cavallo.



9 "Ottimo"

Secondo 8 recensioni

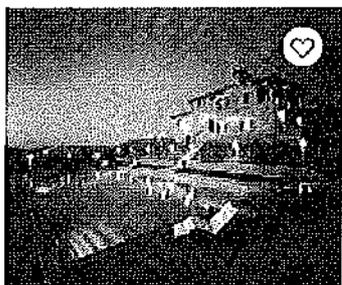
a partire da:

50,00 €

/notte per 2 ospiti

 Calendario aggiornato il
09/02/2016

CONTATTA



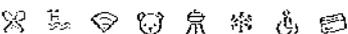
Il Poggio degli Olivi

Bellona (Perugia)

Trattamenti: Mezza pensione, Pern. e colazione, Solo pernottamento

Posti letto: 26 in 3 alloggi **Alloggio più grande:** 4 posti letto

In posizione collinare, antico casale circondato da oliveti, offre una vacanza a 5 spighe gustando cucina umbra, a base di carne pregiata, pesce fresco, olio di produzione propria.



9,4 "Ottimo"

Secondo 7 recensioni

a partire da:

66,00 €

/notte a alloggio

 Calendario aggiornato il
18/12/2017

CONTATTA

FRANTOI APERTI 2017



<https://maps.google.com/maps?ll=43.108902,12.67432&z=22&t=m&hl=it-IT&gl=US&mapclient=apiv3>

Dati mappa ©2017 Google

Ingrandisci la Mappa

Comprensori Umbria

Elenco

- Città di Castello (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Città-di-Castello/?srcid=_124)
- Gubbio (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Gubbio/?srcid=_125)
- Lago Trasimeno (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Lago-Trasimeno/?srcid=_126)
- Assisi (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Assisi/?srcid=_127)
- Foligno (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Foligno/?srcid=_128)
- Todi (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Todi/?srcid=_129)
- Orvieto (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Orvieto/?srcid=_130)
- Città della Pieve (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Città-della-Pieve/?srcid=_131)
- Spoleto (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Spoleto/?srcid=_156)
- Perugia (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Perugia/?srcid=_157)
- Valnerina (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Valnerina/?srcid=_158)
- Amelia (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Amelia-/?srcid=_159)
- Terni (http://www.agriturismiumbria.net/it/umbria/Terni/?srcid=_160)

FRANTOI APERTI 2017 - Le Querce di Assisi

Giunta alla 19° edizione, Frantoi Aperti vi propone dal 28 Ottobre al 26 Novembre 5 weekend per scoprire le bellezze e i sapori dell'Umbria... i protagonisti saranno l'olio extravergine di olivo DOP, i prodotti della nostra terra, i borghi medioevali, i castelli e i luoghi di Francesco. Per maggiori dettagli sul programma cliccate il link: <http://www.frantolaperti.net/>

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta l'informativa estesa ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.

accetto
chiudi

AGRONEWS | FILIERA CORTA | CUCINO IO | LIBRI DA GUSTARE | FOOD MANIA | GLI IMPRENDITORI DEL GUSTO | L'INDIRIZZO

IFood. A tavola con un touch | La Forchetta Dispettosa | La Novità di Mercato | Top&Flop | Aziende | Di che Dop&Igp sei? | Il Prodotto | Mipaaf | Organizzazioni Agricole | Regioni | Ricerca Agricola | Salute e Alimentazione | Unione Europea | Grande Distribuzione | Trend & Mercati | AgroSpeciali | Contatti | Pubblicità. Perché scegliere AgroalimentareNews

Home » AgroneWS » L'Umbria celebra l'olio. Al via "Frantoi aperti"

A A | |

AGRONEWS

L'Umbria celebra l'olio. Al via "Frantoi aperti"



Al via in Umbria alla manifestazione "Frantoi Aperti". La rassegna è organizzata dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana dall'associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria. All'iniziativa partecipano 32 frantoi.

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.

23/10/2017

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato REGISTRATI ORA.

Username

Password

INVIA

cerca nel sito

Multimedia



VIDEO

A Pasqua arriva la colomba al Parmigiano Reggiano di Claudio Gatti



FOTO

Davide Del Duca di Osteria Fernanda: Amatriciana, guanciale croccante



VIDEO

'Chef Ma Non Troppo', Fede&Tinto raccontano "L'Italia in Cucina"

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

[Proporci](#)

POST@ PRIORITYA

I VOSTRI MESSAGGI

LE LETTERE

[Inviaci la tua lettera](#)



Home > Eventi > Umbria > Perugia > Frantoi Aperti in Umbria 2017

Frantoi Aperti in Umbria 2017- Vari comuni dell'Umbria (Perugia)

- **Titolo Evento: Frantoi Aperti in Umbria 2017**
- **Inizio Evento: 28/ott/2017**
- **Fine Evento: 26/nov/2017**
- **Città: Vari comuni dell'Umbria**
- **Provincia: Perugia**
- **Regione: Umbria**
- **Sito ufficiale: Link**
- **Pagina Facebook: FB**
- **Twitter: Twitter**
- **Categoria Evento: Concerti e Spettacoli**
- **Link utili dove dormire:**
 - lastminute provincia di Perugia
 - alberghi a Vari comuni dell'Umbria
 - alberghi in provincia di Perugia
 - alberghi Umbria
 - lastminute Umbria



Eventi AMO
303 "Mi piace"

MI piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria.

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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**, alla **raccolta delle olive** e a **molte altre attività per grandi e piccini**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamento musicali e concerti**; **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d'olio**, **passeggiate in bicicletta**, **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).

Compila il Modulo per Maggiori Informazioni:

Richiesta Informazioni

Frantoi Aperti in Umbria 2017

Nome e cognome:

Telefono:

Email:

Controlla attentamente la mail che hai inserito.

Circa il 20% degli utenti la inserisce errata

Città:

Paese:

Italia

Richiesta:

Inviarmi una copia della richiesta:

(Se non ricevi entro breve la copia della richiesta, controlla la casella Posta Indesiderata/SPAM)

[torna indietro](#)[stampa](#)[Invia a un amico](#)**Eventi****Frantoi Aperti 2017**
Dal 28/10/2017 - Al 26/11/2017
Umbria 0www.frantoiaperti.net[aggiungi al blocco note](#)

INFO

VOTO: nessuno

www.frantoiaperti.net

EVENTI

A TAVOLA

NIGHTLIFE

ACCOGLIENZA

**A novembre, in Umbria, 5 weekend dedicati ai frantoi e all'olio extravergine di oliva**

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017, 5 weekend dedicati alla degustazione del buon olio extravergine nostrano, con visite ai frantoi, alla scoperta di un mondo spesso trascurato. Tutti gli eventi in programma che si terranno presso i borghi storici medievali dell'Umbria, con degustazioni in frantoio, che apriranno per l'occasione le loro porte al pubblico, tra storia, tradizioni e spettacolo.

La manifestazione si pone l'obiettivo di valorizzare l'Olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo in campagna, grazie all'organizzazione della Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio nonché con la collaborazione della Strada dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria. Tutti i frantoi che aderiranno all'iniziativa, giunta ormai alla sua 18a edizione. Verranno coinvolti veri professionisti del buon cibo e del buon vivere per 5 weekend con inaugurazione il 31 ottobre. Moltissimi i borghi medievali coinvolti nell'evento, le cui piazze, vie, teatri, uliveti, frantoi e aziende agricole diventeranno la sede naturale di incontri, show cooking, appuntamenti musicali, degustazioni, etc. Unico protagonista sarà sempre e solo 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), accompagnato dai prodotti agroalimentari di qualità del territorio e nazionali.

Il programma del 5 fine settimana è ricco di eventi e appuntamenti. Non ci saranno solo degustazioni e attività legate all'olio, ma anche visite guidate gratuite alle città aderenti, concerti e giochi tradizionali nelle piazze per bambini e adulti con giochi in legno e materiale di riciclo, scuole di cucina, partecipazione alla raccolta delle olive e poi ancora fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, passeggiate a cavallo, caccia al tartufo. I concerti saranno solo di musica popolare/tradizionale Umbra. In programma ci sono anche percorsi a piedi alla scoperta dei luoghi minori di Francesco con un servizio di navette gratuite per i frantoi e la tradizionale rievocazione della Frasca.

Sul sito web della manifestazione - www.frantoiaperti.net - è possibile visualizzare i comuni coinvolti e il programma dei 5 weekend.

PROGRAMMA

A cura di Rizzoli

DOVE

VOTA:

[Mappa](#)[Foto](#)**Entra nel Club****Amici del Toscano****ISCRIVITI**

L'iscrizione al club è riservata ai maggiorenni fumatori

Nome utente

Iscriviti gratuitamente al Club Amici del Toscano per entrare in un mondo pieno di servizi pensati appositamente per gli amanti del Sigaro Toscano.

ACCEDI**Blocco Note /not appunti: 0**[Per vedere il tuo blocco note, clicca qua](#)

A TAVOLA:	0	EVENTI:	0
NIGHTLIFE:	0	MADE IN ITALY:	0
OSPITALITÀ:	0		

Cerca in - Eventi

Regione: **Tutte** ↓
 Provincia: **Tutte** ↓
 Tipologia: **Tutte** ↓

VAI

Proponi la tua struttura

Sei proprietario di un ristorante, albergo o locale? Scopri come pubblicare una scheda della tua struttura sul sito.

Ragione sociale**CONTINUA**

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nei 32 'Frantoi aperti'

Di Adnkronos - 12 dicembre 2017

Perugia, 12 dic. (Labitalia) – Undici i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 le degustazioni guidate di olio, vini e altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, oltre 90 le attività culturali in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre tematiche, 30 le visite guidate proposte nei borghi, nei castelli e nelle abbazie, 40 i laboratori di cucina condotti da chef, e altrettante le passeggiate tra gli ulivi e boschi del territorio regionale.

Questi i numeri, resi noti oggi in una conferenza stampa, delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', evento iniziato il 28 ottobre e terminato domenica 26 novembre, con l'appendice della 'Benfinita' di Castiglione del Lago del 3 dicembre scorso. Ad essi vanno aggiunti i dati, molto significativi, della presenza sui media: più di 340 uscite su testate giornalistiche della carta stampata e on line, radio e tv; oltre 160mila le visualizzazioni delle sole campagne promozionali su Facebook.

Tante e molto partecipate sono state le iniziative anche nei Frantoi aderenti che sono stati aperti e accessibili per visite guidate, degustazioni e attività culturali. Anche per consolidare questo successo, si sta già lavorando per l'edizione 2018 che si terrà dal 1° al 25 novembre 2018 e che animerà l'Umbria per 4 fine settimana d'autunno.

Ad aprire la conferenza stampa di stamane Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio evo. Dop Umbria, che ha parlato di 'Frantoi Aperti' come un "evento maturo, ma longevo il più grande appuntamento nazionale dedicato all'olio e al territorio di produzione che, grazie a una offerta ampia e strutturata, nei comuni e nelle aziende, riesce a intercettare un pubblico estremamente variegato, dagli appassionati, alle famiglie". Nell'esprimere una grande soddisfazione per i numeri di partecipazione, per la presenza massiccia sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale e nel ringraziare tutti i partecipanti, Comuni, aziende e sponsor, ha fatto tre considerazioni. "L'Umbria - ha detto - è attrattiva anche in periodo di bassa stagione, soprattutto se riesce a fare rete vera. L'olio è un prodotto fortemente identitario, a cui ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente. C'è una nuova generazione di produttori che si affaccia al mondo olivicolo, che sta rivoluzionando anche il modo di proporre l'olio. Non solo pane e olio. Ma pane, olio e territorio. Per questo, abbiamo il dovere, tutti, di rendere questo evento ancora più inclusivo e ricco di proposte originali, allargando i suoi confini tradizionali e tenendo insieme tutte le aziende che credono nella medesima filosofia. Questo sarà l'obiettivo strategico di 'Frantoi Aperti

2018".

Morbidoni ha ringraziato tutti i Comuni e Frantoi partecipanti che da anni credono nel lavoro che si sta portando avanti e su cui la Strada dell'Olio evo Dop Umbria lavora per 365 giorni l'anno e di cui 'Frantoi Aperti' è il momento di massima risonanza. Morbidoni ha ringraziato poi la Camera di commercio di Perugia e quella di Terni e la Bcc di Spello e Bettona per il sostegno economico e non ultimo, Sviluppo Umbria per la collaborazione. Ad intervenire all'incontro, poi, alcuni rappresentanti dei Comuni e dei Frantoi partecipanti all'iniziativa. "C'è una tradizione territoriale – ha spiegato Irene Falcinelli, assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Spello – che ha trovato in 'Frantoi Aperti' una fonte di amplificazione. Molte sono le giovani realtà che negli anni si sono avvicinate al mondo dell'olivicoltura e che hanno potuto usufruire anche dei canali offerti dalla rete e dalle sinergie che si sono create partecipando a questa iniziativa. Anche il Frantoio di Spello uccd ha dato vita a diverse iniziative facendosi carico di attività che vanno al di là della produzione dell'olio. Così come la cura dell'oliveto dura 365 giorni l'anno e la raccolta è il momento della festa, così anche 'Frantoi Aperti' dimostra di essere un evento che non inizia e finisce nel mese di novembre, ma che grazie al lavoro della Strada dell'Olio è un soggetto in movimento durante tutto l'anno".

Giusy Moretti, della società agricola Moretti Omero, produttrice di olio evo biologico e vini biologici con sede a Giano dell'Umbria, ha raccontato della propria esperienza durante 'Frantoi Aperti': "Faccio parte della generazione di olivicoltori che non offre solo pane e olio ai visitatori, ma che propone un'esperienza culturale di conoscenza dell'intero territorio. Il comune di Giano dell'Umbria da 20 anni fa parte del circuito di 'Frantoi Aperti' e l'offerta per i turisti è andata migliorandosi di anno in anno. Mi auguro che nel 2018, e per gli anni a seguire, non ci siano strozzature dovute alla mancanza dei contributi Psr come è accaduto questo anno per il nostro comune, come per altri". Sulla stessa linea, l'intervento di Claudio Maggi, vicesindaco del Comune di Giano dell'Umbria, che ha constatato come le nuove generazioni affrontino il settore olivicolo, e dell'agricoltura più in generale, in modo nuovo, unendo la produzione al turismo, la cultura al prodotto. "Il Comune di Giano dell'Umbria – ha aggiunto Maggi – si è trovato questo anno ad essere tagliato fuori dai finanziamenti Psr; gli eventi sono stati comunque realizzati con soldi del bilancio comunale ed entrambe le manifestazioni sono state molto partecipate. Quello che si rischia, però, è che con questa strozzatura dovuta alla mancanza di fondi Psr, Giano come altri piccoli comuni diventi una periferia degradata. Il Comune da solo non può riuscire a sostenere i tanti piccoli e soprattutto giovani produttori nel loro lavoro che è anche di mantenimento del paesaggio. Questo sbarramento dei fondi Psr rischia di affossare il lavoro e i risultati ottenuti in tanti anni di impegno umano ed economico".

Around Family Blog

Umbria-frantoi aperti 2017

27 SETTEMBRE 2017 | 747 × 562 | GODERSI L'AUTUNNO CON GLI IMPERDIBILI EVENTI PER FAMIGLIE E BAMBINI



(<https://aroundfamilyblog.wordpress.com/2017/09/28/eventi-autunno-bambini/eventi-di-autunno-per-bambini/>)

Umbria-frantoi aperti 2017



Il terzo fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria 2017 è ormai alle porte. L'11 e 12 novembre si festeggia ad Assisi per "UNTO nei Castelli e nel Territorio" (11 e 12 novembre) (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre/>), a Castel Ritaldi per "Frantotipico" (12 novembre) e a Passignano sul Trasimeno per "Ollamo – La grande festa della bruschetta" (11 e 12 novembre).

In particolare, Frantoi Aperti in Umbria 2017 propone ad Assisi il terzo weekend con UNTO nei Castelli del Territorio con tre gli appuntamenti da non perdere. Sabato 11 in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la tradizionale Castagnata di San Martino, mentre per domenica 12 novembre al mattino è prevista un'escursione con partenza dal Castello di Tordibetto che farà sosta con degustazione presso il Frantoio Le Vecchie Macine (info e prenotazioni: 333 6049292); nel pomeriggio partirà, invece, un trekking urbano, che dalla ex Chiesa di San Carlo, condurrà alla scoperta delle botteghe di un tempo. All'arrivo è prevista una degustazione di castagne e bruschetta all'olio nuovo (info e prenotazioni: 347 9186431).

Frantoi Aperti in Umbria 2017 è anche "Ollamo – La grande festa della bruschetta" a Passignano sul Trasimeno, un'occasione unica per degustare la bruschetta in 28 diverse declinazioni. Per le vie del centro storico di Passignano verranno allestiti stand gastronomici, mentre tra via Adua e i Giardini Baldoni ci sarà il Mercatino dei prodotti artigianali locali, antiquariato, modernariato e collezionismo; previste iniziative per grandi e piccini. Ampio spazio verrà dedicato allo sport, con un tour guidato tra natura, industria ed arte su bici elettriche (info e prenotazioni 328 4492225) e una passeggiata naturalistica tra gli ulivi più antichi e suggestivi di Passignano, sotto la guida esperta di un botanico che illustrerà le varie tipologie di olio e olive. Per domenica 12 invece, è prevista un'uscita in bici per grandi e piccini con possibilità di noleggio delle biciclette (info 340 5481211).

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) **OK**

A Castel Ritaldi nella giornata di domenica 12 novembre si celebra l'olio nuovo con "Frantotipico". Si comincia già dal sabato sera con la Cena di San Martino presso il Santesato di Santa Marina a Castel Ritaldi, per proseguire poi domenica mattina con un'escursione guidata "A spasso tra gli ulivi" e con l'apertura del mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale nella splendida cornice del Castello di Colle del Marchese. Domenica 12 novembre alle ore 11:30, presso la Sala Polivalente ex Chiesa di San Pancrazio, a Colle del Marchese, si terrà un incontro incentrato sulle caratteristiche tecnico-botaniche delle varietà locali di ulivi. Alle 15:30 e alle 17:00, dalla piazza di Colle del Marchese, partirà una navetta gratuita diretta alFrantoio Settimi dove i più piccoli potranno fare l'esperienza della raccolta delle olive e osservare il procedimento della molitura. Nel frantoio ci sarà spazio anche per attrazioni musicali e concerti. Per concludere, dalle 18:30 nella piazza di Colle del Marchese, si potrà degustare la "bruschetta da record" e altre leccornie, con tanta buona musica a fare da sfondo.

 (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend%2F>)

 ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi Aperti in Umbria 2017, le iniziative dell'11-12 novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend%2F](https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%202017,%20le%20iniziative%20dell%2711-12%20novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend%2F))

 (<http://plus.google.com/share?url=http://www.assisinews.it/eventi/frantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend/>)

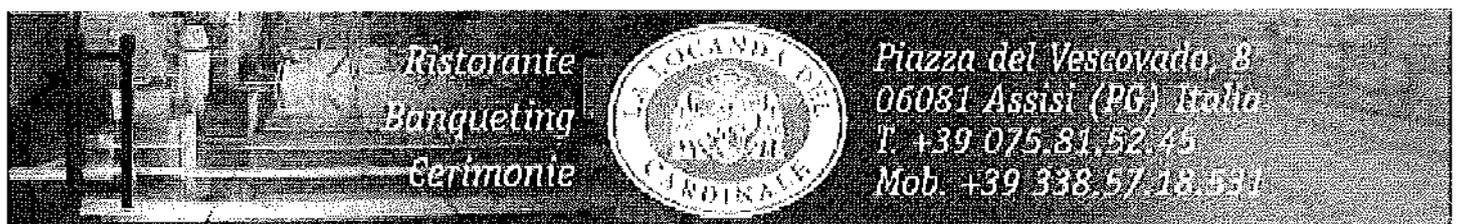
 ([http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend%2F&title=Frantoi Aperti in Umbria 2017, le iniziative dell'11-12 novembre](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-in-umbria-2017-terzo-weekend%2F&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%202017,%20le%20iniziative%20dell%2711-12%20novembre))

ARTICOLO SUCCESSIVO »

Lavori pubblici a Petrignano, Corazzi e Lupattelli replicano a Freddii
(<http://www.assisinews.it/politica/lavori-pubblici-a-petrignano-replica/>)

« ARTICOLO PRECEDENTE

Memorial Marcello Vaccai 2017, una giornata di sport e amicizia (<http://www.assisinews.it/sport/memorial-marcello-vaccai-2017-vincitori-foto/>)



**Ristorante
Banqueting
Cerimonie**

**LA LOCANDA DEL
CARDINALE**

Piazza del Vescovado, 8
06081 Assisi (PG) Italia
T. +39 075.81.52.45
Mob. +39 338.57.13.531

(<http://www.lalocandadelcardinale.com/>)



**ANNUM TRAVEL
AGENZIA VIAGGI**
Via Borgo Aretino, 11/A
06081 Assisi (PG)

**TOURS DI ASSISI
IN TRE ORGESSINO**
INFO - TICKETS:
334 9854324 - 075 812074
www.assisiuntravelincomig.com

TOURS DI ASSISI

(<http://www.assisiuntravelincomig.com/>)

ARTICOLI CORRELATI

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito accetti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni
([HTTP://WWW.ASSISINNEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/)) ([HTTP://WWW.ASSISINNEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))
(<http://www.assisinews.it/note-legali/>) OK

news



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

NATALE AD ASSISI

(<http://nataleassisi.it/>)

Accendi il cuore della festa



8/12
6/1

(<http://nataleassisi.it/>)

**GRIFO
CAMINETTI**

*La tua casa
la nostra arte*

**GRIFO
CUCINE**

(<http://www.grifocaminetti.it>)

Ristorante
Banqueting
Cerimonia



Piazza del Vestovado, 8
06081 Assisi (PG) Italia
T. +39 075.81.52.45
Mob. +39 338.57.18.531

(<http://www.lalocandadelcardinale.com/>)

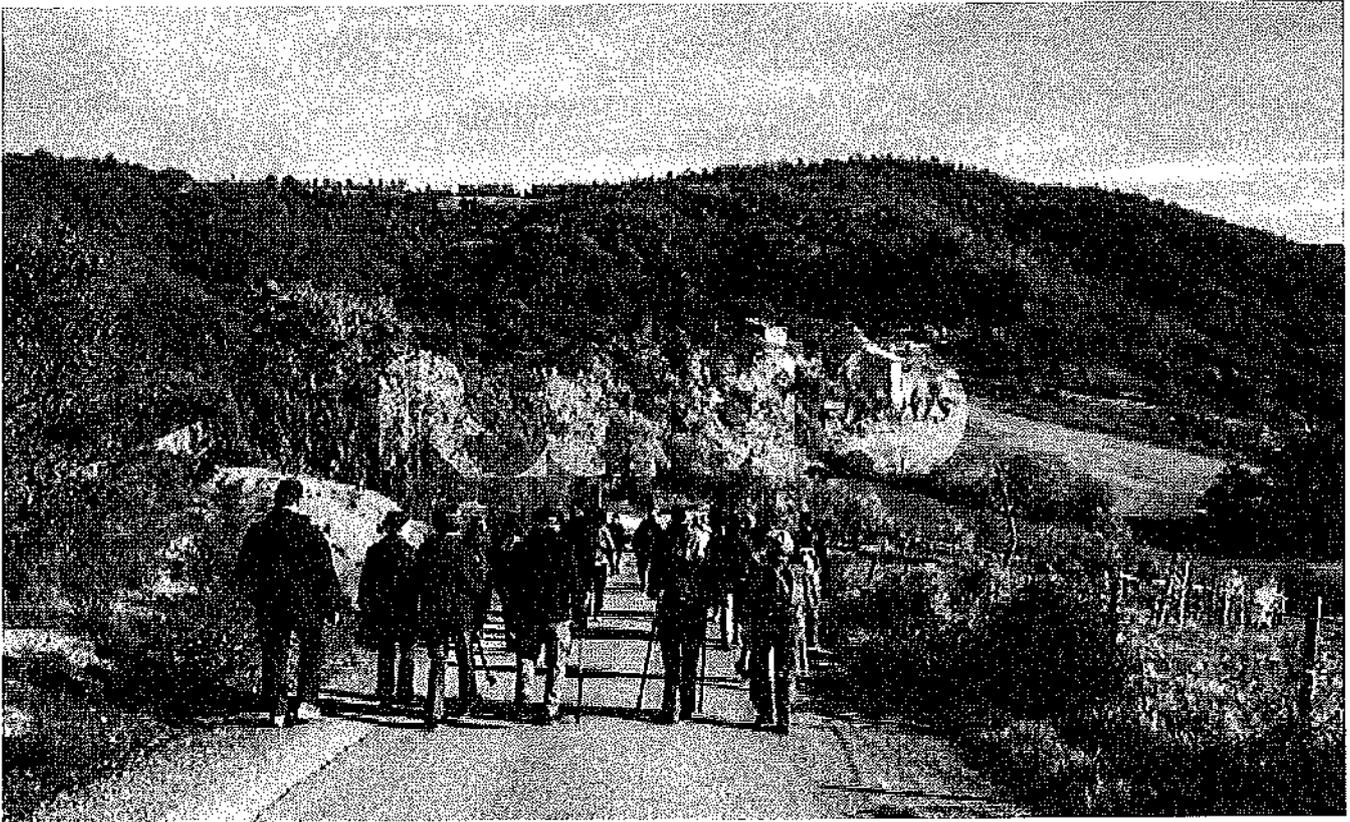
Frantoi Aperti, successo nel weekend per le iniziative ad Assisi e Spello

📅 20 NOVEMBRE 2017

📁 EVENTI ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) **OK**



Si è concluso domenica 19 novembre, il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria che ha visto coinvolti i comuni di Assisi con UNTO nei Castelli del Territorio ([fino al 26 novembre](http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre/) (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre/>)) e comuni di Spello con "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta".

Ad Assisi per UNTO nei Castelli del Territorio ampia è stata la partecipazione al trekking, in programma nella giornata di domenica 19 novembre, che dalla frazione di Capodacqua è stato motivo di scoperta di molti luoghi francescani: la Chiesa SS. Trinità, la Chiesa Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), il Sacro Tugurio e per finire il Cimitero Inglese di Rivortorto. Ad Assisi la manifestazione UNTO nei Castelli del Territorio

A Spello, Frantoi Aperti ha registrato un grande successo "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" iniziato fin da venerdì 17 novembre, ha ricevuto un ampio successo di pubblico con visitatori provenienti, oltre che dalle cittadine umbre, soprattutto dalle regioni limitrofe del centro Italia e non solo. Molti i visitatori per la mostra "Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground", gremita anche Piazzetta della Loggia per lo spettacolo teatrale per bambini de "Le Luisà: Sabina e Maria Luisa" dal titolo "La Favola: Olivo, Albero di Pace", a cura di Kemodafà. Tutto esaurito anche nelle tre taverne dei Terzieri sabato sera dove è stato possibile degustare i piatti di giovani chef che hanno cucinato a 4 mani con i cuochi dei Terzieri.

 (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Ffrantoi-aperti-assis-spello%2F>)

 ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi Aperti, successo nel weekend per le iniziative ad Assisi](https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi%20Aperti,%20successo%20nel%20weekend%20per%20le%20iniziative%20ad%20Assisi))
 Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e ottimizzare l'uso dei propri servizi. Per saperne di più sulla nostra politica sulla privacy e per gestire le tue preferenze, visitate <http://www.assisinews.it/cookie-policy>. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) **OK**

news



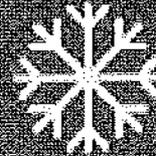
(<http://www.assisi.news.it/>)



NATALE AD ASSISI

(<http://nataleassisi.it/>)

Accendi il cuore della festa



8/12
6/1

(<http://nataleassisi.it/>)

**BALDUCCI
& PARTNERS**

architettura
ingegneria
consulenze tecnico legali

Via della Conciliazione, 16 - Assisi (PG) - Tel. +39.075.808.55.65

(<http://www.balducciandpartners.com/>)



SGARGETTA
CALZATURE DAL 1911

Via Portica, 25 - Assisi - Tel. 075.812861

CALZATURE E PELLETTIERIE

seguici su:  

(<https://www.facebook.com/sgargettaocalzature/>)

Frantoi Aperti in Umbria 2017, a fine novembre eventi ad Assisi e Giano

Unto si sposta a Castelnuovo e Tordandrea domenica 26

 22 NOVEMBRE 2017

 UMBRIA ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/UMBRIA/](http://www.assisi.news.it/category/umbria/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni

(<http://www.assisi.news.it/note-legali>) **OK**



Il 25 e 26 novembre si svolgerà il quinto weekend di Frantoi Aperti in Umbria 2017: ad Assisi per l'ultimo appuntamento dell'edizione 2017 di UNTO nei Castelli del Territorio (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nel-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre/>), nella mattinata di domenica 26 novembre si organizza una passeggiata alla scoperta dei Castelli di Pianura e delle sue Campagne, a cura delle Pro Loco di Castelnuovo e Tordandrea. Si parte da Piazza S. Pasquale a Castelnuovo dove è prevista una visita del Castello e della Chiesina di S. Lucia. Dopo una sosta con colazione tipica di ispirazione contadina presso un'azienda agraria del territorio assisano, si prosegue con una visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi". Alle ore 12.30 è prevista una visita alla mostra mercato di piccoli produttori locali allestita presso il Resort "San Crispino" e una degustazione/brunch di prodotti tipici umbri. Si prosegue poi nel pomeriggio con la visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino. Al termine dell'escursione, è prevista una visita guidata alla Cantina "Valle di Assisi" con degustazione di olio e vino. (Info e prenotazioni: 334 6608345 / 338 6150791). Venerdì 24 novembre, inoltre, è prevista la conferenza "Paesaggio agrario e identità culturale della fascia olivata Assisi-Spoleto" che si terrà, in collaborazione con i Club per l'Unesco di Assisi e Perugia/Gubbio, dalle 10.30 alle 12, nella Sala Pinacoteca, in Piazza del Comune; interverranno Stefania Proietti, sindaco di Assisi, e la professoressa Bianca Maria Torquati, della Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Perugia.

A Giano dell'Umbria, Frantoi Aperti in Umbria 2017 festeggia la "Rievocazione della Festa della Frasca": appuntamento da sabato 25 novembre dalle ore 11.00 presso il Complesso monumentale di San Francesco con la mostra "Orticoltura, ritorno al futuro: i giovani e la terra" di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani (replicata anche il giorno successivo, stessa ora). Tra gli appuntamenti principali, la mostra fotografica a cura di Ernesto de Matteis dal titolo "Ulivi Immortali" nella chiesa di San Francesco, mentre alle 14 si parte da Piazza San Francesco per un "trekking tra gli ulivi e i colori d'autunno" e al termine dell'escursione si terrà una degustazione di olio novello e di prodotti tipici presso il Frantoio Speranza. Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito accetti l'uso dei cookie. Maggiori informazioni partirà la navetta gratuita di "Ole (wagando) che farà sosta al Frantoio Monti Omero passando per abbazie

e castelli. Domenica 26 Novembre si inizia dalle ore 10.00 in piazza del Municipio con la "Fiera dell'olio nuovo". Contestualmente, da Piazza San Francesco si parte alla scoperta de "Gli Ulivi immortali di Giano dell'Umbria", un evento sensoriale ed artistico mobile con degustazione guidata finale presso il Frantoio Speranza (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria al 334 8681080).

 (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F>)

 ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi Aperti in Umbria 2017, a fine novembre eventi ad Assisi e Giano&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F](https://twitter.com/intent/tweet?text=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%202017,%20a%20fine%20novembre%20eventi%20ad%20Assisi%20e%20Giano&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F))

 (<http://plus.google.com/share?url=http://www.assisinews.it/umbria/frantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine/>)

 ([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%202017,%20a%20fine%20novembre%20eventi%20ad%20Assisi%20e%20Giano)

[mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F&title=Frantoi Aperti in Umbria 2017, a fine novembre eventi ad Assisi e Giano](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Fumbria%2Ffrantoi-aperiti-in-umbria-2017-fine%2F&title=Frantoi Aperti in Umbria 2017, a fine novembre eventi ad Assisi e Giano))

ARTICOLO SUCCESSIVO »

Cantico 2017 Assisi, domani il via con i cori giovanili (<http://www.assisinews.it/eventi/cantico-2017-assisiday-1/>)

« ARTICOLO PRECEDENTE

'Andrea Paris Show' per aiutare l'ospedale di Perugia in memoria di Federico Padovani (<http://www.assisinews.it/eventi/andrea-paris-show-federico-padovani/>)



Vittoria
Assicurazioni

AGENZIA DI ASSISI

FG Agenzia Assicurazioni di G.M. Martorelli & C. SAS
Agente Generale: Gianfranco M. Martorelli

Tel. 075.80.44.654 - Mob. 338.87.25.932

(<http://www.agenzievittoria.com/assisi>)



IL PASTAROLO
GASTRONOMIA

VIA ARMANDO DIAZ
S. MARIA DEGLI ANGELI (PG)
WWW.ILPASTAROLO.IT 075.804.73.66

PRANZI VELOCI



(<http://www.ilpastarolo.it/>)

ARTICOLI CORRELATI

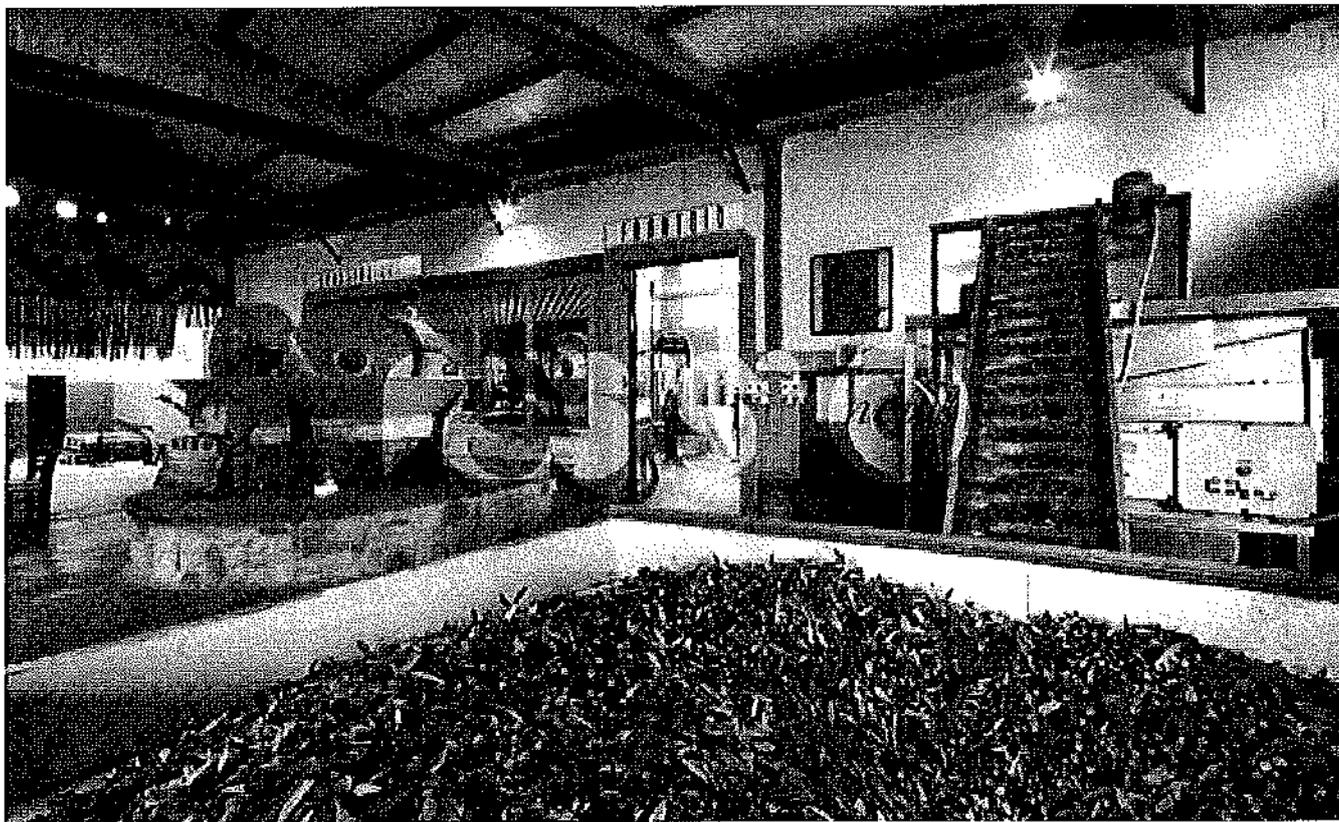


(<http://www.assisinews.it/umbria/presepi-in-umbria-2017-date-dove-brari/>)
Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito accetti l'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

(<http://www.assisinews.it/umbria/massive-attack-umbria-jazz-2018/>)

17 DICEMBRE 2017

(<http://www.assisinews.it/umbria/andrea-paris-show/>) OK



Sta per iniziare anche il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti 2017 in Umbria. Il 17, 18 e 19 novembre si festeggia ad Assisi per "UNTO nei Castelli e nel Territorio" (19 novembre) e a Spello per "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" (dal 17 al 19 novembre).

In particolare, Frantoi Aperti 2017 in Umbria ad Assisi andrà in scena nella mattinata di domenica 19 novembre: si parte, alle ore 9.00, dalla frazione di Capodacqua per un'escursione alla Scoperta dei luoghi francescani. Dopo una degustazione della tipica colazione a base di bruschetta all'olio nuovo, pane con burro e marmellata casareccia e caffè, l'itinerario prevede una sosta alla Chiesa SS. Trinità, alla Chiesa Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), al Sacro Tugurio e al Cimitero Inglese di Rivortorto. Al termine dell'escursione, è previsto il pranzo tipico (costo € 10,00 info e prenotazioni: 339 2957163 / 339 6100731).

A Spello per questa edizione 2017, "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana"

(<http://www.assisinews.it/spello/loro-di-spello-2017-programma/>): nei tre giorni dell'evento, i ristoranti del centro storico aderenti alla manifestazione, propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista. La "56° Ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" verrà inaugurata sabato 18 novembre con l'apertura della Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità" e della Mostra mercato di prodotti artigianali e di hobbistica, che rimarranno in entrambe le giornate della manifestazione. Nella mattina di sabato, l'Associazione "Spellocamina" organizza un trekking alla scoperta dell'Acquedotto Romano, con partenza dal parcheggio di Via della Liberazione alle ore 10.00.

Nelle giornate del 18 e del 19 novembre, nell'ambito degli appuntamenti a Spello di Frantoi Aperti 2017 in Umbria sarà possibile visitare la mostra "Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground" a cura dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A. (ingresso libero - è consigliata la prenotazione al 3397743826) mentre presso la Palestrina Amici del Cuore di via Seminario Vecchio, dalle ore 17:00 alle ore 18:30 si terrà una

Lezione di Yoga dal tema "Lavorare il corpo per liberare la mente" a cura di Karin Montali. È questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. **Presenzando alla 339 6901059 (o cliccando sul pulsante "OK")** all'uso dei cookie. Maggiori informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) **OK**

news



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

BERTIDesign

L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.

(<http://www.bertidesign.com/>)

Per la tua pubblicità su

ASSISI

news

clicca qui

(<http://www.assisinews.it/contatti/>)

via roma

45

Abbigliamento uomo / donna

Bastia Umbra

T. +39. 075.80.10.925 - www.viaroma45.com

(<http://www.viaroma45.com/>)



Grimaldi
IMMOBILIARE

di Marco Parente

Via Roma, 122 - Bastia Umbra

Tel. 075.8002617

(<http://www.grimaldifranchising.it/AGZ/Immobili/ElencoAgenzia/2373>)

Unto Assisi 2017, il programma degli eventi dal 28 ottobre al 26 novembre

Un mese di iniziative tra cultura e degustazioni, di olio e altre tipicità

📅 17 OTTOBRE 2017

📁 EVENTI ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))



È tempo di festeggiare l'olio nuovo, l'extravergine di oliva appena franto. Torna Unto Assisi 2017, iniziativa giunta alla VI edizione, si inserisce nel cartellone ufficiale di Frantoi Aperti 2017, un evento nazionale che porta in Umbria migliaia di appassionati da tutto il mondo.

Correlato: [L'inaugurazione della manifestazione nel 2016 \(http://www.assisinews.it/eventi/unto-2016-inaugurazione/\)](http://www.assisinews.it/eventi/unto-2016-inaugurazione/)

Unto 2017 Assisi, eventi "a macchia d'olio", si svolge per il primo weekend (28 ottobre – 1 novembre) nel centro storico: 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.

Nel primo weekend di Unto Assisi 2017, 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, scuole di cucina, concerti, spettacoli e l'immane visita gratuita ai Frantoi, in cui vivere l'emozione della spremitura dal vivo e l'assaggio del nuovo olio in bruschetta.

In programma a Unto Assisi 2017, tra l'altro, dalle 10 alle 20 Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva e dei prodotti tipici del territorio (inaugurazione sabato 28); dalle 11.30 alle 13 e poi dalle 16 alle 17.30 in Piazza del Comune Pane e Olio intorno al fuoco a cura della Pro Loco di Assisi a pranzo e a cena: Assisi a Tavola I Ristoranti di Assisi propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'Olio Extravergine di Oliva di Assisi, iniziativa a cura della ConfCommercio di Assisi e Valfabbrica. Visibili 24 ore al giorno in Piazza del Comune, Sala Palazzo Capitano del Popolo e Fonte San Nicolò Artisti ad Unto. Nel primo caso, nella Sala Palazzo Capitano del Popolo, le opere di Giandomenico Troiano "SIAM – a piedi nel sud est asiatico" fino al 1 novembre, mentre nella Fonte San Nicolò in Via Portica: Installazione di Angelo Zanella "Il miracolo della Fonte" (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi, fino al 7 gennaio. Dal 4 sino al 26 novembre, Unto Assisi 2017 va alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Sono in

programma passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per chiese, boschi, ponti, cascate, fonti, edicole. Tour emozionanti e di grande valore culturale, arricchiti dai colori di novembre. Tutte le iniziative sono reperibili su UntoAssisi (pdf) (<http://www.untoassisi.it/wp-content/uploads/2017/10/programma-unto.pdf>).

f (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-assisi-2017-programma%2F>)

t ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Unto Assisi 2017, il programma degli eventi dal 28 ottobre al 26 novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-assisi-2017-programma%2F](https://twitter.com/intent/tweet?text=Unto%20Assisi%202017,%20il%20programma%20degli%20eventi%20dal%2028%20ottobre%20al%2026%20novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-assisi-2017-programma%2F))

g (<http://plus.google.com/share?url=http://www.assisinews.it/eventi/unto-assisi-2017-programma/>)

in ([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-assisi-2017-programma%2F&title=Unto%20Assisi%202017,%20il%20programma%20degli%20eventi%20dal%2028%20ottobre%20al%2026%20novembre)

<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-assisi-2017-programma%2F&title=Unto Assisi 2017, il programma degli eventi dal 28 ottobre al 26 novembre>)

ARTICOLO SUCCESSIVO >

A Rivotorto d'Assisi cena di beneficenza per aiutare 320 famiglie bisognose
(<http://www.assisinews.it/eventi/cena-di-beneficenza-7-ceste/>)

< ARTICOLO PRECEDENTE

Sciopero Colussi, gli operai in protesta: "Non siamo teste, siamo famiglie". Lazienda 'apre'
(<http://www.assisinews.it/economia/sciopero-colussi-protesta/>)

**RICCARDO
BALDUCCI
GEOMETRA**

Via della Conciliazione, 16 - Assisi (PG)
Tel. +39.075.808.55.65
www.riccardobalducci.com

(<http://www.riccardobalducci.com/>)

*Ristorante
Banqueting
Cerimonie*



*Piazza del Vescovado, 8
06081 Assisi (PG) Italia
T. +39 075.81.52.45
Mob. +39 338.57.18.531*

(<http://www.lalocandadelcardinale.com/>)

ARTICOLI CORRELATI



(<http://www.assisinews.it/eventi/assisi-pax-mundi-2017-concerti-programma/>)

17 OTTOBRE 2017



(<http://www.assisinews.it/eventi/cena-di-beneficenza-7-ceste/>)

17 OTTOBRE 2017



Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione Frantoi Aperti 2017 in Umbria, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti 2017 in Umbria farà arrivare, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, tanti appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre). Cuore della manifestazione, saranno gli oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

A Frantoi Aperti 2017 in Umbria è possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccoli. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

Questi gli appuntamenti di Frantoi Aperti 2017 in Umbria: Assisi (28 ottobre - 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" 7-4-26 novembre nei castelli del territorio). Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-assisi-2017-programma/>), Campello sul Clitunno (5 novembre "Festa (<http://www.assisinews.it/note-legali>)) OK

dei Frantoi"), Castel Ritaldi (12 novembre "Frantotipico"), Foligno (29 ottobre "Camminata tra gli Ulivi" e dal 3 al 5 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre "La Mangiaunta" XIII edizione / 25 e 26 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), Gualdo Cattaneo (dal 3 al 5 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio – Bianco e verde tra i castelli"), Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (dal 10 al 12 novembre "Oliamo e i Sapori d'autunno"), Spello (dal 17 al 19 novembre "l'Oro di Spello – 56^ Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta"), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto"), Trevi (28 e 29 ottobre "Festival, Trevi tra olio arte musica e papille"). A chiudere con la "Benfinita" dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la "Festa dell'olio" a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

L'Umbria – è stato ricordato – è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. Per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net



(Scritto il 22 settembre, aggiornamento del 18 ottobre 2017)

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) **OK**

news



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

BERTIDESIGN

L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.

(<http://www.bertidesign.com/>)

Per la tua pubblicità su

ASSISI

news

clicca qui

(<http://www.assisinews.it/contatti/>)

Dulcinea

PASSAGGIO
DI BELTONA



GELATERIA ARTIGIANALE

(<https://www.facebook.com/dulcineagelateria/?fref=ts>)

<p>Ristorante Banqueting Cerimonie</p>		<p>Piazza del Vescovado, 8 06081 Assisi (PG) Italia T. +39 075.81.52.45 Mob. +39 338.57.18.531</p>
--	---	--

(<http://www.lalocandadelcardinale.com/>)

Frantoi Aperti 2017, il programma del primo weekend in Umbria

Dal 28 ottobre al primo novembre, tanti eventi in diverse città: il calendario

📅 25 OTTOBRE 2017

📁 UMBRIA ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/UMBRIA/](http://www.assisinews.it/category/umbria/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



Il 28 ottobre si inaugura la XX edizione di Frantoi Aperti 2017 in Umbria, 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 e i luoghi di produzione.

I borghi che debutteranno il 28 ottobre, durante il primo fine settimana di Frantoi Aperti 2017, sono: Assisi con "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio" (dal 28 ottobre al 1° novembre) (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-assisi-2017-programma/>), Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia" (29 ottobre), Giano dell'Umbria con la "Mangiaunta" (28 e 29 ottobre), Spoleto con "Frantoi Aperti a Spoleto" (29 e 31 ottobre, 1° novembre) e Trevi con "Festival tra olio arte musica e papille" (28 e 29 ottobre).

Ad Assisi "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio" dal 28 ottobre al 1° novembre: nella piazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici; sono previsti percorsi sensoriali dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e dei piccoli produttori della zona di Assisi; lezioni di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino", visite guidate dell'Assisi Sotterranea e dei luoghi della giovinezza di Francesco e di Chiara. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del vino Montefalco Rosso e animazione per i bambini. Dalla piazza del comune partirà tutti i giorni una navetta diretta al Frantoio Le Vecchie Macine. (Per informazioni tel. +39 075 8138641 +39 337 1012866, comunicazione@comune.assisi.pg.it - cultura@comune.assisi.pg.it).

Il comune di Foligno, a Frantoi Aperti 2017, propone, per il 29 ottobre, una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia": è un percorso di trekking di media difficoltà che parte dal castello di Pale fino ad arrivare alla frazione di

Belfiore costeggiando il fiume Menotre. Al termine della passeggiata, ci sarà una degustazione di olio in questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Per il consenso al trattamento dei tuoi dati, clicca su "OK". Per maggiori informazioni vai su <http://www.assisinews.it/note-legali>

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK

A Giano dell'Umbria, Frantoi Aperti 2017 propone la "Mangiaunta", 28 e 29 ottobre: un itinerario gastronomico nei frantoi – Frantoio Filippi, Frantoio Flamini, Frantoio Moretti Omero e Frantoio Speranza – con assaggi gratuiti, visite guidate del territorio e musica popolare; un altro itinerario proposto dal comune di Giano è il tour in navetta attraverso gli ulivi millenari, dal titolo "Gli Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Inoltre la novità di questa edizione 2017 è Castelli Aperti, un pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (Per informazioni tel. +39 392 6781072, umbriamia@gmail.com)

A Spoleto per "Frantoi Aperti 2017 a Spoleto", 29 e 31 ottobre, 1° novembre, sono in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio. Anche i ristoratori del centro storico offrono assaggi di olio nuovo prima dei pasti, mentre nella biblioteca comunale verranno presentati racconti animati e organizzati laboratori rivolti ai più piccoli, dal titolo "Gli ulivi alberi di pace"; sono previste anche visite guidate dal titolo "Dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgia" e, da non perdere assolutamente, l'appuntamento alla Casa Romana dove è in programma "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani". (Per informazioni tel. +39 0743 218631 – 0743 218620/21, info@iat.spoleto.pg.it)

A Trevi, Frantoi Aperti 2017 si declina in "Festival, tra olio arte musica e papille", il 28 e 29 ottobre: nelle due piazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le degustazioni guidate di olio; è prevista anche una navetta gratuita diretta ai Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione – Frantoio del Gusto, Società Agricola Trevi Il Frantoio e Frantoio Gaudenzi. All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e Palazzo Lucarini, quest'ultimo sede del Centro d'Arte Contemporanea, sarà possibile degustare olio extra vergine d'oliva delle colline di Trevi in abbinamento ad alcuni prodotti tipici umbri. (Per informazioni tel. +39 0742 332269, infoturismo@comune.trevi.pg.it).

Molte delle attività all'aria aperta vengono organizzate per il primo fine settimana di Frantoi Aperti 2017: ad Assisi, domenica 29 ottobre e mercoledì 1° novembre, è in programma una Passeggiata Naturalistica che partirà dalla Piazza del Comune fino al Giardino dei Semplici, per poi giungere al Bosco di San Francesco e alla scoperta dell'opera Land Art di Michelangelo Pistoletto, Terzo Paradiso. La passeggiata si concluderà a Santa Croce con una degustazione dell'olio proveniente dagli uliveti del bosco di San Francesco del Fai (info e prenotazioni tel. 075 813157)

A Foligno, oltre alla camminata tra gli ulivi, che costeggerà il fiume Menotre partendo da Pale fino alla frazione di Belfiore, anche il Frantoio Petesse propone una passeggiata tra gli ulivi alla scoperta della storia degli uliveti aziendali e al ritorno, è prevista una visita guidata al frantoio con possibilità di pranzo (per informazioni tel. 349 6829423 / 340 2774868, frantoiopettesse@gmail.com).

A Giano dell'Umbria domenica 29 ottobre è in programma una passeggiata guidata da Federico Famiani, dal titolo "A spasso con il micologo", per imparare a riconoscere e a distinguere i funghi, con al termine una degustazione presso il Frantoio Speranza. Sempre a Giano, il Frantoio Speranza organizza una passeggiata tra gli ulivi (per informazioni tel. 0742 90364 / 39 339 5998005 – info@frantoiopersanza.com).

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK

A Spoleto domenica 29 ottobre, a Frantoi Aperti 2017 ci sono la camminata tra gli ulivi e un percorso in bicicletta. La camminata, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro dei Condotti e per la chiesa di San Salvatore, patrimonio Unesco, attraversa un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia e fa una sosta in un'azienda agricola con una degustazione. Il percorso in bicicletta invece, passa per un tratto sulla pista ciclabile Spoleto-Assisi, e poi su sterrato verso Campello, Bazzano, Poreta, Eggi, Colle Marrozzo. La partecipazione è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati). Per prenotare: info@iat.spoleto.pg.it; telefono 0743 218631 / 218620.

A Trevi, sabato 28 ottobre alle ore 9:30, è previsto un Trekking + oil test, una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, si passerà per molte delle bellezze più significative del territorio, come l'acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e al termine si farà una sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 328 421980 / 348 7711170. Domenica 29 ottobre anche il comune di Trevi propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, e che passerà per il Sentiero degli Ulivi, con partenza alle ore 8:30 (Per informazioni tel. 0742 332269). Invece alle ore 16:00 da Villa Fabbri si parte per un'escursione al tramonto: un bellissimo percorso tra gli ulivi per raggiungere splendidi punti panoramici per osservare il tramonto. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 3280 1421980 / 348 7711170

Speciali degustazioni nei frantoi a Frantoi Aperti 2017:

la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago, mercoledì 1° novembre organizza un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto. Mentre presso il Frantoio Il Tempio dell'oro di Città della Pieve, sono previste degustazioni di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11:00 fino alla mezzanotte. Invece il Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello di Foligno il 28 e 29 ottobre, propone una degustazione di fantasia di velutate. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Moretti Omero il 29 ottobre propone invece una degustazione di "Sagrantino passito biologico e cioccolato". Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), il 28 e 29 ottobre, propone una pranzo degustazione al termine di una lezione "I Segreti dell'ulivo – dalla coltivazione alla raccolta". Il Frantoio Berti di Perugia propone una degustazione di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva.

Speciali concerti nei frantoi a Frantoi Aperti 2017:

Al Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno il 29 ottobre alle ore 16:00 c'è il concerto de "La fisarmonica di Ilaria Castellani", invece presso il Frantoio Il Tempio dell'oro di Città della Pieve, il 28 ottobre alle ore 23:00 si esibisce Adriano Bono En Solo.

Al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci di Montecchio il 29 ottobre alle ore 16:30 si esibisce l'Orchestra Moderna.

Al Frantoio del Poggiolo – Monini di Spoleto, domenica 29 ottobre dalle ore 15:00 è in concerto la "Western Country Band", e a Trevi alla Società Agricola Trevi il Frantoio, il 28 e 29 ottobre dalle ore 11:00 è previsto il concerto dei BB Voices.

Al Frantoio di Spello il 28 ottobre dalle ore 21:00 ci sarà il Live Concert & Drink Bar con i "Carro Bestiame" – Gipsy & Live Music.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. **Frantoi Aperti 2017** consenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni <http://www.assisinews.it/note-legali> OK

news



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

BERTIDESIGN

L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.

(<http://www.bertidesign.com/>)

Per la tua pubblicità su

ASSISI

news

clicca qui

(<http://www.assisinews.it/contatti/>)

Ristorante
Banqueting
Cerimonie



Piazza del Vescovado, 8
06081 Assisi (PG) Italia
T. +39 075.81.52.45
Mob. +39 338.57.18.531

(<http://www.lalocandadelcardinale.com/>)

Ziarelli
1948 2018

driver
PNEUMATICI E ASSISTENZA

**DOCTOR
GLASS**

BASTIA UMBRA - TEL. 075.8010952 - 075.8011234

(<http://www.ziarelligomme.it>)

Unto 2017 nei castelli e nel territorio: programma weekend di novembre

Mostra mercato, trekking e iniziative a Santa Maria degli Angeli e nelle frazioni

📅 2 NOVEMBRE 2017

📁 EVENTI ([HTTP://WWW.ASSISINews.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



Dopo aver animato il centro storico (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-assisi-inaugurazione/>), Unto eventi a macchia d'olio diventa Unto 2017 nei castelli e nel territorio. Appuntamento nei prossimi quattro weekend di novembre, secondo il seguente programma. Sabato 4 e domenica 5 a Santa Maria degli Angeli, Profumi e Sapori d'Autunno a cura della Pro Loco Santa Maria degli Angeli. In Piazza Garibaldi andrà in scena la mostra Mercato di prodotti tipici. Domenica 5 novembre, dalle 9.15 alle 14.15 ad Armenzano andrà in scena l'iniziativa Per Borghi e Mulini ad Acqua, a cura delle Pro Loco di Armenzano e Costa di Tressa: alle 9.15 ritrovo ad Armenzano, da dove alle 9.30 si parte per un percorso di circa 7,5 km che toccherà i seguenti luoghi: Nottiano, San Giovanni, Mulino di Pollo, Mulino Buccilli (Tempo di percorrenza: 4 ore circa; Difficoltà: tipo escursionistico); sono previste soste con degustazioni. Alle 13.15 Pranzo alla Pro loco di Armenzano (costo 13,00 euro è consigliabile prenotare). Info e prenotazioni: 3331297187 / 333 8579466

Unto 2017 nei castelli e nel territorio prosegue poi sabato 11 novembre dalle 17 alle 20 a Santa Maria degli Angeli con la Castagnata di San Martino a cura della Pro Loco Santa Maria degli Angeli in Piazza Garibaldi, mentre domenica 12 novembre dalle 9.15 alle 12.15 andrà in scena trekking con visite, soste e degustazioni tra Tordibetto – Palazzo a cura della pro Loco di Tordibetto e Palazzo. Il programma parte alle 9.15 con il ritrovo al Castello di Tordibetto, l'itinerario della passeggiata è al Frantoio Vescovi, Castello Figli di Cambio, Frantoio Valorosi. Info e prenotazioni: 333 6049292. Alle 16 tocca invece a Petrignano, con il trekking urbano a cura della pro Loco di Petrignano: prevista una passeggiata dal castello alla Via Croce alla scoperta delle botteghe di una volta (ritrovo presso San Carlo), alle 17 arrivo in Pro loco, con castagnata e bruschette. Info e prenotazioni: 347 9186431

Domenica 19 dalle 9 alle 15 Unto 2017 nei castelli e nel territorio si sposta a Capodacqua e Rivotorto, alla scoperta dei Luoghi Francescani a cura delle Pro Loco di Capodacqua e Rivotorto. Il ritrovo è alle 9 alla Pro Loco di Capodacqua con la colazione "tipica" – Bruschetta con l'olio nuovo, pane burro e marmellata

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito accetti l'uso dei cookie. Maggiori informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK

Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), Sacro Tugurio, Cimitero Inglese. Alle 13.15, alla Pro Loco di Rivotorto, pranzo tipico (costo € 10,00 è consigliabile prenotare). Info e prenotazioni: 339 2957163 / 339 6100731

Domenica 26 novembre dalle 9 alle 17, Unto 2017 nei castelli e nel territorio va infine a Castelnuovo e Tordandrea per i Castelli di Pianura e le sue Campagne a cura delle Pro Loco di Castelnuovo e Tordandrea. Alle 9 ritrovo a Castelnuovo in piazza S. Pasquale, con illustrazione e visita del Castello e della Chiesa di S. Lucia. A seguire visita all'Azienda Agraria "Belli Paolobelli" e colazione tipica di ispirazione contadina, visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi". Alle ore 12.30 visita Resort "San Crispino": mostra mercato di piccoli produttori locali, Degustazione e Brunch con Prodotti Tipici. Alle ore 15 il ritrovo è 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, alle 16 visita alla Cantina "Valle di Assisi" con degustazione di olio e vino. Info e prenotazioni: 334 6608345 / 338 6150791

 (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F>)

 ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Unto 2017 nei castelli e nel territorio: programma weekend di novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F](https://twitter.com/intent/tweet?text=Unto+2017+nei+castelli+e+nel+territorio%3A+programma+weekend+di+novembre&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F))

 (<http://plus.google.com/share?url=http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre/>)

 ([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F&title=Unto+2017+nei+castelli+e+nel+territorio%3A+programma+weekend+di+novembre)

[mini=true&url=http%3A%2F%2Fwww.assisinews.it%2Feventi%2Funto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F&title=Unto 2017 nei castelli e nel territorio: programma weekend di novembre](http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-nei-castelli-e-nel-territorio-programma-novembre%2F&title=Unto+2017+nei+castelli+e+nel+territorio%3A+programma+weekend+di+novembre))

ARTICOLO SUCCESSIVO »

L'ospedale di Assisi un rifugio per senzatetto: la segnalazione (<http://www.assisinews.it/cronaca/ospedale-di-assisi-senzatetto/>)

« ARTICOLO PRECEDENTE

Piano marketing 2018 Assisi, come saranno spesi i 2.4 milioni di euro (<http://www.assisinews.it/economia/piano-marketing-2018-assisi-soldi-spese/>)



BUINI LEGNAMI
Dal 1937 passione per il legno

(<http://www.buinilegnami.it/>)



LITOPRINT
TIPOGRAFIA - LITOGRAFIA

volantini & brochure locandine & manifesti riviste & cataloghi libri

Via dei Platani, 5/7 - Z. Ind.le BASTIA UMBRA
Tel. 075 8003566 - bastia@litoprint.com

(<https://www.facebook.com/LITOPRINT-Bastia-Umbra-1421734708101247/?fref=ts>)

ARTICOLI CORRELATI

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

EVENTI

(<http://www.assisinews.it/Eventi/legali/>) OK



news

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

BERTIDESIGN

L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.

(<http://www.bertidesign.com/>)

Per la tua pubblicità su

ASSISI

news

clicca qui

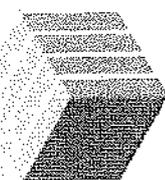
(<http://www.assisinews.it/contatti/>)

**GRIFO
CAMINETTI**

*La tua casa
la nostra arte*

**GRIFO
CUCINE**

(<http://www.grifocaminetti.it>)



FRATELLI
**BUINI
LEGNAMI**

Dal 1937 passione per il legno

(<http://www.buinilegnami.it/>)

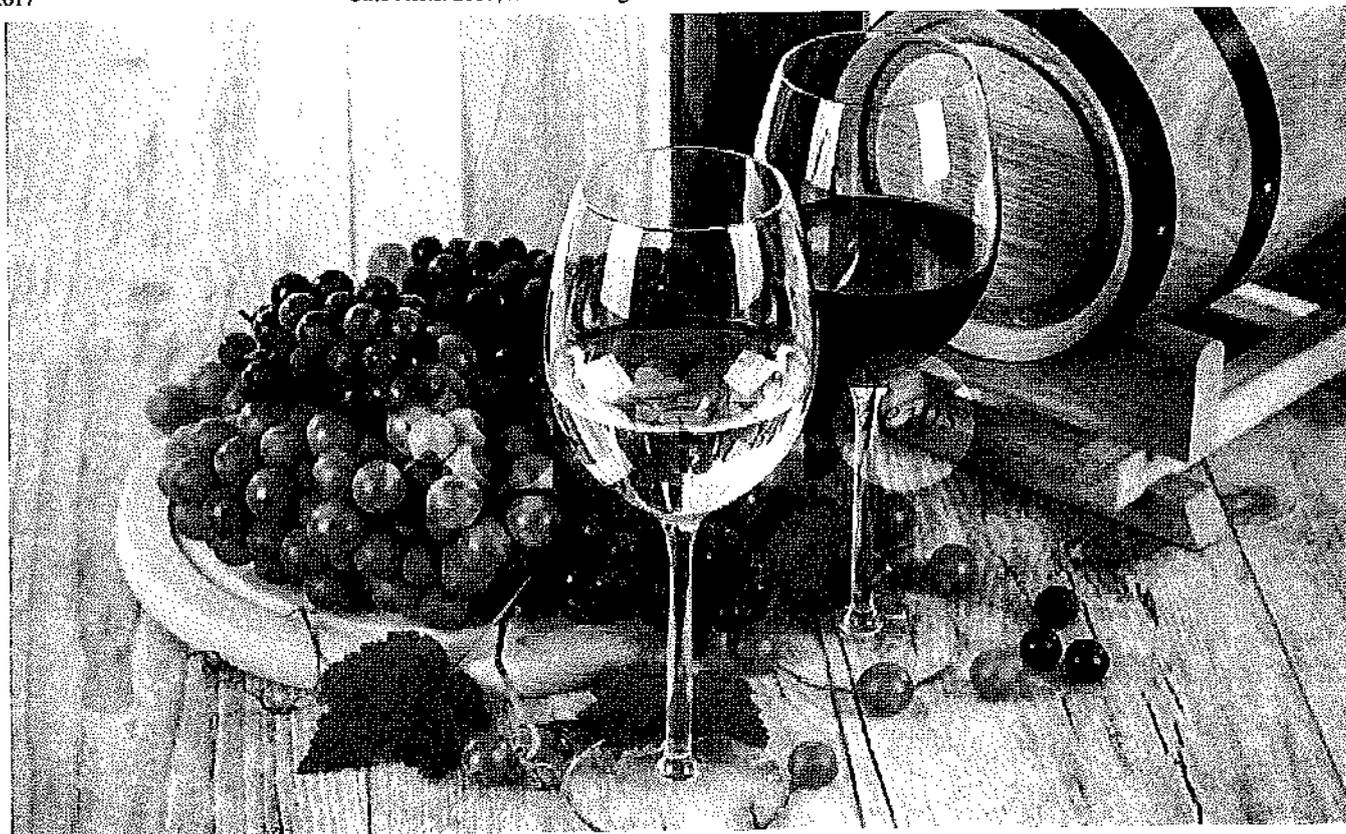
Unto Assisi 2017, tornano le degustazioni della Strada dei Vini del Cantico

📅 26 OTTOBRE 2017

📁 EVENTI ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



In occasione di UNTO Assisi 2017 (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-assisi-2017-programma/>), la Strada dei Vini del Cantico organizzerà delle degustazioni guidate su prenotazione con le cantine Tili Vini, Saio Assisi e Di Filippo vini biologici. Gli incontri saranno guidati direttamente dai produttori che avranno il piacere di raccontare la propria storia, le origini della loro Cantina, le peculiarità del territorio e ovviamente il frutto del loro lavoro: il vino.

La sala Pinacoteca del Comune di Assisi ospiterà quindi vini pregiati accompagnati da eccellenti prodotti locali garantendo un'esperienza enogastronomica di alta qualità a km 0. Per la degustazione VinOlio saranno proposti tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva e salumi locali mentre per CioccolaVino, ci saranno tre vini in abbinamento a praline artigianali di cioccolato.

"L'iniziativa della Strada dei Vini del Cantico – è scritto in una nota – è dedicata agli amanti del vino e a chi è ancora ai primi bicchieri, un'occasione importante per promuovere la DOC Assisi e sensibilizzare gli ospiti sul valore del lavoro in vigna. Sarà un calendario ricco di appuntamenti per tutti i gusti quello della Strada dei Vini del Cantico che avrà uno stand in piazza del Comune dal 28 ottobre al 1 novembre ad Assisi".

Questo il cartellone degli appuntamenti: sabato 28 ottobre (ore 18-19) e domenica 29 ottobre (ore 11.30-12.30) VinOLIO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva, insalata di farro e salame tipico umbro; domenica 29 ottobre (ore 17-18) e mercoledì 1 novembre (ore 17-18) CioccolaVINO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da praline di cioccolato; martedì 31 ottobre (ore 18-19) e mercoledì 1 novembre (ore 11.30-12.30) VinOLIO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva e salame d'oca allevata allo stato brado.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni (<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



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

L'IMMAGINAZIONE È TUTTO.

(<http://www.bertidesign.com/>)

Per la tua pubblicità su

clicca qui

(<http://www.assisinews.it/contatti/>)

via roma

45

Abbigliamento uomo | donna

Bastia Umbra

T. +39. 075.80.10.925 - www.viaroma45.com

(<http://www.viaroma45.com/>)

*La tua casa
la nostra arte*

(<http://www.grifocaminetti.it>)

Unto 2017 Assisi al via: taglio del nastro in Piazza del Comune

Tanti gli appuntamenti per Frantoi Aperti in tutta l'Umbria: il programma

📅 28 OTTOBRE 2017

📁 EVENTI ([HTTP://WWW.ASSISINEWS.IT/CATEGORY/EVENTI/](http://www.assisinews.it/category/eventi/))

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso del cookie. Maggiori informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



Mercatini, lezioni di cucina accompagnate da degustazioni di prodotti tipici, passeggiate underground, tra pievi, castelli e mulini, spettacoli e mostre. Inaugurata, con il taglio del nastro del sindaco Stefania Proietti, insieme all'assessore a cultura e turismo Eugenio Guarducci e alla presidente del consiglio comunale Donatella Casciarri, la sesta edizione di Unto 2017 Assisi, la manifestazione che fino al primo novembre presenterà l'olio nuovo extravergine di oliva Dop dei produttori di Assisi. A Unto 2017 Assisi, inserita all'interno del cartellone di "Frantoi Aperti", organizzata insieme alle pro loco del territorio (e co-finanziata dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020), in cui sarà possibile assaggiare il meglio dei prodotti dei piccoli agricoltori.

Tra gli appuntamenti principali di Unto 2017 Assisi (info su date ed eventuali prenotazioni [qui](http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-programma-28ott-1nov/) (<http://www.assisinews.it/eventi/unto-2017-programma-28ott-1nov/>) e su untoassisi.it), degustazioni guidate, lezioni di cucina, passeggiate naturalistiche e guidate per i migliori angoli di Assisi e al bosco di San Francesco, animazioni di strada per bambini, in collaborazione con Tieffeu, il Teatro di figura umbro, concerti, un percorso guidato alla Fortezza di Assisi, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, giochi, intrattenimento e dolcetto scherzetto finale. Il primo novembre nella Sala della Conciliazione alle 11 proporrà inoltre il premio Falchetti, dedicato alle aziende e agli alunni del territorio. Il programma di Unto 2017 Assisi proseguirà dal 4 al 26 novembre, con una serie di passeggiate e degustazioni tra i castelli, le pievi, i borghi e i mulini del territorio, alla scoperta dei meravigliosi luoghi e sapori della vallata di Assisi.

Oltre ad Unto 2017 Assisi, al via anche Frantoi Aperti 2017: a Giano dell'Umbria oltre all'ormai testato gradimento ricevuto dal Tour dei Frantoi organizzato per "La Mangiaunta", grande successo ha avuto la novità di questa edizione 2017: "Castelli Aperti" un pranzo itinerante alla scoperta del Castello di Giano, del Castello di Castagnola e del Castello di Montecchio con navetta gratuita e che ha registrato il tutto esaurito.

Non da meno l'affluenza a Trevi per "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille" che proseguirà anche domani, domenica 29 ottobre, con tante attività in programma già dal mattino. Tra tutte le degustazioni preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK

gratuite "Palazzi&Gusti" (dalle ore 15.30 alle 18.30) in due Palazzi Storici del Centro Storico Palazzo Jouret Ex Chiesa San Filippo Neri e Palazzo Lucarini. A chiudere la due giorni di Trevi, alle ore 17.30, il concerto itinerante della P-Funking Band.

Al via domani, domenica 29 ottobre a Spoleto "Frantoi Aperti a Spoleto", (29 e 31 ottobre, 1° novembre) con in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio, e alla Casa Romana "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani". Molto attesa poi, Domenica 29 ottobre, la "Camminata tra gli Ulivi", i Comuni di Foligno, Giano dell'Umbria, Spello, Spoleto e Trevi, aderenti a Frantoi Aperti partecipano, infatti, alla giornata nazionale organizzata dall'Associazione Città dell'Olio, proponendo ognuno percorsi di trekking nel territorio olivato con degustazioni di Olio appena franto.

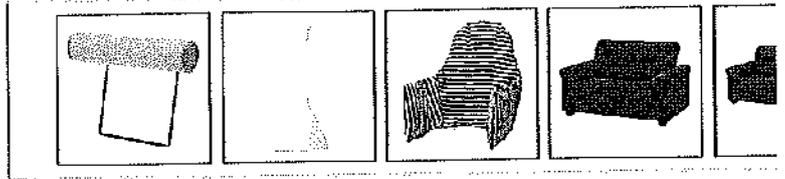
Foto © Mauro Bertl

(Unto e Frantoi Aperti sono sponsor di AssisiNews)



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Proseguendo nella navigazione del sito acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni

(<http://www.assisinews.it/note-legali>) OK



- NEWS
- POLITICA ▾
- ECONOMIA ▾
- TURISMO
- CULTURA ▾
- RELIGIONI
- SPORT
- CONTATTI

NEWS TICKER > [22 dicembre 2017] Frecciarossa Umbria, Federica CERCA ...

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umt ▾

Dal 14 novembre 2017 al 6 gennaio 2018



Supertombola Simply
e vinci una FIAT 500L

Il regolamento è di gran lunga presso i punti vendita per info vai su www.assisioggi.it o al numero verde 800 00 00 00. Le regole della tombola e del sito sono disponibili in qualsiasi punto vendita.



HOME > APERTURA > Che fare il fine settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

Che fare il fine settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

PAESAGGIO AGRARIO E IDENTITÀ CULTURALE DELLA FASCIA OLIVATA ASSISI-SPOLETO

🕒 23 novembre 2017 ➔ Apertura, Eventi & Spettacoli, Notizie, Notizie in evidenza

CERCA ...



Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgcventi.it



NUOVA APERTURA
VENERDI 15 DICEMBRE 2017

IL SUO FRESCO GUSTO CONVENIENZA

ULTIMI COMMENTI

umbriajournal.com

Umbria, Giunta regionale, solidità finanziaria e inv...

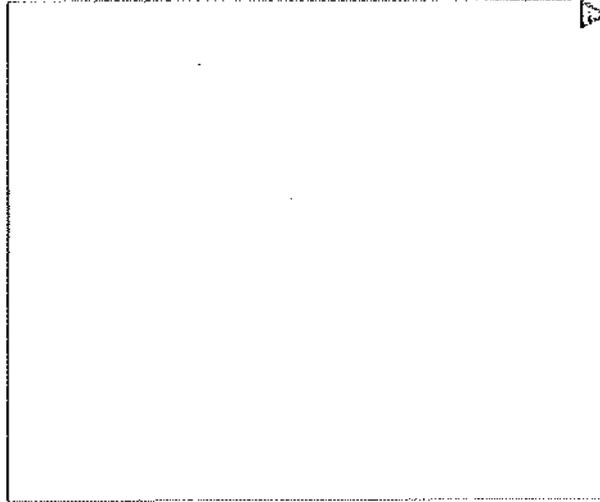
Umbria, Giunta regionale, solidità finanziaria e investimenti strategici PERUGIA – Una Regione ch...

Dec 22, 2017 15:33 www.umbriajournal.com

Oratori, Laffranco (FI): soddisfatto per impegno gov...

Oratori, Laffranco (FI), soddisfatto impegno governo a rifinanziare legge "Avremmo voluto inserir...

Dec 22, 2017 15:07 www.umbriajournal.com



ne settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

da Maria Mazzoli

Assisi, 23 novembre 2017 – Dalle degustazioni agli approfondimenti fino alle scampagnate fra castelli e chiesine. L'ultimo weekend di Unto Assisi, quello

GLADIATORE SU
Cioccolatizzazione della Basilica di San Francesco, assessore Guarducci è estraneo

GIORGIO SU
Cioccolatizzazione della Basilica di San Francesco, assessore Guarducci è estraneo

RINO FREDDII SU
Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le priorità, tutte importanti

CAMILLO BENSO SU
Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le

Chiudi X

Sky TV

Sky Calcio

Sky Cinema

RISPARMI OLTRE X

primo grande successo
© 22 dicembre 2017

professoressa Bianca Maria Torquati, della Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Perugia.ù

importanti

CAMILLO BENSO SU
Assisi, strade provinciali, Rino



Frecciarossa, alta velocità Assisi, un treno da prender e

22 dicembre 2017



Ramondo urbano in piano investimenti proposta Lunghi e Bocchini

21 dicembre 2017



Assisi Rinnovata Arnaldo e Gemma Fortini salutano la città

21 dicembre 2017



Nuova sede per il Comando di Polizia Locale del Comune di Assisi FOTO E VIDEO



A NATALE REGALA L'ASSOCIAZIONE

Un regalo per chi ami e

REGALA

L'altro è per domenica 26 novembre

dalle 9 alle 17, quando si andrà per i castelli di pianura e le campagne da Castelnuovo a Tordandrea. Ritrovo previsto alle 9 in piazza San Pasquale a Castelnuovo, illustrazione visita del castello e della chiesina di Santa Lucia. A seguire, visita all'azienda agraria Belli Paolobelli e colazione tipica di ispirazione contadina visita al vivaio del Lavandeto di Assisi.

Alle 12.30 visita Resort San Crispino con mostra mercato di piccoli produttori locali e degustazioni e brunch con prodotti tipici. Alle 15, ritrovo in piazza dei Caduti a Tordandrea davanti alla chiesa ed il castello. Ore 15.30 visita al castello di Tordandrea, alla chiesa di San Bernardino e, alle 16, visita alla Cantina Valle di Assisi con degustazione di olio e vino (prenotazioni 3346608345 o 3386150791). Per info www.untoassisi.it



DEGUSTAZIONI

OLIO

SCAMPAGNATE

UNTO

Freddii, tante le priorità, tutte importanti

PLATONE SU

Università Telematica Pegaso, inaugurata la nuova sede ad Assisi VIDEO

CAMILLO BENSO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLO PARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLOPARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del

OPERAIO SPECIALIZZATO IN R
 Randstad Italia s.p.a specializzata nella ricerca, selezione e form
 SPECIALIZZATO IN RIPARAZIONI ED INSTALLAZIONI DI IMPIA

NEWS POLITICA ▾ ECONOMIA ▾ TURISMO CULTURA ▾ RELIGIONI

SPORT CONTATTI

NEWS TICKER > [23 dicembre 2017] Struttura ex Fornaci Briziarelli CERCA ...

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

HOME > ASSISI > UNTO nei Castelli del Territorio di Assisi, concluso ieri il terzo fine settimana

Gruppo Editoriale Umt ▾

UNTO nei Castelli del Territorio di Assisi, concluso ieri il terzo fine settimana

Gruppo Editoriale Umbria Journal

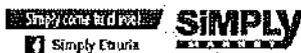
T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
 Viale delle Regioni 18/a
 06038 Spello (PG)
 lazenzospinosi@tgc-eventi.it

Dal 14 novembre 2017 al 6 gennaio 2018



Supertombola Simply e vinci una FIAT 500L.

Il regolamento è disponibile presso i punti vendita di pubblica utilità e sul sito www.simply.it. Valore complessivo dei premi € 30.000.000. L'organizzatore è la Simplay S.p.A. con sede in Via S. Maria 10, 06038 Spello (PG).



ANCHE AD ASSISI AMPIA È STATA LA PARTECIPAZIONE AL TREKKING, IN PROGRAMMA NELLA GIORNATA DI DOMENICA

🕒 13 novembre 2017 📁 Assisi, Eventi & Spettacoli, Notizie in evidenza

CERCA ...



NUOVA APERTURA
 VENERDI 15 DICEMBRE 2017

PER UN FRESCO GUSTO CONVENIENZA

ULTIMI COMMENTI



umbriajournal.com

Il tuo pericoloso sorriso il libro di Arianna Mechel...

Il tuo pericoloso sorriso il libro di Arianna Mechelli
Alle 17 del 27 dicembre presso la scuola e...

Dec 24, 2017 13:27
www.umbriajournal.com

Natale, 3,3 ore ai fornelli, 86 per cento gli italia...

Natale, 3,3 ore ai fornelli, 86 per cento gli italiani a casa ROMA - L'86 per cento degli Italian...

Dec 24, 2017 12:50
www.umbriajournal.com

Don Dante Ceccarelli è tornato alla Casa del Padre e...

Don Dante Ceccarelli è tornato alla Casa del Padre ex parroco di San

Powered by feedwind

ULTIMI ARTICOLI



Incontri religiosi e Piatto di Sant'Antonio, Assisi e Santa Maria in fermento

UNTO nei Castelli del Territorio di Assisi, concluso ieri il terzo fine settimana

ASSISI – Si è concluso ieri, domenica 12 novembre, il terzo fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria che ha visto coinvolti i comuni di Passignano sul Trasimeno per "Oliamo - La grande festa della bruschetta", Castel Ritaldi con "Frantotipico" ed Assisi con UNTO nei Castelli del Territorio che proseguirà fino al 26 novembre.

A Passignano sul Trasimeno, tra le tante iniziative che hanno animato il lungo lago tra sabato 11 e domenica 12 in occasione di "Oliamo - La grande festa della bruschetta", si è svolta la cerimonia di premiazione degli oli extravergini in gara alla prima edizione del concorso "L'oro di Agilla". Organizzato dall'associazione le Olivastre, in collaborazione con Aprol Perugia, "L'oro

MARCO SU Struttura ex Fornaci Briziarelli di Santa Maria degli Angeli continua a perdere pezzi di cemento

CAMILLO BENSO SU Inverno a TREATRO, il Bacio inaugura la nuova mini stagione del Metastasio ad Assisi VIDEO

VOLPINO SU Frecciarossa Umbria, Federica Lunghi, è un primo grande successo

PLATONE SU Frecciarossa, alta velocità Assisi, un treno da prendere

GLADIATORE SU Cioccolattizzazione della Basilica di San Francesco, assessore Guarducci è estraneo

GIORGIO SU Cioccolattizzazione della Basilica di San Francesco, assessore Guarducci è estraneo

RINO FREDDI SU Assisi, strade provinciali, Rino Freddi, tante le priorità, tutte importanti

© 24
dicembre
2017

di Agilla" ha coinvolto ben trenta aziende
comprese negli otto comuni del
Trasimeno, con 33 Oli in gara. Oltre al

CAMILLO BENSO SU
Assisi, strade

ProvaSky. ^x A:

Priziarelli di
Santa Maria degli
Angeli continuano a
perdere pezzi di
cemento

© 23
dicembre
2017



Pubblica il Bando di Gara per la riqualificazione del Teatro Metastasio VIDEO

© 22
dicembre
2017



Inverno a TREatro, il Bacio inaugura la nuova mini stagione del Metastasio ad Assisi VIDEO

© 22
dicembre

stampa e dei ristoratori del lago.

Questi i vincitori per le varie categorie:

FRUTTATI LEGGERI

1° Az. Agr. Roberto Tonazzoli (Passignano sul Trasimeno)

2° Az. Agr. Cristina Bolzoni (Magione)

3° Paolo Ceconata (Tuoro sul Trasimeno)

FRUTTATI MEDI

1° Simaco s.n.c. (Passignano sul Trasimeno)

2° Az. Agr. Montemelino di Sabina Cantarelli (Tuoro sul Trasimeno)

3° Soc. Agr. F.A.S.A. farm di Orsini s.s. (Passignano sul Trasimeno)

BIOLOGICO

1° Soc. Agr. Pomario s.r.l. (Piegaro)

2° Frantoio Peltristo (Piegaro)

3° Az. Agr. Il Monte di Mercuriali (Città della Pieve)

PREMIO SPECIALE DELLA STAMPA

Soc. Agr. Pomario s.r.l. (Piegaro)

PREMIO SPECIALE DEI RISTORATORI

Az. Agr. Vittoria Morini (Tuoro sul Trasimeno)

Così ha commentato la buona riuscita di "Oliamo - La grande festa della

bruschetta", Christian Gatti, Assessore

al turismo e attività produttive del

Comune di Passignano sul

Trasimeno: "Oliamo dimostra come il

lago può riempirsi anche fuori stagione,

questo weekend è stato ricco di eventi e

con una grande partecipazione di

pubblico. Il sole ha permesso ai turisti di

importanti

RINO FREDDII SU

Assisi, strade provinciali, la seduta di consiglio, ecco com'è andata

RINO FREDDII SU

Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le priorità, tutte importanti

CAMILLO BENSO SU

Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le priorità, tutte importanti

PLATONE SU

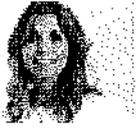
Università Telematica Pegaso, inaugurata la nuova sede ad Assisi VIDEO

CAMILLO BENSO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

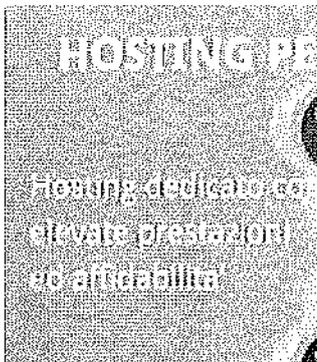


2017



Frecciarossa Umbria, Federica Lunghi, è un primo grande successo

© 22 dicembre 2017



Elettricisti - VALE MINCIO

Randstad Italia Spa, per aziende a Valeggio sul Mincio ricerca e avrà maturato una pregressa elettricista. Conoscenze in cab nella lettura del disegno elettr



godere di piacevoli giornate quasi per l'intero weekend e vista la risposta siamo già pronti a programmare il 2018 con ancora più offerte, grazie all'ottima organizzazione di Proloco, associazione Commercianti, Strada del Vino del Trasimeno e tutte le altre associazioni coinvolte."

Scegli e-light di Enel
Offerta luce, prezzo vantaggioso bloccato per 12 mesi.

Grande partecipazione anche a **Castel Ritaldi**, dove nella giornata di ieri, domenica 12 novembre, si è tenuto "Frantotipico", queste le parole dell'Assessore all'Istruzione del Comune di Castel Ritaldi **Mirko Peruzzi**: "La manifestazione che celebra l'Olio extravergine d'oliva nel suo luogo di nascita, coltivazione e produzione, ha dato ottimi frutti. Il Frantotipico è l'evento che celebra il particolare, una filiera cortissima, ma s'inserisce in un contesto più grande, quello dell'Olio umbro, tra i migliori per qualità al mondo. Innanzitutto l'Olio prodotto al Colle del Marchese di Castel Ritaldi è molto buono, questo dicono gli esperti e il Frantotipico ci aiuta a spiegarlo, mostrando gli ingredienti portanti di questa magia, primo tra tutti il Territorio."

Ottima è stata, infatti, la partecipazione alla passeggiata tra cultura e coltura dell'ulivo fatta, alle prime luci del mattino, con guida A.I.G.A.E.: il borgo medievale del XIV sec., con il mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato, i viali di ulivi e di cerqueti, i segni dei Normanni sulle varie chiese sperdute tra i campi coltivati, che prima di noi avevano intuito

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLO PARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLOPARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

CONCRETEZZA SU

Video mapping, raccontiamo il rilancio di Assisi con le immagini più belle





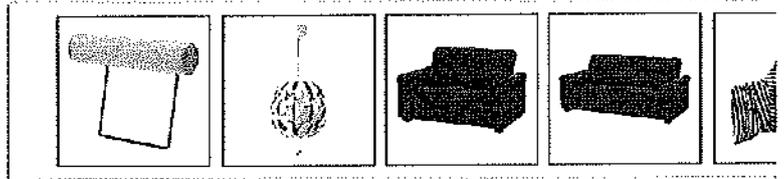
la ricchezza di questo territorio. Molto partecipata anche la conferenza alla Sala San Pancrazio, XIIIsec., tenuta dal professor Domenico Manna, membro ordinario dell'Accademia nazionale dell'Olio e dell'Ulivo, sia per le scuole il venerdì sia per i visitatori della domenica.

"L'anteprima del Frantotipico, sabato 11 al borgo di Castel Ritaldi, XIV sec., un momento conviviale ed enogastronomico, ci ha ben introdotto al clima di festa –

prosegue l'assessore – anche nel primo pomeriggio di domenica si sono registrate buone presenze, persone, famiglie soprattutto, provenienti da Roma e Ancona in particolar modo, che hanno visitato, il **Frantoio Settimi**, in cui sono state organizzate attività per bambini come la raccolta dell'oliva, la merenda con l'olio e il cantastorie di fiabe. In serata poi tutti in piazza per la bruschetta da record, lunga oltre 5 metri con l'accompagnamento degli stornellatori intervenuti per l'occasione, trasformando l'ambiente in un posto magico tra arte, cibo e sonorità".

Anche ad **Assisi** ampia è stata la partecipazione al trekking, in programma nella giornata di domenica 12 novembre, dal Castello di Tordibetto e che ha fatto sosta per una degustazione di Olio appena franto al **Frantoio Le Vecchie Macine**. Ad Assisi la manifestazione **UNTO nei Castelli del Territorio** prosegue nei **prossimi weekend fino al 26 novembre**.





NEWS POLITICA ▾ ECONOMIA ▾ TURISMO CULTURA ▾ RELIGIONI

SPORT CONTATTI

NEWS TICKER > [22 dicembre 2017] Frecciarossa, alta velocità

CERCA ...

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

HOME > ASSISI > Unto Assisi Unesco
Natura Territorio Olio chiusa settima edizione

Gruppo Editoriale Umt ▾

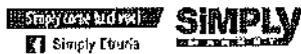
Unto Assisi Unesco Natura Territorio Olio chiusa settima edizione

Dal 14 novembre 2017
al 6 gennaio 2018



**Supertombola
Simply
e vinci una FIAT 500L**

È possibile vincere la prima premio (una Fiat 500L) e accedere a tutti gli altri premi (la spesa di 1000€ concesso dal gruppo) fino a 100000€ con ogni spesa di almeno 100€ con ogni spesa di almeno 100€ con ogni spesa di almeno 100€



UNA MANIFESTAZIONE, INSERITA ALL'INTERNO
DEL CARTELLONE DI "FRANTOI APERTI"

📅 27 novembre 2017 ➡ Assisi, Economia,
Notizie, Notizie in evidenza

Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.C.C.
Parla con la pubblicità
3925585873

T.C.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 10/a
06038 Spello (PG)
terenziospinosi@tcceventi.it

CERCA ...



Angelica Giaggiolo



NUOVA APERTURA
VENERDI 15 DICEMBRE 2017

**BEVUTE FRESCO
GUSTO
CONVENIENZA**

ULTIMI COMMENTI



umbriajournal.com

Oratori, Laffranco
(FI): soddisfatto per
impegno gov...

Oratori, Laffranco (FI),
soddisfatto impegno
governo a rifinanziare
legge "Avremmo voluto
inserir...

Dec 22, 2017 15:07
www.umbriajournal.com

Lavoratori di Coop
e Grande
distribuzione in
#sciopero...

Lavoratori di Coop e
Grande distribuzione in
#sciopero anche in
Umbria Braccia Incrociate
e presi...

Dec 22, 2017 14:46
www.umbriajournal.com

Unto Assisi Unesco Natura Territorio Olio chiusa settima edizione

Assisi, 27 novembre 2017 – Anche
quest'anno "Unto", Unesco Natura
Territorio Olio archivia con successo la
sua IV edizione. L'iniziativa dedicata
all'olio extra vergine d'oliva **Dop** dei
produttori di Assisi, e a prodotti tipici del
suo territorio, tira il bilancio

GLADIATORE SU
Cioccolatizzazione
della Basilica di San
Francesco, assessore
Guarducci è estraneo

GIORGIO SU
Cioccolatizzazione
della Basilica di San
Francesco, assessore
Guarducci è estraneo

RINO FREDDII SU
Assisi, strade
provinciali, Rino
Freddii, tante le
priorità, tutte
importanti

CAMILLO BENSO SU
Assisi, strade
provinciali, Rino

Chiudi X

Sky TV

Sky Sport

Sky Cinema

RISPARMI OLTRE^X

è un
primo
grande
successo

© 22
dicembre
2017

**Una manifestazione, inserita all'interno
del cartellone di "Frantoi Aperti",
organizzata insieme alle pro loco del
territorio (e co-finanziata dalla Regione
Umbria attraverso il PSR 2014-2020), in**

priorità, tutte
importanti

CAMILLO BENSO SU
Assisi, strade
provinciali, Rino



Frecciarossa, alta velocità Assisi, un treno da prender e

© 22
dicembre
2017



Ramme urbano in piano investimenti proposta Lunghi e Bocchini

© 21
dicembre
2017



Assisi Rinnova Arnaldo e Gemma Fortini salutano la città

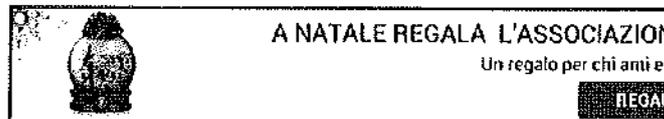
© 21
dicembre
2017



Nuova sede per il Comando di Polizia Locale del Comune di Assisi FOTO E VIDEO



cui in tanti hanno potuto assaggiare il meglio dei prodotti dei piccoli agricoltori. Un veicolo di promozione del patrimonio culturale ed enogastronomico di tutta la vallata, scoprendo luoghi incantevoli ma meno noti. **Appuntamenti variegati per tutti i gusti**, compresi quelli dei bambini, con intrattenimenti mirati curati da addetti del settore. Storia, sapori, colori e profumi di una terra che sempre di più si ritaglia così nuovi target di visitatori.



“Non solo la bontà del nostro olio ma anche il meraviglioso territorio dal quale proviene sono stati protagonisti in un evento che si conferma irrinunciabile per Assisi e capace di attrarre visitatori umbri, turisti e appassionati – dichiara soddisfatta il sindaco Stefania Proietti – L’olio extravergine d’oliva costituisce in effetti un fattore identitario per tutta l’Umbria. Con Unto però Assisi sa mettere in luce non soltanto questa eccellenza ma anche il suo patrimonio rurale e naturalistico la cui scoperta è inscindibile rispetto al prezioso olio extravergine di oliva delle colline assisane.

Unto, in definitiva, ha il grande merito di proporre una Assisi alternativa a

Freddi, tante le priorità, tutte importanti

PLATONE SU

Università Telematica Pegaso, inaugurata la nuova sede ad Assisi VIDEO

CAMILLO BENSO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLO PARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

GRILLOPARLANTE SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del

© 21
dicembre
2017



HOSTING
SOLUTION

quella, ben conosciuta e già apprezzatissima, del francescanesimo e della storia dell'arte. Tradizione, genuinità e natura: una ricetta imbattibile. Per questo si tratta di un appuntamento ormai di riferimento sul quale confermiamo la volontà di investire in futuro". Arrivederci quindi al 2018.

Properzio di Assisi in sciopero FOTO

CONCRETEZZA SU
Video mapping, raccontiamo il rilancio di Assisi con le immagini più belle



UNTO NATURA OLIO UNESCO

UNTO UNTO ASSISI UNESCO

PELLEGRINO SU
Natale 2017, il paradiso per i bimbi è ad Assisi, casa di Babbo Natale

PLATONE SU
Università Pegaso apre sede di esami nella città di Assisi

Operaio di prod

Ricerchiamo per multinazie alimentare operaio di produzione contesto produttivo. Si richiede: - media superiore; - disponibilità anche notturni; - capacità di flessibilità oraria



ARTICOLI CORRELATI



UMBRIA, L'OLIO DOP UMBRIA TRA I GRANDI PROTAGONISTI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Santa Maria degli Angeli, con la Pro Loco Profumi e sapori d'autunno e la Castagnata



Assisi, Salone del Turismo nei Siti UNESCO con ottimi risultati

BONAMENTE OTELLO SU Liceo Properzio Assisi, rottura pompa della centrale, guasto risolto

VOLPINO SU Alessandro Di Battista ad Assisi il 16 dicembre, grande evento per il M5S

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.



Farmacia Angelini

Farmacia Angelini Bastia

- NEWS
- POLITICA ▾
- ECONOMIA ▾
- TURISMO
- CULTURA ▾
- RELIGIONI
- SPORT
- CONTATTI

NEWS TICKER > [22 dicembre 2017] Pubblicato il Bando di Gara per CERCA ...

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umt ▾

Dal 14 novembre 2017 al 6 gennaio 2018



Supertombola Simply e vinci una FIAT 500L

La regola è semplice: comprare il giornale o il sito e partecipare alla Supertombola Simply. Il premio complessivo da dividere tra i 100.000.000 di Utenti della Supertombola Fiat 500L nel territorio è quello che vuoi.



HOME > APERTURA > Che fare il fine settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

Che fare il fine settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

PAESAGGIO AGRARIO E IDENTITÀ CULTURALE DELLA FASCIA OLIVATA ASSISI-SPOLETO

🕒 23 novembre 2017 📍 Apertura, Eventi & Spettacoli, Notizie, Notizie in evidenza

CERCA ...



Gruppo Editoriale Umbria Journal

TGC
Per la vostra pubblicità
3925585873

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale dello Regenti 10/a
06036 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgc-eventi.it



NUOVA APERTURA
VENERDI 15 DICEMBRE 2017

SUSHI TAKE AWAY

ULTIMI COMMENTI

umbriajournal.com

Due bombe ritrovate a Massa Martana, ordigni bellici...

Due bombe ritrovate a Massa Martana, ordigni bellici in un campo a Viepri Un cittadino di Viepri,...

Dec 24, 2017 7:42
www.umbriajournal.com

Scippata anziana a Città di Castello, non è ferita r...

Scippata anziana a Città di Castello, non è ferita



-26%

Huawei P10 LITE BLACK (Garanzia Italia) cod: 51091C

€ 270,35
€ 199

ne settimana? C'è Unto ad Assisi degustazioni e scampagnate

CAMILLO BENSO SU

Inverno a TREATRO, il Bacio inaugura la nuova mini stagione del Metastasio ad Assisi VIDEO

VOLPINO SU

Frecciarossa Umbria, Federica Lunghi, è un primo grande successo

PLATONE SU

Frecciarossa, alta velocità Assisi, un treno da prendere

GLADIATORE SU

Chiudi X

Sky TV

Sky Sport

Sky Cinema

a **29,90€**
anzichè 48,90€
ogni 4 settimane

RISPARMI OLTRE X



Struttura a ex Fornaci Briziaroli di Santa Maria degli Angeli continua a perdere

Assisi e Perugia/Gubbio, dalle 10.30 alle 12, nella **Sala Pinacoteca**, in Piazza del Comune, e durante la quale intervengono Stefania Proietti, sindaco di Assisi, e la professoressa Bianca Maria Torquati, della Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Perugia.ù

Freddi, tante le priorità, tutte importanti

CAMILLO BENSO SU

Assisi, strade provinciali, Rino Freddi, tante le priorità, tutte importanti

pezzi di cemento

🕒 23
dicembre
2017



**Pubblica
to il
Bando di
Gara per
la
riqualifi-
cazione
del
Teatro
Metasta-
sio
VIDEO**

🕒 22
dicembre
2017



**Inverno
a
TREatro,
il Bacio
inaugur-
a la
nuova
mini
stagione
del
Metasta-
sio ad
Assisi
VIDEO**

🕒 22
dicembre
2017



**Frecciar
ossa
Umbria,
Federica
Lunghi,
è un
primo
grande
successo**

🕒 22
dicembre
2017

Virgilio
active | perugia

L'altro è per domenica 26 novembre

dalle 9 alle 17, quando si andrà per i castelli di pianura e le campagne da Castelnuovo a Tordandrea. Ritrovo previsto alle 9 in piazza San Pasquale a Castelnuovo, illustrazione visita del castello e della chiesina di Santa Lucia. A seguire, visita all'azienda agraria Belli Paolobelli e colazione tipica di ispirazione contadina visita al vivaio del Lavandeto di Assisi.

Alle 12.30 visita Resort San Crispino con mostra mercato di piccoli produttori locali e degustazioni e brunch con prodotti tipici. Alle 15, ritrovo in piazza dei Caduti a Tordandrea davanti alla chiesa ed il castello. Ore 15.30 visita al castello di Tordandrea, alla chiesa di San Bernardino e, alle 16, visita alla Cantina Valle di Assisi con degustazione di olio e vino (prenotazioni 3346608345 o 3386150791). Per info www.untoassisi.it



📍 DEGUSTAZIONI OLIO
SCAMPAGNATE UNTO

RINO FREDDII SU

Assisi, strade provinciali, la seduta di consiglio, ecco com'è andata

RINO FREDDII SU

Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le priorità, tutte importanti

CAMILLO BENSO SU

Assisi, strade provinciali, Rino Freddii, tante le priorità, tutte importanti

PLATONE SU

Università Telematica Pegaso, inaugurata la nuova sede ad Assisi
VIDEO

CAMILLO BENSO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO

VOLPINO SU

Termosifoni spenti, studenti come pinguini, tre classi del Properzio di Assisi in sciopero FOTO





NEWS POLITICA ▼ ECONOMIA ▼ TURISMO CULTURA ▼ RELIGIONI

SPORT CONTATTI

NEWS TICKER > [3 novembre 2017] Il teatro Lyrick di Assisi inaugura CERCA ...

RUPPO EDITORIALE MBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbr



Auchan Simply

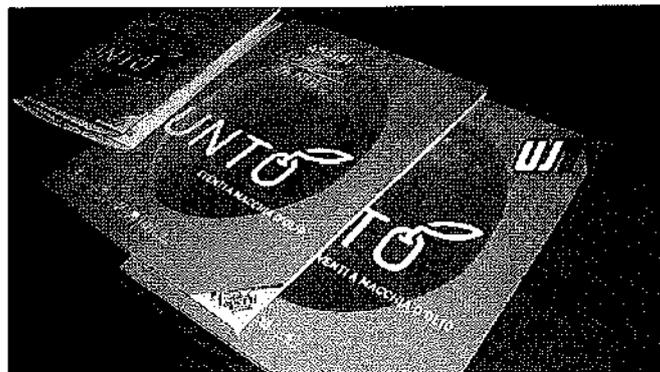
HOME > APERTURA > Unto, ad Assisi l'olio nuovo si gusta tra arte e trekking urbano [VIDEO]

Unto, ad Assisi l'olio nuovo si gusta tra arte e trekking urbano [VIDEO]

"UNTO" RISERVA NON SOLO DEGUSTAZIONI GUIDATE, MA ANCHE LABORATORI (CON LEZIONI DI CUCINA), TREKKING URBANO

20 ottobre 2017 Apertura, Assisi, Economia, Notizie in evidenza

CERCA ...



Unto, ad Assisi l'olio nuovo si gusta tra arte e trekking

Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgc-eventi.it

PUBLIREDAZIONALE

Invecchiare bene e come si fa con la cr [VIDEO]

ULTIMI COMMENTI

ELE SU Assisi cele 4 novembre, tutta

umbriajournal.com

Con 'Scienziati al
3herlinda', scienza
e tecnologia ...

A novembre al centro di
intrattenimento di Ellera di
Corciano un vero e
proprio mese della
scienz...

Nov 3, 2017 12:00
www.umbriajournal.com

Sostenibilità
ambientale, Itts
Volta ospita i suoi
p...

(umbriajournal.com) by
Avi News PERUGIA. - Un
approccio cooperativo e
interculturale per
affronta...

Nov 3, 2017 11:39
www.umbriajournal.com

Incidente a
Collestrada, traffico
spaventoso,
Umbria...

Incidente a Collestrada,
traffico spaventoso,

Powered by feedwind

ULTIMI ARTICOLI



Cinque
ento
nuovi
alberi
sul
territori
o di
Assisi,
uno per
ogni

urbano

Tempo di molitura, di bruschette con l'olio nuovo, e dal 28 ottobre al 26 novembre torna ad Assisi "Unto" (**Unesco Natura Territorio Olio**), l'iniziativa inserita all'interno del cartellone di Frantoi Aperti 2017, l'evento umbro di caratura nazionale attrattiva per migliaia di estimatori. **Giunto alla VI edizione**, con "eventi a macchia d'olio", "Unto" riserva non solo degustazioni guidate, ma anche laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali.

Un mese di iniziative, anche per i più piccoli, organizzate nel centro storico di Assisi per mettere in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici delle nostra tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole. Un calendario variegato presentato oggi nella Sala del Consiglio di Palazzo dei Priori, ad Assisi, dal sindaco, Stefania Proietti, insieme all'assessore alla Cultura e Turismo, Eugenio Guarducci, e a Paolo Morbidoni, presidente Strada regionale Olio Dop Umbria, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 e messo in piedi in collaborazione con le Pro loco e gli imprenditori del territorio. "Unto valorizza il nostro 'oro verde', un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti di questo prodotto d'eccellenza sulla filiera locale e sull'economia del territorio - ha evidenziato il sindaco Proietti -.

Cittadinanza è invitata
a partecipare

LUCA NERI SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

ELE SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

LUCA NERI SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU Giorgio Bastianini, al cimitero per trovare un scala è un'impresa

GLADIATORE SU Giorgio Bastianini, al cimitero per trovare un scala è un'impresa

CAMILLO BENSO SU Impianti sportivi ad Assisi, oltre 140 mila euro di investimenti



**nuovo
nato**

© 3
novembre
2017



**Santa
Maria
degli
Angeli,
con la
Pro Loco
Profumi
e sapori
d'autun
no e la
Castagn
ata**

© 3
novembre
2017



**Mirabili
a, storie
di
luoghi,
persone
e cibo,
accade
ad Assisi**

© 3
novembre
2017



**Il teatro
Lyrick di
Assisi
inaugur
a la
nuova
stagione
con
Grease**

© 3
novembre
2017



**Assisi
celebra
il 4
novembr
e, tutta**

Come ho potuto chiaramente dimostrare con uno studio uscito nel 2015 i nostri oliveti sono vere e proprie miniere di carbonio in grado di combattere il riscaldamento globale. Una scoperta eseguita determinando la carbon footprint (ovvero la quantità di gas a effetto serra prodotta nell'intero ciclo di vita di un prodotto) di oli extravergini di oliva, che ha dimostrato che gli oliveti possono essere considerati agrosistemi in grado di assorbire più CO2 di quella che viene emessa nel corso della produzione dell'olio.

Un fatto importante che apre a nuove ed interessanti prospettive sul ruolo dell'agricoltura anche nelle politiche di mitigazione dei cambiamenti climatici. L'olio 'buono', ovvero biologico o coltivato in maniera tradizionale, non solo è un prodotto eccellente ma fa bene all'ambiente, conserva tradizioni millenarie e combatte il cambiamento climatico, agendo inoltre contro il rischio idrogeologico dovuto all'abbandono dei suoli agricoli". Un patrimonio vanto dell'Umbria in tutto il mondo. "La cultura olearia trova nel territorio di Assisi delle radici profonde - ha sottolineato Guarducci -.

La raccolta delle olive e la loro immediata lavorazione costituiscono una vera e propria celebrazione dell'ambiente con una esplosione di aromi primari che un evento come Unto va ad esplorare valorizzando non solo i produttori ma anche i territori". Una promozione, quindi, del nostro patrimonio gastronomico e paesaggistico.

MAURIZIO BERRUTI
SU Assisi, Ezio Mancini se ne andato, chi si ricorda di lui?

LUCA NERI SU
Impianti sportivi ad Assisi, oltre 140 mila euro di investimenti

VOLPINO SU
Accompagna l'assessore con l'auto del comune alla stazione di Firenze

GRILLO PARLANTE SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

CAMILLO BENSO SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

ALLEN SU L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

GLADIATORE SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VID



MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ
Casa Lenori - Via Glosuè Borsi, 11/13 - Assisi
320.714.18.58 - infosedeeassisi@unipegaso.it



- NEWS
- POLITICA ▾
- ECONOMIA ▾
- TURISMO
- CULTURA ▾
- RELIGIONI
- SPORT
- CONTATTI

NEWS TICKER > | 3 novembre 2017 | Mirabilia, storie di luoghi. CERCA ...

RUPPO EDITORIALE MBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbr



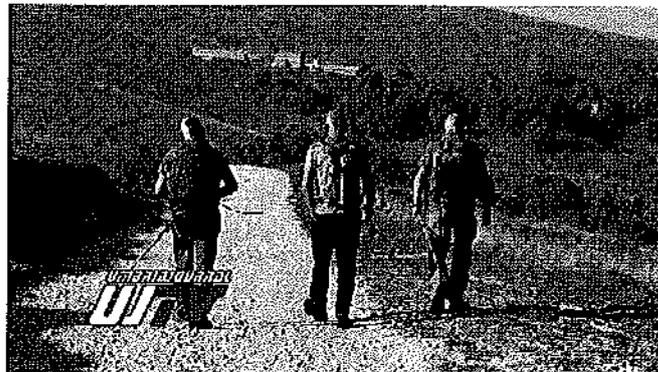
Auchan Simply

HOME > ECONOMIA > Unto olio nuovo e ora si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

Unto olio nuovo e ora si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

CALENDARIO INCENTRATO SOPRATTUTTO ALLA SCOPERTA DEI SUOI LUOGHI E SAPORI AUTENTICI

2 novembre 2017 ➔ Economia, Eventi & Spettacoli, Notizie, Notizie in evidenza



Gruppo Editoriale Umbria Journal



TGC
Per la vostra pubblicità
3925585873

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
toranzospfnosi@tgceventi.it

PUBLIREDAZIONAL E



Invecchiare bene e come si fa con la cr
[VIDEO]

ULTIMI COMMENTI

ELE SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la

CERCA ...

umbriajournal.com

Con 'Scienziati al
Gherlinda', scienza
e tecnologia ...

A novembre al centro di
intrattenimento di Ellera di
Corciano un vero e
proprio mese della
scienz...

Nov 3, 2017 12:00
www.umbriajournal.com

Sostenibilità
ambientale, Itts
Volta ospita i suoi
p...

(umbriajournal.com) by
Avi News PERUGIA. – Un
approccio cooperativo e
interculturale per
affronta...

Nov 3, 2017 11:39
www.umbriajournal.com

Incidente a
Collestrada, traffico
spaventoso,
Umbria...

Incidente a Collestrada,
traffico spaventoso,

Powered by feedwind

ULTIMI ARTICOLI



Festa
degli
alberi,
oltre
500
nuove
piantum
azioni su
tutto il
territori
o

Unto olio nuovo e ora si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

E dopo il successo del primo step di appuntamenti marchiati "Unto", Assisi prosegue l'iniziativa dedicata all'olio nuovo extravergine d'oliva prodotto nel suo territorio, andando per borghi, pievi, mulini e castelli della vallata. Grazie alla sinergia con le Pro loco, la manifestazione "Unesco Natura Territorio Olio" ideata per esaltare le eccellenze dei produttori locali e il patrimonio paesaggistico, si prepara a ripartire dal 4 al 26 novembre con un calendario incentrato soprattutto alla scoperta dei suoi luoghi e sapori autentici, un fiore all'occhiello della gastronomia umbra. E per questo, richiamo di tanti visitatori (un vero boom di presenze).

"Una Assisi viva e meta di importanti flussi turistici registrati nelle ultime settimane ha accolto i visitatori di Unto – sostiene il sindaco Stefania Proietti -, giunti per assaggiare il pregiato olio extravergine di oliva delle nostre terre, abbinato alle eccellenze enogastronomiche e alle bellezze naturali e storico artistiche della città. Un evento vincente che per il Comune di Assisi è stato organizzato a costo zero grazie ai finanziamenti ottenuti dal Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 (Misura 16.4.2.1) e al contributo delle aziende che hanno esposto i loro prodotti.

Assisi può e sa proporre eccellenze uniche al mondo che al gusto e alla genuinità aggiungono un plus inestimabile: la

Cittadinanza è invitata
a partecipare

LUCA NERI SU Assisi
celebra il 4 novembre,
tutta la Cittadinanza è
invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU
Assisi celebra il 4
novembre, tutta la
Cittadinanza è invitata
a partecipare

ELE SU Assisi celebra il
4 novembre, tutta la
Cittadinanza è invitata
a partecipare

LUCA NERI SU Assisi
celebra il 4 novembre,
tutta la Cittadinanza è
invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU
Giorgio Bastianini, al
cimitero per trovare un
scala è un'impresa

GLADIATORE SU
Giorgio Bastianini, al
cimitero per trovare un
scala è un'impresa

CAMILLO BENSO SU
Impianti sportivi ad
Assisi, oltre 140 mila
euro di investimenti

comunale
e
3
novembre
2017



Santa Maria degli Angeli, con la Pro Loco Profumi e sapori d'autunno e la Castagnata
3
novembre
2017

nostra storia, la nostra tradizione e l'immensa bellezza dei luoghi". Il calendario dal 4 al 12 novembre. **Sabato 4 e domenica 5, a Santa Maria degli Angeli** ci sarà "Profumi e sapori d'autunno" la mostra mercato di prodotti tipici, allestita in piazza Garibaldi. Il 5 novembre, dalle 9.15 alle 14.15, si andrà per borghi e mulini ad acqua, del territorio di **Armenzano**.

Ritrovo quindi ad Armenzano, e partenza alle 9.30 per un percorso di 7,5 km tra i luoghi di Nottiano, San Giovanni, Mulino di Pollo, Mulino Buccilli. Una passeggiata di circa 4 ore di tipo escursionistico con soste e degustazioni.

MAURIZIO BERRUTI
SU Assisi, Ezio Mancini se ne andato, chi si ricorda di lui?

LUCA NERI SU
Impianti sportivi ad Assisi, oltre 140 mila euro di investimenti

VOLPINO SU
Accompagna l'assessore con l'auto del comune alla stazione di Firenze



Mirabilia, storie di luoghi, persone e cibo, accade ad Assisi
3
novembre
2017

Previsto anche un pranzo finale, a cura della Pro loco del paese, al costo di 13 euro (prenotazione: 3331297187 o 3338579466). Uno sguardo anche al successivo fine settimana: sabato 11 novembre, dalle 17 alle 20, l'immancabile castagnata di San Martino in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli. **Domenica 12, trekking con visite, soste e degustazioni tra Tordibetto e Palazzo.** Ritrovo alle 9.15 al castello di Tordibetto per una passeggiata al frantoio Vescovi, Castello Figli di Cambio e frantoio Valorosi (prenotazioni: 3336049292).

GRILLO PARLANTE SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

CAMILLO BENSO SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]



Il teatro Lyrick di Assisi inaugura la nuova stagione con Grease
3
novembre
2017

Domenica 12, alle 16, trekking urbano a Petrignano: una passeggiata dal Castello alla via Croce alla scoperta delle botteghe di una volta. Ritrovo presso San Carlo. Alle 17, arrivo in Pro loco con castagnata e bruschette.

ALLEN SU L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

GLADIATORE SU
L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]



Assisi celebra il 4 novembre e, tutta



BORGHI

MULINI

NUOVO



- NEWS POLITICA > ECONOMIA > TURISMO CULTURA > RELIGIONI
- SPORT CONTATTI

NEWS TICKER > [2 novembre 2017] Dal cassetto impolverato dei CERCA ...

GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbr



Auchan Simply

HOME > ARTE & CULTURA > Unto Assisi 2017, enogastronomia e racconti sulla Strada dei Vini del Cantico

Unto Assisi 2017, enogastronomia e racconti sulla Strada dei Vini del Cantico

SARÀ UN CALENDARIO RICCO DI APPUNTAMENTI PER TUTTI I GUSTI

26 ottobre 2017 Arte & Cultura, Assisi, Eventi & Spettacoli, Notizie in evidenza

CERCA ...



Unto Assisi 2017, enogastronomia e racconti

Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
torenzospinosi@tgceventi.it

PUBLIREDAZIONALE

Invecchiare bene e come si fa con la cr [VIDEO]

ULTIMI COMMENTI

ELE SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la

umbriajournal.com

Con 'Scienziati al
Sherlinda', scienza
e tecnologia ...

A novembre al centro di
intrattenimento di Ellera di
Corciano un vero e
proprio mese della
scienza...

Nov 3, 2017 12:00
www.umbriajournal.com

Sostenibilità
ambientale, Itts
Volta ospita i suoi
P...

(umbriajournal.com) by
Avi News PERUGIA. - Un
approccio cooperativo e
interculturale per
affronta...

Nov 3, 2017 11:39
www.umbriajournal.com

Incidente a
Collestrada, traffico
spaventoso,
Umbria...

Incidente a Collestrada,
traffico spaventoso,

Powered by feedwind

ULTIMI ARTICOLI



Mirabili
a, storie
di
luoghi,
persone
e cibo,
accade
ad Assisi

© 3
novembre
2017

sulla Strada dei Vini del Cantico

ASSISI - In occasione dell'attesissimo
evento **UNTO Assisi, la Strada dei Vini del
Cantico** organizzerà delle degustazioni
guidate su prenotazione con le cantine Tili
Vini, Saio Assisi e Di Filippo vini biologici.
Gli incontri saranno guidati direttamente
dai produttori che avranno il piacere di
raccontare la propria storia, le origini
della loro Cantina, le peculiarità del
territorio e ovviamente il frutto del loro
lavoro: il vino.

La sala Pinacoteca del Comune di Assisi
ospiterà quindi vini pregiati
accompagnati da eccellenti prodotti locali
garantendo un'esperienza
enogastronomica di alta qualità a km 0.
Per la degustazione **VinOlio** saranno
proposti tre vini accompagnati da
bruschette con olio extravergine di oliva e
salumi locali mentre per **CioccolaVino**,
troverete tre vini in abbinamento a
praline artigianali di cioccolato. Un'
iniziativa dedicata agli amanti del vino e a
chi è ancora ai primi bicchieri,
un'occasione importante per promuovere
la **DOC Assisi** e sensibilizzare gli ospiti sul
valore del lavoro in vigna.

**Sarà un calendario ricco di
appuntamento** per tutti i gusti quello della
Strada dei Vini del Cantico che vi aspetta
anche presso lo stand in piazza del
Comune dal 28 ottobre al 1 novembre ad
Assisi.

Cittadinanza è invitata
a partecipare

LUCA NERI SU Assisi
celebra il 4 novembre,
tutta la Cittadinanza è
invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU
Assisi celebra il 4
novembre, tutta la
Cittadinanza è invitata
a partecipare

ELE SU Assisi celebra il
4 novembre, tutta la
Cittadinanza è invitata
a partecipare

LUCA NERI SU Assisi
celebra il 4 novembre,
tutta la Cittadinanza è
invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU
Giorgio Bastianini, al
cimitero per trovare un
scala è un'impresa

GLADIATORE SU
Giorgio Bastianini, al
cimitero per trovare un
scala è un'impresa

CAMILLO BENSO SU
Impianti sportivi ad
Assisi, oltre 140 mila
euro di investimenti

BRUSCHETTE OLIO UNTO



- NEWS
- POLITICA v
- ECONOMIA v
- TURISMO
- CULTURA v
- RELIGIONI
- SPORT
- CONTATTI

NEWS TICKER > [2 novembre 2017] Unto olio nuovo e ora si va per CERCA ...

RUPPO
EDITORIALE
MBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbr



COLLEZIONE DISPONIBILE NEI PUNTI VENDITA CHE ADESSO SONO ALLA RICERCA
Fuchan STANLEY BRADY SIMPLY

HOME > ARTE & CULTURA > EVENTI & SPETTACOLI > Olio nuovo a Unto Assisi, ancora due giorni tra mercatini, assaggi ed escursioni

Olio nuovo a Unto Assisi, ancora due giorni tra mercatini, assaggi ed escursioni

CHI VUOLE POTRÀ PARTECIPARE VESTITO DA CAVALIERE E DA PRINCIPESSA E POTRÀ PORTARE SPADE, BALESTRE

31 ottobre 2017 > Eventi & Spettacoli, Notizie, Notizie in evidenza



Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Republiche 18/a
06038 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgc-eventi.it

PUBLIREDAZIONALE

Invecchiare bene e come si fa con la cr
[VIDEO]

ULTIMI COMMENTI

GRILLO PARLANI
Assisi celebra il 4

umbriajournal.com

Incidente stradale a Spoleto, due feriti

gravi dopo ...

Incidente stradale a Spoleto, due feriti gravi dopo scontro tra mezzi
SPOLETO – Giornata di incid...

Nov 3, 2017 10:01
www.umbriajournal.com

Incidente stradale a Collestrada,

scontro tra due me...

Incidente stradale a Collestrada, scontro tra due mezzi, c'è un ferito
PERUGIA – Un straniero è r...

Nov 3, 2017 9:41
www.umbriajournal.com

Incidente stradale a Spello sulla 75

Centrale Umbra, ...

Incidente stradale a Spello sulla 75 Centrale Umbra,

 Powered by feedwind

ULTIMI ARTICOLI



Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

Olio nuovo a Unto Assisi, ancora due giorni tra mercatini, assaggi ed escursioni

Unto" conquista i buongustai e gli amanti della cultura e della natura. Proseguono così gli eventi per presentare l'olio nuovo extravergine di oliva Dop dei produttori di Assisi accanto a quelli delle aziende di prodotti tipici locali. L'appuntamento di "Unesco Natura Territorio Olio" rappresenta ormai una vetrina per i piccoli agricoltori che attraverso degustazioni guidate, mercatini ed escursioni riescono a catturare tanti visitatori. Fino a domani, 1 novembre, le iniziative di "Unto" (www.untoassisi.it) si concentreranno nel centro storico di Assisi. Dal 4 al 26 novembre, si sposteranno poi in tutto il territorio, grazie alla collaborazione delle pro loco, dando spazio ad una serie di passeggiate e degustazioni tra i castelli, le pievi, i borghi e i mulini immersi nel verde.

L'evento, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 (presente ieri l'assessore Fernanda Cecchini) esalta il patrimonio paesaggistico, alla scoperta dei meravigliosi luoghi e sapori della vallata.

Gli appuntamenti di oggi (31 ottobre): alle 14.30 torna la visita guidata "Una passeggiata nei luoghi di San Giacomo di Compostela" (Cattedrale di San Rufino, Chiesa di Santa Caterina, San Giacomo de Muro Rupto, Oratorio dei Pellegrini, Pinacoteca), con partenza dall'ufficio

novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

ELE SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

LUCA NERI SU Assisi celebra il 4 novembre, tutta la Cittadinanza è invitata a partecipare

GRILLO PARLANTE SU Giorgio Bastianini, al cimitero per trovare un scala è un'impresa

GLADIATORE SU Giorgio Bastianini, al cimitero per trovare un scala è un'impresa

CAMILLO BENSO SU Impianti sportivi ad Assisi, oltre 140 mila euro di investimenti

MAURIZIO BERRUTI SU Assisi, Ezio Mancini se ne andato, chi si ricorda di lui?

LUCA NERI SU Impianti sportivi ad Assisi, oltre 140 mila euro di investimenti

⊙ 2
novembre
2017



Unto olio nuovo e ora si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

⊙ 2
novembre
2017



Ultimi Calci per non dimenticare, memori ai di calcio Marcello Vaccai

⊙ 2
novembre
2017



Dal cassetto impolverato dei ricordi... il giovanissimo Lorenzo

⊙ 2
novembre
2017



Diego Biscaro Parrini non è più da oggi dell'Ang

turismo di

Assisi (*prenotazioni: 0758138680*). Dalle 15, presso la **Rocca Maggiore**, si snoderà una **iniziativa dedicata ai bambini: un percorso guidato alla Fortezza di Assisi**, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, giochi, intrattenimento e dolcetto scherzetto finale.

Chi vuole potrà partecipare vestito da **cavaliere**, da principessa e potrà portare spade, balestre etc.

(*prenotazioni: 0758138680*); dalle 15.30 alle 16, nella Sala delle Logge, "**Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana**" (*prenotazioni: 337 1012866*); alle 16, **animazioni di strada per bambini in collaborazione con il Tieffeu**; alle 17, **spettacolo di danze e percussioni africane** in piazza del Comune; dalle 18 alle 19, **degustazione di VinOlio** nella Sala Pinacoteca (*prenotazioni: 0756211682 / 3883566144*).

Mercoledì 1° novembre: alle ore 9.45 prenderà il via la "**Passeggiata naturalistica**" a cura dell'associazione Assisi Nature Council onlus, del Fai e della Pro loco di Assisi. Partenza da Piazza del Comune (Fontana), per una **visita guidata al Giardino dei Semplici presso "Assisi Nature Council"**, al **Bosco di San Francesco** ed al **Terzo Paradiso** (opera di land art di Michelangelo Pistoletto).

All'arrivo a Santa Croce degustazioni dell'**olio del bosco**. La durata della visita sarà di circa tre ore: consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive;

VOLPINO SU

Accompagna l'assessore con l'auto del comune alla stazione di Firenze

GRILLO PARLANTE SU

L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

CAMILLO BENSO SU

L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

ALLEN SU L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

GLADIATORE SU

L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

ALLEN SU L'assessore Eugenio Guarducci picchia giornalista, voleva la mia piadina! [VIDEO]

GLADIATORE SU

Nuove reti acqua, gas e fognature nelle frazioni, Proietti, 

Assisiana
calcio
2
novembre
2017

sarà possibile fermarsi a pranzo presso l'Osteria del Mulino (*prenotazioni passeggiata, che si svolgerà anche il primo novembre: 075813157*); alle 11, nella Sala della Conciliazione si terrà la cerimonia del **Premio Federico Falchetti – V edizione** rivolto alle aziende del territorio ed agli studenti delle classi III, IV e V dell'anno scolastico 2017/2018 degli istituti secondari di II grado di Assisi, con degustazione finale dell'"Olio di montagna"; dalle 11.30 alle 12, **degustazione di VinOlio** nella Sala Pinacoteca (*prenotazioni: 0756211682 / 3883566144*); alle 15 **visita guidata "Assisi segreta, luoghi inconsueti e misteriosi, alcuni mai visitati"** (Museo diocesano, cripta di San Rufino, campanile di San Rufino, Frantoio storico e ad altri luoghi nascosti), *prenotazioni: 075 8138680*. Dalle 15.30 alle 16.30, nella Sala delle Logge, **"Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisiana"**, a cura di Coldiretti Umbria, partecipazione gratuita; alle 17 **spettacolo medioevale a cura dell'Ente Calendimaggio; dalle 17 alle 18, "CioccolaVino"**, degustazione nella Sala Pinacoteca del Comune (*prenotazioni: 0756211682 / 3883566144*).

migliorano servizi
[VIDEO]

CAMILLO BENSO SU Assisi, al via gli incontri con i cittadini sul territorio comunale

ENRICO SU Intervista con Barbara Chianella nuovo segretario del Pd di Assisi

ANALIA DE BAGGIS SU Verde pubblico frazioni Assisi, cominciata riqualificazione da Santa Maria degli Angeli

OLIO OLIO NUOVO UNTO
UNTO ASSISI

ARTICOLI CORRELATI





Autointhecity

[HOME](#)[NOVITÀ](#)[VETRINA](#)[PROVE](#)[ATTUALITÀ](#)[SALONI](#)[GUIDE](#)[CLASSIC](#)[ITINERARI](#)

Appuntamento in Umbria con Frantoi Aperti 2017

Cerca...



🕒 20 OTTOBRE 2017 · 📅 ITINERARI



Ventesima edizione per Frantoi Aperti, la manifestazione diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà quest'anno dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017. Un appuntamento che si rinnova, nel calendario di parecchi visitatori che con considerano imperdibile questo appuntamento.

Tra le ragioni per una visita, le cinque proposte di weekend in campagna per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

ULTIMI ARTICOLI



**RITORNO
IN
GRANDE
STILE PER
AUDI RS4
AVANT**

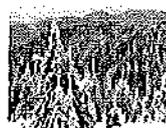
🕒 22 DICEMBRE 2017 📅
NOVITÀ



**PROVA
FORD
KUGA 1.5
DIESEL:**

**CAMPIONE DI
EFFICIENZA**

🕒 21 DICEMBRE 2017 📅
PROVE



**CONSIGLI
PER**

**PREPARARE L'AUTO
ALL'INVERNO**

🕒 20 DICEMBRE 2017 📅
GUIDE

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.

Come sempre, sarà anche l'occasione per riportare a casa un po' di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

A questo link il calendario completo delle attività, ed alcune utili indicazioni su quale città scegliere come campo base per le indispensabili escursioni in uno dei più affascinanti territori del nostro Belpaese.

Condividi



BENTLEY



**CONTINENTAL GT
DIVENTA FIRST EDITION**

🕒 19 DICEMBRE 2017 📅
VETRINA



**GUIDE
2018:
AREA C
MILANO**

🕒 18 DICEMBRE 2017 📅
ATTUALITÀ, GUIDE



**SUV:
PERCHÉ**

PIACCIONO TANTO?

🕒 15 DICEMBRE 2017 📅
ATTUALITÀ



**PROVA
SKODA
RAPID**

**SPACEBACK 1.4 DIESEL
DSG**

🕒 14 DICEMBRE 2017 📅
PROVE



**BOLOGNA
MOTOR
SHOW
2017:
PEUGEOT**

🕒 13 DICEMBRE 2017 📅
SALONI

Cerca per città, indirizzo, punto di interesse...

Check-in

Check-out

CERCA

Home > Eventi in Italia > Eventi Umbria > Eventi Perugia > Frantoi



Frantoi Aperti 2017

 28 Ottobre 2017 / 26 Nov 2017

 Perugia

Inizio 28 Ottobre 2017
Fine 26 Novembre 2017
Categoria: Gastronomia
Dove: Frantoi - Perugia (PG)
Sito web

Ci saranno degustazioni, passeggiate, raccolta delle olive e concerti, per celebrare l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva, insieme alle altre eccellenze enogastronomiche del **Cuore Verde d'Italia**.

Al centro della manifestazione ci saranno i frantoi delle città aderenti all'iniziativa, dove sarà possibile scoprire tanti prodotti agroalimentari di qualità, tra cui ovviamente l'olio appena franto.

Ci 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 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 pò di Umbria, acquistando una scorta di **Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di**

Categorie

- Arte
- Cinema
- Concerti
- Cultura
- Danza
- Feste e Sagre
- Meeting e Congressi
- Mostre Fotografiche
- Movida
- Sport
- Teatro e Cabaret

Regioni

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli Venezia Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Toscana
- Trentino Alto Adige
- Umbria
- Valle d'Aosta
- Veneto

Scopri L'Umbria Dove Alloggiare Dove Mangiare Cosa Fare Eventi Benessere Last Minute Pacchetti

Bella Umbria > Eventi Umbria > Eventi Assisi > Frantoi Aperti in Umbria

Cerca Hotel e Agriturismo



Frantoi Aperti in Umbria

Assisi, Giano dell'Umbria, Trevi, Campello sul Clitunno, Gualdo Cattaneo, Spello, Bettona, Castiglione del Lago

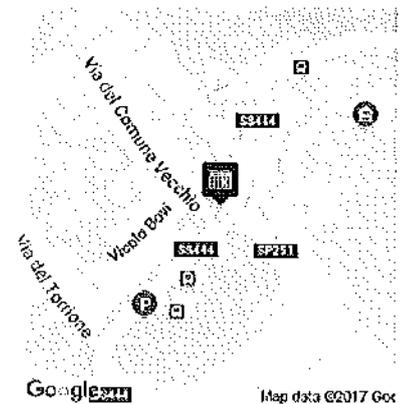
dal 28/10/2017 al 26/11/2017

Tipo di evento:

Arte e cultura
Arti e Mestieri
Enogastronomia e sagre
Festival

www.frantoiaperti.net
info@stradaoliodopumbria.it

Mappa



Google Earth

Map data ©2017 Google

[Visualizza Mappa](#)

Descrizione

I frantoi dell'Umbria vi aspettano nei fine settimana dal 28 Ottobre al 26 Novembre 2017, nel mese dunque per eccellenza della raccolta delle olive, per festeggiare insieme l'Olio Nuovo e accogliervi nella campagna umbra.

Frantoi Aperti 2017, festeggia quest'anno la sua XXesima edizione proponendo 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.

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!

Porta a casa con te un po' di Umbria

Frantoi Aperti propone allora quattro fine settimana in campagna, nelle date del 28 Ottobre - 29 Novembre, 4 e 5 Novembre, 11 e 12 Novembre, 18 e 19 Novembre, 25 e 26 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

Calendario Eventi

Novembre 2017

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		

Mostra su Picasso al Trasimeno

30/04/2017 05/11/2017

UNTO Assisi

28/10/2017 26/11/2017

Frantoi Aperti in Umbria

28/10/2017 26/11/2017

Questo sito NON utilizza alcun cookie di profilazione

Sono invece utilizzati cookie di terze parti legati alla presenza del "social plugin". Proseguendo con la navigazione presti il consenso all'uso di tutti i cookie. Se vuoi saperne di più sull'utilizzo dei cookie nel sito e leggere come disabilitarne l'uso, leggi la nostra informativa estesa sull'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Leggi l'informativa](#)

Wed, 15 Nov 2017

Eventi (</it/cat/13/eventi.htm>)



22 chef italiani si daranno battaglia per l'Oro di Spello



[Scopri Spello](#)

(</it/borgo/251/PC/spello>)

La "Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" nasce nel 1963 ed è una delle più antiche d'Europa. Dal 2007 fa però parte di una manifestazione più ampia che prende il nome de "L'Oro di Spello" che si propone di valorizzare tutto ciò che per la città è tesoro, con particolare attenzione all'olio extravergine di oliva, il prodotto enogastronomico più rappresentativo ed importante del territorio. Numerose sono le iniziative tese a promuovere tutte le ricchezze della città: le eccellenze produttive, il paesaggio e le tradizioni culturali. Per un intero weekend il borgo di Spello ci stupirà con allestimenti a tema nelle vetrine del centro storico, conferenze e presentazioni editoriali. La manifestazione ha avuto quest'anno due prestigiose antepiime, la prima domenica 12 Novembre e la seconda lunedì 13, presso il CosmoFood di Vicenza.



L'ORO DI SPELLO

LA 44ª EDIZIONE

FESTA DELL' OLIVO E DELLA BRUSCHETTA

— SPELLO —
17-19
NOVEMBRE
— 2017 —

PERCORSI EMOZIONALI
ALLA RI-SCOPERTA
DELLE TRADIZIONI E
DEI PRODOTTI TIPICI

Per tre giorni, dal 17 al 19 novembre L'Oro di Spello animerà il borgo attraverso un calendario di **oltre 30 eventi dedicati a olio e cucina, con la presenza di ben 22 cuochi**, molti dei quali in arrivo da un capo all'altro della penisola, dal Veneto alla Calabria. L'obiettivo è **celebrare "l'olio nuovo" umbro a tutto tondo**, evidenziando il suo ruolo di protagonista nella gastronomia italiana contemporanea e d'autore. Da qui la formula che mette a confronto tradizioni, tecniche e, soprattutto, cucine diverse (per collocazione geografica, ma anche per spirito creativo) attraverso percorsi a quattro mani, seminari e showcooking. *"Spello, l'Umbria e l'olio sono il cuore, non solo geografico, di un'Italia che trova nelle sue cucine regionali la sua grande e autentica distinzione"* - afferma Jacopo Fontaneto, critico gastronomico e direttore artistico della manifestazione, promossa dal Comune e dalla Pro Loco di Spello - *"Il futuro sta nel dialogo e nell'interscambio fra queste tradizioni, e l'olio umbro è l'elemento che può fare la differenza, e generare nuove sperimentazioni"*. Una formula che ha subito trovato l'appoggio, entusiasta, del sindaco Moreno Landrini e dell'assessore alla cultura Irene Falcinelli, che già lo scorso anno hanno posto le basi per un profondo rinnovamento della manifestazione.

Saranno 22 gli chef protagonisti de l'Oro di Spello: come detto, oltre ai cuochi umbri che reggono il timone delle cucine dei ristoranti dove si svolgono i contest gastronomici del venerdì sera (Monia Caneschi, Barbara Fusari, Renato Locchi, Francesco Marino, Mirco Palini, Danilo Peppoloni, Alessandro Pescetelli, Sara Romagnoli, Maurizio Salerno e Francesco Tinti) si aggiungono i cuochi ospiti, provenienti da tutta Italia: Giorgio Arrighini (Lombardia), Roberto Balgisi (Liguria), Samuele Bettini (Veneto), Giuseppe Crimaldi (Campania), Giorgio De Fabiani (Piemonte), Paolo Fioravanti (Toscana, dagli USA), Franco Gagliardi (Calabria), Daniel Girbea (Piemonte), Corrado Mora (Piemonte), Giancarlo Rebuscini (Piemonte), Agostino Sala (Piemonte) e Massimo Sgobba (Puglia). Oltre, naturalmente, ai volontari che cucineranno nelle tene di sabato sera presso i Terzieri.

La manifestazione partirà alle ore 20 di Venerdì 17 Novembre, con sette **"cene a quattromani"**. Ogni chef locale accoglierà uno chef ospite, che porterà la tradizione dei propri **piatti impreziositi con l'olio spellano**. Si assisterà ad inedite rivisitazioni, **showcooking** esclusivi, grandi novità come l'evento **"Usa to Italy: International Gourmet bruschetta"** che si terrà Sabato 18 e le tradizionali **Cene del Terzieri**, una sfida culinaria che vedrà impegnati gli antichi rioni del borgo di Spello: i Terzieri Porta Chiusa, Mezota e Pusterula. La manifestazione si concluderà Domenica 19 nel solco della tradizione, con la **Festa della Benfinita** e la sua sfilata di caratteristici **carri abbelliti dalle frasche dell'olivo**, e con la **tradizionale risottata** in Piazza Kennedy, alle 16.30, in contemporanea con la premiazione dei carri. Una rievocazione di quelle tradizioni popolari e contadine che oggi diventano occasione di valorizzazione delle eccellenze e momento di riflessione sul valore delle radici culturali del territorio.

Thu, 02 Nov 2017

Eventi (/it/cat/13/eventi.htm)



ABBONATI A BORGHI MAGAZINE
Ricevi il tuo inseparabile compagno di viaggio in copia cartacea + versione digitale

XX° edizione di Frantoi Aperti, cinque proposte per scoprire l'Umbria e i suoi borghi dell'olio



Scopri Castiglione del Lago

(/it/borgo/77/PC/castiglione-del-lago)

Giunta alla XX° edizione, **Frantoi Aperti** è una manifestazione diffusa in tutta la Regione Umbria che offre **5 proposte di weekend (+ 1)** nella campagna, alla scoperta di borghi medievali, frantoi, agriturismi e piccoli musei.

L'edizione di quest'anno ha preso il via lo scorso 28 ottobre e durerà fino al prossimo 26 novembre con un appuntamento speciale (la "Benfinita" di Frantoi Aperti) a **Castiglione del Lago** dal 1° al 3 dicembre.

Sai appuntamenti per scoprire il vero sapore dell'Olio Extravergine Dop Umbria ed altri prodotti del territorio, per fare passeggiate tra gli ulivi, castelli e abbazie, per partecipare a concerti di musica tradizionale, per permettere ad adulti e bambini di partecipare a giochi popolari, per scoprire i luoghi di Francesco, assistere a rievocazioni storiche, partecipare alla ricerca del tartufo e molto altro.

Frantoi aperti 2017 ITA



Un'occasione unica per portarsi a casa un pò di Umbria e conoscere meglio questo territorio famoso in tutto il mondo per le sue eccellenze.

Ecco il programma del prossimo weekend di Frantoi Aperti:

2° weekend

- **Assisi**, 4/5 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio" *...scopri di più* (<http://www.untoassisi.it/programma-unto-nel-castelli-e-nel-territorio/>)
- **Campello sul Clitunno**, 5 novembre - "Festa del frantoio" *...scopri di più* (<http://www.ecomuseocampello.it/>)
- **Foligno**, 3/5 novembre - Autunno a Foligno a Palazzo Trinci, "Frantoi Aperti e Miele in Umbria" *...scopri di più qui* (<http://www.comune.foligno.pg.it/Home.aspx>) e *qui* (<http://www.apau.it/>)
- **Gualdo Cattaneo**, 3/5 novembre - "Sapere di Pane, Sapore di Olio - Bianco e Verde tra i Castelli" *...scopri di più* (<http://www.saperedipanesaporedello.it/home.php>)

3° weekend

- **Assisi**, 11/12 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio" *...scopri di più* (<http://www.untoassisi.it/programma-unto-nel-castelli-e-nel-territorio/>)
- **Castel Ritaldi**, 12 novembre - "Frantotipico" *...scopri di più* (<http://www.iac-spoleto.it/frantotipico-2017-il-programma-della-manifestazione/>)
- **Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno**, 10/12 novembre - "Oliano e i Sapori d'autunno" *...scopri di più* (<https://www.facebook.com/OlianoLagoTrasimeno>)

4° weekend

- **Assisi**, 18/19 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio" *...scopri di più* (<http://www.untoassisi.it/programma-unto-nel-castelli-e-nel-territorio/>)
- **Spello** (<https://www.borghimagazine.it/it/borgo/251/PG/spello>), 17/19 novembre - "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" *...scopri di più* (<http://www.prospello.it/>)

5° weekend

- **Assisi**, 25/26 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio" *...scopri di più* (<http://www.untoassisi.it/programma-unto-nel-castelli-e-nel-territorio/>)
- **Giano dell'Umbria**, 25/26 novembre - "Rievocazione della Festa della Frasca" *...scopri di più* (<http://www.leviadelloio.eu/>)

Benfinita di Frantoi Aperti

- **Castiglione del Lago** (<https://www.borghimagazine.it/it/borgo/77/PG/castiglione-del-lago>), 1/3 dicembre - "Festa dell'olio" *...scopri di più* (<http://www.comune.castiglione-del-lago.pg.it/>)

Per saperne di più visitate il sito **Frantoi Aperti** (<http://www.frantoiaperti.net>) o scaricate il programma completo, qui (http://www.frantoiaperti.net/wp-content/uploads/2016/08/FrantoiAperti2017_depliant.pdf).

Unisciti alla Community di Borghi Magazine
(https://www.borghimagazine.it/ucp_BM_login.php)

By Redazione

TAGS:

- #appuntamento (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=appuntamento)
- #assisi (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=assisi)
- #borghi (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=borghi)
- #evento (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=evento)
- #frantoiaperti (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=frantoiaperti)
- #olio (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=olio)
- #olioextravergine (/cerca.php?lang=it&tipocerca=cercatesto&cerca=olioextravergine)


 I BORGHI

 LA GUIDA

 EVENTI

 GALLERY

 IL CLUB

TREVI – Festival tra olio arte musica e papille – 28 e 29 ottobre 2017

Home / Umbria / TREVI – Festival tra olio...



Per due giorni, il 28 e il 29 ottobre, la città di Trevi torna regina del buon vivere e delle buone abitudini alimentari con l'11° edizione di "Festival – Trevi tra olio, arte, musica e papille", consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che anche quest'anno coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 28 ottobre al 26 novembre 2017.

Gli eventi per regione

Emilia Romagna	(8)
Eventi Vecchi	(11)
Friuli Venezia Giulia	(1)
Lazio	(2)
Liguria	(5)
Lombardia	(3)
Molise	(3)
Non categorizzato	(3)
Trentino Alto Adige	(1)
Umbria	(2)
Veneto	(2)

VIA IMBRIANI 06023 GUALDO TADINO PG - TEL. +39 075 9141620 - INFO@BORGOSANTANGELO.COM

(<HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/BORGOSANTANGELO>)

(<HTTPS://TWITTER.COM/BORGOSANTANGELO/STATUS/711672902337212416>)

(<HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/110487889334368862686/ABOUT>)

(<HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/BORGOSANTANGELO>)

 (<http://www.borgosantangelo.it/en/attrazione/olive-oil-mills/>)



BORGO SANT'ANGELO
ALBERGO DIFFUSO

(<http://www.borgosantangelo.it>)

★ **Curiosità**

☰ **Menu**

FRANTOI APERTI

La manifestazione **Frantoi aperti** è una delle **fieste dell'Umbria** che coinvolgono varie località. Si tratta di una festa annuale che si svolge ogni ultimo weekend di ottobre e dura fino all'ultimo weekend di novembre. - 28 ottobre - 26 novembre 2017
<http://www.frantoiaperti.net/> (<http://www.frantoiaperti.net/>)

Frantoi aperti 2017 si svolgerà dal 28 ottobre al 26 novembre 2017. È un evento che coinvolge i maggiori produttori olio dell'Umbria ed è giunto alla sua XIX edizione. Si propone di mostrare le campagne umbre, agriturismi, borghi medievali e soprattutto Frantoi, per diffondere ed incentivare la conoscenza di questo magnifico territorio.

Oltre a passeggiare tra gli ulivi e poter degustare il vero Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, attraversando i luoghi di San Francesco, i castelli, le abbazie e rivivere il fascino delle tradizioni con le varie rievocazioni popolari, sarà anche possibile partecipare a concerti di musica tradizionale e partecipare a molti giochi, sia per i piccoli che per i grandi.

Tra i borghi interessati dalla manifestazione **Frantoi Aperti 2017**: Assisi, Foligno, Spello, Trevi, Castiglione sul Lago, Passignano sul Trasimeno. Oltre a questi, più conosciuti, questa la **festa olio dell'Umbria** coinvolgerà anche: **Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Bettona e Narni.**

Per tutte le informazioni e il programma: <http://www.frantoiaperti.net> (<http://www.frantoiaperti.net>)

ALTRE ATTRAZIONI



(<https://www.casabrunori.com/wp-content/uploads/2017/10/frantoi-aperiti-foligno-gualdo-trevi-spello-2017.jpg>)

FRANTOI APERTI 2017 FRA LE CITTÀ D'ARTE DI FOLIGNO, SPELLO, TREVI

(<https://www.casabrunori.com/vacanzenumbriascate-marmore-agriturismo/>)

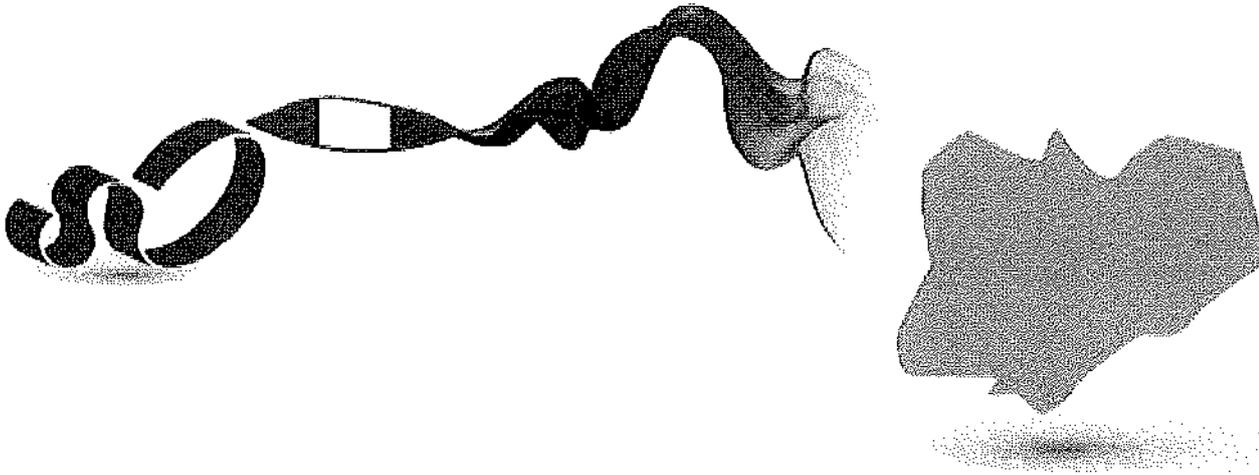
Frantoi Aperti (<http://www.frantoiaperiti.net/>), si parte il 28 ottobre 2017 e per cinque weekend consecutivi si va alla scoperta di ogni singolo territorio attraverso un ricco e articolato programma di incontri, degustazioni, mostre-mercato,

(<https://www.casabrunori.com/ponteognissanti-2017-vicino-assisi/>)



Frantoi Aperti 2017 in Umbria: l'olio extravergine dop protagonista

25 Settembre 2017 Tagged under *Frantoi aperti 2017 in Umbria* ([news/notizie/item/2017/frantoi-2017-umbria](#)) *olio extravergine di oliva DOP Umbria* ([news/notizie/item/2017/olio-extravergine-dop-umbria](#)) *Gennaro Sicolo* ([news/notizie/item/2017/gennaro-sicolo](#))



(/media/k2/items/cache/148bf6a78b98801704d4f14fd5fd8d34_XL.jpg)

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX* edizione della manifestazione **Frantoi Aperti 2017 in Umbria**, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti 2017 in Umbria farà arrivare, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, tanti appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre).

Sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini.

(...) Per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net. (<http://www.frantoiaperti.net>.)

Cuore di Frantoi Aperti 2017 in Umbria, saranno gli oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e il trekking tra gli ulivi. L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli uliveti che, nel loro svilupparsi, collegano parte architettonica, storica e artistica tra le più belle del mondo.

Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo.

Fonte: www.assisinews.it (<http://www.assisinews.it>)

RELATED ITEMS

- L'onestà deve essere alla base della politica di filiera per l'olio d'oliva italiano ([news/notizie/item/2556-l-onestà-deve-essere-alla-base-della-politica-di-filiera-per-l-olio-d-oliva-italiano](#))
- Via libera al riconoscimento per la FODI, l'interprofessione dell'olio di oliva italiano ([news/notizie/item/2502-via-libera-al-riconoscimento-per-la-fodi-interprofessione-dell-olio-di-oliva-italiano](#))
- La favola dell'olio extra vergine di oliva novello ([news/notizie/item/2406-la-favola-dell-olio-extra-vergine-di-oliva-novello](#))
- Il Meyer promuove una giornata dedicata all'olio extravergine di oliva ([news/notizie/item/2465-il-meyer-promuove-una-giornata-dedicata-all-olio-extravergine-di-oliva](#))
- a tenerobaby.com: tutto quello che serve per lo svezzamento bio ([news/notizie/item/2464-a-tenerobaby-com-tutto-quello-che-serve-per-lo-svezzamento-bio](#))

More in this category: « Autunno 2017: piogge alla riscossa ([news/notizie/item/2282-autunno-2017-piogge-alla-riscossa](#)) Xylella, Stefano (Gruppo Misto): accordo sul reimpianto è un buon passo in avanti » ([news/notizie/item/2284-xylella-stefano-misto-accordo-su-reimpianto-e-buon-passo-avanti](#))

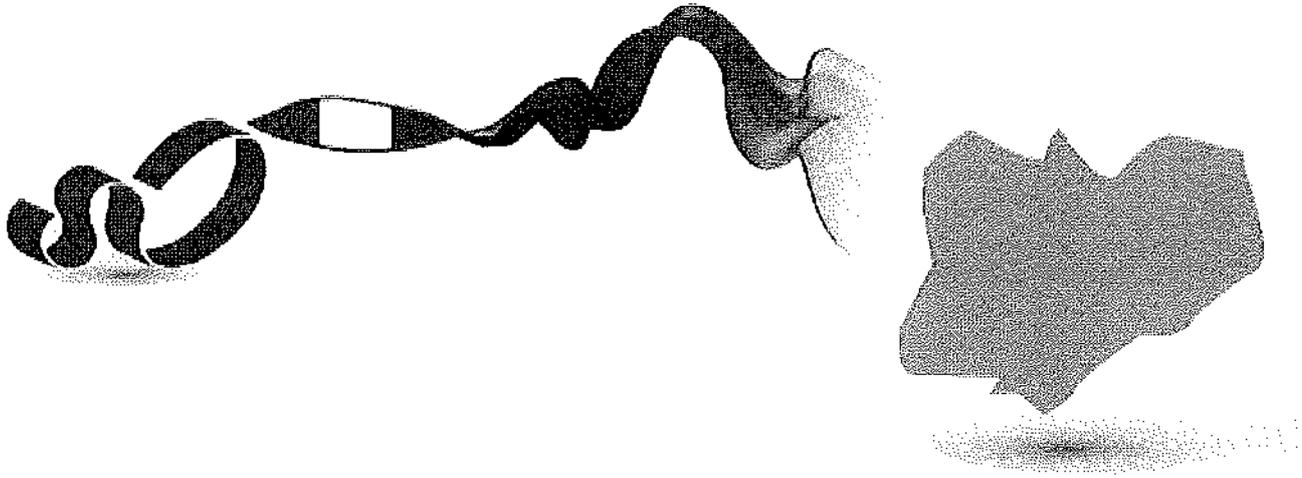
TAGS

[contraffazioni](#) ([news/notizie/itemlist/tag/contraffazioni](#)) [EVO](#) ([news/notizie/itemlist/tag/EVO](#)) [Gennaro Sicolo](#) ([news/notizie/itemlist/tag/Gennaro Sicolo](#)) [Olio Extravergine di Oliva](#) ([news/notizie/itemlist/tag/Olio Extravergine di Oliva](#)) [olio extravergine italiano](#) ([news/notizie/itemlist/tag/olio extravergine italiano](#)) ^



Frantoi Aperti 2017 in Umbria: l'olio extravergine dop protagonista

25 Settembre 2017 Tagged under [Frantoi aperti 2017 in Umbria](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/Frantoi%20aperti%202017%20in%20Umbria](#)) [olio extravergine di oliva DOP Umbria](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/olio%20extravergine%20di%20oliva%20DOP%20Umbria](#)) [Gennaro Sicola](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/Gennaro%20Sicola](#))



(/media/k2/items/cache/148bf6a78b95601704d4f14fd5fd8d34_XL.jpg)

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XXª edizione della manifestazione Frantoi Aperti 2017 in Umbria, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti 2017 in Umbria farà arrivare, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, tanti appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1º novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre).

Sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini.

(...) Per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net. (<http://www.frantoiaperti.net>)

Cuore di Frantoi Aperti 2017 in Umbria, saranno gli oltre 30 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 frantolano, 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.

Nel Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli uliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo.

Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo.

Fonte: www.assisi.news.it (<http://www.assisi.news.it>)

RELATED ITEMS

- L'onestà deve essere alla base della politica di filiera per l'olio d'oliva italiano ([/news/notizie/item/2596-l-onestà-deve-essere-alla-base-della-politica-di-filiera-per-l-olio-di-oliva-italiano](#))
- Via libera al riconoscimento per la FOOI, l'interprofessione dell'olio di oliva italiano ([/news/notizie/item/2502-via-libera-al-riconoscimento-per-la-fooi-l-interprofessione-dell-olio-di-oliva-italiano](#))
- La favola dell'olio extra vergine di oliva novello ([/news/notizie/item/2466-la-favola-dell-olio-extra-vergine-di-oliva-novello](#))
- Il Meyer promuove una giornata dedicata all'olio extravergine di oliva ([/news/notizie/item/2465-il-meyer-promuove-una-giornata-dedicata-all-olio-extra-vergine-di-oliva](#))
- alcenarobaby.com: tutto quello che serve per lo svezzamento bio ([/news/notizie/item/2464-alcenarobaby-com-tutto-quello-che-scrive-per-lo-svezzamento-bio](#))

More in this category: « Autunno 2017: piogge alla riscossa ([/news/notizie/item/2282-autunno-2017-piogge-alla-riscossa](#)) Xylella, Stefano (Gruppo Misto): accordo sul reimpianto è un buon passo in avanti » ([/news/notizie/item/2284-xylella-stefano-misto-accordo-su-reimpianto-e-buon-passo-avanti](#))

Cerca...

Go

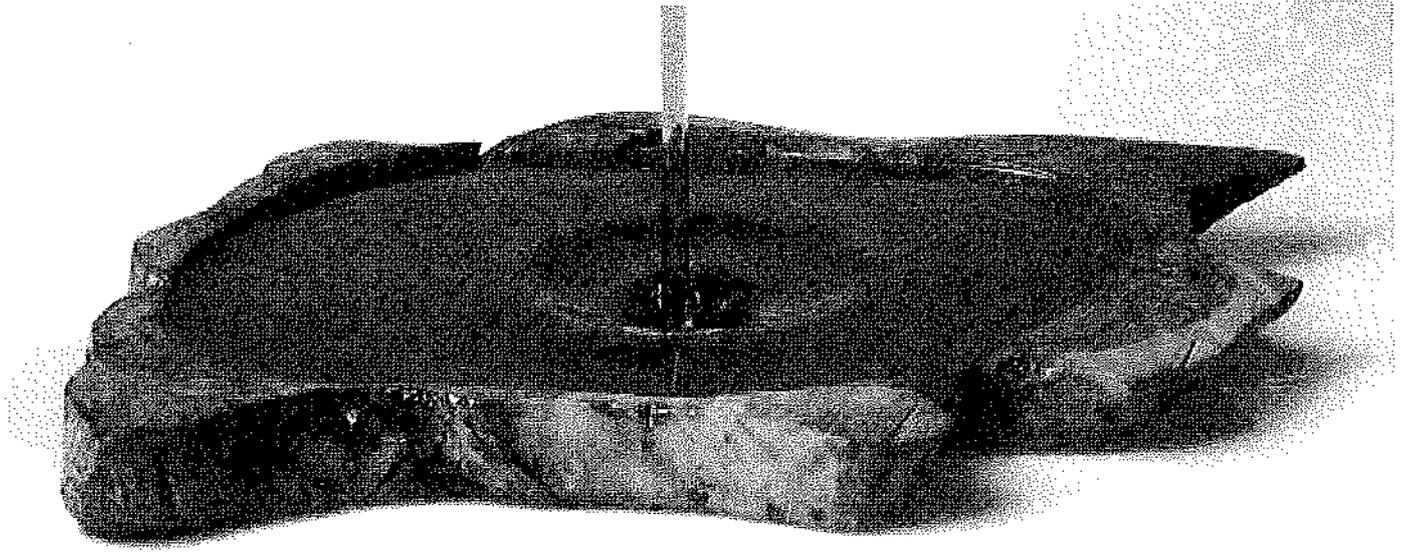
TAGS

[contraffazioni](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/contraffazioni](#)) [EVO](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/EVO](#)) [Gennaro Sicola](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/Gennaro Sicola](#)) [Olio Extravergine di Oliva](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/Olio Extravergine di Oliva](#)) [olio extravergine italiano](#) ([/news/notizie/itemlist/tag/olio extravergine italiano](#))



'Frantoi aperti' in Umbria comple vent'anni: 5 weekend insieme all'olio extravergine d'oliva

10 Ottobre 2017 Tagged under Umbria ([news/notizie/itemlist/tag/Umbria](#))



(/mediak2/items/cache/125988415c937d746225836d7c6a64ea_XL.jpg)

Tra passeggiate, degustazioni e attività culturali, cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a contatto con i produttori

In Umbria l'autunno regala sempre grandi emozioni. Ma per scovarle bisogna senz'altro seguire la scia, il profumo e il sapore dell'olio. E per il ventennale di 'Frantoi Aperti in Umbria' l'occasione è più che ghiotta. Dal 28 ottobre al 26 novembre si terrà la 20/a edizione della manifestazione, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4-5 novembre, 11-12 novembre, 18-19 novembre e 25-26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccoli.

(...) Cuore dell'evento saranno gli oltre 30 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,

(...) Per difendere e valorizzare la peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "la Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. È stata richiesta poi l'iscrizione nel paesaggio alimentare FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco.

(...) Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti e per i programmi di ogni città e frantoio aderente: www.frantoiaperti.net, info@stradaoliodopumbria.it (<mailto:info@stradaoliodopumbria.it>), Tel. 0742 332289.

Fonte: www.umbria24.it (<http://www.umbria24.it>)

RELATED ITEMS

- Umbria, il gusto dell'olio nuovo con Frantoi Aperti ([news/notizie/item/2378-umbria-il-gusto-dell-olio-nuovo-con-frantoi-aperti](#))
- Frantoi Aperti 2016 ad Assisi: torna UNICO – Unesco Natura Territorio Olio ([news/notizie/item/1165-frantoi-aperti-2016-ad-assisi-torna-unico-natura-territorio-olio](#))
- Mosca olearia: Gallinella (M5S) invita a tenere alta la guardia, ([news/notizie/item/979-mosca-olearia-gallinella-m5s-invita-a-tenere-alta-la-guardia](#))
- L'Associazione Umbra Frantoi Oleari si rinnova: Viola presidente, Ranclino nel consiglio ([news/notizie/item/881-l-associazione-umbra-frantoi-oleari-si-rinnova-viola-presidente-ranclino-nel-consiglio](#))
- Il frantoio si rinnova: una nuova tecnologia per esaltare aromi e polifenoli dell'olio. ([news/notizie/item/366-il-frantoio-si-rinnova-una-nuova-tecnologia-per-esaltare-aromi-e-polifenoli-dell-olio](#))

More in this category: « Orgoglio bitontino: la Cooperativa Produttori Olivicoli prima realtà produttiva italiana ([news/notizie/item/2323-orgoglio-bitontino-la-cooperativa-produttori-olivicoli-prima-realta-produttiva-italiana](#)) Mosca olearia, la Spagna si affida all'intelligenza artificiale » ([news/notizie/item/2325-mosca-olearia-la-spagna-si-affida-all-intelligenza-artificiale](#))

Cerca...

Go

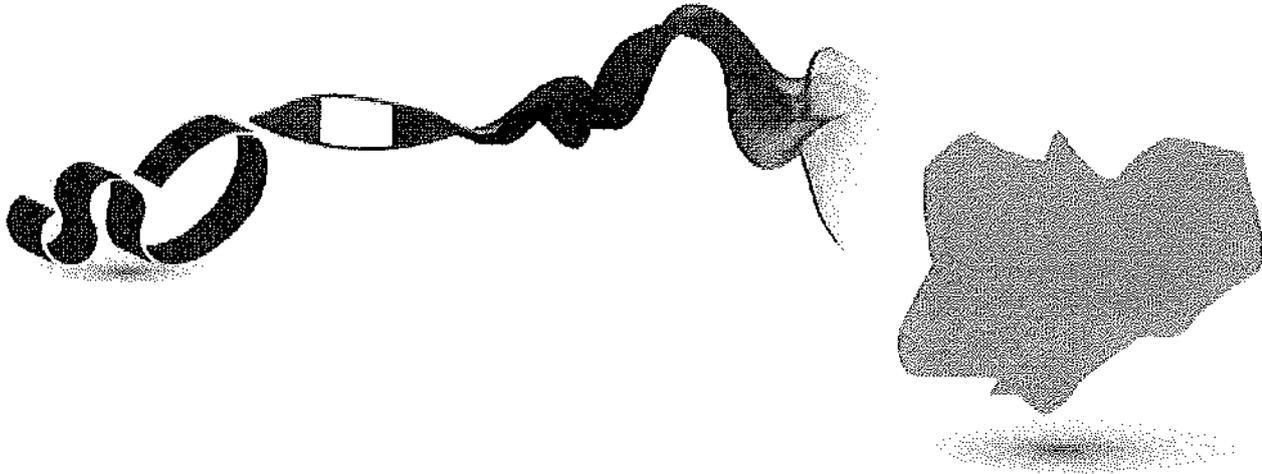
TAGS

[contraffazioni](#) ([news/notizie/itemlist/tag/contraffazioni](#))
 [EVO](#) ([news/notizie/itemlist/tag/EVO](#))
 [Gennaro Siculo](#) ([news/notizie/itemlist/tag/Gennaro Siculo](#))
[Olio Extravergine di Oliva](#) ([news/notizie/itemlist/tag/Olio Extravergine di Oliva](#))
[olio extravergine italiano](#) ([news/notizie/itemlist/tag/olio extravergine italiano](#))
[panel test](#) ([news/notizie/itemlist/tag/panel test](#))
[regione puglia](#) ([news/notizie/itemlist/tag/regione puglia](#))
[Siculo](#) ([news/notizie/itemlist/tag/Siculo](#))



Umbria, il gusto dell'olio nuovo con Frantoi Aperti

23 Ottobre 2017 Tagged under Umbria (/news/notizie/itemlist/tag/Umbria) Frantoi aperti 2017 in Umbria (/news/notizie/itemlist/tag/Frantoi%20aperti%202017%20in%20Umbria)



(/media/k2/items/cache/c261bce8c425e0aa4e6ea1199a68214d_XL.jpg)

La kermesse dedicata all'extravergine di oliva Umbria DOP è giunta alla XX edizione

Dal 28 ottobre al 26 novembre i sapori più autentici dell'Umbria rivivono e si svelano durante una manifestazione gastronomica che ormai è divenuta un vero e proprio must per gli amanti dei prodotti d'eccellenza.

Si tratta di Frantoi Aperti, la kermesse dedicata al buon olio umbro durante la quale i migliori nettari locali vengono celebrati a diretto contatto con i produttori, i frantoi e i luoghi di origine. La manifestazione, giunta ormai alla sua ventesima edizione, si prepara a proporre un interessante susseguirsi di passeggiate, degustazioni, attività culturali ed iniziative nei borghi ad alta vocazione olivicola che coinvolgono anche i produttori dell'Olio extravergine di Oliva DOP Umbria proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

La rassegna rappresenta, inoltre, un'ottima occasione per conoscere da vicino l'Umbria. Una regione profondamente segnata dalla presenza dell'olivo sia culturalmente che paesaggisticamente, soprattutto nella zona tra Assisi e Spoleto solcata da trentacinque chilometri lineari di collina ricoperti da suggestivi oliveti che fanno da filo conduttore per l'esplorazione di alcune delle più preziose pere storiche, architettoniche ed artistiche del territorio. La rassegna si articola in cinque weekend dedicati all'olio extravergine di oliva durante i quali, sarà possibile degustare prodotti prelibati, tra cui, naturalmente, l'olio appena franto e prendere parte tantissime iniziative, dalla raccolta delle olive con tutta la famiglia, ai trekking in mezzo agli ulivi, sino alle visite guidate dei frantoi.(...)

Fonte: www.turismo.it (<http://www.turismo.it>)

RELATED ITEMS

- Frantoi aperti in Umbria compie venti anni: 5 weekend insieme all'olio extravergine d'oliva (/news/notizie/item/2324-frantoi-aperti-in-umbria-compie-venti-anni-5-weekend-insieme-all-olio-extravergine-d-oliva)
- Frantoi Aperti 2017 in Umbria: l'olio extravergine dop protagonista (/news/notizie/item/2283-frantoi-aperti-2017-in-umbria-l-olio-extravergine-dop-protagonista)
- Frantoi Aperti 2016 ad Assisi: torna UNTO - Unesco Natura Territorio Olio (/news/notizie/item/1165-frantoi-aperti-2016-ad-assisi-torna-unto-unesco-natura-territorio-olio)
- Mosca olearia: Gafinella (M5S) invita a tenere alta la guardia. (/news/notizie/item/979-mosca-olearia-gafinella-m5s-invita-a-tenere-alta-la-guardia)
- L'Associazione Umbra Frantoi Oleari si rinnova: Viola presidente, Ranchino nel consiglio (/news/notizie/item/8814-associazione-umbra-frantoi-oleari-si-rinnova-viola-presidente-ranchino-nel-consiglio)

More in this category: « Xylella, pronti i bandi per il reimpianto: in arrivo 42 milioni (/news/notizie/item/2377-xylella-pronti-i-bandi-per-il-reimpianto-in-arrivo-42-milioni) Olio, Remaschi: "Vogliamo ridare fiducia agli olivicoltori e rilanciare gli investimenti" » (/news/notizie/item/2360-olio-remaschi-vogliamo-ridare-fiducia-agli-olivicoltori-e-rilanciare-gli-investimenti)

TAGS

[contraffazioni \(/news/notizie/itemlist/tag/contraffazioni\)](#)
[EVO \(/news/notizie/itemlist/tag/EVO\)](#)
[Gennaro Siculo \(/news/notizie/itemlist/tag/Gennaro Siculo\)](#)
[Olio Extravergine di Oliva \(/news/notizie/itemlist/tag/Olio Extravergine di Oliva\)](#)
[olio extravergine italiano \(/news/notizie/itemlist/tag/olio extravergine italiano\)](#)
[panel test \(/news/notizie/itemlist/tag/panel test\)](#)
[regione puglia \(/news/notizie/itemlist/tag/regione puglia\)](#)
[Siculo \(/news/notizie/itemlist/tag/Siculo\)](#)
[Xylella \(/news/notizie/itemlist/tag/Xylella\)](#)
[xylella fastidiosa pauca ceppo CoDIRO \(/news/notizie/itemlist/tag/xylella fastidiosa pauca ceppo CoDIRO\)](#)

ULTIME NEWS



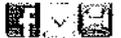
Struttura Coop. Servizi Coop. Sociali Servizi alle Cooperative Comunicazioni Servizio Civile

Archivio News

- #spoletocinemaalcentro - Sala Frau - Programma dal 21 al 26 Dicembre
- FONCOOP - Conto Formativo NEWS
- Educatori e pedagogisti, il riconoscimento arriva con la legge di Bilancio
- Coop. SOPRA IL MURO: Vivaio San Lazzaro esempio di innovazione sociale
- Legacoop Umbria premia i propri volontari Cerimonia per ringraziare i giovani impiegati nel servizio civile
- Comunicato stampa - Nasce Legacoop Produzione e Servizi
- Consorzio Itaca: COMUNICATO STAMPA - THE FUTURE GAMES OF UMBRIA, Concorso per Licei - PERUGIA SALA NOTARI 5/12/17 ORE 9
- Coop. Fontemaggiore: "Sagna" da W. Shakespeare - 3 dicembre - ore 17.00- Trevi /Teatro Clitunno - Teatro Ragazzi
- #spoletocinemaalcentro: Sala Frau- settimana dall'1 al 7 dicembre
- Aris Formazione e Ricerca: 1° Corso Base per Formatori Accessibilità Fruibile 12 e 13 Dicembre 2017 - Perugia

arcs > Comunicazioni > Archivio News > universo Legacoop_337c6453-950a-4e13-bd13-84cd03acbaef

FRANTOI APERTI IN UMBRIA, 28 OTTOBRE - 26 NOVEMBRE 2017



18/10/2017 | Marisa Alunni



#Frantoiaperti è una grande festa fatta di tante piccole iniziative, un'occasione per scovare borghi dimenticati o scorci nascosti di città già conosciute. Ti aspettiamo in Umbria!

Per informazioni:
info@stradaoliodopumbria.it

Home
Struttura
Cooperative di servizi
Cooperative Sociali
Servizi alle Cooperative
Comunicazioni
Servizio Civile
Contatti

Contatti
Associazione Regionale
Cooperative Servizi Umbria
Tel: 075/5847993
075/5847982
Fax: 075/5848468
arcs@coopserviziumbria.it
Pec:
arcsumbria@ticertifico.it

Dove Siamo
Strada Santo Uccio, 8
06125 Perugia (PG)
Italy



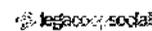
All rights reserved
ARCS © 2011

Termini e condizioni



Privacy

Credits



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Decidendo di continuare la navigazione, verrà considerato accettato il loro uso. Info Accetto

CE Corriere dell'Economia (<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOW READING

Giano dell'Umbria: weekend con la Festa della Frasca

CE Corriere dell'Economia

(<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOME ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/](https://www.corrieredelleconomia.it/)) > RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))
> GIANO DELL'UMBRIA: WEEKEND CON LA FESTA DELLA FRASCA

RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))

Giano dell'Umbria: weekend con la Festa della Frasca

Domenica 26 novembre pomeriggio il clou con la sfilata dei carri, le performance della banda e dei figuranti

21/11/2017

f CONDIVIDI ([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/11/21/GIANO-DELLUMBRIA-WEEKEND-LA-FESTA-DELLA-FRASCA/](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/11/21/giano-dellumbria-weekend-la-festa-della-frasca/))

🐦 TWEET ([HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/11/21/GIANO-DELLUMBRIA-WEEKEND-LA-FESTA-DELLA-FRASCA/](http://twitter.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/11/21/giano-dellumbria-weekend-la-festa-della-frasca/))

g+ GOOGLE PLUS ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/11/21/GIANO-DELLUMBRIA-WEEKEND-LA-FESTA-DELLA-FRASCA/](https://plus.google.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/11/21/giano-dellumbria-weekend-la-festa-della-frasca/))



(<https://www.corrieredelleconomia.it/2017/11/21/giano-dellumbria-weekend-la-festa-della-frasca/>)

Sabato 25 e domenica 26 novembre torna la 'Festa della Frasca' a Giano dell'Umbria, arrivato alla XXII edizione. Una manifestazione che vede anche la partecipazione dell'associazione Strada del Sagrantino.

Il taglio del nastro è previsto per sabato alle 11 al Complesso monumentale di San Francesco, con la mostra patrocinata proprio dalla Strada del Sagrantino, 'Orticoltura ritorno al futuro: i giovani e la terra' di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani. La mostra è visitabile anche il giorno successivo alla stessa ora. La chiesa di San Francesco ospiterà la mostra fotografica 'Ulivi immortali' di Ernesto De Matteis.

Alle 14, Federico Famiani conduce i partecipanti in un trekking tra gli ulivi e i colori autunnali, prima della degustazione al Frantoio Speranza (prezzo obbligatorio al 399,771480€). Contemporaneamente, sempre da piazza San Francesco, Erica Baccocchi per 'Oleomagando' conduce i partecipanti verso il Frantoio Moretti, sede di un'altra degustazione, dopo aver visto nel tragitto abbazie e castelli.

Olio ma anche vino: nella Sala Fra' Giordano, del complesso monumentale di San Francesco, con la Strada del Sagrantino che propone, alle 17, la terza tappa del mini corso per avvicinarsi ai pregiati vini della denominazione Montefalco Doc e Docg: 'Sagrantino: step by step': prenotazione obbligatoria (info@stradadelsagrantino.it oppure 0742.378490). Spazio di approfondimento dedicato al Montefalco Sagrantino Docg. Alle 18.30, nell'azienda agraria Moretti Omero, degustazione guida Sagrantino passito biologico e cioccolato.

Da non perdere 'Scopriamo l'extravergine attraverso i 5 sensi: visita al frantoio e degustazione guidata per piccoli assaggiatori', all'interno del Frantoio Speranza. E' programmata per sabato alle 15 e domenica alle 10: "Mirata a una più profonda conoscenza delle peculiarità dell'olio di oliva, soprattutto tra le nuove generazioni" (prenotazione obbligatoria, 339.5998005).

Alle 20 tutti all'Hotel Park di Montecerreto per il Galà dell'olio, curato dallo chef Massimo Infarinati e dallo chef di arte bianca Luca Antonucci. Per partecipare alla cena, con musica della banda Marino Jaxx Trio e performance della pittrice Rosella Aristei, è necessario prenotare al 334.8681080.

Domenica alle 10 si comincia con la 'Fiera dell'olio nuovo': esposizione in piazza del Municipio di prodotti tipici del territorio. Le Pro loco organizzano degustazioni con piatti tipici. Spazio espositivo per le scuole che presenteranno i manufatti realizzati nel corso dei laboratori didattici. Al Frantoio Filippi, insieme a Giulio Scatolini che - durante il percorso - 'Gli ulivi immortali di Giano dell'Umbria', illustrerà storia degli ulivi millenari della zona, descrivendo proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio d'oliva. Alle 12, nelle sale dell'Azienda agraria Moretti Omero, ecco 'Chef vs nonna': una sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione. Alle 14.30, sfilata con rievocazione della Festa della frasca: parata dei carri e dei figuranti in abiti tradizionali. Con musica della Banda di Giano dell'Umbria e di quella di Montecchio ed esibizioni del Gruppo Folk Spoletino e del Canto Popolare Giano dell'Umbria.

Non mancano i giochi per i bambini con Hakuna Matata. Insomma, due giorni tutti da vivere a Giano dell'Umbria.

Tag: [FESTA DELLA FRASCA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/FESTA-DELLA-FRASCA/\)](https://www.corriereeconomico.it/regioni/festa-della-frasca/)

[GIANO DELL'UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/GIANO-DELL'UMBRIA/\)](https://www.corriereeconomico.it/regioni/giano-dellumbria/)

[UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/UMBRIA/\)](https://www.corriereeconomico.it/regioni/umbria/)



ALESSANDRO PIGNATELLI

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

TI POTREBBE PIACERE ANCHE

CE Corriere dell'Economia (<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

CE Corriere dell'Economia
HOW READUIG

(<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOME ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/](https://www.corrieredelleconomia.it/)) > RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))
> AUTUNNO A FOLIGNO: IL PROGRAMMA DELLA FESTA DAL 3 AL 5 NOVEMBRE

RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))

Autunno a Foligno: il programma della festa dal 3 al 5 novembre

Miele e olio protagonisti della kermesse che dura tre giorni. Anteprima con camminata domenica 29 ottobre

25/10/2017

f CONDIVIDI ([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/25/AUTUNNO-FOLIGNO-PROGRAMMA-DELLA-FESTA-DAL-3-AL-5-NOVEMBRE/](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/25/autunno-foligno-programma-della-festa-dal-3-al-5-novembre/))

t TWEET ([HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/25/AUTUNNO-FOLIGNO-PROGRAMMA-DELLA-FESTA-DAL-3-AL-5-NOVEMBRE/](http://twitter.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/25/autunno-foligno-programma-della-festa-dal-3-al-5-novembre/))

g+ GOOGLE PLUS ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/25/AUTUNNO-FOLIGNO-PROGRAMMA-DELLA-FESTA-DAL-3-AL-5-NOVEMBRE/](https://plus.google.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/25/autunno-foligno-programma-della-festa-dal-3-al-5-novembre/))



(<https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/25/autunno-foligno-programma-della-festa-dal-3-al-5-novembre/>)

'Autunno a Foligno' torna anche in questo 2017, dal 3 al 5 novembre. Tre giorni all'insegna di olio e miele prima di tutto, e di tutte le eccellenze del territorio. La kermesse è promossa dal Comune di Foligno e vede la collaborazione di Miellumbria e Oliando. La location è la splendida corte di palazzo Trinci, il tabellone degli appuntamenti è ricchissimo.

HOW READING

A illustrarlo Giovanni Patriarchi ed Ezio Palini, assessore e dirigente dell'area Turismo e sviluppo economico del Comune di Foligno. Presenti anche Vincenzo Panettieri, presidente dell'Associazione produttori apistici umbri (Apau), Gloria Perroni, presidente dell'associazione 'La Luce' onlus, Carlo Ricci, docente di Entomologia agraria all'Università degli studi di Perugia, Carlo Valentini, rappresentante dell'associazione Fie Valle Umbra Trekking, Marco Federici, presidente dell'associazione 'Frantoi in Foligno', e Francesco Pellovini, presidente dell'associazione 'Greeg Stage'.

L'evento di Foligno aderisce ai 20 anni di 'Frantoi Aperti'. Avrà un'anteprima domenica 29 ottobre, con la prima giornata nazionale della Camminata tra gli olivi, promossa dall'Associazione nazionale 'Città dell'olio', in collaborazione con Fie Valle Umbra Trekking di Foligno e la pro loco di Scanzano. Il titolo dell'iniziativa è 'Dall'acqua di Pale all'olio di Vescia': si parte alle 10 dall'aula verde dell'Aitolina 'Omero Savina'.

Si entrerà nel vivo di 'Autunno a Foligno' venerdì 3 novembre: alle 16 apertura della Mostra mercato dell'olio, del miele e dei prodotti della terra (visitabile fino a domenica 5 novembre dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15 alle 20). Sabato 4 novembre primo dei due momenti di approfondimento: dalle 9.30 alle 18.30 c'è il convegno 'Olivicoltura e castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla' dell'associazione 'La Luce', in collaborazione con il dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università perugina.

Domenica 5 novembre tavola rotonda 'Clima, risorse nettarifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra', nell'ambito della XX edizione di Miellumbria. Appuntamento alle 9.30 nella sala rossa di palazzo Trinci.

Durante tutti i tre giorni, si svolgeranno iniziative collaterali, promosse da 'La Luce' e 'Green stage': performance e installazioni creative, progetti in collaborazione con l'Ipsia 'Orfini' e il Liceo classico 'Frezzi', musica e concerti con il pianista jaxx Giovanni Guidi e la band Secondo modo. E ancora: contest musicale e rappresentazione teatrale di Strabismi.

Tag: [AUTUNNO A FOLIGNO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/AUTUNNO-A-FOLIGNO/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/autunno-a-foligno/)

[FOLIGNO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/FOLIGNO/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/foligno/)

[UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/UMBRIA/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/umbria/)



ALESSANDRO PIGNATELLI

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ha lavorato per agenzie stampa e siti Internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

TI POTREBBE PIACERE ANCHE

CE Corriere dell'Economia (https://www.corrieredelleconomia.it/)

CE Corriere dell'Economia
HOW READING

(https://www.corrieredelleconomia.it/)

HOME (HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/) > RICETTIVITÀ E TURISMO (HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/)
> CAMMINATA TRA GLI OLIVI: 9 COMUNI UMBRI COINVOLTI DALL'INIZIATIVA

RICETTIVITÀ E TURISMO (HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/)

Camminata tra gli olivi: 9 Comuni umbri coinvolti dall'iniziativa

Domenica 29 ottobre una passeggiata alla scoperta dei borghi, delle piante secolari e naturalmente dell'olio

26/10/2017

f CONDIVIDI (HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-9-COMUNI-UMBRI-COINVOLTI-DALL'INIZIATIVA/)

t TWEET (HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-9-COMUNI-UMBRI-COINVOLTI-DALL'INIZIATIVA/)

g+ GOOGLE PLUS (HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-9-COMUNI-UMBRI-COINVOLTI-DALL'INIZIATIVA/)



(https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/26/camminata-gli-olivi-9-comuni-umbri-coinvolti-dall'iniziativa/)

Itinerari tra gli olivi, passeggiati tra piante secolari e borghi, con particolare attenzione alla bontà e alla qualità dell'olio. Tutto questo viene offerto
Cella **Camminata tra gli olivi** promossa dall'Associazione nazionale 'Città dell'Olio' e che si svolgerà domenica 29 ottobre, coinvolgendo in Umbria ben 9 Comuni: Foligno, Giano dell'Umbria, Montefalco, Spello, Spoleto e Trevi (provincia di Perugia), Arrone, Montefranco e Castel Viscardo (in provincia di Terni).

NOW READING

Camminata tra gli olivi: 9 Comuni umbri coinvolti dall'iniziativa

Irene Falcinelli, coordinatrice regionale Città dell'Olio dell'Umbria, questa mattina in conferenza stampa a Palazzo Donini, ha illustrato il programma: "E' la prima edizione di una giornata nazionale che abbiamo accolto con grande favore perché si mette a frutto quanto in Umbria da tempo si fa per valorizzare l'olio e il territorio che lo produce, con manifestazioni come 'Frantoi aperti'".

Alla conferenza stampa, era presente anche l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini: "Un'iniziativa importante, con un valore aggiunto rappresentato da una rete ben organizzata quale è quella delle Città dell'Olio, che promuove produzioni e luoghi in maniera unitaria. È un valore per l'Umbria, la sola regione che ha un Dop dell'olio, che copre l'intero territorio e in cui la presenza degli uliveti fa la differenza, caratterizzando fortemente l'identità paesaggistica e ambientale".

E ancora: "La Regione sostiene il percorso intrapreso dai sei Comuni della fascia olivata tra Assisi e Spoleto per il riconoscimento della zona da parte dell'Unesco quale patrimonio mondiale dell'umanità".

La Camminata tra gli Olivi ha avuto l'Alto patrocinio del Parlamento Europeo, della Presidenza del Consiglio dei ministri e del ministero per l'Ambiente, oltre che della Regione Umbria. La manifestazione si svolgerà in 120 Comuni italiani e in 18 regioni.

Tag: [CAMMINATA TRA GLI OLIVI \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/CAMMINATA-TRA-GLI-OLIVI/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/camminata-tra-gli-olivi/)

[CITTÀ DELL'OLIO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/CITTA-DELL'OLIO/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/citta-dellolio/)

[UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/UMBRIA/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/umbria/)



ALESSANDRO PIGNATELLI

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti Internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vera e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

TI POTREBBE PIACERE ANCHE

CE Corriere dell'Economia

(<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOME ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/](https://www.corrieredelleconomia.it/)) > RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))

> CAMMINATA TRA GLI OLIVI: PROGRAMMA E ITINERARI

RICETTIVITÀ E TURISMO ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/RICETTIVITA-E-TURISMO/](https://www.corrieredelleconomia.it/ricettivita-e-turismo/))

Camminata tra gli Olivi: programma e itinerari

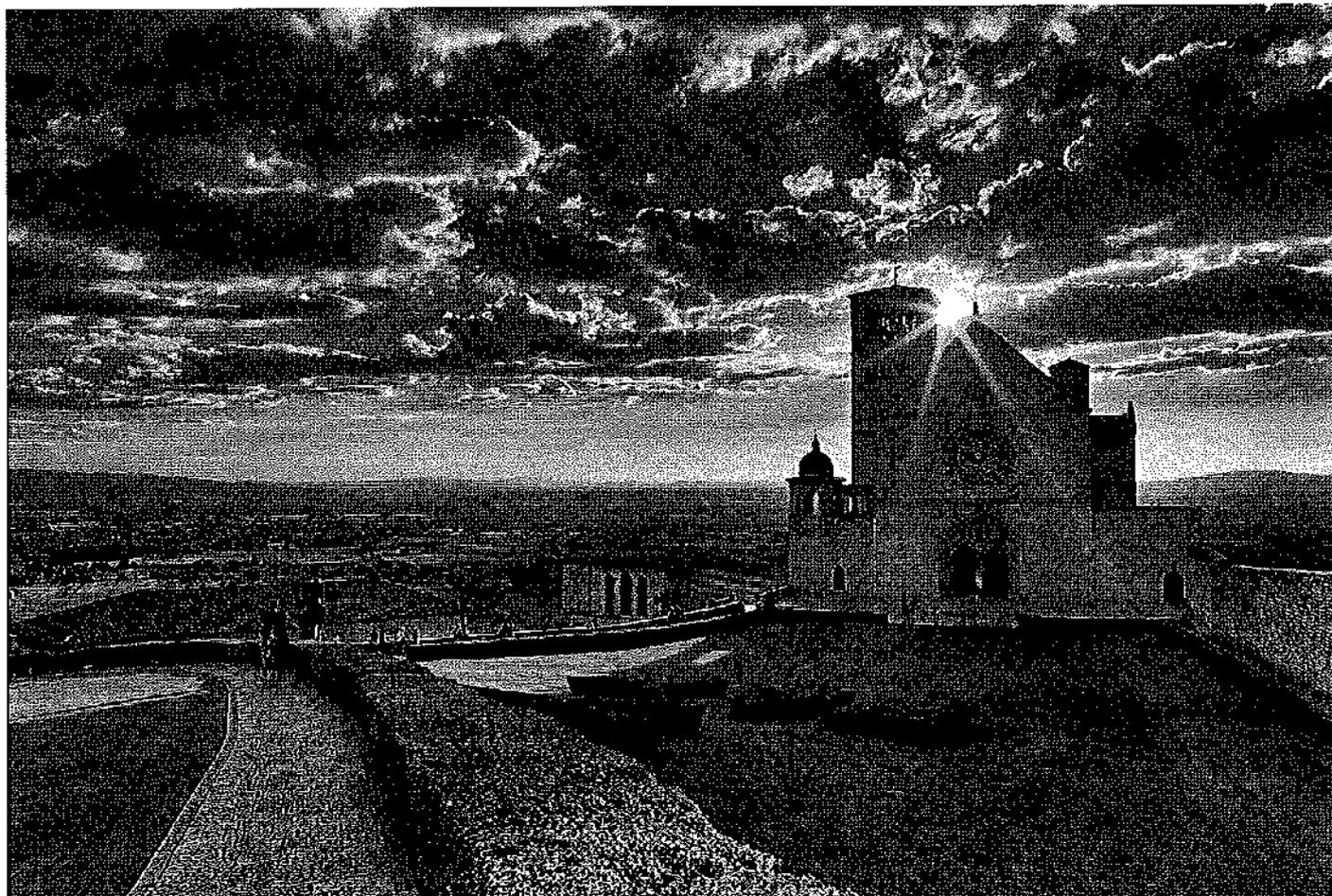
Un percorso che si snoda tra storia, enogastronomia e religiosità: ecco quello che propone l'Umbria il 29 ottobre

26/10/2017

f CONDIVIDI ([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-PROGRAMMA-ITINERARI/](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/26/camminata-gli-olivi-programma-itinerari/))

t TWEET ([HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-PROGRAMMA-ITINERARI/](http://twitter.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/26/camminata-gli-olivi-programma-itinerari/))

g+ GOOGLE PLUS ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/26/CAMMINATA-GLI-OLIVI-PROGRAMMA-ITINERARI/](https://plus.google.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/26/camminata-gli-olivi-programma-itinerari/))



(<https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/26/camminata-gli-olivi-programma-itinerari/>)

In occasione della Camminata tra gli Olivi, l'Umbria si presenterà al meglio, con iniziative all'insegna del turismo: "Ma anche pensate per dare valore all'olio e al paesaggio della regione". Il sindaco di Glano dell'Umbria, Marcello Bioli, ha confermato: "Faremo una camminata tra gli ulivi immortali, proseguendo l'esperienza iniziata un paio di anni fa, con una tappa all'ulivo più antico dell'Umbria che è nel nostro territorio e dove verrà raccontata

la storia di questa pianta plurisecolare. Ci sarà la visita a quattro frantoi, una passeggiata con un micologo, degustazioni nei borghi, la possibilità di **Camminata tra gli Olivi: programma e itinerari**

Bernardino Sperandio, sindaco di Trevi: "L'attività di valorizzazione della fascia olivata e del paesaggio rurale tra Assisi e Sooleto ha suscitato negli ultimi anni un fortissimo interesse da parte degli operatori turistici, con turisti dal Nord Europa e dalla Cina. Affascinati da un percorso di 65 chilometri che si snoda tra gli ulivi ed elementi storico-artistici di pregio. La Camminata sarà importante per diffondere tra i nostri cittadini maggiore conoscenza e consapevolezza del luogo in cui vivono".

Giuseppe Funari, vice coordinatore della Città dell'Olio, ha parlato delle iniziative di Montefranco, Arrone e Castel Viscardo: "La Camminata ruota attorno a un bene comune che è l'olio. Gli itinerari e ogni informazione utile sono sul sito www.camminatragliolivi.it". Non solo: è stata aperta una fanpage su Facebook, poi ci sono i canali Twitter e Instagram con l'hashtag #camminatragliolivi, dove si potranno postare foto dei luoghi e degli eventi e creare una community della giornata.

Il percorso di Foligno merita: si va dal castello di Pale all'abitato di Belfiore, passando per le cascate del fiume Menotre. Una zona di gualcherie per la lana e la carta di mulini per cereali, con la collaborazione di Fie Valle Umbra Treekking. Al Frantoio Tega, visita guidata e degustazione. Ma non si possono dimenticare le altre eccellenze: Giano è sulla Strada del Vino Sagrantino e sulla Strada regionale dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria. Montefalco associa olio e vino. A Spello c'è il percorso dell'Acquedotto romano. Spoleto propone il Sentiero deli Olivi.

Nel Ternano, mura medievali, stretti e pittoreschi vicoli. Poi le acque del Torrente Nera. Castel Viscardo propone due percorsi: al mattino nella frazione di Viceno, a Monterubiaglio nel pomeriggio. Pure Montefranco propone due percorsi di 2 e 5 chilometri con guida, partenza e arrivo davanti alla Chiesa della Madonna del Carmine. A conclusione, bruschettata con la Pro loco di Montefranco.

Tag: [CAMMINATA TRA GLI OLIVI \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/CAMMINATA-TRA-GLI-OLIVI/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/camminata-tra-gli-olivi/)

[ITINERARIO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/ITINERARIO/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/itinerario/)

[UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/REGIONI/UMBRIA/\)](https://www.corriereelleconomia.it/regioni/umbria/)



ALESSANDRO PIGNATELLI

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti Internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

TI POTREBBE PIACERE ANCHE

CE Corriere dell'Economia (<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOW READING

Umbria: un autunno tutto da gustare

CE Corriere dell'Economia

(<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOME ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/](https://www.corrieredelleconomia.it/)) > FOOD ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/FOOD/](https://www.corrieredelleconomia.it/food/)) > UMBRIA: UN AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE

FOOD ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/FOOD/](https://www.corrieredelleconomia.it/food/))

Umbria: un autunno tutto da gustare

Tanti gli appuntamenti enogastronomici: in primo piano l'olio e il tartufo. Ma anche miele, vino e altre leccornie

27/10/2017

f CONDIVIDI ([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/27/UMBRIA-UN-AUTUNNO-GUSTARE/](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/27/umbria-un-autunno-gustare/))

t TWEET ([HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/27/UMBRIA-UN-AUTUNNO-GUSTARE/](http://twitter.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/27/umbria-un-autunno-gustare/))

g+ GOOGLE PLUS ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/27/UMBRIA-UN-AUTUNNO-GUSTARE/](https://plus.google.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/27/umbria-un-autunno-gustare/))



(<https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/27/umbria-un-autunno-gustare/>)

Un autunno tutto da assaporare quello umbro. Con gastronomia e prodotti del territorio, cultura, eventi, mostre e musica. Da Perugia a Spoleto, **Umbria: un autunno tutto da gustare**

Si parte con l'olio. Nel centro storico di Panicale (Perugia), dal 28 al 29 ottobre terza edizione del festival dell'olio del Trasimeno, Pan'Olio, nel centro storico. Si potranno gustare vino novello, vinto, prodotti tipici e ascoltare musica, guardando gli eventi collaterali per grandi e piccini.

Ancora olio in primo piano con 'Frantoi Aperti', dal 28 ottobre al 26 novembre. Siamo giunti alla ventesima edizione: degustazioni, letture, visite guidate tematiche e itinerari alla scoperta di borghi e territori. Trevi con Festival, Giano dell'Umbria e Assisi sono alcune mete che permetteranno a visitatori e turisti di gustare l'olio novello. Il 29 ottobre, è in programma la prima Camminata tra gli Ulivi, passeggiata sul primo tratto del Sentiero degli Ulivi, che coinvolge Arrone, Castel Viscardo, Giano dell'Umbria, Montefalco, Montefranco, Spello e Trevi.

In questo autunno di alta cucina non può mancare il tartufo. A Città del Castello, dal 27 ottobre al 1° novembre, a Montone, dal 28 ottobre al 1° novembre fiere ed eventi. Dal 10 al 12 novembre, Mostra Mercato Nazionale del Tartufo di Fabro, evento che vedrà anche la consegna del premio giornalistico 'Vanghetto d'oro'. Una manifestazione che va in scena da oltre 30 anni e si svolge nel centro storico di Fabro e nelle cantine del Castello. Più di 60 gli stand di produttori provenienti da tutte le regioni italiane. Il principe è il tartufo bianco di Fabro, ma si potranno assaggiare anche olio, miele, vino, zafferano, funghi, norcineria e formaggi. Verrà cucinata la frittata al tartufo più grande al mondo.

Tag: [OLIO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELECONOMIA.IT/REGIONI/OLIO/\)](https://www.corriereconomia.it/regioni/olio/) [TARTUFO \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELECONOMIA.IT/REGIONI/TARTUFO/\)](https://www.corriereconomia.it/regioni/tartufo/)

[UMBRIA \(HTTPS://WWW.CORRIEREDELECONOMIA.IT/REGIONI/UMBRIA/\)](https://www.corriereconomia.it/regioni/umbria/)



ALESSANDRO PIGNATELLI

Giornalista professionista e scrittore, erede della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e sul Internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

TI POTREBBE PIACERE ANCHE



(<https://www.corriereconomia.it/2017/11/03/pil-umbria-sgalla-cgil-basta-la-retorica-del-bicchiere-mezzo-pieno/>)

CE Corriere dell'Economia (<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOW READING

Frantoi Aperti: alla scoperta dell'olio umbro

CE Corriere dell'Economia

(<https://www.corrieredelleconomia.it/>)

HOME ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/](https://www.corrieredelleconomia.it/)) > FOOD ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/FOOD/](https://www.corrieredelleconomia.it/food/)) > FRANTOI APERTI: ALLA SCOPERTA DELL'OLIO UMBRO

FOOD ([HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/FOOD/](https://www.corrieredelleconomia.it/food/))

Frantoi Aperti: alla scoperta dell'olio umbro

La manifestazione, giunta alla 20esima edizione, si svolgerà dal 28 ottobre al 26 novembre

11/10/2017

f CONDIVIDI ([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/11/FRANTOI-APERTI-ALLA-SCOPERTA-DELL'OLIO-UMBRO/](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/11/frantoi-aperti-alla-scoperta-dellolio-umbro/))

🐦 TWEET ([HTTP://TWITTER.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/11/FRANTOI-APERTI-ALLA-SCOPERTA-DELL'OLIO-UMBRO/](http://twitter.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/11/frantoi-aperti-alla-scoperta-dellolio-umbro/))

g+ GOOGLE PLUS ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT/2017/10/11/FRANTOI-APERTI-ALLA-SCOPERTA-DELL'OLIO-UMBRO/](https://plus.google.com/share?url=https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/11/frantoi-aperti-alla-scoperta-dellolio-umbro/))



(<https://www.corrieredelleconomia.it/2017/10/11/frantoi-aperti-alla-scoperta-dellolio-umbro/>)

Cinque weekend per scoprire l'olio extravergine di oliva. Il 28 ottobre torna 'Frantoi Aperti in Umbria', manifestazione giunta alla 20esima edizione e capace di richiamare nella regione migliaia di appassionati gourmet.

Nei cinque weekend in programma (8 ottobre – 1° novembre, 4-5 novembre, 11-12 novembre, 18-19 novembre, 25-26 novembre) i borghi aderenti all'iniziativa proporranno numerose iniziative: appuntamenti musicali e concerti; cooking show; attività ludiche e di intrattenimento per i più piccoli; passeggiate in bicicletta; fattorie didattiche; visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari con i prodotti tipici dell'Umbria. I borghi saranno inoltre collegati tramite un servizio navetta ai trenta frantoi aderenti all'iniziativa. Qui sarà possibile effettuare la degustazione dell'olio appena spremuto, partecipare a scuole di assaggio dell'olio, fare trekking tra gli ulivi ma anche partecipare alla raccolta delle olive.

In Umbria l'olio extravergine d'oliva rappresenta il 90% dell'intera produzione regionale grazie alla felice disposizione dell'oliveto unita alle condizioni del terreno e del clima. Per alcuni tipologie di olio vi è anche la denominazione di origine controllata: 'Colli Assisi-Spoleto', 'Colli Martani', 'Colli Amerini', 'Colli del Trasimeno', 'Colli Orvietani'.

Un valore quello degli ulivi in Umbria che non è soltanto economico ma anche culturale. Proprio a tutela di ciò i comuni della 'Fascia Olivata' (Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno) hanno richiesto l'iscrizione del paesaggio di tale zona nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso 'le Città dell'Olio'. E' stata inoltre chiesta l'iscrizione nei paesaggi alimentari Faoc (se accolta farà

della fascia olivata Spoleto-Assisi il primo Paesaggio alimentare Fao in Europa) con l'obiettivo finale di una sua candidatura a Patrimonio mondiale

CE **Corriere dell'Economia** (<https://www.corriereconomia.it/>)

Frantoi Aperti: alla scoperta dell'olio umbro

tag: **FRANTOI APERTI** (<https://www.corriereconomia.it/regioni/frantoi-aperti/>)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (<https://www.corriereconomia.it/regioni/olio-extraverGINE-DI-OLIVA/>)

UMBRIA (<https://www.corriereconomia.it/regioni/umbria/>)



Laura Proietti

Giornalista professionista, ho lavorato per carta stampata (quotidiani e settimanali), agenzie di stampa e siti Internet. Ho esplorato la produzione della notizia in ogni sua sfaccettatura: come reporter e come redatta stampa. Ho spaziato nei settori più diversi: dalla cronaca all'enogastronomia, dalla politica all'economia, con un occhio particolare allo sport.

In (<https://www.linkedin.com/in/laura-proietti-51514384/>)

TI POTREBBE PIACERE ANCHE



(<https://www.corriereconomia.it/2017/10/12/ocm-vino-umbria-assegnati-82-milioni-euro/>)

Ocm vino: in Umbria assegnati 8,2 milioni di euro (<https://www.corriereconomia.it/2017/10/12/ocm-vino-umbria-assegnati-82-milioni-euro/>)

12/10/2017

- [Home](#)
- [Ricette](#)
 - [Antipasti](#)
 - [Primi piatti](#)
 - [Secondi piatti](#)
 - [Contorni](#)
 - [Dolci](#)
 - [Piatti Unici](#)
 - [Provati per Voi](#)
- [Consigli & Segreti](#)
 - [Consigli pratici](#)
 - [Salute & Benessere](#)
 - [Bellezza & Make-up](#)
 - [Pollice Verde](#)
 - [Amici Animali](#)
 - [Casa Design](#)
- [Ristoranti](#)
 - [Piemonte](#)
 - [Torino e Provincia](#)
 - [Asti e Provincia](#)
 - [Alessandria e provincia](#)
- [Vetrina](#)
 - [Mangiare & Bere](#)
 - [Salute & Bellezza](#)
 - [Viaggi & Vacanze](#)
 - [Scuole & Corsi](#)
 - [Sport & Tempo libero](#)
 - [Shopping](#)
 - [Idee per la casa](#)
 - [Mondo Bimbi](#)
 - [Moda uomo](#)
 - [Moda donna](#)
 - [Lifestyle](#)
 - [Tecnologie](#)
- [Agenda](#)
 - [Cinema](#)
 - [Media](#)
 - [Teatro](#)
 - [Televisione](#)
 - [Eventi](#)
 - [Mostre](#)
 - [Fumetti](#)
 - [Libri](#)
 - [EXPO 2015](#)
- [Affiliazione](#)
- [Cerca](#)
- [Contatti](#)
- [Privacy](#)

DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA LA XX° EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

settembre 2017 – Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione “Frantoi Aperti in Umbria”, un evento che valorizza l’Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l’Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all’Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12

novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta



delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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 gli oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' Stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco. Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net Tel. +39 0742 332269

Copyright © 2017 Cosa bolle in pentola. All Rights Reserved.

Designed by [Gian Paolo Capra](#).

Frantoi aperti in Umbria (PG)

28 ottobre 2017 - 26 novembre 2017 0:00

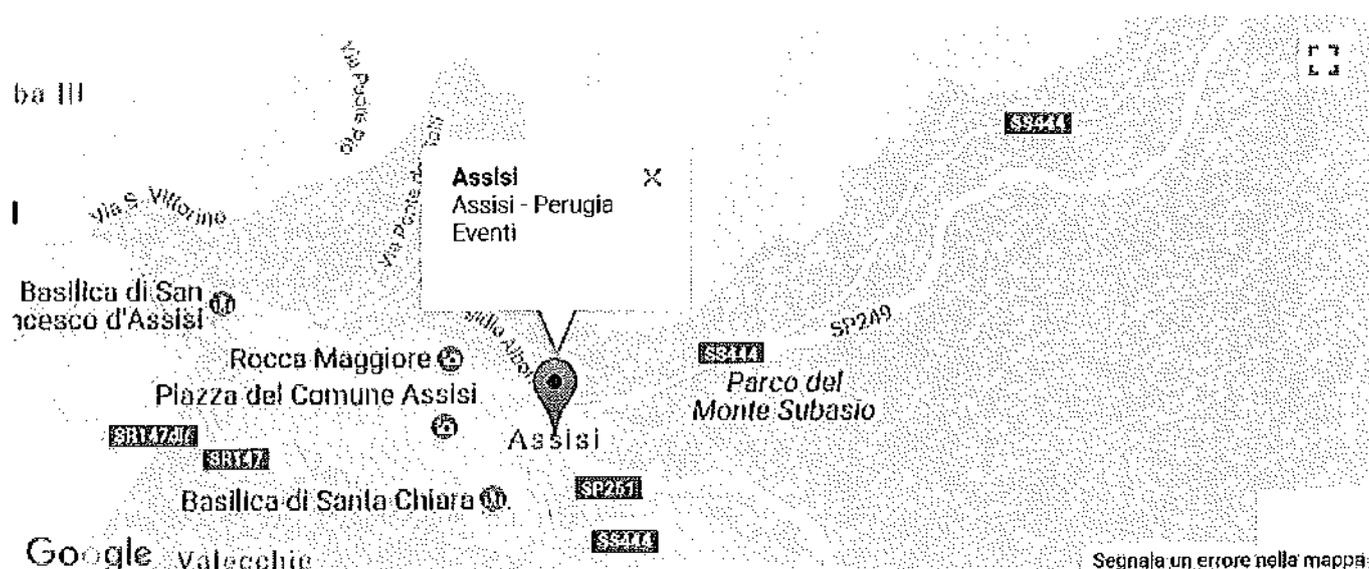


Dal 28 ottobre al 26 novembre si tiene la XX edizione di Frantoi Aperti. Un appuntamento che attira migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati, durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa è possibile degustare i tanti prodotti

agroalimentari di qualità, tra cui l'olio extravergine d'oliva appena franto, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive. Tra i centri aderenti ci sono Assisi e Gualdo Cattaneo.

Assisi

Assisi, Perugia, - Italia



Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo. [Informativa estesa](#)

MINIGUIDA PER UN INIZIO D'AUTUNNO IN U

All'aperto / Ambiente / Ecoturismo / Eventi / Luoghi / Manifestazioni / News / Sostenibilità / Um

L'Umbria è in attesa dei risultati di Wine Enthusiast e di assumere la corona di "Best Wine Region of the 2018" ed ha tanto da offrire. Percorsi fotografici nel magnifico paesaggio della Strada del Sagrantino e esperienze enogastronomiche indimenticabili. Ecco una miniguia per un weekend di inizio autunno nel cuore verde d'Italia.

"Colori d'Autunno", il foliage della vite del Sagrantino

La sfida fotografica organizzata dall'Associazione Strada del Sagrantino, aperta a tutti i pixel, dall'analogico agli Smartphones, è in programma **dal 1 Novembre al 16 Dicembre 2017**. Il contest è rivolto a tutti gli appassionati di fotografia, dal digitale all' analogico, amanti degli scatti effettuati con macchine fotografiche e smartphone. Si potranno immortalare scorci suggestivi dell'area e pubblicarli nei principali Social Networks: Instagram, Facebook e/o Twitter. È obbligatorio inserire in ogni foto pubblicata i tags **#stradadelsagrantino** e **#fogliedisagrantino** secondo le modalità riportate nel regolamento.



COLORI D'AUTUNNO

Il Foliage delle Vite del Sagrantino

VI^a edizione



Miniguia per un inizio d' autunno in Umbria.

Fantastico Castello di Babbo Nat

ULTIME NEWS

In quattro itinerari da visitare sia sabato 29 che domenica

sito dedicato al turismo del comune di Giano

Search...

dell'Umbria <http://www.visitgianoumbria.it/event/la-mangiaunta/>

ECOTURISMO

CIBO

CAMMINI

SOSTENIBILITÀ

DA SAPERE

EVENTI

ACCESSIBILITÀ



REPORTAGE

VIDEO

DOVE

RADIO

Strada del Sagrantino, passione per la fotografia a Giano dell'Umbria

Seleziona

La Strada del Sagrantino è anche mostre di fotografia. A Giano dell'Umbria il 28 ottobre ci sarà il vernissage di "Orti

cultura: ritorno al futuro", la mostra immortala giovani vignaioli della denominazione Montefalco e durante il vernissage ci sarà un aperitivo della Strada del Sagrantino. L'agricoltura è una delle più antiche attività dell'uomo, ora attraversata da radicali trasformazioni. I fotografi Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani esporranno estratti di reportage incentrati su giovani che hanno scelto di abbracciare la millenaria tradizione dell'agricoltura. L'esposizione sarà aperta dal 28 ottobre al 25 novembre.

Tag:giano, montefalco, sagrantino

Share On Facebook

Tweet It



GIUSY MORETTI

Sono Giusy Moretti: vice presidente del "la Strada del Sagrantino" e viticoltrice nell'Azienda Agraria Moretti Omero. Storia, natura, arte e cultura del cibo: "la Strada del Sagrantino" vi conduce per mano nell'Umbria più autentica. L'Associazione "La Strada del Sagrantino" ha riunito in un solo portale le migliori cantine, ristoranti, produttori di olio extra vergine d'oliva, artigiani e dei maestri umbri, dei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi, in provincia di Perugia. In più, una selezione delle La Strada del Sagrantino conduce il viaggiatore alla scoperta delle eccellenze e dei prodotti tipici umbri: vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) nati dalle uve delle verdi colline perugine; l'olio extra vergine

Frantoi Aperti 2017: 5 weekend con l'Antico Frantoio Petesse!

Sabato 28 Ottobre 2017 10:00 ▶ Domenica 26 Novembre 2017 19:00

TERMINATO

🔖 SALVA (101)

Antico Frantoio Petesse (<https://www.evensi.it/page/antico-frantoio-pettesse/10002599187>),

Frantoi Aperti 2017: 5 weekend con l'Antico Frantoio Petesse! (<https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179>)



PER ME (/FORME/)

MAPPA (/MAPS/)

ACCEDI

ISCRIVITI

(https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t31.0-8/q83/s720x720/22555416_1558985857492094_5700321511343628627_o.jpg?oh=672fdb84d6674391ad311cc125e03add&oe=5AAD27DD)

Modificato il 27/11/2017

[f](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179) (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179>)

[t](https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse/231499179&text=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!%20@%20Antico%20Frantoio%20Petesse%20-%2028-Ottobre%20@%20evensi_app) ([https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse/231499179&text=Frantoi Aperti 2017: 5 weekend con l'Antico Frantoio Petesse! @ Antico Frantoio Petesse - 28-Ottobre @evensi_app](https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse/231499179&text=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!%20@%20Antico%20Frantoio%20Petesse%20-%2028-Ottobre%20@%20evensi_app))

[g+](https://plus.google.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse/231499179) (<https://plus.google.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse/231499179>)

[e](mailto:?subject=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!&body=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!%20-%2028-Ottobre%20-%20https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179) ([mailto:?subject=Frantoi Aperti 2017: 5 weekend con l'Antico Frantoio Petesse!&body=Frantoi Aperti 2017: 5 weekend con l'Antico Frantoio Petesse! - 28 ottobre 2017 - https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179](mailto:?subject=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!&body=Frantoi%20Aperti%202017%3A%205%20weekend%20con%20l%27Antico%20Frantoio%20Petesse!%20-%2028-Ottobre%20-%20https://www.evensi.it/frantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse/231499179))

[p](https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse%2F231499179&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft31.0-8%2Fq83%2Fs720x720%2F22555416_1558985857492094_5700321511343628627_o.jpg%3Foh%3D672fdb84d6674391ad311cc125e03add%26oe%3D5AAD27DD&description=Frantoi+Aperti+2017%3A+5+weekend+con+l%27Antico+Frantoio+Petesse%21+%40+Antico+Frantoio+Petesse+-+28-Ottobre+https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse%2F231499179) (https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantoio-pettesse%2F231499179&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft31.0-8%2Fq83%2Fs720x720%2F22555416_1558985857492094_5700321511343628627_o.jpg%3Foh%3D672fdb84d6674391ad311cc125e03add%26oe%3D5AAD27DD&description=Frantoi+Aperti+2017%3A+5+weekend+con+l%27Antico+Frantoio+Petesse%21+%40+Antico+Frantoio+Petesse+-+28-Ottobre+https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoi-aperti-2017-5-weekend-con-lantico-frantolo-pettesse%2F231499179)



L'ANTICO FRANTOIO PETESSE in occasione di FRANTOI APERTI 2017 presenta...
"DALL'OLIVO AL PANE: 5 WEEKEND ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA"

GLI EVENTI IN PROGRAMMA

TUTTI I WEEKEND dal 28 Ottobre al 26 Novembre dalle ore 10: VISITE AL FRANTOIO AZIENDALE, DEGUSTAZIONE GRATUITA DELL'OLIO NUOVO

Visualizza tutto ▼

Frantoi Aperti...Western Country Band & Monini

Domenica 29 Ottobre 2017 15:00

TERMINATO

🔖 SALVA (76)

Western Country Band (<https://www.evensl.it/page/western-country-band/10002747390>) >

Frantoi Aperti...Western Country Band & Monini (<https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987>)



(https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t1.0-9/22780244_1582411835152602_4150865007510056808_n.jpg?oh=b578a678d243e5234f559d11410ec53c&oe=5AAC2FE2)

PER ME (FORME)

MAPPA (MAPS)

DI

ISCRIVITI

Modificato il 30/10/2017

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987>)

Salva su Mi piace

([https://twitter.com/share?url=https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987&text=Frantoi Aperti...Western Country Band and Monini @ Spoleto, Italy - 29-Ottobre @evensl_app](https://twitter.com/share?url=https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987&text=Frantoi%20Aperti...Western%20Country%20Band%20and%20Monini%20@%20Spoleto,%20Italy%20-%2029-Ottobre%20@%20evensl_app))

(<https://plus.google.com/share?url=https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987>)

(mailto:?subject=Frantoi Aperti...Western Country Band and Monini&body=Frantoi Aperti...Western Country Band and Monini - 29 ottobre 2017 - <https://www.evensl.it/frantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy/231689987>)

(https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensl.it%2Ffrantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy%2F231689987&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft1.0-9%2F22780244_1582411835152602_4150865007510056808_n.jpg%3Foh%3Db578a678d243e5234f559d11410ec53c%26oe%3D5AAC2FE2&description=Frantoi+Aperti...Western+Country+Band+and+Monini+%40+Spoleto%2C+Italy+-+29-Ottobre+https%3A%2F%2Fwww.evensl.it%2Ffrantoi-apertiwestern-country-band-monini-spoleto-italy%2F231689987)



Frantoio e Cantina aperti a San Martino

Sabato 11 Novembre 2017 10:00 ▶ Domenica 12 Novembre 2017 19:00

TERMINATO

🔖 SALVA (99)

Azienda Agraria Guerrieri (<https://www.evensi.it/page/azienda-agraria-guerrieri/10003790393>)
Frantoio e Cantina aperti a San Martino (<https://www.evensi.it/frantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria/234148792>)



PER ME {/FORME/}

MAPPA {/MAP/}

DI

ISCRIVITI

(https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t31.0-0/p480x480/23334335_1417441568354792_342503776998025967_o.jpg?oh=fcce98cb1f6e40166033303c7ee12ec2&oe=5A9A32BB)

Modificato il 13/11/2017

 (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensi.it/frantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria/234148792>)

Mi piace 1

 (https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria/234148792&text=Frantoio e Cantina aperti a San Martino @ Azienda Agraria Guerrieri - 11-Novembre @evensi_Lapp)

 (<https://plus.google.com/share?url=https://www.evensi.it/frantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria/234148792>)

 (<mailto:?subject=Frantoio e Cantina aperti a San Martino&body=Frantoio e Cantina aperti a San Martino - 11 novembre 2017 - https://www.evensi.it/frantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria/234148792>)

 (https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria%2F234148792&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft31.0-0%2Fp480x480%2F23334335_1417441568354792_342503776998025967_o.jpg%3Foh%3Dfcce98cb1f6e40166033303c7ee12ec2%26oe%3D5A9A32BB&description=Frantoio+e+Cantina+aperti+a+San+Martino+%40+Azienda+Agraria+Guerrieri++11-Novembre+https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Ffrantoio-e-cantina-aperti-a-san-martino-azienda-agraria%2F234148792)



FRANTOIO E CANTINA APERTI A SAN MARTINO

APERTURA SABATO 11 E DOMENICA 12 NOVEMBRE 2017

UNTO - Eventi a macchia d'olio

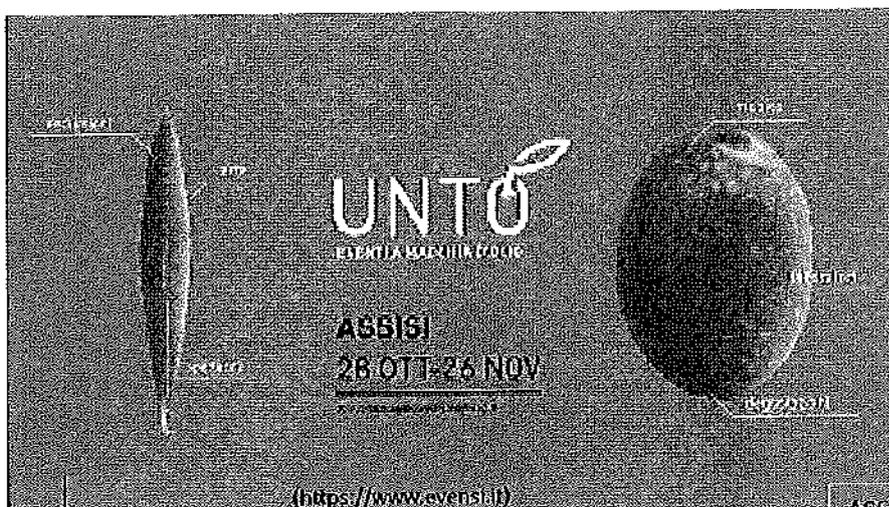
Sabato 28 Ottobre 2017 09:30 ▶ Domenica 26 Novembre 2017 17:00

TERMINATO

🔖 SALVA (698)

Unto Assisi (<https://www.evensi.it/page/unto-assisi/10002635577>)

UNTO - Eventi a macchia d'olio (<https://www.evensi.it/unto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi/230013253>)



PER ME (/FORME/)

MAPPA (/MAPPE/)

(<https://www.evensi.it>)
https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t31.0-8/s720x720/22426399_535036596846811_5077626228338721593_o.jpg?oh=87274ab175cafa1829b60156dc10ace1&oe=5A8528EB

ACCEDI

ISCRIVITI

Modificato il 27/11/2017

-  (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensi.it/unto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi/230013253>)
-  (https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/unto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi/230013253&text=UNTO - Eventi a macchia d'olio @ Unto Assisi - 28-Ottobre @evensi_app)
-  (<https://plus.google.com/share?url=https://www.evensi.it/unto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi/230013253>)
-  (mailto:?subject=UNTO - Eventi a macchia d'olio&body=UNTO - Eventi a macchia d'olio - 28 ottobre 2017 - <https://www.evensi.it/unto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi/230013253>)
-  (https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Funto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi%2F230013253&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft31.0-8%2Fs720x720%2F22426399_535036596846811_5077626228338721593_o.jpg%3Foh%3D87274ab175cafa1829b60156dc10ace1%26oe%3D5A8528EB&description=UNTO+++Eventi+a+m+acchia+d%27olio+%40+Unto+Assisi+++28-Ottobre+https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Funto-eventi-a-macchia-dolio-unto-assisi%2F230013253)
- 

Salva su
MI piace

Unesco Natura Territorio Olio - VI edizione
 La manifestazione aderisce a FRANTOI APERTI

È tempo di festeggiare l'Olio Nuovo, l'extravergine di oliva appena franto. UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio), giunto alla VI edizione, si inserisce nel cartellone ufficiale di Frantoi Aperti un evento nazionale che porta in Umbria migliaia di appassionati da tutto il mondo. In Assisi abbiamo preparato un cartellone ricco di eventi "a macchia d'olio". Il primo weekend (28 ottobre - 1 novembre) UNTO si svolge ad Assisi, in centro storico. In mostra le eccellenze dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria, ma anche i prodotti delle nostre campagne come

AGGIORNAMI SUI
 PROSSIMI EVENTI A
 ASSISI



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 Assisi 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'immane visita gratuita ai Frantoi, in cui vivere l'emozione della spremitura dal vivo e l'assaggio del nuovo olio in bruschetta.

E poi i nostri Castelli, i luoghi romiti, le chiese meno conosciute, i luoghi dell'arte e le nostre tradizioni.

Dal 4 sino al 26 novembre UNTO va alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Sono in programma passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni. Andremo per chiese, boschi, ponti, cascate, fonti, edicole. Tour emozionanti e di grande valore culturale, coi colori di novembre a farci compagnia, i colori più belli dell'anno.

1 Scarica in PDF - Gratuito per scaricare Scarica subito questo

2 Candidati Per informazioni o per partecipare al progetto la tua nuova carriera

Dal 28 ottobre al 26 novembre, Assisi. Programma completo su www.untoassisi.it

Un grazie a tutti gli attori che contribuiscono in modo significativo alla buona riuscita della manifestazione: le Pro Loco, gli Imprenditori agricoli, gli artisti, le Associazioni.



Olio extravergine oliva online Da € 10,90 a € 24,90 (prezzo per litro) con IVA

Il Banco Assisi Olio Il Banco Assisi Olio è un'associazione di produttori di olio extravergine di oliva DOP

CULTURA ARTE MOSTRE FOOD SPORT DEGUSTAZIONI

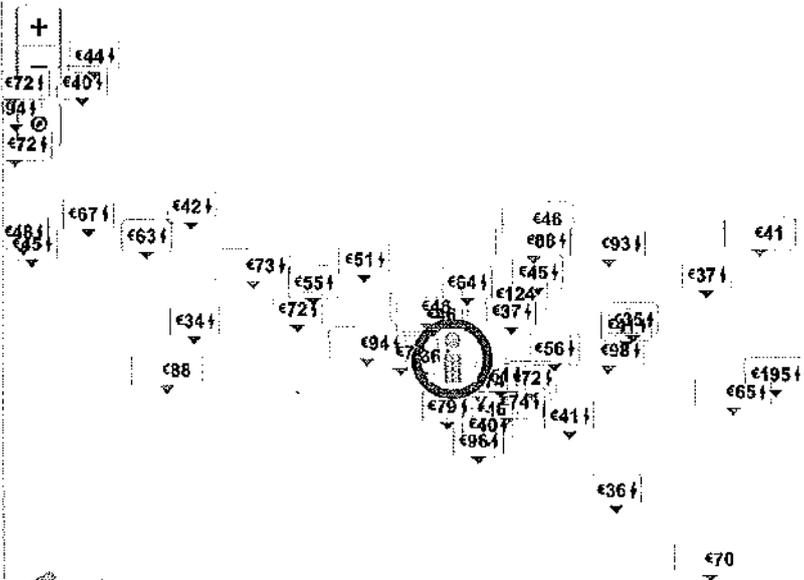
Inserisci un indirizzo email

Tienimi aggiornato

HOTEL E APPARTAMENTI NELLE VICINANZE

Unto Assisi

Plazza del Comune, Assisi, 6081, Italy



stay22
(add-your-event)

AGGIORNAMI SUI PROSSIMI EVENTI A ASSISI

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook



EVENTI CULTURALI

INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOOD&WINE EUROPA

[Home](#) [Mission](#) [Contatti](#) [Abbonamenti](#)

FRANTOI APERTI IN UMBRIA: ANCORA UN WEEKEND PER SCOPRIRE DA VICINO L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP E FESTEGGIARE LA FINE DELLA RACCOLTA



by **Piera Feduzi**
1 MESE AGO

VETRINE DI GUSTO



No comments



0 shares



Siamo agli sgoccioli. Si sta per concludere un intenso mese dedicato all'oro verde d'Italia: **l'olio extravergine d'oliva**. Un lungo periodo di raccolta e di lavorazione delle olive suggellato da un ricco programma di eventi che si sono svolti in Umbria ogni weekend del mese a partire da

Cerca ...

Cerca

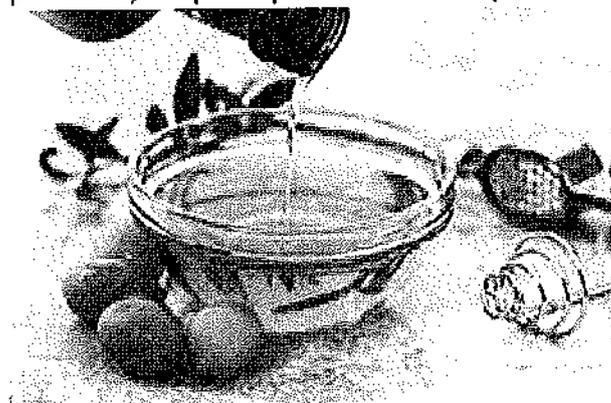
CATEGORIE

- Angoli di lusso
- Archivio articoli
- Arte e cultura
- Attualita' e Informazione

ottobre, proprio per celebrare il nuovo anno e il nuovo olio che sarà, con i migliori auspici.

Eh sì, perché da un po' di tempo a questa parte l'olio extravergine d'oliva (è bene sottolineare sempre di che olio si tratta e la sua provenienza) è messo a dura prova dalla natura, dalla mosca olearia prima (*Bactrocera oleae* è il suo nome scientifico), dal clima impervio di questi ultimi mesi poi, che ha causato una drastica riduzione delle quantità prodotte. Poco male se a beneficiarne sarà la maggiore ricerca di qualità dell'olio, nonostante i numeri ridimensionati e la conseguente ascesa dei prezzi sul mercato. Poco male se i consumatori finali saranno disposti ad accordare un valore etico ed emozionale a quell'olio, oltre che monetario, comprendendo il motivo dei costi sostenuti per beneficiare di prodotti artigianali decisamente superiori.

Capire di dover acquistare meno in nome della qualità, non è proprio scontato per tutti. Ecco perché è bene essere informati e non farsi cogliere impreparati da tempi sempre più incerti e più provanti, sia per il produttore che per il consumatore.



Due degli attori protagonisti di questo ultimo mese di **Frantoi Aperti**, la manifestazione umbra nata con l'intento di mettere a contatto diretto il pubblico con le aziende, per vivere l'esperienza del frantoio, osservare da vicino la nascita dell'olio, toccare con mano i suoi frutti e assaporarli nel loro luogo d'origine, parlare in prima persona con i produttori, artefici materiali e sentimentali di questo prodotto. Sembra banale ma, per saper scegliere, bisogna diventare consumatori consapevoli e attivi, e *Frantoi Aperti* ha offerto a tutti noi questa opportunità.

Assuefatti troppo spesso dalla pubblicità, dagli scaffali colorati di un ipermercato, dai grandi nomi e dai brand altisonanti, disillusi dagli ormai frequenti scandali alimentari e dalle denunce dei giornali, siamo sempre in cerca della verità, vittime di un sistema che sembra voglia fregarci senza scrupoli. **Ecco perché è così**

- Cinema, teatro e libri
- Comunicati stampa
- Vetrine di gusto

ARCHIVI

Seleziona mese ▾

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'11/04/2005

importante conoscere l'olio e saperlo distinguere, gustare, apprezzare, acquistare, ecco da dove nasce l'importanza di manifestazioni come **Frantoi Aperti**, occasioni di dialogo, confronto e partecipazione alla scoperta di questo alimento così prezioso e vitale che fa parte da sempre della nostra cultura, della nostra economia e della nostra gastronomia.

Dunque, **alla scoperta dell'olio all'interno dei suoi luoghi d'origine** spiegato da coloro che in questi luoghi vivono e lavorano, attraverso una lunga serie di iniziative, molte delle quali già concluse con successo, sparse letteralmente a "macchia d'olio" nella regione. Da Assisi a Spoleto, da Trevi a Giano dell'Umbria, da Spello a Todi, da Foligno a Campitello sul Clitunno, da Perugia fino al Lago Trasimeno passando per Montecchio e Città della Pieve: ogni paese, ogni borgo, ogni frantoio ha una storia da raccontare. Siamo noi che dobbiamo saperla cogliere: in purezza o su pezzo di pane, a crudo o cotta in un piatto, basta che sia extravergine d'oliva Dop!

E come? Seguendo la manifestazione **Frantoi Aperti** sul sito internet e sui social per restare aggiornati sugli eventi che animeranno i prossimi giorni:

www.frantoiaperti.net e www.facebook.com/frantoiaperti

Arrivati quasi all'epilogo di questo lungo percorso fatto di incontri buoni e gustosi, passeggiando tra ulivi secolari, castelli e abbazie, giocando, mangiando e imparando, non resta che festeggiare l'ultima tappa della raccolta delle olive così come tradizione contadina suole. Parliamo della **Festa della Frasca**, caratteristica di diverse zone rurali dell'Umbria centrale, che celebra la cosiddetta "buonfinita", appunto la fine della raccolta, accompagnata da balli e da musica popolari, vino in abbondanza e piatti semplici della cucina campagnola. Ricorrenza che verrà rievocata, **domenica 26 novembre tra i vicoli di Giano dell'Umbria**, da una sfilata tipica che vedrà alternarsi gruppi folkloristici dediti a canti e danze della tradizione contadina umbra, degustazioni dell'olio novello, di altri prodotti tipici, come le frittelle di pane e i dolci, nonché del vino delle colline gianesi.

Per ulteriori informazioni, basta solo visitare il sito **www.visitgianoumbria.it/event/le-vie-dellolio-rievocazione-della-festa-della-frasca** per trovare anche tutto **il programma completo degli eventi di sabato 25 e domenica 26 novembre** sparsi per il territorio umbro, nei frantoi e nelle aziende, come

Moretti Omero in collaborazione con la Strada del Sagrantino e il Frantoio Speranza.

In concomitanza, prosegue per la sua ultima tappa **Unto Assisi** (sito internet www.untoassisi.it e pagina Facebook www.facebook.com/UntoAssisi), acronimo di **Unesco Natura Territorio Olio**, la manifestazione dedicata ai piccoli agricoltori e ai loro prodotti, agli artigiani, agli artisti, alle visite nei frantoi e negli undici Castelli dislocati nel territorio di Assisi.

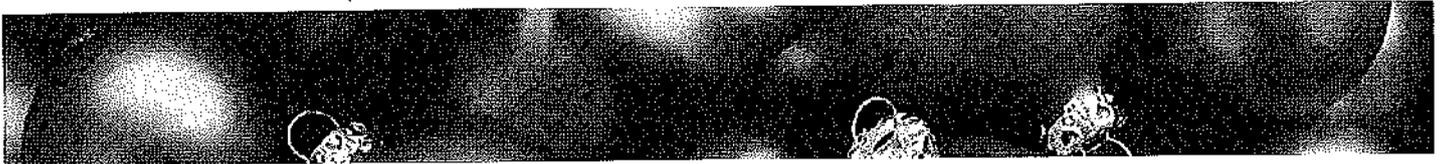
È quasi finita, quindi, la **ventesima edizione di Frantoi Aperti**, cinque fine settimana dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 dedicati alla promozione dei prodotti agroalimentari di qualità e del buon vivere, vissuta e animata all'interno dei suggestivi borghi medievali dell'Umbria, nei suoi vicoli, nelle piazze, nei palazzi, nei teatri, tra gli uliveti, nei frantoi, nelle aziende agricole, negli agriturismi, nelle trattorie, sempre con lui come protagonista: **l'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria** delle cinque prestigiose zone di produzione (Colli del Trasimeno, Colli Orvietani, Colli Amerini, Colli di Assisi e di Spoleto e DOP Colli Martani).

Sabato 25 e domenica 26 novembre, ultimo fine settimana da cogliere per scoprire la bontà delle produzioni italiane Dop tra una bruschetta d'olio e un buon bicchiere di vino. Ma non solo ...

Frantoi Aperti in Umbria: sito internet www.frantoiaperti.net e pagina Facebook www.facebook.com/frantoiaperti

RELATED POSTS

admin	1 ANNO AGO	admin	3 MESI AGO	admin	8 MESI AGO
International chef Nando Santoro Chef a 360°		A ROMA, UN SOFFIO DI SALENTO... RACCHIUSO DENTRO UNA STANZA!		EGGS, LA NOVITÀ RISTORATIVA TRASTEVERINA TUTTA RACCHIUSA DENTRO UN UOVO	



Dicembre 2017
 Numero News: 1559
 Pubblicata il: 29/11/2017

Frantoi Aperti In Umbria

News riferita a Evento:
[Frantoi aperti](#)

Fonte
 Michela Federici

[Eventi Regione Umbria](#)

0

Scheda News

Frantoi Aperti In Umbria



Concluso domenica 26 novembre il quinto fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria
 Per festeggiare la XX edizione di Frantoi Aperti, dal 1° al 3 dicembre 2017
 la "Benfinita" a Castiglione del Lago

Si è conclusa domenica 26 novembre, l'edizione del ventennale di Frantoi Aperti in Umbria. Edizione che ha visto un grande successo di pubblico per tutte le manifestazioni organizzate nei comuni partecipanti e nei Frantoi Aperti aderenti all'iniziativa. A chiudere l'ultimo fine settimana di Frantoi Aperti la tradizionale Rievocazione della "Festa della Frasca" a Glano dell'Umbria. Così ha commentato l'andamento dell'evento il Sindaco di Glano dell'Umbria, Marcello Bioli: "Sono molto soddisfatto del successo riscosso da questa XXII edizione della Rievocazione della "Festa della Frasca", nonostante le condizioni meteo davvero inclementi. Ciò che mi rende orgoglioso, come sindaco di questo territorio e come cittadino di questo Comune è constatare lo sviluppo dei nostri frantoi, che nel corso degli anni sono diventati luoghi accoglienti dove poter degustare un prodotto di alta qualità ottenuto grazie a nuovi macchinari, ma soprattutto, grazie alla grande attenzione e professionalità poste nelle varie fasi della molitura. La nostra manifestazione ha visto una costante crescita: accanto al protagonista, l'olio di oliva, si sono sviluppate ed affermate molte iniziative culturali, naturalistiche ed enogastronomiche quali mostre fotografiche, tour nei castelli passeggiate tra gli ulivi, vigne e boschi per contemplare i meravigliosi colori dell'autunno".

L'edizione del ventennale di Frantoi Aperti non finisce però con il quinto fine settimana di appuntamenti, anzi prosegue durante il prossimo weekend, dal 1° al 3 dicembre 2017, a Castiglione del Lago per la "Benfinita di Frantoi Aperti". Nella tradizione infatti la fine raccolta delle olive veniva festeggiata con la "Benfinita" e a tutti i lavoratori veniva offerto un pranzo di ringraziamento pe

il lavoro svolto.

In occasione dei venti anni di Frantoi Aperti in Umbria si è deciso quindi di chiudere l'evento con la "Benfinita" che da venerdì a domenica prossimi, animerà il borgo di Castiglione con la "Festa dell'olio con vista lago".

Si inizierà nel pomeriggio di venerdì 1° dicembre presso la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese**, dove si terrà un incontro dal titolo "Cultura dell'olivo, Cultura della sostenibilità: quali opportunità nella misura 4.1.1 del PSR 2014/2020". Sabato 2 dicembre si entrerà nel vivo della manifestazione con la visita agli olivi secolari del borgo di Villastrada guidati dall'artista Claudio Juhasz, e per l'occasione verrà attivato un servizio navetta gratuito da Piazza Gramsci. Alle ore 16:00 la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese** organizzerà una degustazione di olio extra vergine d'oliva sotto la guida di assaggiatori esperti, mentre alle ore 19:30 presso il ristorante "L'Acquario" andrà in scena un adattamento teatrale dell'opera "Die panne" di Friedrich Dürrenmatt. Nel pomeriggio di domenica 3 dicembre il centro storico di Castiglione del Lago verrà animato dalla musica coinvolgente della **street band "Taka Band"** e in piazza Mazzini verranno offerte bruschette all'olio novello, castagne e vino.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti

Data ultimo aggiornamento pagina 29/11/2017

Inserito da Michela Gesualdi



Dicembre 2017
 Numero News: 1559
 Pubblicata il: 29/11/2017

Frantoi Aperti In Umbria

News riferita a Evento:

[Frantoi aperti](#)

Fonte

Michela Federici

Eventi Regione Umbria

0

Scheda News

Frantoi Aperti In Umbria



Concluso domenica 26 novembre il quinto fine settimana di Frantoi Aperti In Umbria

Per festeggiare la XX edizione di Frantoi Aperti, dal 1° al 3 dicembre 2017

la "Benfinita" a Castiglione del Lago

Si è conclusa domenica 26 novembre, l'edizione del ventennale di Frantoi Aperti In Umbria. Edizione che ha visto un grande successo di pubblico per tutte le manifestazioni organizzate nei comuni partecipanti e nei Frantoi Aperti aderenti all'iniziativa.

A chiudere l'ultimo fine settimana di Frantoi Aperti la tradizionale Rievocazione della "Festa della Frasca" a Giano dell'Umbria.

Così ha commentato l'andamento dell'evento il Sindaco di Giano dell'Umbria, Marcello Biolli: "Sono molto soddisfatto del successo riscosso da questa XXII edizione della Rievocazione della "Festa della Frasca", nonostante le condizioni meteo davvero inclementi. Ciò che mi rende orgoglioso, come sindaco di questo territorio e come cittadino di questo Comune è constatare lo sviluppo dei nostri frantoi, che nel corso degli anni sono diventati luoghi accoglienti dove poter degustare un prodotto di alta qualità ottenuto grazie a nuovi macchinari, ma soprattutto, grazie alla grande attenzione e professionalità poste nelle varie fasi della molitura. La nostra manifestazione ha visto una costante crescita: accanto al protagonista, l'olio di oliva, si sono sviluppate ed affermate molte iniziative culturali, naturalistiche ed enogastronomiche quali mostre fotografiche, tour nei castelli

passaggiate tra gli ulivi, vigne e boschi per contemplare i meravigliosi colori dell'autunno".

L'edizione del ventennale di Frantoi Aperti non finisce però con il quinto fine settimana di appuntamenti, anzi prosegue durante il prossimo weekend, dal 1° al 3 dicembre 2017, a Castiglione del Lago per la "Benfinita di Frantoi Aperti". Nella tradizione infatti la fine raccolta delle olive veniva festeggiata con la "Benfinita" e a tutti i lavoratori veniva offerto un pranzo di ringraziamento per il lavoro svolto.

In occasione dei venti anni di Frantoi Aperti In Umbria si è deciso quindi di chiudere l'evento con la "Benfinita" che da venerdì a domenica prossimi, animerà il borgo di Castiglione con la "Festa dell'olio con vista lago".

Si inizierà nel pomeriggio di venerdì 1° dicembre presso la Cooperativa Oleificio Pozzuolese, dove si terrà un incontro dal titolo "Cultura dell'olivo, Cultura della sostenibilità: quali opportunità nella misura 4.1.1 del PSR 2014/2020". Sabato 2 dicembre si entrerà nel vivo della manifestazione con la visita agli ulivi secolari del borgo di Villastrada guidati dall'artista Claudio Juhasz, e per l'occasione verrà attivato un servizio navetta gratuito da Piazza Gramsci. Alle ore 16:00 la Cooperativa Oleificio Pozzuolese organizzerà una degustazione di olio extra vergine d'oliva sotto la guida di assaggiatori esperti, mentre alle ore 19:30 presso il ristorante "L'Acquario" andrà in scena un adattamento teatrale dell'opera "Die panne" di Friedrich Dürrenmatt. Nel pomeriggio di domenica 3 dicembre il centro storico di Castiglione del Lago verrà animato dalla musica coinvolgente della street band "Taka Band" e in piazza Mazzini verranno offerte bruschette all'olio novello, castagne e vino.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti

Data ultimo aggiornamento pagina 29/11/2017

Inserito da Michela Gesualdi



Eventi Novembre 2017

Numero Evento: 21043875
Eventi Enogastronomici

Frantoi Aperti
20^a Edizione In Umbria

Date
Dal: 28/10/2017
Al: 26/11/2017

Dove:
[info su Umbria](#)
Italia

Contatti
Tel.: +39 0742.332269

[Sito Web](#)

[Email](#)

Fonte
Add Comunicazione

5

Scheda Evento

Frantoi Aperti

20^a Edizione In Umbria

Da Sabato 28 Ottobre a Domenica 26 Novembre 2017 -

Umbria - Italia



**DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA
LA XX^a EDIZIONE DI FRANTOI APERTI**

**TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER
5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI**

**CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO
CON I PRODUTTORI**

In arrivo il ventennale di **Frantoi Aperti In Umbria**.

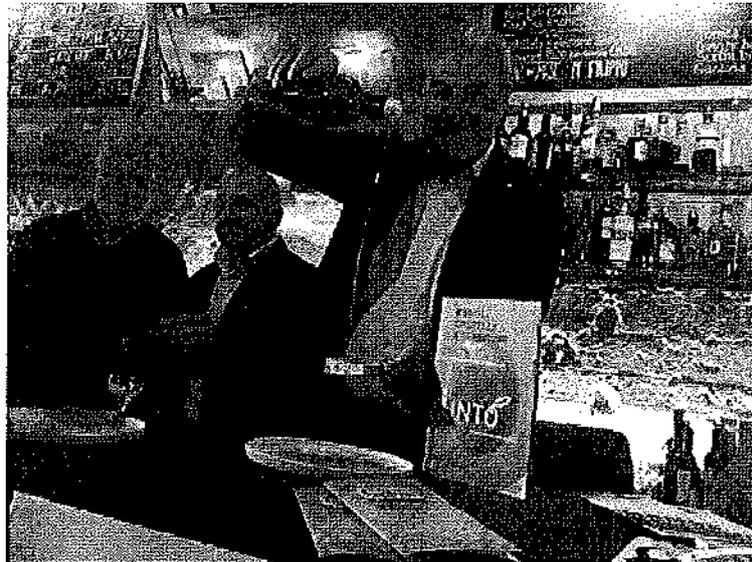
Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX^a edizione della manifestazione "Frantoi Aperti In Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprie

durante il periodo della frangitura delle olive. **Frantoi Aperti** porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievali** aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare tanti 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**, alla **raccolta delle olive** e a **molte altre attività per grandi e piccoli**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamento musicali e concerti**; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d'olio**, **passeggiate in bicicletta**, **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 gli oltre **30 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione a 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa **"Fascia Olivata"**, sei comuni - **Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno** - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di **Frantoi Aperti**, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei **paesaggi rurali italiani** con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' stata richiesta poi l'iscrizione nei **paesaggi alimentari FAO** e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la **candidatura Unesco**.

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come **Paesaggio alimentare FAO in Europa**. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.



Al via la **XX edizione di Frantoi Aperti**, l'iniziativa organizzata dall'Associazione **Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri, che quest'anno sono: **Assisi** (28 ottobre - 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 4-26 novembre nei castelli del territorio), **Campello sul Clitunno** (5 novembre "Festa dei Frantoi"), **Castel Ritaldi** (12 novembre "Frantotipico"), **Foligno** (25 ottobre "Camminata tra gli Ulivi" e dal 3 al 5 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), **Giancotele** (28 e 29 ottobre "La Mangiaunta" XIII edizione / 25 e 26 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"), **Guadagnano** (dal 3 al 5 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio - Bianco e verde tra i castelli"), **Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno** (dal 10 al 12 novembre "Oliamo e i Sapori d'autunno"), **Spello** (dal 17 al 19 novembre "l'Oro di Spello - 56ª Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta"), **Spoleto** (29 e 31 ottobre e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto"), **Trevi** (28 e 29 ottobre "Festival, Trevi tra olio arte musica e papille"). A chiudere con la **"Bentinita"** dei **20 anni di Frantoi Aperti** sarà la "Festa dell'olio" a **Castiglione del Lago** dal 1° al 3 dicembre.

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante i 5 fine settimana di **Frantoi Aperti**: Feste tradizionali, appuntamenti

musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantolaperti.net) e degustazioni d'olio gratuite guidate da esperti assaggiatori a cura delle organizzazioni di categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura

Una delle novità di quest'anno è il pranzo al castello; infatti sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano dell'Umbria, c'è un tour de castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ulivi: Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto a dolce in castello.

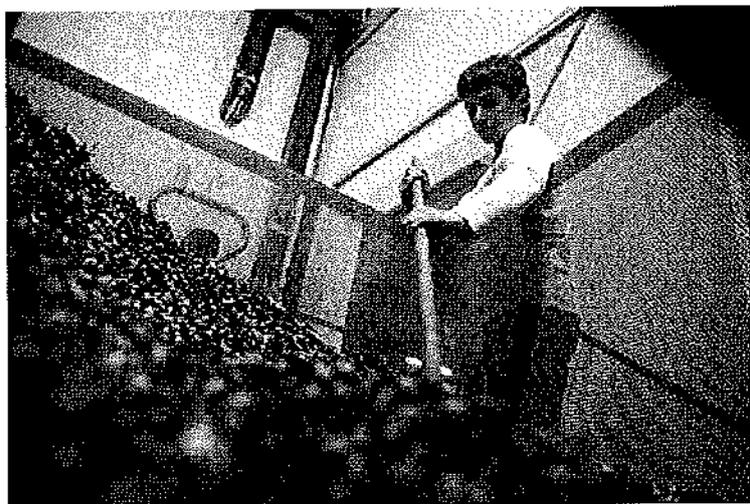
Come ogni anno, da venti anni, il Frantoio, oltre che luogo di lavoro dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, è anche uno spazio di incontro e di socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare.

Questo anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, evidenziamo due nuove interessantissime realtà sorte nel cuore della terra del sagrantino che apriranno le loro porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione, l'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione.

Il Frantoio Filippi è situato in una frazione di Giano dell'Umbria, non distante dal Castello di Morcicchia, la terra della cultivar San Felice, un luogo molto suggestivo dal punto di vista paesaggistico; circondato da un paesaggio tipico collinare, sorge appunto un frantoio modernissimo, innovativo, con una particolare attenzione all'arredamento sia del Frantoio sia dello show room; attentissimo anche al packaging delle bottiglie senza però trascurare l'altissima qualità dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, e Olio Evo Bio. L'alta qualità dei prodotti deriva da un importante investimento, un impianto Alfalaval a ciclo continuo con tecnologia di doppia frangitura parallela (dischi martelli) in contemporanea. Durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti oltre a visitare i nuovi impianti del Frantoio Filippi, è possibile degustare l'Olio appena franto guidati da un esperto assaggiatore. Sono previste anche degustazioni di farro e vino della Cantina Le Cimate o partecipare alle passeggiate tra gli ulivi secolari aziendali o visitare l'allevamento di cavalli arabi.

Il Frantoio Silvestri di Gualdo Cattaneo ha una lunga tradizione familiare. Leonardo Perugini, l'attuale proprietario, ha acquisito il frantoio da suo nonno e l'ha completamente rinnovato. Dal vecchio frantoio a presse, si è passati ad un Frantoio Peralisi con gramole Molinova serie oro automatico, con possibilità di lavaggio di tutto il circuito ad ogni frangitura, lavorazione a due fasi senza aggiunta di acqua. Il nuovo impianto con la sala degustazione verrà inaugurato domenica 22 ottobre p.v.

Anche quest'anno si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria, il Coordinamento delle Strade dei vini e dell'olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino Umbria, grazie alla quale, per il fine settimana dell'11 e 12 novembre, in occasione di "S. Martino in cantina" verranno proposti degli itinerari ad hoc tra cantine e frantoi con l'obiettivo della promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio.



Frantoi Aperti in Umbria

5 fine settimana fino al 26 novembre nei borghi medievali e nei frantoi umbri, per festeggiare l'olio extravergine d'oliva appena franto.

L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "Frantoi Aperti". Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. 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.

Il **Frantolo Oleario Bartolini di Arrone** e **Le Vecchie Macine di Assisi** propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantoio. Anche a **Campello sul Clitunno** presso l'**Antico Frantolo Carletti** e presso l'**Azienda Agraria Marfuga** si possono fare assaggi di olio novello, mentre il **Frantolo Oleario Eredi Gradassi** propone una "Cooking Class" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al **Frantolo Settimi di Castel Ritaldi** anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantoio. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago** che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A **Città della Pieve** presso il **Frantolo Il Tempio dell'Oro** sono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liucio. A **Foligno** è possibile visitare il **frantolo storico** dell'azienda **Clerici**, invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il **Frantolo Petesse** organizza tutti i sabati una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di media difficoltà e adatto a tutti, mentre il **Frantolo Sassovivo** propone una facile e suggestiva passeggiata collinare che conduce al quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a **Foligno**, il **Frantolo Oleificio Sociale - Olio I Castello** propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziati.

A **Glano dell'Umbria**, il **Frantolo Filippi**, che aderisce per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle sue strutture moderne, il **Frantolo Flamini**, il **Frantolo Moretti Omero**, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il **Frantolo Speranza**, che propone un originale "Buffet del Frantoiano".

Nel comune di **Gualdo Cattaneo**, noto come il comune dei castelli, sono 6 i **Frantoi Aperti**: il **Frantolo Silvestri**, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il **Frantolo Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantolo Neri Nillo**, il **Frantolo Clerici**, il **Frantolo Az. Agraria Bacci Noemi** e il **Frantolo Rinalducci** che propongono degustazioni di olio nuovo e guidano i visitatori all'interno del loro frantoio.

A **Montecchio**, al **Frantolo Az. Agr. Alessandro Ricci** è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre A **Vecchio Frantolo F.lli Bartolomei** è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla cultura dell'olivo.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono a **Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso**, a **Perugia** il **Frantolo Berti**, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Milepi all'olio extravergine d'oliva; a **Spello** il **Frantolo di Spello uccd** dove si tiene una conferenza sul territorio e la cultura dell'olio spellano.

A **Spoletto** il **Frantolo del Poggiolo - Monini** e a **Todi** il **Frantolo La Casella**, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantoio. A **Trevi** sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il **Frantolo del Gusto**, il **Frantolo Gaudenzi** e la **Società Agr. Trevi I Frantolo**.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti



3, 4 e 5 novembre 2017

Gli appuntamenti del secondo fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria

In arrivo il secondo, ricco fine settimana della XX edizione di **Frantoi Aperti in Umbria**. Il 3, 4 e 5 novembre i riflettori saranno puntati sulle città di: **Assisi** per **"UNTO nei Castelli e nel Territorio"** (4 e 5 novembre), **Campello sul Clitunno** per la **"Festa dei Frantoi"** (5 novembre), **Foligno** per **"Autunno a Foligno e Miele in Umbria"** (dal 3 al 5 novembre) e **Gualdo Cattaneo** per **"Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i castelli"** (dal 3 al 5 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A **Gualdo Cattaneo**, il 3, 4 e 5 novembre c'è **"Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i Castelli"**: si comincia venerdì 3 novembre con un confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo, dal titolo "Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo". Si prosegue poi con **"Frantoi&Piazze"** con due percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori della terra: il primo percorso detto "Olio Nostro" farà tappa al **Frantolo Bacci Noemio** (Ponte di Ferro), al **Frantolo Az. Agricola Casa Rocco** (San Terenziano) e al **Frantolo Neri Nillo** (Grutti), mentre il secondo percorso **"DivinOlio"** farà tappa al nuovo **Frantolo Silvestri** (Ponte di Ferro), al **Frantolo Rinalducci** (Pozzo) e al **Frantolo Clerici** (Saragano). In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di lavorazione e degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lentichie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, è previsto il tour delle **"Piazze del Gusto"**: la **Piazza del Pane**, la **Piazza del Cicotto di Grutti**, **Presidio Slow Food dell'Umbria**, e la **Piazza dei Dolci**. Sono previsti anche laboratori e cooking show sabato 4 si parte con **"Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna"** a cura di Cinzia Perugini Carilli con degustazione finale di crostate alle marmellate locali e tea time. Mentre l'intera giornata di domenica 5 un'intera sarà dedicata alla cucina con i cooking show **"Cucina, Passione, Territorio"**: il rinomato chef **Massimo Infarinati**, il libero impastatore **Andrea Ploppi** e lo chef di arte bianca **Luca Antonucci** si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo. Non mancheranno il mercatino **Artigianato Vero**, la sfilata dei carri e i concerti in piazza (per informazioni umbriamia@gmail.com tel. 392 6781072)

A **Foligno** **"Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"** dal 3 al 5 novembre: nella suggestiva cornice di Palazzo Trinci, per i tre giorni si terrà la "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra". **Sabato 4 novembre** si parlerà di Olio nel **Convegno** dal titolo **"Olivicoltura e Castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla"** mentre **domenica 5 novembre** si terrà la tavola rotonda **"Clima, risorse nettariifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra"**. Per tutto il fine settimana, le degustazioni di bruschetta all'olio nuovo, di dolci con farina di castagna, di marron glacé e di caldarroste saranno animate da **musica e spettacoli**: il contest musicale **"Il tuo canto libero"** che vedrà dieci cantanti umbri esibirsi proponendo canzoni dal repertorio di Lucio Battisti, una rappresentazione teatrale a cura dell'associazione culturale **"Strabismi"** e, a chiusura dell'evento, domenica 5 alle ore 17.00 la Corte di Palazzo Trinci sarà animata dal **concerto per pianoforte di Giovanni Guidi** (per informazioni tel. 0742 330280/330236)

Ad **Assisi** la manifestazione **UNTO**, il 4 e 5 novembre, si sposta nei **Castelli del Territorio**: nei due giorni in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la Mostra mercato dei prodotti tipici **"Profumi e Sapori d'autunno"**; mentre per **domenica 5 novembre** è prevista l'escursione **"Per borghi e mulini ad acqua"** con partenza da Armenzano e che farà tappa a Nottiano, a Sar Giovanni, al Mulino di Pollo e al Mulino Buccilli (costo 13,00 euro è consigliabile prenotare). Info e prenotazioni: 3331297187 / 333 8579466

Domenica 5 novembre si animerà anche il borgo di **Campello sul Clitunno** con la **"Festa dei Frantoi"** già dal mattino infatti tra Pissignano e le Fonti del Clitunno ci sarà la **Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo** con oltre 500 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Dalle ore 10.30 fino alle 14.30 **"Musica Itinerante lungo la Via de**

Mercatino", mentre dalle ore 11.00 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con **"Degusta la Strada"** - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali in collaborazione con Pro Campello. Dalle ore 11.00 fino alle 15.30 presso l'Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la **Mostra d'Arte delle opere di Afranio Metelli**. I tre frantoi di Campello su Clitunno aderenti a Frantoi Aperti: **Antico Frantoio Carletti, Azienda Agraria Marfuga, Frantoio Oleario Eredi Gradassi**, in occasione della Festa dei Frantoi di domenica 5 novembre, organizzeranno visite guidate al frantoio in lavorazione e degustazioni di olio novello (per informazioni tel. 0743 271922 329 5603345)

Speciali pranzi in frantoio:

Presso il **Frantolo Moretti Omero di Giano dell'Umbria**, domenica 5 novembre **"L'olivicoltore si racconta i bambini"** e al termine della visita guidata al frantoio e all'oliveto, è previsto un pranzo biologico (costo bambini € 10, adulti € 15, prenotarsi al num. 347 4817558)

Sempre a Giano, al **Frantolo Speranza** il 5 novembre si gusta il **"Buffet del frantoiano"** (su prenotazione, tel. 0742 90364 – 336 5998005)

Al **Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** di Montecchio (Tr) il 4 e 5 novembre propone un **pranzo tipico al frantoio**, e la domenica il momento culinario sarà animato dal mentalista, prestigiatore e **mago Andrea Paris** che racconterà l'olio nuovo con il suo caratteristico linguaggio.

Altre attività nei frantoi:

Il **Frantoio Bertl** di Perugia domenica 5 novembre inaugura la **"Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0"** con degustazioni di bruschetta, di ovinburger, di formaggi e di birre artigianali.

Domenica 5 novembre anche il **Frantolo Oleario Bartolini** di Arrone (Tr) apre le porte al pubblico con visite guidate al luogo di produzione e degustazioni di bruschetta, mentre l'**Antico Frantoio Petesse** di Foligno, inaugura la nuova stagione olearia con una grande festa a base di degustazioni di olio nuovo e di altri prodotti aziendali. Sempre a Foligno, il 4 e 5 novembre il **Frantolo Oleificio Soc.- Olio Il Castello** propone una degustazione di patate sotto la cenere condite con olio appena franto, il **Frantoio Clarici** organizza degustazioni di olio nuovo nell'antico frantoio aziendale, invece il **Frantolo Sassovivodomenica** il 4 novembre propone una passeggiata tra strade di campagna, che conduce al Convento di San Bartolomeo e all'oliveto aziendale.

Per concludere, presso il **Frantolo Il Tempio dell'Oro** di Città della Pieve, sabato 4 novembre alle ore 21.30, si terrà un concerto blues.

Mi piace 20 mila

Ti piace questo articolo? Condividilo

5

Eventi Regione Umbria

Data ultimo aggiornamento pagina 2017-11-01 14:33:46

Inserito da Michela Gesualdi



(<https://www.familygo.eu>)

FAMILY TRAVEL MAGAZINE
DIVERTIRSI IN VIAGGIO CON I BAMBINI

[f](https://www.facebook.com/pages/FAMILYGO/131303423577095?sk=wall) (<https://www.facebook.com/pages/FAMILYGO/131303423577095?sk=wall>) [t](https://twitter.com/#!/Viaggixbambini) (<https://twitter.com/#!/Viaggixbambini>) [G+](https://plus.google.com/109860294880553431468/) (<https://plus.google.com/109860294880553431468/>) [v](http://www.youtube.com/user/FamilygoMagazine) (<http://www.youtube.com/user/FamilygoMagazine>) [@](https://www.instagram.com/family_go/) (https://www.instagram.com/family_go/) [f](http://www.flickr.com/photos/familygo/) (<http://www.flickr.com/photos/familygo/>)

EVENTI (<https://www.familygo.eu/viaggiare-con-bambini/eventi/>) > UMBRIA (<https://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 (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/idee-viaggio/idee-weekend/>) Natura (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/idee-viaggio/natura/>) Ponti d'autunno (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/ponti-d-autunno/>)



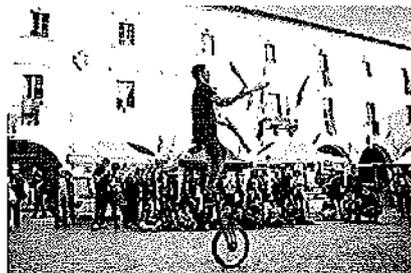
Autore: **Manuela Rosellini** (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/author/manuela-rosellini/>)

Tempo necessario: 1 giorno, 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.

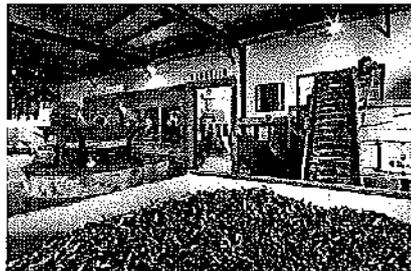
L'autunno è la stagione del foliage, delle castagne e delle passeggiate all'aria fresca con il sole che riscalda piacevolmente. Ma è anche la stagione dell'Olio nuovo, quello dal profumo inebriante e leggermente amaro delle olive appena spremute. Vi piacerebbe conoscere tutti i segreti del nostro "oro verde" e magari raccogliere le olive insieme ai bambini? Allora partiamo, destinazione weekend in Umbria (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/umbria/frantoi-aperiti-umbria-autunno/>)

bambini/destinazioni/europa/italia/umbria/umbria: dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017 Infatti ogni fine settimana si tiene la 20ª 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 spettacoli, giochi di una volta, passeggiate in bicicletta e naturalmente mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

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: cuore dell'evento sono gli oltre 30 frantoi aderenti all'iniziativa (raggiungibili dalle piazze dei borghi aderenti con un servizio navetta gratuito). E sono molte le aziende che organizzano attività per famiglie (con prenotazione obbligatoria): al Frantoio Petesse di Foligno domenica 29 ottobre ci sarà una divertente "Caccia al Tesoro in Frantoio" mentre al Frantoio Settimi di Castel Ritaldi (PG) sabato 11 e domenica 12 novembre raccolta delle olive per i bambini e visita guidata del frantoio in lavorazione con bottiglia d'olio in omaggio. Altra azienda family-friendly è il Frantoio Berti a Olmo di Perugia (PG) dove tutte le domeniche si organizzano fattorie didattiche sulla raccolta delle olive. Ancora domenica 5 novembre a Giano dell'Umbria (PG) presso la Società Agricola Moretti c'è "L'olivicoltore si racconta ai bambini", con pranzo biologico e visita guidata agli ulivi e al frantoio, e anche il Frantoio Bartolomei di Montecchio (TR) dedica una giornata a giochi, animazioni e intrattenimento per bambini. Potete conoscere tutte le iniziative per famiglie e bambini nella [pagina dedicata ai Frantoi](http://www.frantoiaperti.net/frantoi-aperti-2/) (<http://www.frantoiaperti.net/frantoi-aperti-2/>) oppure consultando il [programma della manifestazione](http://www.frantoiaperti.net/programma/) (<http://www.frantoiaperti.net/programma/>).

Per Informazioni

www.frantoiaperti.net/ (<http://www.frantoiaperti.net/>)

Copyright: Familygo. Foto di AddComunicazione/ [Strada dell'Olio Umbria](https://www.flickr.com/photos/stradaoliodopumbria/albums/with/72157654722393043/)

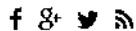
(<https://www.flickr.com/photos/stradaoliodopumbria/albums/with/72157654722393043/>) Frantoio Bartolomei

Publicato in 4 ottobre 2017 (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/eventi/umbria/frantoi-aperti-umbria-autunno/>) da Manuela Rosellini (<https://www.familygo.eu/vacanze-con-bambini/author/manuela-rosellini/>)

FAMILY HOTEL

VEDI TUTTI > (VACANZE-CON-BAMBINI/FAMILY-HOTEL/DESTINAZIONI/UMBRIA)

Navigate to...



In Umbria Frantoi Aperti dal 28 ottobre

In Brevi il 18 Ottobre 2017 Visite: 536



"Frantoi Aperti" è una grande festa fatta di tante piccole iniziative, un'occasione per scovare borghi dimenticati o scorci nascosti di città già conosciute, tutto seguendo il filo conduttore dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria ad Assisi, Foligno, Giano dell'Umbria, Spoleto, Trevi, Campello sul Clitunno, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi, Spello, Passignano sul Trasimeno.

"Frantoi Aperti" è una manifestazione, giunta alla sua XIX° edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà questo anno dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017. 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.

Redazione

[◀ Indietro](#)

[Avanti ▶](#)

Newsletter gratuita

Iscriviti alla newsletter settimanale. Basta inserire la tua email qui sotto.

Email

Email

Nome

Nome

[Iscriviti](#)



MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ
Casa Lenori - Via Giosuè Borsi, 11/13 - Assisi
320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



- ADMIN
- NEWS
- ARTE E CULTURA
- ECONOMIA
- POLITICA
- RELIGIONE
- LE CITTÀ
- TURISMO
- CONTATTACI

NEWS TICKER > [7 ottobre 2017] Muore a Bevagna per shock

CERCA ...

Home > Apertura > Frantoi Aperti in Umbria compie vent'anni 5 fine settimana da vivere

Gruppo Editoriale UmbriaJournal

Frantoi Aperti in Umbria compie vent'anni 5 fine settimana da vivere

28 OTTOBRE 26 NOVEMBRE SPOLETO, TREVÌ, ASSISI, SPELLO, FOLIGNO E CAMPELLO

22 settembre 2017

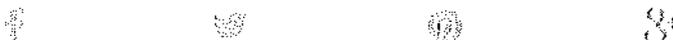


Gruppo Editoriale Umbria Journal

TGC
Per la vostra pubblicità
3925585873

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgceventi.it

CERCA ...



Frantoi Aperti in Umbria compie vent'anni 5 fine settimana da vivere

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini.

Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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 gli

oltre 30 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



COLLEZIONE DISPONIBILE NEI PUNTI VENDITA CHE ACCOGLIONO ALL'AZIENDA

Auchan **EXTRA SEMPLY** **MARKET** **EXTRA** **SIMPLY**

ULTIMI ARTICOLI



Piste ciclabili, che collegano il nulla, ...al nulla!
la denuncia di Presenzini

🕒 8 ottobre 2017



Muore a Bevagna per shock anafilattico, dopo puntura di insetto

🕒 7 ottobre 2017



Young Jazz Festival, il 7 ottobre una giornata ricca di eventi

🕒 6 ottobre 2017



Columbus Day, la Giostra della Quintana parte per New York

🕒 6 ottobre 2017

Giornata del camminare, iniziative

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



nell'area di Colfiorito

🕒 5 ottobre 2017

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa **"Fascia Olivata"**, sei comuni – **Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno** – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei **paesaggi rurali italiani** con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' Stata richiesta poi l'iscrizione nei **paesaggi alimentari FAO** e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la **candidatura Unesco**.



Foligno, evasione fiscale, scoperto ristorante che si fingeva associazione sportiva

🕒 5 ottobre 2017



Intensa attività formativa a Villa Umbra. Focus su piccoli borghi, Mepa e tributi

🕒 4 ottobre 2017



Foligno, approvato piano partecipate, avanti liquidazione Fils

🕒 4 ottobre 2017

dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione **"Frantoi Aperti in Umbria"** che porterà nella nostra regione, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva.



Carabinieri Foligno stroncano traffico droga, hashish, tra Umbria e Abruzzo

🕒 4 ottobre 2017



Montefalco, inaugurazione mostra dell'artista reatino Romeo Battisti

🕒 4 ottobre 2017



Quintana sulla Fifth avenue, una delegazione parteciperà alla

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra

identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.



CHE FARE

CITTÀ DELL'OLIO

FINE SETTIMANA

FRANTOI APERTI

OLIO

OLIVETO

TURISMO

WEEKEND

Ultime notizie

Rientrano dalla missione in Africa dieci giovani per...

Rientrano dalla missione in Africa dieci giovani perugini PERUGIA – «È tempo di ripartire con del...

Oct 8, 2017 10:24

www.umbriajournal.com



Powered by feedwind

RELATED ARTICLES



**“Paesaggio
Olivetato Storico
della Valle
Umbra a Trevi”**



**Da Foligno il
rilancio dell'olio
extra vergine
d'oliva**



**Presentato
progetto
europeo sul
turismo “Europe
Without
Barriers”**



**Foligno batte il
Campitello 3 a 0
al Blasono per la
quarta in
Promozione**

© 1 ottobre 2017

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

**parata
Columbus Day**

© 3 ottobre 2017



**Cala il sipario su
Primi d'Italia
2017, un grande
risultato**

© 2 ottobre 2017



**Furti in
abitazione a
Foligno,
denunciate due
donne di etnia
rom**

© 2 ottobre 2017



**Maggioranza
spaccata sulla
ricapitalizzazio
ne FILS,
prosegue la
liquidazione**

© 2 ottobre 2017



XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria

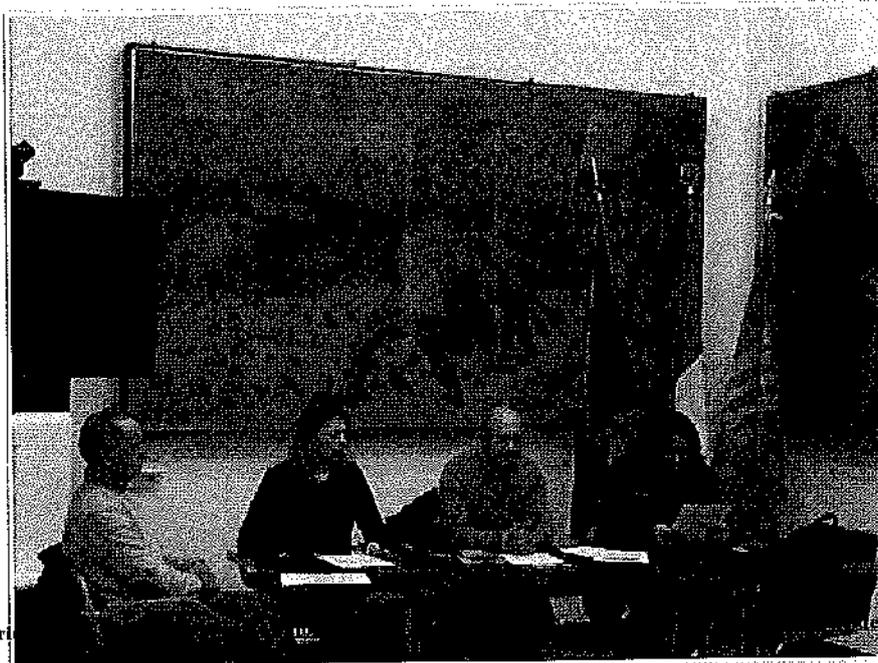
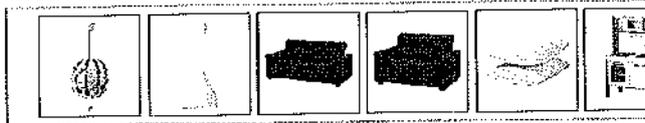
🕒 28 ottobre 2017 🧑‍🎓 Giuliana de Antonellis 📍 frantoi aperti, umbria 🍷 Enogastronomia

👁️ 8

2

Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018

(http://www.umbriadomani.it) 12 dicembre 2017 16:04



Fonte immagine: Umbria

[dell'edizione-2018-176993/](#)

11 i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 le degustazioni guidate di olio, vini ed altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, oltre 90 le attività culturali in programma. The post Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018 appeared first on Umbria Domani.

Leggi la notizia integrale su: [Umbria Domani](http://www.umbriadomani.it/umbria-in-pillole/frantoi-aperti-tutti-i-numeri-dell'edizione-2018-176993/) (http://www.umbriadomani.it/umbria-in-pillole/frantoi-aperti-tutti-i-numeri-dell'edizione-2018-176993/)

Il post dal titolo: «Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018» è apparso il giorno 12 dicembre 2017 alle ore 16:04 sul quotidiano online *Umbria Domani* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Umbria.

FACEBOOK
<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://twitter.com/home?>

GOOGLE+
<https://plus.google.com/share?>

TUMBLR
<http://tumblr.com/share?>

ARTICOLO PRECEDENTE

«Una mappa per non perdersi»: a Norcia un progetto per aiutare i...

http://it.geosnews.com/p/it/umbria/una-mappa-per-non-perdersi-a-norcia-un-progetto-per-aiutare-i-bambini-dislessici_18315495

ARTICOLO SUCCESSIVO

Cinghiali "abbiamo un problema" parte due, chi paga i danni?

http://it.geosnews.com/p/it/umbria/cinghiali-abbiamo-un-problema-parte-due-chi-paga-i-danni_18315093

Approfondisci questo argomento con le altre notizie



NO IMAGE AVAILABLE

http://it.geosnews.com/p/it/umbria/pg/nero-norcia-tre-week-end-per-l'edizione-che-guarda-al-futuro_18414962

20/12/2017 11:11

Nero Norcia, tre week end per l'edizione che guarda al futuro

http://it.geosnews.com/p/it/umbria/pg/nero-norcia-tre-week-end-per-l'edizione-che-guarda-al-futuro_18414962

23/12/2017 09:09

Assisi, pubblicato il bando per la riqualificazione del Metastasio http://it.geosnews.com/p/it/umbria/assisi-pubblicato-il-bando-per-la-riqualificazione-del-metastasio_18453813

http://it.geosnews.com/p/it/umbria/frantoi-aperti-tutti-i-numeri-dell'edizione-2018_18315076

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO



Condominio Amico.net 2 in 1
Un sito web per la trasparenza
Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - Leggi tutto »

MERCATO DEI VINI FIVI: A PIACENZA QUATTRO DEGUSTAZIONI CON I VIGNAIOLI
Quattro le degustazioni a tema previste per approfondire la conoscenza i territori. E nel salone di Pia ...[Leggi tutto](#)

DOMENICA 12 NOVEMBRE TORNA LA FESTA DELL'OLIO NUOVO / FRANTOIO TURRI
Domenica 12 novembre 2017 il Frantoio Turri di Cavaion Varonese presenterà l'olio nuovo: quest'anno la produ ...[Leggi tutto](#)

La Coppa del Mondo di Sci celebra la 50esima edizione in Val Gardena
La stagione agonistica legata agli sport invernali è ai blocchi di partenza. ...[Leggi tutto](#)

IL NATALE DEI CINQUE SENSI: UN FINE SETTIMANA DI DEGUSTAZIONI A CANTINA TRAMIN

ViniBoave.it
VENETIAN AND ITALIAN
Wine Selection
on-line dal 1999

"DAL 1999 SELEZIONIAMO
PER VOI I MIGLIORI VINI"

ACQUISTA ONLINE

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

► Ricette del goloso

► Ricette giornalisti

► Ricette chef

Home » Zenitaudio » Viaggi del gusto » frantoi aperti in umbria



FRANTOI APERTI IN UMBRIA

L' Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione " Frantoi Aperti". Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell' Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. 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.

Il Frantoio Oleario Bartolini di Arrone e Le Vecchie Macine di Assisi propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantoio. Anche a Campello sul Clitunno presso l' Antico Frantoio Carletti e presso l' Azienda Agraria Marfuga si possono fare assaggi di olio novello, mentre il Frantoio Oleario Eredi Gradassi propone una " Cooking Class" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al Frantoio Seltimi di Castel Ritaldi anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantoio. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A Città della Pieve presso il Frantoio Il Tempio dell'Orosono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liscio. A Foligno è possibile visitare il frantoio storico dell'azienda Clarici, invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il Frantoio Petesse organizza tutti i sabati una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di medio

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Alla pagina [INFORMATIVA ESTESA](#) è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su ACCETTO o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a Foligno, il Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziosi.

A Giano dell'Umbria, il Frantoio Filippi, che aderisce per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nella sua struttura moderna, il Frantoio Flamini, il Frantoio Moretti Omero, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il Frantoio Speranza, che propone un originale "Buffet del Frantoiano".

Nel comune di Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, sono 6 i Frantoi Aperti: il Frantoio Silvestri, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il Frantoio Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio NeriNilo, il Frantoio Clerici, il Frantoio Az. AgrariaBacci Noemio e il Frantoio Rinalducci che propongono degustazioni di olio nuovo e guidano i visitatori all'interno del loro frantoio.

A Montecchio, al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono a Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso, a Perugia il Frantoio Berti, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Milepi all'olio extravergine d'oliva; a Spello il Frantoio di Spello uccd dove si tiene una conferenza sul territorio e la cultura dell'olio spelfano.

A Spoleto il Frantoio del Poggiolo - Monini e a Todi il Frantoio La Casella, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantoio. A Trevi sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il Frantoio del Gusto, il Frantoio Gaudenzi e la Società Agr. Trevi Il
info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Claudio Zeni

ZeniClaudio

frantoi aperti in umbria

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il 1.º premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recloto e di Gambellara', il 1.º premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Aplcio', 'La bisaccia del tartufo', 'Bursori'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Tour centro storico Verona

Ricerca articoli per categoria

Gastronomia
Viaggi del gusto
Viaggi e motori
Ricette di goloso o curioso
Ricette degli chef
Mappa del sito

Mondo vino
Mondo libro
Fashion e Lusso
Ricette dei giornalisti
Home

Editore

 **colombo 3000**

Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Alla pagina INFORMATIVA ESTESA è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su ACCETTO o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

Cosa fare a Roma nel weekend 11-12 novembre

BEATRICE TOMASINI (HTTP://WWW.GRAZIA.IT/PEOPLE/BEATRICE-TOMASINI) — 10 NOVEMBRE 2017

Ecco cosa fare a Roma questo weekend di metà novembre scegliendo tra mostre, eventi e iniziative culturali.

[\[f\]](https://www.facebook.com/diavolodivita/?fref=feed) (https://www.facebook.com/diavolodivita/?fref=feed) = Cosa+fare+a+Roma+nel+weekend+11-
 app_id=169377849790392&display=popup&href=http%3A%2F%2Fwww.grazia.it%2Fstile-di-vita%2Ftendenze-
 di-vita%2Ftendenze-lifestyle%2Fcosa-fare-a-roma-nel-weekend-11-12-novembre-
 2017&redirect_uri=http%3A%2F%2Fwww.grazia.it%2Fstile-di-vita%2Ftendenze-lifestyle%2Fcosa-fare-a-roma-nel-weekend-11-12-novembre-
 2017%3Futm_source%3Dfacebook%26utm_medium%3Dsocial%26utm_campaign%3Dlike)

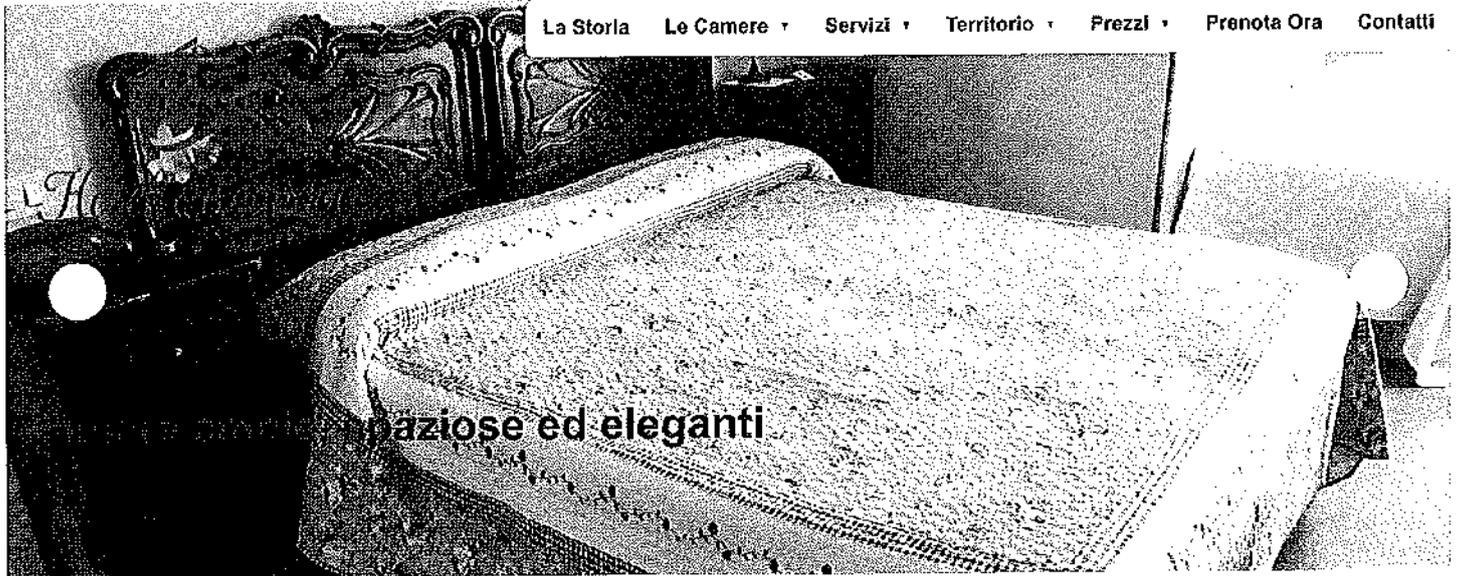
Finalmente è arrivato il fine settimana e Roma è pronta a offrire arte, mostre e concerti: ecco allora dieci idee per decidere cosa fare.

Da segnalare l'appuntamento con l'Eataly Wine Festival (venerdì e sabato) per scoprire novità e degustare il meglio dei piccoli produttori italiani.

Tra i concerti ospitati nella Capitale, segnatevi James Blunt al Palalottomatica e i Lamb all'Auditorium Parco della Musica .

Se invece avete voglia di partire e di immergervi nella quiete della campagna allora approfittate dell'evento "Frantoi Aperti" in Umbria tra borghi medievali, buon vino e naturalmente tanto olio da assaggiare.

Sotto trovate ogni appuntamento nel dettaglio. No, non vi basterà un weekend per fare tutto!

Arrivo Partenza

Offerta Frantoi Aperti 2017

Frantoi Aperti

Novembre è il mese della raccolta delle olive e Frantoi Aperti è un'occasione unica per scoprire l'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria.

Cos'è Frantoi Aperti ?!

5 weekend dedicati all'olio extra vergine d'oliva e ai prodotti agroalimentari nei borghi medievali dell'Umbria, tra degustazioni, tradizioni e spettacolo.

Anche quest'anno in Umbria, cuore verde d'Italia, torna Frantoi Aperti, l'iniziativa dedicata alla valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo lento.

A partire dal 28 ottobre la XXa edizione animerà i Borghi Medievali dell'Umbria, le loro piazze, i loro palazzi, i teatri, gli uliveti, i frantoi, le aziende agricole.

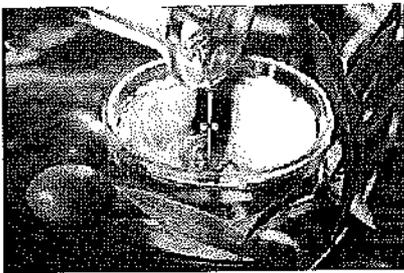
Per scoprire "l'oro giallo" del Trasimeno, Hotel Aganoor vi propone un'imperdibile offerta:

Frantoi Aperti 2017

2 notti in camera matrimoniale con trattamento di prima colazione + menu tematico Sapori d'Olio

Euro 98,00 a persona

sapori d'olio collage



Frantoi Aperti diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà questo anno dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017.

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.

L'ALBERO DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO! ([HTTP://WWW.HOTELCENTOVAPERUGIA.COM/LALBERO-DI-NATALE-PIU-GRANDE-DL-MONDO/](http://www.hotelcentovaperugia.com/lalbero-di-natale-piu-grande-dl-mondo/))

CAPODANNO 2018!! ([HTTP://WWW.HOTELCENTOVAPERUGIA.COM/CAPODANNO-2018/](http://www.hotelcentovaperugia.com/capodanno-2018/))

Comments are closed.

Hotel CENTOVA

Viale Enrico Berlinguer, 1
06126 Perugia (PG)
Ph. +39 075 501 1314
Ph. +39 075 9475329
e-mail: info@hotelcentovaperugia.com

P.Iva 03300840547



Il meteo a Perugia

PERUGIA

10°

cielo sereno
umidità: 61%
vento: 2m/s N
Max 10 • Min 10

4°
LUN

7°
MAR

8°
MER

8°
GIO

10°
VEN

Via della Torre, 1 - Matigge di Trevi (PG) - Tel. 0744/410101



[Hotel »](#)
 [Dove Siamo »](#)
 [Viaggi di gruppo e Associazioni](#)
 [Convegni](#)
[Campus e Sport](#)
 [Ritiri Spirituali »](#)

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE TI ASPETTIAMO IN UMBRIA PER FRANTOI APERTI

**11 e 12 NOVEMBRE 2017 DUE GIORNI 1 NOTTE,
€ 50,00 A PERSONA**

Il prezzo comprende:

- Soggiorno di una notte in camera comfort per due persone e prima colazione a buffet
- 1 cena di sabato con menù tipico umbro composto da antipasto, primo piatto, secondo con contorno, dessert, acqua minerale e vino
- kit informativo con programma FRANTOI APERTI

11 E 12 NOVEMBRE 2017

visita i frantoi di Assisi "UNTO nei castelli e nel territorio"

Programma:

sab 11 novembre h. 17.00 – 20.00

Santa Maria degli Angeli, Piazza Garibaldi

Castagnata di San Martino

a cura della Pro Loco Santa Maria degli Angeli

dom 12 novembre h. 9.15 – 12.15

Tordibetto – Palazzo

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: Frantoio Vescovi, Castello Figli di Cambio, Frantoio Valorosi

Info e prenotazioni: 333 6049292

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. [Approfondisci](#)

EVENTI

ARCHIVIO EVENTI

Home page | Archivio eventi | **Frantoi Aperti 2017**

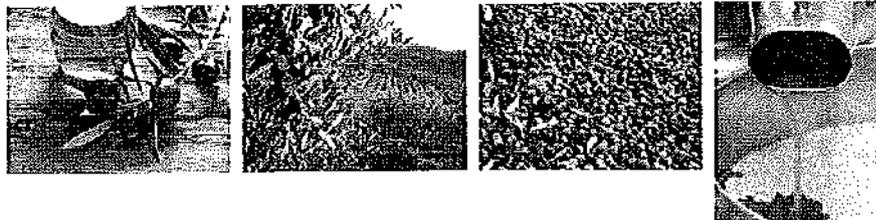
FRANTOI APERTI 2017

28 ottobre 2017 | 26 novembre 2017

Un'iniziativa nata con l'obiettivo di valorizzare l'Olio extravergine di Oliva DOP in Umbria.

Frantoi Aperti avrà luogo nei comuni della regione aderenti a partire dal 28 Ottobre.

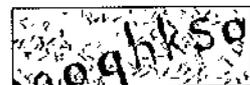
Oltre alle tante possibilità di visitare vecchi frantoi e degustare il prodotto principe, l'olio d'oliva, vengono organizzate diverse attività parallele come ad esempio le visite guidate alle città e ai borghi aderenti, partecipazione alla raccolta delle olive, degustazione di prodotti agroalimentari di qualità e poi ancora concerti, passeggiate e mostre d'arte itineranti.



RICHIESTA INFORMAZIONI: Frantoi Aperti 2017

Nome*	<input type="text"/>	Cognome	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Email*	<input type="text"/>
Check-In	<input type="text"/>	Check-Out	<input type="text"/>
Adulti	<input type="text" value="seleziona"/>	Bambini	<input type="text" value="seleziona"/>

Richiesta



Codice di sicurezza

Letta l'informativa di cui all'art.13 del D.Lgs. 196/03 presso il consenso al trattamento dei dati per le finalità ivi indicate

Iscriviti alla Newsletter.

INVIA

Hotel Mom Assisi di Giacomelli Patrizio



Questo sito contiene i nomi di marchi di terze parti. Con l'acquisto del nostro prodotto non si intende in alcun modo attribuire responsabilità del marchio, né di un prodotto o servizio. Per ulteriori informazioni sui marchi e per il permesso di utilizzo del nome di marchio di terzi, si prega di contattare l'azienda. Accordo

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 "Gestisci i miei cookie".

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

[Più Informazioni](#)

BOOKING ONLINE MIGLIORE TARIFFA GARANTITA

Data Arrivo: Data Partenza: Camere: Adulti:

Verifica Disponibilità

[Viaggi con bambini? Clicca qui](#) [✂️ cancella / modifica prenotazione](#)

4 Vantaggi per te... solo prenotando dal nostro sito

Frantoi aperti in Umbria

Frantoi aperti in Umbria

**Frantoi aperti dal 28 Ottobre al 26 novembre
2017 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 rassegna d'arte #chiaveumbra diverranno veicoli di comunicazione della qualità dei prodotti e della bellezza dei luoghi. luoghi d'incontro e



 **Richiedi
Informazioni**

✓ **Nessun Intermediario**
non ci sono intermediari, contatti
direttamente l'hotel.

4 vantaggi...
per te
...solo se prenoti dal nostro sito

za
one

socializzazione, con una serie di iniziative che
 tiranno ai visitatori di respirarne appieno
 l'aria: **degustazioni di olio appena franto,**
 ti perdere nessuna novità dal mondo di
 Villa Fiorita, iscriviti alla nostra newsletter <
 riscaldate dal
 alla
 lavorazione delle olive per l'estrazione dell'olio,
 occasioni d'incontro e dialogo sia con i produttori,
 vere e proprie sentinelle del territorio, incaricate di
 preservarne l'integrità dal punto di vista ambientale e
 paesaggistico, sia con i residenti, persone che,
 portando le olive in frantoio per la spremitura,
 attendono di riceverne il prodotto finale, l'oro verde
 umbro.

Scopri le nostre offerte last minute e vieni a visitare l'Umbria

**Hotel Benessere Villa Fiorita Beauty Farm & Centro
 Benessere**

spa wellness in Umbria

via del Lago, 9 - 06034 Foligno Loc. Colfiorito (Perugia)

Tel. 0742 681326 - Fax 0742 681327 - Cell. 335 70.18.181

Dir. Giorgio Delicati

www.hotelvillafiorita.com

**Blocca la tariffa più conveniente
 per le tue vacanze**

Prenota Ora!

Contattaci direttamente:

+39 0742 681326

info@hotelvillafiorita.com

✓ **Nessun Impegno**
 valutati con tranquillità, nessuno ti
 richiama o ti disturba

Contattaci Direttamente
 +39 0742 681326
 info@hotelvillafiorita.com

Una giornata di piacere

*" Ho conosciuto la struttura
 per il suo centro benessere e
 ci siamo rilassati da morire
 io e mia moglie ,bella
 struttura funzionale e
 tranquilla ci siamo coccolati
 facendoci fare un 40 min di
 massaggi e devo dire che è
 tanta roba.... ottima da
 rifare sicuramente!! "*



24/05/2017
 nicola Z | K&B

Condividi questa Offerta

« Visualizza tutti gli Eventi &
 News



Museo archeologico di Colfiorito

Museo archeologico di Colfiorito in
 Umbria

4 vantaggi...
 per te
 ...solo se prenoti dal nostro sito


[\(http://ildubbio.news/ildubbio/\)](http://ildubbio.news/ildubbio/)


59 LAVORO (HTTP://ILDUBBIO.NEWS/ILDUBBIO/CATEGORY/RUBRICHE/LAVORO/)

Adnkronos (<http://ildubbio.news/ildubbio/author/adnkronos/>)

26 Oct 2017 13:52 CEST

Umbria: olio nuovo e prodotti tipici protagonisti di 'Festival' a Trevi

Perugia, 26 ott. (Labitalia) - E' stata scelta la suggestiva cornice di Villa Fabri, che si affaccia proprio sulla fascia olivata di Trevi (Perugia), per la presentazione di 'Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille', una due giorni in cui sarà l'olio nuovo il vero protagonista. [...]



Perugia, 26 ott. (Labitalia) - E' stata scelta la suggestiva cornice di Villa Fabri, che si affaccia proprio sulla fascia olivata di Trevi (Perugia), per la presentazione di 'Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille', una due giorni in cui sarà l'olio nuovo il vero protagonista. [...]

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri e di terzi, per migliorare i servizi offerti e personalizzare i nostri annunci. Per informazioni sulle caratteristiche, le peculiarità, e per la gestione delle preferenze relative, cliccate qui. [Disabilita i cookie di questo sito o parte di essi](#)

Chiedendo questo banner o cliccando su uno dei bottoni di sotto, il sito assume che accetti l'uso di cookie. [Disabilita i cookie di questo sito o parte di essi](#)

Una edizione è un appuntamento consolidato per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che quest'anno coinciderà con l'inaugurazione di 'Frantoi Aperti', la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 28 ottobre al 5 novembre. Alla presentazione erano presenti Stefania Muccoli, assessora alla Promozione turistica di Trevi, Daniela Banastelli, dell'Ufficio Promozione turistica del Comune, Gianni Trolani, vicepresidente dell'Associazione Umbria Bonsai, e Francesca Lovelock, figlia dell'attore Ray Lovelock.

"Festival - ha commentato Muccoli - negli anni è diventato un evento di portata nazionale con una crescita costante. Nonostante le risorse investite in questi anni siano andate progressivamente diminuendo, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori, turisti che si sono affezionati e ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie a uno sforzo colale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a coinvolgere nella promozione non solo una filiera ma un intero territorio".

Per queste due giornate il centro storico trevano si trasformerà in un vero e proprio salotto con 20 appuntamenti dedicati a valorizzare il pregiato prodotto e il territorio che lo produce. Tra i tanti eventi, da segnalare la mostra mercato dell'olio extravergine delle colline di Trevi, a Villa Fabri, che accompagnerà i due giorni della manifestazione con degustazioni guidate. Con 'Palazzi&Gusti', invece, ci sarà la possibilità di immergersi nelle sensazioni sprigionate dalla spremitura visitando storiche dimore come Palazzo Jouret, ex Chiesa San Filippo Neri o Palazzo Lucarini, centro per l'Arte contemporanea, dove le aziende agricole del partenariato faranno anche assaggiare i prodotti tipici locali.

Con 'Panes&Olio' anche le principali piazze della città saranno coinvolte, con degustazioni gratuite e bruschetta, mentre con i 'Ristori dell'olio nuovo' i ristoranti di Trevi aderenti proporranno variazioni gastronomiche con l'olio protagonista. L'olio e l'olivo saranno anche al centro di escursioni tra paesaggi millenari e bellezze paesaggistiche ('Trekking-Oli) o di camminate alla riscoperta di una grande civiltà millenaria ('Camminata tra gli olivi' è un'iniziativa promossa dall'Associazione Città dell'Olio domenica 29 ottobre in 119 città), di mostre per adulti e bambini (al Museo della civiltà dell'Olio), nonché occasioni di studio o di semplice relax con massaggi a viso e mani all'olio di oliva.

Infine, nei due giorni Festival garantirà un servizio navetta gratuito per visitare i 'Frantoi aperti' di Trevi, con partenze da piazza Garibaldi dalle 10 alle 18 ogni ora e mezza circa. A fare da cornice alla manifestazione anche appuntamenti di promozione dei principali prodotti enogastronomici del luogo, come un mercato del contadino con prodotti a km 0, mostra mercato di presidi Slow Food, tutto con una caccia al prezioso tubero nero. Inoltre, nella giornata di sabato sarà possibile assistere alla partita di calcio con scopo benefico (il cui ricavato andrà all'Istituto Compensivo 'Tommaso Valentini'). Su iniziativa dell'attore Ray Lovelock.

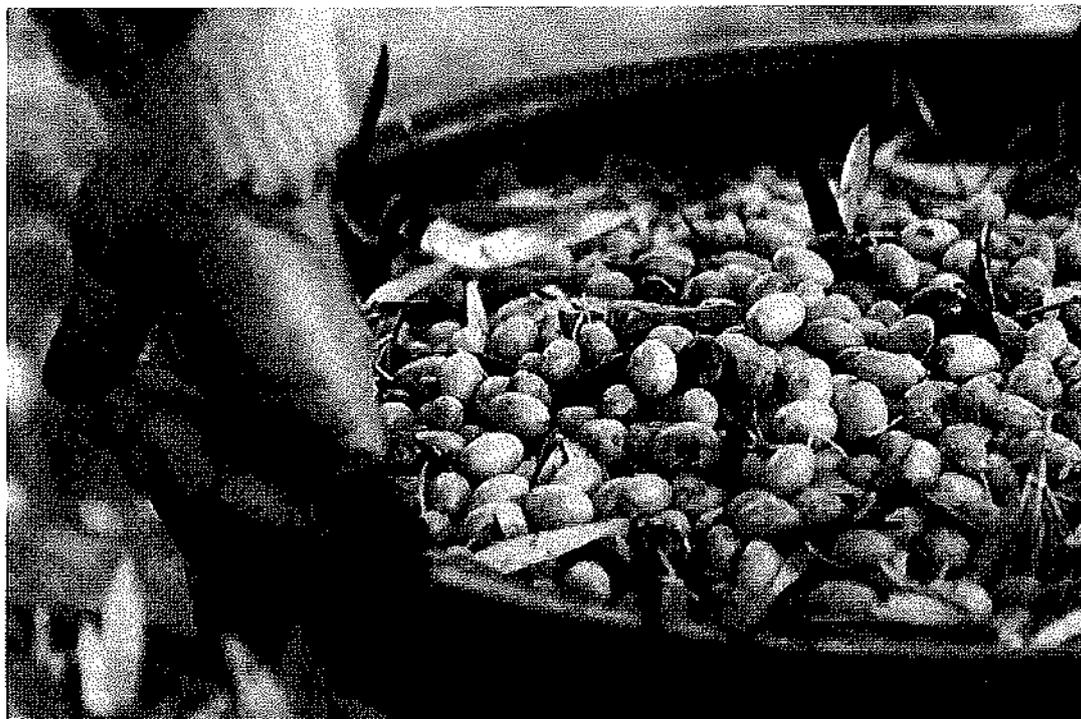
Infine, si potrà ammirare l'arte e la filosofia dei bonsai grazie alla 2a Mostra nazionale dei Bonsai allestita al complesso museale di San Francesco, a cura dell'Associazione Umbria Bonsai. Esemplari provenienti da tutta la penisola verranno esposti. Durante l'iniziativa gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai. Da ultimo, nelle strade di Trevi sarà possibile ascoltare anche la P-Funking Band, la street band che fonde diversi generi musicali.

Share

Questo sito utilizza cookies, anche di terze parti. Chiudendo il popup la acconsenti all'uso dei cookies. [LEGGI DI PIÙ](#) [CHIUDI](#)

degustazioni con l'Olio Extravergine di Oliva Dop protagonista

By **Saverio Pepe** - 26 ottobre 2017



Il 28 ottobre si inaugura la **XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria**, 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 e i luoghi di produzione.

Ad Assisi "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio" dal 28 ottobre al 1°

novembre: nella piazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici; sono previsti **percorsi sensoriali dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria** e dei piccoli produttori della zona di Assisi; lezioni di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino", visite guidate dell'Assisi Sotterranea e dei luoghi della giovinezza di Francesco e di Chiara. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del vino Montefalco Rosso e animazione per i bambini. Dalla piazza del comune partirà tutti i giorni una navetta diretta al Frantoio Le Vecchie Macine (Per informazioni: 075.8138641 – 337.012866, comunicazione@comune.assisi.pg.it – cultura@comune.assisi.pg.it). Domenica 29 ottobre e mercoledì 1° novembre, è in programma una **Passeggiate Naturalistica** che partirà dalla Piazza del Comune fino al Giardino dei Semplici, per poi giungere al Bosco di San Francesco e alla scoperta dell'opera Land Art di Michelangelo Pistoletto, Terzo Paradiso. La passeggiata si concluderà a Santa

Questo sito utilizza cookies, anche di terze parti. Chiudendo il popup la acconsenti all'uso dei cookies. **LEGGI DI PIÙ CHIUDI**

Il comune di **Foligno** il 29 ottobre propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, dal titolo **"Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia"**: è un percorso di trekking di media difficoltà che parte dal castello di Pale fino ad arrivare alla frazione di Belfiore, costeggiando il fiume Menotre. Al termine della passeggiata, ci sarà una **degustazione di olio in frantoio** (per informazioni: ezio.palini@comune.foligno.pg.it, 0742.330229 – 320.4317333). Anche il Frantoio Petesse propone una **passeggiata tra gli ulivi alla scoperta della storia degli uliveti aziendali** e al ritorno, è prevista una visita guidata al frantoio con possibilità di pranzo (per informazioni 349.6829423 – 340.2774868, frantoiopetesse@gmail.com).

A **Giano dell'Umbria** la **"Mangiaunta", 28 e 29 ottobre**: un itinerario gastronomico nei frantoi – Frantoio Filippi, Frantoio Flamini, Frantoio Moretti Omero e Frantoio Speranza – con **assaggi gratuiti, visite guidate del territorio e musica popolare**; un altro itinerario proposto dal comune di Giano è il tour in navetta attraverso gli ulivi millenari, dal titolo **"Gli Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria"**. Inoltre la novità di questa edizione 2017 è Castelli Aperti, un pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (per informazioni 392.6781072 – umbriamia@gmail.com). Domenica 29 ottobre è in programma una **passeggiata guidata da Federico Famiani, dal titolo "A spasso con il micologo"**, per imparare a riconoscere e a distinguere i funghi, con al termine una degustazione presso il Frantoio Speranza. Il Frantoio Speranza organizza una passeggiata tra gli ulivi (per informazioni 0742.90364 – 339.5998005 – info@frantiosperanza.com).

A **Spoletto** per **"Frantoi Aperti a Spoleto", 29 e 31 ottobre, 1° novembre**, sono in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio. Anche i ristoratori del centro storico offrono assaggi di olio nuovo prima dei pasti, mentre nella biblioteca comunale verranno presentati **racconti animati e organizzati laboratori rivolti ai più piccoli**, dal titolo **"Gli ulivi alberi di pace"**; sono previste anche visite guidate dal titolo **"Dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgia"** e, da non perdere, l'appuntamento alla Casa Romana dove è in programma **"Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani"** (Per informazioni 0743.218631 – 0743.218620/21, info@iat.spoletto.pg.it). Domenica 29 ottobre si svolgeranno la **camminata tra gli ulivi e un percorso in bicicletta**. La camminata, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro dei Condotti e per la chiesa di San Salvatore, patrimonio Unesco, attraversa un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia e fa una sosta in un'azienda agricola con una degustazione. Il percorso in bicicletta invece, passa per un tratto sulla pista ciclabile Spoleto-Assisi, e poi

Questo sito utilizza cookies, anche di terze parti. Chiudendo il popup la acconsenti all'uso dei cookies. **LEGGI DI PIÙ CHIUDI**

prenotare: info@iat.spoletto.pg.it; 0743.218631 – 218620.

A **Trevi "Festival, tra olio arte musica e papille", il 28 e 29 ottobre**: nelle due piazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le **degustazioni guidate di olio**; è prevista anche una navetta gratuita diretta ai **Frantoi Aperti** aderenti alla manifestazione – Frantoio del Gusto, Società Agricola Trevi Il Frantoio e Frantoio Gaudenzi. All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e Palazzo Lucarini, quest'ultimo sede del Centro d'Arte Contemporanea, sarà possibile degustare olio extra vergine d'oliva delle colline di Trevi in abbinamento ad alcuni prodotti tipici umbri. (Per informazioni 0742.332269, infoturismo@comune.trevi.pg.it). Sabato 28 ottobre alle ore 9:30, è previsto un **Trekking + oil test**, una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, si passerà per molte delle bellezze più significative del territorio, come l'acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e al termine si farà una sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico. (Prenotazione obbligatoria presso Pangea 328.421980 – 348.7711170). Domenica 29 ottobre anche il comune di Trevi propone una **camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio**, e che passerà per il Sentiero degli Ulivi, con partenza alle ore 8:30 (Per informazioni 0742.332269). Invece alle ore 16:00 da Villa Fabbri si parte per un'escursione al tramonto: un bellissimo percorso tra gli ulivi per raggiungere splendidi punti panoramici per osservare il tramonto. Prenotazione obbligatoria presso Pangea).

Speciali **degustazioni nei frantoi**:

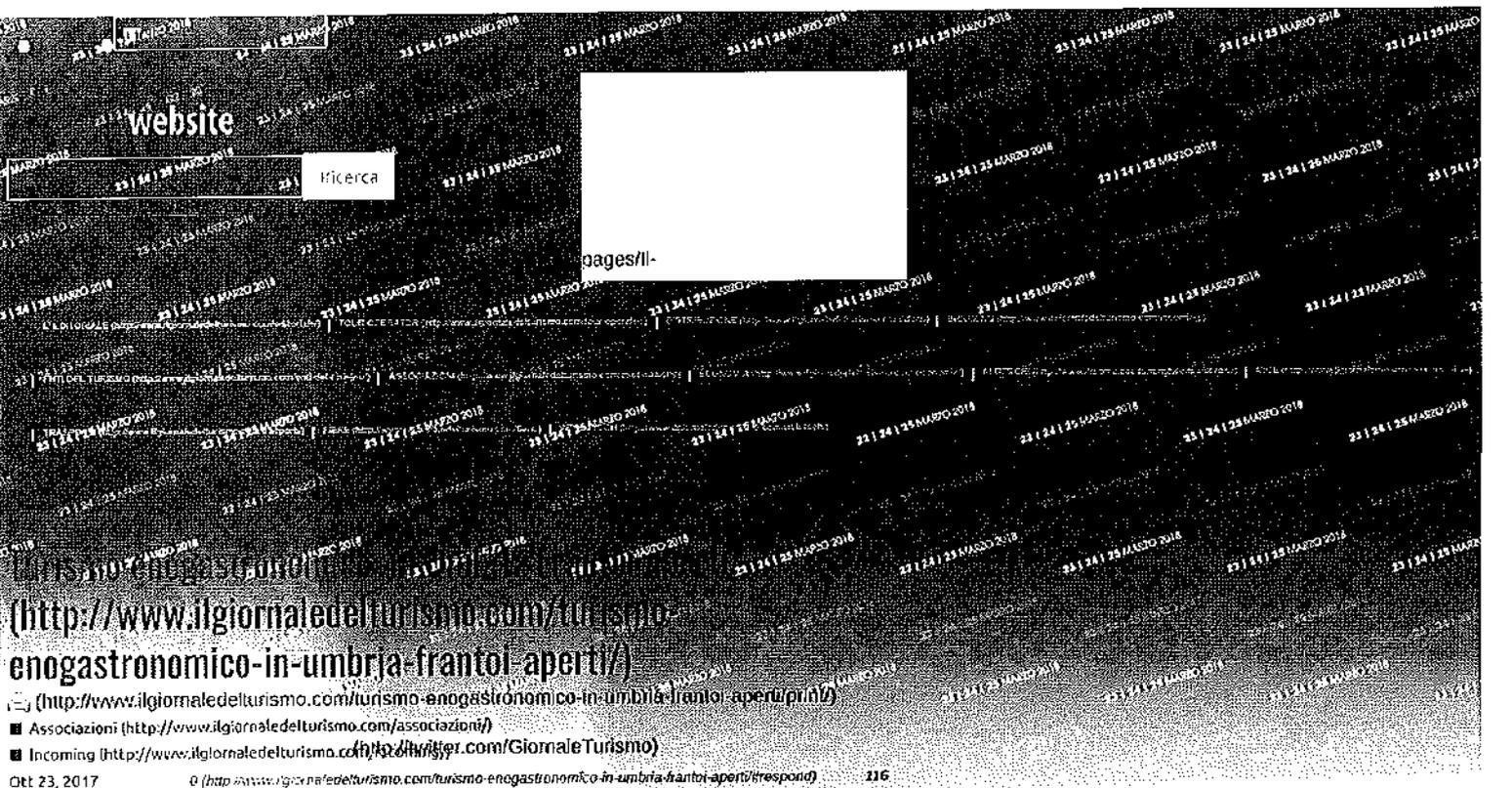
La **Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago**, mercoledì 1° novembre organizza un mini **corso di degustazione di olio** sotto la guida di un esperto.

Mentre presso il Frantoio Il Tempio dell'oro di Città della Pieve, sono previste degustazioni di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11:00 fino alla mezzanotte.

Il **Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello di Foligno** il 28 e 29 ottobre, propone una degustazione di fantasia di vellutate.

A Giano dell'Umbria, il **Frantoio Moretti Omero** il 29 ottobre propone invece una degustazione di "Sagrantino passito biologico e cioccolato".

Ai **Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio**, il 28 e 29 ottobre, propone una pranzo degustazione al termine di una lezione "I Segreti dell'ulivo – dalla coltivazione alla raccolta".



(<http://www.ilgiornaledelturismo.com/turismo-enogastronomico-in-umbria-frantoi-aperiti/>)

■ Associazioni (<http://www.ilgiornaledelturismo.com/associazioni/>)

■ Incoming (<http://www.ilgiornaledelturismo.com/incoming/>)

Ott 23, 2017 [0 \(http://www.ilgiornaledelturismo.com/turismo-enogastronomico-in-umbria-frantoi-aperiti/rispondi/\)](http://www.ilgiornaledelturismo.com/turismo-enogastronomico-in-umbria-frantoi-aperiti/rispondi/) 216



(http://www.ilgiornaledelturismo.com/wp-content/uploads/2017/10/giornaledelturismo_frantoi-umbria.jpg) L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "Frantoi aperti". Un evento che ha lo scopo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta.

L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la

produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. 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.

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#))
([/#google_plus](#))

(<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.ilgiornaledelturismo.com/turismo-enogastronomico-in-umbria-frantoi-aperiti%2F&title=Turismo%20enogastronomico%3A%20in%20Umbria%20Frantoi%20Aperti>)

...com/tag/frantoi-aperiti/

.../tag/turismo-2/

.../tag/turismo-enogastronomico/

.../tag/umbria/

◀ ARTICOLO PRECEDENTE
Aer Lingus annuncia le novità per la programmazione estiva 2018
(<http://www.ilgiornaledelturismo.com/aer-lingus-annuncia-le-novita-per-la-programmazione-estiva-2018/>)

ARTICOLO SUCCESSIVO ▶
Le opere dei "Muralisti messicani" arrivano sugli aerei Alitalia
(<http://www.ilgiornaledelturismo.com/le-opere-dei-muralisti-messicani-arrivano-sugli-aerei-alitalia/>)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Informazioni](#) [OK](#)

[Home](#) [Previsioni](#) [Situazione](#) [Video](#) [News](#) [Viabilità](#) [Venti e Mari](#) [Neve](#) [Mappe](#) [Mobile](#) [Community](#) [Business](#) [Contatti](#)

[Notizie Italia](#) [Cronaca Meteo](#) [Attualità](#) [Clima/Ambiente](#) [Meteorologia e Scienza](#) [Terremoti](#) [Paesaggi e Curiosità](#) [Astronomia](#) [Meteo Sport](#) [Meteo Storico](#) [Curiosità](#)



Meteo - 27-28 Dicembre, tempesta invernale del dopo Natale (VIDEO)



VIGILIA con bel TEMPO, gelate nella NOTTE di NATALE (VIDEO)



NATALE E SANTO STEFANO: l'alta pressione se ne VA (VIDEO)



CAPODANNO, due ipotesi, freddo maltempo o sole con NEBBIA? (VIDEO)

Notizia ultim'ora - Italia

Votat

G+

Tweet

Mi piace

Regione

- seleziona regione -

Provincia

- seleziona provincia -

Comune/Località

- seleziona comune -

Cerca

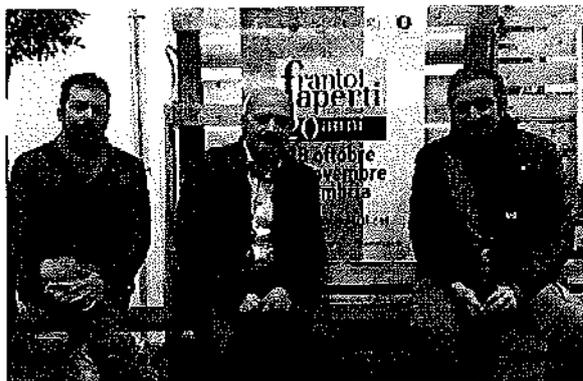
ALTRI SERVIZI

[Meteo](#) [Webcam](#) [Video](#) [Foto](#) [Archivio](#) [Clima](#) [Aria](#) [Viabilità](#) [Mappa](#)

18:02 12 Dicembre 2017

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nei 32 'Frantoi aperti'

Perugia, 12 dic. (Labitalia) - Undici i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul



Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 le degustazioni guidate di olio, vini e altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, oltre 90 le attività culturali in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre tematiche, 30 le visite guidate proposte nei borghi, nei castelli e nelle abbazie, 40 i laboratori di cucina condotti da chef, e altrettante le passeggiate tra gli ulivi e boschi del territorio regionale.

Fonte: adnkronos

VIDEO PREVISIONI METEO

Ultime Notizie

IERI

11:24 Filippina, Tempesta Tropicale Oltre 130 Morti Travolti Dal Fango Decine di Dispersi, 15 Mila Sfolati

Dai nostri reporter

Ultimo aggiornamento: ore 15:40

Non ci sono segnalazioni recenti.

CENTROITALIA

Dove tartufo, olio d'oliva e foliage valgono una gita

In famiglia o con amici, le mete in Centro Italia per assaporare il meglio di questa stagione

– di Lucilla Incorvati | 20 ottobre 2017

9/10 In Umbria per la festa di Frantoi aperti

In tutta la regione dal 28 ottobre al 26 novembre si tiene Frantoi aperti una manifestazione che offre tante occasioni per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei frantoi, degli agriturismi, dei piccoli musei. L'offerta è molto varia: concerti di musica tradizionale nelle piazze, assaggi per riconoscere il sapore vero dell'olio extravergine Dop e altri prodotti della terra e passeggiate tra gli ulivi secolari, castelli, abbazie, e luoghi sacri.

© Riproduzione riservata

Quarto fine settimana di Frantoi Aperti

di: Redazione | 15/11/2017

Domenica 19 novembre "Oliando insieme", visita guidata presso il Frantoio La Casella di Todi



Sta per iniziare anche il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Il 17, 18 e 19 novembre si festeggia ad Assisi per "UNTO nei Castelli e nel Territorio" (19 novembre) e a Spello per "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" (dal 17 al 19 novembre). Domenica 19 novembre, presso il **Frantoio La Casella di Todi**, "Oliando insieme" un'intera giornata dedicata alla visita guidata al frantoio e alla degustazione di olio nuovo (info e prenotazioni: Tel. +39 075 887415).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana

A Spello per questa edizione 2017, "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana": nei tre giorni dell'evento, i ristoranti del centro storico aderenti alla manifestazione, propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista. I ristoranti, infatti, accoglieranno chef e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia, che cucineranno piatti tipici a "quattro mani" con un executive chef.

Sabato 18 novembre, a Largo Mazzini dalle ore 10:30, ampio spazio verrà dato agli Show Cooking

degli chef ospiti, che daranno vita ad assaggi e preparazioni dove l'olio di Spello incontra i sapori della penisola, da Nord a Sud. Sempre sabato a Largo Mazzini, dalle ore 15:00 ci sarà "USA to Italy International Gourmet Bruschetta!": quattro chef si uniscono per la preparazione di una bruschetta gourmet d'autore da poter degustare nei ristoranti del centro storico, con la presentazione dei giornalisti enogastronomici Jacopo Fontaneto e Lara De Luna e con la collaborazione dello chef toscano Paolo Fioravanti che in collegamento dagli Stati Uniti, realizzerà tre bruschette gourmet in diretta, ospite del ristorante "Spiga" di Totowa, New Jersey.

Inoltre, sabato 18 alle ore 17:00 presso la Taverna Costantino Imperatore, ci sarà la chiusura del "Oil School Contest" riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri di Assisi, Spoleto e Città di Castello, che quest'anno si sono misurati con ricette dedicate all'olio di Spello dal tema "Naturalmente senza glutine". Per concludere, durante la serata di sabato 18, sarà possibile cenare nelle Taverne dei tre Terzieri di Spello dove gli chef ospiti proporranno dei menu d'autore.

Domenica 19 novembre a Largo Mazzini alle ore 10:30 ci sarà uno Show Cooking contest con lo chef Roberto Balgisi, executive chef del Grand Hotel Alassio (Sv) e ospite d'eccezione all'Oro di Spello, che proporrà tre piatti di alta gastronomia. Inoltre, domenica 19 a Piazza Kennedy dalle ore 16:30 ci sarà anche "Olio, risotti e solidarietà", una grande "risottata" che chiude il programma gastronomico de "L'Oro di Spello", i fondi raccolti saranno destinati alla sede della CRI di Spello.

La "56° Ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" verrà inaugurata sabato 18 novembre con l'apertura della Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità" e della Mostra mercato di prodotti artigianali e di hobbistica, che rimarranno in entrambe le giornate della manifestazione. Nella mattina di sabato, l'Associazione "Spellocammina" organizza un trekking alla scoperta dell'Acquedotto Romano, con partenza dal parcheggio di Via della Liberazione alle ore 10:00.

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

Domenica 19 novembre per le vie del centro storico di Spello, sfileranno i caratteristici "Carri della Frasca", una tipica tradizione umbra che rievoca i tempi passati e che viene riproposta ogni anno con l'arrivo dei carri agricoli nel centro storico di Spello, addobbati con un albero di olivo con i rami adornati da salumi, formaggi e frutta, quale premio per festeggiare la fine della raccolta, la "Benfinita". Le Associazioni partecipanti e i Terzieri metteranno in scena spaccati di vita contadina e cittadina dei tempi passati, recuperando i momenti tradizionali della raccolta e della lavorazione delle olive. Sarà possibile degustare bruschette all'olio novello e vino.

Sempre domenica 19 alle ore 11:00, presso la Piazzetta delle Logge, ci sarà uno spettacolo teatrale per bambini de "Le Luisa: Sabina e Maria Luisa" dal titolo "La Favola: Olivo, Albero di Pace", a cura di Kemodalà. Mentre alle ore 10:00 in Piazza Kennedy si svolgerà la tradizionale Castagnata, a cura dell'AVIS di Spello. Per concludere, alle ore 15:00 sempre in Piazza Kennedy, le Associazioni di Spello si esibiranno nel tradizionale ballo del "Saltarello" e a seguire ci sarà la premiazione del Carro della Frasca.

Ad Assisi prosegue UNTO nei Castelli del Territorio: nella mattinata di domenica 19 novembre si parte, alle ore 9:00, dalla frazione di Capodacqua per un'escursione alla Scoperta dei luoghi francescani. Dopo una degustazione della tipica colazione a base di bruschetta all'olio nuovo, pane con burro e marmellata casareccia e caffè, l'itinerario prevede una sosta alla Chiesa SS. Trinità, alla Chiesa Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), al Sacro Tugurio e al Cimitero Inglese di Rivotorto. Al termine dell'escursione, è previsto il pranzo tipico (costo € 10,00 info e prenotazioni: 339 2957163 / 339 6100731).

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

Ti informiamo che il'ant'au.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](#)

partecipare alla manifestazione "Oliando insieme" e al Frantoio e prevista la visita ai luoghi di produzione. Mercoledì 19 novembre alle ore 15:30, ci sarà l'esibizione delle "Pizzicarelle di Terni" con balli popolari della tradizione. (Info e prenotazioni: Tel. +39 0743 521033 Fax. +39 0743 273602). All'Antico Frantoio Petesse di Foligno, dalle ore 10.00 di sabato 18 novembre, si potrà partecipare alla passeggiata tra gli ulivi aziendali e al ritorno è prevista la visita ai luoghi di produzione (Info e prenotazioni: tel. 3496829423 - 3402774868). Domenica 19 novembre, presso il Frantoio La Casella di Todi, "Oliando insieme" un'intera giornata dedicata alla visita guidata al frantoio e alla degustazione di olio nuovo (Info e prenotazioni:Tel. +39 075 887415).

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

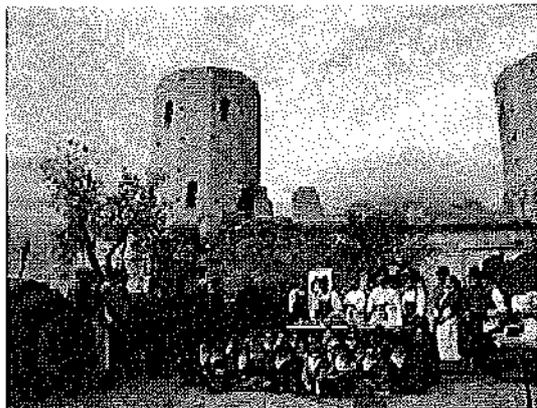
domenica 24 dicembre 2017

iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

Quarto week end di frantoi aperti

di: Redazione | 18/11/2017

Dal 17 al 19 novembre, gli appuntamenti in programma della ventesima edizione



Prosegue la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria ed anche in questo quarto fine settimana, dal 17 al 19 novembre, gli appuntamenti in programma stanno ricevendo il consenso di un ampio pubblico.

A Spello per "L'Oro di Spello - 56" ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" molto seguiti tutti gli appuntamenti in programma. Grande successo sta suscitando questa edizione de "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana" che sta vedendo il pieno sia nei ristoranti che propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista, sia per la cena nelle taverne dei tre Terzieri di Spello dove gli chef ospiti propongono dei menu d'autore ed anche per i vari cooking show.

Così Jacopo Fontaneto, Direttore artistico dell'evento: "E' stato centrato perfettamente l'obiettivo di abbinare l'Olio di Spello con i prodotti regionali tipici e le ricette di cucina sia tradizionali sia innovative. Ci sono ben 22 chef ospiti provenienti da tutte le Regioni d'Italia che stanno tenendo show cooking e preparando degustazioni varie in programma. Per domenica poi è molto atteso lo Show Cooking contest delle ore 10.30 con lo chef Roberto Balgisi, chef del

Grand Hotel Alassio, che sarà protagonista di tre dimostrazioni di alta gastronomia, presenterà un Fondente di melanzana all'olio e.v.o.; Seppia e caviche con cremoso di mele all'olio e.v.o.; Il mare in insalata 2017 all'olio e.v.o."

Da non perdere domani, domenica 19 novembre, alle ore 11:00, presso la Piazzetta delle Logge, uno spettacolo teatrale per bambini de "Le Luisa: Sabina e Maria Luisa" dal titolo "La Favola: Olivo, Albero di Pace", a cura di Kemodafà; mentre per le vie del centro storico di Spello, sfileranno i caratteristici "Carri della Frasca", una tipica tradizione umbra che rievoca i tempi passati e che viene riproposta ogni anno con l'arrivo dei carri agricoli nel centro storico di Spello, addobbati con un albero di olivo con i rami adornati da salumi, formaggi e frutta, quale premio per festeggiare la fine della raccolta, la "Benfinita".

Dalle ore 15.00 le Associazioni di Spello si esibiranno nel tradizionale ballo del "Saltarello" e a seguire ci sarà la premiazione del Carro della Frasca e contestualmente, dalle ore 16:30, "Olio, risotti e solidarietà" una grande "ristottata" al gorgonzola ed Olio di Spello, che chiude il programma gastronomico de "L'Oro di Spello - 56" ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta".

Ad Assisi per UNTO nei Castelli del Territorio domenica 19 novembre, alle ore 9.00, si parte dalla frazione di Capodacqua per un'escursione alla Scoperta dei luoghi francescani. Dopo una degustazione della tipica colazione a base di bruschetta all'olio nuovo, pane con burro e marmellata casareccia e caffè, l'itinerario prevede una sosta alla Chiesa SS. Trinità, alla Chiesa Santa Maria Maddalena (antico lebbrosario), al Sacro Tugurio e al Cimitero Inglese di Rivortorto. Al termine dell'escursione, è previsto il pranzo tipico (costo € 10,00 info e prenotazioni: 339 2957163 / 339 6106731).

Esce l'olio nuovo, torna la Mangiaunta

di: Redazione | 24/10/2017

Tour nei frantoi di Giano con assaggi gratuiti, visite guidate al territorio, musica popolare, tour ulivi immortali e, novità dell'edizione 2017, Castelli Aperti.



A Giano dell'Umbria, sabato 28 e domenica 29 ottobre, torna la Mangiaunta, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un fine settimana interamente dedicato all'olio nuovo con un programma ricco di appuntamenti, itinerari gastronomici nei frantoi e nei castelli del territorio, assaggi itineranti, folklore e musica popolare, trekking nei boschi e l'evento mobile Ulivi Immortali.

Quest'anno per la XIII edizione della Mangiaunta due saranno i percorsi del gusto, Frantoi Aperti e Castelli Aperti.

Il tour dei frantoi aperti avrà luogo sabato 28 e domenica 29 ottobre, dalle 10 alle 19, e saranno 4 i frantoi visitabili in cui poter degustare l'olio DOP e le eccellenze locali, Frantoio Speranza, Frantoio Flamini, Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero, e il nuovo partecipante alla manifestazione, il Frantoio Filippi. Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il Gianolio Bus, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi, nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 19 sabato 28 e domenica 29, 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. Si festeggia l'olio nuovo e la raccolta delle olive, anche, con musica

popolare e folklore nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musicisti, sabato 28 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 29 dalle 14 alle 17.

Mentre l'interessante novità dell'edizione 2017 è il tour Castelli Aperti, pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano dell'Umbria, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita. Si parte dal Castello di Giano dell'Umbria, dove sarà possibile degustare un ricco antipasto alla gianese e visita alla Chiesa Madonna delle Grazie e alla Chiesa di San Michele Arcangelo guidati dalla Pro Giano, si prosegue al Castello di Castagnola, tappa dedicata al primo piatto con visita al mercatino delle eccellenze locali e al borgo seguiti dall'Associazione Pensionati di Castagnola, poi si prosegue al Castello di Montecchio per assaporare il secondo piatto e visita al Museo Archeologico Antiquarium guidati dalla Pro Montecchio. Il tour si conclude con ritorno a Giano, in Piazza San Francesco, dove ad aspettare i visitatori ci sarà Dolce Giano, l'angolo dei dolci tipici locali con visita alla Chiesa di San Francesco con la partecipazione della Pro Giano.

Non solo itinerari nei frantoi aperti e nei castelli aperti ma anche il tour "Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria" a cura di Giulio Scatolini con degustazione finale in frantoio. 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. Alberi scolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. L'evento sensoriale ed artistico mobile è previsto per sabato 28 e domenica 29 ottobre alle ore 10,30 con partenza da Piazza San Francesco a Giano dell'Umbria (prenotazione obbligatoria 3926781072).

Tanti altri gli appuntamenti in programma, visita guidata "Oleovagando per castelli ed abbazie" a cura di Erica Baciocchi prevista per sabato 28 alle ore 14,30 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco, degustazione presso il Frantoio Azienda Agraria Moretti Omero e a tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio. Mentre per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, "A spasso con il Micologo" con degustazione finale presso il Frantoio Speranza (domenica 29 alle ore 14,30).

In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche mostre e presentazione libri.

Sabato 28 ottobre alle ore 18 inaugurazione della mostra "Orticoltura. Ritorno al futuro: i giovani e la terra" di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani e a seguire aperitivo in collaborazione con la Strada del Sagrantino. L'agricoltura è una delle più antiche attività dell'uomo, ma è anche una di quelle che nella nostra epoca attraversa le più radicali trasformazioni. La mostra "Orti-coltura: ritorno al futuro" prova a raccontarne alcuni aspetti attraverso le immagini dei fotografi Chiara Belloni e Sante Castignani, che esporranno, dal 28 ottobre al 25 novembre presso la Sala Fra' Giordano di Giano dell'Umbria, degli estratti di reportage tutti incentrati su giovani protagonisti che hanno scelto di abbracciare questa millenaria tradizione. Mentre sempre sabato 28 ottobre in Gianoteca, Piazza di San Francesco, alle 19 presentazione del libro "Fiabe d'Acqua" in cui intervengono Giuseppe Bearzi, scrittore e Jessica Cardaioli, Morlacchi Editore e a seguire "Aperitivo Favoloso".

Terzo fine settimana per Frantoi Aperti

di: Redazione | 09/11/2017

L'11 e 12 novembre appuntamenti ad Assisi per (11 e 12 novembre), a Castel Ritaldi per (12 novembre) e a Passignano sul Trasimeno



I Frantoi Aperti in Umbria è ormai alle porte. L'11 e 12 novembre si festeggia ad Assisi per "UNTO nei Castelli e nel Territorio" (11 e 12 novembre), a Castel Ritaldi per "Frantotipico" (12 novembre) e a Passignano sul Trasimeno per "Oliamo - La grande festa della bruschetta" (11 e 12 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana.

A Passignano sul Trasimeno, l'11 e 12 novembre, c'è "Oliamo - La grande festa della bruschetta", un'occasione unica per degustare la bruschetta in 28 diverse declinazioni. Per le vie del centro storico di Passignano verranno allestiti stand gastronomici, mentre tra via Adua e i Giardini Baldoni ci sarà il Mercatino dei prodotti artigianali locali, antiquariato, modernariato e collezionismo. Ampio spazio verrà dedicato allo sport: sabato 11 si parte in sella alle bici elettriche per un tour guidato tra natura, industria ed arte, alla scoperta degli oliveti secolari di San Crispolito e dei vigneti e meli della campagna di Passignano; si percorrerà poi la pista ciclabile lungo il lago e per concludere verrà fatta una sosta all'area ex SAI, tipico esempio di

archeologia industriale. Al termine del percorso, è prevista una visita ai dipinti di Gerardo Dottori nel Palazzo (info e prenotazioni 328 449225).

Sia sabato che domenica verrà organizzata una passeggiata naturalistica tra gli ulivi più antichi e suggestivi di Passignano, sotto la guida esperta di un botanico che illustrerà le varie tipologie di olio e olive. Per domenica 12 invece, è prevista un'uscita in bici per grandi e piccoli con possibilità di noleggio delle biciclette (info 340 548121). Proprio per i più piccoli, sabato 11 novembre, verranno organizzati spettacoli teatrali di figura, di trampolieri e sputafuoco, mentre domenica 12, in Piazza Aldo Moro, alle 11:00 e alle 15:00, verrà allestito un percorso volto alla conoscenza diretta dell'olio e di tutta la filiera, dalla terra al prodotto pronto per la tavola. Verranno realizzati anche cosmetici a base di olio d'oliva e cera d'api (info 339 4323346). In Piazza Garibaldi, sempre domenica 12, i più piccoli potranno riscoprire i giochi di un tempo, per un pomeriggio all'insegna del semplice divertimento. Ampio spazio è dedicato anche ai percorsi sensoriali, previsti in entrambe le giornate, che permetteranno di stabilire un primo contatto con l'olio d'oliva attraverso i 5 sensi, e degustazione finale di bruschetta (max 10 persone, info 339 4323346). Domenica 12 invece sarà possibile partecipare ad un Mini corso di degustazione di olio extravergine d'oliva guidati da un esperto assaggiatore.

Sempre domenica 12 novembre, presso la Sala Consiliare del Comune di Passignano, alle ore 15:30 inizierà la cerimonia di premiazione del concorso itinerante per gli oli extravergini del Trasimeno, "L'Oro di Agilla": un concorso organizzato dall'associazione "I.e Olivastre" i cui obiettivi sono: valorizzare i migliori oli del lago Trasimeno, promuovere la cultura e la conoscenza dell'extravergine, stimolare gli operatori a migliorare la qualità del prodotto e favorire un consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva e, rispetto all'edizione 0 del 2009, si aggiungono agli obiettivi, la tutela del paesaggio, in particolare modo, degli oliveti secolari dell'area lacustre, purtroppo interessati da un fenomeno generalizzato di progressivo abbandono. Il concorso ha un carattere spiccatamente locale, poiché possono partecipare tutte le aziende con sede in uno degli otto comuni del Trasimeno (Castiglione del Lago, Città della Pieve, Magione, Panicale, Passignano, Piegara, Tuoro), ed è itinerante poiché ogni anno la cerimonia di premiazione avrà luogo in un diverso comune del lago.

Per concludere, domenica 12 dalle ore 16:00 alle 20:00, si potrà fare un'esperienza enogastronomica lungo le rive del Lago Trasimeno: per l'occasione, nei ristoranti del lungolago di Passignano, sarà possibile degustare, calice al collo, un'attenta selezione di 8 cantine della Strada del vino dei Colli del Trasimeno, olio nuovo appena franto, bruschette e caldarroste appena tolte dalla brace. Durante le due giornate dell'evento ci sarà tanta buona musica live diffusa negli angoli del borgo.

Durante questo terzo fine settimana di Frantoi Aperti sarà possibile visitare anche i frantoi della zona del Lago Trasimeno che aderiscono all'iniziativa: Cooperativa Oleificio Pizzuolesse di Castiglione del Lago e Oleificio Coop. Il Progresso di Panicale - che propongono visite guidate ai luoghi di produzione e degustazioni di olio nuovo.

A Castel Ritaldi nella giornata di domenica 12 novembre si celebra l'olio nuovo con "Frantotipico". Si comincia già dal sabato sera con la Cena di San Martino presso il Santesato di Santa Marina a Castel Ritaldi, per proseguire poi domenica mattina con un'escursione guidata "A spasso tra gli ulivi" e con l'apertura del mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale nella splendida cornice del Castello di Colle del Marchese. Domenica 12 novembre alle ore 11:30, presso la Sala Polivalente ex Chiesa di San Pancrazio, a Colle del Marchese, si terrà un incontro incentrato sulle caratteristiche tecnico-botaniche delle varietà locali di ulivi, a cura di Domenico Manna (ex direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Sereno) e del Dott. Adolfo Rosati (direttore del Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia). Nel pomeriggio sono previste attività per bambini. Alle 15:30 e alle 17:00 infatti, dalla piazza di Colle del Marchese partirà una navetta gratuita diretta al Frantoio Sellini dove i più piccoli potranno fare l'esperienza della raccolta delle olive e osservare il procedimento della molitura. Nel frantoio ci sarà spazio anche per attrazioni musicali e concerti. Per concludere, dalle 18:30 nella piazza di Colle del Marchese, si potrà degustare la "bruschetta da record" e altre leccornie, con tanta buona musica a fare da sfondo.

Ad Assisi prosegue UNTO nei Castelli del Territorio con tre gli appuntamenti da non perdere: sabato 11 in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la tradizionale Castagnata di San Martino, mentre per domenica 12 novembre al mattino è prevista un'escursione con partenza dal Castello di Tordibetto che farà sosta con degustazione presso il Frantoio Le Vecchie Macine (info e prenotazioni: 333 6049292); nel pomeriggio partirà, invece, un

Ti informiamo che l'antfam.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

...zione da veri sfizioli. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Morelli Omero, domenica 12 propone una degustazione di olio nuovo biologico e una visita guidata agli ulivi secolari aziendali (costo €5 prenotazioni al 347 4817558).

Speciali pranzi nei frantoi:

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), sabato 11 ci sarà un pranzo tipico e a seguire una lezione dimostrativa di tango argentino, invece per domenica 12 novembre il pranzo tipico è accompagnato da un'introduzione alle tecniche di produzione e di assaggio di carne Chianina in abbinamento a formaggio e miele (prenotazioni al 0744 951395 / 333 4107466).

A Giano dell'Umbria, al Frantoio Speranza domenica 12 novembre si gusta il "Buffet del frantolano" (su prenotazione, tel. 0742 90364 – 339 5998005); mentre il Frantoio Petesse di Foligno, domenica 12 novembre, propone un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno (info e prenotazione 349 6839423 / 340 2774868).

Speciali concerti nei frantoi:

al Frantoio Il Tempio dell'Oro, Città della Pieve, venerdì 10 novembre dalle ore 21:30 ci sarà una serata danzante con l'esibizione di Samuele Biribicchi, mentre Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), domenica 12 novembre ci sarà il concerto dei '900 Swing.

Da non perdere poi sabato 11 novembre al Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, la raccolta delle olive per tutti (su prenotazione) e domenica 12 alle ore 16:00 la Cooking Class sulla preparazione di alcuni piatti tipici umbri (info 0743 521033).

Il Frantoio Il Tempio dell'Oro, Città della Pieve, domenica 12 novembre propone dalle ore 15:00 "Benessere Extra Vergine": un percorso gratuito per immergersi negli usi, nelle proprietà e negli aspetti curativi dell'olio d'oliva, un vero e proprio salone di bellezza con prove, test e massaggi (info e prenotazioni anche Whatsapp: 328 539 4252 – 3402284619 – 331271499).

Fine settimana con i Frantoi Aperti

di: Redazione | 02/11/2017

Nei giorni 3, 4, e 5 novembre appuntamento con il secondo fine settimana della tradizionale apertura dei frantoi per degustare il nuovo olio



In arrivo il secondo, ricco fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Il 3, 4 e 5 novembre i riflettori saranno puntati sulle città di: Assisi per "UNTO nei Castelli e nel Territorio" (4 e 5 novembre), Campello sul Clitunno per la "Festa dei Frantoi" (5 novembre), Foligno per "Autunno a Foligno e Miele in Umbria" (dal 3 al 5 novembre) e Gualdo Cattaneo per "Sapere di Pane Sapere di Olio. Bianco e verde tra i castelli" (dal 3 al 5 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana.

A Gualdo Cattaneo, il 3, 4 e 5 novembre c'è "Sapere di Pane Sapere di Olio. Bianco e verde tra i Castelli": si comincia venerdì 3 novembre con un confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo, dal titolo "Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo". Si prosegue poi con "Frantoi&Piazze" con due percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori della terra: il primo percorso detto l'"Olio Nostro" farà tappa al Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro), al Frantoio Az. Agricola Casa Rocco (San Terenziano) e al Frantoio Neri Nilo (Grutti), mentre il secondo percorso "DivinOlio" farà tappa al nuovo Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) e al Frantoio Clerici (Saragano). In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di

lavorazione e degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, è previsto il tour delle "Piazze del Gusto": la Piazza del Pane, la Piazza del Cicotto di Grutti, Presidio Slow Food dell'Umbria, e la Piazza dei Dolci. Sono previsti anche laboratori e cooking show: sabato 4 si parte con "Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna" a cura di Cinzia Perugini Carilli con degustazione finale di crostate alle marmellate locali e tea time. Mentre l'intera giornata di domenica 5 un'intera sarà dedicata alla cucina con i cooking show "Cucina, Passione, Territorio": il rinomato chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e lo chef di arte bianca Luca Antonucci si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo. Non mancheranno il mercatino Artigianato Vero, la sfilata dei carri e i concerti in piazza (per informazioni umbriania@gmail.com tel. 392 6781072)

A Foligno "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria" dal 3 al 5 novembre: nella suggestiva cornice di Palazzo Trinci, per i tre giorni si terrà la "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra". Sabato 4 novembre si parlerà di Olio nel Convegno dal titolo "Olivicoltura e Castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla" mentre domenica 5 novembre si terrà la tavola rotonda "Clima, risorse nettariifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra". Per tutto il fine settimana, le degustazioni di bruschetta all'olio nuovo, di dolci con farina di castagna, di marron glacé e di caldarroste, saranno animate da musica e spettacoli: il contest musicale "il tuo canto libero" che vedrà dieci cantanti umbri esibirsi proponendo canzoni dal repertorio di Lucio Battisti, una rappresentazione teatrale a cura dell'associazione culturale "Strabismi" e, a chiusura dell'evento, domenica 5 alle ore 17.00 la Corte di Palazzo Trinci sarà animata dal concerto per pianoforte di Giovanni Guidi (per informazioni tel. 0742 330280/330236).

Ad Assisi la manifestazione UNTO, il 4 e 5 novembre, si sposta nei Castelli del Territorio: nei due giorni in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà la Mostra mercato dei prodotti tipici "Profumi e Sapori d'autunno"; mentre per domenica 5 novembre è prevista l'escursione "Per borghi e mulini ad acqua" con partenza da Armenzano e che farà tappa a Nottiano, a San Giovanni, al Mulino di Pollo e al Mulino Buccilli (costo 13,00 euro è consigliabile prenotare). Info e prenotazioni: 3331297187 / 333 8579466.

Domenica 5 novembre si animerà anche il borgo di Campello sul Clitunno con la "Festa dei Frantoi" già dal mattino infatti tra Pissignano e le Fonti del Clitunno ci sarà la Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo con oltre 500 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Dalle ore 10.30 fino alle 14.30 "Musica Itinerante lungo la Via del Mercatino", mentre dalle ore 11.00 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con "Degusta in Strada" - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali in collaborazione con Pro Campello. Dalle ore 11.00 fino alle 15.30 presso l'Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la Mostra d'Arte delle opere di Afranio Metelli. I tre frantoi di Campello sul Clitunno aderenti a Frantoi Aperti: Antico Frantoio Carletti, Azienda Agraria Marfuga, Frantoio Oleario Eredi Gradassi, in occasione della Festa dei Frantoi di domenica 5 novembre, organizzeranno visite guidate al frantoio in lavorazione e degustazioni di olio nuovo (per informazioni tel. 0743 271922 329 5603345).

Cantine Aperte per il vino novello

di: Redazione | 03/11/2017

Domenica 12 novembre, in 19 cantine della regione, un fine settimana dedicato ai piaceri enogastronomici



Domenica 12 novembre, anche in Umbria, torna **Cantine Aperte a San Martino**, l'appuntamento autunnale del **Movimento Turismo del Vino**, dedicato al vino novello, ma anche alle ultime annate dei grandi vini invecchiati.

Saranno **19** le cantine che, in tutta l'Umbria, organizzano appuntamenti per gli wine lovers. Ad Assisi apriranno le loro porte le cantine **Saio e Sportoletti**, a Perugia, le cantine **Chiorri e Goretti** e, nelle vicinanze del capoluogo, le **Cantine Aliani Castello di Ramazzano**.

Nella zona di **Montefalco e Colli Martani**, appuntamento da **Antonelli San Marco, Cantina Baldassarri Ernesto, Arnaldo Caprai, Cantina Di Filippo,**

Cantina Dionigi, Lungarotti a Montefalco, Scacciadiavoli, Tenuta Castelbuono e Viticoltori Broccatelli Galli. A **Torgiano** saranno due le Cantine aperte per l'occasione, **Lungarotti e Terre Margaritelli**, mentre a **Todi** troviamo la **Fattoria di Monticello**. Infine, sul **Lago Trasimeno** la cantina **Madrevite** e a **Orvieto**, in provincia di Terni, la **Tenuta Vitalonga**.

Per questa edizione il tema scelto in Umbria è **"A Tavola con il Vignaiolo.. in Autunno"**: pranzi conviviali, stare insieme con gusto, assaporare il piacere dell'ottimo vino umbro con i prodotti tipici del territorio e della stagione, come olio nuovo, tartufi, castagne, salumi, zucca e molto altro.

Così, alle visite guidate nei luoghi di produzione del vino e alle degustazioni si aggiungeranno cooking show, brunch di qualità, street food corner, pranzi a tavola col Vignaiolo, momenti dedicati alla conoscenza delle eccellenze tipiche, naturalmente in abbinamento ai vini delle cantine.

A rendere ancora più divertente e adatto a tutti un appuntamento che, solo l'anno scorso, ha visto oltre 2mila visitatori in cantina e che, ormai, è atteso dai giovani e dalle famiglie che approfittano dell'estate di San Martino per una uscita fuori porta, non mancheranno musica, animazioni, attività per i più piccoli.

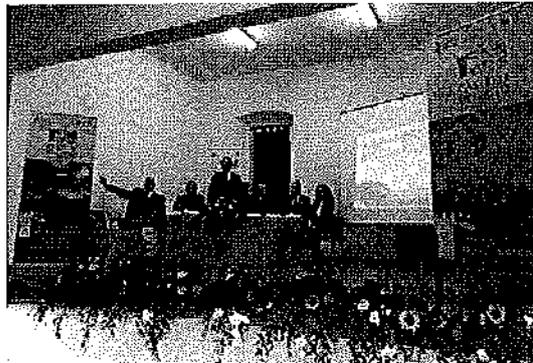
Infine, per un evento dedicato alle eccellenze del territorio non poteva mancare il riferimento, oltre che al vino, anche all'**olio extravergine di oliva umbro**. Si rinnova anche per quest'anno e si arricchisce la **collaborazione tra il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria e le Strade del Vino e dell'Olio della regione**. Oltre alle degustazioni incrociate di vino nei Frantoi Aperti e di olio nelle Cantine Aperte, sono stati creati, infatti, appositi pacchetti di visita e soggiorno a tema, alla scoperta dell'olio e del vino dell'Umbria.

In occasione anche della **Festa del Vino e delle Castagne di San Martino in Colle**, giunta alla sua 40esima edizione, domenica 12 novembre, grazie alla collaborazione tra il Movimento e la Pro Loco di San Martino in Colle, si terrà una **degustazione di vini novelli prodotti dalle cantine socie MIV Umbria**, presso la cantina del Castello: un'ulteriore occasione di promozione congiunta dei prodotti e del territorio.

Ultimo giorno per Sapere di Pane, Sapore di Olio

di: Redazione | 05/11/2017

Tour del gusto nei 6 frantoi locali, piazze del gusto, cooking show, degustazioni gratuite, visite al territorio e la tradizione contadina in un carro



A Gualdo Cattaneo si conclude oggi, 5 novembre, la IX edizione di Sapere di Pane Sapore di Olio, iniziativa organizzata dal Comune di Gualdo Cattaneo ed inserita tra gli appuntamenti di Frantoi Aperti, dopo il successo dei primi due giorni che ha visto la partecipazione di numerosi turisti pronti a visitare i frantoi in lavorazione e a degustare l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese.

Molto partecipata l'interessante tavola rotonda dal titolo "Identità, Prodotti locali, Territorio e Sviluppo" di venerdì 3 novembre a cui sono intervenuti Andrea Pensi, Sindaco di Gualdo Cattaneo, Prof. Adriano Giani, Docente di Estimo Rurale e Contabilità, Università di Perugia, Segretario Generale di AMAR-Associazione Mondiale di Amicizia delle Arce Rurali, Dr. Paolo Morbidoni, Presidente dell'Associazione Strada dell'Olio DOP Umbria, Dr. Walter Trivellizzi, Direttore del Valle Umbra e Monti Sibillini e Avv. Elisa Benvenuto, Vice Sindaco del Comune di Gualdo Cattaneo. Un'importante occasione in cui è stato presentato il nuovo Marchio "Castelli di

Gusto" realizzato nell'ambito del progetto "Gualdo Cattaneo Borgo di Eccellenze" e finanziato attraverso il PSR per l'Umbria 2014-2020, intervento 16.4.2.

Un grande successo per il Convivio dell'Olio, presso la Struttura Polivalente di Pozzo, a cura dell'Associazione Loop Events Todi e l'Istituto Alberghiero di Spoleto. Una cena conviviale con un menu curato nei dettagli e con una attenta ricerca delle materie prime che ha visto protagonisti i prodotti agroalimentari e le tipicità del territorio di Gualdo Cattaneo in un'atmosfera resa ancor più coinvolgente dalla musica swing e soul dei Four Seasons Perugia.

Prosegue oggi, 5 novembre dalle ore 10 alle ore 19, l'iniziativa Frantoi&Piazze del Gusto Tour. Due percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori di una terra. Il primo "Olio Nostro" vedrà come tappe il Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro), il Frantoio Agricola Casa Rocco (San Terenziano) e Frantoio Neri Nilo (Grutti) mentre il secondo "DivinOlio" partirà da Gualdo Cattaneo per arrivare al Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) per concludersi al Frantoio Clerici (Saragano). In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di lavorazione e degustare gratuitamente la bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, nel centro storico di Gualdo Cattaneo, completano il tour le Piazze del Gusto. Grazie alla collaborazione con le Associazioni e le Pro Loco locali, 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 "rocciatà" ai superlativi tozzetti. Per partecipare al tour è necessario registrarsi presso l'info point che si trova all'ingresso del borgo, munirsi di scheda di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle ore 10 alle ore 19 da Gualdo Cattaneo ogni ora. A chi completa il tour in omaggio il kit "Assaggi di Gualdo Cattaneo".

Dalle ore 11 alle ore 19 tutti in cucina con i cooking show "Cucina, Passione, Territorio". Lo chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e lo chef di arte bianca Luca Antonucci si cimenteranno alla fornelli per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo coinvolgendo il pubblico partecipante con una degustazione finale dei piatti preparati (programma appuntamenti: ore 11.00 Bocconcello, ore 12.30 Zuppetta di lenticchia locale con tuorlo fritto all'Olio di oliva DOP e grissino al farro, ore 14.30 Fojata, ore 16.00 Tartare di bovino con confettura di agrumi, riduzione al Sagrantino e cracker salato ed infine ore 17.30 Club Sandwich Rurale).

Molto altro ancora a Gualdo Cattaneo, con il mercatino Artigianato Vero nel caratteristico centro storico di Gualdo Cattaneo, tradizione contadina in un carro, rievocazione del mondo contadino con sfilata in piazza, musica e folklore nelle piazze e per le vie del borgo divertenti, 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 e Erica Baciocchi, il "Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo" e per gli amanti del camminare, si passeggia tra gli ulivi guidati da Giulio Scatolini e Federico Fumiani con laboratorio di cucina, "le olive sdrinate", presso l'Agriturismo Residenza del Marchese.

Per maggiori informazioni www.saporedipanesaporediolio.it o contattare la segreteria organizzativa: umbriamiamia@gmail.com - tel. 392.6781072.

Frantoi aperti piace ai turisti

di: Redazione | 28/10/2017

Le iniziative in programma per la ventesima edizione della manifestazione riscuotono successo in tutta la regione



E' iniziata all'insegna del bel tempo, la XX edizione di Frantoi Aperti l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medievali umbri.

Registrano il tutto esaurito le attività in programma ad Assisi per "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio", che dopo il taglio del nastro della Mostra Mercato, proseguirà fino al 1° novembre nel centro di Assisi, per poi spostarsi "nei Castelli e nel territorio" fino al 26 novembre.

A Giano dell'Umbria oltre all'ormai testato gradimento ricevuto dal Tour dei Frantoi organizzato per "La Mangiaunta", grande successo ha avuto la novità di questa edizione 2017: "Castelli Aperti" un pranzo itinerante alla scoperta del Castello di Giano, del Castello di Castagnola e del Castello di Montecchio con navetta gratuita e che ha registrato il tutto esaurito.

Non da meno l'affluenza a Trevi per "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille" che proseguirà anche domani, domenica 29 ottobre, con tante attività in programma già dal mattino. Segnaliamo, tra tutte, le degustazioni gratuite "Palazzi&Gusti" (dalle ore 15.30 alle 18.30) in due Palazzi Storici del Centro Storico Palazzo Jouret Ex Chiesa San Filippo Neri e Palazzo Lucarini. A chiudere la due giorni di Trevi, alle ore 17.30, il concerto itinerante della P-Funking Band.

Al via domenica 29 ottobre a Spoleto "Frantoi Aperti a Spoleto", (29 e 31 ottobre, 1° novembre) con in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio, e alla Casa Romana "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani".

Molto attesa poi, domenica 29 ottobre, la "Camminata tra gli Ulivi", i Comuni di Foligno, Giano dell'Umbria, Spello, Spoleto e Trevi, aderenti a Frantoi Aperti partecipano, infatti, alla giornata nazionale organizzata dall'Associazione Città dell'Olio, proponendo ognuno percorsi di trekking nel territorio olivato con degustazioni di Olio appena franto.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità

Venerdì 22 Dicembre 2017 | aggiornato alle 15:42 | 51942 articoli in archivio

[HOME](#) [OLIO](#)

Alla scoperta dell'olio umbro 5 weekend tra assaggi e visite ai frantoi

Pubblicato il 12 Settembre 2017 | 15:06

Dal 28 ottobre al 26 novembre ogni weekend sarà quello buono per scoprire i segreti dell'olio umbro attraverso percorsi studiati negli ulivi e nei frantoi, degustazioni e corsi di assaggio. 30 i frantoi aderenti

L'Umbria dell'olio apre le sue porte per un mese, dal 28 ottobre al 26 novembre, in occasione della 20ª edizione di **Frantoi Aperti in Umbria**, un evento creato per valorizzare l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. In particolare i visitatori potranno conoscere da vicino le realtà olivicole umbre nel corso dei weekend, 5 in tutto, con degustazioni di olio extravergine di oliva appena franto, brevi corsi per assaggiatori di olio, visite guidate nei 30 frantoi aderenti, trekking negli ulivi e raccolta di olive. Il tutto nei caratteristici borghi medievali che conferiranno all'evento un pizzico di fascino in più.



Nelle città aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, e poi passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria. Tra le prime adesioni all'iniziativa ci sono quelle di: Assisi (dal 28 ottobre al 1° novembre "Unto - Unesco, Natura, Territorio, Olio" e per tutti gli altri fine settimana eventi nei castelli del territorio www.untoassisi.it), Spello (17 - 19 novembre "L'Oro di Spello - 56° Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" www.comune.spello.pg.it), Gualdo Cattaneo (4 e 5 novembre "Sapere di Pane Sapere di Olio" www.saperedipanesaporediolio.it). In occasione di questa ventesima edizione, importante traguardo per un'iniziativa unica nel suo genere in Italia, verrà organizzato un momento di confronto e dibattito sul comparto oleario e sul turismo che vi si lega.

Per informazioni: www.frantoiaperti.net



Ricerca

Cerca



(29/09/2017) - Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione 'Frantoi Aperti in Umbria'
Migliaia di appassionati gourmet per 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva. Cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori

I PRINCIPALI

L'Italia del vino

Ristoranti / Agriturismo

L'Italia delle enoteche

Consorzi / Associazioni

Le Cantine

I Vini

Le Etichette

I Vitigni

Iscrizione alla Newsletter

Archivio News

Archivio Redazionali

APPROFONDIMENTI ...

youtube e

www.italiadelvino.com

AIS - Associazione Italiana

Sommeier - LOMBARDIA

FIVI - Federazione Italiana

Vignaioli Indipendenti

Gli articoli di Augusto Gentili

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione 'Frantoi Aperti in Umbria'

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva DOP Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccoli. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercati agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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 respirare 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche o artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "Le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo.

E' stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco.

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero l'identità culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaolivicolumbria.it - www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti

« Inizio »

IN VETRINA

Azienda Agricola La Castellina della
Fondazione Fojanini



FONDAZIONE
FOJANINI
DI STUDI
SUPERIORI

[Scheda Cantina >>](#)

XX Frantoi Aperti



Dettagli

Tipologia:	Sagre/Eventi Enogastronomici
Data:	Dal 28/10/2017 al 26/11/2017
Indirizzo:	Itinerante - Territorio nazionale
E-mail:	Info@stradaoliodopumbria.it (mailto:Info@stradaoliodopumbria.it)
Sito web:	www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net)
Codice evento:	25317

Voti
2017

63

3.2

Vota l'evento

Rating:

TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER 5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI

CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI

In arrivo il ventennale di **Frantoi Aperti in Umbria**.

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. **Frantoi Aperti** porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievali** aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamento musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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 gli oltre **30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

Mi piace 0

Consiglia 0

Follow

INDIETRO ()

Calcola il percorso per raggiungere l'evento

Magazine online supplemento di Web Italia Network 24 (<http://www.webitalianetwork24.com>)**ITALY FOOD 24** (<http://www.italyfood24.it/>)

Magazine Food Italian Taste

ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)

☰

Home (<http://www.italyfood24.it/>) / Extravergine (<http://www.italyfood24.it/category/prodotti/extravergine/>) /Prodotti (<http://www.italyfood24.it/category/prodotti/>) / La Strada dell'Olio Dop Umbria al TTG di Rimini.

La Strada dell'Olio Dop Umbria al TTG di Rimini.

Posted on 6 ottobre 2017 (<http://www.italyfood24.it/2017/10/06/la-strada-dellolio-dop-umbria-al-ttg-di-rimini/>) by Italy Food 24(<http://www.italyfood24.it/author/italy-food-24/>)

[\(/#facebook\)](#) [\(/#twitter\)](#) [\(/#google_plus\)](#) [\(/#pinterest\)](#)
[\(/#email\)](#) [\(/#whatsapp\)](#) [\(/#copy_link\)](#)
[\(/#facebook_messenger\)](#) [\(/#flipboard\)](#) [\(/#oknotizie\)](#) [\(/#print\)](#)
[\(/#skype\)](#) [\(/#sms\)](#)

La Strada dell'Olio (<http://www.italyfood24.it/tag/olio/>) e.v.o. Dop (<http://www.italyfood24.it/tag/dop/>) Umbria (<http://www.italyfood24.it/tag/umbria/>) sarà presente al TTG di Rimini (<http://www.italyfood24.it/tag/rimini/>) Giovedì 12 ottobre alle ore 12.00, presso lo stand della Regione Umbria (Padiglione A7 Corsia 3 – 091/136) per presentare l'evento (<http://www.italyfood24.it/tag/evento/>) Frantoi Aperti 2017.

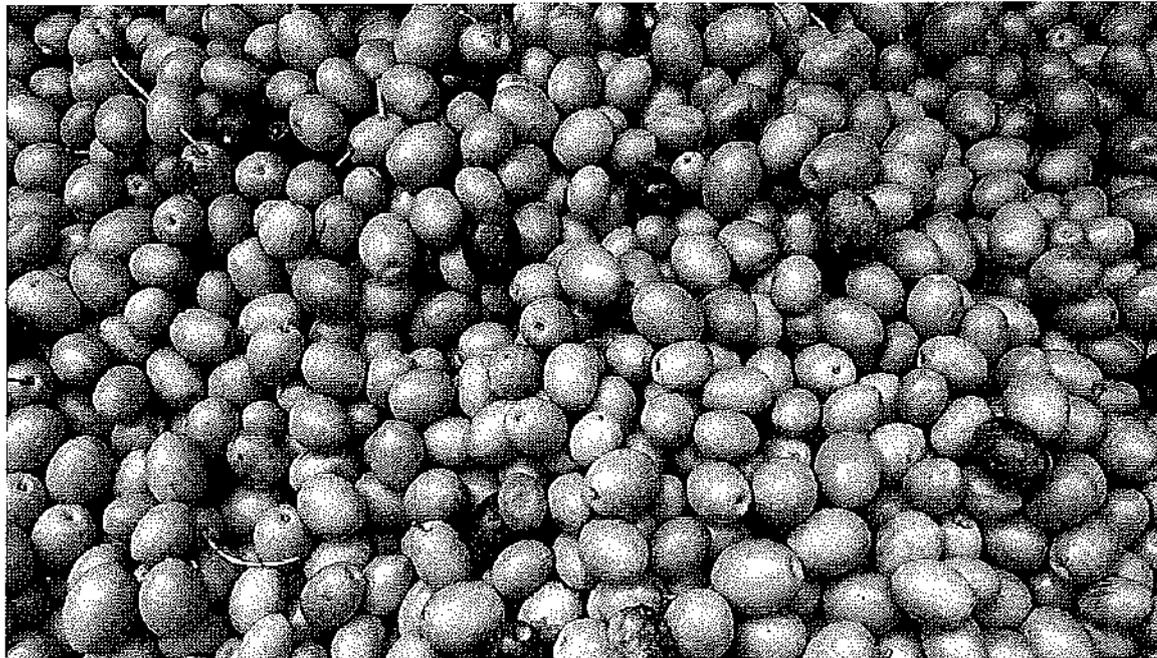


Immagine: Pixabay.com

(<https://pixabay.com/it/olive-frutta-mediterraneo-naturale-2167822/>)

Il TTG di Rimini, principale market place del turismo (<http://www.italyfood24.it/tag/turismo/>) B2B in Italia, sarà un'importante occasione per presentare alla stampa specializzata ed al pubblico alcune delle novità della XX edizione di Frantoi Aperti, che si terrà in Umbria, dal 28 ottobre al 26 novembre 2017.

Frantoi Aperti, è un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine

(<http://www.italyfood24.it/tag/extravergine/>) di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Alla presentazione interverranno istituzioni e produttori. Al termine della presentazione ci sarà l'assaggio di olio extravergine (<http://www.italyfood24.it/tag/extravergine/>) d'oliva dell'Umbria appena franto, di alcuni dei frantoi partecipanti all'iniziativa.

www.frantoiaperti.net (<http://www.frantoiaperti.net>)

Magazine online supplemento di Web Italia Network 24 (<http://www.webitalianetwork24.com>)**ITALY FOOD 24** (<http://www.italyfood24.it/>)

Magazine Food Italian Taste

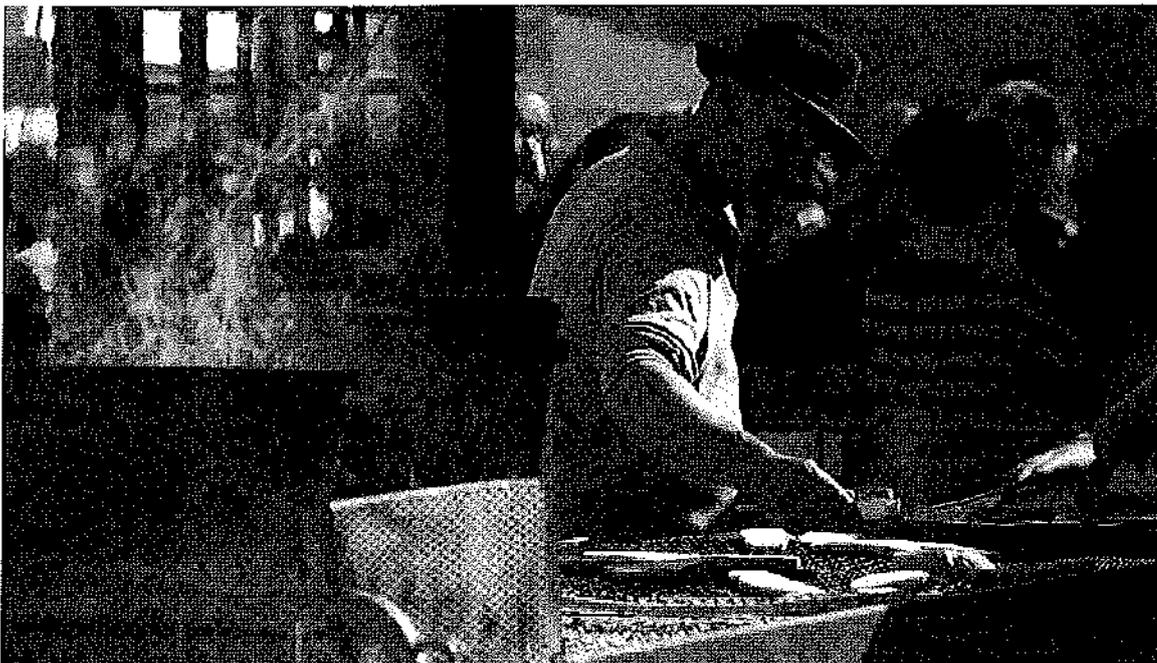
ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)Home (<http://www.italyfood24.it/>) / Eventi (<http://www.italyfood24.it/category/eventi/>) /Manifestazioni (<http://www.italyfood24.it/category/eventi/manifestazioni/>) / Regioni (<http://www.italyfood24.it/category/regioni/>) /Umbria (<http://www.italyfood24.it/category/regioni/umbria/>) / In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria.

In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria.

Posted on 25 settembre 2017 (<http://www.italyfood24.it/2017/09/25/in-arrivo-il-ventennale-di-frantoi-aperti-in-umbria/>) by Italy Food 24 (<http://www.italyfood24.it/author/italy-food-24/>)

[\(/#facebook\)](#) [\(/#twitter\)](#) [\(/#google_plus\)](#) [\(/#pinterest\)](#)
[\(/#email\)](#) [\(/#whatsapp\)](#) [\(/#copy_link\)](#)
[\(/#facebook_messenger\)](#) [\(/#flipboard\)](#) [\(/#oknotizie\)](#) [\(/#print\)](#)
[\(/#skype\)](#) [\(/#sms\)](#)

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XXª edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria" (<http://www.italyfood24.it/tag/umbria/>), un evento che valorizza l'Umbria (<http://www.italyfood24.it/tag/umbria/>) rurale, i borghi ad alta vocazione oivicola, i produttori di olio (<http://www.italyfood24.it/tag/olio/>) e l'Olio (<http://www.italyfood24.it/tag/olio/>) Extravergine (<http://www.italyfood24.it/tag/extravergine/>) di Oliva Dop (<http://www.italyfood24.it/tag/dop/>) Umbria (<http://www.italyfood24.it/tag/umbria/>), proprio durante il periodo della frangitura delle olive.



Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet

(<http://www.italyfood24.it/tag/gourmet/>) per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine (<http://www.italyfood24.it/tag/olio-extravergine/>) di Oliva (dal 28 ottobre al 1º novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti (<http://www.italyfood24.it/tag/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, alla raccolta delle olive e a molte altre

attività per grandi e piccoli. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti (<http://www.italyfood24.it/tag/appuntamenti/>) musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni (<http://www.italyfood24.it/tag/degustazioni/>) d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercati agroalimentari di prodotti (<http://www.italyfood24.it/tag/prodotti/>) tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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 respirare 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 (<http://www.italyfood24.it/tag/cooking/>) show, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano pere architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno (<http://www.italyfood24.it/tag/clitunno/>) - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "Le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' State richieste poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco.

Al centro della tutela degli ulivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

www.frantoiaperti.net (<http://www.frantoiaperti.net>)

(/ #facebook) (/ #twitter) (/ #google_plus) (/ #pinterest)
 (/ #email) (/ #whatsapp) (/ #copy_link)
 (/ #facebook_messenger) (/ #flipboard) (/ #oknotizie) (/ #print)
 (/ #skype) (/ #sms)

Tags:

Appuntamenti (<http://www.italyfood24.it/tag/appuntamenti/>), Clitunno (<http://www.italyfood24.it/tag/clitunno/>), Cooking (<http://www.italyfood24.it/tag/cooking/>), Cooking Show (<http://www.italyfood24.it/tag/cooking-show/>), Degustazioni (<http://www.italyfood24.it/tag/degustazioni/>), Dop (<http://www.italyfood24.it/tag/dop/>), Extravergine (<http://www.italyfood24.it/tag/extravergine/>), Gourmet (<http://www.italyfood24.it/tag/gourmet/>), Olio (<http://www.italyfood24.it/tag/olio/>), Olio Extravergine (<http://www.italyfood24.it/tag/olio-extravergine/>), Prodotti (<http://www.italyfood24.it/tag/prodotti/>), Prodotti Tipici (<http://www.italyfood24.it/tag/prodotti-tipici/>), Umbria (<http://www.italyfood24.it/tag/umbria/>), unesco (<http://www.italyfood24.it/tag/unesco/>)

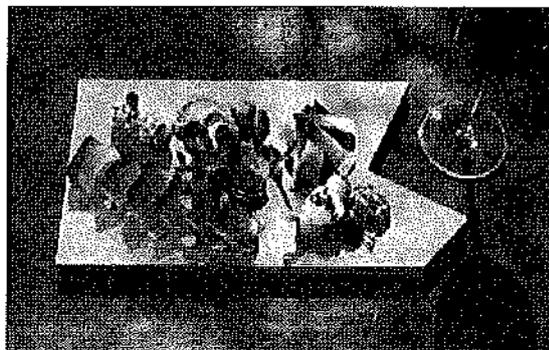
RELATED POSTS



(<http://www.italyfood24.it/2017/10/06/novembre-piu-gustoso-sotto-i-collidi-brisighella/>) (<http://www.italyfood24.it/2017/10/06/novembre-piu-gustoso-sotto-i-collidi-brisighella/>)

Novembre più gustoso sotto i colli di Brisighella.

(<http://www.italyfood24.it/2017/10/06/novembre-piu-gustoso-sotto-i-collidi-brisighella/>)



(<http://www.italyfood24.it/2017/01/24/speck-alto-adige-igp-il-gusto-della-merenda-altoatesina/>)

(<http://www.italyfood24.it/2017/01/24/speck-alto-adige-igp-il-gusto-della-merenda-altoatesina/>)

HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / UMBRIA

Inserisci termine di ricerca...



La Mangiaunta 2017 - Giano dell'Umbria - Frantoi e Castelli Aperti



QUANDO: 28/10/2017 - 29/10/2017 · REGIONE: UMBRIA · PROVINCIA: PERUGIA

**A NATALE REGALA
FELICI INTERVALLI DI PIACERE.**MON
Cortina**XIII Edizione
28-29 ottobre
2017**Itinerario
Gastronomico,
nei frantoi e
nei castelli di
Giano dell'UmbriaPer informazioni e prenotazioni
contattare il Comune di
Giano dell'Umbria
tel. 075 810722
www.comune.giano-umbria.it

Quest'anno per la XIII edizione della Mangiaunta due saranno i percorsi del gusto, **Frantoi Aperti e Castelli Aperti**. Il tour dei frantoi aperti avrà luogo **sabato 28 e domenica 29 ottobre, dalle 10 alle 19**, e saranno 4 i frantoi visitabili in cui poter degustare l'olio DOP e le eccellenze locali, **Frantolo Speranza, Frantolo Flamini, Frantolo Azienda Agraria Moretti Omero**, e il nuovo partecipante alla manifestazione, **il Frantolo Filippi**. Ad accompagnare i partecipanti, come ogni anno, il **Gianolio Bus**, lo speciale pulmino gratuito che guiderà il visitatore attraverso Giano, i suoi frantoi, nei due giorni della manifestazione, dalle ore 10 alle ore 19 sabato 28 e domenica 29, 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. Si festeggia l'olio nuovo e la raccolta delle olive, anche, con musica popolare e folklore nelle diverse tappe del tour insieme alla **Banda Liberatori & La Società dei Musicisti**, sabato 28 dalle 14 alle 18, e il **gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria** domenica 29 dalle 14 alle 17.

Mentre l'interessante novità dell'edizione 2017 è il **tour Castelli Aperti**, pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano dell'Umbria, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita. Si parte dal Castello di Giano dell'Umbria, dove sarà possibile degustare un ricco antipasto alla gianese e visita alla Chiesa Madonna delle Grazie e alla Chiesa di San Michele Arcangelo guidati dalla Pro Giano, si prosegue al Castello di Castagnola, tappa dedicata al primo piatto con visita al mercatino delle eccellenze locali e al borgo seguiti dall'Associazione Pensionati di Castagnola, poi si prosegue al Castello di Montecchio per assaporare il secondo piatto e visita al Museo Archeologico Antiquarium guidati dalla Pro Montecchio. Il tour si conclude con ritorno a Giano, in Piazza San Francesco, dove ad aspettare i visitatori ci sarà Dolce Giano, l'angolo dei dolci tipici locali con visita alla Chiesa di San Francesco con la partecipazione della Pro Giano.

Non solo itinerari nei frantoi aperti e nei castelli aperti ma anche il tour **"Ulmi Immortali di Giano dell'Umbria"** a cura di Giulio Scatolini con degustazione finale in frantolo. 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. Alberi secolari che recitano poesie, tramandano storie e accompagnano il visitatore alla scoperta dell'anima del territorio gianese. L'evento sensoriale ed artistico mobile è previsto per sabato 28 e domenica 29 ottobre alle ore 10,30 con partenza da Piazza San Francesco a Giano dell'Umbria (prenotazione obbligatoria 3926781072).

Tanti altri gli appuntamenti in programma, visita guidata "Oleovagando per castelli ed abbazie" a cura di Erica Baclocchi prevista per sabato 28 alle ore 14.30 con navetta gratuita da Piazza S. Francesco, degustazione presso il Frantolo Azienda Agraria Moretti Omero e a tutti i partecipanti una bottiglia di olio novello in omaggio.

Mentre per gli amanti del trekking tra i boschi, con i colori e i sapori dell'autunno, **"A spasso con il Micologo"** con degustazione finale presso il Frantolo Speranza (domenica 29 alle ore 14.30).

In programma, inoltre, non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche mostre e presentazione libri.

Sabato 28 ottobre alle ore 18 inaugurazione della mostra **"Orticoltura. Ritorno al futuro: I giovani e la terra"** di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani e a seguire aperitivo in collaborazione con la Strada del Sagrantino. L'agricoltura è una delle più antiche attività dell'uomo, ma è anche una di quelle che nella nostra epoca attraversa le più radicali trasformazioni. La mostra "Orti-coltura: ritorno al futuro" prova a raccontarne alcuni aspetti attraverso le immagini dei fotografi Chiara Belloni e Sante Castignani, che esporranno, dal 28 ottobre al 25 novembre presso la Sala Fra' Giordano di Giano dell'Umbria, degli estratti di reportage tutti incentrati su giovani protagonisti che hanno scelto di abbracciare questa millenaria tradizione. Mentre sempre sabato 28 ottobre in Gianoteca, Piazza di San Francesco, alle 19 presentazione del libro **"Flabe d'Acqua"** in cui intervengono Giuseppe Bearzi, scrittore e Jessica Cardaioli, Morlacchi Editore e a seguire "Aperitivo Favoloso".

A Giano dell'Umbria con la Mangiaunta, sabato 28 e domenica 29 ottobre, **un weekend dedicato al gusto, ai sapori della tradizione ma anche alla cultura e all'arte**. Il mese dell'olio prosegue a Giano, sabato 25 e domenica 26 novembre, con Le Vie dell'Olio e la tradizionale Rievocazione della Festa della Frasca.

Per maggiori informazioni contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072

Titolo dell'evento: Frantoi Aperti a Giano dell'Umbria con la Mangiaunta

A Giano dell'Umbria, sabato 28 e domenica 29 ottobre 2017, torna la Mangiaunta, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria ed inserita nel programma di Frantoi Aperti. Un fine settimana interamente dedicato all'olio nuovo con un programma ricco di appuntamenti, itinerari gastronomici nei frantoi e nei castelli del territorio

Luogo: Comune di Giano dell'Umbria

Indirizzo: Piazza San Francesco, Giano dell'Umbria

CERCA NOTIZIE

:: Griglia Timeline Grafico

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Umbria Altre regioni
Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

XX° Frantoi Aperti in Umbria, tutti i numeri nella conferenza stampa finale

Tuttoggli.info | 12-12-2017

Edizione del ventennale nel segno di 'pane, olio e territorio'. Dop Umbria, che ha parlato di Frantoi Aperti come un evento maturo, ma forse il più grande appuntamento nazionale dedicato all'olio e al territorio di produzione che grazie ad una ...

Leggi la notizia

Persone: frantoi aperti frantoi
Organizzazioni: olio comune
Prodotti: oro facebook
Luoghi: umbria gliano
Tags: numeri conferenza stampa

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

 Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

ALTRE FONTI (117)

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nel 32 'Frantoi aperti'.



Questi i numeri, resi noti oggi in una conferenza stampa, delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', evento iniziato il 26 ottobre e terminato domenica 26 ...
Oggi Treviso - 12-12-2017

Persone: frantoi aperti olio
Organizzazioni: psr comune
Prodotti: facebook
Luoghi: umbria gliano
Tags: degustazioni attività

Fai clic per attivare Adobe Flash Player

"FRANTOI APERTI" IN UMBRIA: SUCCESSO DEL VENTENNALE



... Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Questi i numeri delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria evento iniziato il 26 ...
Umbria Cronaca - 12-12-2017

Persone: frantoi frantoi aperti
Organizzazioni: olio comune
Prodotti: oro facebook
Luoghi: umbria gliano
Tags: successo ventennale

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nel 32 'Frantoi aperti'

Questi i numeri, resi noti oggi in una conferenza stampa, delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', evento iniziato il 26 ottobre e terminato domenica 26 ...

Arezzo Web.it - 12-12-2017

Persone: frantoi aperti olio
Organizzazioni: psr comune
Prodotti: facebook
Luoghi: umbria gliano
Tags: degustazioni attività

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Olio: In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nel 32 'Frantoi aperti'



Questi i numeri, resi noti oggi in una conferenza stampa, delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di 'Frantoi Aperti in Umbria', evento iniziato il 26 ottobre e terminato domenica 26 ...
Siciliainformazioni.com - 12-12-2017

Persone: frantoi aperti morbidoni
Organizzazioni: psr comune
Prodotti: facebook
Luoghi: umbria gliano
Tags: degustazioni attività

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Calanzano	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018



... Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Questi i numeri delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria evento iniziato il 26 ...
Umbria Domani - 12-12-2017

Persone: maffioli francesco nicola casa rocca
Organizzazioni: frantoi aperti gusto
Prodotti: oro facebook
Luoghi: castiglione del lago campello sul clitunno
Tags: frantoi edizione

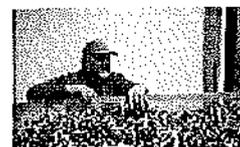
Scuola, il concorso 'Il giorno delle stelle' illumina i talenti umbri

... console onorario di Spagna in Umbria, Paola De Bonis, presidente ... Frantoi aperti, a Castiglione del Lago la festa della Benfinita ...

Tuttoggli.info - 2-12-2017

Persone: atide bonis
Organizzazioni: scuola mariposa
Luoghi: foligno umbria
Tags: concorso stelle

Concluso domenica 26 novembre il quinto fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria



Si è conclusa domenica 26 novembre, l'edizione del ventennale di Frantoi Aperti in Umbria. Edizione che ha visto un grande successo di pubblico per tutte le manifestazioni organizzate nei comuni partecipanti e nei Frantoi Aperti aderenti all'iniziativa. A chiudere ...
Tuttoggli.info - 28-11-2017

Persone: frantoi aperti claudio juhász
Organizzazioni: cooperativa oleificio pozzuofese rievocazione
Prodotti: edizione
Luoghi: umbria castiglione del lago
Tags: fine settimana

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafico

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Umbria Altre regioni
Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

FRANTOI APERTI A SPOLETO, 29 ottobre/1 novembre

Umbria Cronaca | 23-10-2017

Inoltre, durante il periodo della manifestazione, i ristoratori del centro offriranno alla propria clientela un assaggio di olio nuovo (bruschetta) prima di ogni pasto. Si comincia domenica 29 ottobre con la Camminata fra gli Olivi in ...
Leggi la notizia

Persone: dop lucrezia borgia
Organizzazioni: san ponziano biblioteca comunale
Luoghi: spoleto umbria
Tags: frantoi percorso



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

 Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti



Fai clic per attivare Adobe Flash Player

ALTRE FONTI (94)

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nei 32 'Frantoi aperti'.



... Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 ...

Oggi Treviso - 23-10-2017

Persone: frantoi aperti olio
Organizzazioni: psr comune
Prodotti: facebook
Luoghi: umbria giano
Tags: degustazioni attività

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Presentata a Roma la guida "FLOS OLEI"



... dove lo scorso anno ebbero la "palma" del vincitore altri due frantoi: Giovanni Batta di Perugia e Villa della Genga di Poreta-Spoleto. Non c'è che da esprimere i complimenti per la qualità che l ...

Umbria Cronaca - 23-10-2017

Persone: marco oreggia villa
Organizzazioni: flos olei marfuga
Luoghi: roma genga
Tags: classifica vertici

"FRANTOI APERTI" IN UMBRIA: SUCCESSO DEL VENTENNALE



"Il Progresso" di Panicale, il Frantoio Berti di Perugia, Frantoio di Spello uccd, il Frantoio del Poggiolo * Monini di Spoleto, il Frantoio La Casella di Todì ed i tre frantoi di Trevi: Frantoio del ...

Umbria Cronaca - 23-10-2017

Persone: frantoi frantoi aperti
Organizzazioni: olio comune
Prodotti: oro facebook
Luoghi: umbria giano
Tags: successo ventennale

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Calanzero	Polenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altra città

Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018



"Il Progresso" di Panicale, il Frantoio Berti di Perugia, Frantoio di Spello uccd, il Frantoio del Poggiolo * Monini di Spoleto, il Frantoio La Casella di Todì ed i tre frantoi di Trevi: Frantoio del ...

Umbria Domani - 23-10-2017

Persone: mattioli francesco nicola casa rocco
Organizzazioni: frantoi aperti gusto
Prodotti: oro facebook
Luoghi: castiglione del lago campello sul clitunno
Tags: frantoi edizione

FOTO



FRANTOI APERTI A SPOLETO, 29 ottobre/1 novembre
Umbria Cronaca - 23-10-2017

1 di 1

In Umbria 130 degustazioni e 90 attività nei 32 'Frantoi aperti'

... Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 ...
Arezzo Web.it - 23-10-2017

Persone: frantoi aperti olio
Organizzazioni: psr comune
Prodotti: facebook
Luoghi: umbria giano
Tags: degustazioni attività

XX° Frantoi Aperti in Umbria, tutti i numeri nella conferenza stampa finale

"Il Progresso" di Panicale, il Frantoio Berti di Perugia, Frantoio di Spello uccd, il Frantoio del Poggiolo * Monini di Spoleto, il Frantoio La Casella di Todì ed i tre frantoi di Trevi: Frantoio del ...
Tuttoggi.info - 23-10-2017

Persone: frantoi aperti frantoi
Organizzazioni: olio comune
Prodotti: oro facebook
Luoghi: umbria giano
Tags: numeri conferenza stampa

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](#)

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

politica e attualità

speciali

cultura e religione

cronaca e attualità
scientifica

arte e mostre

spettacoli

lettere

archivio

Rss Feed

giornali italiani

giornali esteri

agenzie italiane

agenzie estere

siti utili



Tweet

G+

Consiglia 0

Condividi

cronache: in Umbria

"Frantoi aperti"

E' ormai alle porte anche il quinto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Il 25 e 26 novembre si festeggia a Giano dell'Umbria per la XXII ed. della "Rievocazione della Festa della Frasca" (25 e 26 novembre) e ad Assisi per "UNTO nei Castelli del Territorio" (26 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:

A Giano dell'Umbria si comincia a festeggiare la "Rievocazione della Festa della Frasca" sabato 25 novembre dalle ore 11.00 presso il Complesso monumentale di San Francesco con la mostra "Orticoltura, ritorno al futuro: i giovani e la terra" di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani (replicata anche il giorno successivo, stessa ora). La chiesa di San Francesco ospiterà invece una mostra fotografica a cura di Ernesto de Matteis dal titolo "Ulivi immortali". Mentre alle ore 14:00 si parte da Piazza San Francesco per un "trekking tra gli ulivi e i colori d'autunno" e al termine dell'escursione si terrà una degustazione di olio novello e di prodotti tipici presso il Frantoio Speranza (prenotazione obbligatoria - 339 7743826). Contemporaneamente, sempre da Piazza San Francesco, partirà la navetta gratuita di "Oleovagando" che farà sosta al Frantoio Moretti Omero passando per abbazie e castelli. Presso il Frantoio Speranza invece, nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 novembre, si organizza una degustazione guidata di olio nuovo per piccoli assaggiatori dal titolo "Scopriamo l'extra vergine attraverso i cinque sensi" (costo 3 €, prenotazione obbligatoria 339 5998005). Sempre sabato 25 novembre, nella Sala Fra' Giordano del Complesso Monumentale di San Francesco, si svolgerà un minicorso di avvicinamento ai vini della denominazione Montefalco DOC e DOCG "Sagrantino step by step" (3ª lezione - prenotazione obbligatoria al 0742 378490 o info@stradadelsagrantino.it) e per chi volesse approfondire la conoscenza di questi vini, il Frantoio Moretti Omero alle 18:30 organizza una degustazione guidata di Sagrantino passito biologico e cioccolato (costo 7 €, no prenotazione). Per concludere la giornata di sabato 25, alle ore 20:00 presso l'Hotel Park di Montecerreto ci sarà un Galà dell'olio a cura dello chef Massimo Infarinati e dello chef di arte bianca Luca Antonucci. Per partecipare alla cena con musica dal vivo della band Marco Marino Jazz Trio e performance della pittrice Rosella Aristel, è necessaria la prenotazione (costo € 30,00 a persona, tel. 334 8681080).

Domenica 26 Novembre si inizia dalle ore 10.00 in piazza del Municipio con la "Fiera dell'olio nuovo". Contestualmente, da Piazza San Francesco si parte alla scoperta de "Gli Ulivi immortali di Giano dell'Umbria", un evento sensoriale ed artistico mobile con degustazione guidata finale presso il Frantoio Speranza. Un affascinante e indimenticabile "piccolo tour" attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria (partecipazione gratuita

nella stessa sezione:

Premio Elio Pagliarani
primo sì di Halloween
"La Cultura Vien Viaggiando"
attese e speranze
nuovo CdA
infezioni in corsia
stilisti di talento
"L'Italia dei visionari"
"Uno sguardo raro"
successo per la Sfogliatella
contraffazione dei beni culturali
"Oasis Ambiente 2017"
"Exvolver"
Congresso Nazionale FIC
migliaia di visitatori
infrastrutture idriche
Gallo Nero
Ecomondo 2017
lavori di recupero
"Nonno, postami con te"
infezioni ospedaliere
"La resistenza intima"
dieta mediterranea
dal Nuovo alla Scala
una donna al Consorzio
"Effettofestival 3"
"Water Erasmus"
C.Re.S.Co.
firma di protocolli
sposa sotto l'albero
accordo quadro
paladino dei sofferenti
nuovo accademico
lecito maglstrails
Sourcing e Provisioning
incontro sul romanzo giallo
oro blu in Lombardia
nuove prospettive
congresso AMIRA
efficienza energetica
attività in Calabria
evento internazionale
un mondo di libri
concorso per cantanti lirici
Del Sette premiato
"#EnergiaLiberaTutti"

Mobile 4G

8 Giga

250 Minuti

5,95€

OGNI 4 SETTIMANE

SE SCEGLI FASTWEB CASA

SCOPRI

ENI
7/

FAST

archivio

Google

carri e coglitori in abiti tradizionali per rievocare la "Festa della Frasca". Ci sarà anche tanta musica grazie alle performances della Banda di Glano dell'Umbria e quella di Montecchio, le esibizioni del Gruppo Folk Spoletino e del Canto Popolare Glano dell'Umbria; ma anche degustazioni gratuite di bruschetta, olio, prodotti tipici locali e animazione per i più piccoli a cura di Hakuna Matata (per informazioni contattare il numero 349 6430058). A Glano dell'Umbria sarà possibile visitare anche il Frantoio Filippi e il Frantoio Flamini che propongono la visita guidata al fuoco di produzione con degustazione di olio novello.

Ad Assisi per l'ultimo appuntamento dell'edizione 2017 di UNTO nei Castelli del Territorio, nella mattinata di domenica 26 novembre si organizza una passeggiata alla scoperta dei Castelli di Pianura e delle sue Campagne, a cura delle Pro Loco di Castelnuovo e Tordandrea. Si parte da Piazza S. Pasquale a Castelnuovo dove è prevista una visita del Castello e della Chiesa di S. Lucia. Dopo una sosta con colazione tipica di ispirazione contadina presso un'azienda agraria del territorio assisano, si prosegue con una visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi". Alle ore 12.30 è prevista una visita alla mostra mercato di piccoli produttori locali allestita presso il Resort "San Crispino" e una degustazione/brunch di prodotti tipici umbri. Si prosegue poi nel pomeriggio con la visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino. Al termine dell'escursione, è prevista una visita guidata alla Cantina "Valle di Assisi" con degustazione di olio e vino. (Info e prenotazioni: 334 6608345 / 338 6150791).

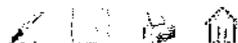
Segnaliamo, per sabato 25 novembre al Frantoio Il Tempio dell'Oro "THE DUBBIES". Per la serata di chiusura di Plevolissima 2017, il frantoio si tinge di giallo verde e rosso e di sonorità Giamaicane con i "The Dubbles" live di Reggae, Ska, Rocksteady ad ingresso gratuito dalle ore 23.00. Su prenotazione dalle ore 20.00 possibilità di cena. Nella sala del concerto sarà riproposto l'allestimento della mostra-concorso fotografica "Equilibrio Instabile".

Per domenica 26 novembre segnaliamo inoltre le attività nei Frantoi: Il Frantoio Alessandro Ricci di Montecchio (Tr) organizza "Vitamina e Polifenoli" una giornata di degustazioni di olio extravergine di oliva, olio monovarietale Frantoio e Moraiolo; Cesare Batalocco, assaggiatore di olio, insegnerà a degustare l'olio extravergine di oliva in maniera corretta. Nel pomeriggio, dalle ore 16:00, i "Rossella Costa Duet" si esibiranno in un concerto travolgente al ritmo di Bossa Nova e della musica napoletana contro il buio autunno. Una spremuta di sole e allegria per combattere i radicali liberi. (Gradita la prenotazione a: info@olioricci.it Tel. 380 7160412 / 0744 951539).

Il Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno, dalle ore 16:00, propone "Gioc...oliamo", un intero pomeriggio dedicato ai bambini con visita guidata al frantoio, degustazione di olio nuovo e realizzazione di disegni (per bambini fino ai 10 anni).

articolo pubblicato il: 21/11/2017

Dieci favole morbide"
Made in Molfetta
Natale al Blooparco di Roma
di Sergio Giglioli
clown in ospedale
un patto per Fido
incontro nazionale
cinquecentine di oggi
Verona Parma Exhibitions
"Letteria Belardinelli, un caso jesino"
Comunità a Regola d'Arte
"Presepi per le strade"
lo sport sul fiume
laboratori intensivi
bando per coreografi
"Cantine di Natale"
bando per registi
nuovo ristorante
giornalismo musicale
giornalismo musicale
giornalismo musicale
Locman a Pitti Uomo
Bramante a Pitti Uomo
Munich a Pitti Uomo
Webb & Scott co. a Pitti Uomo
relax naturale
Premio Luciano Zorzella
fantasmi come gioielli
Natale di Salvamamme
fine settimana
Gran Caffè Italia
audizioni per l'ammissione
Museo Navigante
Piccolo Coro della Valnerina
"Le Ragioni della Nuova Politica"
"MercaVini di Natale"
"Il Tondino bianco"
Premio Cendic
"Progetto #CREA"
"La Vita è... Meravigliosa"
"La Vita è... Meravigliosa"
i migliori cocktail bar
Brizzi Direttore Generale
ricerca di figuranti
protocollo d'intesa



Tweet

G+

Consiglia 0

Condividi

Ultime vendite d'estate: dove, come, quanto



12 settembre 09:00 da Andrea Lovelock
2017 [Stampa questo articolo](#)

Tempo di saldi anche per il mondo dei viaggi: **settembre e ottobre**, proverbialmente periodi di spalla, sono infatti destinati a diventare, quest'anno più che nel passato, una ghiotta opportunità di business per tour operating e agenzie di viaggi. Dei 9 milioni di italiani che, secondo il **Barometro Federalberghi-Confindustria**, si muoveranno in questo periodo, almeno 3,5 milioni sceglieranno destinazioni estere. Fioccano, dunque, offerte e promozioni con tariffe davvero interessanti. Mentre, in molti, già pensano all'inverno con le promo early booking.

Ma quali sono le modalità e soprattutto le mete estere che le agenzie possono suggerire ai clienti per questo scampolo di stagione estiva? La direzione commerciale del **L.o. Eden Viaggi** indica la **Grecia** come meta dalle interessanti combinazioni: adottando la formula all inclusive e assicurando in alcuni casi la presenza di cuochi italiani, questa destinazione presenta infatti ottime chance di consolidamento del suo appeal; altri consigli riguardano il **Kenya**, il **Mar Rosso** con il rilancio di resort al top dei servizi a Marsa Alam (**Eden Village Habiba Beach**) e a Sharm El Sheikh con l'**Eden Village Premium Tanra Beach** e promozioni sicuramente allettanti anche per il **Madagascar**.

Da parte sua **Laura Antonelli**, responsabile coordinamento commerciale del network **Welcome Travel Group**, precisa: «L'advanced booking quest'anno ha funzionato e sta funzionando molto bene grazie alle politiche commerciali messe in campo da L.o. e crocieristi per agevolare la prenotazione anticipata e che sono state ben recepite sia dal trade, che le ha correttamente capitalizzate, sia dal cliente finale che ne ha colto l'opportunità. Assistiamo quindi a un "fenomeno saldi" molto più contenuto degli scorsi anni, tanto che le nostre agenzie sono, anche ora, già molto orientate alle **vendite invernali**. Comunque per settembre c'è ancora un buon interesse per il **Mediterraneo**: la **Grecia** di settembre ha sempre il suo fascino, così come le **Baleari**, ormai al riparo dall'affollamento e dal caos allegro di agosto. Per chi vuole maggiori garanzie sul clima, o meglio sul caldo, il **Mar Rosso**, protagonista quest'anno di una significativa ripresa, si propone con prezzi sempre molto interessanti rispondendo a una domanda sempre più solida e costante.

Anche le vendite sulle crociere sono già molto orientate all'inverno, se non addirittura alla prossima estate. Con **Costa Crociere**, per dirne una, anche a settembre è comunque possibile proporre il Mediterraneo all'insegna del tutto compreso con quote bevande incluse e con la possibilità di arricchire il tutto con Passepartout, il pacchetto escursioni a un prezzo vantaggioso.

Riguardo poi all'incoming, secondo le indicazioni dell'Exit, proseguirà un buon flusso di traffico domestico ed estero sui borghi, specialmente nei **weekend di ottobre** particolarmente ricchi di eventi come ad esempio la **Domenica nel Borgo** che coinvolgerà alcune località in Friuli, Emilia-Romagna, Sardegna e Lombardia, oppure Trevi che per tutto ottobre ospiterà settimane di rievocazioni storiche (**Pallo dei terziari**) e di degustazioni d'olio (**Frantoi Aperti**).

Iscriviti alla Newsletter

Registrali



WWW.EXPEDIA.IT/T

**ISCRIVITI SUBITO
E' GRATIS!**

«CI GUADAGNI
SEMPRE!»



tel.: 02 9995 3708
mail: agenzie@expedia

Entra su TravelID

Ultimi Contenuti

Webinar

RIPIAFUCCILLO - 20/09/2017
Croazia ed Ex Jugoslavia
Per essere messi in contatto con i DMC e Ricettivi Europei come - s esclusivam... [Continua >](#)

MAGICOPAESE - 19/09/2017
Il Magico Paese di Natale 2017
Nel cuore del Roero dal 18 novem 25 dicembre A GOVONE FERVONO PREPARATIVI PER L'... [Continua >](#)

RIPIAFUCCILLO - 19/09/2017
MERCATINI DI NATALE e altro

L.A

Scuola di cucina

Photogallery

Leggi la Rivista

Shop

L.A

L.A

12 settembre 2017

Eventi

Frantoi Aperti: al 28
ottobre al 26
novembre in Umbria
la XX° edizione Torna
alla ribalta l'Olio
Extravergine d'Oliva
per 5 weekend tra
passeggiate,
degustazioni e
attività culturali

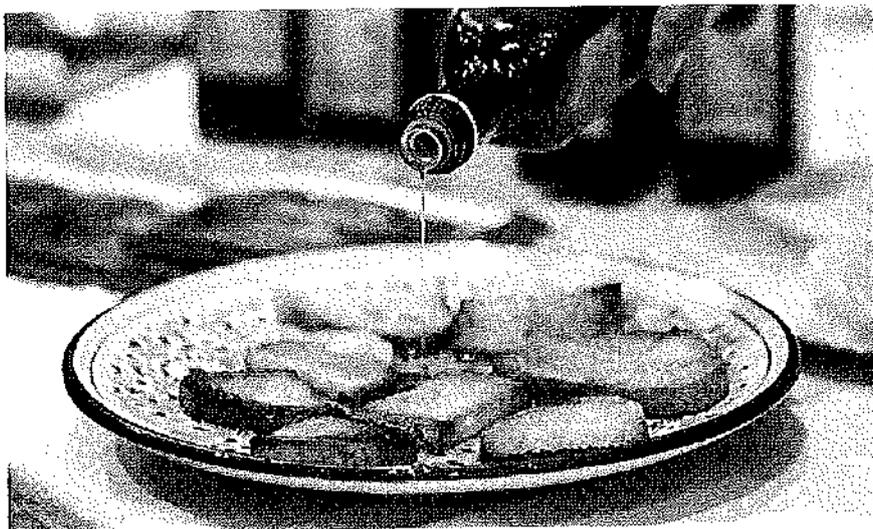


EDITORIALI

GLI INUTILI
LAMENTI

Siamo il popolo
del lamento
improduttivo e
della protesta
verbale che quasi
mai si traduce con
la pratica. Tra i più
frequentati lai, quelli
contro il governo
ladro e quelli per
la perdita...

Questo sito utilizza cookie tecnici per offrire una migliore esperienza web e multimediale. Per proseguire la navigazione è necessario confermare l'uso dei cookie [Maggiori informazioni](#)



Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX edizione di **Frantoi Aperti In Umbria**, evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di **Oliva Dop Umbria**, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

CUORE DELL'EVENTO SARÀ IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI

Frantoi Aperti porterà in Umbria, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per ben **5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva** (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievali** aderenti all'iniziativa sarà possibile **degustare i tanti 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**, alla **raccolta delle olive** e a molte altre attività per grandi e piccoli.

Nelle città aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, e poi passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni

La Madia Tra...



La Madia... d...



Polo Intratte...



Cose belle d'!...



LA CULTURA DEL
BENESSERE

LA
MERENDA
DEI
BAMBINI
Tra scuola,
mamme.

Questo sito utilizza cookie tecnici per offrire una migliore esperienza web e multimediale. Per proseguire la navigazione è necessario confermare l'uso dei cookie [Maggiori informazioni](#)

"UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio" e per tutti gli altri fine settimana eventi nei castelli del territorio – www.untoassisi.it), **Spello** (17 – 19 novembre "L'Oro di Spello – 56° Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" www.comune.spello.pg.it), **Gualdo Cattaneo** (4 e 5 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio" www.saperedipanesaporediolio.it).

In occasione di questa **ventesima edizione**, importante traguardo per un'iniziativa unica nel suo genere in Italia, verrà organizzato un momento di confronto e dibattito sul comparto oleario e sul turismo che vi si lega.

Cuore dell'evento, saranno gli **oltre 30 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.

Per maggiori informazioni su Frantoi

Aperti: www.frantoiaperti.net

Facebook: @frantoiaperti – Twitter: #frantoiaperti

Articoli correlati

Collio Day, il 23 novembre
l'Italia si tinge di gi...

Dal 24 al 26 novembre
torna il Bagna Cauda Day
Ad ...

e
confusione

Qualche settimana fa un'insegnante (nonché mamma) mi ha posto un quesito: "Nella mia scuola elementare (a tempo pieno) da anni c'è la tradizione della "merenda intelligente". I bambini cioè non possono portare merendine...



ALESSANDRO
MAGNUM
TRE PASSI
PER
ENTRARE
NEL
MONDO
DEL VINO

Esistono veramente molte regole, più o meno importanti, per destreggiarsi nel complesso mondo del vino, ma tre di

Questo sito utilizza cookie tecnici per offrire una migliore esperienza web e multimediale. Per proseguire la navigazione è necessario confermare l'uso del cookie [Maggiori informazioni](#)



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. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. X

COSA FARE \

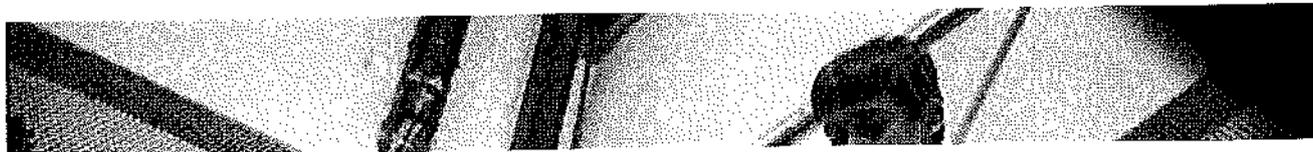
L'Umbria celebra l'olio extravergine di oliva: ecco la mappa dei 32 "frantoi aperti"

Ventesima edizione di "Frantoi aperti", alla scoperta dell'olio umbro

Publicato il 22 ottobre 2017

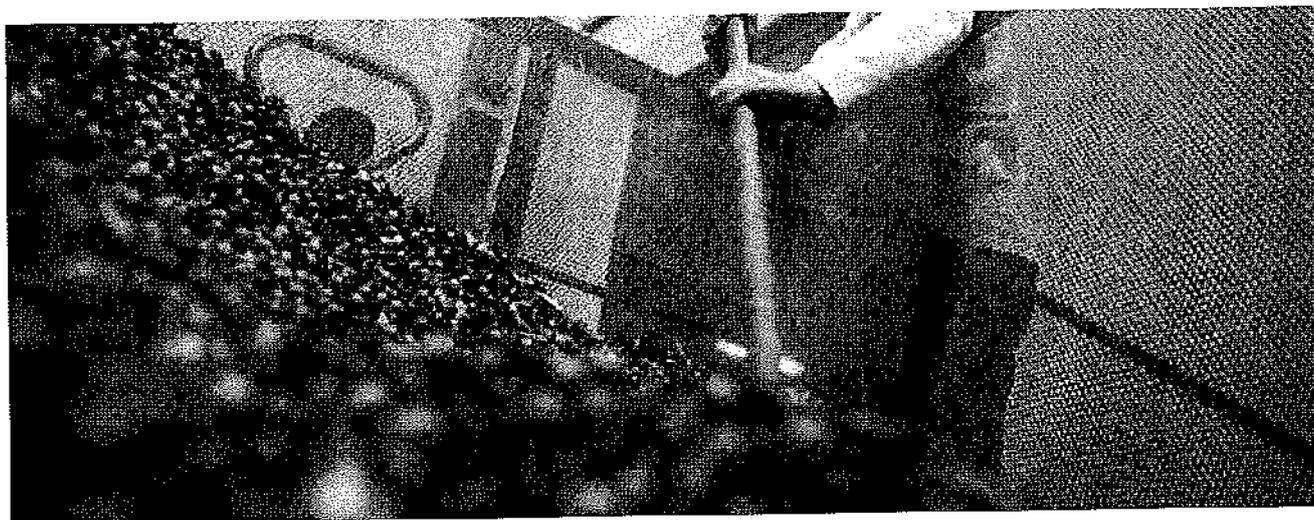
Ultimo aggiornamento: 22 ottobre 2017 ore 11:06

2 Voti



ABRIA

Cambia città



Frantoi aperti

5 min

Perugia, 22 ottobre 2017 - L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con Frantoi Aperti. Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata dall'**Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria**, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. La visita al frantoio 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.

Il **Frantolo Oleario Bartolini** di Arrone e **Le Vecchie Macine** di Assisi propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantolo. Anche a Campello sul Clitunno presso l'**Antico Frantolo Carletti** e presso l'**Azienda Agraria Marfuga** si possono fare assaggi di olio novello, mentre il **Frantolo Oleario Eredi Grafassi** propone una "Cooking Class" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al **Frantolo Settini** di Castel Ritaldi anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantolo. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese** di Castiglione del Lago che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A Città della Pieve presso il **Frantolo Il Tempio dell'Oro** sono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liacio. A Foligno è possibile visitare il frantolo storico dell'azienda **Ciarici**. Invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il **Frantolo Petesse** organizza tutti i sabati una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di media difficoltà e adatto a tutti, mentre il **Frantolo Sassovivo** propone una facile e suggestiva passeggiata collinare che conduce al quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a Foligno, il **Frantolo Oleificio Sociale - Olio Il Castello** propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfizioli.

A Giano dell'Umbria, il **Frantolo Filippi**, che aderisce per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nella sua struttura moderna, il **Frantolo Flamini**, il **Frantolo Moretti Omero**, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il **Frantolo Speranza**, che propone un originale "Buffet del Frantolano".

Nel comune di Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, sono sei i frantoi aperti: il **Frantolo Silvestri**, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il **Frantolo Az. Agr. Casa Rocco**, il **Frantolo Neri Nillo**, il **Frantolo Clerici**, il **Frantolo Az.**

Frantolo.

A Montecchlo, al **Frantolo Az. Agr. Alessandro Ricci** è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre al **Vecchio Frantolo F.lli Bartolomei** è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

E ancora a Panicale l'**Oleificio Coop. Il Progresso**, a Perugia il **Frantolo Berti**, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Milepi all'olio extravergine d'oliva; a Spello il **Frantolo di Spello uccd** dove si tiene una conferenza sul territorio e la cultura dell'olio spellano.

A Spoleto il **Frantolo del Poggiolo - Monini** e a Todi il **Frantolo La Casella**, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantolo. A Trevi sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il **Frantolo del Gusto**, il **Frantolo Gaudenzi** e la **Società Agr. Trevi Il Frantolo**.

Ricevi le news della tua città

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

RIPRODUZIONE RISERVATA

In Umbria si valorizzano le specialità del territorio con 'Frantoi Aperti'

Assisi, Foligno Giano dell'Umbria, Spoleto e Trevi si apprestano a celebrare la produzione dell'olio extravergine di Oliva Dop Umbria. Un fine settimana tra degustazioni, appuntamenti all'aria aperta, concerti e visite guidate

Da Redazione - 25 ottobre 2017 6:37



UMBRIA – Al via sabato 28 ottobre la ventesima edizione di **Frantoi Aperti in Umbria**, iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria, connubio di celebrazione della produzione dell'olio extravergine di Oliva Dop Umbria e valorizzazione del turismo rurale e dei luoghi medioevali umbri. I borghi che parteciperanno al primo fine settimana della manifestazione sono Assisi con "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio" (dal 28 ottobre al 1° novembre), Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia", Giano dell'Umbria con la "Mangiaunta", Spoleto con "Frantoi Aperti a Spoleto" e Trevi con "Festival tra olio arte musica e papille".

Ad Assisi (dal 28 ottobre al 1 novembre) nella piazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici; sono previsti percorsi sensoriali dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e dei piccoli produttori della zona di Assisi; lezioni di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino", visite guidate dell'Assisi Sotterranea e dei luoghi della giovinezza di Francesco e di Chiara. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del vino Montefalco Rosso e animazione per i bambini. Dalla piazza del comune partirà tutti i giorni una navetta diretta al Frantoio Le Vecchie Macine (Per informazioni tel. +39 075 8138641 +39 337 1012866, comunicazione@comune.assisi.pg.it - cultura@comune.assisi.pg.it). Domenica 29 ottobre e mercoledì 1 novembre, inoltre, è in programma una Passeggiate Naturalistica che partirà dalla Piazza del Comune fino al Giardino dei Semplici, per poi giungere al Bosco di San Francesco e alla scoperta dell'opera Land Art di Michelangelo Pistoletto, Terzo Paradiso. La passeggiata si concluderà a Santa Croce con una degustazione dell'olio proveniente dagli uliveti del bosco di San Francesco del Fal (Info e prenotazioni tel. 075 813157)

Foligno (29 ottobre) propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia": è un percorso di trekking di media difficoltà che parte dal castello di Pale fino ad arrivare alla frazione di Belfiore, costeggiando il fiume Menotre. Al termine della passeggiata, ci sarà una degustazione di olio in frantoio (per informazioni ezio.palini@comune.foligno.pg.it, tel. +39 0742 330229 - 3204317333). Oltre alla camminata tra gli ulivi, anche il Frantoio Petesse propone una passeggiata tra gli ulivi alla scoperta della storia degli uliveti aziendali e al ritorno, è prevista una visita guidata al frantoio con possibilità di pranzo (per informazioni tel. 349 6829423 / 340 2774868, frantoiopesse@gmail.com).

A Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre) nel weekend si terrà la "Mangiaunta", un itinerario gastronomico nel frantoio - Frantoio Filippi, Frantoio Flamini, Frantoio Moretti Omero e Frantoio Speranza - con assaggi gratuiti, visite guidate del territorio e musica popolare; un altro itinerario proposto dal comune di Giano è il tour in navetta attraverso gli ulivi millenari, dal titolo "Gli Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Inoltre la novità di questa edizione 2017 è Castelli Aperti, un pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (per informazioni tel. +39 392 6781072, umbriamia@gmail.com). Domenica 29 ottobre passeggiata guidata da Federico Famiani, dal titolo "A spasso con il micologo", per imparare a riconoscere e a distinguere i funghi, con al termine una degustazione presso il Frantoio Speranza. Sempre a Giano, il Frantoio Speranza organizza una passeggiata tra gli ulivi (per informazioni tel. 0742 90364 / 39 339 5998005 - info@frantoiopersanza.com).

Frantoi Aperti a Spoleto (29, 31 ottobre, 1 novembre) tra degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio. Anche i ristoratori del centro storico offrono assaggi di olio nuovo prima dei pasti, mentre nella biblioteca comunale verranno presentati racconti animati e organizzati laboratori rivolti ai più piccoli, dal titolo "Gli ulivi alberi di pace"; sono previste anche visite guidate dal titolo "Dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgia" e, da non perdere assolutamente, l'appuntamento alla Casa Romana dove è in programma "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani" (Per informazioni tel. +39 0743 218631 - 0743 218620/21, info@iat.spoleto.pg.it). Domenica 29 ottobre ci sono la camminata tra gli ulivi e un percorso in bicicletta. La camminata, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro dei Condotti e per la chiesa di San Salvatore, patrimonio Unesco, attraversa un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia e fa una sosta in un'azienda agricola con una degustazione. Il percorso in bicicletta invece, passa per un tratto sulla pista ciclabile Spoleto-Assisi, e poi su sterrato verso Campello, Bazzano, Poreta, Eggi, Colle Marrozzo. La partecipazione è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati). Per prenotare: info@iat.spoleto.pg.it; telefono 0743 218631 / 218620.

Trevi (28 e 29 ottobre) sarà scenario di "Festival, tra olio arte musica e papille". Nelle due piazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le degustazioni guidate di olio; è prevista anche una navetta gratuita diretta ai Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione - Frantoio del Gusto, Società Agricola Trevi Il Frantoio e Frantoio Gaudenzi. All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e Palazzo

abbinamento ad alcuni prodotti tipici umbri (Per informazioni tel. +39 0742 332269, infoturismo@comune.trevi.pg.it). Sabato 28 ottobre alle ore 9.30, è previsto un Trekking + oil test, una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, si passerà per molte delle bellezze più significative del territorio, come l'acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e al termine si farà una sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 328 421980 / 348 7711170. Domenica 29 ottobre anche il comune di Trevi propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, e che passerà per il Sentiero degli Ulivi, con partenza alle ore 8:30 (Per informazioni tel. 0742 332269). Invece alle ore 16:00 da Villa Fabbri si parte per un'escursione al tramonto: un bellissimo percorso tra gli ulivi per raggiungere splendidi punti panoramici per osservare il tramonto. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 3280 1421980 / 348 7711170

Speciali degustazioni nei frantoi – La Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago, mercoledì 1 novembre organizza un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto. Mentre presso il Frantoio Il Tempio dell'oro di Città della Pieve, sono previste degustazioni di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11:00 fino alla mezzanotte. Invece il Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello di Foligno il 28 e 29 ottobre, propone una degustazione di fantasia di vellutate. A Giano dell'Umbria, il Frantoio Moretti Omero il 29 ottobre propone invece una degustazione di "Sagrantino passito biologico e cioccolato". Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), il 28 e 29 ottobre, propone una pranzo degustazione al termine di una lezione "I Segreti dell'ulivo – dalla coltivazione alla raccolta". Il Frantoio Berti di Perugia propone una degustazione di finissimo cioccolato Millepi all'olio extra vergine d'oliva.

Speciali concerti nei frantoi – Al Frantoio Oleario Eredi Gradassi di Campello sul Clitunno il 29 ottobre alle ore 16 c'è il concerto de "La fisarmonica di Ilaria Castellani", invece presso il Frantoio Il Tempio dell'oro di Città della Pieve, il 28 ottobre alle ore 23 si esibisce Adriano Bono En Solo. Al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci di Montecchio il 29 ottobre alle ore 16.30 si esibisce l'Orchestra Moderna. Al Frantoio del Poggiolo – Monini di Spoleto, domenica 29 ottobre dalle ore 15 è in concerto la "Western Country Band", e a Trevi alla Società Agricola Trevi Il Frantoio, il 28 e 29 ottobre dalle ore 11 è previsto il concerto dei BB Voices. Al Frantoio di Spello il 28 ottobre dalle ore 21 ci sarà il Live Concert & Drink Bar con i "Carro Bestiame" – Gipsy & Live Music.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti: info@stradaoliodopumbria.it



Redazione

Enogastronomia e appuntamenti culturali per Assisi Unto 2017

Eventi "a macchia d'olio" nella città assisiate che propone non solo degustazioni guidate, ma anche laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali

Da Redazione - 22 ottobre 2017 8:40



ASSISI – Dal 28 ottobre al 1 novembre torna ad Assisi Unto (Unesco Natura Territorio Olio), iniziativa inserita all'interno del cartellone di Frantoi Aperti 2017, che riserverà per questa sesta edizione non solo degustazioni guidate, ma anche laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali. Un mese di iniziative, anche per i più piccoli, organizzate nel centro storico di Assisi rappresenteranno una vetrina per le eccellenze dei produttori d'olio Dop del territorio e per i produttori di specialità tipiche della nostra tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole.

Il ricco programma è stato presentato gli scorsi giorni nella sala del Consiglio di Palazzo dei Priori ad Assisi dal sindaco Stefania Proietti, dall'assessore alla Cultura e Turismo Eugenio Guarducci e da Paolo Morbidoni, presidente Strada regionale Olio Dop Umbria, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 e messo in piedi in collaborazione con le Pro loco e gli imprenditori del territorio. "Unto valorizza il nostro "oro verde" – ha sottolineato il sindaco Proietti – un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti di questo prodotto d'eccellenza sulla filiera locale e sull'economia del territorio. Come ho potuto chiaramente dimostrare con uno studio uscito nel 2015 i nostri oliveti sono vere e proprie miniere di carbonio in grado di combattere il riscaldamento globale. Una scoperta eseguita determinando la carbon footprint (ovvero la quantità di gas a effetto serra prodotta nell'intero ciclo di vita di un prodotto) di oli extravergini di oliva, che ha dimostrato che gli oliveti possono essere considerati agrosistemi in grado di assorbire più CO2 di quella che viene emessa nel corso della produzione dell'olio. Un fatto importante che apre a nuove ed interessanti prospettive sul ruolo dell'agricoltura anche nelle politiche di mitigazione dei cambiamenti climatici. L'olio "buono", ovvero biologico o coltivato in maniera tradizionale, non solo è un prodotto eccellente ma fa bene all'ambiente, conserva tradizioni millenarie e combatte il cambiamento climatico, agendo inoltre contro il rischio idrogeologico dovuto all'abbandono dei suoli agricoli".

"La cultura olearia trova nel territorio di Assisi delle radici profonde – ha detto Guarducci – La raccolta delle olive e la loro immediata lavorazione costituiscono una vera e propria celebrazione dell'ambiente con una esplosione di aromi primari che un evento come Unto va ad esplorare valorizzando non solo i produttori ma anche i territori". Una promozione, quindi, del nostro patrimonio gastronomico e paesaggistico.

"Venti anni di 'Frantoi Aperti' in Umbria – ha evidenziato Morbidoni – non sono soltanto una matura esperienza di marketing territoriale che ha, per molti aspetti, anticipato un modo diffuso, oggi, di promuovere il prodotto tipico, ma è un formidabile propagatore di talenti, di cultura e di amore per una terra che spesso rende la vita difficile a chi la vive e la lavora, ma offre in cambio frutti straordinari, a cui ci si lega profondamente. Portando alla luce e rendendo sempre più fruibile questo giacimento di "saperi" e di "sapori" unici, si può veramente pensare ad un modello alternativo di vita e di lavoro, che può offrire a tanti giovani opportunità impensabili fino a qualche anno fa".



Tra gli appuntamenti: la mostra "Gioielli d'autunno" (nella sala delle Logge), visite guidate al Patrimonio Unesco, degustazioni di olio nuovo con esperti del settore. Sabato 28 taglio del nastro della manifestazione alle 13.30 in piazza del Comune e apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio (aperta tutti i giorni dalle 10 alle 20). Il programma proseguirà fino al 1 novembre con "Pane e Olio intorno al fuoco" dalle 11.30 alle 13 e dalle 16 alle 17.30 a cura della Pro Loco di Assisi; a pranzo e a cena "Assisi a tavola", con i ristoranti di Assisi che propongono prodotti tipici della tradizione valorizzati dall'extravergine di Assisi, su iniziativa a cura della Concommercio di Assisi e Valfabbrica. Visibili 24 ore gli "artisti ad Unto": nella Sala Palazzo Capitano del Popolo le opere di Glandomenico Troiano "SIAM – a piedi nel sud est asiatico", e nella Fonte San Nicolò (in via Portica), l'installazione di Angelo Zanella "Il miracolo della Fonte" (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi, fino al 7 gennaio. Dal 4 fino al 26 novembre, tra sapori e colori d'autunno, Unto Assisi 2017 si sposta alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Ecco allora in programma una serie di passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per castelli, chiese, mulini e botteghe di una volta.

Tutto pronto ad Assisi, dal 4 al 12 novembre torna la kermesse UNTO

Dopo il successo della prima carrellata di appuntamenti, la città serafica si immerge di nuovo nella manifestazione dedicata all'olio nuovo extravergine d'oliva prodotto nel territorio

Da Redazione cultura - 2 novembre 2017 21:03



ASSISI – Prosegue ad Assisi, dopo una prima mandata di appuntamenti, **UNTO** (Unesco Natura Territorio Olio), iniziativa dedicata all'olio nuovo extravergine d'oliva prodotto nel suo territorio. Grazie alla sinergia con le proloco, la manifestazione, ideata per esaltare le eccellenze dei produttori locali e il patrimonio paesaggistico, si prepara a ripartire dal 4 al 26 novembre con un calendario incentrato soprattutto alla scoperta dei suoi luoghi e sapori autentici, un fiore all'occhiello della gastronomia umbra.

*"Una Assisi viva e meta di importanti flussi turistici registrati nelle ultime settimane ha accolto i visitatori di Unto – ha commentato il sindaco **Stefania Proietti** – giunti per assaggiare il pregiato olio extra vergine di oliva delle nostre terre, abbinato alle eccellenze enogastronomiche e alle bellezze naturali e storico artistiche della città. Un evento vincente che per il Comune di Assisi è stato organizzato a costo zero grazie ai finanziamenti ottenuti dal Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 (Misura 16.4.2.1) e al contributo delle aziende che hanno esposto i loro prodotti. Assisi può e sa proporre eccellenze uniche al mondo che al gusto e alla genuinità aggiungono un plus inestimabile: la nostra storia, la nostra tradizione e l'immensa bellezza dei luoghi".*

Uno sguardo al programma – Sabato 4 e domenica 5 a Santa Maria degli Angeli ci sarà "Profumi e sapori d'autunno" la mostra mercato di prodotti tipici, allestita in piazza Garibaldi. Il 5 novembre, dalle 9.15 alle 14.15, si andrà per borghi e mulini ad acqua del territorio di Armenzano. Ritrovo quindi ad Armenzano, e partenza alle 9.30 per un percorso di 7,5 km tra i luoghi di Nottiano, San Giovanni, Mulino di Polio, Mulino Buccilli. Una passeggiata di circa 4 ore di tipo escursionistico con soste e degustazioni. Previsto anche un pranzo finale, a cura della Pro loco del paese (costo euro 13 euro, prenotazione: 3331297187 o 3338579466). Sabato 11 novembre, dalle 17 alle 20, prenderà il via l'immane castagnata di San Martino in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli. Domenica 12, trekking con visite, soste e degustazioni tra Tordibetto e Palazzo. Ritrovo alle 9.15 al castello di Tordibetto per una passeggiata al frantoio Vescovi, Castello Figli di Cambio e frantoio Valorosi (prenotazioni: 3336049292). Domenica 12, alle 16, trekking urbano a Petignano: una passeggiata dal Castello alla via Croce alla scoperta delle botteghe di una volta. Ritrovo presso San Carlo. Alle 17, arrivo in Pro loco con castagnata e bruschette.

Redazione cultura

Sei in: [Archivio](#) > [la Repubblica.it](#) > [2017](#) > [10](#) > [21](#) > UMBRIA. FRANTOI APERTI

UMBRIA. FRANTOI APERTI

Cinque weekend in onore dell'olio extravergine di oliva. Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX edizione di "Frantoi Aperti in Umbria". Saranno giornate dedicate a 360 gradi agli ulivi, fra trekking in mezzo ai filari, concerti e degustazioni. Sarà anche un'occasione per scoprire borghi medievali dove acquistare prodotti tipici. Anche i bambini potranno essere coinvolti in visite a fattorie didattiche e osservare il processo di spremitura delle olive. Info:

21 ottobre 2017 | [sez.](#)

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) | [Mappa del sito](#) | [Redazione](#) | [Scrivete ci](#) | [Per inviare foto e video](#) | [Servizio Clienti](#) | [Aiuto](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)

Divisione Stampa Nazionale — GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00806601008
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA

SEZIONI

Cerca...

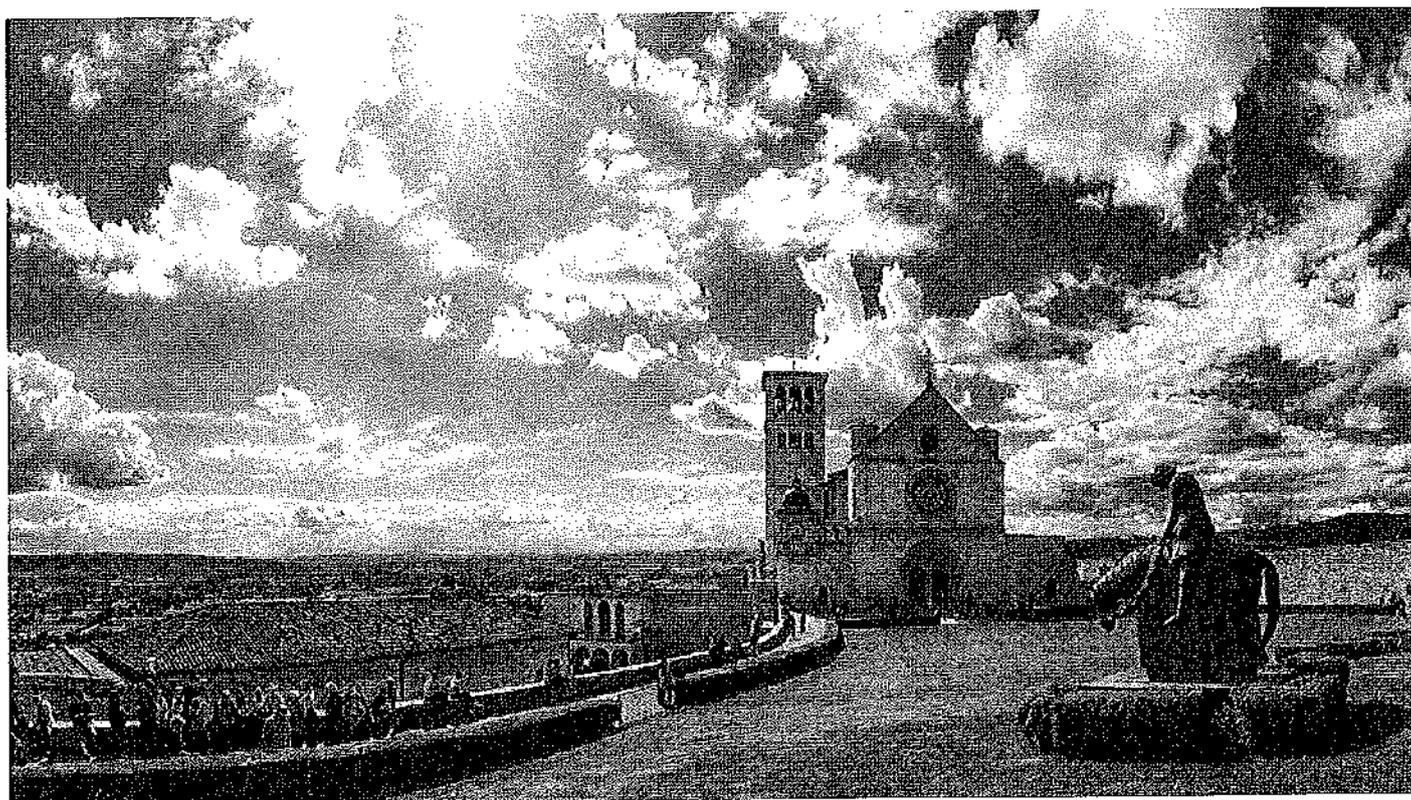
Presepi italiani: ecco i più originali

A Milano l'arte dei muri diventa digitale

Calvi dell'Umbria, come viene celebrata la Natività

A Viterbo un presepe da record e il villaggio di Babbo Natale

Roma, la particolarità di San Nicola in Carcere



Magica Assisi, distesa ad anfiteatro sulle pendici del Monte Subasio non è solo la città di San Francesco e Santa Chiara, ma anche il luogo dove ammirare Giotto e Cimabue

Nel cuore dell'Umbria arte, fede e gastronomia

Perugia museo a cielo aperto, a Gubbio l'Albero di Natale record. Assisi zenit di spiritualità, caccia al tartufo nei pressi di Orvieto

304

4

DARIO BRAGAGLIA

Pubblicato il 26/11/2017

Perugia, Gubbio, Orvieto, Assisi, Spoleto e decine di altre località più piccole ma non meno interessanti: l'Umbria è il cuore verde d'Italia, come recita un fortunato slogan, ma è anche una regione piena di città d'arte, ricche di storia, che meritano di essere scoperte in questo frangente d'autunno. Un periodo di appuntamenti con le sagre, i frantoi aperti, le cantine che sono un invito a degustare i buoni vini della regione.

LA STAMPA VIAGGI

 SEGUICI SU    ACCEDI

suo centro storico, l'animata vita di città universitaria, le molte manifestazioni che spaziano dal jazz al cioccolato ne fanno una destinazione prioritaria. Le scale mobili installate all'interno della Rocca Paolina ci conducono facilmente nel cuore del centro storico. Piazza IV Novembre con il Palazzo dei Priori e la Fontana Maggiore, capolavoro di Nicola e Giovanni Pisano, è il salotto buono della città. Da qui possono partire tanti itinerari alla scoperta dei tesori artistici, come la Cattedrale di San Lorenzo con la Deposizione di Federico Barocci o la Galleria Nazionale dell'Umbria, ospitata all'interno del Palazzo dei Priori. È una delle più ricche (circa 3 mila opere) e famose d'Italia, con opere che spaziano dal periodo bizantino a quello gotico e medievale. Difficile scegliere cosa visitare in una città che è un museo a cielo aperto. Se si vuole uscire dai sentieri più battuti, l'ex chiesa di San Bevignate, appena fuori le mura, racconta una storia sospesa fra realtà e leggenda. Siamo di fronte a quella che è considerata la più grande chiesa templare d'Europa, eccezionale testimonianza architettonica e iconografica della presenza dei cavalieri-monaci del Tempio.

L'Albero di Natale

L'Umbria è una regione piccola e in pochi chilometri raggiungiamo Gubbio per entrare in pieno clima natalizio. Il 7 dicembre è in programma la cerimonia di accensione dell'«Albero di Natale più Grande del Mondo», un primato che un gruppo di volontari si è conquistato dal 1981 costruendo sulle pendici del Monte Ingino, che sovrasta il cuore medievale della città, un immenso albero formato da migliaia di corpi illuminanti di vario colore. Un'immagine dal grande impatto emotivo, che ha una base di 450 metri e si sviluppa per oltre 750, fino alla grande stella posta sulla Basilica di Sant'Ubaldo, patrono della città, in cima al monte. Attorno al suo albero Gubbio organizza una serie di iniziative per accogliere i visitatori con vero spirito natalizio: la Fabbrica di Babbo Natale fa scoprire le tecniche artigiane per creare gli oggetti natalizi, poi ci sono le Vie del Presepe, la Ruota panoramica del Polo Nord, il trenino turistico.

Spostandoci verso Orvieto, altra meta imperdibile per chi vuol conoscere le più belle città della Regione, facciamo tappa a Giano nell'Umbria, uno dei comuni che partecipa all'iniziativa Frantoi aperti (fino al 26 novembre, il programma dettagliato sul sito www.frantoiaperti.net). Da 20 anni questa manifestazione celebra l'Olio extravergine di oliva Dop Umbria con eventi che vanno dalle visite ai frantoi, alle degustazioni, dagli spettacoli musicali alla scoperta di castelli, abbazie e luoghi d'arte e artigianato.

Caccia al tartufo

Sempre in tema gastronomico da non dimenticare che nella vicina San Pietro a Pettine (Trevi) organizzano una vera e propria caccia al tartufo seguendo un cavatore professionista con i suoi cani specializzati nella ricerca del prezioso tubero. Sulla strada per Orvieto incontriamo Civitella del Lago, posta in prossimità del Lago di Corbara creato con lo sbarramento artificiale del Tevere. Oggi la zona fa parte dell'area protetta Parco Fluviale del Tevere, ricca di uliveti, boschi, grotte naturali dove vivono una grande varietà di uccelli, daini e mufloni. Civitella del Lago vanta un museo molto originale, unico al mondo nel suo genere: si chiama «Ovo Pinto» e dal 1982 raccoglie le uova dipinte e scolpite presentate per il concorso che porta lo stesso nome.

A Orvieto l'attenzione è catturata dalla celebre Cattedrale romanico-gotica, ma non si può dimenticare che già nel VI secolo a.C. la città faceva parte della dodecapoli etrusca, un insieme di 12 città-stato che dominavano la regione. Per



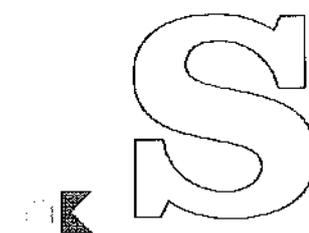
Le migliori destinazioni invernali per chi non teme il freddo



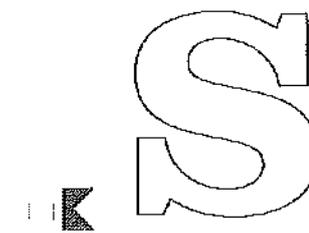
6 vulcani sull'orlo di un'eruzione



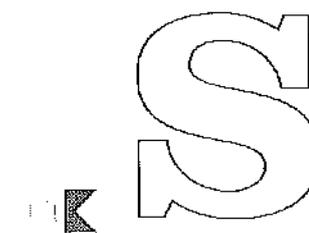
10 terrazze-bar a New York aperte anche d'inverno



Le 20 spiagge da non perdere assolutamente nel 2018



Gli ultimi Jedi: location dell'altro mondo



10 località da visitare per le Feste

Museo Etrusco Claudio Faina e il Museo Archeologico Nazionale.

E in periodo di Avvento è quasi impossibile lasciare l'Umbria senza una sosta ad Assisi, la città dove la spiritualità si tocca con mano. Distesa quasi ad anfiteatro sulle pendici del Monte Subasio a dominare la Valle Umbra, Assisi non è solo la città di San Francesco e Santa Chiara, ma anche il luogo dove ammirare i capolavori di Giotto e Cimabue. La spiritualità francescana si fonde con le radici dell'arte italiana per creare un clima di pace e serenità difficile da descrivere, ma percepibile anche dal più distratto dei visitatori.



Alcuni diritti riservati.

*****AVVISO AI LETTORI*****

Segui le news di La Stampa Viaggi su Facebook (clicca qui)



Leggi su consigli.it le recensioni su migliaia di prodotti.

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

24/12/2017
In inverno mettiti comodo. Entra in Hello bank! e ricevi il Samsung Galaxy TAB S...

30/01/2017
Miss Universo è una studentessa francese, la corona torna in Europa

AFP 24/12/2017
Renault SCENIC. Nuove versioni Sport Edition da 16.950 €

03/03/2017
Che cosa leggono i carabinieri?

22/01/2016
Cristiano Ronaldo mette in mostra abilità e fisico palleggiando in boxer

21/01/2016
Alla conquista del Monte Bianco: Google esplora le vette europee

24/12/2017
Voli Milano Mxp New York. Vola tra musical e shopping da 357€ andata e ritorno

08/03/2017
Crollata la "Finestra azzurra" di Malta, l'arco di roccia simbolo dell'isola

26/05/2016
Ecco la gara per scaricare la tensione chi riesce prima a tagliar in 2 l'auto?

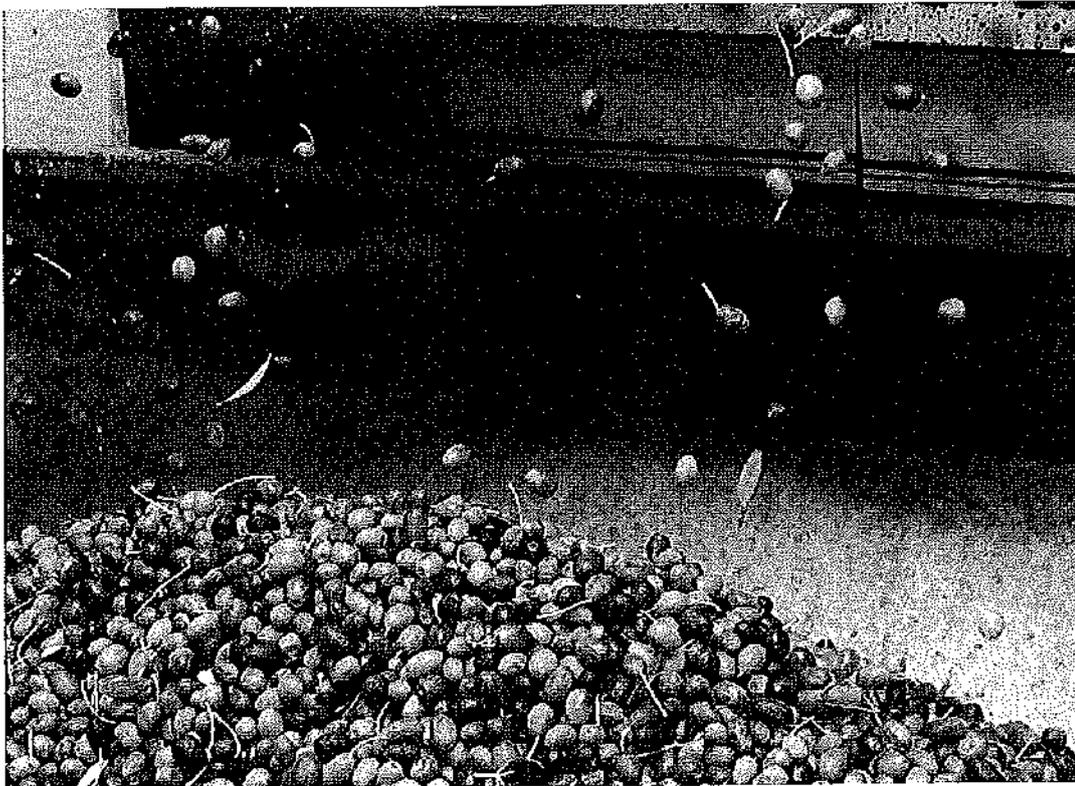
Raccontati da

HOME

Questo sito web utilizza i Cookies per migliorare la vostra esperienza. Navigando in questo sito ne accettate implicitamente l'utilizzo.

ULTIMO

22 settembre 2017



Torna "Frantoi Aperti in Umbria" con la XX^a edizione. Dal 28 ottobre 26 novembre, per cinque weekend all'insegna della qualità.

In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria. Dal 28 ottobre al 26 novembre la XX^a edizione di "Frantoi Aperti in Umbria". Evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria.

Frantoi Aperti porterà migliaia di appassionati per 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva. Inoltre, nei borghi medievali aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare i prodotti agroalimentari di qualità.

1997-2017

20
anni

IN UMBRIA L'AUTUNNO REGALA GRANDI EMOZIONI

DAL 28 OTTOBRE
AL 26 NOVEMBRE 2017
IN UMBRIA C'È

frantoi aperti

www.frantoiaperti.net

f t i #frantoiaperti



da 28 ottobre 2017 a 26 novembre 2017

ical (<http://lazonauta.it/wp-content/plugins/event-post/export/ics.php?F=FuoriP%C3%B2rta+Frantoi+Aperti+in+Umbria&u=310254-1&sd=20171027T220000&ed=20171125T220000&a=&d=http%3A%2F%2Ffrantoiaperti.net%3D310254&tz=%3B7ZID%3D>)

outlook (<http://lazonauta.it/wp-content/plugins/event-post/export/vcs.php?F=FuoriP%C3%B2rta+Frantoi+Aperti+in+Umbria&u=310254-1&sd=20171027T220000&ed=20171125T220000&a=&d=http%3A%2F%2Ffrantoiaperti.net%3D310254&tz=%3B7ZID%3D>)

il mio weekend

Posted by: [Redazione](http://lazonauta.it/author/redazione/), settembre 24, 2017

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccoli. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini



<http://lazonauta.it/2017/09/contrattualistica-e-fiscalita-internazionale/>

Contrattualistica e Fiscalità

Internazionale

<http://lazonauta.it/2017/09/contrattualistica-e-fiscalita-internazionale/>

il 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/caparezza-incontra-i-fan-e-firma-le-copie-del-nuovo-cd/>

Caparezza incontra i fan e firma le copie del nuovo Cd

<http://lazonauta.it/2017/09/caparezza-incontra-i-fan-e-firma-le-copie-del-nuovo-cd/>

il 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/happy-hour-ricerca-cura-e-aperitivo-scientifico/>

Happy Hour ricerca & cura è l'aperitivo scientifico

<http://lazonauta.it/2017/09/happy-hour-ricerca-cura-e-aperitivo-scientifico/>

il 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/latina-verso-unamministrazione-condivisa/>

Latina verso un'amministrazione condivisa

<http://lazonauta.it/2017/09/latina-verso-unamministrazione-condivisa/>

il 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/07/epos-la-lirica-della-luce-la-mostra-dellartista-chao-ge/>

EPOS. La lirica della luce, la mostra dell'artista Chao Ge

<http://lazonauta.it/2017/07/epos-la-lirica-della-luce-la-mostra-dellartista-chao-ge/>

dal 27 luglio al 26 settembre

agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantolaperti.net (<http://stradao1odopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=32d2a290d15ecf3793b5024d7b8&id=9d4c0f1787&e=caab9a795f>)).

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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 al frantoio consentirà al visitatore di respirarne appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantolano, 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttrici: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. È stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco. Al centro della tutela degli ulivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

Tel. +39 0742 332269 (tel:+39%200742%20332269)

X

Tag: Umbria (<http://lazonauta.it/tag/umbria/>)



Share!

Tweet

Mi piace 2

G+

Share

<https://it.pinterest.com/pin/create/guid=Uw0dVzy6inK1-1&url=http%3A%2F%2Flazonaut.frantoi-aperti->

Comments

0 comments

0 commenti

Ordina per



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Related Posts



<http://lazonauta.it/2017/06/il-festival-internazionale-arte-e-fede-e-in-umbria/>
Internazionale Arte e Fede è in Umbria <http://lazonauta.it/2017/06/il-festival-internazionale-arte-e-fede-e-in-umbria/>

Comments comments



<http://lazonauta.it/2017/04/la-regione-umbria-approva-la-legge-contro-lomofobia/>
Regione Umbria approva la legge contro l'omofobia <http://lazonauta.it/2017/04/la-regione-umbria-approva-la-legge-contro-lomofobia/>

Comments comments

Lazio in testa tra i premi dell'eccellenza olearia italiana <http://lazonauta.it/2017/04/lazio-in-testa-tra-i-premi-delleccellenza-olearia-italiana/>



<http://lazonauta.it/2017/09/the-timeless-dance-beyond-the-mountains/>

The Timeless Dance. Beyond the Mountains

<http://lazonauta.it/2017/09/the-timeless-dance-beyond-the-mountains/>

dal 13 settembre al 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/the-timeless-dance-beyond-the-mountains-2/>

The Timeless Dance. Beyond the Mountains

<http://lazonauta.it/2017/09/the-timeless-dance-beyond-the-mountains-2/>

dal 13 settembre al 26 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/la-ricerca-scientifica-a-roma-nella-settimana-della-scienza/>

La ricerca scientifica a Roma nella settimana della scienza

<http://lazonauta.it/2017/09/la-ricerca-scientifica-a-roma-nella-settimana-della-scienza/>

dal 26 settembre al 29 settembre



<http://lazonauta.it/2017/09/cresci-bene-cresci-forte-2/>

Cresci bene. Cresci forte

<http://lazonauta.it/2017/09/cresci-bene-cresci-forte-2/>

dal 26 settembre al 1 ottobre

Eventi in corso



<http://lazonauta.it/2017/07/a-roma-roberta-pugno-espone-le-sue-opere/>

A Roma Roberta Pugno espone le sue opere <http://lazonauta.it/2017/07/a-roma-roberta-pugno-espone-le-sue-opere/>

dal 21 giugno al 29 settembre

Frantoi Aperti oro verde



Tiziana Boldrini

Frantoi Aperti festeggia vent'anni di gusto e valorizzazione del territorio. La storica manifestazione dedicata alla produzione olearia dell'Umbria per tutti i weekend, fino al 26 novembre, terrà alta la bandiera delle aziende regionali che rendono l'olio extravergine d'oliva Dop uno dei prodotti italiani più pregiati ed apprezzati anche all'estero. Domani e domenica il profumato oro verde si celebrerà ad Assisi con Unto - Unesco Natura Territorio Olio - l'evento che permetterà di assaggiare l'olio nuovo ai frantoi, passeggiare per i mercatini dei tipici, visitare i castelli disseminati per la zona e percorrere i sentieri del parco del monte Subasio. A Passignano e Tuoro sul Trasimeno sarà di scena Ollamo e i sapori d'autunno, una due giorni di eccellenze, tra olio, vino, bruschette e specialità locali mentre a Castel Ritaldi, domenica, si terrà Frantotipico. Oltre ad assistere alla raccolta delle olive, si potrà acquistare l'olio e gustare la cucina del posto. Info 0742332269, www.frantoiaperti.net. Info riproduzione riservata ®

Venerdì 10 Novembre 2017 - Ultimo aggiornamento: 05:00

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..



Chi era l'icona di stile del tuo anno di nascita?
allfemminile.com



Flavio Briatore in pubblico con la sua nuova fidanzata
buzz.ilgiorno.it



Acconciature per donne over50? Ecco le 6 regole da infrangere
Victoria50.it



Celeb senza vergogna! I 50 vestiti più scandalosi di sempre
Amica



L'altezza non conta, lo dimostrano queste star!
allfemminile.com



I nomi più belli da bambine (e il meraviglioso significato)
DiLei

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

ROMA

[SFOGLIA IL GIORNALE](#)

MILANO

[SFOGLIA IL GIORNALE](#)

LE ALTRE NOTIZIE



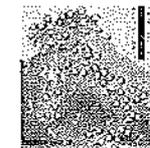
ROMA
Spelacchio, l'ultimo gualo: "Gli hanno staccato i fili"

[f](#) [v](#) [s](#) [COMMENTA](#)



SEXY
Emily Ratajkowski e il lato B super hot, gli "auguri" di Natale sono esplosivi Video

[f](#) [v](#) [s](#) [COMMENTA](#)



FESTE BAGNATE
Meteo di Natale e Santo Stefano, progressivo peggioramento e pioggia in arrivo: ecco le previsioni

[f](#) [v](#) [s](#) [COMMENTA](#)

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA



di Gigi Parlovani

Frantoi aperti, poco olio ma buono



In Europa l'Italia è al primo posto per la produzione di olio extravergine di qualità. Sulla tavola è uno dei condimenti più sani e genuini, dalle grandi proprietà nutritive. Bisogna però saperlo scegliere, leggere con attenzione le etichette e spendere un po' di più di certe bottiglie da supermercato offerte a pochi euro: al di sotto di 8-10 euro al litro non è olio italiano extravergine. Se volete saperne di più su come si produce il vero olio evo, come si sprema e come si riconosce quello buono, cogliete l'occasione arriva nei prossimi cinque weekend in Umbria, per la ventesima edizione di Frantoi Aperti, la manifestazione che dal 28 ottobre al 26 novembre offre la possibilità di visitare oltre trenta laboratori di produzione dell'oro verde umbro. La raccolta sta iniziando in questi giorni e non mancano le note dolenti: non per la qualità, che i produttori assicurano ottima, ma per la quantità. Sarà così un po' in tutta Italia, e il sito Winenews ha diffuso le previsioni per il 2017, dopo la disastrosa annata 2016. La mosca olearia non si è vista, causa caldo, ma la siccità ha ridotto le quantità previste: secondo le stime di Faoi (Filiere Olivicola-Olearia) e ministero delle Politiche Agricole, il raccolto arriverà a 320 mila tonnellate di olio, superiore all'anno scorso ma inferiore di circa il 60 per cento rispetto alla media italiana.

Siamo stati tra le splendide colline umbre a raccogliere qualche impressione tra chi partecipa all'iniziativa Frantoi Aperti (il ricco programma è online in www.frantoiaperti.net). Nel centro di Foligno c'è l'Azienda Agraria Clarici (www.olioclarici.it), nata a fine Ottocento. Pietro e Maria Elisabetta Clarici, sesta generazione di produttori, quest'anno hanno deciso la raccolta anticipata delle olive – rigorosamente a mano con i rastrelli – e già stanno producendo il primo olio. «È ricco di polifenoli – dicono – al gusto è più erbaceo e fresco: in etichetta lo distinguiamo con il nome "Septembris", il primo della stagione». I Clarici hanno cento ettari a oliveto, con 30 mila piante in gran parte di cultivar Moraiolo: quest'anno avranno un calo del 50 per cento. Stesse previsioni a Spoleto, nell'azienda Terre di Poreta, 54 ettari di olivi con 12 mila piante. Dice Alessandra Montani, che gestisce anche il resort agriturismo Villa della Genga: «Produciamo in biologico e favoriamo l'olio sotto azoto: da noi la raccolta non è ancora incominciata, ma il calo sarà forte, pur con buona qualità». Da provare sul pane, accanto a un caminetto acceso, nei frantoi umbri.

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

LE ALTRE NOTIZIE

ALTRE SEZIONI

.....SERE



Grana Padano, fa dimagrire e combatte il colesterolo: i benefici nascosti

COMMENTA



**FRODE IN CAMPANIA
Funghi cinesi venduti come chiodini: scatta il sequestro di 1700 chili**

COMMENTA



**DIMAGRIRE
Dieta, "mangiare in piedi fa ingrassare": gli esperti spiegano il motivo**

COMMENTA

Lunedì 23 Ottobre 2017 - Ultimo aggiornamento: 23:30

Frantoi Aperti 2017

Ott 11, 2017 | News/eventi



In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria. Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Vi aspettiamo al B&B posto a pochissimi chilometri dai tanti frantoi visitabili di Castel Ritaldi, Colle del Marchese e Trevi



Cerca

Articoli recenti

Eurochocolate

Frantoi Aperti 2017

Enologica Montefalco

Informativa sulla privacy



13 SET FRANTOI APERTI 2017

Giunta alla 19° edizione, Frantoi Aperti vi propone dal 28 Ottobre al 26 Novembre 5 weekend per scoprire le bellezze e i sapori dell'Umbria...i protagonisti saranno l'olio extravergine di oliva DOP, i prodotti della nostra terra, i borghi medioevali, i castelli e i luoghi di Francesco. Per maggiori dettagli sul programma cliccate il link: <http://www.frantoiaperti.net/>

noi vi proponiamo una offerta da leccarsi le dita:

CAMERA MATRIMONIALE B&B

€ 85 a notte*

il costo comprende:

- . sistemazione in camera dotata di servizi privati, telefono e TV
- . prima colazione preparata con prodotti della nostra azienda, torte e dolci fatti in casa

*l'offerta non è valida nel weekend durante il ponte Ognissanti

per maggiori dettagli contattaci a info@lequerce.it

Questo sito usa i cookies, anche di terzi, per poter configurare in modo ottimale le sue pagine web. Continuando ad utilizzare il sito Internet fornite il vostro consenso all'utilizzo dei cookies. Per informazioni dettagliate e per indicazioni su come disattivare i cookies invitiamo a cliccare su "Maggiori informazioni" [Prosegui](#)

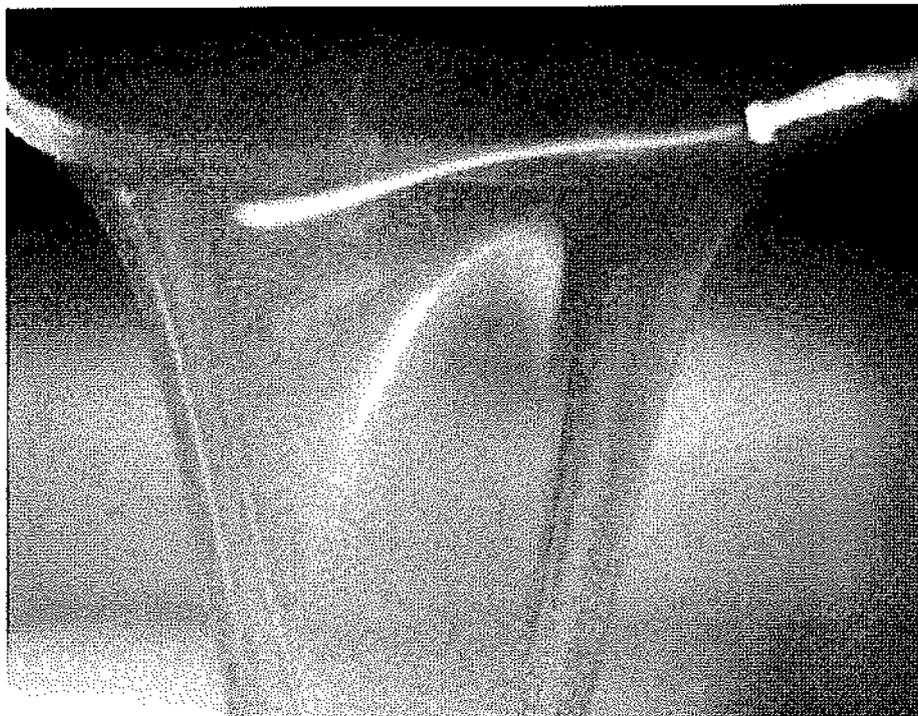
[Maggiori informazioni](#)

MADE-IN-ITALY

Al via la XX edizione di 'Frantoi aperti' in Umbria

18 Ottobre 2017

aaa



Perugia, 18 ott. (Labilitalia) - Al via la XX edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio evo di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri. Quest'anno sono coinvolti: Assisi (28 ottobre - 1° novembre 'Unto Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi'; 4-26 novembre nei castelli del territorio), Campello sul Clitunno (5 novembre 'Festa dei Frantoi'), Castel Ritaldi (12 novembre 'Frantotipico'), Foligno (29 ottobre 'Camminata tra gli Ulivi' e dal 3 al 5 novembre 'Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria'), Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre 'La Mangiaunta' XIII edizione; 25 e 26 novembre 'Rievocazione della Festa della Frasca').

E ancora: Gualdo Cattaneo (dal 3 al 5 novembre 'Sapere di Pane Sapore di Olio - Bianco e verde tra i castelli'), Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (dal 10 al 12 novembre 'Oliamo e i Sapori d'autunno'), Spello (dal 17 al 19 novembre 'L'Oro di Spello - 56ma Festa dell'olivo e Sagra della bruschetta'), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre 'Frantoi Aperti a Spoleto'), Trevi (28 e 29 ottobre 'Festival, Trevi tra olio arte musica e papille'). A chiudere con la 'Benfinita' dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la 'Festa dell'olio' a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net) e degustazioni d'olio gratuite guidate da esperti assaggiatori a cura delle organizzazioni di categoria, Cia, Coldiretti e Confagricoltura.

Una delle novità di quest'anno è 'Il pranzo al castello': sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano dell'Umbria, c'è un tour dei castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ulivi, Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto al dolce in castello. Come ogni anno, da venti anni, il Frantoio, oltre che luogo di lavoro dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, è anche uno spazio di incontro e di socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare.

Questo anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, si evidenziano due nuove realtà sorte nel cuore della terra del Sagrantino, che apriranno le loro porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione; l'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione.

Anche quest'anno si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria, il Coordinamento delle Strade dei vini e dell'olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino Umbria, grazie alla quale, per il fine settimana dell'11 e 12 novembre, in occasione di 'S. Martino in cantina' verranno proposti degli itinerari ad hoc tra cantine e frantoi con l'obiettivo della promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche del territorio.

italia

italia



Accedi

Registrati

Q Cerca locali, eventi e altro...



In tutta italia



Popolari

Locali

Eventi

Itinerari

Offerte

Accedi

Registrati

Suggerisci evento

Frantoi aperti - XX° edizione

Dal 28 Ottobre al 26 Novembre

Frantoi Aperti
Assisi (PG)

Eventi a Assisi > Fiere

0

Quando

Dal 28 Ottobre alle 01:00 al 26 Novembre alle 01:00

Dove

Frantoi Aperti
Frantoi Aperti Assisi (PG)

E-mail

info@stradaoliodopumbria.it

Sito web

www.frantoiaperti.net

Telefono

0742 332269

Pagine social



Giunge alla ventesima edizione la manifestazione **Frantoi Aperti**, iniziativa dedicata alla valorizzazione dell'olio extra-vergine di oliva DOP, che si svolgerà dal 28 Ottobre al 26 Novembre 2017 in vari borghi dell'Umbria.

Al centro della manifestazione gli oltre trenta frantoi aderenti all'iniziativa che per l'occasione saranno collegati ai borghi aderenti con un servizio di navette gratuito.

La manifestazione prevede visite guidate, concerti di musica tradizionale, giochi per bambini e adulti, percorsi a piedi tra località caratteristiche, scuole di cucina e la possibilità di partecipare direttamente alla raccolta delle olive.

Non mancherà inoltre la possibilità di degustare i tanti prodotti agroalimentari tipici del luogo.

...

[+]

0 Condividi

Frantoi Aperti
Frantoi Aperti
Assisi (PG)

Indicazioni stradali

0 lo hanno aggiunto ai preferiti

0 su 5 (0 voti)

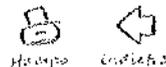
Ottimo	0
Discreto	0
Nella media	0
Scarso	0
Pessimo	0

Suggestisci evento





Dal 28 ottobre al 26 novembre nei borghi umbri torna "Frantoi Aperti"



News > [Eventi passati](#)

**IN UMBRIA
L'AUTUNNO
REGALA
GRANDI
EMOZIONI**

**frantoi
aperti**

**dal 29 ottobre
al 27 novembre**

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX edizione di **Frantoi Aperti** in Umbria, evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olearia, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti porterà in Umbria, come ogni anno, migliaia di appassionati **gourmet** per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile **degustare** i tanti **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, alla raccolta delle **olive** e a molte altre attività per grandi e piccoli.

Nelle città aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei **frantoi**, e poi passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, visite ai palazzi storici e **mercatini agroalimentari** di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

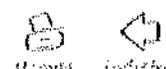
Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 **Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette.

La visita al frantoio consentirà al visitatore di respirare appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantolano, 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.

Per maggiori informazioni:
www.frantoiaperti.net

di Francesca Barzanti, pubblicato il 13/09/2017

www.lospicchiodaglio.it



Gesù confido in te! Suor Faustina Kowalska

le notizie che fanno testo, dal 2010

- Nel flusso delle notizie:
- Ius soli, Lega: lavaggio del cervello a scuola dal PD, Fedeli interviene
- Il Supercinema riparte su Canale 5 con l'omaggio al grande Totò
- Decreto fiscale, M5S: da PD marchette elettorali per concessionari autostradali
- 2 novembre: abusivismo dei fiori toglie 400 milioni l'anno ai regolari
- Dalla Sicilia ad Ostia: tutto sulle elezioni a Radio Anch'io
- Giovanna Rei parla dello scandalo Weinstein a Matrix Chiambretti
- Mef: a ottobre 2017 settore statale registra fabbisogno di 5 miliardi
- Dopo scuole anche ospedali cadono a pezzi, Codacons: serve massima chiarezza
- Bonus bebè 2018: PD lo toglie. Malan: Forza Italia presenta emendamento
- Sumatra: scoperta una nuova specie di grande scimmia, l'orango di Tapanuli
- Bonus bebè 2018. Di Salvo (PD): governo sbaglia a toglierlo, anzi bisogna rinforzarlo
- Agricoltura biologica, M5S: dopo caso Sicilia Martina introduca multe anti truffa
- Artissima 2017: ingressi 2x1 se a Torino si va in treno
- Caso Denis Bergamini e processo Giosuè Ruotolo a Quarto Grado
- Mirandola: a scuola lancia cestino in classe, Fedeli: su reazione prof un pregiudizio

1. home

2. spettacolo

3. Radio1

Sveva Casati Modignani a Mary Pop, tra ulivi millenari e tartufi

In onda domenica 29 ottobre su Raidio1.

"Ai microfoni di Mary Pop, in onda domenica 29 ottobre alle 09.35 su **Rai Radio1**, Bice Cairati, in arte Sveva Casati Modignani, una delle firme più amate della narrativa contemporanea: i suoi romanzi, tradotti in venti paesi, hanno venduto 12 milioni di copie" comunica la tv di Stato.

La Rai sottolinea quindi: "Gli ulivi millenari portano scolpito nei loro tronchi lo scorrere del tempo: in **Puglia e Umbria** l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e la Strada Regionale dell'Olio **Dop Umbria** puntano al riconoscimento UNESCO di questo patrimonio vegetale."

Si rende noto dunque: "Grazie alle rispettive **manifestazioni**, Camminata tra gli Olivi e Frantoi Aperti, sarà possibile **visitare** alcuni di questi ulivi. Mary Pop ne ha parlato con Benedetto Misciòscia, vice presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio e coordinatore regionale **Puglia** e con Paolo Morbidoni, presidente della Strada Regionale dell'Olio **Dop Umbria**. Un percorso lento e sorprendente, quello tra le case abbandonate: abitazioni, masserie, rocche, ville, circondate dal **mistero** e dal silenzio."

"In questo cammino Mary Pop ha scoperto la storia delle mura abbandonate - viene fatto sapere inoltre -, ascoltandone il suono, imparando a riconoscerne i colori, gli odori, i fantasmi e i segni del tempo, in compagnia di Mario Ferraguti, scrittore ed esploratore curioso."

"Ad **Acqualagna**, in occasione della 52ma edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, gloria del centro marchigiano, è stato annunciato l'avvio del Museo del Tartufo. Un luogo invitante e inebriante, in grado di condurre i visitatori lungo percorsi pluri-sensoriali e interattivi, che aprirà i battenti nei prossimi mesi. Mary Pop ne ha parlato con Giorgio Remedia, esperto tartufaio. Siamo alla 119^a edizione di Fieracavalli, un punto di riferimento del panorama equestre internazionale, che porta a **Verona** 3.000 cavalli di 60 razze e 750 aziende del settore da 25 nazioni. In programma gare sportive, **concorsi** e show che spaziano dallo **sport**, al **turismo** e **business**, ma anche benessere e spettacolo. Lo racconta Maria Baleri,

consulente di Fieracavalli e professionista del settore. Spesso la voglia di reinventarsi, di mutare **pelle**, parte dalla casa. MOA Casa, il salone dell'abitare in mostra a **Roma**, è dedicato a chi vuole rinnovare il proprio arredo, magari affidandosi a esperti di settore. Mary Pop lo chiesto a Fabrizio Gibertini, interior designer, quali sono le nuove tendenze. La **Sicilia** non è solo **mare**, storia, **arte** ma anche montagna. E in questo periodo sa offrire frutti d'altura e di bosco: **castagne**, **funghi** e altri prodotti di stagione meno conosciuti. E sono proprio loro i protagonisti dell'Ottobrata Zafferanese, tradizionale appuntamento annuale. Il centro di Zafferana, alle pendici dell'Etna, mette in mostra le sue eccellenze enogastronomiche d'autunno e i suoi manufatti artigianali: dai mitici carretti, ai ricami, alle sculture in pietra lavica. Il racconto di Salvatore Coco, presidente del comitato organizzativo" si riporta infine.

Redazione

© riproduzione riservata | online: 27/10/2017 | update: 27/10/2017

• DALLA PRIMAPAGINA:

- NATO: missili Corea del Nord possono colpire il cuore dell'Europa
- Terroristi vogliono nuovo 11 Settembre ma USA il "controllo di internet"
- Ocse: Italia è un Paese per vecchi, figli più disoccupati e poveri dei padri
- Catalogna, Assange: internet diventata enorme strumento di repressione
- CERN fa supporre l'esistenza di Dio: "Universo non dovrebbe esistere"

• POTREBBE INTERESSARTI:

- Intercettazioni: 4 anni di carcere a chi pubblica audio o video "fraudolenti"
- Berlusconi indagato di nuovo come mandante delle stragi del '92 e '93
- Peter Madsen confessa: ho fatto a pezzi cadavere Kim Wall ma non l'ho uccisa
- USA contro turismo sessuale con minori: bollino su passaporto per pedofili
- Nanni Moretti: nell'Autobiografia dell'uomo mascherato la confessione di un nuovo tumore
- Bimba 9 anni intossicata da metanolo, forse colpa dello Slime fai da te
- Digitale terrestre, cosa cambia dal 2022? Che dovrai buttare la tv
- Egitto: critica governo sui social, cristiano condannato per terrorismo
- Papa Francesco: con armi nucleari umanità rischia il suicidio
- Catalogna, indipendenza "arrestata". Puigdemont ricercato a livello UE

• LE ALTRE NOTIZIE:

- Agricoltura biologica, M5S: dopo caso Sicilia Martina introduca multe anti truffa
- Mirandola: a scuola lancia cestino in classe, Fedeli: su reazione prof un pregiudizio
- Caso Denis Bergamini e processo Giosuè Ruotolo a Quarto Grado
- Indennizzo vittime reati violenti, Orlando: risorse quadruplicate
- Ius soli, Lega: lavaggio del cervello a scuola dal PD, Fedeli intervenga
- Glifosato interferente endocrino? Servono quantità in etichetta, dice M5S
- Sciopero generale 10 novembre 2017: ecco perché a Roma, le ragioni dell'USB
- Decreto fiscale: Lega presenta emendamento "Nonna Peppina"
- Dopo scuole anche ospedali cadono a pezzi, Codacons: serve massima chiarezza
- Fiorella Mannoia "A Sua Immagine" con don Luigi Ciotti

argomenti correlati:

Acqualagna arte concorsi Dop funghi manifestazioni mare Nazionale pelle Puglia Radio1 Rai Roma Sicilia turismo Verona

i più letti di spettacolo

- Fabri Fibra: il Fenomeno diventa Masterchef Edition, dal 17 novembre
- Chi il regista italiano molestatore stile Weinstein? E' ultra quarantenne

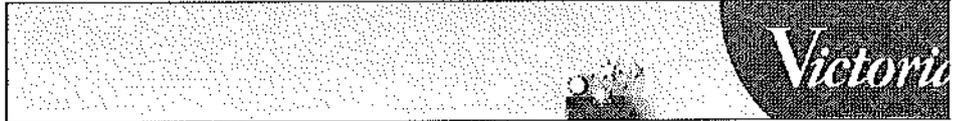


19 ottobre | Blog-gusto, Gemellaggio di Gusto | Marilena Badolato

L'ORO DELL'UMBRIA IN UN BICCHIERINO. 20 ANNI DI FRANTOI APERTI.

L'ORO DELL'UMBRIA E' IN UN BICCHIERINO. Per giunta oscurato. Chè non devi giudicarlo dal colore. Eppure è sempre con sfumature verdissime e dall'aroma inconfondibile. Piccante amarognolo, quel tanto che parla di una salubrità in gola.

E' IL NOSTRO OLIO e continuo a parlarne dopo tanti articoli scritti. Perchè mi affascina questo oro liquido e il suo mondo, mistero, lavoro del contadino nel campo e del frantoiano alla molitura. Ogni volta lo stesso, ogni volta diverso, a seconda di stagioni, del sole, della pioggia, del vento e della terra. Questo è l'olio vero e lo riconosci subito "a occhi chiusi" o a bicchie oscurato, versato sul nostro pane sciapo. Sulla tavola che verrà con la stagione che sarà con quel cibo che condirà, Lui, d



ITALIA / ESTERI / ECONOMIA / SCIENZE E TECNOLOGIA / INTRATTENIMENTO / SALUTE / SPORT /

► Scegli Tutti

Eventi e sagre

Frantoi

Olio oliva

Search

DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA LA XX° EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

23 SETTEMBRE 2017 / NO COMMENTS / 206 VIEWS



0

NOTIZIARI E RUBRICHE

COMUNICATI STAMPA

EDITORIALI

MEDITERRANEO

CONCORSI ED OFFERTE DI LAVORO

SPECIALE SCLEROSI MULTIPLA

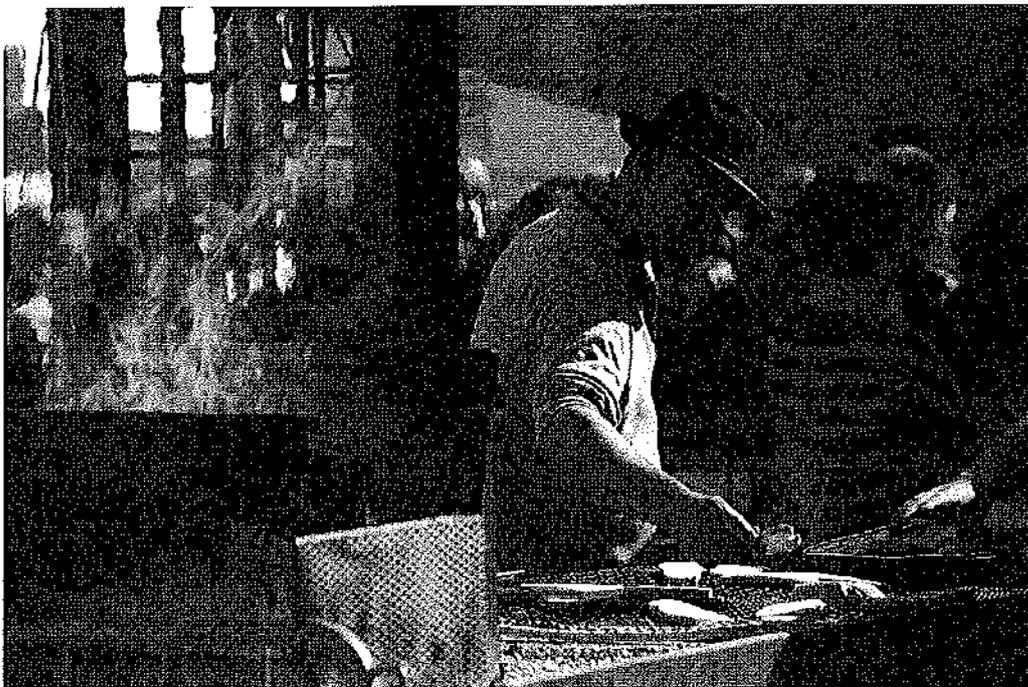
SPECIALE MATURITA'

UN MARE DI RICETTE

MAGIA E MISTERI

POKER & GIOCHI ONLINE

VARIE



TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER 5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI

CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI

TREVI, 20 settembre 2017 – In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria.

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di

olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. **Frantoi Aperti** porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievali** aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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**, alla **raccolta delle olive** e a **molte altre attività per grandi e piccini**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamento musicali e concerti**; **attività ludiche** e di intrattenimento rivolte al più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d'olio**, **passeggiate in bicicletta**, **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 gli **oltre 30 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 al frantoio** consentirà al visitatore di respirare 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli uliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni – **Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno** – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di **Frantoi Aperti**, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei **paesaggi rurali italiani** con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' stata richiesta poi l'iscrizione nei **paesaggi alimentari FAO** e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la **candidatura Unesco**.

Al centro della tutela degli ulivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero l'identità culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come **Paesaggio alimentare FAO in Europa**. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

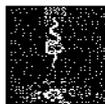
Ricerca e Selezione Personale -
ad Hoc per le Aziende
Adecco

Trova Personale Qualificato con Adecco
subito la tua Offerta di Lavoro

 SITO WEB

 INDICIA

 [Comunicati Stampa](#)



About Acquario

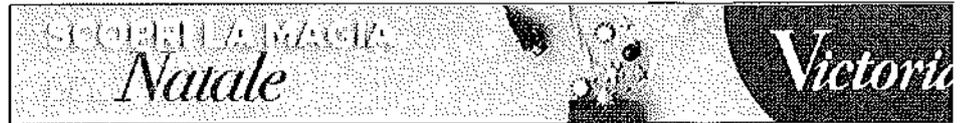
[View all posts by Acquario](#) →

[← Read Previous](#)

Plantagione di canapa rinvenuta a Salica (KR), due arresti da parte dei Carabinieri

[Read Next >](#)

Richard Gere al cinema



ITALIA / ESTERI / ECONOMIA / SCIENZE E TECNOLOGIA / INTRATTENIMENTO / SALUTE / SPORT /

► Scegli Tutti

Eventi e feste

Frantoi

Eventi Natale

Search

Un fine settimana di successo per la ventesima edizione di Frantoi Aperti in Umbria

30 OTTOBRE 2017 / NO COMMENTS / 182 VIEWS



IKEA DUDERÖ Lampada da terra color...

14,99 €

Compra ora



IKEA GODMORGN Mobile alto con anta a...

179,00 €

0

NOTIZIARI E RUBRICHE

COMUNICATI STAMPA

EDITORIALI

MEDITERRANEO

CONCORSI ED OFFERTE DI LAVORO

SPECIALE SCLEROSI MULTIPLA

SPECIALE MATURITA'

UN MARE DI RICETTE

MAGIA E MISTERI

POKER & GIOCHI ONLINE

VARIE



Appuntamenti anche per il Ponte fino al 1° novembre

Sto ricevendo un grande successo la XX edizione di Frantoi Aperti, si è appena concluso, infatti, il fine settimana di apertura dell'evento e già i Frantoi e le piazze hanno fatto il tutto esaurito. Grande soddisfazione sia a Trevi per "Festival, Trevi fra olio, arte, musica e papille", che a Giano dell'Umbria per "La Mangiaunta", eventi che si sono svolti sabato 28 e domenica 29 ottobre, ad apertura di Frantoi Aperti 2017, e che hanno raccolto grande apprezzamento di pubblico grazie a programmi variegati e studiati per accontentare adulti, famiglie con bambini, amanti dell'arte,

della musica delle passeggiate tra gli ulivi e non ultimo, amanti dell'Olio e.v.o. Dop Umbria e dei vari prodotti umbri.

Così il **Presidente dell'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, Paolo Morbidoni**, che, da anni organizza Frantoi Aperti: "Il ventennale di **Frantoi Aperti non poteva iniziare meglio. Un bellissimo weekend, ha fatto da cornice ideale a tutte le iniziative organizzate nei frantoi e nelle piazze, con migliaia di persone provenienti da ogni parte d'Italia che hanno apprezzato non solo la bontà dell'olio, ma anche l'organizzazione e il calore delle nostre aziende e la ricchezza degli eventi proposti nelle città. In questo formidabile binomio "qualità dell'accoglienza e qualità del prodotto" sta la scommessa del futuro. Chi ci ha creduto in tempi non sospetti oggi raccoglie i frutti. Ma l'obiettivo di "alzare l'asticella" per un numero ampio di aziende e territori è alla nostra portata, soprattutto se ci si incontra sull'idea di un vero "piano strategico per l'olivicoltura" di questa regione che deve vedere tutti i soggetti della filiera e le istituzioni protagonisti. La partecipazione di questo primo weekend è un ottimo viatico per le settimane a venire."**

Questa grande apertura prosegue anche per il ponte e fino al 1° novembre, molte infatti, sono le attività in programma a Spoleto per "Frantoi Aperti a Spoleto" e ad Assisi per "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio".

Da segnalare a Spoleto per "Frantoi Aperti a Spoleto" il giorno 1° novembre due appuntamenti: alle ore 11 alla Casa Romana "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani" Come vivevano gli antichi romani? Cosa mangiavano? Come si divertivano nel tempo libero? Illustrazione degli aspetti caratterizzanti della vita quotidiana, degli usi, e dei costumi della società romana, attraverso la visita di una domus del I secolo d.C. Sarà approfondito il tema del cibo, con particolare attenzione all'Olio ed ai suoi molteplici utilizzi in epoca romana. Mentre alle ore 16 a Largo Ferrer "ULIVO ULIVELLO" – Fiabe, miti e novelle sull'olio e l'olivo; di e con il cantastorie Mirko Revoyera. Durante lo spettacolo è prevista una degustazione di olio nuovo a cura del Consorzio ConSpoleto.

Invece ad Assisi per "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio" oltre alle diverse degustazioni in programma sia di Olio e.v.o., che di vini e altri prodotti locali, segnaliamo per domani, martedì 31 ottobre, diverse attività culturali per grandi e bambini: alle ore 15.00 alla Rocca Maggiore "Un pomeriggio per famiglie con bambini alla Fortezza di Assisi", percorso guidato per bambini, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, giochi, intrattenimento e dolcetto scherzetto finale. Alle ore 16.00 Animazioni di strada per bambini "Dodo & Walter" in collaborazione con TIEFFEU, Teatro di Figura Umbro, mentre alle ore 17.00 in Piazza del Comune "Danza Africana Perugia" danze e percussioni africane.

Per il giorno 1° novembre alle ore 11.00, presso la Sala della Conciliazione, la cerimonia di premiazione del Premio "Federico Falchetti". Questo Premio nasce con l'obiettivo di onorare la memoria di Federico Falchetti, giovane assisano, già Responsabile dell'Ufficio comprensoriale della Coldiretti di Perugia zona di Assisi, al fine di promuovere buone pratiche legate al rispetto e alla cura dell'ambiente, al vivere all'aria aperta, alla condivisione dei valori prossimi al mondo "naturale". Il Premio, giunto alla quarta edizione, prevede la presentazione di elaborati scritti, elaborati di tipo grafico (disegno e pittura) e fotografico ed è rivolto sia alle aziende del territorio che si sono distinte nelle politiche intraprese in favore della valorizzazione del proprio prodotto e del territorio; che agli studenti delle scuole superiori di Assisi.

Ricerca e Selezione Personale -
Consulenza Gratuita
Adecco

Scegli l'Esperienza di Adecco. Trova i
Qualificati per la tua Azienda

 SITO WEB

 INDICE

 Comunicati Stampa



About Acquario
View all posts by Acquario →

Frantoi Aperti 2017: scoprire l'Umbria attraverso il suo olio

Degustazioni, Passeggiate tra gli ulivi, Trekking, Concerti, Show Cooking

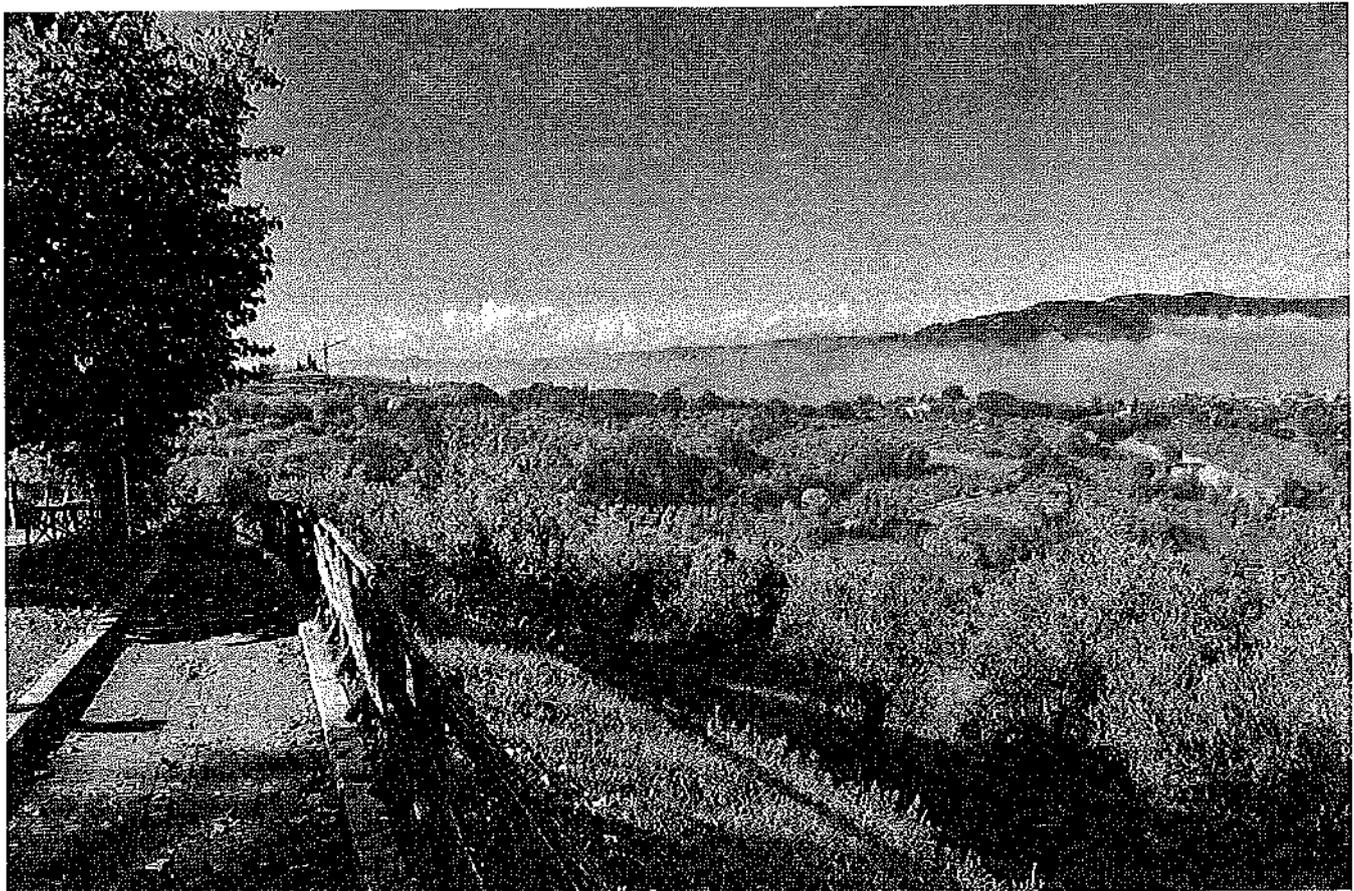


Tweet G+

www.facebook.com/share/sharer.php?s=100&pfurl=http://www.myitaly.com/blog/frantoi-aperiti-2017-scoprire-umbria-at-traverso-il-suo-olio/
 Salva (https://it.pinterest.com/pin/create/button/?guid=74f1c490yP7K-1&url=http%3A%2F%2Fwww.myitaly.com%2Fblog%2Ffrantoi-aperiti-2017-scoprire-umbria-at-traverso-il-suo-olio/&media=http%3A%2F%2Fwww.myitaly.com%2Fblog%2Fmedia%2Fumbria.jpg&description=Frantoi%2BAperti%2B2017%3A%2Bscoprire%2B1%26%23039%43BUmbria%2Battraverso%2B1%2Bsu%2Boilo)

Uno splendido itinerario tra le colline dell'Umbria alla scoperta del suo prodotto più prezioso, l'olio, grazie alla kermesse Frantoi Aperti che permette di esplorare anche i suoi splendidi borghi medioevali

L'Umbria è una terra segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto, con la bellezza di trentacinque chilometri lineari di collina incorniciati dagli oliveti. Un paesaggio che garantisce itinerari senza paragoni per ammirare non solo una natura ricca e incontaminata ma anche perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo.



(http://www.myitaly.com/blog/media/umbria-2008389_19201.jpg)

E quale momento migliore per degustare questo prodotto speciale se non il periodo della frangitura delle olive tra ottobre e novembre? Per questo viene rinnovata ogni anno la manifestazione Frantoi Aperti, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria.



(http://www.myitaly.com/blog/media/olive-oil-968657_1920.jpg)

Fino al 26 novembre 2017 approfittate del ricco calendario di **eventi enogastronomici** per scoprire questa splendida regione. Cuore della kermesse, sono gli oltre **30 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 permette di assaporare appieno l'atmosfera del luogo, 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. Tra gli eventi organizzati non ci sono solo l'assaggio dell'olio ma anche **concerti, cooking show, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.**



(<http://www.myitaly.com/blog/media/assisi.jpg>)

Le città aderenti, da Assisi a Campello sul Clitunno, da Foligno a Gualdo Cattaneo, da Spello a Passignano sul Trasimeno, da Spoleto a Trevi, hanno organizzato infatti anche interessanti appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

Questi gli appuntamenti di Frantoi Aperti 2017 in Umbria:

- Assisi (28 ottobre – 1° novembre "UNTO Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" / 4-26 novembre nei castelli del territorio),
- Campello sul Clitunno (5 novembre "Festa dei Frantoi")
- Castel Ritaldi (12 novembre "Frantotipico"),
- Foligno (29 ottobre "Camminata tra gli Ulivi" e dal 3 al 5 novembre "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria"),
- Giano dell'Umbria (28 e 29 ottobre "La Mangiaunta" XIII edizione / 25 e 26 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca"),
- Gualdo Cattaneo (dal 3 al 5 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio –Bianco e verde tra i castelli"),
- Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (dal 10 al 12 novembre "Oliamo e i Sapori d'autunno"),
- Spello (dal 17 al 19 novembre "l'Oro di Spello – 56ª Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta"),
- Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto"),
- Trevi (28 e 29 ottobre "Festival, Trevi tra olio arte musica e papille").

A chiudere con la "Benfinita" dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la "Festa dell'olio" a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

SPECIALE

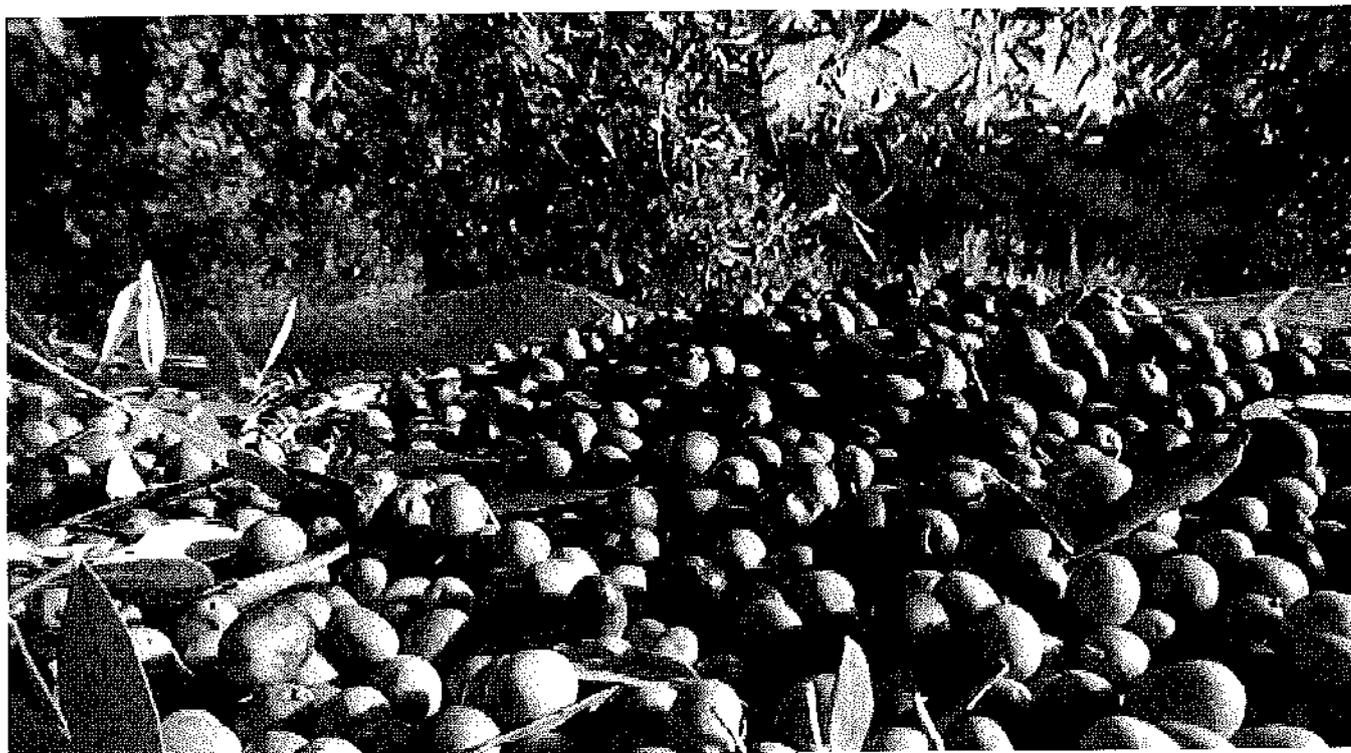
EXPO

MILANO

Strutture visitate

Rubriche

Parco del Monte Subasio – Assisi



EVENTI, NATURA

FRANTOI APERTI – OLIO EXTRAVERGINE UMBRO IN FESTA

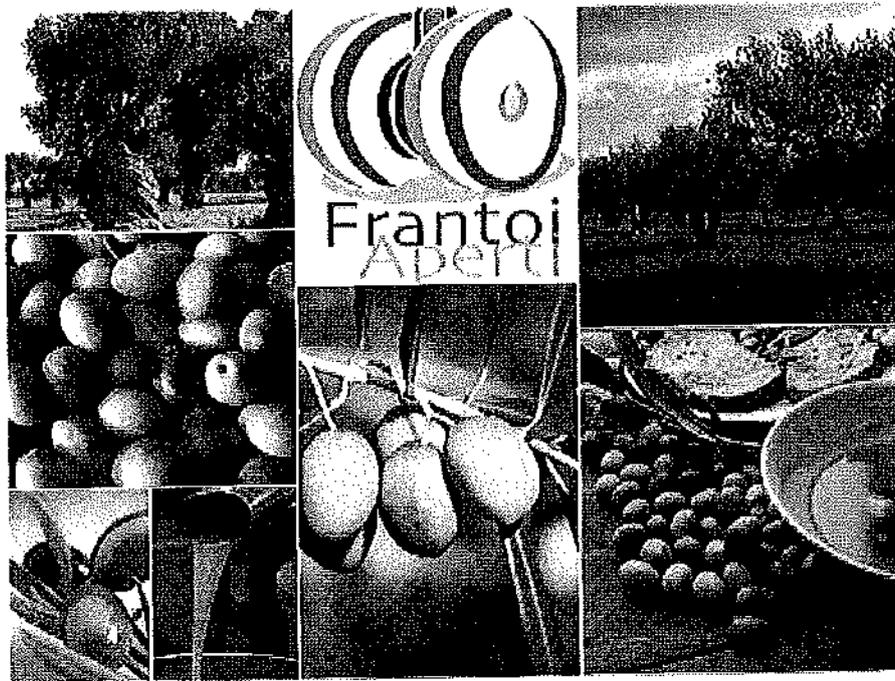
SARA CALZOLARI | LASCIA UN COMMENTO

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.

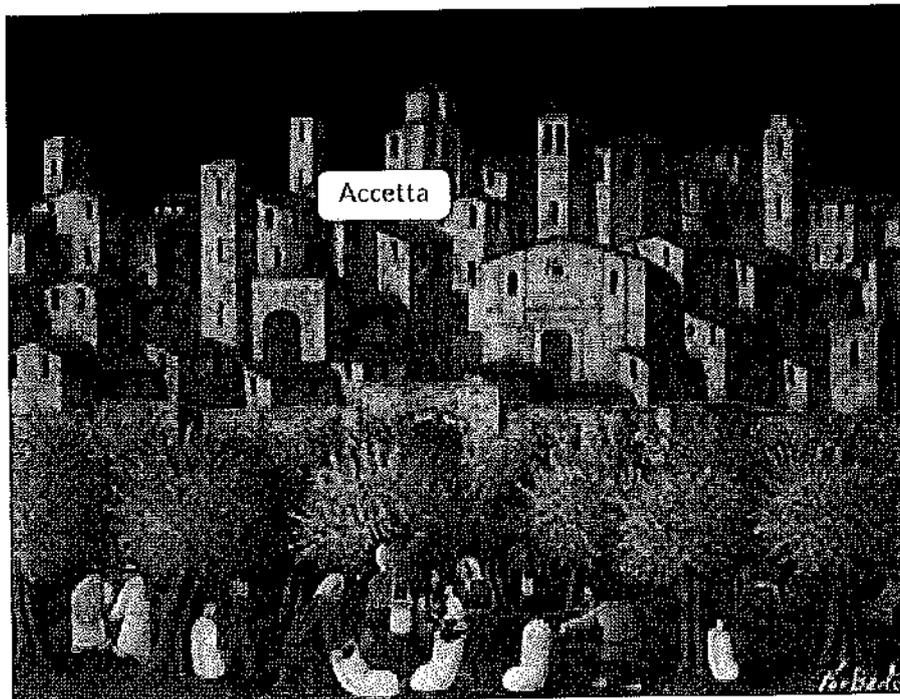
Il marchio "*Colli Assisi-Spoleto*", la DOP che caratterizza la zona, prevede una rigida composizione di varietà (cultivar) di olive (Moraiolo pari ad almeno il 60%, Frantoio e Leccino per un massimo del 30%) che conferiscono all'olio prodotto un aroma fruttato intenso.

Questo sito si serve di cookie per migliorare l'esperienza degli utenti. Continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

[Informazioni](#)



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.



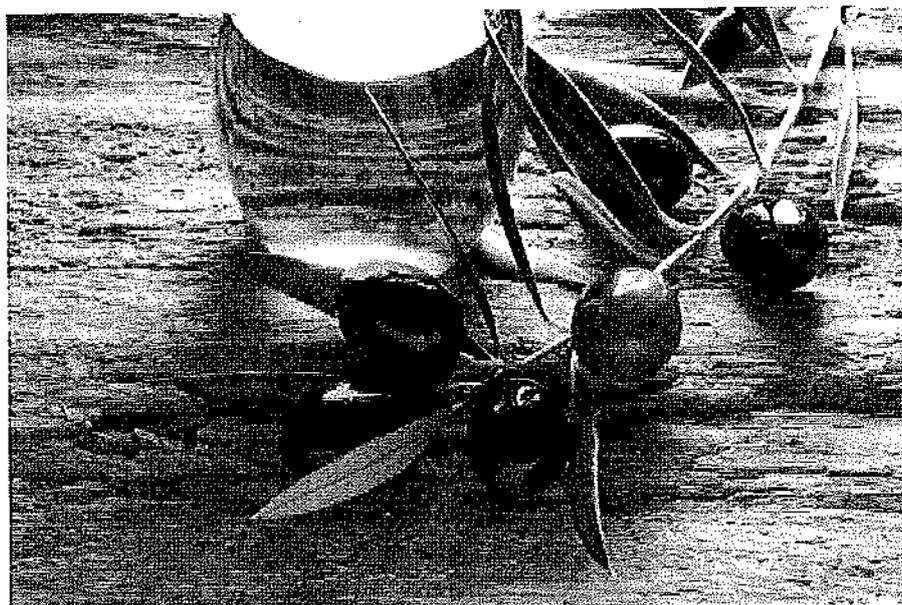
Nel periodo di Frantoi Aperti, durante la raccolta delle olive, percorrere il tratto del Subasio che va da Collepinno a Spello significa tornare indietro nel tempo; in mezzo alla distesa di ulivi che avvolgono il percorso, spuntano qua e là: omini con scale, teloni, rastrelli e sacchi pieni, proprio come in un quadro di Norberto.

Questo sito si serve di cookie per migliorare l'esperienza degli utenti. Continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.
 Informazioni



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.

Questo sito si serve di cookie per migliorare l'esperienza degli utenti. Continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

Informazioni



Frantoi Aperti 2017 si svolgerà in 5 weekend (1° Weekend: 28 ottobre-1 novembre; 2°: 4-5 novembre; 3°: 11-12 novembre; 4°: 18-19 novembre; 5°: 25-26 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 assisiatese 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...





Frantoi Aperti

data: Dal 28 ottobre al 26 novembre

luogo: Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello PG

orario: orari vari

2 0ª edizione di *Frantoi Aperti* dal 28 ottobre al 26 novembre: in Umbria si torna a parlare anche quest'anno di olio extra vergine d'oliva per cinque weekend.

Un ricco calendario di *degustazioni guidate*, *passeggiate* alla scoperta delle meraviglie della nostra regione e tante *attività culturali*.

Al centro della kermesse, l'olio e i frantoi ma anche l'Umbria rurale con i suoi borghi: nelle città aderenti all'iniziativa (*Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello*), infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici.

Oltre 30 frantoi diverranno luoghi d'incontro e di socializzazione, grazie alla possibilità di visitarne gli spazi e le strumentazioni, seguire la produzione dell'olio e partecipare alle degustazioni in loco.

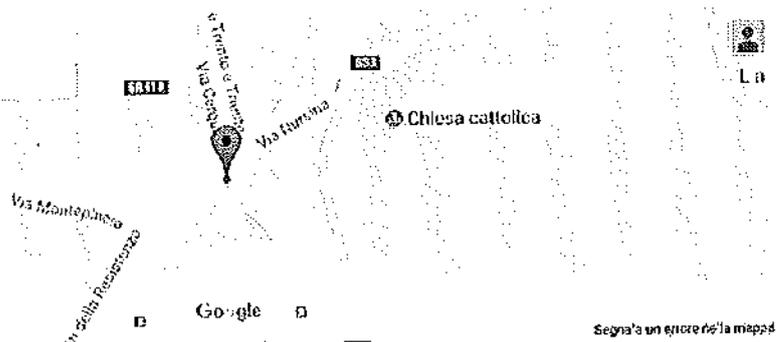
tel: 0742332269

e-mail: info@stradaoliodopumbria.it

web: www.frantolaperti.net

42°44'26.8"N 12°44'16.1"E

Visualizza mappa più grande



NEWS



Una mela p
Tornano In
AISM - Assi

Leggi Tutto
6 ottobre 20



Taverne e b
una settim
Se ami tave
medioevall

Leggi Tutto
6 ottobre 20



Slow Food,
per il Tredix
Per il settin
ristorante
Viterbo [...]

Leggi Tutto
6 ottobre 20



"Caltas d'ini
Dehora Cap
Il mito di M
raccontato
Bruna, [...]

Leggi Tutto
6 ottobre 20



Alluvionati
Alluvionati
il successo
torna [...]

Leggi Tutto
5 ottobre 20

RUBRICHE



Archiviaggi
Gli architett
progetti pi
più ardite;



SPECIALE CANTINE APERTE A SAN MARTINO E FRANTOI APERTI 2017

In collaborazione con la Strada dell'Olio Deg Umbria presentiamo per la prima volta delle proposte di itinerari liberi che gli amanti del vino e del cibo potranno vivere nella giornata del 12 Novembre, grazie all'apertura congiunta di Cantine e Frantoi.

Non perdetevi questa bellissima opportunità e, per tutti coloro che desiderino abbinare hotels, agriturismo ed altri servizi, sotto i riferimenti per un pacchetti e tariffe.

PROPOSTE DI ITINERARI suddivise per aree :
SPELLO E ASSISI

Frantoio di Spello – visita guidata al frantoio e degustazione di olio nuovo. Passeggiata per le vie del centro storico; suggeriamo la visita alla Cappella Baglioni presso la Chiesa di Santa Maria Maggiore con il pavimento maiolicato di Deruta e gli affreschi del Pintoricchio e una passeggiata panoramica lungo le antiche mura romane fino a Porta Venere con le due torri di Properzio.

Cantina Sportoletti di Spello – visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

Azienda Agraria Saio di Assisi – visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

Frantoio Vescovi di Assisi – visita guidata al frantoio e degustazione di olio nuovo

Petrignano di Assisi – ore 16 passeggiata dal castello alla via Croce alla scoperta delle botteghe di una volta. A seguire castagnata e assaggi di bruschette all'olio nuovo (Info e prenotazioni: 347 9186431)

COLLI PERUGINI

Cantina Chiorri – visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

Frantoio Berti - visita guidata al frantoio e degustazione di olio nuovo. Il frantoio organizza una fattoria didattica per bambini e la raccolta delle olive.

MONTEFALCO - COLLI MARTANI – TODI

1° proposta

Frantoio La Casella - visita guidata al frantoio e degustazione di olio nuovo

Cantina Baldassarri Ernesto - visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

Fattoria di Monticello - visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

2° proposta

Frantoio Settini - raccolta delle olive per i bambini e visita guidata al frantoio in lavorazione. Passeggiata per le vie del centro storico di Castel Ritaldi dove si terrà "Frantotipico"

Cantina San Marco - visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

ORVIETO

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei – visita guidata al frantoio e spiegazione delle tecniche di produzione, assaggio di Chianina, formaggio e miele. A seguire pranzo tipico e concerto dei '900 Swing.

Cantina Vitalonga di Maravalle - visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

TRASIMENO

Cantina Madrevile - visita guidata alla cantina e al vigneto e degustazione di vino

Oleificio Pozzuolese - visita guidata al frantoio e degustazione di olio nuovo. Consigliamo "Oliano" che si svolgerà a Tuoro e a Passignano sul Trasimeno

Info Cantine Aperte a San Martino : umbria@movimentoturismovino.it - 348 6912764

Prenotazione soggiorno: info@stradevinoeolio.umbria.it

Tel. per pacchetti : 075- 6214682

Organizzazione Tecnica Marfil Viaggi L.R. 13/2013





HOMEPAGE | LATTE | ENOGASTRONOMIA | AGRICOLTURA | EXPO | ZOOTECCIA | AGROALIMENTARE



STERILTON



POLPA DI POMODORO
naturale e certificata
TOMATO EYE NATURAL AND CERTIFIED

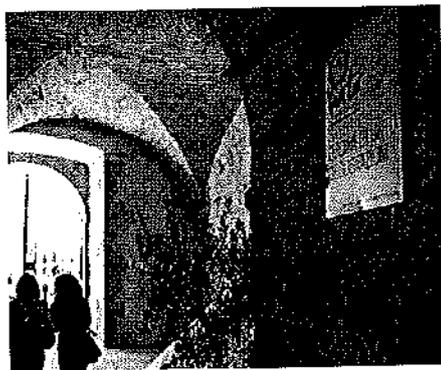
Homepage | Perugia | Agroalimentare |

Venerdì 3 Novembre 2017

14:07:27



Agroalimentare



Parte Frantoi aperti, degustazioni e passeggiate alla scoperta dell'olio d'oliva Dop dell'Umbria

PERUGIA - Il 28 ottobre si inaugura la XX edizione di **Frantoi Aperti In Umbria**, 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 e i luoghi di produzione.

I borghi che debutteranno il 28 ottobre, durante il primo fine settimana, sono: **Assisi** con "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio" (dal 28 ottobre al 1° novembre), **Foligno** con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vesca" (29 ottobre), **Giano dell'Umbria** con la "Mangiaunta" (28 e 29 ottobre), **Spoleto** con "Frantoi Aperti a Spoleto" (29 e 31 ottobre, 1° novembre) e **Trevi** con "Festival tra olio arte musica e papille" (28 e 29 ottobre).

Ad Assisi "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio" dal 28 ottobre al 1° novembre: nella piazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici; sono previsti percorsi sensoriali dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e dei piccoli produttori della zona di Assisi; lezioni di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Bircchino", visite guidate dell'Assisi Sotterranea e dei luoghi della giovinezza di Francesco e di Chiara. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del vino Montefalco Rosso e animazione per i bambini. Dalla piazza del comune partirà tutti i giorni una navetta diretta al Frantoio Le Vecchie Macine (Informazioni comunicazione@comune.assisi.pg.it - cultura@comune.assisi.pg.it).

Il comune di **Foligno** il 29 ottobre propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da **Città dell'Olio**, dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vesca": è un percorso di trekking di media difficoltà che parte dal castello di Pale fino ad arrivare alla frazione di Belfiore, costeggiando il fiume Menotre. Al termine della passeggiata, ci sarà una degustazione di olio in frantoio (informazioni ezio.palini@comune.foligno.pg.it).

A **Giano dell'Umbria** la "Mangiaunta", 28 e 29 ottobre: un itinerario gastronomico nei frantoi - Frantoio Filippi, Frantoio Flamini, Frantoio Moretti Omero e Frantoio Speranza - con assaggi gratuiti, visite guidate del territorio e musica popolare; un altro itinerario proposto dal comune di Giano è il tour in navetta attraverso gli ulivi millenari, dal titolo "Gli Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Inoltre, la novità di questa edizione 2017 è **Castelli Aperti**, un pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (informazioni, umbriamiam@gmail.com)

A **Spoleto** per "Frantoi Aperti a Spoleto", 29 e 31 ottobre, 1° novembre, sono in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio. Anche i ristoratori del centro storico offrono assaggi di olio nuovo prima dei pasti, mentre nella biblioteca comunale verranno presentati racconti animati e organizzati laboratori rivolti ai più piccoli, dal titolo "Gli ulivi alberi di pace"; sono previste anche visite guidate dal titolo "Dalla leggenda della stella, agli Intrighi di Lucrezia Borgia" e, da non perdere assolutamente, l'appuntamento alla Casa Romana dove è in programma "Cibus, vestes lud: usi e costumi al tempo dei romani" (informazioni, info@iat.spoleto.pg.it)

A **Trevi**, "Festival, tra olio arte musica e papille", il 28 e 29 ottobre: nelle due piazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le degustazioni guidate di olio; è prevista anche una navetta gratuita diretta al Frantoio Aperti aderenti alla manifestazione - Frantoio del Gusto, Società Agricola Trevi Il Frantoio e Frantoio Gaudenzi. All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e Palazzo Lucarini, quest'ultimo sede del Centro d'Arte Contemporanea, sarà possibile

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

Please, update your flash player version.
Download Here

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

Ultimi eventi



Rimini

Consorzio Biogas a Ecomondo con due novità: protocollo sul biometano e digestato come fertilizzante



Brescia

Brescia, convegno sull'apicoltura: migliorare la salute delle api, l'ambiente e creare sinergia in agricoltura



Piacenza

Mercato vignaioli indipendenti, degustazioni guidate sul rapporto tra territori e chi fa il vino

degustare olio extra vergine d'oliva delle colline di Trevi in abbinamento ad alcuni prodotti tipici umbri (informazioni, infoturismo@comune.trevi.pg.it).

LE PASSEGGIATE Molte delle attività all'aria aperta vengono organizzate per il primo fine settimana di Frantoi Aperti: ad Assisi, domenica 29 ottobre e mercoledì 1° novembre, è in programma una Passeggiata Naturalistica che partirà dalla Piazza del Comune fino al Giardino dei Semplici, per poi giungere al Bosco di San Francesco e alla scoperta dell'opera Land Art di Michelangelo Pistoletto, Terzo Paradiso. La passeggiata si concluderà a Santa Croce con una degustazione dell'olio proveniente dagli uliveti del bosco di San Francesco del Fai (info e prenotazioni tel. 075 813157)

A Foligno, oltre alla camminata tra gli ulivi, che costeggerà il fiume Menotre partendo da Pale fino alla frazione di Belfiore, anche il Frantoio Petesse propone una passeggiata tra gli ulivi alla scoperta della storia degli uliveti aziendali e al ritorno, è prevista una visita guidata al frantoio con possibilità di pranzo (informazioni, frantoiopettesse@gmail.com).

A Giano dell'Umbria domenica 29 ottobre è in programma una passeggiata guidata da Federico Famiani, dal titolo "A spasso con il micologo", per imparare a riconoscere e a distinguere i funghi, con al termine una degustazione presso il Frantoio Speranza. Sempre a Giano, il Frantoio Speranza organizza una passeggiata tra gli ulivi (informazioni, info@frantoiopersanza.com).

A Spoleto domenica 29 ottobre ci sono la camminata tra gli ulivi e un percorso in bicicletta. La camminata, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro dei Condotti e per la chiesa di San Salvatore, patrimonio Unesco, attraversa un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia e fa una sosta in un'azienda agricola con una degustazione. Il percorso in bicicletta invece, passa per un tratto sulla pista ciclabile Spoleto-Assisi, e poi su sterrato verso Campello, Bazzano, Poretta, Eggi, Colle Marrozzo. La partecipazione è gratuita, ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati). Per prenotare: Info@iat.spoleto.pg.it

A Trevi, sabato 28 ottobre alle 9.30, è previsto un **Trekking + oil test**, una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, si passerà per molte delle bellezze più significative del territorio, come l'acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e al termine si farà una sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 328 421980 / 348 7711170. Domenica 29 ottobre anche il comune di Trevi propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, e che passerà per il Sentiero degli Ulivi, con partenza alle ore 8:30 (Per informazioni tel. 0742 332269). Invece alle ore 16:00 da Villa Fabbri si parte per un'escursione al tramonto: un bellissimo percorso tra gli ulivi per raggiungere splendidi punti panoramici per osservare il tramonto. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 3280 1421980 / 348 7711170

Parma

Cibus scalda i motori, partono i road show all'estero dall'Europa, alla Cina, agli Usa



Per la tua pubblicità su

NEWSAGEAGRO

Speed
LIVE

Seguici su Facebook



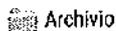
newsageagro.it
1398 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Scopri di più

Piace a 1 amico



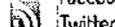
25 ottobre 2017



Archivio



Facebook



Twitter

Articoli correlati



Pianeta Nutrizione, gli integratori multivitaminici prevengono le patologie croniche

"Pianeta Nutrizione & Integrazione", in programma alle Fiere...



Leggi tutto



Aprire a Parma "Pianeta nutrizione & integrazione", tanti convegni scientifici

Giovedì 16 maggio prende il via la quarta edizione di "Pianeta Nutrizione &...



Leggi tutto



Cavour, la carne piemontese, e la filiera bovina, in vetrina con due giorni di festa

La vetrina in un week-end, la rassegna tutto l'anno. Perché Carne Piemontese va oltre la...



Leggi tutto

Fino a domenica "Varese orchidee", rassegna internazionale della bellezza

Ultima ora

19:37:56 enogastronomia

PIACENZA - Anche quest'anno nei due giorni del Mercato del Vini del...

17:40:10 enogastronomia

BERGAMO - Sarà un viaggio in una cucina non del tutto conosciuta in...

14:14:39 enogastronomia

BRA (CUNEO) - «Questo secolo è nato, sul fondamento di una falsa...

14:09:01 zootecnia

GENOVA - Approvata oggi, 2 novembre, dal Consiglio regionale la variazione di...

19:00:35 agroalimentare

PARMA - Ogni anno 800 aziende alimentari si affacciano per la prima volta sui...

18:25:35 convegni

VENEZIA - Più fondi per indennizzare gli allevatori colpiti e per...

Tutte le news

gusto meglio di ogni altro, creando un connubio perfetto. La famosa Setteveli di Cappello di Palermo, così come il Cioccolato di Modica di Peluso, sono proposti in degustazione con il Marsala Rubino, mentre il Marsala Oro accompagna la Cassatella di Ceci di Antico La Preferita di Partinico. Il matrimonio ideale per le Minne di Vergine del Bar 900 di Alcamo è con lo Zibibbo Bio e quello della soffice Mousse di Costa di Palermo è con il Moscato naturale di Pantelleria. Il Passito naturale di Pantelleria esalta invece il Panettone artigianale di Bonfissuto di Canicattì e i Biscotti di San Martino di Albicocco di Palermo. Infine il Cannolo de La Casa del Cannolo di Piana degli Albanesi si accompagna al meglio con il Marsala Ambra e la Spagnoletta dell'Oasi Bar di Marsala con il Vergine Soleras. D'altronde le Cantine Pellegrino dal 1880 sono leader nella produzione di vini da dessert quali moscati e passiti di Pantelleria, zibibbo e marsala, a fianco alla produzione di vini bianchi e rossi, e rappresentano così la cornice ideale per un evento dedicato all'arte della pasticceria siciliana. In occasione dell'Open Day Dolci di Sicilia è così possibile scoprire gli abbinamenti più sorprendenti.

Pellegrino Ouverture: Lungomare Battaglia delle Egadi 10, Marsala

Per il programma dettagliato: www.carlopedellegrino.it (<http://www.carlopedellegrino.it/>); per info e prenotazioni: 0923.719970/80, openday@carlopedellegrino.it (<mailto:%20openday@carlopedellegrino.it>)

UMBRIA, PARTITO FRANTOI APERTI - La XX edizione di Frantoi Aperti, l'iniziativa



organizzata (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2017/11/DSC_7367.jpeg) dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, è già partita. Obiettivo è valorizzare il turismo rurale e i borghi medioevali umbri, che questo anno sono: Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi. A chiudere con la "Benfinita" dei 20 anni di

Frantoi Aperti sarà la "Festa dell'olio" a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante la prossima fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria e degustazioni d'olio gratuite guidate da esperti assaggiatori a cura delle organizzazioni di categoria.

Come ogni anno, da venti anni, il frantolo, oltre che luogo di lavoro dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, è anche uno spazio di incontro e di socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare.

Questo anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, evidenziamo due nuove interessantissime realtà sorte nel cuore della terra del sagrantino che apriranno le loro porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti

Anche quest'anno si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria, il

Coordinamento delle Strade dei vini e dell'olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino Umbria, grazie alla quale, per il fine settimana dell'11 e 12 novembre, in occasione di "S. Martino

di Frantoi Aperti

di botte tra cantine e frantoi con l'olio

ProvaSky

SCOPRI DI PIÙ

(<http://www.frantoiaperti.net/>)

Spostandoci dall'Umbria al Veneto segnaliamo la Festa dell'olio nuovo al Frantolo Turri di



Cavalon Veronese (Verona): domenica 12 novembre dalle 10 alle 16 torna l'appuntamento con Fratelli Turri che aprono le porte al pubblico: oltre ad assaggiare l'olio franto quest'anno l'occasione è anche quella di conoscere come viene prodotto. Durante la giornata, con un'offerta alla Croce Rossa Italiana di Bardolino, si potranno degustare le diverse specialità gastronomiche del Garda, tutti piatti preparati con l'olio nuovo: polenta e renza, pasta e fagioli, bruschette e la tradizionale foggassa. Non solo degustazioni in programma, ma anche visite guidate

in frantoio e agli uliveti: 400 piante che oltre a una funzione produttiva hanno anche una funzione didattica. Turri porta avanti un progetto di ricerca su 27 diverse varietà di olive italiane. L'obiettivo è lo studio del comportamento di queste varietà in luoghi diversi dal loro territorio di origine. Il frantoio si trova infatti in una delle zone più a nord d'Italia e d'Europa per la coltivazione dell'ulivo e il progetto nasce proprio per capire come queste piante si adattino all'ambiente che le ospita. L'evento è aperto al pubblico.

Ricette etniche, 42 piatti da tutto il mondo, dal guacamole ai ceviche, dal fatteh ai sushi: per viaggi di gusto - VAL (<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/01/20/viaggiare-con-gusto-20-ricette-etniche-da-tutto-il-mondo/>)

IL MOSCATO RISCALDA NOVEMBRE - Nel weekend 10-12 novembre appuntamento a Momiano (in Istria, Croazia) con Martinje - la festa di San Martino. Piccola città storica situata a nord di Buie, Momiano è nota per essere l'oasi del *moscato dolce*, nato da un connubio di



TROVARICETTE E MENU ([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/TROVARICETTE-E-MENU/](http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/))

Dallo sformatino di

asparagi alla spigola

allo zafferano-21-

ricette-per-portare-la-

primavera-in-

tavola/

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>)



TROVARICETTE E MENU ([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/TROVARICETTE-E-MENU/](http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/))

Spiedini di crepes,

gamberi e zucchine o

manzo e kiwi: tante

ricette-per-

infilzare-il-

gusto/

(<http://www.oggi.it/cucina/trovare-ricette-e-menu/2017/03/21/spiedini-di-crepes-gamberi-e-zucchine-o-manzo-e-kiwi-tante-ricette-per-infilzare-il-gusto/>)



NEWS ([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS-CUCINA/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/](http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/))

Festa della donna,

passatela in cucina

con le amiche, come

fanno le...

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

(<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/>)

olioofficina[®]

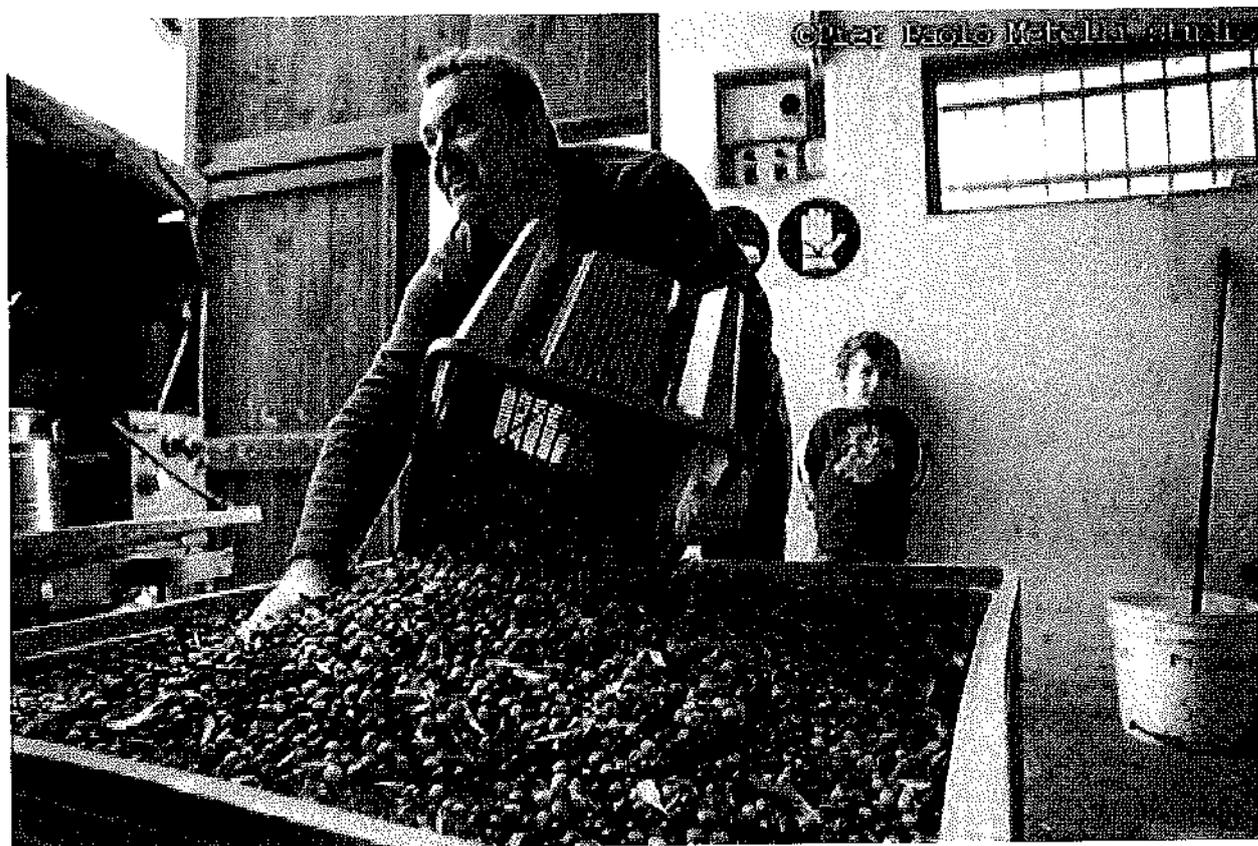
MAGAZINE

saperi > inoltre

Sono venti le edizioni di Frantoi aperti in Umbria

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017, si ripresenta puntuale l'appuntamento con l'olio nuovo. In tutto cinque fine settimana all'insegna del frantoio come luogo cardine in cui è possibile prendere diretta visione dei luoghi in cui l'olio viene estratto dalle olive. In programma passeggiate tra gli ulivi, degustazioni guidate e libere, e tante iniziative culturali

OO M



Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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).

1997-2017

20
anni

IN UMBRIA L'AUTUNNO REGALA GRANDI EMOZIONI

DAL 28 OTTOBRE
AL 26 NOVEMBRE 2017
IN UMBRIA C'E

frantoi. aperti

www.frantoiaperti.net

f t i #frantoiaperti



Regione Umbria



Strada dell'olio
DOP Umbria



Consorzio
Frantoi Aperti



Frantoi

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a

Spoletto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' Stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco.

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.



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

OO M - 22-09-2017 - 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 Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

oliofficina[®]

MAGAZINE

saperi > inoltre

In Umbria i frantoi diventano luoghi d'incontro e socializzazione

Sta per iniziare la ventesima edizione di Frantoi Aperti in Umbria, in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per cinque fine settimana consecutivi. Sono in tutto 32 i frantoi aderenti all'iniziativa

OO M



L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "Frantoi Aperti". Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Strada dell'olio extra vergine di oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. 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.

Il Frantoio Oleario Bartolini di Arrone e Le Vecchie Macine di Assisi propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantoio. Anche a Campello sul Clitunno presso l'Antico Frantoio Carletti e presso l'Azienda Agraria Marfuga si possono fare assaggi di olio novello, mentre il Frantoio Oleario Eredi Gradassi propone una "Cooking Class" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al Frantoio Settimi di Castel Ritaldi anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantoio. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A Città della Pieve presso il Frantoio Il Tempio dell'Oro sono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liscio. A Foligno è possibile visitare il frantoio storico dell'azienda Clarici, invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il Frantoio Petesse organizza tutti i sabati una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di media difficoltà e adatto a tutti, mentre il Frantoio Sassovivo propone una facile e suggestiva passeggiata collinare che conduce al quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a Foligno, il Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziosi.

A Giano dell'Umbria, il Frantoio Filippi, che aderisce per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nella sua struttura moderna, il Frantoio Flamini, il Frantoio Moretti Omero, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il Frantoio Speranza, che propone un originale "Buffet del Frantoiano".

Nel comune di Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, sono 6 i Frantoi Aperti: il Frantoio Silvestri, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il Frantoio Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici, il Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci che propongono degustazioni di olio nuovo e guidano i visitatori all'interno del loro frantoio.

A Montecchio, al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono a Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso, a Perugia il Frantoio Berti, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Milepi all'olio extravergine d'oliva; a Spello il Frantoio di Spello uccd dove si tiene una conferenza sul territorio e la cultura dell'olio spellano.

A Spoleto il Frantoio del Poggiolo - Monini e a Todi il Frantoio La Casella, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantoio. A Trevi sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il Frantoio del Gusto, il Frantoio Gaudenzi e la Società Agr. Trevi Il Frantoio.

Nota stampa e foto di Michela Federici

OO M - 23-10-2017 - 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 Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: 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>)

oliofficina[®]

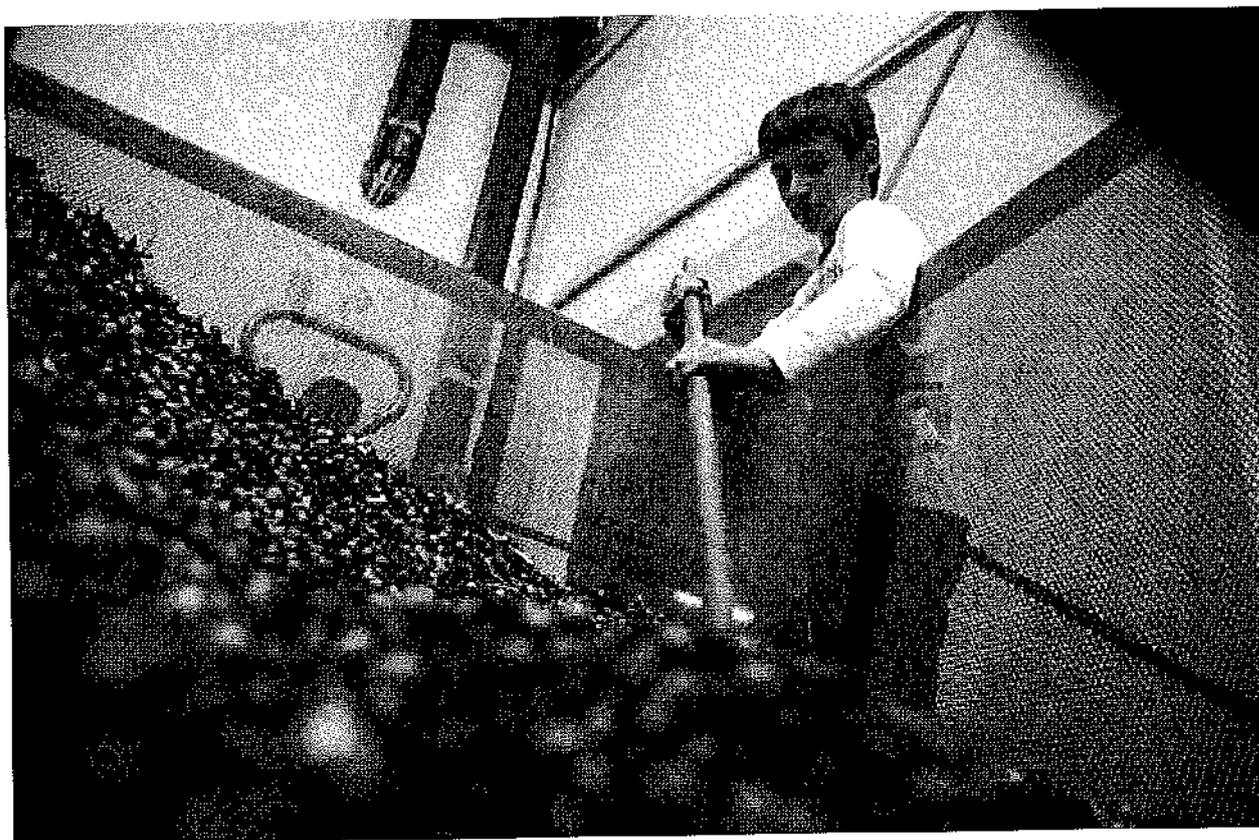
MAGAZINE

saperi > turismo

Vent'anni di Frantoi aperti

Correva l'anno 1997. In Umbria non c'era ancora la Dop, si cominciava la raccolta a fine novembre, si mettevano le olive nei sacchi di iuta, ancora in tanti frantoi vi erano le macine in pietra. Ora tutto è cambiato. In quegli anni, in quell'incubatore di idee che è stato il Centro Agroalimentare dell'Umbria guidato da Marco Caprai, nasceva l'embrione di "Frantoi Aperti"

Paolo Morbidoni



Gli ulivi sono come i figli. Non te ne accorgi e in poco tempo hanno vent'anni. Penso a questo osservando una "chiusa" che quando comincio l'avventura di "Frantoi aperti", nel 1997, ancora non c'era.

Questi ulivi rigogliosi e produttivi, curati dagli occhi attenti degli agronomi, attraversati da rombanti trattori, sistemati da potatrici pneumatiche, raccolti da rumorosi bacchiatori, vivono oggi una vera rivoluzione colturale che faticosamente sta vincendo consuetudini e tradizioni che in molti casi erano immutate da secoli.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più, consulta l'informativa estesa (/privacy.php).
Chiudendo il banner scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Un'immagine che sembra ormai appartenere a una storia lontana. In quegli anni, in quell'incubatore di idee che è stato per diversi anni il Centro Agroalimentare dell'Umbria guidato dall'imprenditore Marco Caprai, nasce l'embrione di "Frantoi Aperti" di oggi, nel solco di quella prima timida esperienza di turismo esperienziale costruita intorno alle cantine

produttrici di vino. Aprire i frantoi in quegli anni sembrava una eresia: luoghi spesso impreparati all'accoglienza di visitatori, opifici senza fronzoli, grigi e impregnati di odori acri di morchie, pensati solo per estrarre e conservare olio. Tutto concentrato in un week end di novembre per vedere l'effetto che faceva.

La prima volta fu confortante, al punto che si pensò di ripeterla. Da lì sono già passati venti inverni. Il marchio registrato "Frantoi aperti" ha consentito all'Umbria di fregiarsi di questa primazia e di conservarla ancora oggi, a corollario di un basilico produrre che abbisogna come il pane di divulgazione e conoscenza verso i nuovi "clienti" dell'Olio, non più semplici consumatori da supermercato, ma appassionati cercatori di cose buone.

Oggi i Frantoi sono diventati moderni e accoglienti, si aprono sale degustazioni, spazi dove mostrare prodotti dal packaging accattivante, funzionale, colorato, antimacchia, che stanno consegnando all'archeologia commerciale le bottiglie tradizionali di liquido giallo.

L'olio, comunemente, banalmente denominato, sta scomparendo per lasciare il posto agli "oli"; una declinazione plurale che rende finalmente merito ad uno straordinario pezzo della nostra alimentazione. Dop e monovarietali, stanno diventando dei veri ambasciatori di territorio, carichi di profumi e aromi che impianti moderni riescono a tirar fuori dalle piccole drupe, coccolate e blandite come mai prima d'ora.

Ad essere rimasti immutati sono alcuni riti, il "boccione" di vino "nero" in bella vista accanto al filone del pane sciapo, la graticola sempre calda per approntare la bruschetta con l'olio nuovo per gli avventori, clienti o produttori che siano.

Nel Frantoio, complice la natura ancora in buona parte familiare dell'azienda agricola e la presenza nutrita di piccoli proprietari che moliscono le loro olive, si trova un ambiente caldo e informale, in cui si intrecciano discussioni animate che vanno dal calcio alla "rese" dell'olio, fino alle discussioni sulle vicende di paese. I temi che normalmente trovi nei bar di campagna, per un paio di mesi si trasferiscono in questi luoghi carichi degli odori intensi della molitura. Poche manifestazioni hanno il carico emozionale che ha Frantoi aperti.

Oggi grazie a questo evento, che lega le piazze medievali dei borghi e luoghi di produzione, la nuova stagione dell'Olio diventa l'anima vibrante dell'Umbria autunnale. Per questo, dopo 20 anni, di "Frantoi Aperti" si può dire tutto il bene del mondo: un evento che ha anticipato il marketing territoriale; che fa rete; che offre una ribalta inconsueta a un rito che è quasi aristocratico, patrimonio del popolo delle campagne; che educa non solo al buono, al pulito e al giusto ma anche al bello; che invita a vivere Umbria insolita, nebbiosa, indolente, più rossa che verde; che si prepara a sonnecchiare prima del lungo inverno ma che offre il meglio dei frutti della sua terra, dal vino, ai funghi e ai tartufi.

Ecco, "Frantoi aperti" quest'anno è un libro aperto che comincia il 29 ottobre e finisce il 26 novembre. Un racconto che stupisce ad ogni pagina, che emoziona, che si legge d'un fiato e che quando è finito lascia le dita unte di un inchiostro verde smeraldo che ha la particolarità di essere edibile.

Un racconto autentico che si offre per un mese intero al turista, appassionato o semplice curioso. Con intorno le piazze addobbate a festa, le degustazioni e la possibilità di riportarsi indietro un pezzo di questi sapori di queste storie dentro una lattina o una bottiglia di olio nuovo. Ma la differenza più grande rispetto a venti anni fa è che, entrando nelle aziende, non trovi più il contadino sessantenne aggrottato e incerto sul destino, ma giovani motivati e carichi di entusiasmo che ti parlano di un olio declinato al futuro, di sostenibilità, di salute, di innovazione, di un modello di vita che torna ad avere radici solide nella terra.

Guardando alle ultime grame e quasi strazianti annate olearie verrebbe da piangere. Ma poi, avendo il privilegio di assaggiare il primo olio già mentre scrivo, i primi giorni di ottobre, vengo sopraffatto da profumi e sapori che inebriano e mettono allegrezza. Il rito del pane e dell'olio è un formidabile propiziatore di buona ventura.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta l'informativa estesa (/privacy.php).

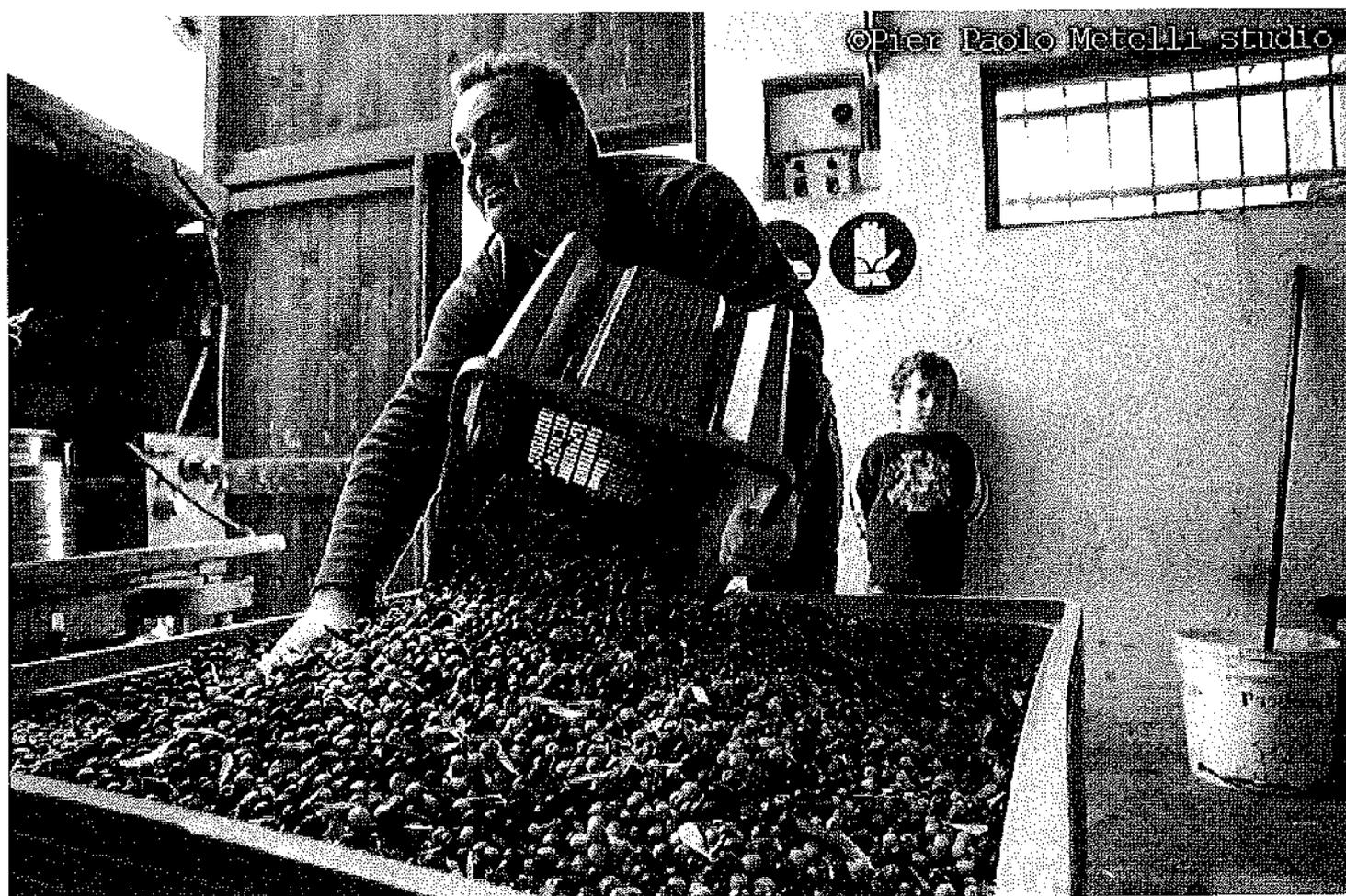
La foto di apertura è di Frantoi Aperti. Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la

Paolo Morbidoni - 24-10-2017 - Tutti i diritti riservati. uso dei cookie.

DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA LA XX° EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

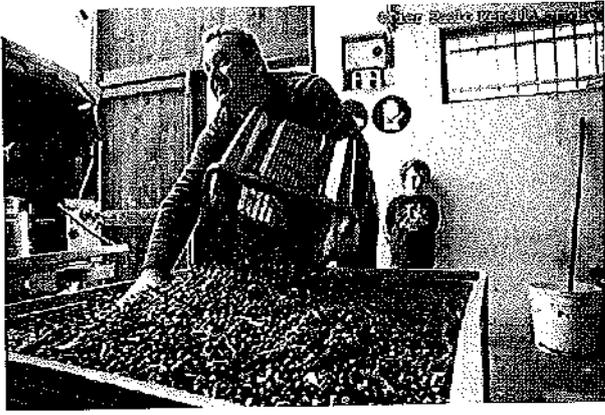
📅 September 24, 2017 (<http://www.ondetour.net/2017/09/24/>) 💬 [Comment](#)
(<http://www.ondetour.net/dal-28-ottobre-al-26-novembre-umbria-la-xx-edizione-di-frantoi-aperti/#respond>)

[Consigli \(http://www.ondetour.net/category/consigli/\)](http://www.ondetour.net/category/consigli/)



(<http://www.ondetour.net/wp-content/uploads/2017/09/42df4cb4-56f7-41cf-a957-ce35976ca187.jpg>)TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER 5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI

CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI (<http://www.ondetour.net/>)



TREVI, 20 settembre 2017 – In arrivo il **ventennale** di
(<http://t.sidekickopen05.com/e1t/c/5/f18dQhb0S7IC8dDMPbW2n0x6l2B9nMJN7t5XX4QBqJMW3MxYk87gs9sYW4X9JQW56dSyXf1tcL8x02?t=http%3A%2F%2Fstradaoliodopumbria.us2.list-manage2.com%2Ftrack%2Fclick%3Fu%3D3d2a230d15ecf3793b5024d7b%26id%3D40d0c20e25%26e%3D1442b626ca&si=4889465263751168&pi=f034bc21-1a97-4fff-9e05-2f8c4c0c8e02>) **Frantoi Aperti in Umbria**

(<http://t.sidekickopen05.com/e1t/c/5/f18dQhb0S7IC8dDMPbW2n0x6l2B9nMJN7t5XX4QBqJMW3MxYk87gs9sYW4X9JQW56dSyXf1tcL8x02?t=http%3A%2F%2Fstradaoliodopumbria.us2.list-manage.com%2Ftrack%2Fclick%3Fu%3D3d2a230d15ecf3793b5024d7b%26id%3D7e4a5f128a%26e%3D1442b626ca&si=4889465263751168&pi=f034bc21-1a97-4fff-9e05-2f8c4c0c8e02>).

Dal **28 ottobre al 26 novembre 2017** si terrà la **XX°** edizione della manifestazione **“Frantoi Aperti in Umbria”**, un evento che valorizza l’Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l’Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. **Frantoi Aperti** porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all’Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievall** aderenti all’iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d’olio, passeggiate in bicicletta, 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 (<http://stradaoliodopumbria.us2.list-manage1.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=9d4c0f1787&e=1442b626ca>))**.

Cuore dell’evento, saranno gli **oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L’Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell’olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa **“Fascia Olivata”, sel**

comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei **paesaggi rurali italiani** con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' Stata richiesta poi l'iscrizione nei **paesaggi alimentari FAO** e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la **candidatura Unesco**. Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

← Previous post link (<http://www.ondetour.net/turismo-home-staging-un-segrego/>)

Next post link → (<http://www.ondetour.net/cagliari-torna-la-magia-della-nota-corsa-e-passeggiata-night/>)

Related posts

["Tarallucci & Vino": Presentazione del libro "Gli angeli non sono tutti bianchi". \(http://www.ondetour.net/tarallucci-vino-presentazione-del-libro-gli-angeli-non-sono-tutti-bianchi/\)](http://www.ondetour.net/tarallucci-vino-presentazione-del-libro-gli-angeli-non-sono-tutti-bianchi/)

"Frantoi Aperti in Umbria", in archivio l'edizione del ventennale

martedì 12 dicembre 2017



Tempo di bilanci per la 20esima edizione di "Frantoi Aperti in Umbria", la manifestazione appena andata in archivio. Ad aprire la conferenza stampa tenutasi martedì 12 dicembre, Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, che ha parlato di Frantoi Aperti come un evento maturo, ma longevo il più grande appuntamento nazionale dedicato all'olio e al territorio di produzione che grazie ad una offerta ampia e strutturata, nei comuni e nelle aziende, riesce ad intercettare un pubblico estremamente variegato, dagli appassionati, alle famiglie.

Nell'esprimere una grande soddisfazione per i numeri di partecipazione, per la presenza massiccia sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale e nel ringraziare tutti i partecipanti, comuni, aziende e sponsor, ha fatto tre considerazioni: L'Umbria è attrattiva anche in periodo di bassa stagione, soprattutto se riesce a fare rete vera. L'olio è un prodotto fortemente identitario, a cui ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente. C'è una nuova generazione di produttori che si affaccia al mondo olivicolo, che sta rivoluzionando anche il modo di proporre l'olio. Non solo pane e olio. Ma pane, olio e territorio. Per questo abbiamo il dovere tutti, di rendere questo evento ancora più inclusivo e ricco di proposte originali allargando i suoi confini tradizionali e tenendo insieme tutte le aziende che credono nella medesima filosofia. Questo sarà l'obiettivo strategico di "Frantoi Aperti 2018".

Morbidoni ha ringraziato tutti i Comuni e Frantoi partecipanti che da anni credono nel lavoro che si sta portando avanti e su cui la Strada dell'Olio evo Dop Umbria lavora per 365 giorni l'anno e di cui Frantoi Aperti è il momento di massima risonanza. Morbidoni ha ringraziato poi la Camera di Commercio di Perugia e quella di Terni e la BCC di Spello e Bettona per il sostegno economico e non ultimo, Sviluppo Umbria per la collaborazione. Ad intervenire all'incontro poi, alcuni rappresentanti dei Comuni e dei Frantoi partecipanti all'iniziativa:

"C'è una tradizione territoriale che ha trovato in Frantoi Aperti una fonte di amplificazione - così è intervenuta Irene Falcinelli, Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Spello - molte sono le giovani realtà che negli anni si sono avvicinate al mondo dell'olivicultura e che hanno potuto usufruire, anche dei canali offerti dalla rete e dalle sinergie che si sono create partecipando a questa iniziativa. Anche il Frantoio di Spello uccd ha dato vita a diverse iniziative facendosi carico di attività che vanno al di là della produzione dell'Olio. Così come la cura dell'oliveto dura 365 giorni l'anno e la raccolta è il momento della festa, così anche Frantoi Aperti dimostra di essere un evento che non inizia e finisce nel mese di novembre, ma che grazie al lavoro della Strada dell'Olio è un soggetto in movimento durante tutto l'anno".

Giusy Moretti della Soc. Agricola Moretti Omero, produttrice di Olio e.v.o. biologico e vini biologici con sede a Giano dell'Umbria ha raccontato della propria esperienza durante Frantoi Aperti: "Faccio parte della generazione di olivicoltori che non offre solo pane e olio ai visitatori, ma che propone un'esperienza culturale di conoscenza dell'intero territorio. Il comune di Giano dell'Umbria da 20 anni fa parte del circuito di Frantoi Aperti e l'offerta per i turisti è andata migliorandosi di anno in anno, mi auguro che nel 2018 e per gli anni a seguire, non ci siano strozzature dovute alla mancanza dei contributi PSR come è accaduto questo anno per il nostro comune, come per altri".

Sulla stessa linea, l'intervento di Claudio Maggi, Vicesindaco del Comune di Giano dell'Umbria che ha constatato come le nuove generazioni affrontino il settore olivicolo e dell'agricoltura più in generale, in modo nuovo, unendo la produzione al turismo, la cultura al prodotto. "Il Comune di Giano dell'Umbria - ha aggiunto Maggi - si è trovato questo anno ad essere tagliato fuori dai finanziamenti PSR, gli eventi sono stati comunque realizzati con soldi del bilancio comunale ed entrambe le manifestazioni sono state molto partecipate. Quello che si rischia però, è che con questa strozzatura dovuta alla mancanza di fondi PSR, Giano come altri piccoli comuni diventi una periferia degradata, il comune da solo non può riuscire a sostenere i tanti piccoli e soprattutto giovani produttori nel loro lavoro che è anche di mantenimento del paesaggio. Questo sbarramento dei fondi PSR rischia di affossare il lavoro ed i risultati ottenuti in tanti anni di impegno umano ed economico".

Undici, i Comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), 32 i Frantoi Aperti aderenti, oltre 130 le degustazioni guidate di olio, vini ed altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, oltre 90 le attività culturali in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre tematiche, oltre 30 le visite guidate proposte nei borghi, nei castelli e nelle abbazie, oltre 40 i laboratori di cucina condotti da chef, ed altrettante le passeggiate tra gli ulivi e boschi del territorio regionale.

Questi i numeri delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria evento iniziato sabato 28 ottobre e terminato domenica 26 novembre, con l'appendice della "Benfinita" di Castiglione del Lago di domenica 3 dicembre. Ad essi vanno aggiunti i dati, molto significativi, della presenza sui media: più di 340 uscite su testate giornalistiche della carta stampata ed on line, radio e TV; oltre 160mila le visualizzazioni delle sole campagne promozionali su Facebook.

Anche per consolidare questo successo, si sta già lavorando per l'edizione 2018 che si terrà da giovedì 1° a domenica 25 novembre e che animerà l'Umbria per 4 fine settimana d'autunno. Tante e molto partecipate sono state le iniziative anche nei Frantoi aderenti che sono stati Aperti ed accessibili per visite guidate, degustazioni ed attività culturali. I Frantoi partecipanti a questa edizione sono stati il Frantoio Oleario Bartolini Emilio di Arrone, Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci entrambe di Montecchio, Le Vecchie Macine di Assisi, l'Antico Frantoio Carletti, Az. Agr. Marfuga e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi tutti e tre di Campello sul Clitunno.

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. Quattro i Frantoi Aperti a Foligno: Frantoio Clarici, Antico Frantoio Petesse, Frantoio Sassovivo e Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello; altrettanti a Giano dell'Umbria: Frantoio Filippi, Frantoio Speranza, Frantoio Fiamini e Frantoio Soc. Agricola Moretti Omero.

Ben sei quelli del Comune di Gualdo Cattaneo: Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio, Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola Casa Rocco, Frantoio Clerici, Frantoio Neri Nilo, Frantoio Rinalducci e Frantoio Silvestri. L'Oleificio Coop. "Il Progresso" di Panicale, il Frantoio Berti di Perugia, Frantoio di Spello uccd, il Frantoio del Poggiolo - Monini di Spoleto, il Frantoio La Casella di Todi ed i tre frantoi di Trevi: Frantoio del Gusto, Frantoio Gaudenzi e Società Agricola Trevi il Frantoio.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it) - www.frantoiaperti.net (<http://www.frantoiaperti.net>)

+39 0742 332269



(<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 Attribution - 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:

È nostra intenzione dare ampio spazio a un libero scambio di opinioni e di non pubblicare commenti volgari, offensivi o le

regole di pubblicazione

"Cantine Aperte a San Martino in Camper". Nasce il vino, scoppia la festa

venerdì 10 novembre 2017

▲ di DAVIDE POMPEI



L'estate, in autunno. Scampoli di sole, nel bicchiere per l'undicesima edizione di "Cantine Aperte a San Martino", l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino che, in Umbria, domenica 12 novembre apparecchia le tavolate di venti cantine socie per "condividere con i tantissimi appassionati la gioia di assaggiare eccezionalmente i vini dell'ultima vendemmia e non solo, in abbinamento a prodotti di stagione che la terra offre con generosità".

Una giornata, dunque, tutta all'insegna del gusto, del vino novello e dell'olio nuovo, anticipata in alcuni casi anche sabato 11 novembre con il format della cena che invita a sedere "A Tavola con il Vignaiolo", in un'atmosfera di festa simile a quella che, tradizione vuole, si imbandisce per festeggiare il nuovo anno agricolo.

"Un'occasione importante per i contadini – suggeriscono gli organizzatori – che, negli stessi giorni, vedevano apprezzati e confermati i propri sforzi". Proprio il gusto e il piacere della tavola è il tema di questa edizione, che si tiene nei giorni in cui venivano rinnovati i contratti. Si torna, dunque, a rendere onore al raccolto e alla nuova annata, tra botti e filari, a cavallo delle giornate che, si dice, siano più calde della media stagionale.

Animazioni, musica dal vivo, visite guidate in cantina e ai vigneti, attività per bambini e laboratori a tema, rinnovando anche il sodalizio con "Frantoi Aperti". Quest'anno, infatti, si prevedono non solo degustazioni incrociate in cantina e in frantoio, ma anche pacchetti turistici creati apposta per l'occasione, alla scoperta del territorio e dei piaceri della tavola.

Nella zona di Orvieto, è il caso della visita guidata al Vecchio Frantoio "Fratelli Bartolomei" (<http://www.oleificiobartolomei.it/>) di Montecchio, con spiegazione delle tecniche di produzione dell'olio, assaggio di Chianina, formaggi e miele. A seguire, pranzo tipico e lezione dimostrativa di tango argentino con i maestri della Scuola Alicetango, il giorno successivo invece largo alle note delle canzonette del '900 Swing, quindi, tappa alla Tenuta Vitaionga (<https://www.vitaionga.it/>) di Ficulle con visita guidata della cantina e degustazioni di vino ma anche di tartufo, in concomitanza con la trentesima edizione della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo e dei Prodotti Agroalimentari di Qualità in programma nel centro storico di Fabriano da venerdì 10 a domenica 12 novembre.

"Tutto il gusto dell'autunno" è il tema del pranzo conviviale che si apparecchia alla Fattoria di Monticello (<http://www.fattoriadimonticello.it/>), a San Venanzo, nella frazione di Ripalvella. Dal pomeriggio, cantina aperta per tutti coloro che hanno voglia di immergersi nel mondo del vino, con visite guidate in cantina, degustazioni e l'immane Castagnata di San Martino. In collaborazione con AgriPleinAri e il Club del PleinAir, infine, quest'anno anche l'Umbria partecipa a "Cantine Aperte a San Martino in Camper", evento nell'evento che consentirà ai camperisti aderenti al Club di sostare nelle aree di accoglienza camper delle cantine partecipanti all'iniziativa e godere di speciali sconti sia per l'acquisto di prodotti che per le degustazioni in programma nel weekend.

Per ulteriori informazioni:

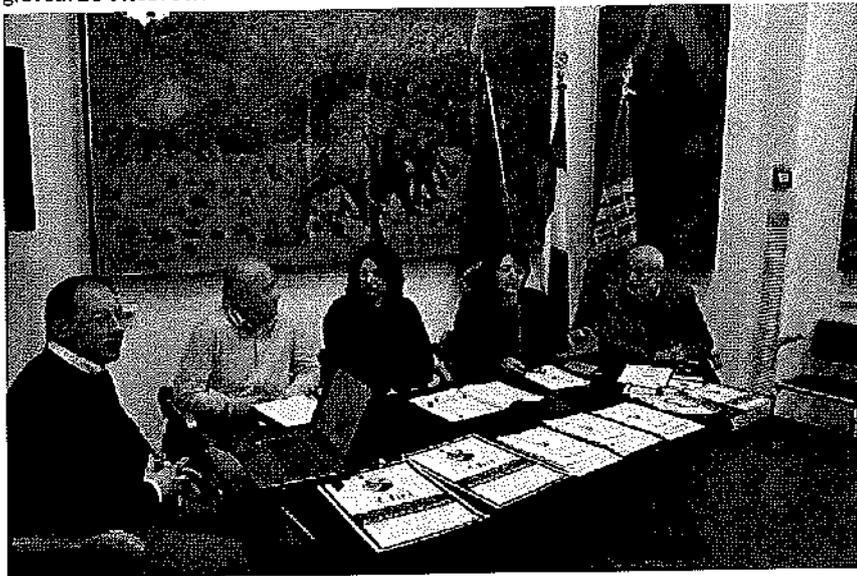
348.6912764 - umbria@movimentoturismovino.it (<mailto:umbria@movimentoturismovino.it>)



(<https://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 Attribution - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it>).

"Camminata tra gli Olivi", tutti gli appuntamenti in Umbria della Giornata Nazionale

giovedì 26 ottobre 2017



Itinerari fra gli olivi, in un paesaggio unico, alla scoperta di piante secolari, borghi e della bontà e della qualità dell'olio: è quanto offre la prima "Camminata tra gli olivi" che, promossa dall'Associazione nazionale "Città dell'Olio", si svolgerà domenica 29 ottobre e coinvolgerà in Umbria nove Comuni: Foligno, Giano dell'Umbria, Montefalco, Spello, Spoleto e Trevi in provincia di Perugia e Arrone, Montefranco e Castel Viscardo in provincia di Terni.

«È la prima edizione di una giornata nazionale che abbiamo accolto con grande favore perché si mette a frutto quanto in Umbria da tempo si fa per la valorizzazione dell'olio e del territorio in cui si produce, con manifestazioni come 'Frantoi aperti' e molte altre attività», ha sottolineato la coordinatrice regionale Città dell'Olio dell'Umbria, Irene Falcinelli, nel corso della conferenza stampa di presentazione che si è svolta giovedì 26 ottobre a Palazzo Donini, alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura Fernanda Cecchini, in cui sono state illustrate le iniziative in programma in Umbria.

«Un'iniziativa importante - ha rilevato l'assessore Cecchini - con un valore aggiunto rappresentato da una rete ben organizzata quale è quella delle Città dell'Olio, che promuove produzioni e luoghi in maniera unitaria. È un valore per l'Umbria, la sola regione - ha ricordato - che ha una Dop dell'olio che copre l'intero territorio e in cui la presenza degli uliveti fa la differenza, caratterizzato fortemente l'identità paesaggistica e ambientale».

«La Regione - ha aggiunto - sostiene il percorso intrapreso dai sei Comuni della fascia olivata fra Assisi e Spoleto per il riconoscimento della zona da parte dell'Unesco quale patrimonio mondiale dell'Umanità dell'Unesco. Siamo impegnati per la qualità e la promozione del paesaggio rurale e, allo stesso tempo, per la valorizzazione della produzione olivicola umbra per la quale, nell'attuale programmazione per lo sviluppo rurale, abbiamo ottenuto dalla Commissione europea un nuovo intervento che premia con un maggior contributo chi coltiva gli uliveti perché tutela il territorio. Plaudiamo perciò all'attività delle Città dell'Olio che, anche con iniziative come quella di domenica, contribuiscono a far conoscere e valorizzare questa nostra ricchezza e qualità».

La Camminata tra gli olivi "ha avuto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo, della Presidenza del Consiglio dei Ministri e del Ministero per l'Ambiente e in Umbria - ha specificato la coordinatrice regionale delle Città dell'Olio - anche della Regione. Si svolgerà in tutta Italia in 120 Comuni e in 18 regioni, un primo obiettivo soddisfacente e siamo fiduciosi che il numero possa crescere, sia a livello nazionale che in Umbria».

A Giano dell'Umbria, ad esempio, "faremo una camminata tra gli ulivi immortali - ha sottolineato il sindaco, Marcello Bioli - proseguendo l'esperienza avviata da un paio d'anni, con una tappa all'ulivo più antico dell'Umbria che è nel nostro territorio e dove verrà raccontata la storia di questa pianta plurisecolare. La Giornata sarà arricchita da una visita a quattro frantoi, una passeggiata con un micologo, degustazioni nei borghi e la possibilità di visitare una mostra fotografica che resterà aperta fino alla fine di novembre».

«L'attività di valorizzazione della fascia olivata e del paesaggio rurale fra Assisi e Spoleto - ha rilevato Bernardino Sperandio, sindaco di Trevi, uno dei Comuni che hanno dato vita al Comitato promotore per la candidatura Unesco - ha suscitato in questi ultimi anni un fortissimo interesse da parte degli operatori turistici, con un flusso di turisti in particolare dal nord Europa e anche dalla Cina. Affascinati da un percorso per 65 chilometri si snoda fra gli ulivi ed elementi storico-artistici di pregio e dalla accoglienza che trovano. La Camminata sarà importante anche per diffondere fra i nostri cittadini maggiore conoscenza e consapevolezza del luogo nel quale vivono».

Il vicecoordinatore delle Città dell'Olio dell'Umbria, Giuseppe Funari, ha richiamato le iniziative che si svolgeranno a Montefranco, Arrone e Castel Viscardo, soffermandosi sull'importanza della Camminata che "ruota attorno a un bene comune quale è l'olio. Gli itinerari e ogni informazione utile sono disponibili sul sito www.camminatragliolivi.it".

È stata aperta anche una "fan page" su Facebook e ci sono i canali Instagram e Twitter con l'hashtag #camminatragliolivi, che potrà essere usato per postare foto dei luoghi e degli eventi e creare una vera e propria "community" della giornata.

Dal castello di Pale all'abitato di Belfiore, lungo i salti e le cascate del fiume Menotre si snoda il percorso di Foligno, in una zona di gualcherie per la lana e la carta e di mulini per cereali e olio. In collaborazione con FIE Valle Umbra Trekking, Al Frantoio Tega, visita guidata e degustazione, Giano dell'Umbria è tappa importante della Strada del Vino Sagrantino e della Strada regionale dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria. Borghi suggestivi, ricchi di storia e di arte, costellano il suo territorio. A Montefalco l'eccellenza dell'olio si affianca al distretto enoturistico della zona di produzione dei Vini Montefalco. A Spello il percorso dell'Acquedotto Romano alle pendici del Monte Subasio, ricalca tratti della vecchia strada Spello-Collepino. Spoleto propone il Sentiero degli Olivi. Storia, misticismo, religiosità, arte, natura e silenzio da Spoleto ad Assisi passando anche per Trevi con splendidi scorci e migliaia di piante di moraiolo. In provincia di Terni, si parte con Arrone e il primo itinerario, fra mura medievali, stretti e pittoreschi vicoli e le acque del Torrente Nera.

Castel Viscardo (eventi/2017/10/25/camminata-tra-gli-olivi-tutto-pronto-per-la-giornata-nazionale--58005.html) propone addirittura due percorsi: nella frazione di Viceno al mattino, sulle colline di olivi che scendono verso Orvieto, e in quella di Monterubiaglio il pomeriggio con la visita al mulino biologico. Nei due paesi si trovano due dei quattro frantoi attivi in un centro fin dall'antichità importante per l'olivicultura e la produzione di olio. Tutto da scoprire il fascino delle colline disegnate da un mosaico di minuscoli fazzoletti di terra, puntellati da secolari piante di olivo. Montefranco propone due percorsi di 2 e quasi 5 chilometri con guida, con partenza ed arrivo nel piazzale antistante la Chiesa della Madonna del Carmine in uno dei borghi più suggestivi della Valnerina tra olivi e boschi di querce e di pini che dominano la valle del fiume Nera. A conclusione la bruschettata con la Proloco di Montefranco.

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio, con i suoi 332 soci tutti enti pubblici (Comuni, Province, CCIAA, Parchi e GAL) è da sempre impegnata nella tutela del territorio olivicolo e nella programmazione territoriale. Da tempo si batte per la valorizzazione dei paesaggi olivicoli e per l'inserimento di aree territoriali olivicole delle Città dell'Olio nel prestigioso Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici del Ministero delle Politiche Agricole. Per ulteriori informazioni: www.camminatragliolivi.it (<http://www.camminatragliolivi.it>)

Fonte: Regione dell'Umbria



(<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 Attribution - 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:

È 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](#)

"Frantoi Aperti" compie vent'anni. Eventi a macchia d'olio nei borghi dell'Umbria

giovedì 19 ottobre 2017

di DAVIDE POMPEI



"In Umbria, l'autunno regala grandi emozioni" e da vent'anni, in maniera certificata, anche "sapori veri". I mesi dedicati per eccellenza alla raccolta delle olive, qui profumano di occasioni per festeggiare l'Olio Nuovo e scoprirne, insieme ai segreti della produzione, anche la bellezza dei borghi medievali, spesso nascosti tra uliveti e distese verdi come il cuore d'Italia, non bagnato dal mare ma pronto a innaffiare di piaceri cinque fine settimana.

Compie vent'anni, "Frantoi Aperti", l'iniziativa (<http://www.frantoiaperti.net/>) organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'oro verde, valorizzando il turismo rurale, tra feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici. Al centro di tutto, restano le degustazioni guidate da esperti assaggiatori, a cura delle organizzazioni di categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura, con servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi. "Una grande festa fatta di tante piccole iniziative, un'occasione per scoprire luoghi dimenticati o scorci nascosti di città già conosciute".

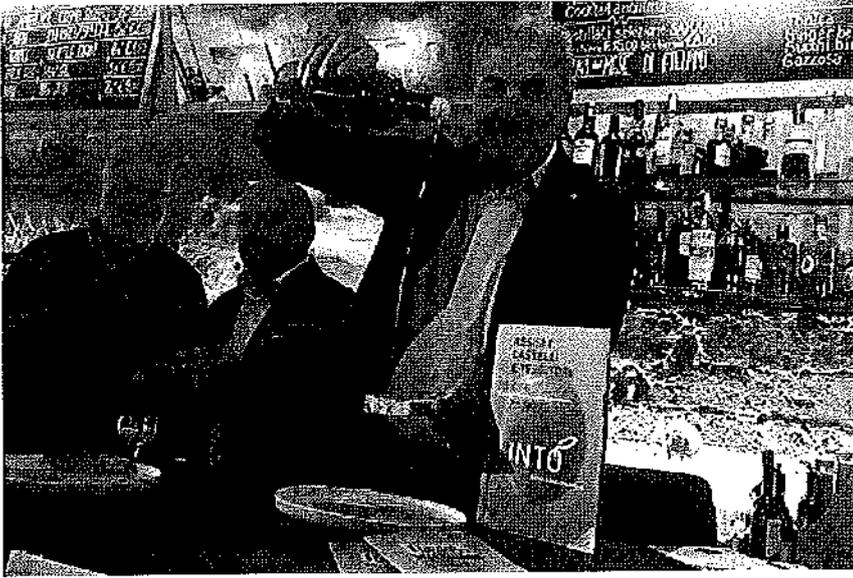
E ancora "un'opportunità unica di presentare e far conoscere l'Umbria legata all'olio ed al paesaggio olivicolo", nelle parole di presentazione di Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. "Venti anni - afferma - non sono soltanto una matura e riuscita esperienza di marketing territoriale che ha, per molti aspetti, anticipato un modo oggi diffuso di promuovere il prodotto tipico, ma anche un formidabile propagatore di talenti, di cultura e di amore per una terra che, spesso, rende la vita difficile a chi la vive e la lavora, ma offre in cambio frutti straordinari, a cui ci si lega profondamente".

Tra le 32 realtà che hanno aderito, ci sono anche il Frantoio "Il Tempio dell'Oro" (<http://www.frantoiaperti.net/frantoi-il-tempio-dell-oro-citta-della-pieve-pg/>) a Città della Pieve, dove sono previste quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liscio, e poi a Montecchio il Frantoio "Azienda Agricola Alessandro Ricci" (<http://www.frantoiaperti.net/az-agric-alessandro-ricci-montecchio-pg/>), dove è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, e "Al Vecchio Frantoio Fratelli Bartolomei" (<http://www.frantoiaperti.net/al-vecchio-frantoio-f-lli-bartolomei-sas-montecchio-tr/>), dove si può visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

Ad anticipare l'apertura vera e propria della manifestazione, giovedì 19 ottobre a partire dalle 19 sarà l'Aperitivo con Scarpetta in programma al ristorante "Società Anonima" di Perugia, alla presenza di Giulio Scatolini (APROL Umbria) che guiderà la degustazione degli oli di alcuni dei frantoi aderenti. Luoghi di lavoro, dove assistere alla spremitura delle olive e degustare l'olio appena franto, ma anche spazio di incontro e socializzazione, dove respirare il calore di un'atmosfera e un'accoglienza quasi familiare.

Appuntamento nella Città Serafica, da sabato 28 ottobre a mercoledì 1 novembre con "Unto - Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" e sabato 4 e domenica 26 novembre nei castelli del territorio. Ma anche a Campello sul Clitunno, domenica 5 novembre, in occasione della "Festa dei Frantoi", a Castel Ritaldi domenica 12 novembre per "Frantotipico" e a Foligno, domenica 29 ottobre con la "Camminata tra gli Ulivi" che coinvolge le Città dell'Olio e da venerdì 3 a domenica 5 novembre con "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria".

Sabato 28 e domenica 29 ottobre a Giano dell'Umbria ha luogo la 13esima edizione de "La Mangiaunta", mentre sabato 25 e domenica 26 novembre si tiene la rievocazione della "Festa della Frasca". "Sapere di Pane, Sapore di Olio, Bianco e Verde tra i Castelli" è la proposta di Gualdo Cattaneo, da venerdì 3 a domenica 5 novembre, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno propongono da venerdì 10 a domenica 12



novembre "Ollamo" e "I Sapori d'Autunno".

"L'Oro di Spello - 56esima Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" invita gli amanti dell'olio da venerdì 17 a domenica 19 novembre a Spello. Domenica 29, martedì 31 ottobre e mercoledì 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto", sabato 28 e domenica 29 ottobre "Festival. Trevi tra olio, arte, musica e papille". A chiudere con la "Benfinita" dei primi vent'anni di "Frantoi Aperti" sarà la "Festa dell'Olio" che da venerdì 1 a domenica 3 dicembre farà bella Castiglione del Lago.

Tra le novità, il debutto di due realtà sorte nel cuore della Terra del Sagrantino e pronte ad aprire le loro porte. Una, il "Frantoio Filippi" situato in una frazione di Giano dell'Umbria non distante dal Castello di

Moricchia, la terra della Cultivar San Felice, che punta sull'innovazione. L'altra, il "Frantoio Silvestri" di Gualdo Cattaneo, dichiaratamente più legato a una lunga tradizione familiare dove domenica 22 ottobre sarà inaugurato un nuovo impianto con sala degustazione.

"Il Pranzo del Castello", invece, promette per sabato 28 e domenica 29 ottobre un suggestivo tour di castelli disseminati tra gli ulivi. Quelli di Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto al dolce. Anche quest'anno, infine, si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria, il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria e il Movimento Turismo del Vino Umbria, grazie alla quale, sabato 11 e domenica 12 novembre, in occasione di "San Martino in Cantina" verranno proposti itinerari ad hoc, tra cantine e frantoi per una promozione congiunta.

Per ulteriori informazioni:

0742.332269 - info@stradaoliodopumbria.it (<mailto:info@stradaoliodopumbria.it>)



(<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 Attribution - 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

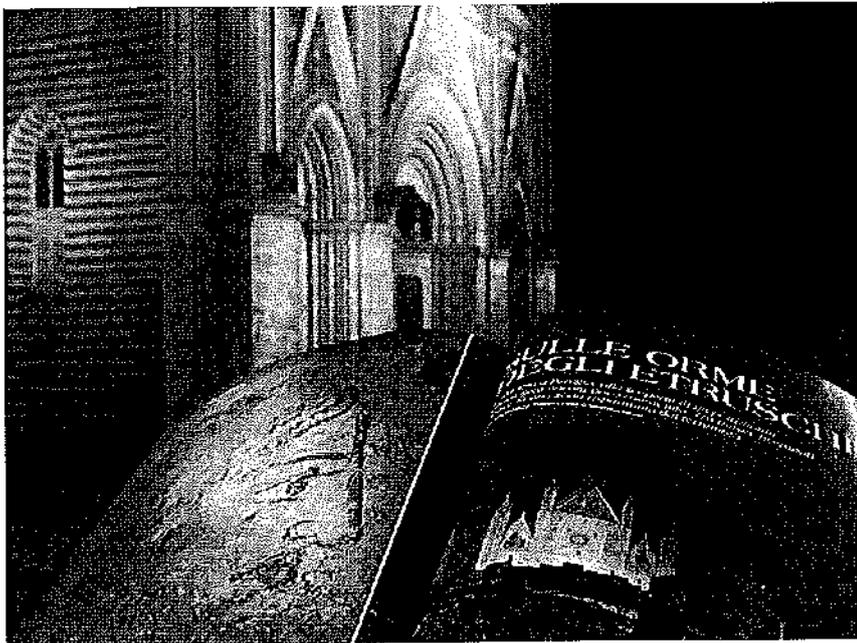
Note:

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. Invitando un commento accetti le nostre [regole di pubblicazione](#)

"In Viaggio" di Ottobre porta in Umbria. Tra archeologia e cantine, Orvieto conquista

sabato 30 settembre 2017

di DAVIDE POMPEI



"Una terra meravigliosa, dal cuore verde e ricca di storia. Con le sue città d'arte, come Perugia, Assisi e Orvieto. Con l'artigianato d'eccellenza dei ceramisti di Deruta e Torgiano. Con i frantoi aperti, gli uliveti dove passeggiare, le cantine dove degustare i vini umbri, a partire dal Sagrantino. Per rinfrescare lo spirito, c'è l'itinerario dei santuari della guarigione. Per la gola, la caccia ai mitici tartufi".

C'è l'essenza dell'Umbria – quella in ripresa dopo il terremoto e quella che dal terremoto non è stata affatto colpita – nell'editoriale di Emanuela Rosa-Clot, direttore di "In Viaggio". Appena arrivato nelle edicole, cartacee e digitali, il numero 241 / Ottobre 2017 del mensile pubblicato da CalroEditore – Editoriale Giorgio Mondadori, che punta ad essere "la guida più aggiornata alla vacanze", invita a trascorrere l'autunno nella quinta regione più piccola d'Italia.

Ma ricca di storia, sapori e sorprese. Non fa eccezione la città del Duomo che in mezzo tanto splendore, schiude il suo scrigno nell'articolo "Sulle orme degli Etruschi" di Raffaella Piovan che, impreziosito dalle foto di Massimo Ripani, porta "Da Orvieto a Perugia, alla scoperta di un patrimonio archeologico ancora poco conosciuto. Tra musei, necropoli e scavi".

All'ombra della Cattedrale trovano degna rappresentazione così il Museo Etrusco "Claudio Faina", il Museo Archeologico Nazionale, la Chiesa di Sant'Andrea, la Necropoli di Crocifisso del Tufo, la Tomba degli Hescanas. Tra gli scatti, il giovane archeologo Paolo Binaco che indica un'iscrizione sopra la Tomba di Velka Laisece.

Calandosi nel Pozzo di San Patrizio, "Cantine di tufo e grandi vini", testo e foto di Massimiliano Rella conducono invece "lungo la Strada dei Vini del Cantico, passando per Todi, Assisi e Torgiano, tra Muffato e Sagrantino, vigneti di collina e piazze medievali". Sosta obbligata, e gradita, sul Lago di Corbara dai fratelli Barberani. E poi Palazzone, Castello della Sala, Decugnano dei Barbi e, sul Peglia, dai Conti Falna nel Castello di Collelungo.

Dove dormire? All'Hotel Aquila Bianca, Hotel Duomo, Hotel Corso, B&B Porta Vivaria, B&B Atmosfera d'Arte. E poi Grand Hotel Italia, Hotel La Badia, Inncasa Country House, Altarocca Wine Resort, Hotel Virgilio oppure al Castello di Montegiove.

Cosa vedere? I segreti di Orvieto Underground o un luogo piccolo piccolo come il Teatro della Concordia di Monte Castello di Vibio. Dove mangiare? Tra i consigliati, "Il Malandrino Bistrot", "Cibus", Trattoria "Da Carlo", Hostaria "Posterula", Caffè Montanucci ma anche Osteria "Da Mamma Angela", "I Sette Consoli", "Il Boccone del Prete" a Porano.

Cosa fare? Visitare i sotterranei eclettici del Labirinto di Adriano o effettuare un'escursione con l'Associazione Acqua, ammirare gli affreschi quattrocenteschi della Cappella Nova o scendere giù per i 248 gradini del capolavoro di Antonio da Sangallo.

Cosa comprare? Originali oggetti per la casa prodotti dalla Bottega Michelangeli e ceramiche artistiche di Mastro Paolo II. Bellezza e qualità, a chilometro zero, in sole 144 pagine dedicate all'Umbria, dove Orvieto conquista.

Invito a Palazzone

PERUGIATODAY

Sono i "giorni dell'olio nuovo": degustazioni, visite guidate e cene in luoghi magici

Museo dell'Olio

Indirizzo non disponibile

Dal 11/11/2017 al 12/11/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

07 novembre 2017 15:18

Un suggestivo 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. E' solo una delle tante chiavi di "lettura" del Museo dell'Olio che, durante queste giornate di novembre dedicate all'oro verde dell'Umbria e soprattutto mentre è in svolgimento l'iniziativa 'I giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei, è consigliabile visitare. Nell'intento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra, i proprietari del frantoio, tra i più antichi dell'Umbria e situato tra le colline che caratterizzano la zona di Montecchio (Orvieto), hanno realizzato nel corso degli anni un vero e proprio museo raccogliendo, in appositi spazi, sempre visitabili dal pubblico, vecchi macchinari e utensili d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

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 6mila anni fa. È possibile ammirare uno dei più rari esemplari 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.

Famiglia Bartolomei che anche quest'anno, grazie all'edizione 2017 de 'I giorni dell'olio nuovo', ha voluto ricreare quell'atmosfera conviviale che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. Dopo il successo del primo week end (4 e 5 novembre), torna quindi l'iniziativa 'I giorni dell'olio nuovo' (inserita all'interno del programma regionale di Frantoi Aperti) anche nel prossimo fine settimana (11 e 12 novembre) per poi arrivare al rush finale del 18 e 19 novembre. Ancora una volta ci si potrà lasciar trasportare dal sapore dell'olio e rivivere il gusto della tradizione, tra assaggi d'extravergine fresco, escursioni negli oliveti, raccolta delle olive, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite oltre che al Museo dell'olio anche al frantoio in funzione con dimostrazioni del ciclo produttivo. Altra occasione per conoscere più da vicino la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire la tradizione e passare giornate indimenticabili nella magica cornice del Vecchio Frantoio Bartolomei fra le colline di Montecchio. Nato verso la fine del 1800 dalla forte relazione che, da sempre, lega questa famiglia alla produzione dell'olio, oggi il Frantoio è affidato ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un lavoro secolare.

Anche sabato 11 e domenica 12 novembre ad allietare le giornate ci sarà il menu fisso del 'Pranzo Tipico' (è obbligatoria la prenotazione del posto a tavola per scoprire l'olio nuovo, tel. 0744-951395). 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, tel. 0744-951395). Oltre alle iniziative in programma, il Frantoio è comunque aperto tutti i giorni con orario continuato (dalle 9 alle 19). Per tutto il periodo de 'I giorni dell'olio nuovo' è attiva anche un'offerta speciale sull'olio extra vergine di oliva nelle lattine da 5 lt.

Programma - 2° week end // Sabato 11 e domenica 12 novembre // UN VIAGGIO km zero A RITMO DI TANGO & JAZZ. In collaborazione con Tenuta Poggiovalle (www.poggiovalle.com) per questo week end è in programma una full Immersion nella natura. Una tenuta gioiello incastonata nelle dolci colline tra Fabri e Città della Pieve, proprio al confine tra Umbria e Toscana. Appartamenti sapientemente ristrutturati nel rispetto della tradizione rurale del territorio, allevamento di Chianina e Maremmana, maneggio, piscina, fattoria didattica.

Sabato 11 - Ore 12.00: PRANZO TIPICO. Dopo il pranzo, lezione dimostrativa di tango argentino con show dei maestri della Scuola Alicetango.

Domenica 12 - Ore 11.30: l'olio nuovo, la Chianina, il formaggio, il miele, un repertorio di prodotti unici, tecniche di produzione e assaggio. Segue il PRANZO TIPICO curato da Tenuta Poggiovalle. Fanno da sfondo le simpatiche canzonette dei 900 swing. Per chi prenota il soggiorno in omaggio un cesto prodotti Bartolomei&Poggiovalle.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

centro storico di Marcellano

Da piccolo borgo a suggestivo paese del Natale: un viaggio indimenticabile per grandi e piccini

dal 9 al 29 dicembre 2017

Centro Storico

I più visti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

PERUGIATODAY

Terzo fine settimana con Frantoi Aperti in Umbria: tra gli eventi anche "La grande festa della bruschetta"

Indirizzo non disponibile

Passignano sul Trasimeno

Dal 11/11/2017 al 12/11/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

11 novembre 2017 16:04

Prosegue la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria ed anche in questo terzo fine settimana, dell'11 e 12 novembre, la manifestazione si sta confermando uno dei maggiori traini del turismo umbro sia enogastronomico che culturale. Stanno, infatti, ricevendo grande successo di pubblico tutte le attività in programma durante questi giorni.

A Passignano sul Trasimeno per "Oliano – La grande festa della bruschetta" (11 e 12 novembre) hanno registrato il tutto esaurito sia il tour guidato tra natura, industria ed arte in Bicicletta elettrica alla scoperta di oliveti secolari, vigneti e meleti della campagna di Passignano, con sosta all'area ex SAI e visita ai dipinti di Gerardo Dottori; sia la passeggiata naturalistica tra gli ulivi più antichi e suggestivi di Passignano, che si ripeterà anche domani, domenica 12 novembre alle ore 10.30.

Da non perdere domani, domenica 12 novembre, alle ore 15:30 presso la Sala Consiliare del Comune di Passignano, la cerimonia di premiazione del concorso itinerante per gli oli extravergini del Trasimeno "L'Oro di Agilla": un concorso organizzato dall'associazione "Le Olivastre" i cui obiettivi sono: valorizzare i migliori oli del lago Trasimeno, promuovere la cultura e la conoscenza dell'extravergine, stimolare gli operatori a migliorare la qualità del prodotto, favorire un consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva e non ultimo, incentivare la tutela del paesaggio, in particolar modo, degli oliveti secolari dell'area lacustre, purtroppo interessati da un fenomeno di progressivo abbandono.

Il concorso ha un carattere locale, possono infatti partecipare tutte le aziende con sede in uno degli otto comuni del Trasimeno (Castiglione del Lago, Città della Pieve, Magione, Paciano, Panicale, Passignano, Piegara, Tuoro), ed è itinerante, ogni anno infatti, la cerimonia di premiazione avrà luogo in un diverso comune del lago. Per concludere questa due giorni in lungo lago, domenica 12 dalle ore 16:00 alle 20:00 "Bevendo al Tramonto" un'esperienza enogastronomica lungo le rive del Lago Trasimeno: nei ristoranti del lungolago di Passignano, sarà possibile degustare, calice al collo, un'attenta selezione di vini di otto cantine, olio nuovo appena franto, bruschette e caldarroste appena tolte dalla brace.

Al via domani, domenica 12 novembre, a Castel Ritaldi "Frantotipico". Si inizia alle ore 9.00 con un'escursione guidata "A spasso tra gli ulivi" e con l'apertura del mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale nella splendida cornice del Castello di Colle del Marchese. Alle ore 11:30, presso la Sala Polivalente ex Chiesa di San Panerazio, a Colle del Marchese, si terrà un incontro sulle caratteristiche tecnico-botaniche delle varietà locali di ulivi, a cura di Domenico Manna (ex direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano) e del Dott. Adolfo Rosati (direttore del Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia). Nel pomeriggio sono previste diverse attività per bambini, alle 15:30 e alle 17:00 infatti, dalla piazza di Colle del Marchese partirà una navetta gratuita diretta al Frantoio Settimi dove i

più piccoli potranno fare l'esperienza della raccolta delle olive e osservare il procedimento della molitura. Nel frantoio ci sarà spazio anche per attrazioni musicali e concerti. A chiusura dell'evento, dalle ore 18:30 nella piazza di Colle del Marchese, si potrà degustare la "bruschetta da record" e altre leccornie, con tanta buona musica a fare da sfondo.

Ad Assisi prosegue UNTO nei Castelli del Territorio anche domenica 12 novembre. Al mattino è prevista un'escursione con partenza alle ore 9.30 dal Castello di Tordibetto che farà sosta con degustazione presso il Frantoio Le Vecchie Macine (info e prenotazioni: 333 6049292). Nel pomeriggio, alle ore 16.00, invece, ci si ritroverà a Petignano per un trekking urbano, che dalla ex Chiesa di San Carlo, condurrà alla scoperta delle botteghe di un tempo. All'arrivo è prevista una degustazione di castagne e bruschetta all'olio nuovo (info e prenotazioni: 347 9186431).

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

centro storico di Marcellano

Da piccolo borgo a suggestivo paese del Natale: un viaggio indimenticabile per grandi e piccini

dal 9 al 29 dicembre 2017

Centro Storico

I più visti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

centro storico di Marcellano

Dal villaggio di Babbo Natale al presepe vivente: la lista dei mercatini in Umbria

dal 8 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

PERUGIATODAY

Prelibatezze tipiche, folklore e tradizione: ultimo weekend dell'olio nuovo

Vecchio Frantoio Bartolomei (Orvieto)

Indirizzo non disponibile

Dal 18/11/2017 al 19/11/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

15 novembre 2017 16:03

Tra olio e folklore ci si potrà "immergere" ancora per un week end (18 e 19 novembre) nel suggestivo mondo de 'I giorni dell'olio nuovo' per conoscere ancora più da vicino la civiltà dell'olio. Come sempre appuntamento al Vecchio Frantoio Bartolomei, tra i più antichi dell'Umbria e situato tra le colline che caratterizzano la zona di Montecchio (Orvieto).

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. 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, tra quelli secolari e altri più giovani. Tutti sono situati su una serie continua di colline sulle quali l'olivo ha 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 resi più floridi gli uliveti.

Ed è qui che nasce verso la fine del 1800 al Vecchio Frantoio sempre gestito direttamente dai Bartolomei, consolidando ancora più la forte relazione che lega da sempre questa famiglia alla produzione dell'olio. Oggi il Frantoio è affidato ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un lavoro secolare. A due passi da Orvieto si estendono quindi gli oliveti (Moraiole, Frantoio, Leccino, Nocellara del Belice, Leccio del Cornio). Il processo di estrazione è affidato ad un impianto estremamente all'avanguardia 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 per un extravergine sempre più apprezzato anche a livello internazionale.

Dopo il successo dei due precedenti week end (4-5 e 11-12 novembre), torna quindi quell'atmosfera conviviale che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. L'iniziativa 'I giorni dell'olio nuovo' (inserita all'interno del programma regionale di Frantoi Aperti) ancora una volta metterà al centro il sapore dell'olio e il gusto della tradizione, tra assaggi d'extravergine fresco, escursioni negli oliveti, raccolta delle olive, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite al Museo dell'olio e al frantoio in funzione con dimostrazioni del ciclo produttivo.

Anche sabato 18 e domenica 19 novembre ad allietare le giornate ci sarà il menu fisso del 'Pranzo Tipico' (è obbligatoria la prenotazione del posto a tavola per scoprire l'olio nuovo, tel. 0744-951395). Ad accompagnare il pranzo della domenica sarà la grande musica con i folkloristici Carro Bestiame: un viaggio sonoro tra storie colorite e personaggi altrettanto folkloristici 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. Oltre alle iniziative

in programma, il Frantoio è comunque aperto tutti i giorni con orario continuato (dalle 9 alle 19). Per tutto il periodo de 'I giorni dell'olio nuovo' è attiva anche un'offerta speciale sull'olio extravergine di oliva nelle lattine da 5 lt.

Museo dell'olio - Un suggestivo 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. E' solo una delle tante chiavi di "fettura" del Museo dell'Olio che, durante queste giornate di novembre dedicate all'oro verde dell'Umbria e soprattutto mentre è in svolgimento l'iniziativa 'I giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei, è consigliabile visitare. Nell'intento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra, i proprietari del frantoio hanno realizzato nel corso degli anni un vero e proprio museo raccogliendo, in appositi spazi, sempre visitabili dal pubblico, vecchi macchinari e utensili d'epoca relativi alla coltura dell'olivo. 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 6mila 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.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

centro storico di Marcellano

Da piccolo borgo a suggestivo paese del Natale: un viaggio indimenticabile per grandi e piccini

dal 9 al 29 dicembre 2017

Centro Storico

I più visti

In Umbria il presepe di ghiaccio più grande d'Italia: ecco quando ammirare le magiche statue

dal 24 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

Torna uno dei presepi viventi più grandi dell'Umbria: oltre cento figuranti per la "Betlemme"

dal 25 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018

centro storico di Marcellano

PERUGIATODAY

Vent'anni di Frantoi Aperti: 5 fine settimana per celebrare il nostro grande olio, tutti gli eventi

Sono, dunque, ben 5 i week end utili per assistere alla spremitura, degustare olio appena franto, conoscere borghi e castelli medievali, camminare tra gli ulivi, rievocare la "Festa della frasca" e tanto altro

Sandro Francesco Allegrini

18 ottobre 2017 13:14



Iniziativa sparate a raffica, celebrando la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, per festeggiare un eccezionale genetliaco: i 20 anni di "Frantoi aperti". La "marcialonga" si dipana nel range cronologico che va dal 28 ottobre (memoria di ben altra storica marcia!) al 26 novembre. E coinvolge località come Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano e Tuoro sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi. A chiudere con la "Benfinita" alla Festa dell'Olio a Castiglione del Lago, dal 1° al 3 dicembre.

Sono, dunque, ben 5 i week end utili per assistere alla spremitura, degustare olio appena franto, conoscere borghi e castelli medievali, camminare tra gli ulivi, rievocare la "Festa della frasca" e tanto altro.

Fino, addirittura, a celebrare lo sposalizio col vino (11 e 12 novembre), coniugando il matrimonio tra cantine e frantoi. Com'è noto, "Per San Martino ogni mosto diventa vino", e la bruschetta ben si appaia col bicchiere di rosso. Così, il santo di Tours, protettore di cornuti (bipedì e quadrupedì, una prossima volta spiegheremo perché!) sarà ben lieto di incontrarsi con la Madonna dell'olio.

Parola di Strada dell'Olio Dop in Umbria, Coordinamento delle Strade dei vini e dell'olio dell'Umbria e Movimento Turismo del vino Umbria, che si fanno carico di organizzare "San Martino in cantina".

Programmi e notizie in info@stradaoliodopumbria.it e www.frantoiaperti.net.

I più letti della settimana

In tv non hanno dubbi: "La pizza? A Perugia è più buona che a Napoli"



PERUGIATODAY

Strada dei vini del cantico, ottobre e novembre intensi lungo la Strada e non solo: tutte le iniziative

Indirizzo non disponibile

Torgiano

Dal 16/10/2017 al 30/11/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

16 ottobre 2017 16:42

Puntare alla promozione delle eccellenze paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche, in Umbria e fuori dei confini regionali. Si muove ancora in questa direzione la Strada dei Vini del Cantico, per promuovere il territorio dei suoi Comuni: una terra ricca di attrattive turistiche perché originale connubio tra i colori, la magia e le tradizioni dei luoghi più rappresentativi dell'Umbria in armonia con i loro vini e le loro specialità gastronomiche. Ancora molto attiva quindi, in campo promozionale, è la Strada che è stata impegnata negli ultimi dieci giorni, e lo sarà ancora per tutto il mese di ottobre e per i primi di novembre, in una serie di appuntamenti. L'obiettivo è sempre quello di far conoscere a tour operator, turisti e giornalisti specializzati la sua prestigiosa produzione enologica e l'offerta enoturistica di qualità dei suoi territori e dei suoi associati.

Si è partiti con una serie di eventi, tre per la precisione, finanziati con il PSR 2014/2020 Umbria - Mis. 16.4.2. "Attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali". Il primo per ordine di tempo è stata la partecipazione al Salone del Turismo Rurale – Eco Natura al Centrofiere di Bastia Umbra (6-8 ottobre): l'Associazione, insieme alle aziende che hanno aderito al suo progetto PSR, ha offerto degustazioni gratuite dei prodotti delle stesse (vino, olio e prodotti tipici) per tutta la durata della manifestazione. Inoltre non è mancata la promozione di tutti i soci della Strada dei Vini del Cantico attraverso la distribuzione di materiale promozionale (guide e mappe) ai visitatori della fiera. Negli stessi giorni (5-7 ottobre) si sono svolti tre educational tour per operatori turistici italiani, operatori turistici stranieri e food blogger. Sono stati organizzati dalla Strada, per gli operatori presenti in occasione del Salone Turismo Rurale, visitando le strutture aderenti al PSR (agriturismi, aziende agricole e cantine) con degustazioni di prodotti tipici e soprattutto dei vini delle 5 DOC e della DOCG appartenenti alla Strada dei Vini del Cantico. Inoltre, sono stati preparati dei gadget che hanno permesso agli operatori di conoscere anche le aziende che non è stato possibile visitare. Il 14 ottobre, infine, in occasione dell'annuale Festa delle Salvia presso Il Lavandeto di Assisi è stata offerta una degustazione dei vini DOC Assisi, abbinati a prodotti tipici ed olio con bruschette.

Sempre con il finanziamento del PSR, e in collaborazione con le aziende aderenti allo stesso, anche a novembre la Strada ha in serbo una ulteriore iniziativa: il 5 novembre a Spineta di Fratta Todina è in programma la Festa dell'Olio in

Terra di Spineta. Per l'occasione saranno organizzati un assaggio guidato di olio, degustazioni gratuite di vino abbinato a bruschette con olio nuovo e prodotti tipici. Immancabile ormai, inoltre, la presenza della Strada dei Vini del Cantico anche all'importante appuntamento turistico TTG Incontri di Rimini, per l'edizione 2017 del Salone internazionale del turismo che si svolge al Rimini Fiera e dedicato al prodotto turistico italiano. Dal 12 al 14 ottobre sono stati numerosi i contatti presi nell'ambito della fiera.

Il ricco e movimentato mese di ottobre lungo la Strada dei Vini del Cantico non finisce qui. Prossima tappa sarà UNTO ad Assisi (28 ottobre - 1 novembre). La Strada avrà a disposizione uno stand durante tutta la durata della manifestazione dove poter promuovere i propri associati. Inoltre, nel programma dell'evento sono previste delle degustazioni guidate curate dall'Associazione nella Sala ex Pinacoteca comunale in piazza del Comune (Prenotazione obbligatoria: Tel. 075 6211682 - Cell. 388 3566144 - info@stradadeivinidelcantico.it - costo della degustazione 10 euro). Questo il cartellone degli appuntamenti: sabato 28 ottobre (ore 18-19) e domenica 29 ottobre (ore 11.30-12.30) VinOLIO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva, insalata di farro e salame tipico umbro; domenica 29 ottobre (ore 17-18) e mercoledì 1 novembre (ore 17-18) CioccolaVINO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da praline di cioccolato; martedì 31 ottobre (ore 18-19) e mercoledì 1 novembre (ore 11.30-12.30) VinOLIO, degustazione guidata di tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva e salame d'oca allevata allo stato brado.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

In Umbria c'è un borgo che festeggia i suoi 800 anni: celebrazioni, mostre e non solo

dal 25 settembre al 31 ottobre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

Centro Storico di Perugia

I più visti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

In Umbria c'è un borgo che festeggia i suoi 800 anni: celebrazioni, mostre e non solo

dal 25 settembre al 31 ottobre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

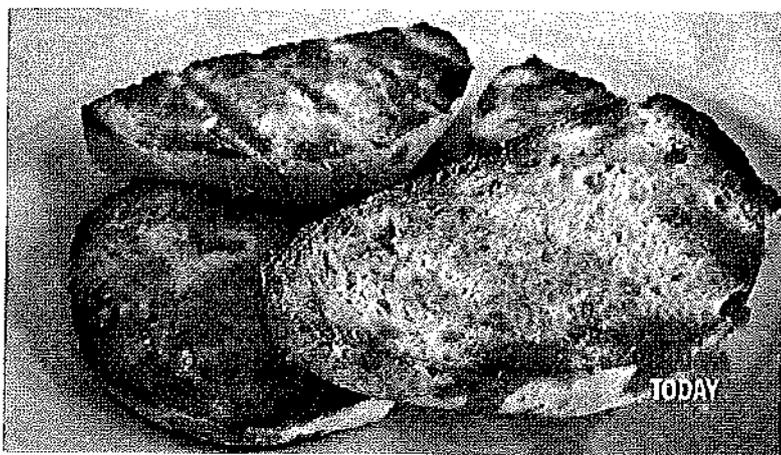
PERUGIATODAY

Torna Frantoi Aperti in Umbria: assaggi, bruschette, degustazioni e tante novità

L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "Frantoi Aperti". Saranno 32 i Frantoi aderenti all'iniziativa

Redazione

21 ottobre 2017 19:22



L'Umbria celebra da 20 anni l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione "Frantoi Aperti". Un evento che ha l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale, quella dei piccoli comuni, dei piccoli produttori della qualità e della filiera corta. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'Olio evo Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri.

Cuore dell'evento in programma dal 28 ottobre al 26 novembre per 5 fine settimana consecutivi, saranno i 32 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione. 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.

Il Frantoio Oleario Bartolini di Arrone e Le Vecchie Macine di Assisi propongono degustazioni di bruschetta all'olio nuovo e visite al frantoio. Anche a Campello sul Clitunno presso l'Antico Frantoio Carletti e presso l'Azienda Agraria Marfuga si possono fare assaggi di olio novello, mentre il Frantoio Oleario Eredi Gradassi propone una "Cooking Class" sulla preparazione di piatti tipici umbri.

Al Frantoio Settini di Castel Ritaldi anche i bambini possono fare l'esperienza della raccolta delle olive con visita guidata del frantoio. Nella zona del Lago Trasimeno è possibile visitare la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago che in occasione di Frantoi Aperti propone un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto assaggiatore.

A Città della Pieve presso il Frantoio Il Tempio dell'Oro sono in programma anche quattro serate danzanti all'insegna della musica blues e del liscio. A Foligno è possibile visitare il frantoio storico dell'azienda Clarici, invece per gli amanti dello sport all'aria aperta, il Frantoio Petesse organizza tutti i sabati una camminata tra gli ulivi aziendali e un trekking naturalistico per le colline umbre di media difficoltà e adatto a tutti, mentre il Frantoio Sassovivo propone una facile e suggestiva passeggiata collinare che conduce al quattrocentesco convento di San Bartolomeo. Sempre a Foligno, il Frantoio Oleificio Sociale - Olio Il Castello propone una originale degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziati.

A Giano dell'Umbria, il Frantoio Filippi, che aderisce per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nella sua struttura moderna, il Frantoio Flamini, il Frantoio Moretti Omero, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina, e il Frantoio Speranza, che propone un originale "Buffet del Frantoiano".

Nel comune di Gualdo Cattaneo, noto come il comune dei castelli, sono 6 i Frantoi Aperti: il Frantoio Silvestri, che apre le sue porte proprio in occasione dei 20 anni di Frantoi Aperti, il Frantoio Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Neri Nilo, il Frantoio Clerici, il Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio e il Frantoio Rinalducci che propongono degustazioni di olio nuovo e guidano i visitatori all'interno del loro frantoio.

A Montecchio, al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci è possibile fare passeggiate e corsi di assaggio d'olio tra gli ulivi, mentre Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei è possibile visitare il museo tematico dell'azienda, ricco di vecchi macchinari e utensili antichi meticolosamente raccolti, e di illustrazioni e foto d'epoca relativi alla coltura dell'olivo.

Gli altri luoghi di produzione che vi consigliamo di visitare sono a Panicale l'Oleificio Coop. Il Progresso, a Perugia il Frantoio Berti, dove si può assaggiare finissimo cioccolato Mfilepi all'olio extravergine d'oliva; a Spello il Frantoio di Spello uced dove si tiene una conferenza sul territorio e la cultura dell'olio spellano.

A Spoleto il Frantoio del Poggiolo – Monini e a Todi il Frantoio La Casella, entrambi propongono assaggi d'olio e visite al frantoio. A Trevi sono tre i frantoi aderenti alla manifestazione: il Frantoio del Gusto, il Frantoio Gaudenzi e la Società Agr. Trevi Il Frantoio.

I più letti della settimana

In tv non hanno dubbi: "La pizza? A Perugia è più buona che a Napoli"

Fiera dei Morti, taglio del nastro: la guida agli stand, le curiosità e tutte le novità sui parcheggi

Si alza il sipario sulla stagione 2017-18 del teatro Cucinelli: tutti gli spettacoli in programma

La Perugia a luci rosse, i segreti piccanti della città e la festa di Halloween

Tutto pronto per il tradizionale appuntamento con la Fiera dei Morti: shopping, street food e tante novità

Renzo Arbore e L'Orchestra italiana la notte di Capodanno a Perugia: tutti i dettagli

PERUGIATODAY

'I segreti dell'ulivo - Dalla coltivazione alla raccolta': scoprire il meraviglioso mondo degli ulivi

Vecchio Frantoio Bartolomei (Orvieto)

Indirizzo non disponibile

Dal 28/10/2017 al 29/10/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

23 ottobre 2017 11:59

Lasciarsi trasportare dal sapore dell'olio e rivivere il gusto della tradizione. Sta per tornare l'ormai tradizionale iniziativa de 'I giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei, tra i più antichi dell'Umbria e situato tra le dolci colline umbre che caratterizzano la zona di Montecchio (Orvieto). Inserita anche all'interno del programma regionale di Frantoi Aperti, si svolgerà in tre fine settimana di novembre (4-5, 11-12, 18-19 novembre), tra assaggi d'olio fresco, escursioni negli oliveti, raccolta delle olive, visite al frantoio in funzione e al Museo dell'olio, pranzi tipici ed intrattenimento vario. Ad arricchire l'evento una particolare anteprima in programma già sabato 28 e domenica 29 ottobre.

Fra le colline di Montecchio, a pochi passi dalla splendida Orvieto, si potrà quindi godere di giornate suggestive dedicate all'arrivo del nuovo olio extra vergine di oliva. Un'occasione unica per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire i giochi tradizionali e passare giornate indimenticabili nella magica cornice del Vecchio Frantoio Bartolomei. In attesa dei tre week end, quest'anno c'è un ulteriore fine settimana di anteprima, con un corso per accompagnare i più curiosi nel meraviglioso mondo degli ulivi e dell'olio e per iniziare a far vivere subito da ottobre il frantoio. Sabato 28 e domenica 29 ottobre è quindi in programma l'iniziativa 'I segreti dell'ulivo - Dalla coltivazione alla raccolta': storia, riproduzione, messa a dimora, scelta varietale, malattie potatura, raccolta e lavorazione sono i temi che saranno trattati dal corso che si svolgerà in collaborazione con Borgo Giorgione, singolare borgo-vacanza di Monteleone di Orvieto e con l'Associazione Verde 360.

Sabato 28 ottobre - Il sabato, presso Borgo Giorgione, si potranno scoprire i segreti della vita e della cura dell'olivo, guidati dall'associazione Verde360: a partire dalle ore 10 con la sessione teorica. Alle ore 12 seguirà il Pranzo tipico e a seguire la parte pratica in campo.

Domenica 29 ottobre - La domenica ci si potrà immergere nella suggestiva atmosfera del Vecchio Frantoio Bartolomei. Si potranno raccogliere le olive e seguire le fasi della spremitura, per avere infine il proprio olio da portare a casa. Alle ore 10, inizio parte teorica guidata da Associazione Verde360 sulle tecniche di coltivazione dell'ulivo e prova pratica di raccolta delle olive e di frangitura delle stesse. Seguirà il Pranzo Tipico con consegna attestati e gadget: una lattina da 250 ml personalizzata con l'olio ottenuto dalle olive raccolte. Oltre alle iniziative in programma, il Frantoio è comunque aperto tutti i giorni con orario continuato (dalle 9 alle 19). Per tutto il periodo de 'I giorni dell'olio nuovo' sarà attiva anche un'offerta speciale sull'olio extra vergine di oliva nelle lattine da 5 lt.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

PERUGIATODAY

Unto apre le porte, l'olio nuovo si gusta tra arte, mercatini e lezioni di cucina

Indirizzo non disponibile

Assisi

Dal 28/10/2017 al 31/10/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazioni

27 ottobre 2017 15:45

Mercatini, lezioni di cucina accompagnate da degustazioni di prodotti tipici, passeggiate underground, tra pievi, castelli e mulini, spettacoli e mostre. La IV edizione di "Unto", Unesco Natura Territorio Olio, da domani aprirà le porte più ricca che mai per presentare l'olio nuovo extravergine di oliva Dop dei produttori di Assisi. Una manifestazione inserita all'interno del cartellone di "Frantoi Aperti", organizzata insieme alle pro loco del territorio (e co-finanziata dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020), in cui sarà possibile assaggiare il meglio dei prodotti dei piccoli agricoltori. L'inaugurazione in piazza del Comune, alle 13.30, con il taglio del nastro alla presenza del Sindaco Stefania Proietti e dell'assessore alla Cultura e Turismo, Eugenio Guarducci, darà il via fino al 1 novembre, alla serie di appuntamenti concentrati nel centro storico di Assisi. Dopodiché, "Unto" proseguirà il suo cartellone con iniziative (escursioni e degustazioni) che abbracceranno tutto il territorio.

Dal 28 al 1 novembre, tutti gli appuntamenti. Questi gli appuntamenti previsti nei primi cinque giorni della manifestazione. Il 28 ottobre: dalle 10.15 alle 14.30, a lezione di cucina con l'Istituto alberghiero di Assisi e pranzo finale (prenotazioni al 3371012866), in via Arco dei Priori, corridoio di ingresso Sala delle Volte; alle 15 partenza per Assisi underground, una visita guidata alla città sotterranea - Foro Romano e Domus Romane di Properzio e del Lararium - (prenotazioni allo 0758138680). Questo appuntamento sarà replicato il 29 ottobre alle ore 15; dalle 15.30 alle 16.30, nella Sala delle Logge in Piazza del Comune, si snoderà il Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana, a cura di Assoprof Confagricoltura Umbria (prenotazioni: 3371012866); alle ore 17, spettacolo medioevale a cura dell'Ente Calendimaggio; dalle 18 alle 19, nella Sala Pinacoteca, si terrà VinOlio, degustazione guidata a cura della Strada dei vini del Cantico (prenotazioni: 075 6211682 / 3883566144). Si proseguirà poi domenica 29 ottobre con: ore 9.45, "Passeggiata naturalistica" a cura dell'associazione Assisi Nature Council onlus, del Fai e della Pro loco di Assisi. Partenza da Piazza del Comune (Fontana), visita guidata al Giardino dei Semplici presso "Assisi Nature Council", al Bosco di San Francesco ed al Terzo Paradiso (opera di land art di Michelangelo Pistoletto). All'arrivo a Santa Croce degustazioni dell'olio del bosco.

La durata della visita è di circa tre ore: consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive; sarà possibile fermarsi a pranzo presso l'Osteria del Mulino (prenotazioni passeggiata, che si svolgerà anche il primo novembre: 075813157); alle 10.45, in via Arco dei Priori, corridoio d'ingresso Sala delle Volte, altra lezione di cucina con il "Sovrano ordine mamunone birichino" e pranzo finale, sempre in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Assisi (prenotazioni: 337 1012866); dalle 11.30 alle 12.30, nella Sala Pinacoteca, tomerà la degustazione VinOlio, mentre dalle 15 alle 17, nel Vicolo Nepis, 9 - Piazzetta delle Erbe - altra degustazione con Bibenda Assisi Wine Bar (Nila Halun); alle 16, animazioni di strada per bambini, in collaborazione con Tieffeu, il Teatro di figura umbro; alle 17, concerto in piazza "Cogli la Prima Meia", con Mauro Meia, Sandro Paradisi e Juri Pecci. Mentre dalle 17 alle 18, nella Sala Pinacoteca del Comune, si terrà

la degustazione CioccolaVino (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144). Lunedì 30 spazio anche ad approfondimenti dedicati alle proprietà benefiche dell'olio e della dieta mediterranea: alle 15.30, Sala Pinacoteca, conferenza ad ingresso libero "Alimentazione e prevenzione: viaggio tra salute e piacere", a cura dell'Ant, l'associazione nazionale tumori.

Alle 15.30, visita guidata "I luoghi della giovinezza di Francesco e Chiara", con partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi (prenotazioni: 0758138680); alle 16.30, concerto in piazza "Mamma li Turchi" con Mariangela Berazzi, Alessia Salvucci, Giuseppe Barbaro e Sandro Paradisi; alle 17.30, nella Sala Pinacoteca, "Mangiare la storia, Assisi a tavola nel Medioevo", una conferenza che al termine darà in omaggio una ricetta medievale. Martedì 31 ottobre: alle 14.30 visita guidata "Una passeggiata nei luoghi di San Giacomo di Compostela" (Cattedrale di San Rufino, Chiesa di Santa Caterina, San Giacomo de Muro Rupto, Oratorio dei Pelicgrini, Pinacoteca), partenza dall'ufficio turismo di Assisi (prenotazioni: 0758138680). Spazio ai bimbi: dalle 15, presso la Rocca Maggiore, inizierà un percorso guidato alla Fortezza di Assisi, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, giochi, intrattenimento e dolcetto scherzetto finale. Chi vuole potrà partecipare vestito da cavaliere, da principessa e potrà portare spade, balestre etc. (prenotazioni: 0758138680); dalle 15.30 alle 16, nella Sala delle Logge, Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana (prenotazioni: 337 1012866); alle 16, animazioni di strada per bambini in collaborazione con il Tieffeu; alle 17, spettacolo di danze e percussioni africane in piazza del Comune; dalle 18 alle 19, degustazione di VinOlio nella Sala Pinacoteca (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144). 1° novembre: ore 11, nella Sala della Conciliazione si terrà la cerimonia del Premio Federico Falchetti – V edizione rivolto alle aziende del territorio ed agli studenti delle classi III, IV e V dell'anno scolastico 2017/2018 degli istituti secondari di II grado di Assisi, con degustazione finale dell'"Olio di montagna". dalle 11.30 alle 12, degustazione di VinOlio nella Sala Pinacoteca (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144); alle 15 visita guidata "Assisi segreta, luoghi inconsueti e misteriosi, alcuni mai visitati" (Museo diocesano, cripta di San Rufino, campanile di San Rufino, Frantoio storico e ad altri luoghi nascosti), prenotazioni: 075 8138680. Dalle 15.30 alle 16.30, nella Sala delle Logge, "Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana", a cura di Coldiretti Umbria, partecipazione gratuita; alle 17 spettacolo medioevale a cura dell'Ente Calendimaggio; dalle 17 alle 18, "CioccolaVino", degustazione nella Sala Pinacoteca del Comune (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144). Il programma, consultabile su www.untoassisi.it, proseguirà dal 4 al 26 novembre, con una serie di passeggiate e degustazioni tra i castelli, le pievi, i borghi e i mulini del territorio, alla scoperta dei meravigliosi luoghi e sapori della vallata di Assisi.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

Umbria Eventi d'Autore torna con un cartellone ricco di appuntamenti: chi sarà il primo cantautore

5 novembre 2017

Sala dei Notari di Palazzo dei Priori

Il sogno di tanti si realizza: apre la Fabbrica-Museo del Cioccolato

dal 18 al 2 novembre 2017

Centro Storico

I più visti

Fiera dei Morti, tutorial alle oltre 700 bancarelle: ecco dove andare

dal 4 al 5 novembre 2017

PERUGIATODAY

Al via la XI edizione di "Festival": tra olio, arte, musica e papille

Indirizzo non disponibile

Trevi

Dal 28/10/2017 al 29/10/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

25 ottobre 2017 13:22

L'olio nuovo, le sue caratteristiche, le sue peculiarità, la sua storia, i suoi paesaggi. Ma poi anche prodotti tipici locali, presidi Slow Food, mostre mercato. Per due giorni, il 28 e il 29 ottobre, la città di Trevi torna regina del buon vivere e delle buone abitudini alimentari con l'11° edizione di "Festival - Trevi tra olio, arte, musica e papille", consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che anche quest'anno coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 28 ottobre al 26 novembre 2017. "L'11° edizione di Festival - ha detto il sindaco di Trevi Bernardino Sperandio - è ormai un evento imperdibile che accompagna la vita culturale di Trevi e che rappresenta un'eccellenza per il nostro territorio e per i nostri prodotti. L'olio di quest'anno è un olio e.v.o. di altissima qualità e questo grazie ai produttori treviani e ai coltivatori che con abilità sono riusciti a ottenere un prodotto eccellente. L'olio di Trevi è riconosciuto in tutto il mondo per la sua alta qualità e Festival è l'occasione per ribadire la sua importanza economica e storica non solo per Trevi ma anche per tutta l'Umbria. Ma la manifestazione è anche l'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e scoprire il nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato".

Protagonista indiscusso di Festival, dunque, l'olio nuovo di Trevi. Il centro storico del comune si trasformerà in un vero e proprio salotto con 20 appuntamenti dedicati a valorizzare il pregiato prodotto e il territorio da cui proviene. Tra i tanti eventi la mostra mercato dell'olio extra vergine delle colline di Trevi, a Villa Fabri, accompagnerà i due giorni della manifestazione con degustazioni guidate. Con "Palazzi&Gusti", invece, ci sarà anche la possibilità di immergersi nelle sensazioni sprigionate dalla spremitura visitando storiche dimore come Palazzo Jouret Ex Chiesa San Filippo Neri o Palazzo Lucarini - Centro per l'Arte Contemporanea, dove le aziende agricole del partenariato faranno anche assaggiare i loro prodotti tipici locali. Con "Pane&Olio" anche le principali piazze della città saranno coinvolte, con degustazioni gratuite di bruschetta, mentre con "I Ristori dell'olio nuovo" i ristoranti di Trevi aderenti proporranno variazioni gastronomiche con l'olio primo attore.

L'olio e l'olivo saranno anche al centro di imperdibili escursioni tra paesaggi millenari e bellezze paesaggistiche (Trekking+Oil) o di camminate alla riscoperta di una grande civiltà millenaria ("Camminata tra gli olivi" è un'iniziativa promossa dall'Associazione Città dell'Olio domenica 29 ottobre in 119 città, a Trevi organizzata dall'Avis comunale), di mostre per adulti e bambini (al Museo della civiltà dell'Ulivo), nonché occasione di studio (come nella conferenza "Economia circolare e territori" sabato 28 presso Corte Fratini) o di semplice relax con massaggi a viso e mani all'olio di oliva. Infine, nei due giorni della manifestazione, Festival garantirà un servizio navetta gratuito per la visita ai Frantoi aperti di Trevi con partenze da Piazza Garibaldi dalle ore 10.00 alle 18.00 ogni ora e mezza circa. "L'undicesima edizione di "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille" - commenta l'assessora alla Promozione turistica Stefania Mocchioli - negli anni è diventato un evento di portata nazionale con una crescita costante. Nonostante le risorse investite in questi

anni siano andate progressivamente diminuendo, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori, turisti che si sono affezionati e ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie a uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a coinvolgere nella promozione non solo una filiera ma un intero territorio".

A fare da cornice a Festival anche appuntamenti di promozione dei principali prodotti enogastronomici del luogo. Nella piazza del Comune, il Mercato del Contadino, con prodotti a Km 0, e la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food, capeggiati dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte regioni ospiti, accoglieranno i visitatori alla scoperta delle bontà bio della zona. In programma poi, sabato e domenica, una caccia al tartufo con cani e cavaletti esperti e visita alla chiesa di San Pietro a Pettine. Inoltre sarà possibile prenotare un trekking urbano alla scoperta delle gemme della città, prove di volo a bordo di ultraleggeri, lezioni di yoga nei palazzi storici della città o assistere sabato alle 14.30 all'incontro di calcio benefico della "Italiana attori" su iniziativa di Ray Lovelock.

Infine, tre saranno le mostre presenti a Festival. Presso il Complesso museale di San Francesco si terrà la 2° Mostra Nazionale di Bonsai, a cura dell'Associazione Umbria Bonsai, dove saranno esposti esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia. Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai. Nei due giorni della manifestazione "Geometrie possibili e impossibili origami" di Antonio Persichini sarà visibile presso il museo Raccolta d'arte di S. Francesco e Museo della civiltà dell'Ulivo, mentre a palazzo Lucarini - Centro per l'arte contemporanea sarà visitabile la mostra "1987-2017 Roma allo specchio. L'immagine della capitale tra passato e futuro". Da ultimo nelle strade di Trevi sarà possibile ascoltare e divertirsi anche con la P-Funking Band, la street band che fonde nelle sue performance musica e movimento: una miscela fresca, originale ed esplosiva di funk, disco music, hip hop, soul, rhythm'n'blues e jazz.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

Umbria Eventi d'Autore torna con un cartellone ricco di appuntamenti: chi sarà il primo cantautore

5 novembre 2017

Sala dei Notari di Palazzo dei Priori

Il sogno di tanti si realizza: apre la Fabbrica-Museo del Cioccolato

dal 18 al 2 novembre 2017

Centro Storico

I più visti

Fiera dei Morti, tutorial alle oltre 700 bancarelle: ecco dove andare

dal 1 al 5 novembre 2017

Centro Storico

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

PERUGIATODAY

E' tempo di festeggiare l'olio nuovo: tour in sei frantoio tra degustazioni e tanto altro

Indirizzo non disponibile

Gualdo Cattaneo

Dal 03/11/2017 al 05/11/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazioni

31 ottobre 2017 17:42

Torna a Gualdo Cattaneo la IX 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). Da venerdì 3 a domenica 5 novembre, si festeggia l'olio nuovo e le tante eccellenze del territorio gualdese con un programma ricco di appuntamenti, per grandi e piccini, direttamente in frantoio e nelle piazze del borgo umbro. Come afferma il Vicesindaco di Gualdo Cattaneo, Elisa Benvenuta, "Un'edizione ricca di appuntamenti che punta non solo alla valorizzazione del piccolo borgo ad alta vocazione olivicola ma in particolar modo alla promozione dell'olio DOP umbro di qualità e dei tanti prodotti della terra e tipicità locali che in tale manifestazione saranno esaltate attraverso il tour dei frantoi, le piazze del gusto, i corsi di cucina, il convivio dell'olio e molto altro ancora". "Sapere di pane Sapore di Olio, un'importante occasione per degustare l'olio extra vergine dell'Umbria, una delle principali eccellenze regionali" come afferma l'Assessore Regionale all'Agricoltura Fernanda Cecchini, "che quest'anno, pur con una produzione in calo, sarà caratterizzato da una qualità eccellente".

Aspettando il weekend di Sapere di Pane Sapore di Olio, martedì 31 ottobre alle ore 21 al Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo la replica della farsa "L'Avvocato è servito" a cura della compagnia teatrale "Delectando Docet" di Gualdo Cattaneo con ingresso libero e degustazione finale gratuita di bruschetta e olio novello. La manifestazione entra nel vivo venerdì 3 novembre alle ore 17.30 con un confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo, momento intitolato "Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo". A seguire, alle ore 20 presso la Struttura Polivalente di Pozzo, il Convivio dell'Olio, a cura dell'Associazione Loop Events Todi e l'Istituto Alberghiero di Spoleto. Una cena conviviale con un menu curato nei dettagli e con una attenta ricerca delle materie prime che vedrà protagonisti i prodotti agroalimentari e le tipicità del territorio di Gualdo Cattaneo in un'atmosfera resa ancor più coinvolgente dalla musica swing e soul dei Four Seasons Perugia. (prenotazione obbligatoria al 3926781072)

Importante novità dell'edizione 2017. Nei due giorni della manifestazione, 4-5 novembre dalle ore 10 alle ore 19, l'iniziativa Frantoi&Piazze del Gusto Tour si rinnova. Vista la partecipazione di un nuovo frantoio alla manifestazione, Frantoio Silvestri di Ponte di Ferro, due sono i percorsi del gusto per scoprire il territorio di Gualdo Cattaneo e per assaporare i sapori di un terra. Il primo "Olio Nostro" vedrà come tappe il Frantoio Bacci Noemio (Ponte di Ferro), il Frantoio Agricola Casa Rocco (San Terenziano) e Frantoio Neri Nilo (Grutti) mentre il secondo "DivinOlio" partirà da Gualdo Cattaneo per arrivare al Frantoio Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) per concludersi al Frantoio Clerici (Saragano). In tutti i frantoi sarà possibile visitare i luoghi di lavorazione e degustare gratuitamente la

bruschetta con l'olio nuovo, farro, lenticchie e ceci locali. Al termine dei circuiti del gusto, nel centro storico di Gualdo Cattaneo, completano il tour le Piazze del Gusto. Grazie alla collaborazione con le Associazioni e le Pro Loco locali, 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 presso l'info point che si trova all'ingresso del borgo, munirsi di scheda di partecipazione ed iniziare il giro con le navette gratuite che saranno disponibili dalle ore 10 alle ore 18 da Gualdo Cattaneo ogni ora. A chi completa il tour in omaggio il kit "Assaggi di Gualdo Cattaneo".

Per gli amanti del saper fare, laboratori e cooking show. Sabato 4 novembre alle ore 16 si parte con "Le Ricette della tradizione: la crostata della nonna" a cura di Cinzia Perugini Carilli con degustazione finale di crostate alle marmellate locali e tea time. Mentre domenica 5 novembre dalle ore 11 alle ore 19 presso il Teatro Comunale di Gualdo Cattaneo, un'intera giornata dedicata alla cucina con i cooking show "Cucina, Passione, Territorio". Il rinomato chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e lo chef di arte bianca Luca Antonucci si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo coinvolgendo il pubblico partecipante con degustazione finale dei piatti preparati (programma appuntamenti: ore 11.00 Bocconcello, ore 12.30 Zuppetta di lenticchia locale con tuorlo fritto all'olio di oliva DOP e grissino al farro, ore 14.30 Fojata, ore 16.00 Tartare di bovino con confettura di agrumi, riduzione al Sagrantino e cracker salato ed infine ore 17.30 Club Sandwich Rurale)

Ed ancora, 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, rievocazione del mondo contadino visto dai piccoli, musica e folclore nelle piazze e per le vie del borgo divertenti giochi popolari e spettacoli itineranti per i più piccoli, 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 e Erica Baciocchi, il "Giro delle Pietre di Gualdo Cattaneo" e per gli amanti del camminare, si passeggia tra gli ulivi guidati da Giulio Scatolini e Federico Famiani con laboratorio di cucina, "le olive sdrinate", presso l'Agriturismo Residenza del Marchese.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

Umbria Eventi d'Autore torna con un cartellone ricco di appuntamenti: chi sarà il primo cantautore

5 novembre 2017

Sala dei Notari di Palazzo dei Priori

Il sogno di tanti si realizza: apre la Fabbrica-Museo del Cioccolato

dal 18 al 2 novembre 2017

Centro Storico

I più visti

Fiera dei Morti, tutorial alle oltre 700 bancarelle: ecco dove andare

dal 1 al 5 novembre 2017

Centro Storico

PERUGIATODAY

Assisi, l'olio nuovo si gusta tra arte e trekking urbano: dalle lezioni di cucina alla mostra dei gioielli

Indirizzo non disponibile

Assisi

Dal 28/10/2017 al 01/11/2017

Ora non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

20 ottobre 2017 15:41

Tempo di melitura, di bruschette con l'olio nuovo, e dal 28 ottobre al 1 novembre torna ad Assisi "Unto" (Unesco Natura Territorio Olio), l'iniziativa inserita all'interno del catellone di Frantoi Aperti 2017, l'evento umbro di caratura nazionale attrattiva per migliaia di estimatori. Giunto alla VI edizione, con "eventi a macchia d'olio", "Unto" riserva non solo degustazioni guidate, ma anche laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali. Un mese di iniziative, anche per i più piccoli, organizzate nel centro storico di Assisi per mettere in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici della nostra tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole. Un calendario variegato presentato oggi nella Sala del Consiglio di Palazzo dei Priori, ad Assisi, dal sindaco, Stefania Proietti, insieme all'assessore alla Cultura e Turismo, Eugenio Guarducci, e a Paolo Morbidoni, presidente Strada regionale Olio Dop Umbria, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 e messo in piedi in collaborazione con le Pro Loco e gli imprenditori del territorio.

"Unto valorizza il nostro 'oro verde', un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti di questo prodotto d'eccellenza sulla filiera locale e sull'economia del territorio – ha evidenziato il sindaco Proietti -. Come ho potuto chiaramente dimostrare con uno studio uscito nel 2015 i nostri oliveti sono vere e proprie miniere di carbonio in grado di combattere il riscaldamento globale. Una scoperta eseguita determinando la carbon footprint (ovvero la quantità di gas a effetto serra prodotta nell'intero ciclo di vita di un prodotto) di oli extravergini di oliva, che ha dimostrato che gli oliveti possono essere considerati agrosistemi in grado di assorbire più CO2 di quella che viene emessa nel corso della produzione dell'olio. Un fatto importante che apre a nuove ed interessanti prospettive sul ruolo dell'agricoltura anche nelle politiche di mitigazione dei cambiamenti climatici. L'olio 'buono', ovvero biologico o coltivato in maniera tradizionale, non solo è un prodotto eccellente ma fa bene all'ambiente, conserva tradizioni millenarie e combatte il cambiamento climatico, agendo inoltre contro il rischio idrogeologico dovuto all'abbandono dei suoli agricoli". Un patrimonio vanto dell'Umbria in tutto il mondo. "La cultura olearia trova nel territorio di Assisi delle radici profonde – ha sottolineato Guarducci -. La raccolta delle olive e la loro immediata lavorazione costituiscono una vera e propria celebrazione dell'ambiente con una esplosione di aromi primari che un evento come Unto va ad esplorare valorizzando non solo i produttori ma anche i territori". Una promozione, quindi, del nostro patrimonio gastronomico e paesaggistico. "Venti anni di Frantoi Aperti in Umbria – ha evidenziato Morbidoni - non sono soltanto una matura esperienza di marketing territoriale che ha, per molti aspetti, anticipato un modo diffuso, oggi, di promuovere il prodotto tipico, ma è un formidabile propagatore di talenti, di cultura e di amore per una terra che spesso rende la vita difficile a chi la vive e la lavora, ma offre in cambio frutti straordinari, a cui ci si lega profondamente. Portando alla luce e rendendo sempre più fruibile questo giacimento di 'sapori' e di 'spori' unici, si può veramente pensare ad un modello alternativo di vita e di lavoro, che può offrire a tanti giovani opportunità impensabili fino a qualche anno fa".

Tutti gli appuntamenti. Girando per mostre, tra cui si segnala "Gioielli d'autunno" (nella Sala delle Logge), e visita guidata al Patrimonio Unesco, l'olio nuovo si degusta con esperti del settore, accompagnato da un buon bicchiere di vino. A partire da sabato 28, con il taglio del nastro della manifestazione (alle 13.30) in Piazza del Comune e l'apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio (aperta tutti i giorni dalle 10 alle 20), il programma proseguirà fino al 1 novembre con: "Pane e Olio intorno al fuoco", dalle 11.30 alle 13 e dalle 16 alle 17.30, a cura della Pro Loco di Assisi; a pranzo e a cena "Assisi a tavola", con i ristoranti di Assisi che propongono prodotti tipici della tradizione assisina valorizzati dall'extravergine di Assisi, iniziativa a cura della Confcommercio di Assisi e Valfabbrica. Visibili 24 ore gli "artisti ad Unto": nella Sala Palazzo Capitano del Popolo le opere di Giandomenico Trofano "SIAM – a piedi nel sud est asiatico", e nella Fonte San Nicolò (in via Forlica), l'installazione di Angelo Zanella "Il miracolo della Fonte" (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi, fino al 7 gennaio. Dal 4 fino al 26 novembre, tra sapori e colori d'autunno, Unto Assisi 2017 si sposta alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Ecco allora in programma una serie di passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per castelli, chiese, mulini e botteghe di una volta. Un ricco calendario consultabile su www.untossisi.it

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

In Umbria c'è un borgo che festeggia i suoi 800 anni: celebrazioni, mostre e non solo

dal 25 settembre al 31 ottobre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

Centro Storico di Perugia

I più visti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

In Umbria c'è un borgo che festeggia i suoi 800 anni: celebrazioni, mostre e non solo

dal 25 settembre al 31 ottobre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

Centro Storico di Perugia

La suggestiva sagra dei Falò, fuochi accesi nel caratteristico borgo: imperdibile il gustoso menù

dal 10 al 19 novembre 2017

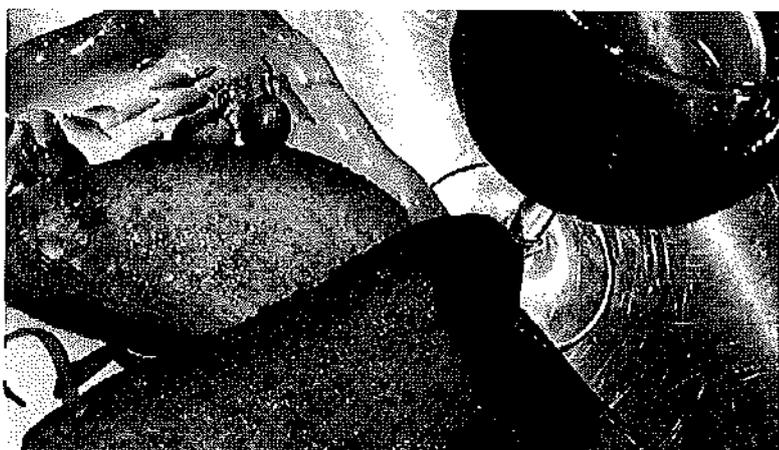
PERUGIATODAY

Frantoi Aperti in Umbria, dove degustare l'olio nuovo: tutti gli appuntamenti di domenica

Dalla "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra" ad Assisi alla "Festa dei Frantoi" a Campello sul Clitunno. Tutti gli appuntamenti

Redazione

04 novembre 2017 18:51



Prosegue la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria ed anche in questo secondo fine settimana, dal 3 al 5 novembre, gli appuntamenti in programma stanno ricevendo il consenso di un ampio pubblico.

A Gualdo Cattaneo per "Sapere di Pane Sapore di Olio. Bianco e verde tra i castelli" letteralmente prese d'assalto le navette per i Frantoi Aperti, al completo anche l'area di sosta camper presso il Parco Acquarossa con la presenza di oltre 150 camperisti. Nella giornata di ieri, venerdì 3 novembre, molto partecipata la Tavola Rotonda "Identità, Prodotti Locali, Territorio e Sviluppo", un momento di confronto tra esperti, istituzioni, associazioni e produttori locali per lo sviluppo e la valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio attraverso l'olivicoltura e l'olio DOP umbro e le tipicità di Gualdo Cattaneo. Durante il convegno l'amministrazione comunale ha presentato il marchio e il progetto con il quale, insieme alle 18 Aziende Agricole che fanno parte del partenariato appositamente creato, sarà beneficiario del contributo regionale del nuovo Piano di Sviluppo Rurale per la misura 16.4, riguardante appunto la promozione del territorio e delle aziende agricole coinvolte e che insistono tutte sul territorio comunale.

Al completo anche "Il Convivio dell'Olio" che ha visto la presenza di 220 partecipanti. Molto attesi poi per domani, domenica 5 novembre, il trekking tra gli olivi in partenza alle ore 9.30 al quale seguirà il laboratorio di cucina "Le olive sdrinate"; sempre attive le navette per "Frantoi&Piazze del Gusto Tour" ed anche i Cooking show "Cucina, Passione, Territorio" con lo Chef Massimo Infarinati, il libero impastatore Andrea Pioppi e il maestro di arte bianca Luca Antonucci che si cimenteranno in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli di Gualdo Cattaneo. Nel centro storico poi, dalle ore 14.30 Musica e folklore con la band Carro Bestiame (per informazioni umbriamia@gmail.com tel. 392 6781072)

Anche a Foligno successo di pubblico per la manifestazione "Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria", molto partecipati i due momenti di confronto sull'Olivicoltura e sulla Castanicoltura in cui si è parlato di qualità del prodotto e delle possibili strategie per esaltarla.

Nella suggestiva cornice di Palazzo Trinci, prosegue anche domenica 5 novembre, la "Mostra Mercato del miele, dell'olio e dei prodotti della terra", inoltre, in occasione della XX edizione di Micinumbria, alle ore 9.30 si terrà la tavola rotonda "Clima, risorse nettariifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra" che avrà come tema centrale l'ambiente e i cambiamenti climatici che stanno mettendo in ginocchio l'apicoltura a causa della mancanza di importanti fioriture per cui si registra una evidente diminuzione della produzione di miele. A chiusura della te giorni, alle ore 17.00 la Corte di Palazzo Trinci sarà animata dal concerto per pianoforte di Giovanni Guidi (per informazioni tel. 0742 330280/330236)

Al via domani, domenica 5 novembre, la "Festa dei Frantoi" a Campello sul Clitunno, già dal mattino infatti tra Pissignano e le Fonti del Clitunno ci sarà la Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo con oltre 500 espositori che scambiano e vendono oggetti da collezione e piccolo antiquariato. Dalle ore 10.30 fino alle 14.30 "Musica Itinerante lungo la Via del Mercatino", mentre dalle ore 11.00 a Piazzale San Sebastiano, il Banco espositivo dei Frantoi del territorio con "Degusta in Strada" - Assaggi itineranti di prodotti tipici locali in collaborazione con Pro Campello. Dalle ore 11.00 fino alle 15.30 presso l'Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la Mostra d'Arte delle opere di Afranio Metelli (per informazioni tel. 0743 271922 329 5603345)

Ad Assisi la manifestazione UNTO si sposta nei Castelli del Territorio. Prosegue anche domenica 5 novembre, in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, la Mostra mercato dei prodotti tipici "Profumi e Sapori d'autunno". Da non perdere l'escursione "Per borghi e mulini ad acqua" con partenza da Arnenzano alle ore 9.30 e che farà tappa a Nottiano, a San Giovanni, al Mulino di Pollo e al Mulino Buccilli. Durante il percorso sono previste soste con degustazioni ed al termine, il pranzo presso la Pro loco di Arnenzano (costo 13,00 euro. Info e prenotazioni: 3331297187 / 333 8579466).

I più letti della settimana

In tv non hanno dubbi: "La pizza? A Perugia è più buona che a Napoli"

Fiera dei Morti, taglio del nastro: la guida agli stand, le curiosità e tutte le novità sui parcheggi

Renzo Arbore e L'Orchestra italiana la notte di Capodanno a Perugia: tutti i dettagli

Fiera dei Morti in centro a Perugia, tutto pronto per il gran finale di domenica 5 novembre

Cosa fare nel week end: dalle sagre alla grande Fiera dei Morti, gli appuntamenti imperdibili

Si alza il sipario sulla stagione 2017-18 del teatro Cucinelli: tutti gli spettacoli in programma

PERUGIATODAY

Ad Assisi tutti pazzi per l'olio nuovo: ancora due giorni tra mercatini, assaggi ed escursioni

Indirizzo non disponibile

Assisi

Dal 31/10/2016 al 04/11/2017 FINO A DOMANI

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Sito web

untoassisi.it

Redazioni

31 ottobre 2017 14:58

“Unto” conquista i buongustai e gli amanti della cultura e della natura. Proseguono così gli eventi per presentare l'olio nuovo extravergine di oliva Dop dei produttori di Assisi accanto a quelli delle aziende di prodotti tipici locali. L'appuntamento di “Unesco Natura Territorio Olio” rappresenta ormai una vetrina per i piccoli agricoltori che attraverso degustazioni guidate, mercatini ed escursioni riescono a catturare tanti visitatori. Fino a domani, 1 novembre, le iniziative di “Unto” (www.untoassisi.it) si concentreranno nel centro storico di Assisi. Dal 4 al 26 novembre, si sposteranno poi in tutto il territorio, grazie alla collaborazione delle pro loco, dando spazio ad una serie di passeggiate e degustazioni tra i castelli, le pievi, i borghi e i mulini immersi nel verde. L'evento, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 (presente ieri l'assessore Fernanda Cecchini) esalta il patrimonio paesaggistico, alla scoperta dei meravigliosi luoghi e sapori della vallata.

Gli appuntamenti di oggi (31 ottobre): alle 14.30 torna la visita guidata “Una passeggiata nei luoghi di San Giacomo di Compostela” (Cattedrale di San Rufino, Chiesa di Santa Caterina, San Giacomo de Muro Rupto, Oratorio dei Pellegrini, Pinacoteca), con partenza dall'ufficio turismo di Assisi (prenotazioni: 0758138680). Dalle 15, presso la Rocca Maggiore, si snoderà una iniziativa dedicata ai bambini: un percorso guidato alla Fortezza di Assisi, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, giochi, intrattenimento e dolcetto scherzetto finale. Chi vuole potrà partecipare vestito da cavaliere, da principessa e potrà portare spade, balestre etc. (prenotazioni: 0758138680); dalle 15.30 alle 16, nella Sala delle Logge, “Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana” (prenotazioni: 337 1012866); alle 16, animazioni di strada per bambini in collaborazione con il Tieffeu; alle 17, spettacolo di danze e percussioni africane in piazza del Comune; dalle 18 alle 19, degustazione di VinOlio nella Sala Pinacoteca (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144).

Mercoledì 1° novembre: alle ore 9.45 prenderà il via la “Passeggiata naturalistica” a cura dell'associazione Assisi Nature Council onlus, del Fai e della Pro loco di Assisi. Partenza da Piazza del Comune (Fontana), per una visita guidata al Giardino dei Semplici presso “Assisi Nature Council”, al Bosco di San Francesco ed al Terzo Paradiso (opera di land art di Michelangelo Pistoletto). All'arrivo a Santa Croce degustazioni dell'olio del bosco. La durata della visita sarà di circa tre ore: consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive; sarà possibile fermarsi a pranzo presso l'Osteria del Mulino (prenotazioni passeggiata, che si svolgerà anche il primo novembre: 075813157); alle 11, nella Sala della

Conciliazione si terrà la cerimonia del Premio Federico Falchetti – V edizione rivolto alle aziende del territorio ed agli studenti delle classi III, IV e V dell'anno scolastico 2017/2018 degli istituti secondari di II grado di Assisi, con degustazione finale dell'"Olio di montagna"; dalle 11.30 alle 12, degustazione di VinOlio nella Sala Pinacoteca (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144); alle 15 visita guidata "Assisi segreta, luoghi inconsueti e misteriosi, alcuni mai visitati" (Museo diocesano, cripta di San Rufino, campanile di San Rufino, Frantoio storico e ad altri luoghi nascosti), prenotazioni: 075 8138680. Dalle 15.30 alle 16.30, nella Sala delle Logge, "Percorso sensoriale all'olio extra vergine di oliva Dop Umbria e di produzione assisana", a cura di Coldiretti Umbria, partecipazione gratuita; alle 17 spettacolo medioevale a cura dell'Ente Calendimaggio; dalle 17 alle 18, "CioccolaVino", degustazione nella Sala Pinacoteca del Comune (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144).

A proposito di , potrebbe interessarti

I più visti

Fiera dei Morti, tutorial alle oltre 700 bancarelle: ecco dove andare

dal 1 al 5 novembre 2017

Centro Storico

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

La suggestiva sagra dei Falò, fuochi accesi nel caratteristico borgo: imperdibile il gustoso menù

dal 10 al 19 novembre 2017

Volete stupire con le decorazioni natalizie? Ecco una fiera dedicata solo al 25 dicembre

dal 2 al 10 dicembre 2017

Centro Fieristico Umbriafiere

PERUGIATODAY

"Frantoi Aperti in Umbria", in arrivo 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva

Indirizzo non disponibile

Trevi

Dal 26/09/2017 al 28/09/2017

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

22 settembre 2017 16:49

In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria. Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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 gli oltre 30 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collocati 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco.

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. PerugiaToday è un giornamento

anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

Centro Storico di Perugia

Vendemmia in festa con Cantine Aperte: visita cantine, raccolta dell'uva e degustazioni

24 settembre 2017

I più visti

Torna la stagione della Darsena Live Music: tutti i concerti in programma

dal 1 aprile al 30 settembre 2017

Darsena Live Music

Castiglione del Lago, con 15mila visitatori proroga la mostra di Picasso

dal 29 agosto al 5 novembre 2017

Eurochocolate alla ricerca promoter, hostess, standisti o animatori: come partecipare alla selezione

dal 13 al 22 ottobre 2017

Centro Storico di Perugia

Godzil-Land, un viaggio fantastico dal Mondo Perduto a Jurassic Park

dal 1 aprile al 1 ottobre 2017

Monastero di San Benedetto

Pia ne Fra ne =Pi Pia Pia Pia
 cer ws/ nto ws/ ace cer cer cer
 e ite i ite re e e e
 Ma m/ Ape m/ Ma Ma Ma Ma
 gaz 259 rti 259 gaz gaz gaz gaz
 ine 7- &s 7- ine ine ine ine
 - 20- our 20- - - - -
 20 ann ce= ann 20 20 20 20
 ann i- ww i- ann ann ann ann
 i di di- w.p di- i di i di i di i di
 Fra fra iac fra Fra Fra Fra Fra
 nto nto ere nto nto nto nto
 i i- ma i- i i i i
 Ap ap gaz ap Ap Ap Ap Ap
 ert ert ine ert ert ert ert
 i) i) .it) i) i) i) i)

IMPERDIBILI SCONTI FINO AL 70% SVENDITA CAMERETTE

FINANZIAMENTO
 18 MESI
 TASSO ZERO

PUCCIARINI
 L'OSILE DI CASA

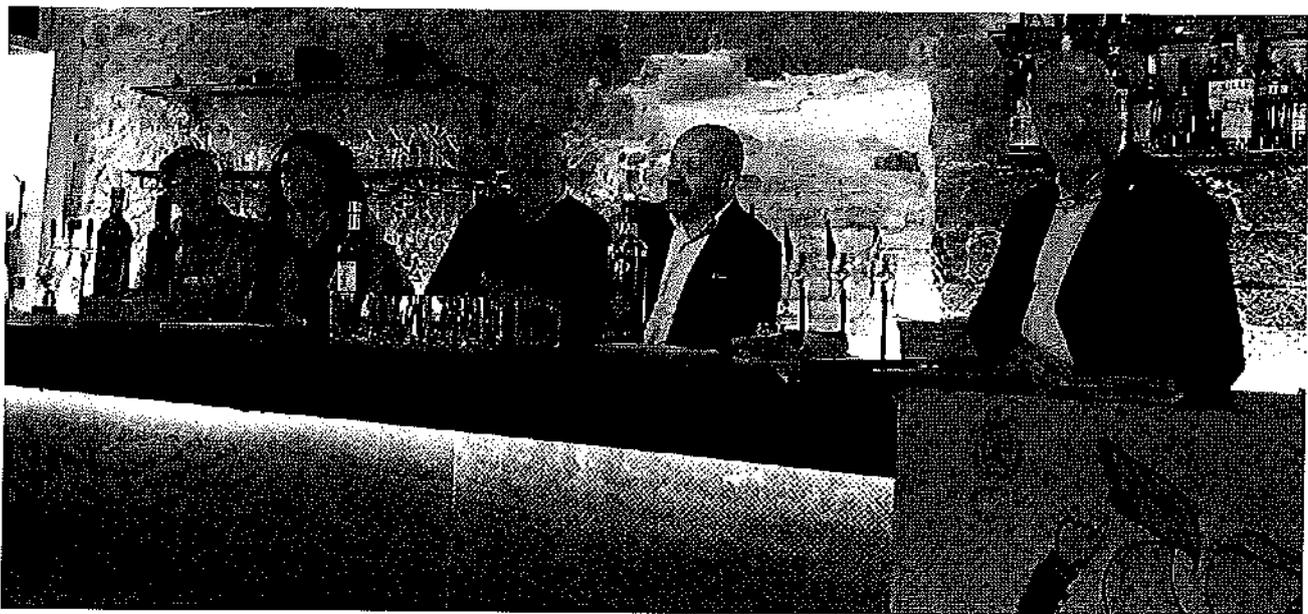
[\(/index.php/component/banners/click/65\)](/index.php/component/banners/click/65)

Giovedì, 19 Ottobre 2017 09:49

20 ANNI DI FRANTOI APERTI

Scritto da *La Redazione* (</index.php/pm-top-news/itemlist/user/623-laredazione>)

0



“

5 week-end di eventi per celebrare l'olio, dal 28 ottobre al 26 novembre

”

In arrivo il ventennale di Frantoi Aperti in Umbria: dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la ventesima edizione della manifestazione, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'olio extravergine di oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive.

Frantoi Aperti porterà, come ogni anno, in Umbria migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'olio (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre) durante i quali, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare i tanti 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, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, 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 (<http://www.frantoiaperti.net>)).



Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 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, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi. L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle

architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno - che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantoi Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei paesaggi rurali italiani con il ministero dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo.



È stata richiesta poi l'iscrizione nei paesaggi alimentari FAO e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la candidatura Unesco. Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa.

www.frantoiaperti.net (<http://www.frantoiaperti.net>)

GALLERY AUTHOR: REDAZIONE PM
AUTHOR WEBSITE: [WWW.PIACEREMAGAZINE.IT](http://www.piaceremagazine.it) ([HTTP://WWW.PIACEREMAGAZINE.IT](http://www.piaceremagazine.it))
LICENSE: ALL RIGHTS RESERVED

Publicato in PM TopNews (</index.php/pm-top-news>)

Etichettato sotto

[Frantoi aperti](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20aperti) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20aperti>) [topnews](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/topnews) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/topnews>)

[umbria](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/umbria) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/umbria>) [olio](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/olio) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/olio>)

[2017](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/2017) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/2017>) [ventennale](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/ventennale) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/ventennale>)



u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=219d5f7d35&e=79ea7167e4)l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria (<https://stradaoliiodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=230395c333&e=79ea7167e4>), che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri e i luoghi di produzione.

I borghi che debutteranno il **28 ottobre**, durante il **primo fine settimana**, sono: **Assisi** con "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio" (dal 28 ottobre al 1° novembre), **Foligno** con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia" (29 ottobre), **Giano dell'Umbria** con la "Mangiaunta" (28 e 29 ottobre), **Spoletto** con "Frantoi Aperti a Spoleto" (29 e 31 ottobre, 1° novembre) e **Trevi** con "Festival tra olio arte musica e papille" (28 e 29 ottobre).



Ad Assisi "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=1a4db255ad&e=79ea7167e4>)" (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=dfd1c464c0&e=79ea7167e4>) dal 28 ottobre al 1° novembre: nella piazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'olio e dei prodotti tipici; sono previsti percorsi sensoriali dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e dei piccoli produttori della zona di Assisi; lezioni di cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino", visite guidate dell'Assisi Sotterranea e dei luoghi della giovinezza di Francesco e di Chiara. E poi ancora concerti, un'introduzione al Wine Tasting del vino Montefalco Rosso e animazione per i bambini. Dalla piazza del comune partirà tutti i giorni una navetta diretta al Frantoio Le Vecchie Macine (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=0edfdc9fc3&e=79ea7167e4>) (Per informazioni tel. +39 075 8138641 +39 337 1012866, comunicazione@comune.assisi.pg.it - (<mailto:comunicazione@comune.assisi.pg.it>)cultura@comune.assisi.pg.it (<mailto:cultura@comune.assisi.pg.it>)).

Il comune di Foligno il 29 ottobre propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, dal titolo "Dall'acqua (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b8e75e5f27&e=79ea7167e4>) del Menotre all'olio di Vescia (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=8f5b31bf56&e=79ea7167e4>): è un percorso di trekking di media difficoltà che parte dal castello di Pale fino ad arrivare alla frazione di Belfiore, costeggiando il fiume Menotre. Al termine della passeggiata, ci sarà una degustazione di olio in frantoio (per informazioni ezio.palini@comune.foligno.pg.it (<mailto:ezio.palini@comune.foligno.pg.it>), tel. +39 0742 330229 - 3204317333).

A Giano dell'Umbria la "Mangiaunta (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=083e8c111c&e=79ea7167e4>)", 28 e 29 ottobre: un itinerario gastronomico nei frantoi - Frantoio Filippi (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=08fd51efcc&e=79ea7167e4>), Frantoio Flamini (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=09d445d031&e=79ea7167e4>), Frantoio Moretti Omero (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=52d4403425&e=79ea7167e4>) e Frantoio Speranza (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=73c0d673c2&e=79ea7167e4>) - con assaggi gratuiti, visite guidate del territorio e musica popolare; un altro itinerario proposto dal comune di Giano è il tour in navetta attraverso gli ulivi millenari, dal titolo "Gli Ulivi Immortali di Giano dell'Umbria". Inoltre la novità di questa edizione 2017 è Castelli Aperti, un pranzo itinerante alla scoperta dei borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (per informazioni tel. +39 392 6781072, umbriamia@gmail.com (<mailto:umbriamia@gmail.com>))

A Spoleto per "Frantoi Aperti a Spoleto" (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2a8d3089b4&e=79ea7167e4>), 29 e 31 ottobre, 1° novembre, sono in programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, giochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche del territorio. Anche i ristoratori del centro storico offrono assaggi di olio nuovo prima dei pasti, mentre nella biblioteca comunale verranno presentati racconti animati e organizzati laboratori rivolti ai più piccoli, dal titolo "Gli ulivi alberi di pace"; sono previste anche visite guidate dal titolo "Dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgia" e, da non perdere assolutamente, l'appuntamento alla Casa Romana dove è in programma "Cibus, vestes ludi: usi e costumi al tempo dei romani" (Per informazioni tel. +39 0743 218631 - 0743 218620/21, info@iat.spoleto.pg.it)

(mailto:info@iat.spoleto.pg.it))

A Trevi, " (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=01e48d1e03&e=79ea7167e4>) Festival, tra olio arte musica e papille (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c5964b3964&e=79ea7167e4>)", il **28 e 29 ottobre**: nelle due piazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri ci saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le degustazioni guidate di olio; è prevista anche una navetta gratuita diretta ai Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione - Frantoio del Gusto (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c0627d21c6&e=79ea7167e4>), Società Agricola Trevi Il Frantoio (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=9ec8e35aa4&e=79ea7167e4>) e Frantoio Gaudenzi (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=95f67cb791&e=79ea7167e4>). (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ce27fa9da2&e=79ea7167e4>) All'interno di due palazzi storici di Trevi, Palazzo Jouret e Palazzo Lucarini, quest'ultimo sede del Centro d'Arte Contemporanea, sarà possibile degustare olio extra vergine d'oliva delle colline di Trevi in abbinamento ad alcuni prodotti tipici umbri (Per informazioni tel. +39 0742 332269, infoturismo@comune.trevi.pg.it (mailto:infoturismo@comune.trevi.pg.it)).

Molte delle **attività all'aria aperta** vengono organizzate per il primo fine settimana di Frantoi Aperti: ad Assisi, domenica **29 ottobre** e mercoledì **1° novembre**, è in programma una **Passeggiate Naturalistica** che partirà dalla Piazza del Comune fino al Giardino dei Semplici, per poi giungere al Bosco di San Francesco e alla scoperta dell'opera Land Art di Michelangelo Pistoletto, Terzo Paradiso. La passeggiata si concluderà a Santa Croce con una degustazione dell'olio proveniente dagli uliveti del **bosco di San Francesco del Fai** (info e prenotazioni tel. 075 813157)

A **Foligno**, oltre alla camminata tra gli ulivi, che costeggerà il fiume Menotre partendo da Pale fino alla frazione di Belfiore, anche il Frantoio Petesse (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ded23a7904&e=79ea7167e4>) propone una **passeggiata tra gli ulivi** alla scoperta della storia degli uliveti aziendali e al ritorno, è prevista una visita guidata al frantoio con possibilità di pranzo (per informazioni tel. 349 6829423 / 340 2774868, frantoiopettesse@gmail.com (mailto:frantoiopettesse@gmail.com)).

A **Giano dell'Umbria** domenica **29 ottobre** è in programma una passeggiata guidata da Federico Famiani, dal titolo "**A spasso con il micologo**", per imparare a riconoscere e a distinguere i funghi, con al termine una degustazione presso il Frantoio Speranza (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=72d6167fb2&e=79ea7167e4>). Sempre a Giano, il **Frantoio Speranza** organizza una passeggiata tra gli ulivi (per informazioni tel. 0742 90364 / 39 339 5998005 – info@frantoiosperanza.com (mailto:info@frantoiosperanza.com)).

A **Spoleto** domenica **29 ottobre** ci sono la **camminata tra gli ulivi** e un **percorso in bicicletta**. La camminata, che rientra nel circuito organizzato da **Città dell'Olio**, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro dei Condotti e per la chiesa di San Salvatore, patrimonio Unesco, attraversa un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia e fa una sosta in un'azienda agricola con una degustazione. Il percorso in bicicletta invece, passa per un tratto sulla pista ciclabile Spoleto-Assisi, e poi su sterrato verso Campello, Bazzano, Poretta, Eggi, Colle Marrozzo. La partecipazione è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati). Per

prenotare: info@iat.spoletto.pg.it (<mailto:info@iat.spoletto.pg.it>); telefono 0743 218631 / 218620.

A **Trevi**, sabato **28 ottobre** alle ore 9:30, è previsto un **Trekking + oil test**, una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, si passerà per molte delle bellezze più significative del territorio, come l'acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e al termine si farà una sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 328 421980 / 348 7711170.

Domenica **29 ottobre** anche il comune di Trevi propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da **Città dell'Olio**, e che passerà per il **Sentiero degli Ulivi**, con partenza alle ore 8:30 (Per informazioni tel. 0742 332269). Invece alle ore 16:00 da Villa Fabbri si parte per un'escursione **al tramonto**: un bellissimo percorso tra gli ulivi per raggiungere splendidi punti panoramici per osservare il tramonto. Prenotazione obbligatoria presso Pangea tel. 3280 1421980 / 348 7711170

Speciali degustazioni nei frantoi:

la Cooperativa Oleificio Pozzuolese ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=d5023ea49c&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=d5023ea49c&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=d5023ea49c&e=79ea7167e4)) di **Castiglione del Lago**, mercoledì **1° novembre** organizza un mini corso di degustazione di olio sotto la guida di un esperto.

Mentre presso il Frantoio Il Tempio dell'oro ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=a249ce6ee2&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=a249ce6ee2&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=a249ce6ee2&e=79ea7167e4)) di **Città della Pieve**, sono previste degustazioni di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11:00 fino alla mezzanotte.

Invece il Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=64eecf1a43&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=64eecf1a43&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=64eecf1a43&e=79ea7167e4)) di **Foligno** il **28 e 29 ottobre**, propone una degustazione di fantasia di vellutate.

A **Giano dell'Umbria**, il Frantoio Moretti Omero ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=252f3ac8af&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=252f3ac8af&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=252f3ac8af&e=79ea7167e4)) il **29 ottobre** propone invece una degustazione di "Sagrantino passito biologico e cioccolato".

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=33e1af4bf7&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=33e1af4bf7&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=33e1af4bf7&e=79ea7167e4)) di **Montecchio (Tr)**, il **28 e 29 ottobre**, propone una pranzo degustazione al termine di una lezione "I Segreti dell'ulivo - dalla coltivazione alla raccolta".

Il Frantoio Berti ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2865bbc6f5&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2865bbc6f5&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2865bbc6f5&e=79ea7167e4)) di **Perugia** propone una degustazione di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva.

Speciali concerti nei frantoi:

Al Frantoio Oleario Eredi Gradassi ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c935db47b0&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c935db47b0&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=c935db47b0&e=79ea7167e4)) di **Campello sul Clitunno** il **29 ottobre** alle ore 16:00 c'è il concerto de "La fisarmonica di **Ilaria Castellani**", invece presso il Frantoio Il Tempio dell'oro ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=479a4d4726&e=79ea7167e4)

[u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=479a4d4726&e=79ea7167e4](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=479a4d4726&e=79ea7167e4)) di **Città della Pieve**, il **28 ottobre** alle ore 23:00 si esibisce **Adriano Bono En Solo**.

Al Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci ([https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?](https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=479a4d4726&e=79ea7167e4)

u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=42c91a01b2&e=79ea7167e4)di **Montecchio** il **29 ottobre** alle ore 16:30 si esibisce l'**Orchestra Moderna**.

Al Frantoio del Poggiolo - (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=cca0d3bc5d&e=79ea7167e4>) **Monini di Spoleto**,

domenica **29 ottobre** dalle ore 15:00 è in concerto la "**Western Country Band**", e

a **Trevi** alla Società Agricola Trevi Il Frantoio (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=6727557c62&e=79ea7167e4>),

il **28 e 29 ottobre** dalle ore 11:00 è previsto il concerto dei **BB Voices**.

Al Frantoio di Spell (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=0fd29c494d&e=79ea7167e4>)o il **28 ottobre** dalle ore

21:00 ci sarà il **Live Concert & Drink Bar** con i "**Carro Bestiame**" - **Gipsy & Live Music**.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it (<mailto:info@stradaoliodopumbria.it>) - www.frantoiaperti.net

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=ff3ad00ee1&e=79ea7167e4>)

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b551e13247&e=79ea7167e4>)

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b551e13247&e=79ea7167e4>)

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=b551e13247&e=79ea7167e4>)

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: [@frantoiaperti](https://www.facebook.com/frantoiaperti) (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=eb95684942&e=79ea7167e4>)

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=eb95684942&e=79ea7167e4>)

Twitter: [#frantoiaperti](https://twitter.com/frantoiaperti) (<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2f80c9254c&e=79ea7167e4>)

(<https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=2f80c9254c&e=79ea7167e4>)

GALLERY AUTHOR: REDAZIONE PM

AUTHOR WEBSITE: [WWW.PIACEREMAGAZINE.IT](http://www.piaceremagazine.it) ([HTTP://WWW.PIACEREMAGAZINE.IT](http://www.piaceremagazine.it))

LICENSE: ALL RIGHTS RESERVED

Publicato in PM TopNews (</index.php/pm-top-news>)

Etichettato sotto

[Frantoi Aperti in Umbria](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20Aperti%20In%20Umbria) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20Aperti%20In%20Umbria>)

[Frantoi aperti](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20aperti) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/Frantoi%20aperti>) [news](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/news) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/news>)

[olio](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/olio) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/olio>) [umbria](/index.php/pm-top-news/itemlist/tag/umbria) (</index.php/pm-top-news/itemlist/tag/umbria>)