













# frantoiaperti 20 anni

# RASSEGNA STAMPA

Frantoi Aperti XX edizione 28 ottobre - 26 novembre 2017



Ufficio Stampa

# ADD Comunicazione di Tender

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

# PIACERI DELLA VITA

Search...

Home VITA

VALORI PERSONAGGI CULTURA

<u>LIBRI</u>

CENTRI SALUTE

STARE BENE SOCIETA'

<u>PIACERI</u>

**EROS** 

CINEMA

MUSICA <u>MOTORI</u>

Scrivi per noi

MODA

DESIGN **VIDEO** 

**YIAGGI** 

OSPITALITA!

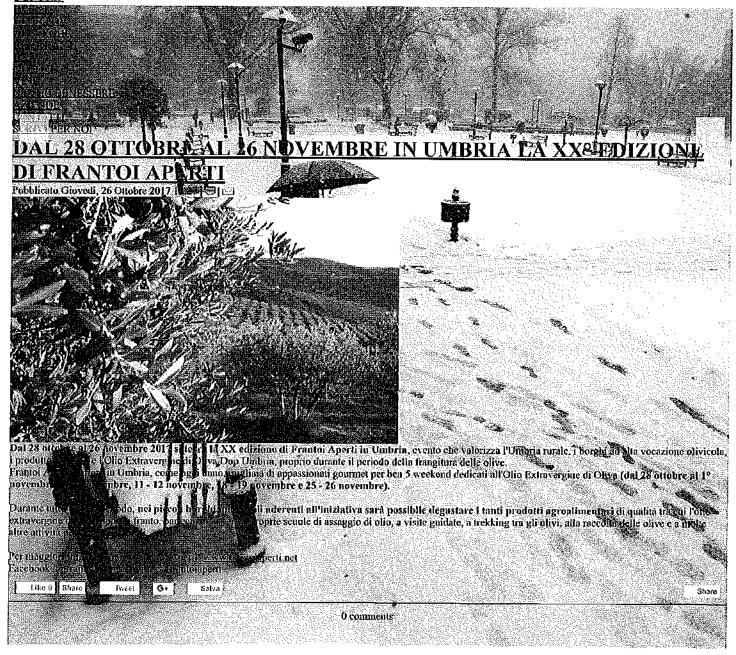
ARTE ITALIANA ITINERARI DEI SAPORI

CIBO

TERRITORIO

BERE

VINO DOP e IGP



HOME

CAMERE

SERVIZI

ΑΕΠΥΠΆ

EVENTI TEIMERARI

PARTMER

DOVE SIAMO CONTATT

**AGRITURISMO** 

RISTORANTE

PHOTOGALLERY

AZIENDA AGRICOLA

OFFERTE E PACCHETTI

MATRIMONIO COUNTRY

8 H -



#### FRANTOI APERTI



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

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

secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

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

2° weekend / 4 e 5 novembre 2017 :

Assisi - 4 e 5 novembre : "IINTO nei Castelli e nel Territorio"

Gualdo Cattaneo - dal 3 al 5 novembre : Sapere di Pane, Sapore di Olio - Bianco e Verde tra i Castelli"

3° weekend / 11 e 12 novembre 2017 Assisi "UNTO nei Castelli e nel Territorio" Spello " l'oro di Spello"

Castel Ritaldi - 12 novembre "Frantotipico"

5° week-end

Giano dell'Umbria - 25 e 26 novembre : "Rievocazione della Festa della Frasca"

Castiglione del Lago - Dal 1º al 3 dicembre : "Festa dell'olio" Prezzo per notte per camera doppia € 70.00 con colazione

Nome *	Telefono *	Telefono * Partenza*			
Arrivox	Partenza*				
E-mail *	Adulti *	<b>f</b> •	Bambini *	0 1	
Messaggio					
Inserire il codice V 3 L P					
🕏 Informativa Privacy					

RICHIEDI DISPONIBILITÀ



Sgritarismo Il Posto delle Mo e Lor. Civitella dei Conti, 05010 San Venanzo (E3) 1d (19)6/58/41/35 Cel. (39) 133 93/09/10 - Rosematric. Cel. († 19) 545 filol5(2) - Dario, fistoriate I. mail: info@postučellemereat Presa y Pole y (Cuedis | P.IVA 03558630549

675-773 675-773 Navigation





Frantoi aperti 2017

by Azzurra on 28 ottobre 2017 in

Data e Luogo

28/ottobre/2017 - 26/novembre/2017

- diverse località umbre Spoleto (Perugia) 06049, regione *UMBRIA* 

# Frantoi aperti 2017

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XX° edizione, diffusa in tutta la regione Umbria.

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

Inoltre concerti di musica tradizionale nelle piazze, giochi popolari, passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, etc.

Occasione per acquistare una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

pureò

Menu

(http://www.pureio.info)

FRANTOI APERTI 2017

PUREIO (HTTP://WWW.PUREIO.INFO) / EVENTI (HTTP://WWW.PUREIO.INFO/CATEGORY/EVENTI/) / FRANTO! APERTI 2017

Cerca

Q

#### FRANTOI APERTI 2017

Seventi (http://www.purelo.info/?cat=42) Eventi Campello sul Clitunno (http://www.purelo.info/?cat=97) Eventi Castel fiitaldi (http://www.purelo.info/?cat=96) Eventi Glano dell Umbria (http://www.purelo.info/?cat=99)



CASTEL RITALOJ, CAMPELLO SUL CLITUNNO, GIANO DELL'UMBRIA, GUALDO CATTENO, SPOLETO, TREVI.

Frantol Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XXº 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 Musel.

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







Back to Top † Radio Live



Published on necessary (45, 2017 1-5) advana

# Frantoi Aperti





News



OPEN DAY: ogni sabato dalle 9.00 alle 12.30 ovembre 28th | by admin



Guida Michelin 2018 novembre 28th | by admin



Roma Golosa novembra 16th [ by admin



Assunzioni a Parigi novembre 15th | by edmbr





Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XXº edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017.

E quest'anno dal 1° al 3 dicembre a Castiglione del Lago, la "Benfinita" di Frantoi Aperti. Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medlevali, del 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 glochi 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 ulivì 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 poi di Umbria, acquistando una scorta di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria di qualità.

http://vww.frantolaperti.net/

Taset









# [Comunicato stampa Giunta regionale Umbria] città dell'olio; domenica 29 ottobre prima "camminata tra gli olivi", presentate le iniziative dell'umbria

#### giovedì 26 ottobre 2017

(aun) - perugia, 26 ott. 017 - 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 che si è svolta stamattina 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 oliveti 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".

Le iniziative in programma in Umbria "hanno un taglio turistico, ma sono pensate anche per dare valore all'olio e al nostro paesaggio".

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 guesta 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 #camminatatragliolivi, 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 qualcherie per la lana e la carta e di mulini per cereali e olio. In collaborazione con FIE Valle Umbra Trekking. Al Frantoio Tega, visita guida-ta 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 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. Nel due paesi si trovano due dei quattro frantoi attivi in un centro fin dall'antichità importante per l'olivicoltura 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. Info www.camminatatragliolivi.it

ெRelais Forti

HOME

PRENOTA

OFFERTE 2018

IL RELAIS

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

Relais Forti

(http://www.relaisfor保护TRO BENESSERE

CERIMONIE

CONTATTI

# FRANTOI APERTI

ottobre

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua XIX<sup>edizione</sup>, diffusa in tutta la regione Umbria.

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 ulivipassando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco,

# ETTAGLI Informazioni

- In tutta l'Umbria
- dal 29 ottobre al 27 Novembre 2016

http://www.relaisforti.it/eventi/frantoi-aperti/

1/3

aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

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

dicembre

PRESEPE 25 | VIVENTE DI MARCELLAN (HTTP://WW W.RELAISFO RTI.IT/EVEN TI/PRESEPE -VIVENTE-MARCELLAN O(I)

In un dolce degradar di colline, a confine tra i comuni di Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria in provincia di Perugia, sorge MARCELLANO. Dal 25 dicembre at 6 gennaio il paese, da trenta anni trasformato in una Bethlehem umbra, rivive la nascita di Cristo, secondo i racconti evangelici non senza le aggiunte della fantasia popolare.

dicembre

**ACCENSION** DELL'ALBER O DI GUBBIO (HTTP://WW W.RELAISFO RTI.IT/EVEN TI/ACCENSI ONE-ALBERO-GUBBIO/)

l prossimo 7 dicembre, per la 36esima volta, sarà acceso l'Albero di Natale più grande del mondo: anche quest'anno gli "Alberaioli" hanno tenuto fede all'impegno preso da chi nel 1981 per la prima volta realizzò l'Albero sulle aspre pendici del Monte Ingino, concretizzando un sogno contro ogni logica e buon senso.

La

la j

Ri≲

era

sta

HOME NEWS TEMI SCENARI EVENTI SAPORI & CULTURA I PRODOTTI DALLE ASSOCIAZIONI DALLE REGIONI NEWSLETTER



Chi siamo La rete Documenti Link Contatti ( Cerca nel sito

#### Frantoi aperti

9 ottobre 2017 | Articoli | News



Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XX° edizione della manifestazione Frantol Aperti in Umbria, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola. I produttori di olto e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Frantoi Aperti 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 tenti 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 ciltà aderenti, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività iudiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nel frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, frekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agrealimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net ). Cuore della manifestazione saranno gli oftre 30 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio

La manifestazione è occasione per visitare i borghi umbri www.umbriaturismo.net

Regionl: Umbria Associazioni: 02, Città dell'Ollo



NUIDANE CROCKWHIC

# WORLD ATLAS

for iPhone

**Available Nowl** Easy-to-use, feature packed, and contains the world's best maps.



#### ISCRIVITÍ ALLA NEWSLETTER

La tua email

Nome

iscriviti

#### CALENDARIO EVENTI

LMMGVS 25 26 27 28 29 30 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 1 2 3 4 5

#### LE REGIONI

PIEMONTE

VALLE D'AOSTA

LIGURIA









VENETO







FRIULI VENEZIA GIULIA



EMILIA ROMAGNA





MENU

# L'olio novello, è davvero più bello?

Con l'autunno si apre il tempo della raccolta delle olive. E arriva la (breve) stagione dell'olio nuovo. Ma cos'ha di speciale?

Puntuale, come ogni anno, con ottobre si apre la stagione della maturazione delle olive e dell'olio novello. Per almeno tre mesi negli uliveti di tutta Italia, dal Trentino alla Sicilia, ci si dedica al nuovo raccolto e i frantoi lavorano a pieno regime, notte e giorno. Ed è proprio da queste olive che nasce l'olio novello, un prodotto fresco e di prima spremitura, nato per essere consumato rapidamente e che oggi si può acquistare anche al supermercato. Ma ne vale la pena?

#### Il fattore tempo

Inutile cercare una definizione ufficiale di "olio novello": le norme che stabiliscono le caratteristiche dei diversi tipi di olio d'oliva non lo contemplano e quindi questa definizione è piuttosto vaga. Nell'accezione comune, comunque, viene chiamato così l'extravergine "nuovo", quello ottenuto dalla spremitura delle prime olive maturate. A inizio raccolto le olive danno un olio dall'acidità più bassa rispetto a quella dell'olio ottenuto da olive più mature. In ogni caso, comunque, anche l'acidità deve essere al massimo dell'0,8%, come stabilisce la legge per poter definire un olio "extravergine". Il novello è un olio glovane per eccelienza: realizzato solo con olive raccolte nell'ultima campagna olearia e viene messo subito in commercio. Inoltre i produttori indicano di consumarlo entro sei mesi dal confezionamento contro i 24 mesi medi del normale extravergine.

#### Il fattore gusto

Un'altra peculiarità dell'olio novello è che, in genere, viene confezionato senza essere filtrato né decantato: per questo si presenta opaco, torbido o "velato" e quindi ha un aspetto più rustico e genuino. Al gusto l'olio nuovo conserva quel mix di amaro, piccante e fruttato che ci si aspetta da un olio "appena franto". E il profumo è quello intenso di olive fresche. Gustario il più semplicemente possibile, su bruschette (anche calde) o con verdure in pinzimonio è il modo migliore per apprezzarne tutto il sapore e il profumo.

#### Il fattore antiossidanti

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto che si conserva bene e a lungo, ma con il passare dei tempo tende comunque a decadere, sia in termini di gusto che di componenti nutrizionali. Ecco perché un olio giovane e da consumare in fretta, come il novello, parte avvantaggiato. Essendo appena fatto, l'olio novello ha una presenza di polifenoli decisamente più significativa del comune olio extravergine di oliva. Si tratta dei componenti benefici, quelli che hanno anche dimostrato un effetto inibitorio sulla crescita dell'*Helicobacter Pylori*, il batterio responsabile dell'ulcera e della gastrite. Ma con il passare del tempo anche il novello si impoverisce sia di vitamine che di antiossidanti. Quelle stesse sostanze in sospensione che rendono l'olio opaco e torbido si vanno a depositare sul fondo e possono fermentare, creando dei difetti organolettici. Inoltre, dopo sei mesi dall'imbottigliamento, l'olio non filtrato risulta meno ricco di polifenoli. Una ragione in più per comprare olio novello solo se si intende consumarlo subito e non per tenerlo di scorta in dispensa.

#### Dove trovario

Prima ancora che fosse definito come tale, l'olio novello è sempre stato venduto da frantoi e olivicoltori. Ma da alcuni anni a questa parte lo si trova anche al supermercato dove viene proposto sia da marchi famosi sia a marca commerciale. Se si preferisce la filiera corta si può approfittare delle tante manifestazioni dedicate alla raccolta delle olive e alla nuova annata di olio. Il calendario è ricco di eventi che coprono mezza Italia. L'Associazione Nazionale Città dell'Olio organizza da anni Girolio d'Italia, un vero e proprio tour che ad ogni tappa permette di scoprire prodotti e produttori eccellenti, e di vivere tante esperienze, come degustazioni guidate, cooking show e visite nei frantoi. Domenica 29 ottobre 2017 in oltre 110 località di 18 Regioni, si può partecipare alla Camminata tra gli Olivi: una passeggiata alla scoperta del patrimonio olivicolo italiano che si conclude in un frantoio, un'azienda olivicola o un palazzo storico con una degustazione di pane, olio e prodotti tipici locali. in tutta l'Umbria, dal 26 ottobre al 26 novembre, torna Frantoi aperti, l'evento che permette di assaggiare in piccoli borghi l'olio extravergine appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a metali della di la contravergine appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate.

SCOPRI DI PIÙ

ricca di appuntamenti interessanti. Nelle stesse date, e anche dal 17 al 19 novembre, l'olio novello viene celebrato anche a <u>Vignanello</u>, nella Tuscia viterbese. II, 26 e 27 novembre è Canneto Sabino (Ri) a organizzare la Festa dell'Olio Nu embre a Seggiano (GR) si tiene la Festa Olearie con visite guidate al Museo dell'Olio Diff ill metodo panel test di olio nuovo ottenuto dalla cultivar

autoctona Olivastra

Manuela Soressi ottobre 2017

#### Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA

SEGUICI 🚮 🄰 🖸 😵 🔊









Ricette

Occasioni speciali Scuola di Cucina

Luoghi e Personaggi

Vini

News ed Eventi

Video

Vegetariano

#### A8BONATI

Nuove condizioni d'uso - in data 11/07/2017 sono entrate in vigore le nuove Condizioni Generali, ti invitiamo a prenderne visione qui

Informativa Privacy

Cookie Policy

**Privacy Policy** 

Gruppo Mondadori

Pubblicità

Note Legali

© 2017 Arnoldo Mondadori Editore Spa riproduzione riservata - P.IVA 08386600152



Home > Eventi >

EVENTI OLIO

Venti anni di Frantoi Aperti, alla scoperta dei tanti volti dell'olio umbro

By Redazione Saperefood.it

Last updated Off 18, 2017

{ 31 } { 12 }

Dal 28 ottobre al 26 novembre, ogni weekend tanti appuntamenti per conoscere l'Umbria e assaggiare l'olio nuovo. Dodici i comuni che aderiscono con proprie iniziative e oltre 30 frantoi aperti.

#### di Redazione

Dodici comuni dell'Umbria e oltre 30 frantoi dove poter assaggiare l'olio extra vergine appena prodotto. Un'occasione unica non solo per assaporare le tante e diverse etichette prodotte nelle varie zone della Dop, ma anche di conoscere l'antica storia che attraverso i secoli ha disegnato il paesaggio agricolo del territorio più verde d'Italia.



Comincia il 28 ottobre e continua fino al 26 novembre "Frantoi Aperti", l'evento annuale organizzato dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria per promuovere l'olio di alta qualità e valorizzare il turismo nei borghi dell'Umbria. In 5 fine settimana saranno tante le iniziative che animeranno i comuni aderenti: feste tradizionali, concerti, attività per i bambini, trekking, passeggiate in

bicicletta tra gli ulivi, visite ai luoghi dell'arte e, soprattutto, tante degustazioni.

Con servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi (qui la lista delle aziende che sarà possibile visitare). Così, i visitatori potranno respirare l'atmosfera tipica del periodo della spremitura delle olive.

EXTRA VERGINE DELL'UMBRIA, I SAPORI NASCOSTI DI UN OLIO DI CARATTERE

#### Gli eventi nei comuni:

Ogni comune ha inoltre un proprio calendario di eventi legati alla manifestazione. Assisi: "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi e nei castelli", dal 28 ottobre al 26 novembre; Campello sul Clitunno: "Festa dei Frantoi" il 5 novembre; Castel Ritaldi: "Frantotipico" il 12 novembre; Foligno: "Camminata tra gli Ulivi" il 29 ottobre e "Frantoi Aperti e Miele in Umbria" dal 3 al 5 novembre; Giano dell'Umbria: "La Mangiaunta", 28 e 29 ottobre, "Rievocazione della Festa della Frasca", 25 e 26 novembre; Gualdo Cattaneo: "Sapere di Pane, Sapore di Olio – Bianco e Verde tra i castelli", dal 3 al 5 novembre; Passignano e Tuoro sul Trasimeno: "Oliamo e i Sapori d'autunno", dal 10 al 12 novembre; Spello: "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta", dal 17 al 19 novembre; Spoleto: "Frantoi Aperti a Spoleto", dal 29 ottobre al 1 novembre; Trevi: "Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille", 28 e 29 ottobre; Castiglione del Lago: "Festa dell'Olio", da 1 al 3 dicembre;

#### Il tour dei castelli di Giano dell'Umbria:

Una delle novità di quest'anno è "Il Pranzo al Castello", 28 e 29 ottobre a Giano dell'Umbria, dove è possibile fare un tour nei castelli del territorio disseminati tra gli ulivi: Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni tappa una portata, dall'antipasto al dolce.

OLIO, ANNATE SENZA PIOGGIA. MA CON L'IRRIGAZIONE L'ALTA QUALITA' E' POSSIBILE

#### Abbinamenti olio-vino:

Grazie alla consueta collaborazione tra Strada dell'Olio Dop Umbria, il Movimento Turismo del Vino Umbria e il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio, per il fine settimana dell'11 e 12 novembre, in occasione di "San Martino in Cantina", vengono proposti itinerari tra cantine e frantoi per far scoprire ai visitatori i migliori abbinamenti tra oli e vini del territorio.

#### Una regione, tanti oli:

Grazie ai tanti frantoi, alle varie cultivar di olivo impiegate e alle differenti caratteristiche climatiche che caratterizzano la regione, in Umbria vengono prodotti oli con profili sensoriali tutti da scoprire. Si parte dai più intensi della sottozona "Colli Assisi-Spoleto", dove prevalgono sensazioni amare e piccanti unite ai profumi dell'erba appena tagliata. Poi la "Colli Martani", dove gli oli dal fruttato medio-intenso rivelano note di carciofo. La "Colli Amerini", sempre di media intensità, in cui l'utilizzo di cultivar Rajo conferisce delicati profumi di mandorla fresca

e foglia. Ancora, la "Colli Orvietani", dalle note posate grazie al bilanciamento tra Moraiolo, Frantoio e Leccino. Infine, la "Colli del Trasimeno", dove la varietà Dolce Agogia conferisce agli oli un fruttato piacevolmente leggero.

Il programma completo della manifestazione

### Redazione Saperefood.It

Homepage 2 (Festivi) Redazione Privacy Policy Promuovi La Tua Attività

Saperefood © 2017 - All Rights Reserved.

Testata iscritta all'Albo del Periodici del Tribunale di Perugia n. 11/2014

Questo sito utilizza i cookies/This site uses cookies More info



Home > Eventi >

**EVENTI** 

## Pane, olio e castagne. Gli eventi del primo weekend di novembre

By Redazione Saperefood.it

Last updated Nov 3, 2017

Torna la grande Fiera dei Morti a Perugia tra un giro di shopping e una sosta al Mercato dei Sapori di una volta. Due appuntamenti con le castagne a San Martino in Colle e a Strettura, poi l'immancabile degustazione di olio novello a Gualdo Cattaneo.

#### di **Redazione**

(Per segnalare un evento scrivete a redazione@saperefood.it)

### Gualdo Cattaneo - Sapere di Pane Sapore di Olio

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.

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".

# SoloMente

SOLO EVENTI

# Benfinita Festa dell'Olio 1-3 dicembre Castiglione del Lago (PG)

Published 3 settimane ago - Francesca Meucci - 3settimane ago - 🛭 3

Frantoi Aperti è una manifestazione, giunta alla sua ventesima edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si è svolta con successo anche quest'anno dal 28 ottobre al 26 Novembre. Vi segnaliamo un appuntamento speciale creato appositamente per festeggiare la chiusura dell'evento: la 'Benfinita' di Frantoi Aperti, dal 1º al 3 dicembre a Castiglione del Lago. Un'ulteriore occasione per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei. Potrete partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, partecipare a giochi popolari, imparare a scoprire e riconoscere



il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari. Una Festa dell'Olio con vista Lago, dove sarà possibile assaggiare ancora una volta le eccellenze del territorio, prima di salutare anche per quest'anno la kermesse che ha per protagonista assoluta una delle più importanti eccellenze made in Umbria. Non mancheranno visite ai frantoi, degustazioni guidate, mostre mercato, momenti di approfondimento e tente iniziative collaterali per il divertimento di grandi e niccini

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia

felice. Accetto Garante della privacy

HOME CONTATTI

REDAZIONE









MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ Casa Lenori - Via Giosuè Borsi, 11/13 - Assisi 320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



NIY'WS

CANNARA

SPELLO

CULTURA >

ECONOMIA Y

POLITICA V

\_\_HGIOM

CONTATTACI

SPORT

\*\*\*\*WSTICKER >

[ 30 ottobre 2017 ] Arriva a Spello la Carta d'identità

CERCA ...

HOME > CULTURA > Il primo fiore, territorio e la cultura dell'olio spellano al centro dell'evento

Gruppo Editoriale UmbriaJournal 🕏

# Il primo fiore, territorio e la cultura dell'olio spellano al centro dell'evento

CONFERENZA, VISITE GUIDATE, PERCORSI CULINARI E DEGUSTAZIONI SABATO 28 OTTOBRE





CERCA ...

ll primo fiore, territorio e la cultura dell'olio spellano al centro dell'evento



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 olgerà sabato 28 ottobre a partire dalle ore 17.00 al l'antoio UCCD di Spello (Via Banche, 1/B), la seconda lizione de "Il primo fiore. Il territorio e la cultura 'all'olio spellano" promosso da L'Officina del ...untastico con il patrocinio del Comune di Spello.

La manifestazione, che rientra nel programma ufficiale

"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 Uccd.
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 -.

Un ringraziamento particolare all'associazione di volontariato L'Officina del Fantastico che oltre a curare un'area verde comunale è attiva nella nostra comunità promuovendo occasioni di incontro e socializzazione". "Per raggiungere l'obiettivo della manifestazione – afferma Federico Peppoloni, presidente L'Officina del Fantastico – abbiamo mobilitato tutte le nostre risorse trovando, anche questa volta, una grande partecipazione sia da parte di semplici cittadini che da parte di importanti realtà istituzionali ed imprenditoriali.

Siamo fiduciosi di aver costruito una proposta interessante e variegata che possa riguardare una fascia



Muchan Bersey May Com SIMPLY

#### **NAVIGA CON LE PAROLE**

ASSISI

BASTIA OGGI

BASTIAOGGI

BASTIA UMBRA

CANNARA

CAPITAN LORETO

CINEMA DI SPELLO

CIPOLLA DI CANNARA

CONSIGLIO COMUNALE

DON SERGIO

DON SERGIO ANDREOLI

FABRIZIO GAREGGIA

FESTA DELLA CIPOLLA

**FESTIVAL CINEMA SPELLO** 

FESTIVAL DEL CINEMA

FESTIVAL DEL CINEMA DI S.



FOLIGNO

ampia di persone e generazioni, cercando sempre di mantenere come stella polare il riferimento dei valori legati alla storia cittadina e del territorio". Si inizia alle ore 17.00 con una conferenza dedicata alla cultura ell'olio spellano e alla fascia olivata Spoleto-Assisi; a seguire, dalle ore 19.00 cena e dalle ore 21.00, evento ell'evento, con il concerto finale della manifestazione r'ne vedrà esibirsi i CarroBestiame – Gipsy & Live Music.

Ler info e prenotazioni, info@officinadelfantastico.it – l.: 328 8145171.

GIORNI DELLE ROSE

HISPELLVM

INCONTRI PER LE STRADE

INFIORATE

INFIORATE DI SPELLO

LUCIANO RADI

MORTE LUCIANO RADI

NOTIZIE DALL'UMBRIA

NOTIZIE DA SPELLO

OLEIDE ORO DI SPELLO

PAPA FRANCESCO

Passaparola

PASTA JULIA PD

SPELLO SPELLO OGGI

**SPELLOOGGI** 

SPELLOOGGLIT

SPELLO SPLENDENS

TEATRO SUBASIO

ULTIME NOTIZIE

UMBRIA

UMBRIAJOURNAL

UMBRIAJOURNAL.COM

VALORE COMUNE

VILLA FIDELIA

VILLA UMBRA

FIORE

OFIO

OLIO SPELLANO

OUIVO

#### **ARTICOLI CORRELATI**



Tra Gualdo Oleide 20 Cattaneo e Spello sabato e studiare l'ollo di domenic oliva in Umbria disfida it



Oleide 2014. sabato e domenica la disfida italiana della bruschetta



"Villaggio Oleide" con le 9 Banche credito cooperativo di Spello e Bettona

#### **COMMENTA PER PRIMO**

# Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome\*



Ambiente e Territorio, 23 Ottobre 2017 alle 13:33:20

**包STAMPA** 

## ANCHE SPOLETO PARTECIPA A 'FRANTOI APERTI': ECCO TUTTE LE INIZIATIVE IN PROGRAMMA

Dal 29 ottobre al primo novembre camminate, degustazioni trekking, animazioni e giochi

Anche Spoleto partecipa alla XX edizione di Frantoi Aperti, e lo fa con un ricco programma di appuntamenti per celebrare l'Umbria dei Frantol, degli agriturismi, dei piccoli Musei. Da domenica 29 ottobre a mercoled 1 novembre camminate, trekking, degustazioni, letture, giochí

aiuteranno il pubblico immergersi nel paesaggi più incantevoli e identitari della regione e a scoprire il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, 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 tra gli Olivi in collaborazione con il Club Alpino Italiano (CAI) Sez. Spoleto ed il MTB Club Spoleto. Ritrovo al parcheggio della Ponzianina alle ore 8.15 con la partenza prevista per le ore 8.30/40. Il percorso a piedi (9 km) è caratterizzato dalle seguenti tappe: dal parcheggio si prosegue per il giro del Condotti direzione San Ponziano, San Salvatore (patrimonio UNESCO), poi si percorre un tratto della ex ferrovia Spoleto Norcia, deviazione alla Azienda Agricola Tenuta le Casselle con degustazione



e illustrazione delle tecniche di raccolta dell'olio. Ritorno a Spoleto sempre lungo la ex Spoleto Norcia. Il percorso in bicicletta (30km) si svolgerà su un tratto della 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 limitatati). Per prenotare: info@iat.spoleto.pg.lt; telefono 0743 218631 / 218620.

Sempre domenica alle ore 17, alla Biblioteca Comunate, Gli ulivi alberi di pace di e con Sabina Antonelli. Racconti animati e laboratorio. Evento inserito net progetto "nati per leggere".

Martedi 30 ottobre, nell'ambito della XIV giornata nazionale del trekking urbano 2017, un camminata di 3km con varie visite guidate dal titolo "dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgia". Ritrovo alle ore 9 in Piazza Garibaldi. Visita all'Auditorium della Stella e area dell'Anfiteatro romano. Visita al Ponte Sanguinario (Piazza della Vittoria) poi Chiesa di San Ponziano. Al termine del trekking urbano, è prevista una degustazione di olio nuovo, presso Largo Ferrer, a cura del Consorzio ConSpoleto. Per informazioni: tel. 0743 218620 - mail: front.lat@comunespoleto.gov.it-E' consigliata la prenotazione: tel. 0743 218620.

Si prosegue, sempre martedi, ma alle ore 16, alla biblioteca comunale di Palazzo Mauri, con la presentazione di 4 opuscoli informativi su prodotti alimentari da promuovere presso le mense scolastiche del Comune di Spoleto nell'ambito di un progetto del servizio civile°ma che bontà". In collaborazione con Il Consorzio Abn.

Mercoledì 1 novembre due appuntamenti: alle ore 11 alla Casa Romana è in programma "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 allolio ed ai suoi molteplici utilizzi in epoca romana. Per info e prenotazioni: Sistema Museo 0743.46434

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 a Largo Ferrer è prevista una degustazione di olio nuovo a cura del Consorzio ConSpoleto.

Condividi l'articolo su 🚯

#### Commenti (0)

#### <u>Aggiungi un commento [+]</u>

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione di terze parti per le sue funzionalità. Se vuoi saperne di più sui cookies clicca qui. Chiudendo questo banner o comunque continuando la nazigazione sul sito acconsenti all'uso dei cookie. CHIUDI

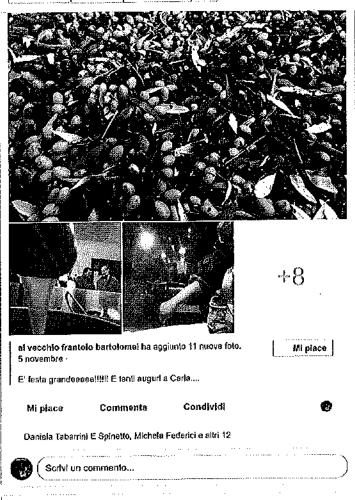
MI place B G+

Tweet

ŧ

Segui Condividi Scopri di più Invia un messaggia

Storie di chi @storiedichi



Privacy · Condizioni · Pubblicità · Cookle · Altro Facebook © 2017



Mi place

#### Storie di chi

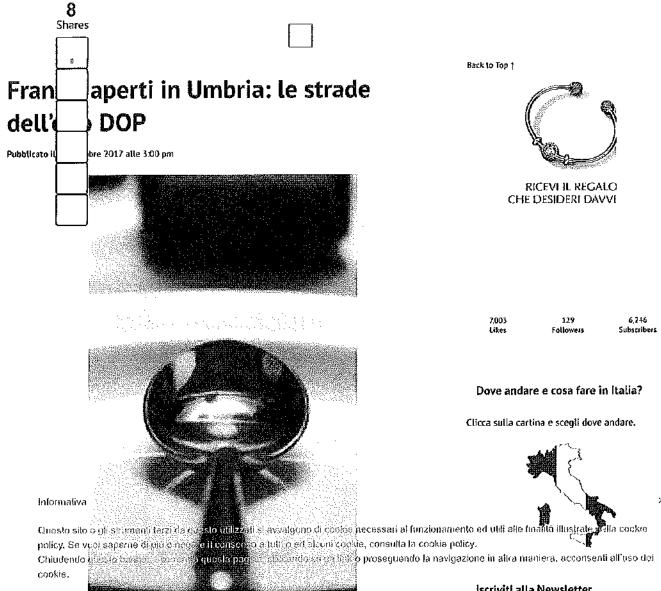
6 novembre · Venezia, Veneto ·

[Artigianato] Una bottega di altri tempi, Venezia e Gabriele Gmeiner, l'artigiana delle scarpe di lusso su misura 😃 Vi abbiamo già raccontato la sua storia qualche anno fa, ma adesso ve la ripropontamo con il bellissimo servizio fotografico di Linda Scuizzato 💝

Buon Lunedil







Un'iniziativa nata venti anni fa con l'oblettivo di valerizzare l'Ollo extravergine di Oliva DOP in Umbria. <u>Frantoi</u> Aperti, ideata dall'Associazione Strada dell'Otio con la collaborazione del Consorzio di Tutela Dop Umbria, Città dell'Olio e al sostegno della Comunità Montana Monti Martani, Serano e Subasio, è un appuntamento che ha luogo nei comuni della regione aderenti in pieno autunno.

#### Iscriviti alla Newsletter

Scrivi a storienogastronomiche@gmail.com specificando nell'oggetto 'iscrizione Newsletter'.



Forse ti può interessare

Da Antica Pasticceria Muzzi di Foligno, il panettone a lunga lievitazione

Osteria Pian delle Viti, tra i filari alla scoperta della Franciacorta

Il Morafoto, cultivar di otive dominante dell'Italia



Oltre alle tante possibilità di visitare vecchi frantoi e degustare il prodotto principe, l'olio d'oliva, in ogni edizione vengono organizzate diverse attività parallele come ad esempio le visite guidate gratuite afle città aderenti, concerti e giochi tradizionali nelle piazze per bambini e adulti con giochi in legno e materiale ricictato, scuole di cuchia, partecipazione alla raccolta delle olive e poi ancora fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi e i vigneti, passeggiate a cavallo, Caccia al tartufo, i concerti che questo anno sono rigorosamente di musica popolare/tradizionale Umbra, serate di degus-tango in luoghi speciali.



Oltre a Frantoi Aperti, esiste anche una manifestazione 'gemella', Cantine Aperte. Un evento di portata nazionale organizzato anche in Umbria e che permette al visitatori di avvicinarsi e vivere le cantine che apriranno loro le porte per un incontro all'insegna della degustazione. L'appuntamento si tiene ogni anno (dal 1993) durante l'ultima domenica di maggio e permette agli enoappassionati di scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento, ovvero la lenta trasformazione che il vino subisce in una botte di legno.

#### Melle vicinanze



Gopgie agonz Geoß Segnate un orrorenetta mappa



Pasticcerie: Crema e Cioccolato a Canalicchio (CT), pasticceria giovane e virtuosa → 18 gennio 10 menio 10 geni



Turismo La Semente, în Umbria: fattoria sociate, agriturismo e centro diurno → 13 fibbrio | toro Filos



8irra Perugia e la sua birra, immagine di storia e cultura → 17 dicembrel Modelico Galdiai



Presidi Stovy Food Cleatto di Grutti, Presidio Stow Food dell'Umbria → 13 aprile | La redzione

#### Ultimi articoli



Tutismo La Palma Nana, materia prima dell'artigianato trapanese → 22 dicembre | La redozime



Panettour Con Sitvia&Roberto, nel varesotto il panettone torna alle sue origini → 21 d'ambre | Panento Useca



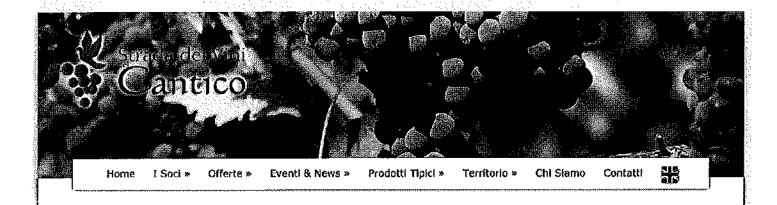
Alistorazione Se lo chef Marchini trasforma la gramìgna, alia trattoria Pomposa a Modena — 21 dicembre 1 March Margiarett



Pizza il Brīgante a Venoso (PZ), la pizzeria del campione del mondo Michele Loo ightharpoonup 21 d'oentre I putento Liggeri



Fatografia Phil Stern, Sicily 1943: la guerra e l'anima riemergono dal passato → 20 dicembre | Landwiche



### Frantoi Aperti 2017 28 Ottobre/26 Novembre

Umbria



Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva, ai prodotti agroalimentari di qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

Degustazioni, tradizioni, spettacolo e cultura in una delle regioni più belle d'Italia.

Come di consueto, in Umbria, ormal da 20 anni si celebra la venuta del auovo ollo extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti che attrae e porta in Umbria migliala di appassionati gourmet da tutta Italia. Saranno quindi anche questo anno 5 i weekend dedicati all'Olio durante i quali sarà possibile partecipare a degustazioni, passeggiate, concerti, alla raccolta delle olive. Tanti i Borghi medievali dell'Umbria, le loro piazze, i loro palazzi, i teatri, gli uliveti, i frantoi, le aziende agricole, gli agriturismi, le trattorie ancora una volta le attrattive di questo appuntamento.

Cuore dell'evento sarà il frantolo dove vivere l'esperienza della spremitura delle Olive e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantolano che vi accoglierà, spesso davanti ad un focolare, con il calore e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra.

Questa sarà la meta ricercata per vivere un weekend d'autunno assolutamente unico e incentrato sulle antiche tradizioni contadine, sulla identità dell' Umbria: non mancheranno i fuochi dei focolari di campagna a riscaldare l'ambiente ed il suono dello scricchiolio del pane caldo e fragrante, pronto ad accogliere la prima spremitura di ofio appena franto.

Per maggiori informazioni: www.frantolapertl.net

Condividi 2

Twee

G+ Condivid

#### Richiedi maggiori informazioni

Riempi i campi sottostanti ed invia la tua richiestal

Nominativo:

Emall:

#### Ricerca

Cosa vuol cercare?

Go

#### Turismo

- Pacchetti Turistici
- Last Minute
- Attività Giornaliere
- · Crea il TUO itinerario

#### Categorie

- Arte, Cultura e Musica
- Sagre e Rassegne
- · Folklore e Rievocazioni Storiche
- Enogastronomia
- Sport, Natura e Tempo Libero
- Prodotti Tipici
- Ricette del Territorio







# FRANTOI APERTI

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017



HOME

CHI SIAMO

VINLE OLIO

SOGGIORNI

EVENTI

ITI MAPPA

YA COL

ıri d

qualità, nei borghi medievali dell'Umbria.

Degustazioni, tradizioni, spettacolo e cultura in una delle regioni più belle d'Italia.

#### ASSISI dal 28 ottobre al 01 novembre

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

Per informazioni tel. +39 075 8138641 comunicazione@comune.assisi.pg.it—cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

#### CASTIGLIONE DEL LAGO dal 28 ottobre al 01 novembre 2017

"Festa dell'olio"

Per informazioni tel. +39 075 9658344 – 075 951099 sv.economico@gmail.com www.comune.castiglione-del-lago.pg.it

#### FOLIGNO - 29 offobre 2017

"Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia"

# LE STRADE

- ▶ Strada dei Vini del Cantico
- Strada Vini Colli del Trasimeno
- Strada dei Vini Etrusco Romana
- Strada del Sagrantino
- ▶ Strada dell'Olio DOP Umbria

RICHIEDI INFORMAZIONI

Cerca ...

#### GIANO DELL'UMBRIA - 28 e 29 ottobre 2017

"La Mangiaunta" XIII edizione

Per informazioni tel. +39 392 6781072 umbriamia@gmail.com www.leviedellolio.eu

#### SPOLETO - 29 e 31 ottobre, 01 novembre 2017

Per informazioni tel. +39 0743 218631 – 0743 218620/21 info@iat.spoteto.pg.it

#### TREVI - 28 e 29 ottobre 2017

"Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille"

Per informazioni tel. +39 0742 332269 infoturismo@comune.trevi.pg.it www.festivol.it

#### ASSISI - 04 e 05 novembre 2017

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138641 comunicazione@comune.assisi.pg.it -- cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

#### CAMPELLO SUL CLITUNNO- 05 novembre 2017

"Festa dei Frantoi"

Per informazioni tel. +39 0743 271922 Cell. +39 329 5603345 info@comune.campello.pg.it www.ecomuseocampello.it

#### FOLIGNO - dal 03 al 05 novembre 2017

"Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"

#### GUALDO CATTANEO - dal al 05 novembre

"Sapere di Pane, Sapore di Olio - Bianco e Verde tra i Castelli"

Per informazioni tel. +39 392 6781072 umbriamia@gmail.com www.saperedipanesaporediolio.it

#### ASSISI- 11 e 12 novembre 2017

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138641 comunicazione@comune.assisi.pg.it -- cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

#### CASTEL RITALDI - 12 novembre 2017

Per informazioni info@comune.castel-ritaldi.pg.lt

#### PASSIGNANO SUL TRASIMENO E TUORO SUL TRASIMENO - dai 10 ai 12 novembre

"Oliamo e i Sapori d'autunno"

Per informazioni tel. +39 075 0440043 proloco.passignano@gmail.com

#### ASSISI - Dal 18 e 19 novembre 2017

"UNTO nei Castelli e nel Territorio"

Per informazioni tel. +39 075 8138641 comunicazione@comune.assisi.pg.it - cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

#### SPELLO - Dal 17 al 19 novembre 2017

"L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta"

Per informazioni tel. +39 0742 301009 / 0742 300064 info@prospello.it - info@comune.spello.pg.it www.prospello.it - www.comune.spello.pg.it

#### ASSISI - 25 e 26 novembre 2017

"UNTO nel Castelli e nel Territorio"

Per Informazioni tel. +39 075 8138641 comunicazione@comune.assisi.pg.it - cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

#### GIANO DELL'UMBRIA - 25 e 26 novembre 2017

"Rievocazione della Festa della Frasca"

Per informazioni tel. +39 392 6781072

Vai a: Notizie in primo piano



#### **GUBBIO E'...NATALE**

Dal 1 Dicembre al 06 gennaio 2018, Gubbio (PG)

Leggi tutto



#### 4 STAGIONI

Dal or dicembre al 14 gennafo 2018, Spoleto (PG)

Leggi tutto

Utilizziamo i cookie per migliorare la vostra esperienza di navigazione. Continuando a navigare nel sito si accetta la nostra politica cookie.

(+39) 0578294023

info@tenutalecoste.com (../.,/../AspNetPages/Content\_Tipo3.aspx?

Lingua-I&TipoContenuto-Contatti)

ita (../../../I/Home) | eng (../../../GB/Home)



**≔** Menu

# **NEWS E OFFERTE**

Qui trovi informazioni sulle ultime attività, promozioni ed eventi che offre il nostro territorio. Occasioni ed eventi assolutamente da non perdere durante il tuo soggiorno nella 'Tenuta Le Coste'.

Richiedi Informazioni

(http://www.tenutalecoste.com/Aspnetpages/Content\_Tipo3.aspx? idOfferta=1075&TipoContenuto=Richiesta&CodiceTipologia=rif000002&Lingu

🖶 Contatti Stampa

(http://www.tenutalecoste.com/aspnetpages/SchedaOffertaStampa.aspx?idOfferta=1075&CodiceTipologia=rif000002&Lingua=I)

Indietro
(http://www.tenutalecoste.com/appartamenti/I/rifooooo2/)





## SAUVIGNON KRETOS", SAUVIGNON NEPIS' E **SAUVIGNON RYTOS**': PIÙ SOSTENIBILITÀ <u>E MENO COS</u>TI

Produrre vini di alta qualità con minori costi, rispettando l'ambiente ed II benessøre dell'uomo, oggi è possibilel

"varietà brevettata













Dal 1960 prepariamo i vostri terreni con SUCCESSO









Home > XX Edizione di Frantoi Aperti in Umbria

# XX Edizione di Frantoi Aperti in Umbria

28 ottobre 2017 - 26 novembre 2017

20ª Edizione di FRANTOI APERTI in UMBRIA

Torna alla ribalta l'olio extravergine d'oliva per

5 weekend tra passeggiate, degustazioni e attività culturali

cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori

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.



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 1º novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti

Utilizziamo i cookie per garantire le funzionalità del sito e per offrirti una migliore esperienza di navigazione. Continuando ne accetti l'utilizzo. Accetta Informativa estesa

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

Chludi X

Prov Per 6 settir

Installazione

Prima vec

ProvaSky. Å

roccasione al borgni aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita ai frantoi consentira ai 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:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Segui l'evento su



@frantoiaperti



#frantoiaperti

frantoi, Frantoi Aperti, olivicoltura

f 🗑 G+ P 🔘

Utilizziamo i cookie per garantire le funzionalità del sito e per offrirti una migliore esperienza di navigazione.

Continuando ne accetti l'utilizzo. Accetta Informativa estesa



Accedi / Registrati



# XX Edizione di Frantoi Aperti in Umbria

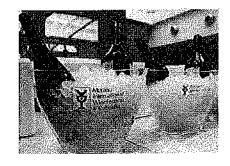
28 ottobre 2017 - 26 novembre 2017,,

20a Edizione di FRANTOI APERTI in UMBRIA Torna alla ribalta l'olio extravergine d'oliva per 5 weekend tra passeggiate, degustazioni e [...]

#### Merano WineFestival

10 novembre 2017 - 14 novembre 2017,,

Merano WineFestival, la "riserva di caccia" al miglior vino e prodotto gastronomico del Wine Hunter Helmuth Köcher.



# Primo evento del ciclo Fosforo e Vita

10 novembre 2017,,

L'evento del ciclo Fosforo e Vita partecipa al programma di formazione permanente dei dottori agronomi e dei dottori forestali: 0,25 CFP



Tutti gli eventi Edagricole

Utilizziamo i cookie per garantire le funzionalità del sito e per offrirti una migliore esperienza di navigazione.

Continuando ne accetti l'utilizzo. Accetta | Informativa estesa |

e infinimentivo sestem

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo



Sezioni



#### Olivicoltura

Date/Time Date(s) - 28/10/2017 - 26/11/2017 All Day

Categories

Olivicoltura

#### 20<sup>a</sup> Edizione di FRANTOI APERTI in UMBRIA

Torna alla ribalta l'ollo extravergine d'oliva per

5 weekend tra passeggiate, degustazioni e attività culturali

cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori

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.

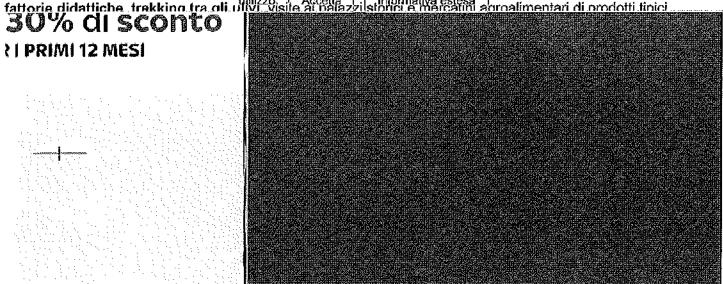


Frantoi Aperti porterà in Umbria, come ogni anno, migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 – 5 novembre, 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – 26 novembre), durante i quali nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa 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, aila raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini. Nelle città aderenti non mancheranno

Mappa non disponibile



appuntamenti musicali e concerti, attivita ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, servizi navetta
Utilizziamo i cookie per offiriti i migliori contenuti del nostro silo. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo
gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta,
fattoria didattiche trakkina tra gli ulivi visite ai nalazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici
30/o CI SCONTO

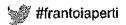


SOLO ONLINE in regalo TV Full HD Philips 32" ABB

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Segui l'evento su

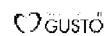














## Lo shop online (



Contattaci per joseále qui: la tua pubblicità

Contattaci per inserire qui la tua pubblicità

Contatiaci per inserire qui la tua pubblicità

(ontatt



domenica, 24 dicembre 2017

Cerca

Collaborare

Rubriche

Eventi

Scoprire...

Contatti

# La Benfinita di Frantoi Aperti La manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva

"novembre 24, 2017

admin

Enogastronomia

Nessun commenta



A conclusione della manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva, la "Benfinita" di vent'anni di Frantoi Aperti, si terrà a Castiglione del Lago dall'1 al 3 dicembre.

Una Festa dell'Olio con vista Lago, dove sarà possibile assaggiare ancora una volta le eccellenze del territorio, prima di salutare anche per quest'anno la kermesse che ha per protagonista assoluta una delle plù importanti eccellenze made in Umbria.

Non mancheranno visite al frantol, degustazioni

guidate, mostre mercato, momenti di approfondimento e tante iniziative collaterali per il divertimento di grandi e piccini

FONTE: Regione Umbria

₩ Twitter Facebook G+ Google E-mail

#### Correlati

Frantoi Aperti Frantoi Aperti



Torna la Manglaunta di Glano

dell'Umbria

Castiglione del Lago (PG)

olio extravergine di oliva

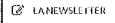
## Chi è admin



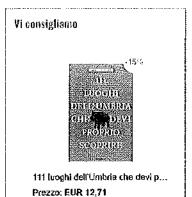
Tuttî gli articoli di admin →

# Eascia un commento

fi tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*



Pubblicità





Da: EUR 14,05

### Eventi:

DOM SAB Mostra Internazionale di 02 07 Arte Presepiale ÐIC GEN 2017 2018 Città di Castello (PG)

06024 TEL

#### TUTTI GLI EVENTI«

### Articoli più latti

- Pilar Buo | Cittasfow ospile Orvioto 1 Mar 26, 2012
- folklore internazionale a Giove Lug 21, 2016
- Festival dei Due Mondi Lug 1, 2016
- Le domeniche della Strada del Lug 1, 2016
- Il Palio delle Barche Lug 1, 2016



INFORMATIVA Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad afcuni cookie, consulta la Privacy & Cookies Policy, Cliccando su "ACCETTO" chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Non sapete come passare il prossimo weekend?

Vi diamo dieci (e più) consigli per appuntamenti interessanti, mostre, incontri e visite per tutta la famiglia.

Molti altri li potete trovare nella nostra sezione eventi. (http://www.touringelub.it/eventi)

Acquista le nostre guide e carte

Lazio 1:200.000

Carte regionali 1:200.000

(http://www.touringclubstore.com/it/prodotto/tazio-

#### 1. A MEGANO PERSARTE, GUSTO, JAZZ E DUE RUOTE

Sématoro-verdit per la remainde de ll'Eicha, Esposizione internazionale ciclo e motociclo, in programma a Rho Fiera dal 7 al 12 novembre. 1626 gli espositori e le aziende rappresentate tra i quali tutti i grandi marchi del settore. Come lo scorso anno, il ritorno delle biciciette nella nuova area Eicma E Bike: le biciclette a pedalata assistita sorio infatti uno dei trend ciclistici del momento. A Eicma anche una pista di 1000 metri che simula la montagna, per sperimentare di persona i vantaggi della pedalata assistita. Info: Eicma, sito dedicato (http://www.eicma.it).

(http://www.touringclubstore.com/it/prodotto/amsterdam-14519?

Per diffinece the results from the first make the first of the first o (http://www.touringclub.it/notizie-di-viaggio/le-mostre-da-non-perdere-a-milano-a-novembre-e-dicembre). Ricordiamo che questo è il weekend anche di Golosaria Milano: dall'il al 13 novembre le migliori produzioni dell'agroalimentare italiano saranno protagoniste negli spazi del Mi.Co - Milano Congressicon 200 espositori di cibo, 100 cantine, 16 cucine di strada e un palinsesto con oltre 60 eventi declinati sul concetto di "Oltre il Buono". Info: mostrapp/sizewnotiziz.ibbsioatochttpp/stotiontoningclub.it/notizie-di-viaggio/le-mostre-da-non-perdere-a-milano-a-novembre-e-dicembre); Golosuma shurthedicate (http://www.golosaria.it). partner=tclub&tc\_action=guide8lock)

Infine, è in programma fino a domenica 12 JazzMi, il festival che porta il grande jazz a Milano, con oltre 130 eventi distribuiti tra il centro e i quartieri più periferici. Anche il Touring Club Italiano è parte attiva a JazzMi: alcuni concerti gratuiti sono eseguiti nei luoghi Aperti per voi dai Volontari 🗽 weekend a Casa Verdi. Poi, altri concerti "Viaggi jazz" - sempre gratuiti - hanno luogo negli spazi del Mercatc Τc p://www.touringclub.it/convenzioni/bistrot-milano-duomo) - e nel Bistrot di Galleria del Toro. E ancora, d€ sui concerti a pagamento; basta dare il codice apposito in fase di prenotazione! Tutti i dettagli nel nostro tu .it/notizie-di-viaggio/a-milano-arriva-jazzmi-anche-il-touring-e-protagonista).



## 2, IN TUTTA ITALIA PER IL VINO

Nasce il vino scoppia la festa! È questo lo slogan di Cantine aperte a San Martino, l'evento autunnale del Movimento Turismo del Vino che sabato 11 e domenica (Prepresobre in tutta Italia invita enoturisti, appassionati e curiosi a tornare in cantina per scoprire i vini della nuova annata in occasione di San Martino. Da quest'anno c'è una novità 🖪 più: i camperisti vivranno la manifestazione da protagonisti. Le aziende aderenti all'iniziativa Cantine Aperte a San Martino in Camper, infatti, saranno liete di accogliere gli amanti del turismo itinerante all'interno delle loro proprietà, in punti sosta o in spazi appositamente attrezzati.

MĐ

Info sul sito delikw6 (http://www.movimentoturismovino.it/it/home/).
(//DESTINAZIONI/DORNIRE/MILANO,

# 3. IN UMBRIA PËR L'OLIO E LA FESTA NEL BORGO

Fino al & Anamembre sinfasteggia tutti i fine settimana, in Umbria: l'occasione è il nuovo raccolto delle olive e l'"olio nuovo", che esce dai frantoi di tutta la regione. La matiliestazione si chiama appunto Frantoi aperti e ha luogo in moltissime località, con visite dei frantoi, degustazioni guidate, incontri, concerti e molto altro. Tantissimi i frantoi coinvolti: basta leggere il programma... In particolare, questo weekend 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 " " 12 - 12 - 13 - 14 for mil sito dedicato (http://www.frantoiaperti.net). Cookie sul sito touringelub.it

# lang=FR)

<u>Home (index.php?lang=FR)</u> » <u>Offres et Last Minute (pg.offerte.lista.php?lang=FR)</u> » **Offerta Frantoi aperti 2017** & Ponte 8 Dicembre

# Offerta Frantoi aperti 2017 & Ponte 8 Dicembre

Du 07/12/2017 Au 14/12/2017



- Appartamenti da 2 al 6 persone Bilocali ,Trilocali composti da cucina soggiorno, bagno e camere al prezzo di € 35,00 a persona a notte (minimo due notti)
- Camere con bagno privato € 30 a persona a notte (minimo due notti)

Escluso l'eventuale utilizzo del riscaldamento Info Flavio 3334282869

à partir de € 30.00

# Demandez des renseignements.

Check in	Check out
Personnes	Prénom Y
	Nom
Email	Téléphone
Notes	

Podere Ranciano Alto

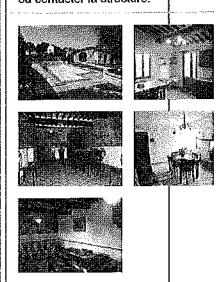
Agritourisme

# <u>Castiglione del Lago</u> <u>- Sanfatucchio</u>

Situé en pteine campagne, à 5 km du centre historique de Castiglione del Lago.

Ferme datant de 1730 avec appartements caractéristiques indépendants les uns des autres, avec vue sur le lac et équipés de TV sat. Salle commune, piscine et parc équipé.

Pour les offres et les promotions, visiter le site ou contacter la structure.



Contacts



# (/index.php?

Home (index.php?lang=de) » Angebote und Last Minute (pg.offerte.lista.php?lang=de) » Frantoi Aperti 2017

# Frantoi Aperti 2017

Vom 20/11/2017 Bis 28/11/2017



Anche quest'anno in Umbria, cuore verde d'Italia. torna Frantoi Aperti (http://frantoiaperti.net/), l'iniziativa dedicata alla valorizzazione dell'Oljo extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo lento.

A partire dal 28 ottobre la XXa edizione animerà i Borghi Medievali

dell'Umbria, le piazze, i palazzi, i teatri, gli uliveti, i frantoi, le aziende agricole.

Per scoprire "l'oro giallo" del Trasimeno, Hotel Aganoor (http://hotelaganoor.it/) vi propone un'imperdibile offerta:

# Frantoi Aperti 2017

2 notti in camera matrimoniale con trattamento di prima colazione + menu tematico Sapori d'Olio (http://www.ristorantecantina.it/sapori-dolio-2016/) Euro 98,00 a persona

# Hotel Aganoor Hotels am Lago

Trasimeno

#### Castiglione del Lago

Mitten im Stadtzentrum im 2. Stock eines Palastes aus dem 17. Jh. gelegen.





















# Kontakt

Via V. Emanuele, 91 06061 Castiglione del Lago

Home » Eventi » 'Frantol Aperti' al Lago Trasimeno 2017

# 'Frantoi Aperti' al Lago Trasimeno 2017





Gli eventi del lago Trasimeno per Frantoi aperti 2017

## **PROGRAMMA**

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 vi aspettiamo in Umbria per Frantoi Aperti Per maggiori informazioni 0742 332269 Scarica il programma completo di Frantoi Aperti 2017(pdf)





Ecco un'anteprima delle notifiche riservate a chi si Iscrive

ENTI 🗸 COSA FARE

EWS CON

FRANTOI APERTI

NO GRAZIE

CONTINUA

# Cooperativa Oleificio Pozzuolese

Mercoledi 1º novembre ore 16:00 "Parliamo di otio", mini corso di degustazione con esperto. Tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 12:30 e dalle ore 15 alle ore 18 degustazione di ollo nuovo e visita del frantolo con possibilità di visite guidate per scuole di ogni età su prenotazione, esposizione pittorica "Castiglione e Territorio".

Cooperativa Oleificio Pozzuolese

Via Croce, 3 - Pozzuolo - Castiglione del Lago (Pg)

Tel/Fax +39 075 959151 Cell. +39 339 5665786

www.cooperativaoleificiopozzuolese.it – oleificiopozzuolese@yahoo.it

# Frantoio II Tempio dell'oro - Città della Pieve (PG)

Tutti I weekend di Frantoi Anerti "Pievolissima": dedustazione di olio nuovo, castadne, zuone e norchetta e visita dei trantoio dalle ore 11:00 alla

Trasimenooggi.it al fine di migliorare l'esperienza di navigazione dei suoi lettori, utilizza cookie di profilazione e ne consente l'invio da parti terze. Proseguendo nella navigazione delle nostre pagine si presta implicitamente il consenso all'utilizzo di questi strumenti. Si rimanda alla nostra privacy policy per maggiori informazioni e per la possibilità di negare il consenso. Leggi di più

SEDE PECASO 320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



TIZIE

ARTE E CULTURA Y

TEATRI DEL LAGO >

POLITICA V

~~MPRENSORI ~

LE CITTÀ ~

SPORT

CONTATTI

[ 2 novembre 2017 ] Al via i corsi di novembre a Villa

CERCA ...

HOME > AMBIENTE > L'oro di Agilla Concorso itinerante per oli extravergini del Trasimeno

# L'oro di Agilla Concorso itinerante per oli extravergini del Trasimeno

IL CONCORSO È INCLUSIVO, POICHÉ NON PREVEDE UNA QUOTA DITISCRIZIONE

🔾 26 ottobre 2017 😊 ambiente, Notizia in evidenza, Notizie



# GRUPPO EDITORIALE UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umbriajournal 💠



# L'oro di Agilla Concorso itinerante per oli extravergini del Trasimeno



Trasimenooggi.it al fine di migliorare l'esperienza di navigazione dei suoi lettori, utilizza cookie di profilazione e ne consente l'invio da parti terze. Proseguendo nella navigazione delle nostre pagine si presta implicitamente :: consenso all'utilizzo di questi strumenti. Si rimanda alla nostra privacy policy per maggiori informazioni e per la possibilità di negare il consenso. Ok Leggi di più

¬ antoi aperti e Strada dell'Olio DOP Umbria.

# toria

el 2009 Aprol Perugia organizza l'edizione n. 0 del concorso L'oro di **Agilla**, nell'ambito dei Progetti .tegrati di filiera (DGR 1449/07). L'obiettivo è quello di elorizzare 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 EVO.

A distanza di ben otto anni, l'Associazione le Olivastre raccoglie la sfida, lanciata da Aprol, di riproporre il concorso. Agli obiettivi precedenti, pienamente condivisi, se ne aggiunge un altro: la tutela del paesaggio, in particolar modo degli oliveti secolari dell'area lacustre, purtroppo interessati da un fenomeno generalizzato di progressivo abbandono.

# Caratteristiche

Il concorso è inclusivo, poiché non prevede una quota di iscrizione. Ha un carattere spiccatamente locale, in quanto possono partecipare tutte le aziende con sede in uno degli otto comuni del Trasimeno (Castiglione del Lago, Città della Pieve, Magione, Paciano, Panicale, Passignano, Piegaro, Tuoro)

È itinerante, poiché ogni anno la cerimonia di premiazione avrà luogo in un diverso comune del lago.

Ma soprattutto guarda al futuro: alla capacità di fare rete per salvare un patrimonio/risorsa comune.

# **Partecipazione**



Auchan Ensury Hear pros SIMPLY

CERCA ...

Gruppo Editoriale Umbriajournal 💠



Al via i corsi di novembre a Villa Umbra



Trasimenooggi.it al fine di migliorare l'esperienza di navigazione dei suoi lettori, utilizza cookie di profilazione e ne consente l'invio da parti terze. Proseguendo nella navigazione delle nostre pagine si presta implicitamente il consenso all'utilizzo di questi strumenti. Si rimanda alla nostra privacy policy per maggiori informazioni e

per la possibilità di negare il consenso. Ok

uttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, BIO, monocultivar Dolce Agogia.

- Sarà inoltre assegnato un premio speciale dei ristoratori ed un premio speciale della stampa. Tutti i ristoratori
- dell'area degli otto comuni del lago possono prendere
- parte alla giuria speciale.

Il regolamento e la domanda di partecipazione sono scaricabili dal sito www.lorodiagilla.it

# Leggenda

Il titolo Oro di Agilla si ispira alla leggenda.

Agilla, ninfa del lago, follemente innamorata dal giovane principe Trasimeno, lo sedusse trascinandolo nelle acque del lago che presero così il suo nome.

# **Evento**

Il 12 novembre, alle ore 15.30, nella sala consiliare del comune di Passignano sul Trasimeno, inizierà la cerimonia di premiazione.

Questa la scaletta:

# Presentazione

Olivicoltura 4.0. Nuove tecnologie per l'olio di qualità (tre aziende – Agricolus, Elaisian e Alfa Laval – presentano le loro innovazioni nel settore dell'agricoltura di precisione e dei macchinari per frantoi)

# Cerimonia di premiazione

L'associazione le Olivastre (associazione di promozione sociale) si occupa di recupero e valorizzazione degli appalti di servizi, la gestione della privacy nel Terzo settore, lo sviluppo delle competenze di leadership da parte dei [...]

Leggi đi più

- "Odissea... a Casa Serena" in scena al teatro L'Arca di Ellera
- Domenica 5

   novembre
   inaugurazione
   dell'ex-edificio
   scolastico di San
- L'ollo più buono si decide a Olivagando con il concorso "La dolce goccia"
- Norcia dona alla Misericordia di Magione la Carta di cittadinanza europea









(/banners/redirect2.php?

HOME (HTTP://WWW.TRAVELNOSTOP.COM/)

**NEWS (INEWS)** 

OPINIONI ((OPINIONI)

VIDEO (VIDEO)

DATABASE AZIENDE (JAZIENDE)

CERCA NEL NOSTRO ARCHIVIO



# วลสมิสล



(/banners/redirect2.php?web=http://www.balkanexpress.it/&pos=leader&ag=35816&id\_regione=10&pagina=news&bannerDate=3333

# Gastronomia e cultura per un autunno ricco di eventi in Umbria

(/NEWS stampa.php?id=408117&regione=umbria)

图(/pdf.php?url=http://www.travelnostop.com/umbria/eventi/autunno-ricco-eventi-umbria 408117&regione=umbria)

É molto ricco di eventi l'autunno in Umbria. Da Perugia a Spoleto, da Orvieto alla Valnerina, il Cuore Verde d'Italia sarà attraversato da una serie di appuntamenti che coinvolgeranno amanti del gusto e appassionati del bello.

Si svolgerà nel centro storico di Panicale (PG) il festival dell'olio del Trasimeno, Pan'Olio. Giunto alla sua 3ùùùi edizione, dal 28 al 29 ottobre il festival animerà le principali piazze e vie del centro storico per un weekend all'insegna del gusto.

Sempre all'olio, l'Umbria dedica un intero mese di eventi, con Frantoi Aperti che si svolgerà dal 28 ottobre al 26 novembre. L'evento, giusto quest'anno alla 20^ edizione, propone degustazioni, letture, visite guidate tematiche e itinerari alla scoperta del territorio.

Anche il tartufo sarà protagonista di fiere ed eventi in alcune città: a Città di Castello, dal 27 ottobre al 1 novembre, e a Montone dal 28 ottobre al 1 novembre. Dal 10 al 12 novembre sarà invece la volta della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo di Fabro. La kermesse – che da oltre trent'anni si svolge nel centro storico di Fabro – ospiterà più di 60 stand di produttori provenienti da tutte le regioni italiane.

Ma l'autunno, in Umbria, è anche 'cibo per la mente'. Si svolgerà nei sabato 8 e 14 novembre e 2 e 16 dicembre, 'Metti una sera al museo', evento che prenderà vita al Museo del Vetro di Piegaro (PG), con aperture straordinarie del percorso museale dedicate ai bambini dai 6 ai 10 anni. Ad Orvieto, invece, spazio alia filosofia con il Festival Orvieto in Philosophia, dal 29 novembre all'1 dicembre.

A Spoleto è invece tempo di Ospiti in Rocca – Tesori della Valnerina. Fino al 5 novembre, la Rocca Albornoziana (Museo nazionale del Ducato di Spoleto) ospiterà un nucleo di opere tratte in salvo dal sisma che ha colpito il Centro Italia nel 2016.

Per finire al Museo della Penna di Perugia una serie di mostre dedicati al maestri dell'arte moderna e contemporanea: da Bacosi a Dottori, fino a decine di artisti contemporanei. Inoltre, fino al 7 gennaio 2018 la Galleria Nazionale dell'Umbria di Perugia ospita una mostra che celebra Hans Hartung. Per informazioni consultare il sito <u>www.umbriatourism.it (http://www.umbriatourism.it/)</u>

(NEWS stampa.php?id=408117&regione=umbria)

| [注] (/pdf.php?url=http://www.travelnostop.com/umbria/eventi/autunno-ricco-eventi-umbria 408117&regione=umbria)

0 Commenti

travelnostop

Accedi 🦠

Consiglia 🗘

Condividi

Ordina dal più recente 🦠



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS 🕜

Nome

Commenta per primo.

🖾 Iscriviti 🏻 🖟 Aggiungi Disque at tuo sito webAggiungi DisqueAggiungi 🔓 Privacy

Travelnostop è un'iniziativa Logos srl Comunicazione & immagine Palermo - Tel. e Fax 091,519165 - PIVA 00249130824 • palogos@travelnostop.com [mailto:palogos@travelnostop.com] postalogos@pec.it (mailto:postalogos@pec.it) - ©2011 Travelnostop.com (http://Travelnostop.com) - Tutti i diritti sono riservati - E vietata la riproduzione anche parziale di tutti i contenuti del sito. Registrazione al Tribunale di Palermo n. 22 del 23.10.2006 - n. iscrizione al ROC 15419



HOME (HTTP://WWW.TRAVELNOSTOP.COM/)

<u>NEWS (INEWS)</u>

**OPINIONI (IOPINIONI)** 

VIDEO (/VIDEO)

DATABASE AZIENDE (JAZIENDE)

**CERCA NEL NOSTRO ARCHIVIO** 

//banners/redirect2.php?

web=http://www.alibluemalta.com/&pos=leader&ag=36300&id\_regione=10&pagina=news&bannerDate=3254)

# Gastronomia e cultura per un autunno ricco di eventi in Umbria

⊕ (/NEWS\_stampa.php?id=408117&regione=umbria)

A(/pdf.php?url=http://www.travelnostop.com/umbria/eventi/autunno-ricco-eventi-umbria 408117&regione=umbria)

É molto ricco di eventi l'autunno in Umbria. Da Perugia a Spoleto, da Orvieto alla Valnerina, il Cuore Verde d'Italia sarà attraversato da una serie di appuntamenti che coinvolgeranno amanti del gusto e appassionati del bello.

Si svolgerà nel centro storico di Panicale (PG) il festival dell'olio del Trasimeno, Pan'Olio. Giunto alla sua 3ùùùi edizione, dal 28 al 29 ottobre il festival animerà le principali piazze e vie del centro storico per un weekend all'insegna del gusto.

Sempre all'olio, l'Umbria dedica un intero mese di eventi, con Frantoi Aperti che si svolgerà dal 28 ottobre al 26 novembre. L'evento, glusto  $quest'anno\,alla\,20^{\wedge}\,edizione, propone\,degustazioni, letture, visite guidate\,tematiche\,e\,itinerari\,alla\,scoperta\,del\,territorio.$ 

Anche il tartufo sarà protagonista di fiere ed eventi in alcune città: a Città di Castello, dal 27 ottobre al 1 novembre, e a Montone dal 28 ottobre al 1 novembre. Dal 10 al 12 novembre sarà invece la volta della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo di Fabro. La kermesse - che da ol $tre\,trent'anni si\,svolge\,nel\,centro\,storico\,di\,Fabro\,-\,ospiter\`a\,pi\`u\,di\,60\,stand\,di\,produttori\,provenienti\,da\,tutte\,le\,regioni\,italiane.$ 

 $Mal'autunno, in Umbria, \`eanche \'cibo per la mente\'. Si svolger\`a nei sabato 8 e 14 novembre e 2 e 16 dicembre, \'Metti una sera al museo\', evendora de la manda de la manda$ to che prenderà vita al Museo del Vetro di Piegaro (PG), con aperture straordinarie del percorso museale dedicate ai bambini dai 6 ai 10 anni. Ad Orvieto, invece, spazio alla filosofia con il Festival Orvieto in Philosophia, dal 29 novembre all'1 dicembre.

A Spoleto è invece tempo di Ospiti in Rocca – Tesori della Valnerina. Fino al 5 novembre, la Rocca Albornoziana (Museo nazionale del Ducato di Spoleto) ospiterà un nucleo di opere tratte in salvo dal sisma che ha colpito il Centro Italia nei 2016.

Per finire al Museo della Penna di Perugia una serie di mostre dedicati al maestri dell'arte moderna e contemporanea; da Bacosi a Dottori, fino a decine di artisti contemporanei. Inoltre, fino al 7 gennaio 2018 la Galleria Nazionale dell'Umbria di Perugia ospita una mostra che celebra Hans Hartung. Per informazioni consultare il sito www.umbriatourism.it (http://www.umbriatourism.it/)

(NEWS stampa.php?id=408117&regione=umbria)

[A](/pdf.php?url=http://www.travelnostop.com/umbria/eventi/autunno-ricco-eventi-umbria\_408117&regione=umbria)

0 Commenti

travelnostop

Accedi

♥ Consiglia

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS (?)

Nome

Commenta per primo.

🖾 Iscriviti 🏻 🖸 Agglungi Disque al tuo sito webAgglungi DisqueAgglungi 🚨 Privacy

Travelnostop è un'iniziativa Logos srl Comunicazione & Immagine Palermo • Tel. e Fax 091.519165 • PIVA 00249130824 - palogos@travelnostop.com (mailto:palogos@travelnostop.com) postalogos@pec.it (mailto:postalogos@pec.it) - ©2011 Travelnostop.com - Tutti i diritti sono riservati - E' vietata la riproduzione anche parziale di tutti i contenuti del sito. Registrazione al Tribunale di Palermo n. 22 del 23.10.2006 - n. iscrizione al ROC 15419



Giornale di interesse professionale per il turismo <u>Seguici su Facebook Segui @TravelQuot Guardaci su</u> <u>YouTube Segui i nostri Feed RSS Contattaci About Us</u>

Quien Somos

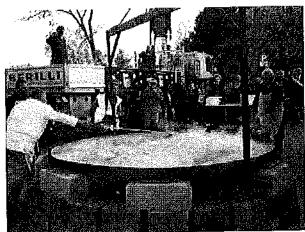


- WEBINAR
- REPORTAGE
- parole da cercare | Cerca |

- In Evidenza
- Trasporti
- Tour Operator
- Alberghi
- · Enti, istituzioni e territorio
- Mercato e tecnologie
- Estero
- Incoming
- · Tutte le ultime notizie

# <u>Olio d'oliva, tartufo e opere d'arte colorano</u> <u>l'autunno dell'Umbria</u>

[0] 28 ottobre 2017 11:00



Gastronomia e prodotti del territorio, mostre e spettacoli

musicali: è un autunno ricco quello che offre quest'anno l'Umbria, da Perugia a Spoleto, da Orvieto alla Valnerina. Tra i protagonisti spicca l'olio extravergine d'oliva con la manifestazione Frantoi Aperti, che si svolgerà dal 28 ottobre al 26 novembre. L'evento propone degustazioni, letture, visite guidate tematiche e itinerari alla scoperta del territorio. Trevi con Festivol, Giano dell'Umbria, Assisi sono alcune delle mete che permetteranno a visitatori e turisti di gustare l'olio novello.

Anche il tartufo sarà protagonista di fiere ed eventi a Città di Castello, dal 27 ottobre al 1 novembre, e a Montone dal 28 ottobre al 1 novembre. Dal 10 al 12 novembre sarà invece la volta della Mostra mercato nazionale del Tartufo di Fabro, con 60 stand di produttori da tutte le regioni italiane. Così, oltre al tartufo bianco di Fabro, sarà possibile gustare olio e miele, vino e zafferano, funghi, norcineria e formaggi. Anche se l'attenzione sarà tutta, o

Questo sito o strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie. Chiudendo questo banner o cliccando su un link acconsenti all'uso dei cookie. Chiudi — Cookie Policy

Si svolgerà inoltre nei sabati 8 e 14 novembre e 2 e 16 dicembre "Metti una sera al museo", un evento fuori dall'ordinario che prenderà vita al Museo del Vetro di Piegaro con aperture straordinarie del percorso museale dedicate ai bambini dai 6 ai 10 anni. Ad Orvieto, invece, spazio alla filosofia con il festival Orvieto in Philosophia, dal 29 novembre al 1 dicembre. Tra gli ospiti che si alterneranno presso il Centro congressi del Palazzo del Popolo, Giulio Giorello e Massimo Cacciari. A Spoleto è invece tempo di Ospiti in Rocca: fino al 5 novembre, la Rocca Albornoziana ospiterà un nucleo di opere straordinarie tratte in salvo dal sisma che ha colpito il Centro Italia nel 2016, mostra legata alla campagna di raccolta fondi aperta per sostenere il restauro di opere danneggiate dal terremoto. Infine a Gualdo Tadino la chiesa medioevale di San Francesco, nel cuore del centro storico, ospita "Seduzione e potere - La donna nell'arte tra Guido Cagnacci e Tiepolo", la mostra curata da Vittorio Sgarbi e visitabile fino al 3 dicembre 2017, mentre fino al 7 gennaio 2018 la Galleria Nazionale dell'Umbria di Perugia ospita una mostra che celebra Hans Hartung, una delle figure di spicco dell'astrattismo europeo del Novecento. Per ulteriori informazioni sugli eventi si può consultare il sito www.umbriatourism.it

# Articoli che potrebbero interessarti:



Le Fiandre celebrano i grandi maestri flamminghi



American Airlines vola sulle vette innevate degli Stati Uniti



Due artisti internazionali ingaggiati per il Louvre Abu Dhabl vertical running



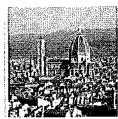
Ibis Styles Palermo, rinnovo tra street art e



Ad Abu Dhabi inaugurata la mostra The **Creative Act** 



Cervia, un Aprile all'insegna di eventi, sport ed arte



Hotel Laurus e Pitti Palace, con il en Provence si Be Part of History rinnova con prosegue raccolta Cirque du Solell fondi per restauro opere d'arte



Il Club Med Oplo

Clicca per lasciare un commento e visualizzare gli altri commenti

# **Travel Comunica**

Questo sito o strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie. Chiudendo questo banner o eliccando su un link acconsenti all'uso dei cookie. Chiudi Cookie Policy

# FRANTOL APERTI, BOOM BILLED IN NELLES CITTAL BOOK OLTE: DA (MASSISLA GIANO, DASTREVILA SPOLETO MOCO SONI DE COMPANDADA (MASSISLA GIANO, DASTREVILA SPOLETO MOCO SONI DE COMPANDADA (MASSISLA GIANO, DASTREVILA SPOLETO MOCO SONI DE COMPANDADA (MASSISLA GIANO).

Frantoi aperti, boom di pubblico nelle citta' coinvolte: da Assisi a Giano, da Trevì a Spoleto dove la rassegna si apre domani fino al 1 novembre.

E' iniziata all'insegna del bal tempo, la XX edizione di Frantoi Aperti l'iniziativa dall'Associazione Strada organizzata 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, presieduto dal Sindaco Stefania Proletti, dall'Assessore al turismo e cultura Eugento Guarducci e dalla Presidente del Consiglio Comunale Donatella Casciarri, proseguirà fino al 1º

novembre nel centro di Assist, per poi spostarsi "nei Castelli e nel territorio" fino al 26 novembre.

A Glano 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 prenzo 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 "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papilie" 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 Trevì, elle 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, 1º novembre) con in programma degustazioni, trekking in biololetta, camminate tra gli ulivi, glochi per scoprire i paesaggi e le eccellenze gastronomiche dei 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 nei territorio olivato con degustazioni di Olio appena franto.



G⊁ Tv.set

Foligno/Spoleto 28/10/2017 15:27 Redazione



11494) pospedajost BIMECA BAS DI BIAGIQLI ANDREA GUBBIO • Via Tifemate 14 • Tel 0759277786 Gubbiour30199@agenziaunipoisalit UnipolSal

(/ad.aspx?c=131&z=3&u=mailto%3agubblo.un30199%40agenzia.unipolsai.it)

(/Gubbio-La-Caritas-e-l-39-omagglo-a-don-Milani-il-10-novembre-in-dono-operaomnia-agli-istituil-su/news-95084.aspx)

07/11/2017 11:15 | Cultura (/Notizie/Cultura)

## GUBBIO. LA CARITAS E L'OMAGGIO A DON MILANI: IL 10 NOVEMBRE IN DONO OPERÀ GMNIA AGLI ISTITUTI SUPERIORI

(/Gubblo-La-Caritas-e-i-39-omagglo-a-don-Milani-ii-10-novembre-in-dono-opera-omnia-agli-istituti-su/news-95084.aspx)

Il prossimo 10 novembre a Gubbio (ore 17.15), presso la Sela ex Refettorio della Biblioteca Sperelliana, la Caritas dioc...

LEGGI (/GUBBIO-LA-CARITAS-E-L-39-OMAGCIO-A-DON-MILANI-IL-10-NOVEMBRE-IN-DOKO-OPERA-OMNIA-AGLI-ISTITUTI-SU/NEVIS-95084 ASPX)

(/Gubblo-quot-Conoscere-if-cammino-di-Sant-39-Ubaldo-quot-arriva-la-4a-tappa-Cantlano-Acquapartit/news-94965.aspx)

06/11/2017 09:58 ( Costume (/Notizle/Costume)

## GUBBIO: "GONOSCERE IL CAMMINO DI SANTUBALDO" ARRIVA LA 4A TAPPA, CANTIANO-ACQUAPARTITA DOMENICA 12 DICEMBRE

(/Gubbio-quot-Conoscere-ll-cammino-di-Sant-39-Ubaldo-quot-arriva-la-4a-tappa-Cantiano-Acquapartit/news-94965.aspx)

È in programma domenica 12 novembre, la quarta tappa dell'iniziativa "Conoscere il cemmino di Sant'Ubaldo" promossa dall... VENDESI LOTTI EDIFICABILI CON PROGETTO APPROVATO VILLETTE SINGOLE SU UN UNICO PIANO CON CIARDINO PRIVATO E CARACE PER INFORMAZIONI 835 6692611

UTENTI ONLIRE: 42



DIRETTA TV diretta streaming



(/diretta/diretta.aspx)



RGM HITRADIO diretta streaming





**KEY/SLETTER TRGMEOIA** 

Iscriviti alla nostra newsletter

Indirizzo email

.

Accetta ir formativa privacy (legg) (//www.motlent/U/p4vacy.aspx? Idp=52c;p=560848651F9E60F0C10C30829314F018D984C937})

Iscriviti ora

SOCIAL



 $\label{thm:policy:linear} Typi\ (http://www.typi.lit/typi) > News\ (http://www.typi.lit/typi/blog/news/) > EVENTI\ (http://www.typi.lit/typi/blog/categoria/eventi/) > Tuttoggl: Frantology (http://www.typi.lit/typi/blog/$ Aperti, pienone per il primo weekend



Adecco II tuo prossimo lavoro ti sta aspettando.







1 novembre 2017 - 11:09 . UMBRIA (http://www.typi.it/typi/blog/zone/umbria/) . EVENTI (http://www.typi.it/typi/blog/cataggria/gyapti/typi.it/typi/blog/news/) magazine(http://www.typi.it/magazine/)

Tuttoggi: Franto Apenti, Dienone per indra weekend www.typi.it/typi/blog/speciali/)

di Redazione

odizione di Frantol Aperti che si svolge in Umbria inizia con un weekend di successo. Grande soddisfazione per gli eventi di Trevi di Trev

Leggi l'articolo (http://tuttoggi.info/un-weekend-successo-la-20-edizione-frantoi-aperti-umbria/423285/)

Leggi la scheda Typi (http://www.typi.it/typidata/prodotto/umbria\_olio) Olio Dop Umbria

$\rightarrow$	OLIO D'OLIVA
---------------	--------------

« Casello Typico, il casello stellato di Lucca: Giglio, imbuto e Butterfly (http://www.typi.it/typi/blog/news/casello-typico-casello-stellato-lucca-giglio-imbuto-butterfly/)

Rep.it: nuova era per l' Enoteca regionale Lazio (http://www.typi.it/typi/blog/news/rep-it-nuova-l-enoteca-regionalelazio/) »

#### **CORRELATI**

- > Fermo, degustazione dei mare e delle vigne (http://www.typl.it/typi/blog/news/fermo-degustazione-dei-mare-delle-vigne/)
- > Aveilino, una cena con degustazione di vini del territorio (http://www.typi.it/typi/blog/news/aveilino-cena-degustazione-vini-def-territorio/)
- > A Roma l'aperitivo è con torrone e Barolo (http://www.typi.lt/typi/blog/news/roma-laperitivo-torrone-barolo/)
- > A Pontassieve la cena tipica a base di champagne (http://www.typi.it/typi/blog/news/pontassieve-la-cena-tipica-base-champagne/)
- > Ad Albano Laziale (Roma) i "Castelli di Natale"dei gusto (http://www.typi.it/typi/blog/news/ad-albano-laziale-roma-castelli-di-natale/)

#### **CERCA NEWS**

æ			Dicembre 2017			*
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	1	2	1
(http://www.typi.lt/typi/bi/th	ttp://vww.typl.lt/typi/bl	(http://www.typi.lt/typi/bl	(http://www.typi.lt/typl/bl	fetted/s/?ww.typi.it/typi/bl	#gftpzv/s/Pnv.typl.it/typi/bl	og/news/?
filtra_news=16data_1=20 file	tra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	filtra_nev/s=1&data_1=20	Idtra_news=1&data_1=20	hts:=1@ggta_1=20	17-
11-27)	11-29)	11-29)	11-30)	12-01)	12-02)	
,	4	 5	<b>6</b>	7	8	
(http://www.typi.it/typi/blstg	r Hasilestuustuni it/tuni/bi	ithrines/s/9wv.tvpi.lt/tvpi/bi	Battes//s/New.typi.it/typi/bl	i (gftg://s/Pav.typl.it/typl/bi	i <b>Sethadowiy</b> olid/typi/bl	og/news/?
filtra_news=1&data_f=20,10	ra news=1&data 1=20	filtra nev/s=1&data_1=20	Mtra_news=1&data_1=20	Elitra_news=1&data_1=20	Filtra_news=1&data_1=20	17-
12-03)	12-04)	12-05)	12-06)	12-07)	12-08)	
	10	11	12	13	14	
(http://www.typl.lt/typl/bl/s	time//w/3wv lyni it/tyni/bi	Harney/WWW.ivoi.it/typi/bl	Shi(ner//w/k/vv.typi.it/typi/bi	i ŊgttpsykyWww.typi.it/typi/bi	@fgzy/y/Pav.typl.lt/typl/bl	og/news/?
filtra_news=1&data_1-20fil	ira news-16dala 1-20	filtra news=1&data 1=20	filtra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	fiftra_news=1&data_1=20	17-
12-09)	12-10)	12-11)	12-12)	12-13)	12-14)	
		17	18	19	20	1
15   {http://www.typi.it/typi/bi <sub>s</sub> tg	16					 oz/news/?
filtra_news=1&data_1=20,70	ttjewywww.typi.iotypwo	igrogesystems, ypinos cypicol Mora mouse 10 data 1 = 20	ggupersateratypasotypasot fotos nawe=1&dota 1=20	igeriani, metas 18data 1≈20	filtra news=1&data 1=20	17-
12-15)	12-16)	12-17)	12-18)	12-19)	12-20)	
				36	26	
21	22	23	24	25		or/ours?
(http://www.typl.lt/typl/bl/他	(tp://svivvx.typi.it/typi/i	ilogramiye Alvetyal ili iyalibi	igtopsylsynym.typi.ti/typi/bi	ggzogzwowow.typu.e/typurui Stran power=15.data 4=20	igupyyyrny.typutrtypiroi i60es noue=1£data 1≖20	0g/115W3/:
filtra_news~1&data_1=20fd		Jawa_news=1&data_1=20	19649_1048*1909(9_1=20	12-25	12-26)	
12-21)	12-22}	12-23)	12-24)	12-23)	12-201	Į.
27	28	29	30	31		
(http://www.typi.it/typi/bl.flg	titpe//w/ivv.typl.it/typl/b	l (grtps://s/Nov.typi.it/typi/bl	igthp://s/Www.typi.it/typi/bl	state was successful the successful successf	log/news/?	
filtra_news=1&data_1=20.7	'rra_news=1&data_1=20	httra_news=1&data_1=20	M⊬a_news=1&data_1=20	Mira_news=1&data_1=20	17-	
12-27)	12-28}	12-29)	12-30)	12-31)		



Typl (http://www.typi.it/typl) > News (http://www.typi.it/typi/blog/news/) > EVENTI (http://www.typi.it/typi/blog/categoria/eventi/) > Tuttoggi: Frantoi Aperti, pienone per il primo weekend



157°.

**(6)** 

3 A .m 422...



7 7 G

1 novembre 2017 - 11:09 . UMBRIA (http://www.typi.it/typi/blog/zone/umbria/) . EVENTI (http://www.typi.it/typi/blog/categoria/eventi/)

Tuttoggi: Frantoi Aperti, pienone per il primo weekend

di Redazione

The property of the standard of the standard of the property o

Leggi l'articolo (http://tuttoggi.info/un-weekend-successo-la-20-edizione-frantoi-aperti-umbria/423285/)

Leggi la scheda Typi (http://www.typi.jt/typidata/prodotto/umbria\_olio) Olio Dop Umbria



« Casello Typico, il casello stellato di Lucca: Giglio, Imbuto e Butterfly (http://www.typi.it/typi/blog/news/casello-typico-casello-stellato-lucca-giglio-imbuto-butterfly/)

Rep.it: nuova era per l' Enoteca regionale Lazio (http://www.typi.it/typi/blog/news/rep-it-nuova-l-enoteca-regionale-lazio/) »

#### CORRELATI

- > Fermo, degustazione del mare e delle vigne (http://www.typi.it/typi/blog/news/fermo-degustazione-del-mare-delle-vigne/)
- > Avellino, una cena con degustazione di vini del territorio (http://www.typi.it/typi/blog/news/avellino-cena-degustazione-vini-del-territorio/)
- > A Roma l'aperitivo è con torrone e Barolo (http://www.typl.lt/typl/blog/news/roma-laperitivo-torrone-barolo/)
- > A Pontassieve la cena tipica a base di champagne (http://www.typi.it/typi/blog/news/pontassieve-fa-cena-tipica-base-champagne/)
- > Ad Albano Laziale (Roma) i "Castelli di Natale" del gusto (http://www.typi.it/typi/blog/news/ad-albano-laziale-roma-castelli-di-natale/)

#### **CERCA NEWS**

¢			Dicembre 2017			'n
Łu	Ma	Me	Gì	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	1	2	١. ـ
	(http://www.lypi.lt/typi/bl/	(http://www.typl.lt/typi/bl	(http://www.typi.it/typi/bl	iggtps/f/ww.typl.it/typi/bl	States/Ve/Privatypi.it/typi/blo	bg/news/?
filtra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	ilita_news=16data_i=ZU	M&a_uswa=Tongra*1~50	1089 161/3-1000ttg_1 20	1/-
11-27)	11-28]	11-29)	11-30}	12-01)	12-02)	
		5	6	7	8	
ਤ (http://www.typi.it/typi/bl	or Grithed/e/Awatroni it/tyni/hi	itai has //svi/vu.tvol.it/tvpi/bi	i <b>Spjit<del>ez</del>//sylk</b> ov.typi.it/typi/bl	fgites//s//ww.typi.it/typi/bl	Hethev/s/Prov.typi.it/typi/bi	og/news/?
fitra_news=1&data_1=20	Misca news=18data 1=20	Ritra nev/s=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	Mtra_news=1&data_1=20	100 9_116442- TOKO 8/8- F 20	17-
12-03)	12-04)	12-05)	12-06)	12-07)	12-08)	
					14	
9	10	11	12	13		colocuis/?
4 {http://www.typf.it/typl/bl	\$grites//v/Rvw.typi.it/typl/bl	{\artiform\artiform\typl\tell\typl\bl	######################################	iguaayyyww.typurtypyui istoo pougod£doto 4-20	aguipayyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyyy	17-
filtra_news=1&data_1=20		filkra_nev/s=1&data_1=20	hista_hews=160ata_±=2∪	12-13)	12-14)	ľ
12-09)	12-10)	12-11)	12-12)	12-10)	12,	
15	16	17	18	19	20	1
	1 6 4 6 - L 14 6 6 6 6 6 6	i BirtherWs/Aww.typl.it/typi/bl	<u>Ngtges//s/N</u> ww.typi.it/typi/bl	(tgftps//w/i/w.typi.it/typi/bi	legiter#s/β∧v.typi.it/typi/bi	bg/news/?
filtra neus=18data 1=20	sgraeyyyrxw.rypi.tiztypizor fdera_news=1&data_1=20	Ωtra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	MAB_USA2-TOOHIS_T-50	1000_110113-1000000_1 20	17-
12-15)	12-16)	12-17)	12-18)	12-19)	12-20)	
				25	26	
21	22	23	24			og/news/?
(http://www.typi.it/typVol	4g(tp://www.typi.lt/typl/b filtra_news=1&data_1=20	togzgetvexxw.typu.tvtypvos	sgreggysylvy, typs to typy of	i filtra novemi Sriata 1=20	filma news=1&data 1=20	17-
	filtra_news=1&data_1=20	12-23	12-24)	12-25)	12-26)	
12-21)	12-22)	12-23)	12-2-77		1	l
27	28	29	30	31		
Our of the second of the form to be	dgripps//s/2vv.typl.lt/typi/bl	igites//s/i/w.typi.lt/typi/bl	lgft <del>p://s/li</del> w.typi.it/typi/b	ldgttp://w/typi.it/typi/bl	log/news/?	
filtra news=1&dala 1=20	filtra_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	htma_news=1&data_1=20	htta_uc.az=renara_r-so	117-	
12-27)	12-28)	12-29)	12-30)	12-31)		



 $Typi \ (http://www.typi.it/typi) > News \ (http://www.typi.it/typi/blog/categoria/eventi/) > In \ Umbria\ ^eFrantoi \ (http://www.typi.it/typi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi/blog/categoria/eventi$ aperti" per degustare olio Dop

(3)

SCOPRI

VNEWS (HTTP://WWW.TYPI.IT/TYPI/BLOG/NEWS/) MAGAZINE (HTTP://WWW.TYPI.IT/MAGAZINE/)
CASELLOTYPICO (HTTP://TYPI.IT/CASELLOTYPICO/) SPECIALI (HTTP://WWW.TYPI.IT/TYPI/BLOG/SPECIALI/)

TYPI DATABASE (HTTP://www.typi.it/DATABASE) AGENDA (HTTP://www.typi.it/typi/blog/zone/umbria/) . EVENTI (http://www.typi.it/typi/blog/categoria/eventi/)

In Umbria "Frantoi aperti" per degustare olio Dop

di Redazione

Leggi la scheda di Typi sull'ollo dell'Umbria (http://www.typi.it/typidata/prodotto/umbria\_ollo)

	•
_	_
	•

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

#### **LEGGI ANCHE**

- > Frantoi aperti per degustare l'ollo d'oliva Dop Umbria (http://www.typi.it/typi/blog/eventi/frantoi-aperti-per-degustare-lolio-doliva-dop-umbria/)
- « Amalfinotizie: zafferano Gaiano, il tesoro d'eccellenza (http://www.typi.it/typi/blog/news/amalfinotizie-it-zafferano-gaiano-piccolo-tesoro-deccellenza/)

Tviweb: promozione per Asiago Dop in Usa e Canada (http://www.typl.it/typi/blog/news/asiago-dop-usa-canada/) »

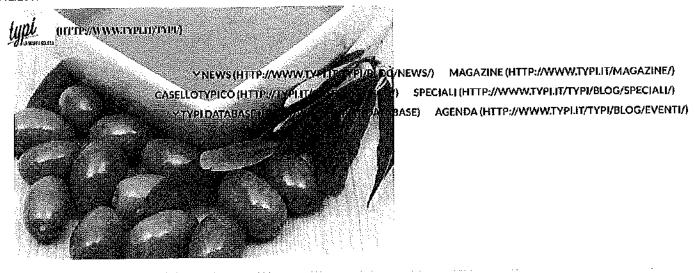
#### CORRELATI

- > Fermo, degustazione del mare e delle vigne (http://www.typi.lt/typi/blog/news/fermo-degustazione-del-mare-delle-vigne/)
- > Aveilino, una cena con degustazione di vini del territorio (http://www.typi.it/typi/blog/news/aveilino-cena-degustazione-vini-del-territorio/)
- > A Roma l'aperitivo è con torrone e Barolo (http://www.typl.it/typl/blog/news/roma-laperitivo-torrone-barolo/)
- > A Pontassieve la cena tipica a base di champagne (http://www.typi.it/typl/blog/news/pontassieve-la-cena-tipica-base-champagne/)
- > Ad Albano Laziale (Roma) I "Castelli di Natale"del gusto (http://www.typi.it/typi/blog/news/ad-albano-laziale-roma-castelli-di-natale/)

#### **CERCA NEWS**

•			Dicembre 2017			×
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	1	2	
(http://www.typi.it/typl/bl	(http://www.typl.it/typl/bl	(http://www.typi.it/typi/bl	(http://www.typi.it/typVbl	Stree nove 12 data 1-20	igangyynyyyyytypallutypa/ok filtra mawr-16data 1=201	ogynews) r
filtra_news=1&data_1=20 11-27)	hitra_news=1&data_1=20	njkra_nev/s=1&0ata_1=20 11-29)	nttra_nevys=100ata_1=20 11-301	12-01)	12-021	.,-
11-2/ )	11-201		21-001			
3	4	5	6	7	8	
(http://vww.typi.it/typi/bl	футра//s//ww.typi.it/typi/bl	(gctps://s/2vv.typl.it/typi/bl	igπ <del>α//s/i</del> w.typi.it/typi/bl	igftp://www.typi.it/typi/ol	<b>∮g/tφα√/sv/?</b> γγν.tγp1.lt/typi/bl	g/news/?
filtra_news=1&data_1=20	Mera_news=1&data_1=20	Mtra_news≖1&data_1=20	Mara_news=1&data_1≂20	ਜ਼ੀਮa_news=1&data_1≖20	filtra_netvs=1&data_1=201	17-
12-03)	12-04)	12-05)	12-06)	12-07]	12-08)	
··· ·	10	11	12	13	14	
(http://www.typl.lt/typl/bl				; <b>\$a/tex//s/i</b> kvv.typl.it/typi/bl	igite://www.typi.it/typl/big	og/news/?
filtra_news=1&data_1=20	filtra news=1&data_1=20	Mtra_news=1&data_1=20	filtra_news=18.data_1=20	Mra_news=1&data_1=20	filkra_news=1&data_1=20	17-
12-09)	12-10)	12-11)	12-12)	12-13)	12-14)	
	٠.	17	18	19	20	
15 {http://www.typi.it/typi/bl	16 Automithetta valantii kavaliint				sletihev/ky/kvv.tvol.it/tvoi/bio	og/news/?
filtra_news=1&data_1=20	ειμαμετελετιντ.τγρεποτιγρεποι: Εύλετα news=1&data 1≠20	filtra news=1&data 1=20	filtra_nev/s=1&data_1=20	INtra_news=1&data_1=20	Mira_news=1&data_1=20	17-
12-15)	12-16}	12-17)	12-18)	12-19)	12-20)	
21	22	23	24	25	26	notanius (?
(http://www.typi.it/typi/bi filtra_news=1&data_1=20	(ዚሄልρչ//ቌላቸላvv.typl.it/typi/b	(ógfpgáve/AV.typuit/typ/bl	pgttpsysywystypi,ietypyol Stra powe 18 data 1920	ggresysyww.typu.tytypi/til Blos neuse18data 1520	igggggyyyyyyyggypiit iypyrol Bibca news=18data 1=20°	7-
12-21)	ngra_news=1&0ata_1=20 12-22)	12-23)	12-24)	12-25)	12-261	
12-217				'		
27	28	29	30	31		
{http://www.typi.it/typi/bl	ibings/is/?vvv.typi.lUtypi/bi	lgtop://s/7/vv.typl.it/typi/bl	Sether/Is/Nov.typi.lt/typi/bi	ligtnas/sv9xvx.typi.it/typi/bi	og/nev/s/?	
filtra_news≖1&data_1=20				Mira_news=1&data_1=20	17-	
12-27)	12-28)	12-29)	12-30)	12-31)		

Chi Siamo



UMBRIA (http://www.typi.it/typi/blog/zone/umbria/)

# Frantoi aperti per degustare l'olio d'oliva Dop Umbria







Sabato 28 ottobre si inaugura la XX edizione di Frantoi Aperti (http://www.frantolaperti.net/) in Umbria, l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio di Oliva Dop Umbria che celebra, fino a **domenica 26 novembre, l**a produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri e i luoghi di produzione.

"Venti anni di sapori veri" è lo siogan della manifestazione che comincerà da Assisi con "Unto – Unesco, Natura, Territorio, Olio" da sabato 28 ottobre a mercoledì 1 novembre, poi a Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'ollo di Vescia" domenica 29 ottobre, Giano dell'Umbria con la "Manglaunta" organizzato per sabato 28 e domenica 29 ottobre, a Spoleto con "Frantoi Aperti a Spoleto" da domenica 29 a mercoledì 1 novembre e Trevi con "Festivol tra olio arte musica e papille" sabato 28 e domenica 29 ottobre.

Leggi la scheda di Typi sull'ofio dell'Umbria (http://www.typi.it/typidata/prodotto/umbria\_olio)

« Mantova, torna la sagra del tortello di zucca (http://www.typi.it/typi/blog/eventi/mantova-torna-la-sagra-del-tortello-di-zucca/)

Nel Ferrarese, la sagra della Zucca e del Cappellaccio Igp (http://www.typi.it/typi/blog/eventi/nel-ferrarese-la-sagra-della-zucca-e-del-cappellaccio-igp/) »

(0)

Evento itinerante (https://www.google.it/maps/place/)



Dal 28 ottobre 2017 - 00:00 al 26 novembre 2017 - 00:00



0742332269



info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it)



http://www.frantolaperti.net/ (http://www.frantolaperti.net/)

CERCA EVENTI

'annata deludente sul piano della produzione per l'olio extravergine d'oliva dop umbro. Anche l'Umbria, infatti, paga l'estate (UTTP/ANNATAPITI) productione del centro Italia festeggi per un mese dal 28 ottobre al 26 novembre questo prodotto. Verranno aperti – scrive umbria 24.it – 33 frantol da quelli pionieristicì che hanno fatto la storia ai nuovi che iniziano la loro attività quest'anno. Una manifestazione, quella di Frantoi aperti, giunta ormai alla 20/a edizione, che crede e punta sulla sua eccellenza.

Leggi l'articolo (http://www.umbria24.it/gusto24/frantol-aperti-ll-racconto-dellolio-dai-pionieri-alle-nuove-realta)

_
_

FRANTOI APERTI

OLIO EXTRAVERGINE DOP

« Laprovinciacr.it: nasce il primo torrone amaro di Soncino (http://www.typi.it/typi/blog/news/laprovinciacr-it-nasce-primo-torrone-amaro-soncino/)

All'università dei Sapori di Perugia si impara il sottovuoto (http://www.typi.it/typi/blog/news/alluniversita-dei-saporiperugia-si-impara-sottovuoto/) »

#### **CORRELATI**

- > TypiMagazine: aglio di Voghiera Dop, il "tradizionalmente gentile" (http://www.typi.it/typi/blog/news/typimagazine-aglio-voghiera-doptradizionalmente-gentile-4/)
- > De-gustare.it: Hibu, la birra di Natale (http://www.typl.lt/typl/blog/news/de-gustare-lt-hibu-la-birra-natale/)
- > Ansait: Grano duro, patto tra associazioni (http://www.typi.it/typi/blog/news/29344/)
- > Cucunci e Cappero di Salina: "Orchidee del Mediterraneo" (http://www.typl.lt/typi/blog/news/cappero-di-salina/)
- > Lastampa.lt: "Borber'eat", la vetrina dei prodotti tipici (http://www.typi.it/typi/blog/news/29150/)

## **CERCA NEWS**

æ			Dicembre 2017			**
Lu	Ma	Me	Gĭ	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	1	2	
					l <b>(greps/sy</b> ?zv.typi.it/typl/blo	
11-27	nitra_news=1&data_1=20 11-28)	11-29)	ntra_news=1&data_1=20   11-301	MHa_news=1&data_1=20   12-011	្សារីមាន_news=1&data_1=20) 12-02)	17-
		1 11277		1201,	12-02)	
3	4	5	6	7	8	
					l∦gitpev/s/?vw.typi.it/typi/blc	
nitra_news=1&data_1=20 12-03)	104ra_news=1&data_1=20 12-04)	MHra_news=1&data_1=20 ! 12-05 }	1#ra_news•1&data_1•20 12-06)		filtra_news=1&data_1=201	17-
12-03)	12-04)	12-05)	12-001	12-07)	12-08)	
9	10	11	12	13	14	
http://www.typl.it/typi/bi	lgttps://www.typi.it/typi/bl	tg/tp://s//w.typi.it/typi/bl	}gftæ√svivv.typi.it/typi/bl	ig/tpx/s/www.typi.it/typi/b	Í ∰ged⁄a⁄?∧v.typi.lt/typi/bl¢	g/news/?
			-		िगिसa_news=1&data_1=201	i <b>7</b> -
12-09)	12-10)	12-11)	12-12)	12-13)	12-14)	
15	16	17	18	19	20	
					ZO   (@/lpx//s/8/vv.typl.lt/typi/bic	splanews/?
filtra_news=1&data_1=20	filera_news=1&data_1=20	filtra_news=1&data_1=20	Mira_nev/s=1&data_1=20	Mira_news=1&data_1=20	Mira_news=1&data_1=201	7-
12-15}	12-16)	12-17)	12-18)	12-19)	12-20)	
				! 	<u>-</u>	
Attacked to the first of the said of the s	22	23	24	25	26	-1n
					jig/n≘WwYvv.typl.lt/typi/blò Wtra_news=1&data_1=201	
12-21)	12-22)	12-23)	12-24)	12-25)	12-26)	•
			•		i ' J	
27	28	29	30	31		
	Sgrtgz//s//www.typi.it/typi/bi					
tiltra_news=1&data_1=20 12-27)	filtra_news=1&data_1=20 12-281	Mira_nev/s=1&data_1=20 12-29)	littra_news+1&data_1=20 12-30 )		1/-	
12-27 [	12-28)	12-29)	12-30)	12-31)		

Chi Siamo	
Pubblicità	
Contattaci	

Montaperti fino alla Diana, mitico fiume softerraneo ricercato per secoli dai senesi e al celebre poeta Cecco Angiolieri.

# Frantol aperti in Umbria

eekend la rassegna Frantoi Aperti per **5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva**, durante i quali nei piccoli b<sub>1</sub>, <sub>2</sub>, ... ... dievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine

Oltre a degustazioni di ollo extravergine di oliva appena franto, durante Frantol Aperti si può 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, infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intrattenimento rivolte di più piccoli.

## Artigiano per un glorno a Roma

Ad Explora, il Museo dei Bambini di Roma, sabato 28 e domenica 29 ottobre si diventa "Artigiano per 1 giorno", partecipando alla prima tappa di un viaggio alla scoperta dei mestieri della tradizione. Questo weekend Leo Pallotta, specializzato in designe allestimento, svela ai bambini i segreti dell'antico mestiere dei falegname.

## Incontri bestiali al BioParco di Roma

Tanta fantasla per un mostro da portare via è uno degli appuntamenti in programma questo weekend al BioParco di Roma. Un laboratorio creativo e manuale in cui i bambini costruiranno divertenti e originali decorazioni con cartoncini colorati, raffia, tana, carta velina, sagome e materiale di ricicio, dando forma e colore a animali spaventosi, mostri, fantasmi e streghe.

E poi con **Magle di Halloween** ci si diverte con uno show magico, divertente e interattivo che si susseguiranno per entusiasmare piccoli e grandi.

Mentre con **Animali da paura** si vive un "A Tu x Tu da brividi" con tarantole, rospi, scorpioni, ratti e motti altri, per scoprire che anche gli animali più spaventosi e ripugnanti hanno un ruolo nel delicato equilibrio della natura. Una vera prova di coraggio!

#### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Resta in contatto con Trip4Klds e tieniti aggiarnato sulle ultime novità.

Emoil Address

#### ISCRIVITI

#### SPAZIO SPONSORIZZATO

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su Info. Chiudendo questo banner, visitando il sito o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookle.

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alte finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy.

Chludendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti att'uso dei cookle.





















Cerca





Europa Africa America del Nord America Centrale America del Sud

Asia

Oceania

Città a-z

Nazioni a-z

-Monume®®

HOME / gusto

21.10.2017

umbria eventi frantoi aperti prodotti tipici itinerari gastronomici

# Umbria, il gusto dell'olio nuovo con Frantoi Aperti

La kermesse dedicata all'extravergine di oliva Umbria DOP è giunta alla XX edizione



Veduta di Assisi

Thinkstock

AUTORE: ELEONORA AUILIO

Dal 28 ottobre al 26 novembre i sapori più autentici dell'umbria rivivono e si svelano durante una manifestazione gastronmica che ormal è divenuta un vero e proprio must per gli amanti dei prodotti d'eccellenza. Si tratta di Frantol Aperti, la kermesse dedicata al buon ollo umbro durante la quale i migliori nettari locali vengono celebrati a stretto 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 intziative nei borghi ad alta vocazione olivicola che coinvolgono anche i produttori dell'Ollo 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 perle 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'ol**io 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 del** frantoi. Il tutto nella spiendida comice dei borghi medievali umbri ricchi di storia e di bellezze artistiche, Grandi e piccini verranno coinvolti in divertenti laboratori didattici, in attività ludiche e di intrattenimento, in deliziose degustazioni e scuole di assaggio durante le quali imparare ad assaporare l'olio, ad analizzarne le peculirità e distinguere i prodotti di qualità. I palazzi storici aprono le loro porte al visitatori, così come i frantol che potranno essere facilmente raggiunti direttamente dai centri storici delle località con comodi servizi navetta gratuiti. Non mancheranno, infine, eventi dedicati al puro intrattenimento, tra cui numerosi concerti e appuntamenti musicali, così come i mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.





# Monumenti nelle vicinanze



Đasilica di San Francesco d'Assisi



Bosco di San Francesco



Basilica di Santa Chiara



Mosaici di Villa Sant'Anna

Umbria

Altri luoghi da visitare

Umbria

Cerca...

Cerca

**■ MENU** 



Il quotidiano online dedicato al turismo (/index.php)

## Ultim'ora:

MOSTRA | I volti della Basilicata: viaggio per immagini tra presente e passato di personaggi segnati da gesti quotidiani (/ultime/6221-mostra-i-volti-della-basilicata-

UMBRIA | FRANTOI APERTI: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER 5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI E ATTIVITÀ CULTURALI (/ULTIME/9820-UMBRIA-FRANTOI-APERTI-OLIO-EXTRAVERGINE-D-OLIVA-PER-5-WEEKEND-TRA-PASSEGGIATE-DEGUSTAZIONI-E-ATTIVITA-CULTURALI)

⇒Stampa (/ultime/9820-umbria-frantoi-aperti-olio-extravergine-d-oliva-per-5-weekend-tra-passeggiate-degustazioni-e-attivita-culturali?tmpl=component&print=1&layout=default&page=)

Categoria: Ultime (/ultime) Pubblicato: 28 Settembre 2017 [iii] Visite: 4730



Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 è di scena la ventesima edizione di "Frantoi Aperti in Umbria", evento che valorizza la tradizione rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'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'oro verde.

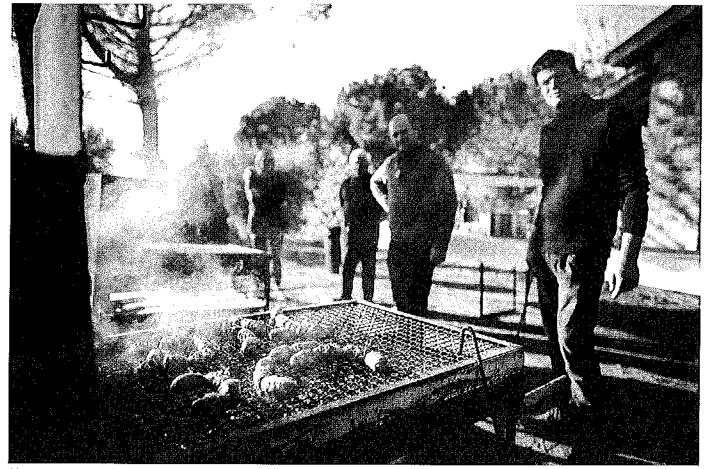
Frantoi aperti (/component/tags/tag/3755-frantoi-aperti)

Città dell'olio (/component/tags/tag/3144-citta-dell-olio)

(TurismoltaliaNews) Sono cinque i fine settimana dedicati all'olio extravergine di Oliva: dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 e 5 novembre, 11 e 12 novembre, 18 e il 19 novembre e i 25 e 26 novembre, durante i quali nei borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio 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.



(/images/stories/eventi\_umbria/FrantoiAperti04.jpg)



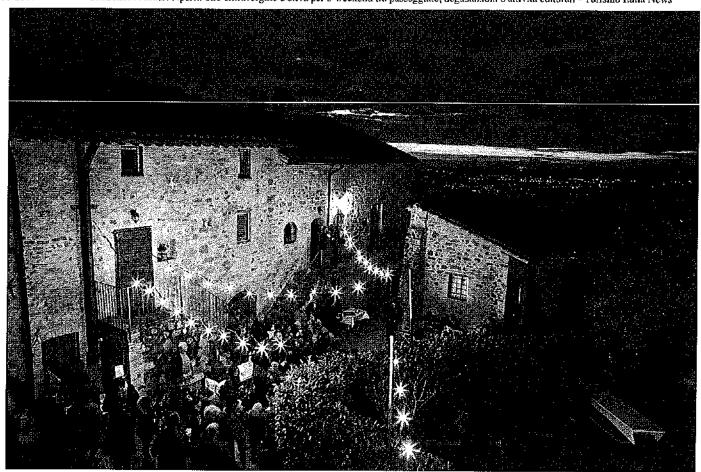
(/images/stories/eventi\_umbria/FrantoiAperti03.jpg)



(/images/stories/eventi\_umbria/FrantoiAperti02.jpg)

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 località www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net)). Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 Frantoi che partecipano alla kermesse, 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.



(/images/stories/eventi\_umbria/FrantoiAperti01.jpg)



(/images/stories/eventi\_umbria/FrantoiAperti05.jpg)

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 saperne di più

info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it) www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net) tel. +39 0742-332269 Facebook @frantoiaperti Twitter #frantoiaperti

Indietro (/ultime/14334-repubblica-ceca-inaugurata-a-brno-sede-del-consolato-onorario-italianoimprenditore-del-gruppo-marzotto-e-punto-di-riferimento)

Avanti (/ultime/8899-giordania-nuove-aperture-alberghiere-il-wadi-rum-set-cinematografico-di-due-grandi-film)

(http://www.hallesia.com/halles		
umbilianbilianbria- frant&iant&iantoi-	CATEGORIE	
apertipertiperti Notizie (/notizie) olio-olio-olio-		
extravetpinetpinergine- Luoghi (/luoghi) d- d- d		
olivaolivaoliva- Da non perdere (/da-nor per- per- per-	ı-perdere)	
5- 5- 5- Da scoprire (/da-scoprire	<del>)</del>	
tra- tra- pasalleziggisgga(¿collezio	nismo)	
degu <b>त्राह्यात्राह्यात्राह्यात्रा</b> e-Leaultimissime (/ultimiss	sime)	
-attivitativitativita- cu <b>lio<i>c</i>aliju(dib</b> )otati)		
Le ricette di Casa Spinet	o (/le-ricette-di-casa-spineto)	
Tour operator (/tour-ope	rator-mnu)	

# Frantoi Aperti 2017



- Previous
- Next

Categoria Evento: Manifestazioni

## **≡**Descrizione•

Descrizione

Foto

Mappa

Recensioni

Eventi correlati

Torna in *Umbria* la *XX<sup>a</sup> edizione* di *Frantoi Aperti*, manifestazione dedicata alla valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo in campagna, che si terrà *dal 28 ottobi* 26 Novembre 2017.

Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine, ai prodottì agroalimentari di qualità ed alla scopi dei piccoli borghi medievali dell'Umbria con le loro piazze, i loro palazzi, i loro teatri, i loro mus visita ai frantoi, alle aziende agricole, agli agriturismi presenti nel loro territorio.

Tante le *iniziative per valorizzare sia l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria che i borghi* con serie di attività dedicate a degustazioni; visite guidate a castelli e abazie; giochi tradizionali nelle piazze per bambini e adulti; partecipazione alla raccolta delle olive; trekking tra gli ulivi; ricerca raccolta del tartufo; concerti di musica popolare; percorsi a piedi alla scoperta dei luoghi di Franc

## Programma

1° weekend/dal 28 Ottobre al 1° Novembre 2017

Assisi – 28 Ottobre – 1° Novembre "UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" Per informazioni tel. +39 075 8138641 +39 337 1012866



(http://www.turismoumbria.net/)

Home (http://www.turismoumbria.net/ > Eventi (http://www.turismoumbria.net/eventi/frevi/) > Manifeslazioni (http://www.turismoumbria.net/eventi/frevi/) > Manifeslazioni (http://www.turismoumbria.net/eventi/frevi/) > Festivol – Trevi tra ollo, arte, musica e papilje 2017

# Festivol - Trevi tra olio, arte, musica e papille 2017

Categoria Evento: Manifestazioni (http://www.turismoumbria.net/eventi/trevi/manifestazioni/)

Descrizione ()

Марра (1

Recensioni ()

Eventi correlati ()

Prenderà il via a *Trevi (Pg) Festivol – Trevi tra ollo, arte, musica e papille,* manifestazione organizzata dal *Comune di Trevi* per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura. Anche quest'anno l'evento coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva.

Durante la manifestazione nel centro storico di Trevi ci saranno *eventi e appuntamenti gastronomici tutti* dedicati all'Ollo Extravergine di Oliva Dop Umbria.

Durante la kermesse ci saranno assaggi, degustazioni e visite nei palazzi storici della città e nei frantoi che aderiscono alla manifestazione "Frantoi Aperti".

Eventi da segnalare; nella seicentesca Villa Fabri la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva appena franto; nel loggiato di Piazza del Comune la mostra mercato di Presidi slow food dell'Umbria e delle regioni ospiti; mercato del contadino; bruschette in piazza con l'olio nuovo; passeggiate tra gli uliveti che circondano il territorio; mostre fotografiche; navette nei frantoi; concerti; giochi per bambini e tanti altri eventi.

#### Programma

### 28 Ottobre

9:00 - 19:00 Plazza Mazzini

Mercato del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio e delle aziende agricole del partenariato

9:00 - 19:00 Piazza Garibaldi

Mercato delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

09.30 Villa Fabri - Ritrovo e partenza

Trekking + oil test

Una facile ma imperdibile escursione nella quale, in pochi chilometri, passeremo per molte delle bellezze più significative del territorio: l'Acquedotto Medievale, tutto sotterraneo, l'olivo millenario più vecchio d'Italia e sosta presso un antico frantoio con assaggio di olio locale biologico.

Prenotazione obbligatoria presso Pangea 328.1421980-348.7711170

Costo: 10 euro a persona (l'escursione avrà luogo al raggiungimento minimo di 8 partecipanti)

Distanza: 6 km, con dislivello di 300 mt.

Durata; circa 4 ore

Da portare: abbigliamento consono alla stagione, scarpe da trekking o adatte a camminare su fondo sconnesso, giacca antivento-impermeabile.

10.00 - 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi ~ Taglio dei nastro alla presenza dell'attore Ninetto Davoli

10.00 - 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

10.00 parco Villa Fabri: ritrovo

Caccia al tartufo con cani e cavatori esperti e visita alla Chiesa di San Pietro a Pettina

Costo: 10 euro.

Prenotazioni: 0742 381480

10.00 - 12.00 Piazza Mazzini

"Pane e Olio"

Degustazione di bruschetta con ollo extravergine di oliva di Trevi

10,00 Teatro Clitunno

"In memoria di Giorgio Leone".

incontro di storici dell'arte sul temi dei barocco

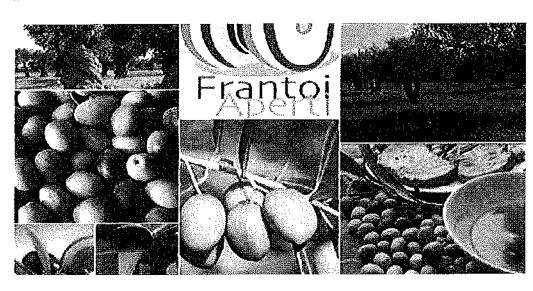
11.00 Complesso museale di San Francesco

Cerimonia di apertura della Mostra Nazionale Bonsai a cura dell'Ass. Umbria Bonsai – DLF Foligno

0K

# <u>Ľuristinviaggi</u>o

ROME / PRIMO PIANO / DOVE ANDARE / NEWS / GROCIERE / BIMBI IN MAGGIO / HOTEL / TOUR DEL GUSTO / EVENTO / OFFERTE DE MAGGIO / TRASPORTE / ARCHIVEO /



# Umbria: XX° edizione di frantoi aperti

18 01F0BRE 2017

9 B 0

Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 si terrà la XXª edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria". La festa dell'olio extravergine d'oliva loffrirà 5 weekend (dal 28 ottobre al 1º novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 -26 novembre), tra passeggiate, degustazioni e attività culturali. Nel piccoli borghi medievali aderenti affiniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipate a vere e proprie scuole di assaggio di olto, 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, don mancheranno appuniamenti musicali e concerti; attività ludiche e di intratfenimento rivolte al più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori pel frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta. fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite si 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 af borght aderenti da un servizio gratulto di navette. La vistta al frantoi consentirà al visitatore di respirarne appieno l'almosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla spremitura delle olive, riscaldandosi davanti al fuoco del camino, apprezzando, con la degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, le caratteristiche dell'offo 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.



 Leggi il Precedente Alle Maldive Seaplane Surfari

Leggi II Successive > Halloween al Bioparco di Roma

#### Articoli Correlati



38° sagra della lumaca a Lacugnano 31 (UGLIO 201)



Trevi in Musica 2017 24 LUGEIO 2017



Pic & Nic a Trevi 3 APRILE 2017

Search

**VIDEO** 

"Kelly & Kloe on board" - The Tra.



## OFFERTE DI VIAGGIO

Sciare sulle montagne canadesi 18.01CEMBRE 2017.

Con Canada Experience è possib sciere in British Columbia a Whist

Blackcomb, la più nota località sciistica del Nord America ad un'ora di auto di Vancouver. Tra i più della destinazione spiccano i 39 impianti di ultim generazione, un sistema...



L'alba con i leoni marini 15 DICEUBRE 2017

· Il Southern Ocean Lodge, lodge d Lusso sulla remota costa sud-

occidentale dell'isola di Kangaroo offre soli osult momento privato irripetibile a contatto diretto coi teoni marini di Seal Bay. Ideato su base privata j viaggiatori singoli, coppie, famiglie...



Il Giappone più autentico 12 DICEUBRE 2017.

Il Giappone è una nazione dagli innumerevoli volti: una Terra ricca

tradizioni millenaria e rigidi cerimoniali, dove citt sovraffoliate e brulicanti di vita si alternano a vill feudali ancora intatti all'ombra degli alberi di pes L'operatore King Holidays propose...



Val Sarentino, le "stelle" brillano sulle piste

II DICEMBRE 2013

Non selo sci in Alto Adige, ma ani

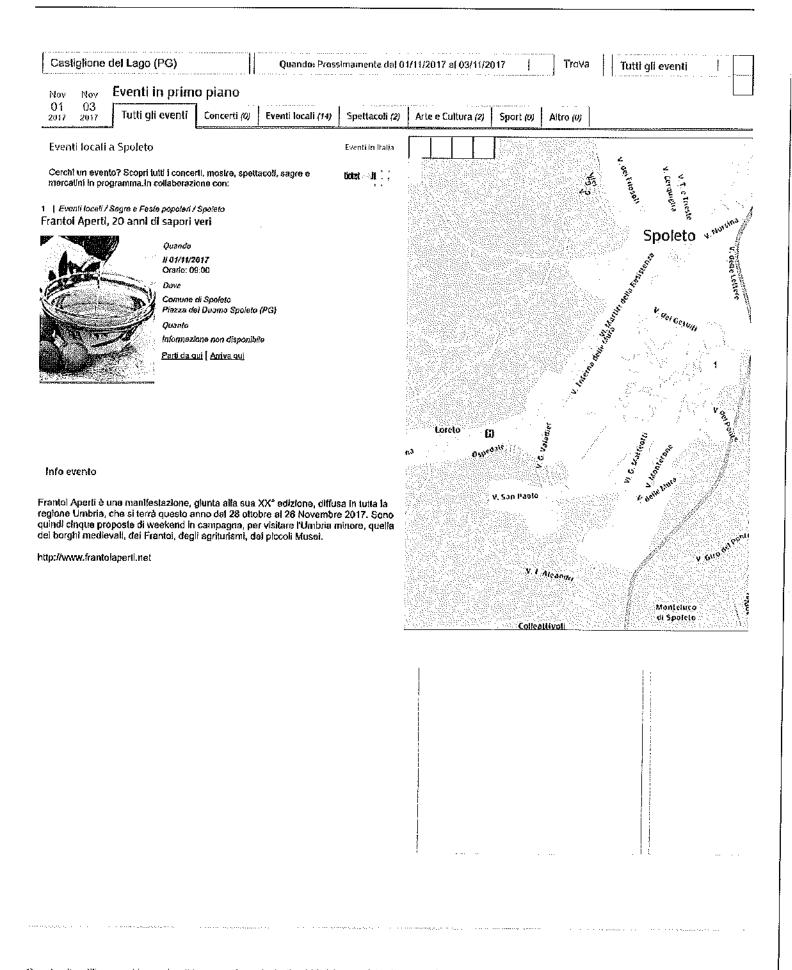
itinerari golosi. I molti itinerari invernali del gusto dintomi di Bolzano conduceno anche sull'Altipia del Renon e negli idilifaci borghi di Anterivo, Redagno e Aldino, in Val Sarentino, a pochi chilometri...



Il bianco inverno della Valle di Co

Con l'apertura degli impianti, il 7 dicembre 2017 prenderà il via la

stagione invernale della Valle di Cogne. Nello



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



Redazione - 28 novembre 2017 - O Commenti

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 manifestazione 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,

Cos) ha commentato l'andamento dell'eyento il Sindaco di Giano dell'Umbria, Marcello Bioli: "Sono molto soddisfatto del successo ที่รดิงรอ da questa XXII Rievocazione della "Festa 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 fo sviluppo del 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'olto di oliva, si sono sviluppate ed affermate moite iniziative culturali,

La VETRINA Di TuttOggi.Info



GIUSEPPE M e la maiolica italian dello Storicismo







Ski&Fun Sui Monti Sibillini



meravigitosi colori dell'autunno".



Tutto II calcio 2017/2018 Scommetti con Unibet: bonus fino a 50€ + 10€ senza rischio per giocare su mobile. Giocal



dimostrare 30 anni a 60? Questa maschera elininerà la rughe del viso





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 lavoranti veniva offerto un pranzo di ringraziamento per il favoro svolto.

In occasione dei venti anni di Frantoi Aperti in Umbria si è deciso quindi di chiudere l'evento con la "Benfinka" che da venerdi a domenica prossimi, animerà il borgo di Castiglione con la "Festa dell'olio con vista lago".

Si înizieră nei pomeriggio di venerdi 1° dicembre presso la Cooperativa Oleificio Pozzuolese, dove si terrà un incontro dal titolo "Coltura 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 Castigiione del Lago verrà animato dalla musica coinvolgente della street band "Taka Band" e in piazza Mazzini verranno offerce bruschette all'olio novello, castagne e vino.

Stampa

D



# XX° Frantoi Aperti in Umbria, tutti i numeri nella conferenza stampa finale

Edizione del ventennale nel segno di "pane, olio e territorio"



Ad aprire la conferenza stampa di stamane 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 ampla e strutturata, nel comuni e nelle aziende, riesce ad Intercettare un pubblico estremamente variegato, dagli appassionati, alle Nell'esprimere una soddisfazione per i numeri di partecipazione, per la presenza massiccia sul 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. Cè una nuova generazione di produttori che si affaccia al mondo alivicolo, che sta rivoluzionando anche il

La VETRINA Di TuttOggi.Info





Ski&Fun Sui Monti Sibillini





A

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 eva 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 Spelio e Bettona per il sostegno economico e non ultimo, Sviluppumbria per la collaborazione.



Prezzi dei Montascalei Confronta i Montascale: Offerte esclusive solo per te, 3 preventivi entro i ora! Metodo antirussamento N°1

Se quello che hal provato sinora non ha funzionato, prova questo per smettere di russare.

Ad intervenire all'incontro pol, alcuni rappresentanti del Comuni e del Frantol partecipanti all'iniziativa:

"C'amna tradizione territoriale che ha trovato in Frantoi Aperti una fonte di amplificazione - così è Intervenuta frene Falcinelli, Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Spello - 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 Frantolo 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 Frantoì 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 Frantol 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 Frantol 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, fintervento di Ciaudio 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

Q

bilancio comunale ed entrambe le manifestazioni sono state molto partecipate. Quello che si rischia però, è che con questa strozzatura dovuta alla mantanza 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 dei paesaggio. Questo sbarramento dei fondi PSR rischia di affossare il lavoro ed i risultati ottenuti in tanti anni di impegno umano ed economico".

## TUTTI I NUMERI DELL'EDIZIONE DEL VENTENNALE E UNA FINESTRA SUL 2018

11 I comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaidi, 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 dei 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 dei territorio regionale.

Questi i numeri delle attività che si sono tenute durante la XX edizione di Frantol Aperti in Umbria evento iniziato il 28 ottobre e terminato domenica 26 novembre, con l'appendice della "Benfinita" di Castiglione dei Lago del 3 dicembre scorso.

Ad essi vanno aggiunti i dali, 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 dal to al 25 novembre p.v. e che animerà l'Umbria per 4 fine settimana d'automon.

Tante e molto partecipate sono state le iniziative anche nel Frantol 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 ffr). ΑL Vecchio Frantojo F.iii Bartolomei e Frantolo Az. Agr. Alessandro Ricci entrambe di Montecchio (Tr), Le Vecchie Macine di Assisi, l'Antico Frantoio Carletti, Az. Agr. Marfuga e il Frantolo Oleario Eredi Gradassi tutti e tre di Campelto sul Clitunno, Il Frantojo Settimi Franco di Castel Ritaldi, la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del lago, il Frantolo II Templo dell'Oro di Città della Pieve, Quattro I Frantoi Aperti a Foligno: Frantolo Clarici, Antico Frantolo Petesse, Frantolo Sassovivo e Frantolo Oleificio Sociale - Olio II Castello; altrettanti a Giano dell'Umbria: Frantoio Filippi, Frantoio



## Unto Assisi archivia con successo la sua IV edizione

Il sindaco Proietti "Tradizione, genuinità e natura: una ricetta imbattibile. Un appuntamento di riferimento sul quale confermiamo la volontà di investire in futuro"

Redazione - 27 novembre 2017 - 0 Commenti







## La VETRIMA Di TuttOggi.Info













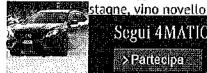




## Frantoi aperti, a Castiglione del Lago la festa della Benfinita

Tante le iniziative in programma anche domani pomeriggio, tra

>Partecipa



Segui 4MATIC Tour per te premi esclusivi.



 $\equiv$ 

Prosegue con buona affiuenza di pubblico la festa della "Benfinita" del ventennale di Frantoi Aperti a Castiglione del Lago. Molte sono state le persone che hanno preso parte, fin da venerdì 1 dicembre, agli appuntamenti in programma per la "Festa dell'ollo con vista lago".

Nella glornata di domani, domenica 3 dicembre 2017, diverse le iniziative in programma, dalle ore 15.30, infatti, nel centro storico di Castiglione del Lago si festeggerà la "Benfinita" con assaggi di bruschette all'olio novello, castagne e vino novello e l'animazione musicale della Street band "Taka band",



Elimina i dell'età Lo sapevi? La soluzione anti-età definitiva la trovi nell'Uva Uno dei metodi antirussamento plu semplici e allo stesso tempo una delle più efficaci. BS:BY



La VETRINA Di TuttOggi.lufo





Ski&Fan Sui Monti Sibillini





Frantoi aperti, il programma del 3° week end

L'11 e 12 novembre ancora appuntamenti tra frantoi e borghi

sisi, Castel Ritaldi e Segui 4MATI

Segui 4MATIC Tour per te premi esclusivi.

> Partecipa



Il terzo fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria è ormal 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:



Far ricrescere i rcapelli Stress, genetica, cibo; essi causano la caduta. Per farli ricrescere basta una sola posal

A Passignano sul Trasimeno, i'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 dei 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,

La VETRINA Di TuttOggi.Info





Ski&Fun Sui Monti Sibillini





dena campagna di Passignano, si percorreta por la pista ciciabile lungo il lago e per concludere verrà fatta una sosta all'area ex SAI, tipico esemplo di archeologia industriale. Al termine del percorso, è prevista una visita ai dipinti di Gerardo Dottori nel Palazzone (info e prenotazioni 328 4492225).

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 piccini con possibilità di noleggio delle biciclette (info 340 5481211). 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 11:00e alle 15:00, verrà allestito un percorso volto alfa 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 Plazza Garibaldi, sempre domenica 12, i più piccoli potranno riscoprire i giochi di un tempo, per un pomeriggio alfinsegna 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 degustazionedi 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 "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 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 particolar modo, degli oliveti secolari dell'area lacustre, purtroppo interessati da un fenomeno generafizzato 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, Paciano, Panicale, Passignano, Piegaro, 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, nel ristoranti dei lungolago di Passignano, sarà possibile

a

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 Pozzuolese di Castiglione del Lago e Oleificio Coop. Il Progresso di Panicale – che propongono visite guidate al luoghi di produzione e degustazioni di olio nuovo.

A Castel Ritaldi nella giornata di domenica 12 novembre si celebra l'olio con "Frantotipico". Si comincia già dal sabato sera con la Cena di San Martinopresso il Santesato di Santa Marina a Castel Ritaldì, 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 tecnicobotaniche delle varietà locali di ulivi, a cura di Domenico Manna (ex direttore della Comunità Montana del 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 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 el sará 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 degli Angell, cl sarà 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 Frantolo 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).

## Speciali degustazioni nei frantoi:

presso il Frantolo il Tempio dell'Oro di Città della Pieve, sabato 11 e domenica 12 novembre, verrà organizzato un Mini corso di degustazione d'olio d'oliva (info 0578 298560), mentre presso il Frantolo Olelficio Sociale – Olio il Castello di Foligno, si potrà assaggiare il gelato all'olio extravergine d'oliva, un fuori stagione da veri ur ono noovo otologico erana visita guidata agri ulivi secolari azlendali (costo €5 prenotazioni al 347 4817558).

### Speciali pranzi nei frantol:

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 4 (07466).

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 6829423 / 340 2774868).

### Speciali concerti nei frantoi:

al Frantoio II Templo dell'Oro, Città della Pieve, venerdi 10 novembre dalle ore 21:30 ci sarà una serata danzante con l'esibizione di Samuele Biribicchi, mentre Al Vecchio Frantolo F.lli Bartolomei di Montecchio (Tr), domenica 12 novembre ci sarà il concerto del '900 Swing.

Da non perdere poi sabato 11 novembre al Frantolo 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 are 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).

Stampa

 $[\mathfrak{d}]$ 

EVENTH UMBRIA I ITARIA I MONDO VETRINA

Frantoi Aperti in Umbria, ottimo successo di pubblico anche nel 2° fine settimana

I commenti dei rappresentanti di istituzioni e frantoi

o syn media Beart Feste &

esyn meds

Redazlone - 06 novembre 2017 - 0 Commenti

Si è concluso ieri, domenica 5 novembre, anche il secondo, ricco, fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria.

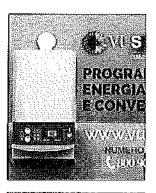
Grande successo di pubblico per le iniziative che si sono tenute finora nel comuni partecipanti e molti sono i turisti, interessati, che visitano i Frantoi Aperti partecipanti, per conoscere i processi, che dalla raccolta delle olive, portano all'ottimo Olio e.v.o. umbro.

(2)

RIVOLUZION COSMETICA | In questo modo ritroveral capelli folti e fluenti. Scopri le prove! Prezzi del montascale? Confronta i Montascale; offerte esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 graf

Così commentano questo fine settimana i rappresentanti dei Comuni che hanno pototo

La VETRINA Di TuttOggi.Info





Ski&Fun Sui Monti Sibillini





A

"Frantoi Aperti riconferma ancora una volta come sia necessario ed utile per i territori più vocati alfa produzione di Olio Extravergine di Oliva fare squadra e mettere in sinergia tutti gli sforzi fatti sul fronte della comunicazione - così Eugenio Guarducci, Assessore al Turismo ed alla Cultura del Comune di Assisi che prosegue dicendo -Assisi con l'apertura della quinta edizione di Unto ha potenziato il suo ruolo di protagonista e continuerà a farlo sostenendo con forza la candidatura a Patrimonio Unesco della Fascia Olivata Assist/Spoleto", Ad Assist la manifestazione "UNTO nel Castelli e nel Territorio" prosegue nel prossimi fine settimana fino al 26 novembre.

Domenica 5 novembre si è svolta l'iniziativa del Comune di Campello sul Clitunno. Il Sindaco, Domizio Natali, così ha commentato "Frantol Aperti a Campello si è svolta in concomitanza con l'ormaì consueto Mercatino dell'antiquariato di Pissignano, per l'occasione è stata anche aperta la Cappella di S. Sebastiano in cui sono conservati anche affreschi dello Spagna dove, tra i paesaggi dipinti c'è una bellissima collina olivata. Questo a significare l'importanza che il nostro paesaggio riveste per la nostra vita odierna, per la nostra cultura ed economia. Questo anno la manifestazione ha visto un'ottima affluenza di pubblico, sia per le attività nelle plazze sia nei Frantol Aperti del territorio. Ringrazio l'Associazione Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria per la preziosa collaborazione, che da parte nostra proseguirà negli anni perché Frantoi Aperti è per i piccoli Comuni umbri, un'occasione di visibilità altrimenti impossibile"

A parlarci di "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele în Umbria", che c'è stata dal 3 al 5 novembre, è Giovanni Patriarchi Assessore al Turismo e Agricoltura del Comune di Foligno, dicendo che l'evento è andato molto bene. importante è stata l'affluenza nonostante il meteo poco favorevole, ma soprattutto "è stata un'occasione di approfondimento scientifico davvero di successo, molto affoliati sono stati infatti i Convegni sulfolivicoltura e sulla castanicoltura, ed ancor più, è stata affoliata. la tavola rotonda di leri, domenica 5 novembre dal titolo "Clima, risorse nettarifere, orizzonte sanitario: le nuove slide per l'apicoltura umbra" che no avuto come tema centrale l'ambiente e i cambiamenti climatici che stanno mettendo in ginocchio l'apicollura. Questa tre giorni è stata sicuramente un'ottima occasione di lancio dei prodotti iocali e - aggiunge Patriarchi - altra momento di grande partecipazione è stata la Camminata tra gli Ulivi che d'è stata il 29 ottobre su proposta dell'Associazione Città dell'Olio. Questa camminata, che è stata davvero molto partecipata, ha permesso di far conoscere il nostro territorio, in modo inconsueto, con un trekking tra gli olivi legato a degustazioni, un'esperienza sicuramente da ripetere"

Ampia soddisfazione ha espresso anche Elisa Benvenuta Assessore al Turismo e Promozione Integrata del Comune di Gualdo Cattaneo dove, dal 3 al 5 novembre, c'è stato "Sapere di Pane Q

partecipate e nemmeno in maitempo na termatori tanti awentori, che hanno preso parte con grande interesse a tutte le attività in programma, dal tour di Frantoi e Castelli, ai trekking. Al completo i cooking show, il Convivio dell'Olio. Insomma un'edizione veramente ben riuscita".

Grande affluenza di pubblico e molto interesse, sono state registrate nei Frantoi partecipanti a Frantoi Aperti 2017.

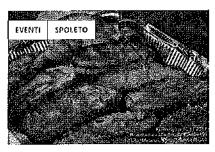
Tra tutti esprimono soddisfazione i frantoi che pur non avendo il sostengo delle città di appartenenza, i comuni non aderiscono infatti a Frantoi Aperti con eventi ad hoc, hanno comunque deciso di partecipare all'evento:

A Perugla al Frantolo Bertì dè ampia soddisfazione per la grande richiesta di informazioni su Frantoi Aperti e per l'affluenza dei giorni scorsi, i visitatori provenienti soprattutto dalle regioni fimitrofe (Lazio e Toscana in maggioranza) sono stati molto Interessati alla conoscenza della lavorazione in frantolo e molto attenti all'assaggio dell'Oljo. Anche ad Arrone (Tr) al Frantoio Oleario Bartolini si dicono contenti per le tante richieste di visita e per la partecipazione di pubblico, stessa cosa vale per Montecchio (Tr) dove al Vecchio Frantoio Bartolomei tante sono state le iniziative in programma e molto seguite, così commenta Carla Bartolomei, una delle proprietarie "E' stato davvero un bei fine settimana, con tanta gente e soprattutto persone molto interessate alla scoperta dell'ollo, olio che questo anno è poco, ma molto buono. I visitatori presenti presso la nostra struttura hanno voluto conoscere le caratteristiche dell'ollo, il tipo di impianto di molitura, come si fa la lavorazione delle olive. Posso dire che abbiamo avuto visitatori di qualità per un prodotto di qualità". Al Vecchio Frantojo Bartofornel proseguono le iniziative anche per il fine settimana dell'11/12 e 18/19 novembre,

Sulla stessa lunghezza d'onda i commenti che arrivano dal Frantoio II Tempio dell'Oro di Città della Pieve dove i visitatori oltre che per il fine settimana fanno richiesta di visite anche per i gloral Infrasettimanali. Grande successo di prenotazioni per II mini corso, per amatori, di degustazione di olio, dove verrà insegnato a fare un'analisi sensoriale delle caratteristiche dell'olio, capire e valutare le caratteristiche organolettiche dell'Olio extravergine di oliva. Il corso si terrà l'11 e 12 novembre dalle pre 18 alle 20, sono ancora aperte le iscrizioni (tel. 0578 298560) Inoltre molte sono le attività in programma al Frantoio il Tempio dell'Oro fino al 26 novembre.

Stampa

ĺΣ



# Inizia Frantotipico 2017 con gli appuntamenti dedicati alle scolaresche

Il programma del week end a Castel Ritaldi tra artigianato, visite guidate e una bruschetta da



Sta per tornare Frantotipico, la manifestazione organizzata per i prossimi 11 e 12 Novembre a Castel Ritaldi dall'Associazione Italian Accordion Culture, con il patrocinio del Comune di Castel Ritaldi e il sostegno della locale Pro Loco nonchè del Centro Socio-Culturale per gli Anziani.

L'oblettivo è sempre la valorizzazione delle eccellenze e le tipicità di luogbi ricchi di tradizione e in particolare dell'olio extravergine d'oliva che è frutto principale di questo territorio. Il mezzo è una due giorni di eventi, in particolar modo concentrati sulla domenica con tante iniziative indirizzate alla famiglia.



Prezzi del 4 Montascale: Confronta i Montascale: Offerte esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 ora! Bonus Serie
A 2017/2018
A 2017/2018
B Con Unibet
hai un bonus
fino a 50¢ e
una
scommessa
seriza rischio
da 10¢ su
mobile:
sconnoggiffa

La VETRINA Di TuttOggi.Info





Tuttoggi Annunci Necrologic

Fabrizio Cardarelli Spoleto - *10/12/2017* 

Fernando Conti Spoleto - 13/11/2017

Marina Pazzogna Castel Ritaldi - 12/10/20

1/13

frantoi per le classi seconde medie e merenda a base di bruschetta ed olio novello dei frantoi di Colle dei Marchese per i bambini della scuola elementare dell'Istituto Comprensivo Mejanzio-Parini di Castel Ritaldi, Entusiasti i ragazzi delle seconde che hanno seguito una lezione da parte di Domenico Manna (ex Direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano) nella sala polivalente all'interno dei borgo medievale e visitato i tre frantoi del Colle (Frantoio Cetesti, Frantoio Settimi, Frantoio Cooperativo) e gustato il pregiato oro verde.

Felicissimi anche i più piccoli delle elementari che si sono unti di gusto degustando le ottime bruschette preparate dal personale ATA delle scuole elementari.

Il Frantotipico prosegue sabato sera con il momento conviviale organizzato della Pro Loco di Castel Ritaldi per poì raggiungere il suo momento ciou domenica con tantissime iniziative che coinvolgeranno tutta la famiglia e che già stanno riscomendo particolare successo con prenotazioni già arrivate da Toscana, Marche, Lazio.

Il primo appuntamento è per la mattina, alle ore 9.00, con la passeggiata tra gli Ulivi, diretta da Dantele Piermarini, guida turistica accreditata dalla Regione dell'Umbria. Sempre di mattina, a Colle del Marchese, si terrà un approfondimento tecnico-botanico dedicato alla varietà autoctone degli ulivi a cura di Domenico Manna presso la Sala Polivalente (ex Chiesa di san Pancrazio). Il pomerlggio sarà interamente dedicato alle attività ludico ricreative per i bambini con uno speciale tour dei Frantoi in navetta che condurrà dal Franțoio Celesti, dove Maria Luisa Morici proporrà "La storia di Oliver la piccola oliva", al Frantolo Settimi con la raccolta delle olive e loro lavorazione a cura dell'oleario Carlo Settimi, fino al Frantolo Cooperativo dove ad attenderli ci sarà la merenda con la bruschetta e la presenza della nutrizionista Dott.ssa Doria Ponti.

Gran finale nel tardo pomeriggio con concerto acustico sulla Piazza del Colle, la preparazione della bruschetta da record e degustazioni di ricette tipiche focali,

Immancabile il mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale, quest'anno organizzato dentro il vecchio borgo del Colle, che allieterà i visitatori per tutta la giornata con formaggi, zafferano, legumi, miele ma anche bigiotteria e art decor, tutto, esclusivamente, a km zero.

La sala polivalente ospiterà pol una esposizione di quadri dell'artista Pasquale Filippucci.

Di seguito il programma completo della manifestazione:

Venerdì 10 Novembre

ore 09.00 Visita guidata al frantol delle classi seconde medie dell'Istituto Comprensivo Melanzio-Parini di Castel Ritaldi Spoleto - 1/11/2017

Vittore Quarantini Spoleto - 21/08/2017

Emilio Bianconi Spoleto - 1/08/2017



















noveno del trantor di cone dei marchese per ri bambini della Scuola Elementare dell'Istituto Comprensivo Melanzio-Parini di Castel Ritaldi

### Sabato 11 Novembre

are 20.30

Cena di San Martino: castagne, vino e olio novello Santesato di Santa Marina - Castel Ritaldi Cena sociale della Pro Loco di Castel Ritaldi (solo su prenotazione)

### Damenica 12 Novembre

ore 9.30

Passeggiata tra gli Ulivi in collaborazione con il gruppo "Castel Ritaldi Cammina" Direttore di gita: Daniele Piermarini, guida turistica accreditata dalla Regione dell'Umbria

#### ore 10.00

Apertura del Mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale (aperto fino alla sera) e rnostra di quadri dell'artista Pasquale Filippucci Castello di Colle del Marchese

### 11.30

Approfondimento tecnico-botanico sufle varietà locali di ulivi a cura di Domenico Manna (ex Direttore della Comunità Montana dei Monti Martani Sala Polivalente ex Chiesa di San Pancrazio – Colle dei Marchese

## 15,00 e 16,30

Partenza Navetta dalla Piazza di Colle del Marchese per visita guldata al Frantof per bambini a cura di Cinzia Bibliani (educatrice):

- Frantoio Celesti; "La storia di Oliver la piccola oliva" a cura di Maria Luisa Morici

- Frantoio Settlmi: raccolta delle olive e loro lavorazione a cura di Carlo Settimi (oleario)

- Frantoio Cooperativo: merenda con la bruschetta con la nutrizionista Doria Ponti
NB: in ogni frantoio sarà presente per tutto il pomeriggio una attrazione musicale

### 18,30

La bruschetta da record in Musica & saluto delle Autorità Degustazione di bruschetta e altre leccornie popolari a cura di Locanda Rovicciano Catering Esibizione musicale finale Piazza di Colle del Marchese

## Stampa

િ

## Ski&fun Spi Monti Sibillini





## Che Tempo Fa

Moteo SPOLETO

Domenica 24 Dicemi



Meteo Umbria O Centro Meteo Hallano

La VETRINA Di TuttOggi.Info



Frantotipico 2017, grande successo per il family-day dell'olio nuovo | Maxi photogallery

<u>Tanti i bambini accompagnati</u>

Segui 4MATIC Tour per te premi esclusivi.

> Partecipa

amiolie anche da



Sono giunti da Orvieto, da Siena, da Ancona, da Marsciano, da Roma e da tante altre parti del centro Italia per partecipare al "family-day" dell'olio proposto dall'edizione di Frantotipico 2017, la festa dell'olio nuovo del Comune di Castel Ritaldi ed in particolare della frazione di Colle del Marchese.

Tutto ha avuto inizio la mattina, con la passeggiata guldata tra gli ulivi e le spiendide chiese di campagna della zona, che ha lasciato i partecipanti letteralmente a bocca aperta sia per la suggestione degli scenari sia per la ricchezza artistica del territorio. Alla fine una veloce ma Interessantissima conferenza sulla "Olivicoltura nella Valle Spojetana" tenuta da Domenico Manna, membro dell'Accademia Nazionale dell'Ulivo ed ex Direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, nella sala polivalente all'interno del castello medioevale di Colle del Marchese.



Riduci le dimensioni della... Ritorna II antiquato di perdere peso



Prezzi del Montascale? Confronta i Montascale: esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 prato

Il pezzo forte del programma però è andato in onda nel pomeriggio quando la navetta messa a





Tuttoggi Amunci Mecrologie

Fabrizio Cardarelli Spoleta - 10/12/2017

Fernando Conti Spoleto - 13/11/2017

Marina Pazzogna Castel Ritaldi - 12/10/2017

Q

Settimia Beddini Spoleto - 1/11/2017

ognono der quarrera stata organizzata una attività per i bambini.

Al Frantolo Cefesti una fantastica María Luisa Morici ha incantato I piccoli ospiti raccontando loro una fiaba animata sul tema del'olio d'oliva mentre il musicista Mike Warren ha cantato con loro canzoni e scherzato con la chitarra.

## Frantotipico 2017, clicca per vedere tutte le immagini







Seconda tappa presso il Frantolo Settimi, dove i bambini hanno potuto raccogliere le olive dagli alberi e portarle in frantolo per assistere alla loro lavorazione.

Terza tappa al Frantolo della Cooperativa, dove è andata in scena la merenda a base di bruschetta con la nutrizionista Dott.ssa Doria Ponti.

Gran finale alia Cantina Bacchettini, con sacchetti di caramelle e pergamene poetiche nel suggestivo scenario del grottino della cantina .

Alla fine del giro una bottiglietta d'ofio nuovo per tutti, cosa che ha reso molto felici bambini e genitori tutti.

Ma la festa è andata avanti fino a tardi nel piazzale antistante il locale circolo Arci, dove tra le bancarelle del mercatino si è tenuta dal degustazione di piatti tipici della tradizione umbra; faglofi con le cotiche e fenticchie con le salsicce, per accritentare i gusti di tutti.

Alla fine apprezzamenti, complimenti e consenso hanno ripagato gli sforzi dell'organizzatore Gianluca Biblani e dell'Assessore del Comune di Castel Ritaldi Mirko Peruzzi, che tanto, e a ragione, si è battuto per questa versione "family" del Frantotipico 2017.

Stampa

[b

Emilio Bianconi Spoleto - 1/08/2017



















Ski&fun Sui Monti Sibillini



## Frantoi Aperti, 4° fine settimana di sole e grande successo di pubblico



protagoniste con

Segui 4MATIC Tour per te premi esclusivi.

> Partecipa



SI è conciuso leri, domenica 19 novembre, il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria che ha visto coinvolti i comuni di Spello con "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" ed Assisi con UNTO nel Castelii del Tenitorio che proseguirà fino al 26 novembre.

A Spello "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" iniziato fin da venerdì 17 novembre, ha ricevuto un amplo successo di pubblico con visitatori provenienti, oltre che dalle cittadine umbre, soprattutto dalle regioni limitrofe del centro Italia e non solo. Così commenta Irene Falcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello: "La glornata di leri, come il sabato, sono state ottime, sia per quanto riguarda il clima, sia per la grandissima presenza di persone con pullman provenienti da tutto il centro Italia. Nella giornata di ieri, domenica 19 novembre, dè stata la sfilata dei "Carri della frasca", sono stati 10 i carri che hanno dapprima partecipato alla mostra con allestimenti e con le rievocazione delle scene di vita contadina e borghese, il saltarello e quelle che erano le tradizione legate alla raccolta delle olive. Hanno fatto una bellissima sfilata, molto

La VETRINA Di TuttOggi.Info





Ski&fun Sui Monti Sibiblini





4

gena gremnaziono dei carritta policissa pomizio Donnini dell'Università di Perugia, che segue la manifestazione da diversi anni, e che ha registrato una importante crescita qualitativa dei carri stessi. Abbiamo concluso – prosegue Irene Palcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello - con lo show cooking che ha visto la preparazione del risotto al gorgonzola ed Ollo e.v.o. di Spello realizzato dallo chef Giancarlo Reboscini proveniente dal Piemonte, sotto la direzione artistica di Jacopo Fontaneto. Siamo molto soddisfatti rispetto all'afflusso di visitatori che hanno preso parte alle varie iniziative ad esempio, da qualche mese ospítiamo la sede dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A. che ha reso possibile visitare la mostra "Ammoniti attraverso il tempo e Spello undergroundii, una mostra collaterale, molto di nicchia, che domenica pomeriggio, nelle sole 3 ore di apertura, ha registrato la presenza di 130 visitatori."



russare la notte Non lasciare che il russamento rovini le tue relazioni e le tue notili. Ecco come fermarlo,



ADS BY 🔇



Gremita anche Piazzetta della Loggia per lo spettacolo teatrale per bambini de "Le Luisă; Sabina e Maria Luisa" dal titolo "La Favola: Olivo, Albero di Pace", a cura di Kemodafa, 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, aitissima la qualità, ottimo il clima di convivialità e molta attenzione ai cibi e alle contaminazioni tra piatti, tutto sul filo conduttore dell'olio e.v.o. Non da meno i tanti show cooking di sabato e domenica che hanno contraddistinto il programma de "L'Oro di Spelto incontra la cucina italiana" e che sono stati tutti molto partecipati e seguiti, ma soprattutto sono stati contraddistinti da momenti molto interessanti e fortemente aggregativi come il momento dell'esperienza "USA to Italy International Gourmet Bruschettal? che con tutte le difficoltà del fuso grario e dei collegamenti, ha visto lo chef toscano Paolo Fioravanti in collegamento dagli Stati Uniti, che ha realizzato tre bruschette gourmet in diretta, ospite del ristorante 'Spiga' di Totowa, New Jersey.

trene Falcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello ha voluto concludere dicendo: "Abbiamo potuto constatare che la presenza di pubblico è stata cospicua, eterogenea e che le persone provenivano oltre che dall'Umbria anche da molte altre regioni d'Italia quindi possiamo dire che "L'Oro di Spello - 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" è un evento che ha molta attrattività e tante potenzialità ancora da sviluppare".

Anche ad Assisi per UNTO nei Castelli del Territorio ampia è stata la partecipazione al trekking, in programma nella giornata di

a



Al Frantoio Gradassi spopola la pizzica in attesa dell'ultimo week end dedicato a grandi e piccini

I Cori Pizzicati hanno riempito il mulino di Campello, domenica 26 arriva Gioc...oliamo – foto

Chiara Magna - 20 novembre 2017 - 0 Commenti

Dopo il successo degli anni passati torna il folkiore al Frantolo Gradassi che domenica 19 Novembre, in occasione della manifestazione Frantoi Aperti 2017, ha proposto lo spettacolo dei Cori Pizzicati che hanno messo in scena canti e balli popolari per la gloia dei tantissimi presenti, coinvolti nelle danze.

Bruschette di olio novello, assaggi di patè di olive e legumi vari hanno completato il programma domenicale presso l'antico mulino della Famiglia Gradassi a Campelio sul Clitunno i cui ospiti hanno saputo apprezzare, anche quest'anno, la qualità dei prodotti proposti, primo fra tutti l'olio extra vergine di oliva, senza trascurare la bontà delle iniziative proposte.





La VETRINA Di TuttOggi.Info





Tuttoggi Amunci Recrologie

Fabrizio Cardarelli Spoleto - 10/12/2017

Fernando Conti Spoleto - *13/11/2017* 

Marina Pazzogna Castel Ritaldi - 12/10/2011

domenica 26 Novembre e, per l'occasione, il Frantolo Gradassi darà spazio anche ai glovanissimi. Dalle ore 16 andrà infatti in scena Gioc...oliamo, divertente ed educativa Iniziativa attraverso la quale i bambini potranno visitare il frantolo, scoprire la preparazione dell'olio, degustarlo e divertirsi disegnando.

Ancora qualche giorno anche per partecipare a Fotollo, la social competition che consentirà di vincere un cesto ricco di prodotti tipici. La foto scattata alfinterno del frantolo e che, una volta pubblicata sulla pagina Facebook aziendale raccoglierà il maggior numero di like, sarà premiata il 26 Novembre con le specialità del Frantoio Gradassi,

maggiori informazioni 0743/521033, gradassi@mclink.it oppure pagina FB Frantoio Gradassi,

Stampa

[i>

Sfoglia la Nuovo Fino at 31 rivista del Nissan dicembre. Kenwood Qashqai. 10 milioni Club e L'innovazionti euro in lasciati è davvero sconti per trasportare utile solo l'acquisto. in cucina quando sa della tua dalla darti un nuova creatività. vantaggio. auto. Conone di Nissan BONUS IMPRESA capodanno

Come localizzare la più gratis la tua auto tramite cellulare?

in Italia

Nissan Micra di sempre. Ora disponibile Nissan

Configura

un'esperienza innovativa straordinaria grazie ai PC con processore Intel. Vai su Media World! Entra nel Futuro

Sponsorizzato da



Spoleto - 1/11/2017

Vittore Quarantini Spoleto - 21/08/2017

Emilio Bianconi Spoleto - 1/08/2017

> Via dei Vetra (Santo Chioc Spoleto



















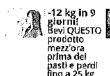
## Al Frantoio Gradassi spopola la pizzica in attesa dell'ultimo week end dedicato a grandi e piccini

I Cori Pizzicati hanno riempito il mulino di Campello, domenica 26 arriva Gioc...oliamo – foto

Chiara Magna + 20 novembre 2017 - 0 Commenti

Dopo il successo degli anni passati torna il folklore al Frantoio Gradassi che domenica 19 Novembre, in occasione della manifestazione Frantoi Aperti 2017, ha proposto lo spettacolo dei Cori Pizzicati che hanno messo in scena canti e balli popolari per la giola dei tantissimi presenti, coinvolti nelle danze.

Bruschette di olio novello, assaggi di patè di olivè e fegumi vari hanno completato il programma domenicale presso fantico mulino della Famiglia Gradassi a Campello sul Clitunno i cui ospiti hanno saputo apprezzare, anche quest'anno, la qualità dei prodotti proposti, primo fra tutti f'olio extra vergine di oliva, senza trascurare la bontà delle iniziative proposte.





La VETRINA Di TuttOggi.Info





Tuttoggi Amunci Necrologic

Fabrizio Cardarelli Spoleto - *10/12/2017* 

Fernando Conti Spoleto - 13/11/2017

Marina Pazzogna Castel Ritaldi - 12/10/20

C

----

domenica 26 Novembre e, per l'occasione, il Frantoio Gradassi darà spazio anche al giovanissimi. Dalle ore 16 andrà infatti in scena Gioc...oliamo, divertente ed educativa iniziativa attraverso la quale i bambini potranno visitare il frantoio, scoprire la preparazione dell'olio, degustario e divertirsi disegnando.

Ancora qualche giorno anche per partecipare a Fotolio, la social competition che consentirà di vincere un cesto ricco di prodotti tipici. La foto scattata all'interno del frantolo e che, una volta pubblicata sulla pagina Facebook aziendale raccoglierà il maggior numero di like, sarà premiata il 26 Novembre con le specialità del Frantolo Gradassi.

Per maggiori informazioni 0743/521033, gradassi@mclink.it oppure pagina FB Frantoio Gradassi.

Stampa

**{⊳** 

Sfoglia la Nuovo Fino al 31 rivista del Nissan dicembre, Kenwood Oashqai. 10 milioni Club e L'innovazionti euro in è davvero sconti per lasciati trasportare utile solo l'acquisto in cucina quando sa della tua dalla darti un nuova creatività. vantaggio. auto. BONUS IMPRESA Conone di Nissan capodanno

Come Configura Vivi localizzare la più un'esperienza gratis la innovativa straordinaria grazie ai tua auto Nissan PC con tramite Micra di cellulare? sempre. processore Intel. Vai Ora disponibile Nissan in Italia su Media World! Entra nel Futuro

Sponsorizzato da



Spoleto - 1/11/2017

Vittore Quarantini Spoleto - 21/08/2017

Emilio Bianconi Spoleto - *1/08/2017* 



Via dei Vetra (Santo Chioc Spoleto



















## Frantoi Aperti in Umbria, gli appuntamenti del quinto fine settimana

Si comincia a festeggiare a Giano dell'Umbria con la "Rievocazione della Festa della Frasca", sabato



E' ormal alle porte anche il quinto fine settimana della XX edizione di Frantol 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 nel Castelli del Territorio" (26 novembre).

Ecco gli appuntamenti per questo nuovo fine settimana:



Prezzi del Montascales Confronta i Montascale: Offerte esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 ora!

Europa League 2017/2018 Scomnecti con Unibet: bonus fino a 50€ + 10€ senza rischlo per giocare su mobile, siocal

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: 1 glovani 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

## La VETRINA Di TuttOggi.Info







## Ski&fun Sui Monti Sibillini





the tarrest specializary in the contraction of the 339 7743826), Contemporaneamente, sempre da Piazza San Francesco, partirà la navetta gratulta dì "Oleovagando" che farà sosta al Frantolo Moretti Omero passando per abbazie e castelli, Presso il Frantolo 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" (3° lezione - prenotazione obbligatoria al 0742 378490 o info@stradadelsagrantino.it) e per chi volesse approfondire la conoscenza di questi vini, il Franțolo Moretti Omero alle 18:30 organizza una degustazione guidata di Sagrantino passito biologico e cioccolato (costo 7 €, no prenotazione). Per concludere la giornata di sahato 25, alfe ore 20:00 presso l'Hotel Park di Montecerreto di sarà un Galà dell'olio a cura dello chef Massimo Infarinati e dello chef di arte bianca Luca Antonucci. Per partecipare alía cena con musica dal vivo della band Marco Marino Jazz Trio e performance della pittrice Rosella Aristei, è necessaria la prenotazione (costo € 30,00 a persona, tel. 334 8681080).

Domenica 26 Novembre și înizia dalle ore 10,00 in plazza 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 artístico mobile con degustazione guidata finale presso il Franțolo Speranza. Un affascinante e indimenticabile "piccolo tour" attrayerso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria al 334 8681080). Mentre alle ore 12 presso il Frantoio Moretti Omero si terrà la sfida al fornelli tra innovazione e tradizione dal titolo "Chef Vs Nonna" (posti limitati con prenotazione obbligatoria al 334 8681080) e a seguire alle ore 14,30 dalla Piazza del Municipio di Giano, partirà la sfilata di carri e coglitori in abiti tradizionali per rievocare la "Festa della Frasca". Ci sarà anche tanta musica grazie alle performances della Banda di Giano dell'Umbria e quella di Montecchio, le esibizioni del Gruppo Foik Spojetino e del Canto Popolare Giano 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 Giano dell'Umbria sarà possibile visitare anche il Frantoio Filippi e il Frantoio Flamini che propongono la visita guldata al luogo di produzione can 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 del Castelli di Pianura e delle sue Campagne, a cura delle Pro Q

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 produttipici 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 DU88IES". Per la serata di chiusura di Pievolissima 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 gratulto 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 (e attività nel Frantol:

II Frantoio Alessandro Ricci di Montecchio (Tr) organizza "Vitamina e Polifenoli" una giornata di degustazioni di olio extravergine di oliva, olio monovarietale Frantoio e Moraiofo; 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 Bova e della musica napoletana contro il bulo autunno. Una spremuta di sole e allegria per combattere i radicali fiberi. (Gradita la prenotazione a: info@olioriccl.it Tel. 380 7160412 / 0744 951539).

Il Frantolo Olearlo Eredi Gradassi di Campello sui Clitunno, dalle ore 16:00, propone "Gioc...oliamo", un intero pomeriggio dedicato ai bambini con visita guidata al frantolo, degustazione di olio nuovo e realizzazione di disegni (per bambini fino al 10 anni).

Stampa

₽



Frantol Aperti 017 - La presentazione

La VETRINA Di TuttOggi.Info



## Frantoi Aperti, vent'anni di olio in Umbria

Presentata oggi l'edizione 2017, tutti gli eventi che si svolgeranno sotto il marchio storico per festeggiare l'olio extra vergine d'oliva

Sara Cipriani - 19 ottobre 2017 - 0 Commenti

"L'ollo quest'anno sarà eccellente" così è stata presentata leri mattina, 18 ottobre, a Perugia la manifestazione Frantol Aperti che festeggia quest'anno la sua 20esima edizione.

L'iniziativa è stata presentata da Paolo Morbidoni, presidente per il coordinamento delle Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria

Ad Intervenire all'appuntamento di lancio anche i rappresentanti di alcuni dei comuni aderenti, che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città:

- Elisa Benvenuta Vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo
- Eugenio Guarducci Assessore alla cultura del Comune di Assisi (VIDEO)
- Bernardino Sperandio Sindaco del Comune di Trevi
- Vincenza Campagnani Assessore all'Ambiente del Comune di Spoleto (VIDEO)
- Ezio Palini per il Comune di Foligno

Morbidoni ha poi voluto ringraziare coloro che fin dal principio hanno "azzardato" per dare vita al progetto di Frantoi Aperti (tra i presenti alla conferenza anche Giuseppe Natale CIA Confederazione Italiana Agricoltori), i Comuni ed i frantoi partecipanti.

## Gli eventi sul territorio

L'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'olio extravergine d'oliva dop



Umbria, oltre a promuovere la tipicità alimentare locale, ha la finalità di valorizzare il turismo rurale I borghi medievali del territorio regionale.

I borghi quest'anno prenderanno parte al frantoio aperti sono: Assisi (28 ottobre - 1º 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 "Frantotipico"), Foligno novembre ottobre "Camminata tra gli Ulivi" e dal 3 al 5 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele In Umbria"), Glano dell'Umbria (28 e 29 ottobre "La Manglaunta" 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 1 Sapori d'autunno"), Spello (dai 17 al 19 novembre "l'Oro di Spello -56^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Spoleto ( 29 e 31 ottobre e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto"), Trevl (28 e 29 ottobre "Festivol, Trevi tra ollo arte musica e papille"). A chiudere con la "Benfinita" dei 20 anni di Frantol Aperti sarà la "Festa dell'olio" a Castiglione del Lago dal 1º al 3 dicembre.



A chiusura di tutte le manifestazioni ci sarà la "Benfinita" dei vent'anni di Frantoi Aperti, che sarà festeggiata con la Festa dell'olio a Castiglione del lago dal primo 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 dal centri storici porteranno i visitatori nel 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; infatti 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 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 del 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione, i'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione.

il Frantolo 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 frantolo modernissimo, innovativo , con una particolare attenzione all'arredamento sia del Frantolo sia dello show room; attentissimi anche al packaging delle bottiglie senza però trascurare l'altissima qualità dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, e Ofio Evo Bio. L'alta qualità dei prodotti deriva da un împortante învestimento, un impianto Alfalaval a ciclo continuo con tecnologia di doppia frangitura parallela (dischi martelli) in contemporanea. Durante i 5 fine settlmana di Frantoi Aperti oltre a visitare i nuovi impanti del Frantoio Filippi, è possibile, degustare l'Olio appena Franto guidati da un esperto assagglatore, Sono previste anche degustazioni di farzo e vino della Cantina Le Cimate o partecipare alle passeggiate tra gli ulivi secolari aziendali o visitare l'allevamento di cavalli arabi.



Il Frantolo Silvestri di Gualdo Cattaneo ha una lunga tradizione familiare. Leonardo Perugini, fattuale proprietario, ha acquisito il frantolo da suo nonno e tha completamente rinnovato. Dal vecchio frantolo a presse, si è passati ad un Frantolo Pieralisi 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

Anche quest'anno si rinnova la collaborazione tra la Strada dell'Olio Dop Umbria, il Coordinamento delle Strade del 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'oblettivo della promozione congiunta delle due principali eccelienze enogastronomiche del territorio.

Il primo appuntamento rivolto al pubblico, che anticipa l'apertura di Frantoi Aperti, sarà l'Aperitivo con Scarpetta di domani, glovedi 19 ottobre, presso la Società Anonima dalle ore 19. Interverrà Giulio Scatolini (APROL Umbria) che guiderà la degustazione degli oli di alcuni dei frantoi aderenti a Frantoi Aperti.

### Ti potrebbero interessare anche

Frantoi Aperti, ecco tutti gli appuntamenti del 1° weekend - Tuttoggi

Frantoi Aperti, si comincia sabato a Trevi, Giano dell'Umbria, Spoleto e Isola P...

Frentoi aperti la Umbria, gli appuntamenti del secondo fine settimana - Tuttoggi

Dal 3 af 4 novembre a Giano dell'Umbria la VIII^ edizione de "La Mangiaunta" - T...

Raccomandati da



Q

=

Frantol aperti in Umbria, gli appuntamenti del EVENTE I UMBRIA | ITALIA | MONDO VETRINA

# Frantoi aperti in Umbria, gli appuntamenti del secondo fine settimana

Tanti appuntamenti in tutta l'Umbria dal 3 al 5 novembre | Il programma delle iniziative, dei pranzi in frantoio e delle altre attività

Redazione - 01 novembre 2017 - 0 Commenti

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 nei Territorio" (4 e 5 novembre), Campello sul Ciltunno per la "Festa del 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 dè "Sapere di Pane Sapore di Ollo, 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 Frantolo Bacci Noemio (Ponte di Ferro), al Frantolo Az, Agricola Casa Rocco (San Terenziano) e al Frantolo Neri Nilo(Grutti), mentre il secondo percorso "DivinOlio" farà tappa al nuovo Frantolo Silvestri (Ponte di Ferro), al Frantoio Rinalducci (Pozzo) e al Frantoio Clerici (Saragano). In tutti i franțoi 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 Siow 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

La VETRINA Di TuttOggi.Info

отпопантаежуптансот тег, ээх отототх).

A Foligno "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele în 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 ė strategie per esaltaria" mentre domenica 5 novembre si terrà la tavola rotonda "Clima, risorse nettarifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra". Per tutto li fine settimana, le degustazioni di bruschetta all'olio nuovo, di dolci con farina di castagna, di marron giacé 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; nel due glornì in Piazza Garibaldi, a Santa Maria degli Angeli, ci sarà fa Mostra mercato del 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 Bucciili (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 di 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 Plazzale 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 pre 11.00 fino alle 15.30 presso l'Oratorio di San Sebastiano verrà aperta in via straordinaria la Mostra d'Arte delle opere di Afranto Metelli. I tre frantoi di Campello sul Clitunno aderenti a Frantol Aperti: Antico Frantoio Carletti, Azlenda Agraria Marfuga, Frantolo Oleario Eredi Gradassi, Inoccasione della Festa del Frantol di domenica 5 novembre, organizzeranno visite guidate al frantolo in lavorazione e degustazioni di olio novello (per informazioni tei. 0743 271922 329 5603345).

## Speciali pranzi in frantolo:

Presso il Frantoio 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'uliveto, è previsto un Sempre a Giano, al Frantoio Speranza il 5 novembre si gusta il "Buffet del frantoiano" (su prenotazione, tel. 0742 90364 – 339 5998005)

Al Vecchio Frantolo F.III Bartolomei di Montecchio (Tr) il 4 e 5 novembre propone un pranzo tipico al frantolo, e la domenita 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 frantol:

Il Frantolo Berti 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 Frantoio Oleificio Soc.- Olio II Castello propone una degustazione di patate sotto la cenere condițe con elio appena franto, il Franțelo Clarici organizza degustazioni di olio nuovo nell'antico frantolo aziendale, invece Frantoio Sassovivodomenica novembre propone una passeggiata tra strade di campagna, che conduce al Convento di San Bartolomeo e all'uliveto aziendale.

Per concludere, presso il Frantoio Il Templo dell'Oro di Città della Pieve, sabato 4 novembre alle ore 21.30, si terrà un concerto blues.

## Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaofiodopumbria,it www.frantolapertl.net Tel, +39 0742 332269 Segui l'evento su Facebook: @frantolaperti Twitter: #frantolaperti

Ti potrebbero interessare anche

Frantoi Aperti, ecco tutti gli appuntamenti del l' weekend - Tuttoggi

XXV Festa dei Frantoi, a Campello sul Clitunno un week end ricco di iniziative e...

TUTTO PRONTO A GUALDO CATTANEO PER LA IM EDIZIONE DI "SAPERE DI PANE SAPORE DI ...

Q

=

Al Frantoio Gradassi "Vieni ad ungere i tuoi EVENTI GALLERY ! SPOLETO / VETRINA

## Al Frantoio Gradassi "Vieni ad ungere i tuoi ingranaggi" dal 28 ottobre al 26 Novembre

Tante le iniziative organizzate dal mulino di Campello sul Clitunno in occasione di Frantoi Aperti – foto

Chiara Magna - 26 ottobre 2017 - 0 Commenti

È arrivato il momento clou dell'anno per gli oleari e l'Umbria si prepara all'attesissima manifestazione che per un mese porterà gli appassionati dell'oro verde a visitare i mulini sparsi per il territorio che aderiscono a Frantoi Aperti. Tra I più antichi, il Frantolo Eredi Andrea Gradassi, ricco di storia e tradizione che si tramanda dal 1639 di generazione in generazione grazie all'attaccamento al territorio e alle antiche metodologie di raccolta e lavorazione dell'oliva, due ingredienti che rendono il prodotto finale, unico nel suo genere. L'oliva viene raccolta ancora a mano e la successiva lavorazione avviene nell'antico mulino situato a Campello sul Clitunno, Quest'anno la famiglia Gradassi aprirà le porte per l'evento "Vieni ad ungere i tuoi ingranaggi" dal 28 ottobre fino al 26 novembre e ogni week end sarà caratterizzato oltre che da degustazioni di olio nuovo e di prelibatezze dall'azienda anche da Iniziative musicail e di intrattenimento.

Domenica 29 ottobre dalle 16 per esempto si terrà un'esibizione di fisarmonica con llarla Castellani mentre domenica 5 Novembre il Frantoio sarà presente con un banco degustazioni e vendita presso II Mercatino alle Fonti del Clitunno. Sabato 11 novembre invece, a partire dalle ore 11, si potrà partecipare direttamente alla raccolta, tra gli olivi del frantoto. Domenica 12 sarà la volta della cucina presso Il mulino aziendale con l'evento Cooking Class, ovvero una lezione di cucina incentrata sulle tradizioni e sul prodotti tipici dei territorio. E ancora, sabato 18 a partire dalle 11, il momento green con una passeggiata naturalistica tra gli olivi mentre domenica 19, sempre a partire dalle 16, torneranno a grande richiesta, dopo il successo degli anni passati, Le Pizzicarelle di Terni, che metteranno in scena canti e balli popolari. Domenica 26 Novembre sempre dalle 16 spazio ai più piccoli con Gioc...oliamo, divertente ed educativa iniziativa in cui i bambini potranno visitare il frantoio, scoprire la preparazione dell'olio, degustario e divertirsi disegnando.

Le degustazioni a ingresso libero presso la taverna del Frantoio Gradassi, In Via Virgllio a Campello sul Citunno, saranno aperte al pubblico tutti i week end, a partire da sabato 28 Ottobre, osservando i seguenti orari: dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 18. Spazio anche ai social con Fotolio, la competition che consentirà di vincere La VETRINA DI TuttOggi.Info

Tuttoggi Annunci Necrologie

Settimia Beddini Spoleto - 1/11/201.

Vittore Quarantini Spoleto - 21/08/201

Emilio Bianconi Spoleto - 1/08/201.

Edoardo Soli Foligno - 15/07/201

Oliviero Forti Spoleto - 31/07/201

Girolamo Zaffini Spoleto - 30/07/201

Che Tempo Fa A Spoleto

Matao SPOLETO

Venerdi 03 Novembi



Meteo Umbria © Centro Meteo Italiano Frantoi Aperti, ecco tutti gli appuntamenti del l'
CULTURA & SPETTACOLO EVENTI

# Frantoi Aperti, ecco tutti gli appuntamenti del l' weekend

Assisi, Giano, Foligno, Trevi e Spoleto sono i primi "borghi" coinvolti nella kermesse dedicata all'olio

Redazione - 25 ottobre 2017 - 0 Commenti

Il 28 ottobre si inaugura la XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria,l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Ollo 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 medioevall 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 1º novembre). Foligno con la camminata tra gli ulivi dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia" (29 ottobre), Giano dell'Umbriacon la "Mangiaunta" (28 e 29 ottobre). Spoleto con "Frantoi Aperti a Spoleto" (29 e 31 ottobre, 1º novembre) e Trevi con "Festivol tra olio arte musica e papille" (28 e 29 ottobre).

Ad Assisi "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Ollo" dal 28 ottobre al 1º novembre: nella plazza principale verrà distribuita bruschetta all'olio nuovo e ci sarà la mostra mercato dell'ollo e del prodotti tipici; sono previsti percorsi sensoriati dell'Ollo 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 Franțoio Le Vecchie Macine (Per informazioni +39 075 8138641 1012866, comunicazione@comune.assisi.pg.ltcultura@comune.assisi.pg.lt).

Il comune di Foligno il 29 ottobre propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Ollo, dal titolo "Dall'acqua del Menotre all'ollo 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 ollo in frantoto (per Informazioni ezio, palini@comune.foligno.pg.it , tel. +39 0742 330229 - 3204317333).

A Glano dell'Umbria la "Mangiaunta", 28 e 29 ottobre: un ltinerario gastronomico nei frantoi – Frantoio Filippi, Frantoio Flamini, Frantolo Moretti Omero e Frantoio Speranza – con assaggi gratuiti, visite guidate dei territorio e musica

La VETRINA Di TuttOggi.lnfo

gir univi imiteriari, dai tituto Gir onvi imitortari or Giano dell'Umbria". Inoltre la novità di questa edizione 2017 è Castelli Aperti, un pranzo itinerante alla scoperta del borghi di Giano, dall'antipasto al dolce in castello con navetta gratuita (per informazioni tel. +39 392 6781072, umbriamia@gmail.com)

per "Frantoi Aperti Spoleto Spoleto", 29 e 31 ottobre, 1º novembre, sono ki programma degustazioni, trekking in bicicletta, camminate tra gli ulivi, glochi 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 plù piccoli, dal titolo "Gli ulivi alberi di pace"; sono previste anche visite guidate dal titolo "Dalla leggenda della stella, agli intrighi di Lucrezia Borgla" 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 , "Festivoi, tra olio arte musica e papille", li 28 e 29 ottobre: nelle due plazze del centro storico si svolgeranno il Mercato del Contadino e il Mercatino delle Pulci, mentre a Villa Fabri el saranno la mostra mercato dell'olio extravergine di oliva delle colline di Trevi e le degustazioni guldate di olio; è prevista anche una navetta gratuita diretta al Frantol Aperti aderenti alla manifestazione - Frantolo del Gusto, Società Agricola Trevi II Frantolo e Frantolo 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 típici umbri

(Per informazioni tel. +39 0742 332269, infoturismo@comune.trevi.pg.it).

Molte delle attività all'arla aperta vengono organizzate per il primo fine settimana di Frantol Aperti: ad Assisi, domenica 29 ottobre e mercoledi 1º 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 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 tet. 349 6829423 / 340 2774868, frantolopetesse@gmail.com).

\_

1

ramani, var ucolo in spasso comi micologo , perimparare 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@frantoiosperanza.com).

A Spoleto domenica 29 ottobre ci sono fa camminata tra gli ulivi e un percorso in bicicletta. La camminata, che rientra nei circuito organizzato da Città dell'Olto, ha inizio alle ore 8:30, passa per il giro del 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 gratulta ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati). Per prenotare: info@iat.spoleto.pg.lt; telefono 0743 218631 / 218620.

A Trevi, sabato 28 ottobre alle ore 9:30, è previsto un Trekking + oli 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 frantolo 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 isi 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 II Frantoio II Templo 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 Follgno il 28 e 29 ottobre, propone una degustazione di fantasia di vellutate.

A Giano dell'Umbria, Il Frantolo Moretti Omero II 29 ottobre propone invece una degustazione di "Sagrantino passito biologico e cloccolato".

Al Vecchio Frantoio F.Ili Bartolomei di Montecchio (Tr), il 28 e 29 ottobre, propone una pranzo degustazione al termine di una lezione "i Segreti dell'ulivo – dalla coltivazione



Frantof Aperti 20^ edizione, l'Umbria invasa da EVENTI i UMBRIA | ITALIA | MONDO VETRINA

### Frantoi Aperti 20^ edizione, l'Umbria invasa da appassionati di Olio

Boom di turisti da tutte le parti d'Italia per respirare il calore della condivisione nei frantoi, tra gli olivi e nelle piazze

Redazione - 29 ottobre 2017 - 0 Commenti

E' iniziata all'insegna del bel tempo, la XX edizione di Frantol Aperti l'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Ollo 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 medlevali 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, presieduto dal Sindaco Stefania Proietti, dall'Assessore al turismo e cultura Eugento Guarducci e dalla Presidente del Consiglio Comunale Donatella Casciarri, proseguirà fino al 1º novembre nel centro di Assisi, per poi spostarsi "nei Castelli e nel territorio" fino al 26 novembre.

A Giano dell'Umbria oltre all'ormal 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 gratulta e che ha registrato il tutto esaurito.

Non da meno l'affluenza a Trevi per "Festivol, 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 dei Centro Storico Palazzo Jouret Ex Chiesa San Filippo Neri e Palazzo Lucarini. A chiudere la due glorni di Trevi, alle ore 17.30, il concerto itinerante della Prunking Band.

At via domant, domenica 29 ottobre a Spoieto "Frantoi Aperti a Spoieto", (29 e 31 ottobre, 1º 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 iudi: usi e costumi al tempo del 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 La VETRINA Di TuttOggi.Info

Un weekend di successo per la 20^ edizione ECONOMIA & LAVORO EVENTI

### Un weekend di successo per la 20<sup>^</sup> edizione di Frantoi Aperti in Umbria

Da non perdere gli appuntamenti anche per il Ponte, fino al 1° novembre

Redazione - 30 ottobre 2017 - 0 Commenti

Sta ricevendo un grande successo la XX edizione di Frantol Aperti, si è appena concluso, infatti, il fine settimana di apertura dell'evento e già i Frantol e le plazze hanno fatto il tutto esaurito.

Grande soddisfazione sia a Trevi per "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", che a Giano dell'Umbria per "La Mangiaunta", eventi che si sono svolti sabato 28 e domenica 29 ottobre, adapertura 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 gil ulivi e non ultimo, amanti dell'Olio e.v.o. Dop Umbria e dei vari prodotti umbri.

Così il Presidente dell'Associazione Strada dell'Otio 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 plazze, con migliala 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 avesto formidabile binamio "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'asticelia" 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 1º novembre, molte infatti, sono le attività in programma a Spoleto per \*Frantol Aperti a Spoleto" e ad Assisi per "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio".

Da segnalare a Spoleto per "Frantol Aperti a Spoleto" il giorno 1º 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 fibero? Illustrazione degli aspetti caratterizzanti della vita quotidiana, degli usi, e del costumi della società romana, attraverso la visita di una domus

La VETRINA Di TuttOggi.Info

mortepici contest in epoca formana, mentre ane 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" altre alle diverse degustazioni in programma sia di Olio e.v.o., che di vini e altri prodotti locali, segnaliamo per domani, martedi 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 guldato per bambini, alla scoperta del magico mondo dei cavalieri e delle armi medievali, glochi, 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 li giorno 1º 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 dei territorio; che agli studenti delle scuole superiori di Assisi.

Ti potrebbero interessare anche

Frantoi aperti in Umbda, gli appuntamenti del secondo fine settimana - Tutloggi

Frantoi Aperti, vent'anni di olio in Umbria -Tuttoggi

Frantoi Aperti, ecco tutti gli appuntamenti del l° weekend - Tuttoggi

A GUALDO CATTANEO SI FESTEGGIA L'OLIO CON SAPERE DI PANE SAPORE DI OLIO - Tuttog...

Raccomandati da

#### PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |

VENERD] 3 NOVEMBRE - AGGIORNATO ALLE 13:32

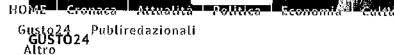






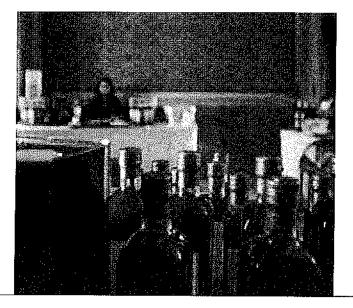
#### Cerca

Q



## Festivol, Trevi torna ad animarsi tra olio, arte, musica e papille

Per due giorni il borgo diventa la capitale dell'extravergine d'oliva e dei prodotti tipici locali come il sedano nero



### Articoli correlati

Frantoi aperti in Umbria, il racconto dell'olio extravergine dai pionieri alle nuove realtà

'Frantoi aperti' in Umbria compie venti anni: 5 weekend insieme all'olio extravergine d'oliva

Olio del Trasimeno, a Panicale si celebra l'eccellenza con il festival Pan'Olio

edizione di 'Festivol – 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 e di cui Festivol fa parte. Mercoledì 25 ottobre a Trevi si è tenuta la presentazione ufficiale a Villa Fabri, una delle suggestive location della manifestazione.

Olio nuovo di Trevi «L'edizione 2017 di Festivol – 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

onvato».

Iniziative Protagonista indiscusso di Festivol, 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 extravergine 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

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, Festivol garantirà un servizio navetta gratuito per la visita ai Frantoi aperti di Trevi con partenze da Piazza Garibaldi dalle ore 10 alle 18 ogni ora e mezza circa.

Evento nazionale «L'undicesima edizione di Festivol – ha commentato l'assessore alla Promozione turistica Stefania Moccoli – negli anni è diventato un evento di portata nazionale con una

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 cavatori esperti e visita alla chiesa di San Pietro a Pettine.

Mostre 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

visitabile la mostra '1987-2017 Roma allo specchio. L'immagine della capitale tra passato e futuro'.

Musica 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.

Cena e conferenza Si rinnoverà anche quest'anno nella coreografica cornice della Residenza d'Epoca Corte Fratini a Pigge di Trevi la conferenza e cena inaugurale di Festivol con degustazione dell'olio dei vari frantoi di Trevi e del suo territorio. Sabato 28 ottobre alle ore 19 il Comune di Trevi e Confindustria sezione

operandio, sinuaco di Tievi, e raolo Bazzica, presidente della sezione Confindustria di Foligno, Giuseppe Rossi (La situazione dei rifiuti oggi e nei prossimi cinque anni: il piano d'ambito unico regionale), Franco Graziosi (Riciclo a Km zero: un'idea per l'Umbria), Walter Rossi (Accordo VUS- Cartiere di Trevi per il riciclo della carta a km zero) e Alessia Dorillo (Dal rottame alle nuove bottiglie di vetro). Conclude i lavori Fernanda Cecchini, assessore alle Politiche ambientali della Regione Umbria. Dopo la conferenza seguirà la cena a cura del Ristorante Il Cavaliere di Foligno in cui si potrà degustare l'olio extra vergine d'oliva proveniente dai vari frantoi di Trevi (costo della cena 30 euro per prenotazioni e informazioni tel 349 670 2281).

#### PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA I CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |

VENERDÌ 3 NOVEMBRE - AGGIORNATO ALLE 13:00







Cerca

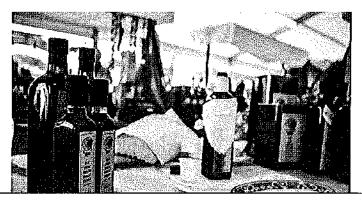
Q

HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali Altro

GUSTO24

## Unto, ad Assisi l'olio nuovo si gusta tra mercatini, lezioni di cucina, arte e trekking urbano

Dopo il primo week end nel centro storico le iniziative (escursioni e degustazioni tra castelli e pievi) proseguiranno su tutto il territorio



### Articoli correlati

Autumn in Todi, tre giorni di suoni e sapori d'autore

'Sapere di pane sapore di olio', esplosione di sapori a Gualdo Cattaneo

'I giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei di Montecchio: si fa festa con l'extravergine

«Gli ulivi sono come i figli, in poco tempo hanno vent'anni»: Morbidoni racconta 'Frantoi aperti' in Umbria

umoro ur caratura nazionaio attrattiva por 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 (proseguirà fino al 26 novembre nei week end, con una serie di passeggiate e degustazioni tra i castelli, le pievi), anche per i più piccoli, organizzate nel centro storico di Assisi per mettere in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio extravergine di oliva Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici delle tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole.

## Taglio del nastro L'inaugurazione il 28

antenna n smuaco fidicul. «La cultura olearia trova nel territorio di Assisi delle radici profonde – sottolinea Guarducci – con la raccolta delle olive e la loro immediata lavorazione che costituiscono una vera e propria celebrazione dell'ambiente», «Venti anni di 'Frantoi Aperti' in Umbria - evidenzia inoltre Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio Dop Umbria - 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».

15.50 and 10.50, hend data uche 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 Assoprol 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

Conera di land art di Michelangelo

atoerginero di Assisi (prenotazioni, 227 1012866); dalle 11.30 alle 12.30, nella Sala Pinacoteca, tornerà 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 Mela", con Mauro Mela, Sandro Paradisi e Juri Pecci. Mentre dalle 17 alle 18, nella Sala Pinacoteca del Comune, si terrà la degustazione Cioccola Vino (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

DI OHOOJE, AND 14.50 YISHA guluata OHA 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), 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 ner hambini in

ULINOMAGNA . UANG 11.30 ANG 14, 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, "Cioccola Vino", degustazione nella Sala Pinacoteca del Comune (prenotazioni: 0756211682 / 3883566144).

VENERD) 3 NOVEMBRE - AGGIORNATO ALLE 14:24







Cerca

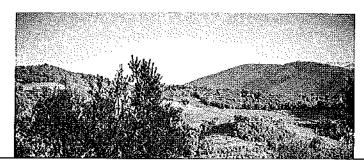
Q

HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali Altro

**GUSTO24** 

# Frantoi aperti in Umbria: il racconto dell'olio extravergine di oliva dai pionieri alle nuove realtà, guardando al futuro

Ventesima edizione della manifestazione con numerose attività in programma per un mese in 12 comuni e 33 frantoi: si riflettere anche sul settore



### Articoli correlati

Al via un percorso 'step by step' per diventare Sagrantino taster

Autumn in Todi, tre giorni di suoni e sapori d'autore

'Sapere di pane sapore di olio', esplosione di sapori a Gualdo Cattaneo

'l giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei di Montecchio: si fa festa con l'extravergine

per celebrare al meglio, e per un mese, la produzione dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria nell'edizione dei 20 anni della manifestazione. Dodici comuni coinvolti, 33 frantoi aderenti e centinaia di eventi.

Umbria più autentica Raccontare l'olio significa raccontare l'Umbria più autentica, la sua vera anima. Per questo i protagonisti saranno soprattutto i frantoi, da quelli pionieristici che hanno fatto la storia ai nuovi che iniziano la loro attività quest'anno. Attenzione particolare sarà data a questi ultimi, non per dimenticare chi ha puntato ad una trasformazione tanti anni fa, quando questi luoghi erano solo spazi in cui non si poteva neanche entrare, ma per evidenziare un mondo in fermento, dinamico e in grande

vantaggio accumulato deve puntare di più su questo prodotto tipico della sua terra, al momento lasciato purtroppo ancora un passo indietro rispetto al vino.

Nuove realtà Anche di questo, inevitabilmente, si è parlato alla presentazione dell'evento che quest'anno si è svolta nel nuovo spazio gastronomico Società Anonima di Perugia. E proprio qui si terrà giovedì 19 ottobre un appuntamento rivolto al pubblico, che anticipa l'apertura di Frantoi Aperti, dal titolo 'Aperitivo con scarpetta' dalle ore 19. Interverrà Giulio Scatolini (APROL Umbria) che guiderà la degustazione degli oli di alcuni dei frantoi aderenti a Frantoi Aperti. Ad aprire invece la conferenza stampa è stato Paolo Morbidoni, presidente della Strada olio Dop Umbria, che ha parlato di Frantoi Aperti come di

profondamente, nortando alta fuce 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, fino a qualche anno fa, impensabili. Per tale ragione - ha aggiunto Morbidoni abbiamo anche voluto evidenziare la partecipazione a Frantoi Aperti, di due nuove realtà, due modernissimi frantoi, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria e il Frantoio Silvestri di Gualdo Cattaneo. Non per dimenticare i frantoi pionieri di questo evento ed ancora fedeli sostenitori, ma perchè questo è un segnale per il futuro, in un momento in cui i giovani partono dall'Italia in cerca di lavoro, dei giovani in Umbria, investono nel mondo dell'olio». Morbidoni ha poi voluto

ringraziare coloro che fin dal principio

Campagnani, assessore all'Ambiente del Comune di Spoleto ed Ezio Palini per il Comune di Foligno.

Comuni aderenti L'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'olio Dop Umbria, valorizza nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali umbri, che questo 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 (29 ottobre 'Camminata tra gli Ulivi' e dal 3 al 5 novembre 'Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria'), Giano

Benfinita dei 20 anni di Frantoi Aperti sarà la Festa dell'olio a Castiglione del Lago dal 1° al 3 dicembre.

Iniziative 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

un aumosicia e un accognenza quasi familiare. Quest'anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, si evidenziano 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 narticolare attenzione all'arredamento sia



GUSTO24

# 'I giorni dell'olio nuovo' al Vecchio Frantoio Bartolomei: a Montecchio di Orvieto si fa festa con l'extravergine

In tre fine settimana di novembre occasione unica per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire il gusto della tradizione



### Articoli correlati

Al via un percorso 'step by step' per diventare Sagrantino taster

Autumn in Todi, tre giorni di suoni e sapori d'autore

'Sapere di pane sapore di olio', esplosione di sapori a Gualdo Cattaneo

«Gli ulivi sono come i figli, in poco tempo hanno vent'anni»: Morbidoni racconta 'Frantoi aperti' in Umbria

#### VENERD] 3 NOVEMBRE - AGGIORNATO ALLE 14:41

f 💆 🗿

PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |

segreti dell'ulivo - Dalla coltivazione alla

raccolta': due giorni di corso (28 e 29

-attabre) abe-banno accompagnato-i-

HOME Cronaga Attualità Politica Economia Cultura il nel meraviglioso mondo Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali

Adell'oro verde. Ora invece tutto è pronto, lasciandosi trasportare ancora una volta dal sapore dell'olio e rivivere il gusto della tradizione, per l'ormai immancabile 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). Inserito anche all'interno del programma regionale di Frantoi Aperti, l'evento 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, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite al frantoio in funzione e al Museo dell'olio: quest'ultimo una vera e propria perla della

<u>famiolia Rartolomei e realizzato con </u>

la tradizione e passare giornate

indimenticabili nella magica cornice del Vecchio Frantoio Bartolomei. Nato verso la fine del 1800 dalla forte relazione che, da sempre, lega questa famiglia alla produzione dell'olio, oggi la gestione del Frantoio è affidata ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un lavoro secolare.

Pranzi tipici e non solo E la famiglia Bartolomei, anche per l'edizione 2017 de 'I giorni dell'olio nuovo', vuole ricreare quell'atmosfera conviviale che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. Molto interessanti quindi sono i percorsi guidati per immergersi nella civiltà dell'olio (visite al Museo e al Frantoio con dimostrazioni del ciclo produttivo), degustazioni tipiche e gratuite, con assaggi di bruschette per andare alla scoperta del vero sapore

(mmmo 10 partecipanti, ter. 0744-951395).

Offerte speciali 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. Perché il protagonista di questi giorni al Vecchio Frantoio Bartolomei sarà comunque e sempre l'olio extravergine di oliva che trova il suo apice accompagnato dal gusto semplice e antico della bruschetta, la fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Quello ancora opaco, fresco di frantoio, che ha l'odore amaro delle olive appena colte e il sapore che si evolve nel palato.

### **PROGRAMMA**

1° week end // Sabato 4 e domenica 5 novembre // "MAGICOLIO" TUTTI PAZZI PER L'OLIO

Sabato 4

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 Fabro 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

un viaggio sonoro tra storie colorite e personaggi altrettanto folcloristici e colorati, una varietà di generi musicali ampia ed adatta per sollecitare le tradizioni cantando una lingua a metà tra l'italiano e lo stornello dialettale. Si viaggia tra il blues, gipsy jazz, ballate e pizzica.

Info e contatti Al Vecchio Frantoio Bartolomei, via Cagnano, 6 05020 Montecchio – Terni; Tel. 0744 951395; www.oleificiobartolomei.it; info@oleificiobartolomei.it.

CONDIVIDI

10





## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

COMMENTO ALL'ARTICOLO

Redazione Termini d'uso Privacy & Cookie Policy La tua pubblicità su Umbria 24

**CATEGORIA** 

HOME

Cronaca

**Attualità** 

**Politica** 

Economia

Cultura

Lettere e Opinioni

Sport24

Noise24

Gusto24

**Publiredazionali** 

**CANALI** 

MARTED 10 OTTOBRE - AGGIORNATO ALLE 16:15





PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA I

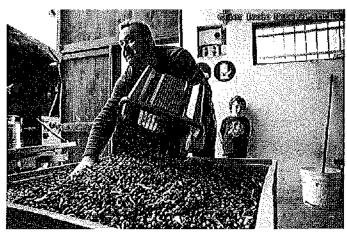
**GUSTO24** 

# <sup>c</sup>"Frantoi aperti' in

\_ompjeventji

'anni: 5 weekend insieme all'olio extravergine d'oliva

Tra passeggiate, degustazioni e attività culturali, cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura a contatto con i produttori





...e con i biglietti sconto che trovi presso 150 attività del centro, la tariffa oraria è ulteriormente ribassata **& 0,70/ora** 



Articoli correlati

Tartufo, patata bianca e non

aala wasii shiassa di

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.

Cinque week end 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,

L'Umbria delle «chiocciole» Slow Food: sei osterie della regione tra le migliori d'Italia 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.

Trenta frantoi aderenti 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

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

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.

Info Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti e per i programmi di ogni città e frantoio aderente: www.frantoiaperti.net, info@stradaoliodopumbria.it, Tel. 0742 332269.



83



## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento



### DA OGGI **SATIRI AUTO** APRE LE PORTE AL BRAND **LANCIA**

**GUSTO24** 

# Frantoi aperti in Umbria: il racconto dell'olio extravergine di oliva dai pionieri alle nuove realtà, guardando al futuro

Ventesima edizione della manifestazione con numerose attività in programma per un mese in 12 comuni e 33 frantoi: si riflettere anche sul settore







### DOMENICA 24 DICEMBRE - AGGIORNATO ALLE 15:35



PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |

altissima. Si parla dell'olio migliore degli

Cerca

.....

HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali

ATTO PER TUO FIGLIO?

### SCOPRI DI PIÙ

ultimi 15 anni. Parte quindi con il piede giusto Frantoi Aperti in Umbria (28 ottobre – 26 novembre). Condizioni ideali per celebrare al meglio, e per un mese, la produzione dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria nell'edizione dei 20 anni della manifestazione. Dodici comuni coinvolti, 33 frantoi aderenti e centinaia di eventi.

Umbria più autentica Raccontare l'olio significa raccontare l'Umbria più autentica, la sua vera anima. Per questo i protagonisti saranno soprattutto i frantoi,

### Articoli correlati

'MercaVini di Natale', ad Assisi la rassegna dedicata alle eccellenze agroalimentari umbre

Nero Norcia, tre weekend dedicati al tartufo. Testimonial Francesco Totti

Capodanno a Perugia: cenone e concerto da Umbrò

L'Umbria che riparte nella Guida di Repubblica: «Qui bellezza, semplicità e

di Frantoi Aperte serve anche per riflettere su quello che è stato, quello che è oggi e quello che vuole essere il mondo regionale dell'olio anche alla luce del piano nazionale olivicolo ed anche per rispondere al vero problema, ovvero ad una domanda superiore all'offerta. L'Umbria è stata la prima regione ad avere la Dop nazionale per valorizzare l'olio, con Frantoi Aperti che è marchio della Regione Umbria. Regione che quindi ha creduto prima di altri su questa eccellenza ma se non vuole ora perdere il vantaggio accumulato deve puntare di più su questo prodotto tipico della sua terra, al momento lasciato purtroppo ancora un passo indietro rispetto al vino.

Nuove realtà Anche di questo, inevitabilmente, si è parlato alla presentazione dell'evento che quest'anno si è svolta nel nuovo spazio gastronomico Società Anonima di Perugia. E proprio qui si terrà giovedì 19 ottobre un appuntamento rivolto al pubblico, che

presentare e far conoscere l'Umbria legata all'olio ed al paesaggio olivicolo. «Venti anni di Frantoi Aperti in Umbria – ha detto Morbidoni – non sono soltanto una matura e riuscita 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, fino a qualche anno fa, impensabili. Per tale ragione – ha aggiunto Morbidoni – abbiamo anche voluto evidenziare la partecipazione a Frantoi Aperti, di due nuove realtà, due modernissimi frantoi, il

progetto di Frantoi Aperti (tra i presenti

alla conferenza anche Giuseppe Natale CIA Confederazione Italiana Agricoltori), i Comuni ed i frantoi partecipanti. Ad intervenire poi i rappresentanti di alcuni dei comuni aderenti, che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città: Elisa Benvenuta, vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo, Eugenio Guarducci, assessore alla cultura del Comune di Assisi, Bernardino Sperandio, sindaco del Comune di Trevi, Vincenza Campagnani, assessore all'Ambiente del Comune di Spoleto ed Ezio Palini per il Comune di Foligno.

Comuni aderenti L'iniziativa organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, che celebra la produzione dell'olio Dop Umbria, valorizza nel contempo il turismo rurale e i borghi

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'Olivo e Sagra della Bruschetta), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre Frantoi Aperti a Spoleto), Trevi (28 e 29 ottobre Festivol, 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.

Iniziative Nelle città aderenti si snoderanno iniziative durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti: feste tradizionali, appuntamenti musicali, attività rivolte ai più piccoli, servizi

Contagricoltura. 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 dei castelli sconosciuti del territorio, disseminati tra gli ulivi: Castagnola, Giano e Montecchio. Ad ogni visita, una portata, dall'antipasto al dolce in castello.

Frantoi 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. Quest'anno, oltre a vedere riconfermata l'adesione dei tanti frantoi già partecipanti negli anni passati, si evidenziano 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

particolare attenzione all'arredamento sia del Frantoio sia dello show room. 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 Pieralisi 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.

Collaborazioni e info Anche quest'anno Frantoi Aperti rinnova la collaborazione con 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



### DA OGGI **SATIRI AUTO** APRE LE PORTE AL BRAND **LANCIA**

GUSTO24

# Pane, olio ma anche territorio: 'Frantoi aperti' in Umbria conferma appeal e lancia obiettivi per il 2018

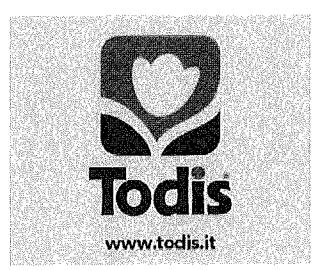
Tutti i grandi numeri dell'edizione del ventennale e una finestra sull'edizione del prossimo anno. Unico rammarico: «Chi ancora sta fuori dal circuito è miope»







### l'obiettivo strategico di Frantoi aperti in



Umbria 2018. Da una ricerca condotta dall'Università degli Studi di Perugia, infatti, si evince che il 71% di chi ha frequentato la manifestazione ha dichiarato di aver visitato un frantoio non solo per conoscere un luogo di produzione dell'olio extravergine d'oliva ma per vivere un'esperienza che porta a conoscere il territorio. La strada per Frantoi aperti del futuro, dopo anni di esperienza sul territorio, è quindi ben tacciata. Pertanto è da questa interessante chiave di lettura che la manifestazione,



### Articoli correlati

'Frantoi aperti' in Umbria, l'edizione del ventennale si chiude con la Benfinita

«Gli ulivi sono come i figli, in poco tempo hanno vent'anni»: Morbidoni racconta 'Frantoi aperti' in Umbria Frantoi aperti in Umbria, il racconto dell'olio extravergine dai pionieri alle nuove realtà

\*Frantoi aperti' in Umbria ettura che la manifestazione, comple venti anni: 5

3: Dania Apponentione del Completa de la Completa del Completa de la Completa del Completa de la Completa del Completa de la Completa del Completa de la Completa del Completa de la Completa del Completa del Completa del Complet







Cerca

O

HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali

Altro

l'Umbria per 4 fine settimana d'autunno.

Edizione di successo Sono stati 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 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 20/a edizione di Frantoi aperti in Umbria evento iniziato il 28 ottobre e terminato domenica 26 novembre, con l'appendice

Donfinita di Costigliano dal I

Evento maturo «Frantoi Aperti è un evento maturo - così lo ha definito Morbidoni, presidente dell'associazione che da anni ormai organizza la manifestazione -, 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 e per la presenza sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale e nel ringraziare tutti i partecipanti, comuni, aziende e sponsor (oltre alla Camera di Commercio di Perugia e quella di Terni e la BCC di Spello e Bettona per il sostegno economico e non ultimo, Sviluppumbria per la collaborazione), Morbidoni ha fatto

rivoluzionando anche il modo di proporre

l'olio». «Per questo – ha spiegato – 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».

Esperienze e riflessioni Ad intervenire all'incontro con la stampa per il bilancio, sono stati anche alcuni rappresentanti dei Comuni e dei Frantoi partecipanti all'iniziativa. 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: «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

nuove generazioni attrontino 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 dichiarato 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». «C'è una tradizione territoriale che ha trovato in Enantai Ananti una fanta di

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».

Dati ricerca Morbidoni ha poi ricordato i dati pubblicati da una ricerca pubblicata dall'Università degli studi di Perugia che affronta il caso Frantoi aperti in Umbria: dati «interessanti per riflettere ed orientare l'azione futura». Da questi infatti emerge che il 43% delle persone arrivate in Umbria per Frantoi aperti ha pernottato almeno una notte nelle strutture ricettive. Più del 50% ha partecipato ad almeno 4 edizioni, dimostrando quindi fedeltà all'evento.

Emerge anche un profilo del turista che è

manifestazione. Tutto questo è molto

miope, perché l'obiettivo non deve essere fare la bruschetta per i paesini limitrofi ma quello di portare gente a conoscere i nostri luoghi di produzione i nostri territori». «Vedere che ci sono realtà che vanno per la loro strada è una cosa poco logica. Si vanifica un lungo lavoro e si disperdono risorse» ha detto Morbidoni per poi aggiungere: «Lavoreremo per risolvere questa come altre criticità, anche perché alcuni territori che iniziano solo ora il percorso da noi affrontato 20 anni fa ci guardano come esempio e non bisogna farci vedere sfilacciati».

Frantoi Tornando al bilancio dell'edizione appena conclusa, sono state tante e molto partecipate 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

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 Flamini 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. Infine, i tre frantoi di Trevi: Frantoio del Gusto, Frantoio Gaudenzi e Società Agricola Trevi II Frantoio.

CONDIVIDI

36







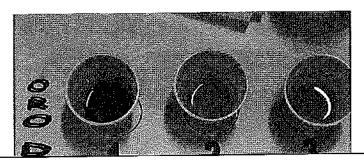
### SATIRI AUTO Via Popoli 47/S.S. Flaminia km 188 (Loc. Torre Matigge) TREVI (PG)



**GUSTO24** 

# Olio, 'L'oro di Agilla' ha premiato i migliori extravergini del Trasimeno grazie alla prima edizione del concorso

Tutti i vincitori, per ogni categoria, della gara che ha coinvolto ben trenta aziende comprese negli otto comuni del lago







trenta aziende comprese negli offembre - Aggiornato alle 16:21





PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |





ROMS, Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinionia W.**tOCIS.IX** Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali

Atromuni del Trasimeno con 33 campioni in gara, ha scelto i migliori oli del Trasimeno. Si è svolta infatti domenica 12 novembre, a Passignano, la premiazione degli oli extravergini in gara alla prima edizione del concorso organizzato dall'associazione le Olivastre, in collaborazione con Aprol Perugia.

Giurie Oltre al riconoscimento assegnato dal Panel tecnico, due giurie di assaggiatori non professionisti hanno assegnato il premio speciale della stampa

### Articoli correlati

'L'oro di Agilla', concorso itinerante per gli oli extravergini del Trasimeno

(Passignano sul Trasimeno)

2° Az. Agr. Cristina Bolzoni (Magione)

3º Paolo Cecconata (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)

CONDIVIDI

108 **f** 

### VENERDÌ 22 DICEMBRE - AGGIORNATO ALLE 16:18







PERUGIA | TERNI | ASSISI / BASTIA | CITTÀ DI CASTELLO | FOLIGNO | GUBBIO / GUALDO | NARNI / AMELIA |

Cerca

Q

HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24 Gusto24 Publiredazionali



### **SATIRI AUTO**

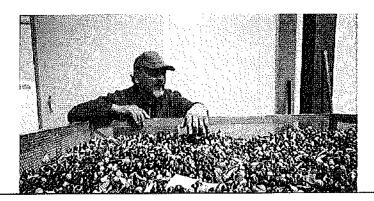
Via Popoli 47/S.S. Flaminia km 188 (Loc. Torre Matigge) **TREVI (PG)** 



**GUSTO24** 

# 'Frantoi aperti' in Umbria, successo per il ventennale ma non è finita: si chiude con la Benfinita

Dopo cinque fine settimana all'insegna dell'olio extravergine di oliva ancora si festeggia a Castiglione con la 'Festa dell'olio con vista lago'







### settimana all'insegna dell'olio



extravergine di oliva. In occasione dei venti anni della manifestazione gli organizzatori hanno deciso di chiudere l'evento con la Benfinita che dal primo al 3 dicembre animerà il borgo di Castiglione del Lago con la 'Festa dell'olio con vista lago'.

Successo di pubblico L'edizione dei venti anni di Frantoi Aperti ha visto un grande successo di pubblico per tutte le manifestazione organizzate nei comuni partecipanti e nei frantoi aderenti all'iniziativa. A chiudere l'ultimo fine



### Articoli correlati

'MercaVini di Natale', ad Assisi la rassegna dedicata alle eccellenze agroalimentari umbre

Nero Norcia, tre weekend dedicati al tartufo. Testimonial Francesco Totti

Capodanno a Perugia: cenone e concerto da Umbrò

L'Umbria che riparte nella Guida di Repubblica: «Qui bellezza, semplicità e

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. ELa 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».

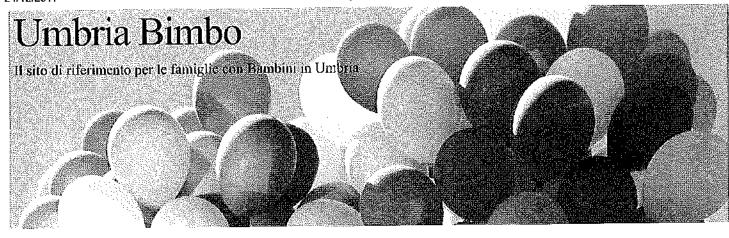
Benfinita L'edizione del ventennale di Frantoi Aperti non finisce però con il quinto fine settimana di appuntamenti, anzi prosegue durante il prossimo weekend, dal 1° al 3 dicembre, a Castiglione del Lago per la 'Benfinita di

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 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.

CONDIVIDI

6





合 > EVENTI > Frantoi Aperti - Umbria

# Frantoi Aperti – Umbria

Ogni weekend, da fine ottobre a fine novembre, i Frantoi della Regione Umbria resteranno aperti per tutte le famiglie con bambini.

L'Oro Verde sarà il protagonista di "Frantoi Aperti", dalla sua origine (la raccolta delle olive) al suo prodotto finale (l'olio doc e dop della Regione Umbria).

In Autunno per l'Umbria è la stagione dell'Olio Nuovo e già i palati di adulti e bambini si preparano a quel gusto "che picca" e che incanta il cuore, un gusto che solo con le mani può essere assaporato e che lascia ognuno unto ma contento.

In quasi tutti i Comuni Medievali Umbri sarà possibile degustare l'Olio ed altri prodotti agroalimentari tipici gratuitamente e camminare tra i mercatini di prodotti locali. I Bambini, oltre ad assaggiare pane ed olio (la classica bruschetta), potranno partecipare a visite guidate, trekking tra gli ulivi, spettacoli, giochi e passeggiate in bicicletta.

# **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

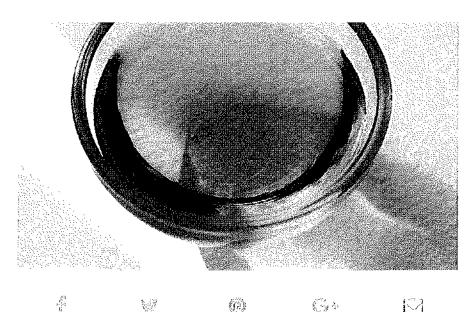
ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [30 ottobre 2017] Anziano salvato da un labrador: si era CERCA ...

**HOME** > **NOTIZIE UMBRIA** > Umbria promuove turismo rurale; si prospetta gran successo

# Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo

② 30 ottobre 2017 🎍 Rosa 🕒 Notizie Umbria 🔎 0



ARTICOLI RECENTI

Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo

Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

Anziano salvato da un labrador: si era perso a Terni

Typhoid Mary: una donna apparentemente "normale"

Umbria promuove turismo rurale: la nuova edizione di Frantoi Aperti in Umbria sarà nuovamente di successo



È da soli pochi giorni che ha avuto inizio in Umbria la ventesima edizione dell'iniziativa che promuove le specialità umbre, ed in particolare l'importanza dell'olio extravergine d'oliva: l'evento, che prende il nome di *Frantoi Aperti in Umbria*, è infatti una iniziativa di grandissima importanza perché ha lo scopo di far conoscere, attraverso l'assaggio, la degustazione ma anche la comunicazione, una delle produzioni e delle specialità più importanti, che sono proprio quelle della tradizione locale.

L'olio extravergine d'oliva umbro viene così presentato e promosso, nel corso di una delle iniziative che senza dubbio risultano essere tra le più interessanti e ricche della regione. Per ben cinque settimane, alcune delle



cittadine della nota regione possono così presentare le loro specialità oleari, grazie alla presenza dei produttori e della filiera corta. Olio Evo Dop Umbria: una vera e propria certezza in fatto non solo di alimentazione, ma anche di turismo rurale. Ed è proprio per questo che questa nuova edizione, che si celebra da 20 anni, si prospetta ancora una volta una edizione di successo in cui l'obiettivo di promuovere l'Umbria rurale è stato per lo più accolto e sarà certamente raggiunto.

### **Related Posts:**

- 1. Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa
- 2. Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta
- 3. Umbria in bici: visitare la regione su due ruote
- 4. Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale













# **UMBRIACITY.IT**

**TECNOLOGIA** SALUTE E BENESSERE SPORT **NEWS** MOTORI FINANZA **TURISMO NARNI/AMELIA GUBBIO GUALDO TARDINO FOLIGNO** CITTÀ DI CASTELLO ASSISI/BASTIA UMBERTIDE TRASIMENO TODI/MARSCIANO TERNI ORVIETO PERUGIA **SPOLETO** [ 30 ottobre 2017 ] Frantoi Aperti in Umbria edizione: da CERCA ... NEWS >

HOME > NOTIZIE UMBRIA > Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

# Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

💇 31 ottobre 2017 🛔 Rosa 🕒 Notizie Umbria 💢 0



H.

### ARTICOLI RECENTI

Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo

Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

Anziano salvato da un labrador: si era perso a Terni

Typhoid Mary: una donna apparentemente "normale"

1

640



W

# Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco come si snocciola l'evento Frantoi Aperti in Umbria, che promuove la conoscenza dell'olio extravergine di oliva

Sono ben 32 i Frantoì umbri che hanno deciso di prendere parte all'interessante iniziativa di promozione del turismo rurale e dell'agricoltura ed economia dell'Umbria: si parla, quindi, ancora una volta della nuova edizione dell'iniziativa *Frantoi Aperti in Umbria*, che anche per questo 2017 non abbandona le sue principali motivazioni e continua a proporre con grande importanza ed eleganza le specialità locali.

I Frantoi – che saranno quindi aperti per l'occasione al pubblico cittadino ed ai turisti per ben cinque fine settimana consecutivi – sono dislocati per diverse frazioni e cittadine dell'Umbria, come Terni, Spoleto,



Città di Castello, e saranno anche elemento legante di grande socializzazione ed incontro, pertanto quindi non solo di conoscenza delle caratteristiche e delle specialità dei borghi.

L'iniziativa permette anche di conoscere, quindi, i vari frantoi, in cui si verrà anche a conoscenza delle varie fasi che precedono ed accompagnano la produzione dell'olio, come ad esempio la spremitura delle olive, e i tutto ciò che può servire, dal punto di vista produttivo, per rendere effettivamente utile e unica la produzione di olio extravergine di elevatissima qualità. Oltre alle degustazioni – con pane bruscato e vino – è anche possibile conoscere tutte le caratteristiche dell'olio nuovo.

### Related Posts:

- 1. Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale
- 2. Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo
- 3, Umbria incontra Argentina: un fine settimana coi flocchi



## **UMBRIACITY.IT**

SPORT TECNOLOGIA SALUTE E BENESSERE **FINANZA** MOTORI NEWS **TURISMO GUALDO TARDINO GUBBIO** NARNI/AMELIA CITTÀ DI CASTELLO **FOLIGNO** ASSISI/BASTIA

**UMBERTIDE** TRASIMENO

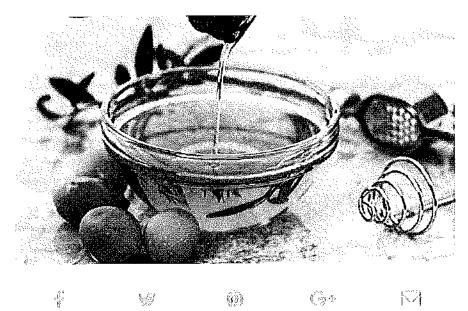
TERNI TODI/MARSCIANO **ORVIETO PERUGIA SPOLETO** 

CERCA ... [ 30 ottobre 2017 ] Frantoi Aperti in Umbria edizione: da NEWS >

HOME > NOTIZIE UMBRIA > Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

# Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

② 30 ottobre 2017 ♣ Rosa ⑤ Notizie Umbria ⑤ 0



ARTICOLI RECENTI

Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo

Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

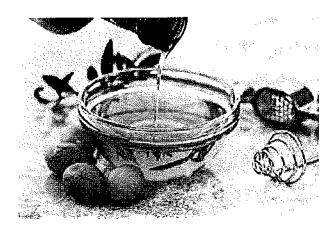
Anziano salvato da un labrador: si era perso a Terni

Typhoid Mary: una donna apparentemente "normale"

Frantoi Aperti in Umbria edizione: nuovo momento per celebrare l'importanza di questa economia, l'economia rurale ed agricola

# dell'Umbria, che da oltre 20 anni è proposta nel corso dell'iniziativa

Si prospetta una nuova importante e seguitissima edizione della fiera agricola e rurale che propone l'apertura dei frantoi in Umbria e che propone, grazie a tutto ciò



la possibilità di conoscenza e quindi anche di apprezzamento di questa importantissima cultura locale. Perché l'economia rurale dell'Umbria è considerata un'economia molto importante e per lo più basata su produzione di olio extravergine e molte altre specialità che ruotano attorno ad esso.

L'evento non è certamente scarsamente noto al pubblico, in quanto l'edizione Frantoi Aperti in Umbria è ormal presente da 20 anni: in essa, viene celebrato l'olio extravergine d'oliva, un olio davvero ricco e predisposto ad offrire grandissime opportunità di ricette da leccarsi i baffi. E proprio perché la materia prima è davvero fondamentale, non manca l'importanza di questo oro liquido che permette da sempre, grazie all'impegno dei piccoli produttori e grazie anche alla collaborazione dell' Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, di conoscere e di apprezzare le specialità umbre. L'evento avrà luogo dal 28 ottobre al 26 novembre nelle più note località umbre.

### **Related Posts:**

- 1. Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo
- 2. Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale
- 3. Spedizione Antartide, scoperta torta di oltre 100 anni
- 4. Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta











# **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

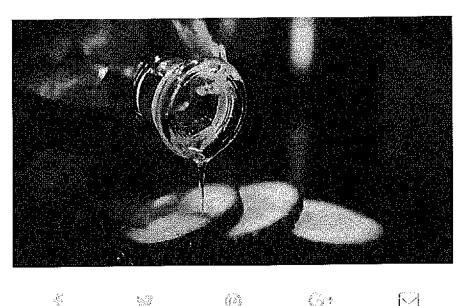
ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [18 dicembre 2017 ] Capodanno a Perugia: ecco le novità CERCA ...

HOME > NOTIZIE UMBRIA > ASSISI/BASTIA > Franto Arrone e Assisi; parte integrante dell'edizione umbra

# Frantoi Arrone e Assisi: parte integrante dell'edizione umbra

② 5 novembre 2017 ARosa Assisi/Bastia ○ 0



ARTICOLI RECENTI

Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

Capodanno a Perugia: ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung S9: quali potrebbero essere

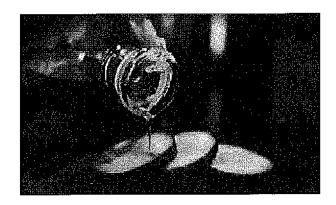
Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un interessante infinity

Frantoi Arrone e Assisi: quali sono le proposte dei frantoi delle cittadine, in concomitanza con l'evento che prende il nome di Frantoi Aperti in



# Umbria e che promuove per cinque fine settimana consecutivi la conoscenza dell'Olio Evo della regione Umbria

Nel corso degli
ultimi giorni
abbiamo dato
una certa
importanza
all'evento Frantoi
Aperti in
Umbria: un
evento che ha
come obiettivo -



che si spera ben riuscito – quello della promozione e quindi anche della conoscenza delle produzioni olearie dell'Umbria. In questa iniziativa – che si tiene peraltro da circa 20 anni – è infatti del tutto possibile conoscere ed apprezzare la cultura locale dell'Umbria ed in particolare la produzione dell'olio extravergine d'oliva.

Ma vediamo nello specifico cosa è proposto dalla cittadina di Assisi, con *Le Vecchie Macine* e con il *Frantoio Oleario Bartolini di Arrone*: qui è infatti possibile non solo conoscere, ma anche apprezzare l'olio extravergine nuovo, di cui vengono spiegate le caratteristiche e le speciali produzioni, anche attraverso un piacevole assaggio. Davanti ad un buon bicchiere di vino, quindi, avverranno quindi non solo le visite al frantoio stesso, ma anche gli assaggi di olio novello, da effettuarsi con una buona fetta di pane bruscato che accompagna, nel sapore, l'olio extravergine specialità dell'Umbria.

### **Related Posts:**

- Frantoi Aperti in Umbria: iniziativa anche a Castiglione del Lago
- 2. Unto Assisi; dal 4 al 26 novembre emozioni uniche
- 3. Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta
- 4. Frantoì Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa













## UMBRIACITY.IT

FINANZA

MOTORI

**NEWS** 

SALUTE E BENESSERE

SPORT

**TECNOLOGIA** 

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA

CITTÀ DI CASTELLO

**FOLIGNO** 

**GUALDO TARDINO** 

**GUBBIO** 

NARNI/AMELIA

**ORVIETO** 

PERUGIA

**SPOLETO** 

**TERNI** 

TODI/MARSCIANO

**TRASIMENO** 

UMBERTIDE

NEWS >

[ 15 dicembre 2017 ] Samsung Galaxy S9 nuovo display: è

CERCA ...

HOME > NOTIZIE UMBRIA > ASSISI/BASTIA > Frantoi

Arrone e Assisi: parte integrante dell'edizione umbra

ARTICOLI RECENTI

Frantoi Arrone e Assisi: parte integrante dell'edizione umbra

② 5 novembre 2017 AROSA ASSISI/Bastia ○ 0

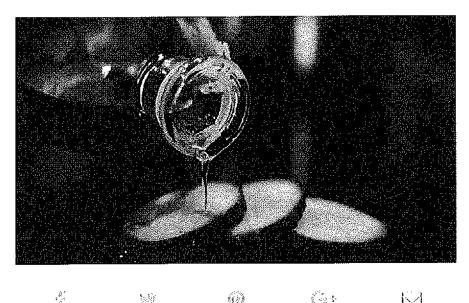
Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

Capodanno a Perugia; ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung S9: quali potrebbero essere

Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un interessante infinity



Frantoi Arrone e Assisi: quali sono le proposte dei frantoi delle cittadine, in concomitanza con l'evento che prende il nome di Frantoi Aperti in

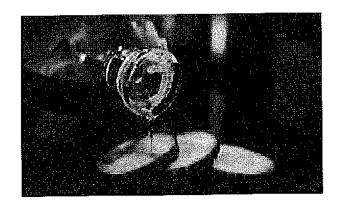
(6)



**%** 

# Umbria e che promuove per cinque fine settimana consecutivi la conoscenza dell'Olio Evo della regione Umbria

Nel corso degli
ultimi giorni
abbiamo dato
una certa
importanza
all'evento Frantoi
Aperti in
Umbria: un
evento che ha
come obiettivo ~



che si spera ben riuscito – quello della promozione e quindi anche della conoscenza delle produzioni olearie dell'Umbria. In questa iniziativa – che si tiene peraltro da circa 20 anni – è infatti del tutto possibile conoscere ed apprezzare la cultura locale dell'Umbria ed in particolare la produzione dell'ollo extravergine d'oliva.

Ma vediamo nello specifico cosa è proposto dalla cittadina di Assisi, con *Le Vecchie Macine* e con il *Frantoio Oleario Bartolini di Arrone*: qui è infatti possibile non solo conoscere, ma anche apprezzare l'olio extravergine nuovo, di cui vengono spiegate le caratteristiche e le speciali produzioni, anche attraverso un piacevole assaggio. Davanti ad un buon bicchiere di vino, quindi, avverranno quindi non solo le visite al frantoio stesso, ma anche gli assaggi di olio novello, da effettuarsi con una buona fetta di pane bruscato che accompagna, nel sapore, l'olio extravergine specialità dell'Umbria.

### **Related Posts:**

1

- 1. Frantol Aperti in Umbria: iniziativa anche a Castiglione del Lago
- 2. Unto Assisi: dal 4 al 26 novembre emozioni uniche
- 3. Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

NA

4. Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa



http://www.umbriacity.it/frantoi-arrone-assisi-parte-integrante-delledizione-umbra-597/

287

### **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

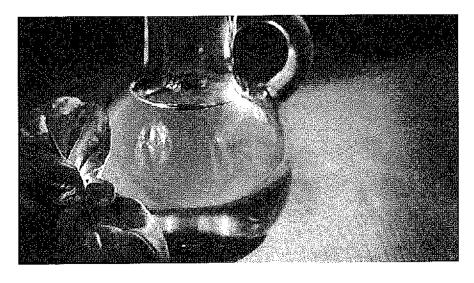
ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [16 dicembre 2017] Aspettative Samsung S9: quali CERCA ...

HOME > NOTIZIE UMBRIA > CITTÀ DI CASTELLO > Frantoi Campello sul Clitunno: ecco quali sono gli aderenti all'iniziativa

# Frantoi Campello sul Clitunno: ecco quali sono gli aderenti all'iniziativa

2 7 novembre 2017 & Rosa Città di Castello 0



ARTICOLI RECENTI

Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

Capodanno a Perugia: ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung 59: quali potrebbero essere

Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un interessante infinity

Frantoi Campello sul Clitunno: ecco quelli che prendono parte all'iniziativa e quali sono le possibilità per il turista

(30)

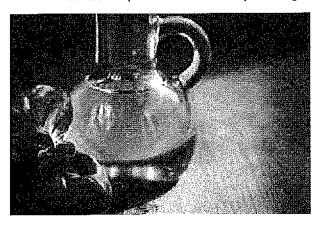
( S. 1

KA



悬

Tra i 32 Frantoi che hanno deciso di prendere parte attiva all'iniziativa che promuove la conoscenza dell'olio extravergine di oliva in Umbria e che permette così di conoscere tutte



le specialità della cultura locale della regio e, possiamo ricordare in particolare quelli che riguardano la zona di Campello sul Clitunno. In questa ridente cittadina della regione, infatti, vi sono alcuni frantoi che portano avanti una iniziativa a dir poco unica e straordinaria, che è quella di far conoscere le modalità di raccolta e di spremitura delle olive, e tutto ciò che riguarda, appunto, la tradizione olearia del paese.

Tutto ciò è quindi possibile grazie all'interesse ed alla partecipazione attiva all'iniziativa da parte dell'Antico Frantoio Carletti e dell'Azienda Agraria Marfuga che insieme propongono non solo le visite al frantoio stesso, accompagnate da una vera e propria guida in grado di rispondere a tutte le domane sulla produzione dell'olio, ma anche l'assaggio e la degustazione dell'olio nuovo. Inoltre, presso un altro frantoio aderente all'iniziativa, ovvero il Frantoio Oleario Eredi Gradassi, è possibile proporre una vera e propria "Cooking Class", un intervento importante che spiega e promuove la produzione di alcuni dei più noti e richiesti piatti locali.

### Related Posts:

- 1. <u>Frantoi Arrone e Assisi: parte integrante dell'edizione</u> <u>umbra</u>
- 2. Pokémon Sole e Luna megapietre: ecco quali sono
- 3. Smartphone Samsung: quali sono i modelli più attesi
- 4. Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa











Ø

FRANTOI CAMPELLO SUL CLITUNNO

« PRECEDENTE

SUCCESSIVO »



# **UMBRIACITY.IT**

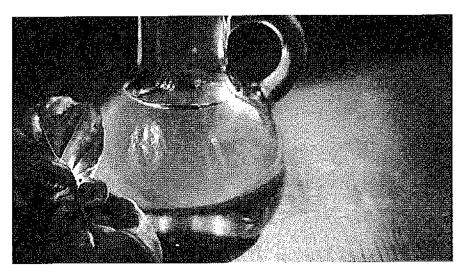
FINANZA	MOTORI	NEWS	- SALU	TE E BENESSERE	SPORT	TECNOLOGIA	
TURISMO							
ASSISI/BASTIA	CITTÀ DI CASTELLO		FOLIGNO	GUALDO TARDINO	GUBBIO	NARNI/AMELIA	
ORVIETO	PERUGIA	SPOLETO	TERNI	TODI/MARSCIANO	TRASIMENO	UMBERT/DE	
NEWS > [18 dicembre 2017 ] Capodanno a Perugia: ecco le novità GERCA							
HOME > NOTIZIE UMBRIA > ASSISI/BASTIA > Unto Assisi: //						ARTICOLI RECENTI	

Cat

枢孔

# Unto Assisi: dal 4 al 26 novembre emozioni uniche

② 20 novembre 2017 Assisi/Bastia ♀ 0



Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

Capodanno a Perugia: ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung S9: quali potrebbero essere

Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un Interessante infinity

Unto Assisi: emozioni uniche per gli amanti del settore, che potranno assaggiare il buonissimo olio nuovo della regione



變

Umbria terra di sapori e delizie: è quanto emerge dalle iniziative

molto interessanti che vengono proposte, proprio in questo periodo, in merito alle opportunità di conoscenza dei sapori e delle gradevoli pietanze della regione ma anche



delle svariate opportunità che essa offre. Come ad esempio la raccolta delle olive e la consequenziale produzione di un olio davvero prelibato e dei più caratteristici per le sue fragranze ed il suo profumo: un olio, quello umbro, che viene oltretutto proposto proprio all'interno di diverse fiere ed eventi, come quello di Frantoi Aperti.

Iniziativa presente dal 28 ottobre fino al 26 novembre, anche Assisi partecipa a questo evento, che oggi ha raggiunto anche la sesta edizione di UNTO – Unesco Natura Territorio Olio 2017. Si celebra, quindì, la produzione dell'olio nuovo: i visitatori, fino alla data del 26 novembre, potranno così conoscere le caratteristiche oganolettiche – e non solo – dell'olio, ed avranno l'opportunità di visitare i vari Frantoi della zona, vivendo così delle grandi emozioni come la spremitura dal vivo e l'opportunità di provare il buonissimo olio nuovo in bruschetta.

Emozioni uniche, per gli amanti di questo settore, dal 4 al 26 novembre 2017.

### **Related Posts:**

- 1. Frantoì Arrone e Assisi; parte integrante dell'edizione umbra
- 2. Pane e Olio 2017: iniziativa si tiene oggi, lunedì 27 novembre a Stroncone
- 3. Assisi senza rifiuti: eliminati cassonetti immondizia
- 4. Ruba auto per guidare: è successo ad un giovane di Assisi

·6

\:

1322

(Get

 $\mathbb{N}^{1}$ 

**UNTO ASSISE** 

« PRECEDENTE

SUCCESSIVO »

# **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

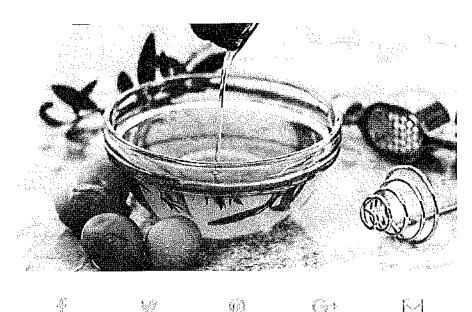
ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [18 dicembre 2017] Capodanno a Perugia: ecco le novità CERCA ...

**HOME** > **NOTIZIE UMBRIA** > Frantoi Aperti in Umbria edizione; da oltre 20 anni è iniziativa

# Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa

② 30 ottobre 2017 🛔 Rosa 🕞 Notizie Umbria 🔘 0



ARTICOLI RECENTI

Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

Capodanno a Perugia: ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung S9: quali potrebbero essere

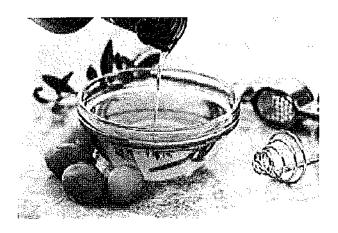
Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un interessante infinity

Frantoi Aperti in Umbria edizione: nuovo momento per celebrare l'importanza di questa economia, l'economia rurale ed agricola



# dell'Umbria, che da oltre 20 anni è proposta nel corso dell'iniziativa

Si prospetta una nuova importante e seguitissima edizione della fiera agricola e rurale che propone l'apertura del frantoi in Umbria e che propone, grazie a tutto ciò



la possibilità di conoscenza e quindi anche di apprezzamento di questa importantissima cultura locale. Perché l'economia rurale dell'Umbria è considerata un'economia molto importante e per lo più basata su produzione di olio extravergine e molte altre specialità che ruotano attorno ad esso.

L'evento non è certamente scarsamente noto al pubblico, in quanto l'edizione Frantoi Aperti in Umbria è ormai presente da 20 anni: in essa, viene celebrato l'olio extravergine d'oliva, un olio davvero ricco e predisposto ad offrire grandissime opportunità di ricette da leccarsi i baffi. E proprio perché la materia prima è davvero fondamentale, non manca l'importanza di questo oro liquido che permette da sempre, grazie all'impegno dei piccoli produttori e grazie anche alla collaborazione dell' Associazione Strada dell'Olio e.v.o di Oliva Dop Umbria, di conoscere e di apprezzare le specialità umbre. L'evento avrà luogo dal 28 ottobre al 26 novembre nelle più note località umbre.

### **Related Posts:**

- 1. Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta
- 2. Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran
- 3. Frantoi Aperti in Umbria: iniziativa anche a Castiglione del Lago
- 4. Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale



## **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA

**TURISMO** 

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [16 dicembre 2017] Aspettative Samsung S9: quali CERCA...

**HOME** > **NEWS** > Frantoi Aperti in Umbria: iniziativa anche a Castiglione del Lago

**ARTICOLI RECENTI** 

Capodanno ad Assisi: ecco le novità per festeggiare

Capodanno ad Orvieto: ecco quali sono le prospettive

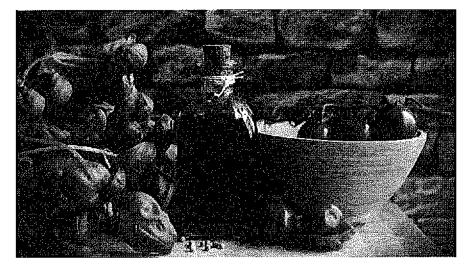
Capodanno a Perugia: ecco le novità in merito a questa possibilità

Aspettative Samsung S9: quali potrebbero essere

Samsung Galaxy S9 nuovo display: è sempre un interessante infinity

# Frantoi Aperti in Umbria: iniziativa anche a Castiglione del Lago

② 10 novembre 2017 🛔 Rosa 🗁 News 🔘 0











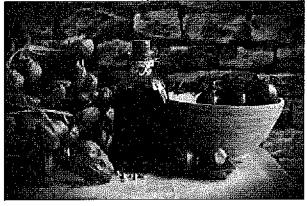


Frantoi Aperti in Umbria: ecco cosa emerge dall'iniziativa che ha luogo anche a Castiglione del Lago



È partita il 28 ottobre scorso l'iniziativa che prevede l'apertura al

pubblico con tanto di guida e di accompagnament o alle visite, dei Frantoi dell'Umbria, che per cinque fine settimana consecutivi



vengono aperti al

pubblico. L'obiettivo di questo importante momento e quindi anche di questa iniziativa consiste nel permettere la conoscenza per il pubblico, per i cittadini ed anche per i turisti, delle specialità produttive italiane ed in particolare di quelle della regione.

Come è infatti ben noto e comprensibile, l'Umbria vanta una produzione locale di olio extravergine d'oliva molto interessante, ed è proprio a questo che si fa riferimento quando si paria dell'iniziativa: presso diversi frantoi della regione, quindi, è possibile conoscere la cultura locale, e anche la produzione dell'olio umbro, coinvolgendo in qualche caso anche i bambini, come ad esempio avviene presso il Frantoio Settimi di Castel Ritaldi in cul vi è una specifica parte dell'iniziativa dedicata ai più piccoli. Ma non solo: anche presso il Lago Trasimeno, si può anche visitare la Cooperativa Oleificio Pozzuolese di Castiglione del Lago che permette di conoscere la produzione dell'olio d'oliva e tutte le sue importanti caratteristiche.

### **Related Posts:**

- Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta
- 2. Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa
- 3. Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale
- 4. Lago Trasimeno gamberetto: studio di Arpa Umbria













FRANTOI APERTI IN UMBRIA



≪ PRECEDENTE

Tomba gay

preistoria: era stata

SUCCESSIVO »

Mostra Mercato

Tartufo 2017:





## **UMBRIACITY.IT**

FINANZA MOTORI NEWS SALUTE E BENESSERE SPORT TECNOLOGIA
TURISMO

ASSISI/BASTIA CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUALDO TARDINO GUBBIO NARNI/AMELIA

ORVIETO PERUGIA SPOLETO TERNI TODI/MARSCIANO TRASIMENO UMBERTIDE

NEWS > [30 ottobre 2017] Frantoi Aperti in Umbria edizione: da CERCA ...

**HOME** > **NOTIZIE UMBRIA** > Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale

ARTICOLI RECENTI

# Frantoi aperti in Umbria: così si conosce la cultura rurale e locale

② 24 ottobre 2017 🎍 Rosa 🕒 Notizie Umbria 🔎 0



Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta

Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo

Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è Iniziativa

Anziano salvato da un labrador: si era perso a Terni

Typhoid Mary: una donna apparentemente "normale"

Frantoi aperti in Umbria: torna importante edizione che riguarda le possibilità di conoscenza della cultura locale, con la sua storia, con

M



# la sua economia e con degustazioni ed assaggi

Saranno momenti molto interessanti e dedicati al gusto dell'Umbria, quelli che avranno luogo, da sabato 28 ottobre fino al



26 novembre 2017 per ben 5 fine settimana consecutivi: in questa iniziativa, che prende come sempre il nome di **Frantoi Aperti in Umbria**, sarà possibile non solo degustare ed assaggiare le specialità locali peraltro suddivise nelle varie cittadine della regione, ma ci sarà anche un'ottima opportunità di conoscere queste specialità ed i loro stessi produttori.

Perché la cultura rurale, economica ed agricola dell'Umbria è proprio una cultura semplice ed allo stesso tempo dal sapore complesso, che passa attraverso i suoi borghi ed i suoi comuni e che chiede, appunto, emozione e riconoscenza.

Torna quindi la nuova edizione di Frantoi Aperti in Umbria che ospita, per ben cinque settimane, stand e locali per offrire la conoscenza delle specialità e dei piccoli produttori, dei piccoli comuni, e della qualità promossa dalla filiera corta. Appuntamento aperto, quindi, al prossimo week end, che sarà il momento importante di apertura del programma.

### Related Posts:

- Iniziativa conoscenza olio in Umbria: ecco in che modo si presenta
- 2. Frantoi Aperti in Umbria edizione: da oltre 20 anni è iniziativa
- 3. Umbria incontra Argentina: un fine settimana coi fiocchi
- 4. Umbria promuove turismo rurale: si prospetta gran successo



 $\bigvee_{i=1}^{k-1} \sum_{j=1}^{k-1} i j^{k-1}$ 



**(**5)

图

tr<sub>3</sub>

FRANTOLAPERTHN UMBRIA



« PRECEDENTE Nobile inglese cerca in Umbria chi SUCCESSIVO »

Mary Mallon
portatrice di tifo:





### **INCONTRARSI AL CENTRO**



cerca



umbriacongressi

Dettaglio

### **Esplora**

News

Eventi

Educational tour

Brochure

Press & Media

### Oltre il convegno

UMBRIA ENTERTAINMENT

#### Dal 28 ottobre 2017 al 26 novembre 2017

Tipo di evento: enogastronomico Categoria di interesse: enogastronomia, natura Contatti:

Telefono: + 39 0742 332269 info@stradaoliodopumbria.it http://www.frantolaperti.net/

Frantoi Aperti 28 ottobre - 26 novembre 2017 Ami i luoghi misteriosi, perduti nel tempo e nella storia? Vorresti scoprirli insieme al buon cibo della tradizione Umbra con l'intramontabile bruschetta con Olio Extravergine di Oliva DOP? Allora questa è la manifestazione tanto attesa per tutti coloro che amano il vero gusto della tradizione e che vorrebbero rivivere la magia di quei luoghi che hanno forgiato la nostra storia e le nostre tradizioni culinarie. Sono stati programmati ben 5

### leggi tutto Bettona Cannara Pale EDO Collemancio Cantalupo Foligno 2215 Canalicehlo Torre del Colle Google Gualdo 2 km Segnala un excite nella maj

### Richiesta informazioni

Nome\*

Frantoi Aperti

Cognome\*

Città

Telefono

£mail\*

Richiesta \*

accelto le condizioni di utilizzo

Elt-Herminidepressy. LT(1) lennioudi servizio

(1) Compact Eligatori

INVIA

TORNA ALEA LISTA

Educational tour Brochure Press & Media Home Eventi News

SOCI CHI SIAMO

**SERVIZI** 

CONGRESSI ED EVENTI

**EDUCATIONAL TOUR** 

PRESS & MEDIA

Company Profile Diventa Socio

Hotel P.C.O. Ideazione

Organizzazione

Catering

Supporto

Altri servizi

# Umbria Cronaca

(HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT)



(http://www.umbriacronaca.it/speciale-quintana-settembre-a-foligno/)

HOME (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/) CRONACA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/CRONACA/)

EVENTI (HTTP://W/W/WMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/EVENTI/)

CULTURA (HTTP://\WWW.UMBRIACRONACA.HT/CATEGORY/CULTURA/)

INVIATO SPECIALE (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/INVIATO-SPECIALE/)

POLITICA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/POLITICA/)

ECONOMIA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/ECONOMIA/)

SPORT (HTTP://W/W/W,UMBRIACRONACA,IT/CATEGORY/SPORT/)

BORSINO DEL LAVORO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/BORSINO-DEL-LAVORO/)

INVIA IL TUO ARTICOLO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/INVIA-UN-ARTICOLO/)

### "FRANTOI APERTI" IN UMBRIA: SUCCESSO DEL VENTENNALE



(http://www.umbriacronacait/wp-content/uploads/2017/12/1135.jpg)PERUGIA – Ad aprire la conferenza stampa di stamane Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Ollo 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.



thtp://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2017/12/221.jpg) Nell'esprimere una grande soddisfazione per i numeri di partecipazione, per la presenza massiccia sui media tradizionati 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 cul ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente.

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

Accetto

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 altargando 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 Frantol 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, Sviluppumbria 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 dei Comune di Spelto – 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 Soc. Agricola Moretti Omero, produttrice di Olio ewo, 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 al 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 dal 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".

### TUTTI I NUMERI DELL'EDIZIONE

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 go le attività culturali in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre tematiche, oltre 30 le visite guidate proposte nei borghi, nel castelli e nelle abbazie, oltre 40 i laboratori di cucina condotti da chef, ed altrettante le passeggiate tra gli ultivi e boschi del territorio regionate.

Questi i numeri 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 ed on line, radio e TV; oltre 160milta le visualizzazioni delle sole campagne promozionali su Facebook.

Anche per consolldare questo successo, si sta già lavorando per l'edizione 2018 che si terrà dal 1° al 25 novembre p.v. 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 (Tr), Al Vecchio Frantoio Elli Bartolomei e Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci entrambe di Montecchio (Tr), Le Vecchie Macine di Assisi, l'Antico Frantoio Carletti, Az. Agr. Marfuga e il Frantoio Oleario Eredi Gradassi tutti e tre di Campello sul Ciltunno.

Il Frantoio Settimi Franco di Castel RitaIdi, 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 Flamini 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'Olefficio Coop. "Il Progresso" di Panicate, 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. (95)

### Condividi

(http://www.hupso.com/share/)



(http://www.hupso.com/share/add.php?

service-twitter&titte-%Ez%80%oCFRANTOI%20APERTI%Ez%80%9D%20IN%20UMBRIA%3A%20SUCCESSO%z0DEL%20VENTENNALE&urt-http%3A%2F% aperti-in-umbria-successo-det-ventennale%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?

service-facebook&title=%E2%80%9CFRANTOI%20APERTI%E2%80%9D%20IN%20UMBRIA%3A%20SUCCESSO%20DEL%20VENTENNALE&url-http%3A%2

aperti-in-umbria-successo-del-ventennale%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?

seniga:qnorleptus&tiller.%E2480%3CFRANTOI.%zoapeRTIXE2%80%9Deathin%20UMBRIA%3A%20SUCCESSO%20DEL%20VENTENNALE&url-http%3A%20SUCCESSO%20VENTENNALE&url-http%3A%20SUCCESSO%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3A%20VENTENNALE&url-http%3

# **E**mbria Cronaca

(HTTP://WWW,UMBRIACRONACA.IT)



(http://www.umbriacronaca.it/speciale-quintana-settembre-a-foligno/)

HOME (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/) CRONACA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/CRONACA/)

EVENTI (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/EVENTI/)

CULTURA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/CULTURA/)

INVIATO SPECIALE (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/INVIATO-SPECIALE/)

POLITICA (HTTP://W/W/JUMBRIACRONACA/T/CATEGORY/POLITICA/)

ECONOMIA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/ECONOMIA/)

SPORT (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/SPORT/)

BORSINO DEL LAVORO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/BORSINO-DEL-LAVORO/)

INVIA IL TUO ARTICOLO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/INVIA-UN-ARTICOLO/)

### S. MARTINO IN CANTINA E NEI FRANTOI APERTI

L'11 e 12 novembre in occasione di S. Martino speciali itinerari di visita e degustazioni tra Frantoi Aperti e Cantine



(http://www.umbriacronacait/wp-content/uploads/2017/11/1101.jpg)PERUGIA – 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" sono stati proposti degli ilinerari ad hoc tra cantine e frantoi con l'obiettivo della promozione congiunta delle due principali eccellenze enogastronomiche dei territorio.



Inttp://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2017/11/217.jpg)Si tratta di proposte alternative di itinerari liberi che gli amanti del buon vino e del buon cibo potranno vivere nella giornata di domenica 12 novembre grazie all'apertura coltaterale di Frantoi e Cantine e, per chi vorrà trascorrere un intero weekend alla scoperta dei borghi medioevali umbri e della cultura enogastronomica umbra, sono stati creati dei pacchetti di visita e di soggiorno a tema dove, agli itinerari proposti, sono stati abbinati hotel e agriturismi.

i A

Le diverse proposte di itinerario sono state suddivise per aree d'interesse: Spello e Assisi, colli perugini, Montefalco, Colli Martani e Todi, Orvieto e per finire la zona del Lago Trasimeno.

A Spello aprono le loro porte al pubblico Il <u>Frantoio di Spello (https://stradaoliodopumbria.usz.list-manage.com/track/click?</u> u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id-7d3a2092de&e-cf79859479) e la Cantina Sportoletti: alla visita guidata dei due luoghi di produzione, viene proposta in abbinamento anche una visita alla Cappella Baglioni presso la Chiesa di Santa Maria Maggiore dove è possibile ammirare il pavimento maiolicato di Deruta e gli affreschi dei Pinturicchio, e una passeggiata panoramica lungo le antiche mura romane del borgo fino a Porta Venere,

Ad Assist presso it Frantoio Le Vecchie Macine (https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click? <u>u=3d2a230d15ecf3793b502ad7b&id=33bd1c213f&e=cf79859479)</u>, durante la mattinata di domenica 12, è prevista una sosta con degustazione al termine dell'escursione che parte dal Castello di Tordibetto, iniziativa inserita nel programma di <u>Unto nei Castelli del Territorio</u> (https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click?u-3d2a23od15ecf3793b5024d7b&ld-993ec67c5a&e-cf79859479)(info e prenotazioni 333 6049292), per proseguire poi verso t'Azlenda Agraria Saio con visita alla cantina e al vigneto.

Netta zona dei colli perugini, alla visita guidata alla Cantina Chlorri, viene proposta in abbinamento la visita al Frantojo Berti (https://stradaoliodopumbria.usz.list-manage.com/track/click?u=3dzaz3od15ecf3793b50z4d7b&id=551zdacccf&e-cf79859479) che tutte le domeniche di Frantoi Aperti, organizza la fattoria didattica per bambini che potranno anche fare l'esperienza della raccolta delle olive.

Nella zona d'interesse tra Montefalco, i Colli Martani e Todi, sono previste due diverse proposte di itinerario: una che abbina alla visita al Frantoio La Casella (https://stradaoliodopumbria.usz.llst-manage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id=43ce849b40&e=cf79859479), la visita alla Cantina Baldassarri Ernesto e alla Fattoria di Monticello; l'altra proposta, invece, prevede una visita al Frantolo Settimi.  $\underline{(https://stradaoliodopumbria.usz.list-manage.com/track/click?u-3d2a23od15ecf3793b5024d7b\&id-a31fad4d81\&e-cf79859479)}\ dove\ neila\ giornata$ di domenica 12 novembre in occasione di "Frantotipico (https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click? u=3d2a230d15ecf37g3b5024d7b&id=e66a51efd8&e=cf7085g47g)\* viene organizzata la raccolta delle olive per bambini, e una sosta alla Cantina San

Nell'itinerario d'interesse della zona di Orvieto (Tr), è prevista una sosta Al Vecchio Frantolo Elli Bartolomei (https://stradaoliodopumbria.us2.listmanage.com/track/click?u=3d2a23od15ecf3793b5024d7b&id=5bd1db9cdd&e=cf79859479) (Montecchlo, Tr) che domenica 12 novembre propone un pranzo tipico accompagnato da un'introduzione alle tecniche di produzione e di assaggio di carne Chlanina in abbinamento a formaggio e miele íprenotazioni at 0744 951395 / 333 4107466), e una **visita alla Cantina Vitalonga di Maravalle**.

Per finire, nella zona del Lago Trasimeno, in occasione di "Oliamo - La Grande Festa della Bruschetta" (https://stradaoliodopumbria.us2.listmanage.com/track/click?u=3d2a23od15ecf3793b5o24d7b&id=a57ed1c17d&e=cf79859479) che sl svolgerà a Passignano nel weekend dell'11 e 12 novembre, viene proposta una visita al Frantoto Oleificio Pozzuolese (https://stradaoliodopumbria.us2.list-manage.com/track/click? <u>u-3d2a230d15ecf3793b5024d7b&id-6e4cee1b02&e-cf79859479)</u> In abblinamento alla visita alla Cantina Madrevite.

### Per maggiori informazioni su Frantol Aperti:

info@stradaoliodopumbria.lt (mailto:info@stradaoliodopumbria.it) - www.frantoiaperti.net (https://stradaoliodopumbria.usz.listmanage.com/track/click?u=3d2a230d15ecf3793b5024d7b&ld=52813973cb&e=cf79859479)

Tel +39 0742 332269 (136)

(http://www.hupso.com/share/)

Condividi

(http://www.hupso.com/share/add.php?

service-twitter&title-S.%20Martino%20in%20Cantina%20e%20nei%20Frantoi%20Aperti&url-http%3A%2F%2Fwww.umbriacronaca.if%2F2017%2F11%2F09% martino-in-cantina-e-nei-frantoi-aperti%2F) (http://www.hupso.com/share/add.ohp? 

service-facebook&title=S%20Martino%zoin%20Cantina%20e%20nei%20Frantoi%20Aperti&url=http%7A%2F%2Fwwv/umbriacronaca.it%2F2017%2F11%2FQ martino-in-cantina-e-nei-frantoi-aperti%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?

service=googleplus&title=S.%20Martino%20in%20Cantina%20e%20nei%20Frantoi%20Aperti&url=http%3A%2F%2Fvvvvvumbriacronaca.it%2F2017%2F11%2F martino-in-cantina-e-nei-frantoi-aperti%2F)

Articolo precedente

Prossimo Articolo>

TANGO E JAZZ PER AIRC: CONCERTO SPECIALE PER LA RICERCA (http://www.umbriacronaca.it/2017/11/09/tango-e-jazz-per-aircconcerto-speciale-per-la-ricerca/)

Alla Perugina prosegue la trattativa (http://yww.umbriacronaca.lt/2017/11/09/alla-perugina-prosegue-la-<u>lraftativa/)</u>

Articoli correlati

# Ombria Cronaca

(HTTP://WWW,UMBRIACRONACA.IT)



(http://www.umbriacronaca.it/speciale-quintana-settembre-a-foligno/)

HOME (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/) CRONACA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/CRONACA/)

EVENTI (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/EVENTI/)

CULTURA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/CULTURA/)

INVIATO SPECIALE (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/INVIATO-SPECIALE/)

POLITICA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/POLITICA/)

ECONOMIA (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.TT/CATEGORY/ECONOMIA/)

SPORT (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/SPORT/)

BORSINO DEL LAVORO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/CATEGORY/BORSINO-DEL-LAVORO/)

INVIA IL TUO ARTICOLO (HTTP://WWW.UMBRIACRONACA.IT/INVIA-UN-ARTICOLO/)

### "FRANTOI APERTI" IN UMBRIA, DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE

Nella conferenza stampa Paolo Morbidoni - Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, ha parlato di Frantoi Aperti come di una opportunità unica di presentare e far conoscere



(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2017/10/1152.jpg)PERUGIA – Si è tenuta stamattina, presso il nuovo Ristorante Società Anonima di Perugia, la conferenza stampa di presentazione della 20e-sima edizione di Frantoi Aperti in Umbria, manifestazione che inizierà il 28 ottobre e si protrarrà fino al 26 novembre 2017. Ad aprire la conferenza stampa di stamane Paolo Morbidoni – Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, ha parlato di Frantoi Aperti come di una opportunità unica di presentare e far conoscere l'Umbria legata all'Olio ed al paesaggio olivicolo. "20 anni di Frantoi Aperti in Umbria – ha detto Morbidoni – non sono soltanto una matura e riuscita esperienza di marketing territoriale che ha, per motti 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 difficite a chi la vive e la lavora, ma offre in cambio frutti straordinari, a cul ci si lega profondamente.

(http://www.umbriacronaca.it/wp-content/uploads/2017/10/23&jpg)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, fino a quatche anno fa, impensabili, Per tale ragione – ha aggiunto Morbidoni – abbiamo anche voluto evidenziare la partecipazione a Frantoi Aperti, di due nuove realtà, due modernissimi frantoi, il Frantoio Filippi di Giano dell'Umbria e il Frantoio Silvestri di Gualdo Cattaneo. Non per dimenticare i frantoi pionieriali questo exemunata ancara fadali sontenito giovani partono dall'Italia in cerca di lavoro, dei giovani in Umbria, investono nel mondo dell'Olio."



Morbidoni ha poi voluto ringraziare coloro che fin dal principio hanno "azzardato" per dare vita al progetto di Frantoi Aperti (tra i presenti alla conferenza anche Giuseppe Natale CIA Confederazione Italiana Agricoltori), i Comuni ed i frantoi partecipanti.

Ad intervenire poi i rappresentanti di alcuni dei comuni aderenti, che hanno presentato i programmi degli eventi organizzati nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti nelle varie città: Elisa Benvenuta – Vicesindaco del Comune di Gualdo Cattaneo – Eugenio Guarducci – Assessore alla cultura del Comune di Assisi – Bernardino Sperandio – Sindaco del Comune di Trevi – Vincenza Campagnani – Assessore all'Ambiente del Comune di Spoleto – Ezio Palini – per il Comune di Foligno.

Il primo appuntamento rivolto al pubblico, che anticipa l'apertura di Frantol Aperti, sarà l'Aperitivo con Scarpetta di domani, giovedi 19 ottobre, presso la Società Anonima dalle ore 19. Interverrà Giulio Scatoli-

nl (APROL Umbria) che guiderà la degustazione degli oli di alcuni dei frantoi aderenti a Frantoi Aperti.

Giano dell'Umbria, che punta sull'innovazione, l'altra, il Frantoio Silvestri, legata invece alla tradizione.

#### **PROGRAMMA**

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 at 12 novembre "Oliamo e i Sapori d'autunno"). Spelto (dal 17 al 19 novembre "l'Oro di Spelto – 56^ Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta"), Spoleto (29 e 31 ottobre e 1 novembre "Frantoi Aperti a Spoleto"), Trevi (28 e 29 ottobre "Festivol, 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 al plù piccoli, servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, passeggiate tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroatimentari di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiapertl.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 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, evidenziamo due nuove interessantissime realtà sorte nel cuore della terra del sagrantino che apriranno le loro porte proprio in occasione del 20 anni di Frantoi Aperti: una, il Frantoio Filippi di

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 tuogo 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; attentissimi 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 del prodotti deriva da un importante investimento, un impianto Alfalaval a cicto continuo con tecnologia di doppia frangitura parallela (dischi martelli) in contemporanea. Durante i 5 fine settimana di Frantoi Aperti oltre a visitare i nuovi impanti 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 gii 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 Pieralisi 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 del 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. (307)

Condividi

(http://www.hupso.com/share/)



(http://www.hupso.com/share/add.php?

service-twitter&title-%E2%80%gCFRANTOI%20APERTI%E2%80%gD%20IN%20UMBRIA%2C%20DAL%2028%20OTTOBRE%20AL%2026%20NOVEMBRE&u aperti-in-umbria-dal-28-ottobre-al-26-novembre%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?

service-facebook&title-%E2%80%9CFRANTOI%20APERTI%E2%80%9D%20IN%20UMBRIA%2C%20DAL%2028%20OTTOBRE%20AL%2026%20NOVEMBRE
aperti-in-umbria-dal-28-ottobre-al-26-novembre%2F) (http://www.hupso.com/share/add.php?

service-googleplus&tiitle-%E2%80%gCFRANTOI%20APERTI%E2%80%gD%20IN%20UMBRIA%2C%20DAL%2028%20OTTOBRE%20AL%2026%20NOVEMBFaperti-in-umbria-dal-28-ottobre-al-26-novembre%2E)



# LA TUA VACANZA AL 50% DI SCONTO! OSerta (1999) (Speciale CLICCA QUI PER INFO



Search > Home > Appuntamenti > Umbria. In tutta la regione torna Frantoi Aperti

# Umbria. In tutta la regione torna Frantoi Aperti ### 25 settembre 2017 ## umbriseculture

Legistry recivators as

AMBINI ANIMALI AMBIENTE SPORT

ARTE ARCHEOLOGIA

La Video Notizia

00.00

L'arte della pizza in crociera

AGGIORNATO!

67.17

o Frantoi Aperti in Umbria che celebra la sua ventesime edizione.
ottobre al 26 novembre 2017 torna l'evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad
leazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio
e 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, nel 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 ollo, 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 al più piccoli; servizi navetta gratuiti che dai centri storici porteranno i visitatori nel frantoi, degustazioni d'olio, passeggiate in bicioletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite al palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.

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 perfe 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 Clitumo – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di Frantol Aperti, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie

### Italia a Metà Prezzo!

Un'Offerta Speciale per i Lettori di

umbria cultura

Victory & Vice

Click per Sapema di Più

### **Ambiente**



la cosa giustal Umbria, la fiera del consumo consapevole

A Fa' la cosa giustal Umbria, fiera del consumo consapevole, in programma in Umbria dal 6 all'8 ottobre ad Umbriafiere ci sarà uno spaccato delle nuove imprese italiane



e in guasi tutti f...



曾 23 settembr



la Notte

**≜** 22 settembr

La scienza dà spettcolo con

Europea dei

Ricercatori

Presentata in

stampa, nella

conferenza

Onttorato...

Sala del

e 2017

Spello attivissima in occasione del weekend ecologico di Puliamo il mondo

Le Associazioni di Spello st mobilitano per ripulire...



**🗎 22** settemb

e 2017

**CETA in** vigore, Greenpeace: "A rischio gli standard UE per alimenti e agricoltura'

Partita leri la fase di applicazione proyvisoria del...

### Sport





2017 Sport.

Podistica, torna a Perugia il IX Memorial Lino

🖺 8 settembre

### Spagnoli

Il centro storico perugino patcoscenico naturale dei podisti umbri impegnati nel Memorial Lino Spagnoli La A.S.D Podistica Lino Spagnoli, con il patrocinio del Comune di Perugia organizza per sabato 9 e domenica 10 settembre. la manifestazione "Corrincentro". Si inizia sabato 9 alla ore 17 con if risvegilo muscolare...



agosto 2017

Interv

Solomeo.

Triangolare di

beneficenza

'Sarà una festa

dell'amicizia, dove

con grandi

stelle del

slamo tutti

uguall,...

calcio

iste. Zaytsev, positivó e determinato, si prepara per la nuova stactone

È ນກ Ivan Zaytsev bello pimpante quello che...



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 tutefa il più ampto 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.

#### Condividi:



#### Mi piace:

★ Mi place

Di per primo che ti piace.

#### Correlati

Toma "Frantol aperti", alla scoperta dell'oro verde dell'Umbria 26 ottobre 2016 In 'Appuntamenti'

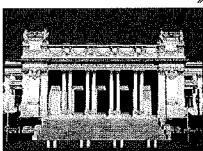
Colio extravergine umbro al Golosaria di Milano 8 novembre 2016 to "Prodotti tipici"

Goloso weekend a Gualdo Cattaneo: pane e olio i protagonisti 19 novembre 2015 In 'Prodotti tipici'

🗅 Appuntamenti, Prodotti Upici, Turismo - 🐃 Assisi, campelio sul clitunno, cooking show, Jascia olivata, Joligno, frantof, frantoj aperti, olio extravergine d'oliva, Spello, spoleto, Trevi, unesco



Ipertensione mattutina: la ricerca ternana sbarca in Giappone



Mostre, Alla GNAM di Roma; E' solo un inizio, 1968, a cura di Ester Coen

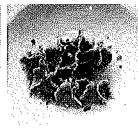
### Post correlati



🕮 26 settembre 2017

Luoghi Invisibili 2017, lasciatevi affascinare dai tesori nascosti di

di Donatella Binaglia Le cose più belle sono quelle...



😩 26 settembre 2017

Foligno, I Primi d'Italia: focus su corretta

🗎 25 settembre 2017

Cena di beneficenza a l Primi d'Italia: buona l'anteprima!

Pronti alla XIX edizione, i Primi d'Italia, hanno deciso

Aggrentamenti Troismo

SPELLO – La manifestazione è una delle più antiche d'Europa: nasce come "Festa della Bruschetta" 56 anni fa, prima di evolvere in un Festival gastronomico di forte impatto, che 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. L'obiettivo è celebrare "l'olio nuovo" umbro a tutto tondo, evidenziando il ruolo di protagonista che esso ha nella gastronomia italiana contemporanea e d'autore: da qui la formula, innovativa, 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 Pro Spello.

"Il futuro sta nel dialogo e nell'interscambio fra queste tradizioni: e l'olio umbro è un ottimo elemento che può fare la differenza, e generare nuove sperimentazioni. Anche nella semplice mantecatura di un risotto o come ingrediente di un dolce, come vedremo qui al festival". 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.

### IL PROGRAMMA DEL FESTIVAL GASTRONOMICO

Si comincia VENERDI' 17 NOVEMBRE alle ore 20, con le sette 'cene a quattromani' nei ristoranti di Spello (Drinking Wine, E\*traVergine Oleoteca, La Bastiglia, Locanda del Postiglione, L'Orlando Furioso, Mamafò, Osteria del Buchetto – Prenotazioni presso i locali medesimi): ogni chef locale accoglierà uno chef ospite che porterà la tradizione dei propri piatti, impreziositi con l'olio spellano: in molti casi si tratta di inedite rivisitazioni, che daranno ai singoli eventi un carattere di unicità ancor maggiore.

SABATO 18 NOVEMBRE, dal mattino, gli chef ospiti sono di nuovo protagonisti in largo Mazzini, poco distante dal municipio e in pieno centro storico: a partire dalle 10.30, con ingresso libero, ci saranno gli showcooking di Giancarlo Rebuscini (Piemonte) che preparerà la 'Tartare di manzo 'tapulata' all'olio extravergine'; di Giorgio Arrighini (Lombardia) con l''Orzotto al guanciale e crema di cipolla di Cannara' e Massimo Sgobba (Puglia) con 'I miei scialatielli cacio e pepe con il tartufo'. Alle 12.30, sempre in largo Mazzini, 'Olio, pasta e solidarietà': la pasta e l'olio sono coprotagonisti di uno showcooking tenuto dagli chef, i cui fondi (a offerta libera) saranno destinati alla locale sezione della Croce Rossa: per tutti, dunque, la

Pasta alla Norcina all'Oro di Spello.

Alle ore 15, una delle grandi novità di questa edizione, sempre in largo Mazzini: l'evento 'Usa to Italy: International Gourmet bruschetta' che vedrà lo chef toscano Paolo Fioravanti, in collegamento video dagli Stati Uniti (ospite del prestigioso Ristorante 'Spiga' di Totowa, New Jersey) preparare tre bruschette gourmet con la collaborazione, sul posto, dello chef Giuseppe Crimaldi (executive chef de 'L'Italiana Hotel' di Rho) che le riproporrà per il pubblico: nel dettaglio, Fioravanti ha ideato la 'Bruschetta al lardo di Colonnata, foie gras e chutney di fico californiano', 'Bruschetta alla cipolla caramellata allo sciroppo d'acero, cream cheese e noci' e la 'Bruschetta ai gamberi scotti al tè verde con pomodori Jersey tomate, fiocchi di burrata e basilico'. Con lui anche Massimo Sgobba (Corporate chef di Veratour) che preparerà la 'Bruschetta con crema di zucca, tartare d'olive, lardo e tartufo' e Roberto Balgisi (chef del Grand Hotel Alassio \*\*\*\*) con la sua 'Bruschetta con lenticchie e guanciale'. Presentano i giornalisti Jacopo Fontaneto e Lara De Luna. Sarà un pomeriggio tutto dedicato al mondo della bruschetta con quatto appuntamenti in altrettanti locali del centro storico (Civico 57, E\*traVergine Oleoteca, In Urbe e Vinosofia), con gli chef Daniel Girbea, Corrado Mora e Giancarlo Rebuscini che dalle 16 alle 18 prepareranno bruschette d'autore (Fegati nobili e mousse di mela; Aglio, olio, clorofilla di prezzemolo e mousse di ciauscolo; Carciofo, Pecorino e tartufo nero) che verranno proposte al pubblico in abbinamento con un calice di vino. Presso Vinosofia è inoltre in programma la presentazione in anteprima del libro di Rebuscini "Le Ricette Tutte Intorno", mentre presso E\*traVergine Oleoteca è prevista l'analisi sensoriale con degustazioni guidate di oli novelli umbri e italiani accompagnati da bruschette, guidate dagli assaggiatori ufficiali Monia Caneschi e Pierluigi Ceccarelli.

In contemporanea alle ore 17, alla Taverna Costantino Imperatore, è in programma la chiusura del contest riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri dell'Umbria, che quest'anno si misurano con il tema che lega

l'olio alla cucina gluten free.

La nuova formula del festival coinvolge anche un appuntamento di grande tradizione, come le Cene nei Terzieri: ognuno, infatti, accoglierà nelle cucine due degli chef ospiti, che cucineranno a partire dalle 20.30. Nel dettaglio, le cene si tengono al Terziere Mezota (via Due Ponti, con gli chef Giancarlo Rebuscini e Corrado Mora), al Terziere Porta Chiusa (via Porta Consolare, con gli chef Roberto Balgisi e Daniel Girbea)

e al Terziere Pusterula (via Fontanello, presso Il Trombone, con gli chef Giuseppe Crimaldi e Franco Gagliardi).

DOMENICA 19 NOVEMBRE: dalle 10.30, show-cooking contest in largo Mazzini con lo chef Roberto Balgisi, che sarà premiato dall'assessore Falcinelli e dal sindaco Landrini; executive chef al Grand Hotel Alassio, quest'anno protagonista di approfondimenti e servizi sulle più prestigiose riviste. Un'occasione unica per poter vivere dal vero i segreti del 'dietro le quinte' di una grande cucina: Balgisi preparerà in diretta 'Fondente di melanzanaa all'olio Evo', 'Seppia e ceviche all'olio Evo' e 'Il mare in insalata 2017 all'olio Evo'. Presentano Jacopo Fontaneto e Lara De Luna. Dalle 13.30, show cooking (sempre in largo Mazzini) di Corrado Mora (Piemonte – Agnolotti al ragù di cinghiale mantecato al cacao), Daniel Girbea (Piemonte – Crema di bagna caoda, foglie d'ulivo e chips di topinambur), Giuseppe Crimaldi (Campania – Cavatello con cime di rapa, salsiccia e scaglie di Pecorino) e Franco Gagliardi (Calabria – Fileia alle due cipolle di Tropea e Cannara, tonno, salsa di capperi e olive in punta di 'nduja'). Da ultimo, alle 16.30 in piazza Kennedy, una grande 'risottata' chiuderà il programma gastronomico de 'L'Oro di Spello incontra la cucina italiana', in contemporanea con la premiazione dei carri (anche in questo caso, i fondi raccolti saranno destinati alla sede della Croce Rossa di Spello).

### FESTA DELL'OLIVO E DELLA BRUSCHETTA

Nel programma non mancano gli appuntamenti 'canonici' della Festa dell'Olivo e della Bruschetta SABATO 18 NOVEMBRE, dalle ore 10, ci sarà la Mostra Mercato dei prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità" in largo Mazzini e, in largo Matteotti, la Mostra Mercato di prodotti artigianali e hobbistica. Presso il parcheggio di Via della Liberazione, Trekking alla scoperta dell'acquedotto romano (5 km) a cura dell'associazione 'Spellocammina' (arrivo per le ore 11.30 circa in largo Mazzini). In piazza Vallegloria, le associazioni cittadine daranno vita alla Mostra dei trattori d'epoca e, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18 in via Borgo San Sisto II (anche domenica, stessi orari), Mostra Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground a cura dell'associazione G.M.P.-G.A.I.A., con ingresso libero. Dalle 17 alle 18.30, lezione di Iyengar Yoga a cura di Karin Montali con Palestrina Amici del Cuore in via Seminario Vecchio.

DOMENICA 19 NOVEMBRE, dalle ore 9 vengono riproposte le due mostre mercato, dalle 10 apre quella dedicata ai trattori d'epoca unitamente alla Mostra 'Un filo d'olio' (Palazzo Urbani-Acuti — Stand scuola primaria istituto comprensivo G. Ferraris / terze classi scuola primaria) mentre in piazza Kennedy, l'Avis di Spello proporrà una castagnata. Alle 11, in Piazzatta delle Logge, spettacolo teatrale per bambini / Le Luisà: Sabina e Maria Luisa 'La favola: olivo albero di pace' a cura di Kemodafà. Alle 17.15, presso la chiesa di Sant'Andrea, in Sala dell'Accoglienza, premiazione estemporanea delle scuole dell'Istituto Comprensivo G. Ferraris.

### L'ANTEPRIMA A COSMOFOOD

La manifestazione ha avuto anche due prestigiose anteprime: domenica 12 novembre, alle 17, l'aperitivo letterario e degustazione di oli Evo nuovi e bruschette sulle parole di Verde Smeraldo (da 'La Tirannia della Memoria – Gelsorosso) di Luciana Censi, in collaborazione con Sistema Museo, l'Accademia degli InQuieti e le Strade dell'Olio Dop Umbria; lunedi 13 novembre, a Vicenza presso il CosmoFood (Vicenza Fiere), 'Riso, Gorgonzola e l'Oro di Spello', 3 showcooking in anteprima con 'L'Oro di Spello' e gli chef piemontesi Agostino Sala che ha preparato il 'Risotto Razza 77 alla tisana di santoreggia, Nocciola Tonda Gentile e crema di Gorgonzola al caffè di riso con riduzione all'olio Evo di Spello', Giorgio De Fabiani con il 'Risotto Carnaroli, zucca Noisette, noci, Gorgonzola piccante e olio Evo di Spello' e Giancarlo Rebuscini che ha cucinato il 'Risotto Carnaroli invecchiato 'Gran riserva' al Gorgonzola dolce e zenzero mantecato all'olio Evo di Spello'.

### 22 CHEF PROTAGONISTI

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 in arrivo da un capo all'altro della penisola: 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

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 di Spello in collaborazione con la Pro Spello. La kermesse giunta alla 56<sup>a</sup> 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".

Questa 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 della manifestazione, il giornalista dell'editoriale del Gruppo l'Espresso e critico gastronomico Jacopo Fontaneto, andranno in scena Show Cooking e Aperitivi con bruschette gourmet, questi 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 ore 15.00 in Largo Mazzini USA to Italy international Gourmet bruschettal: lo chef toscano Paolo Fioravanti in collegamento dal ristorante "Spiga" di Totowa nel New Yersey 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 Terzieri Mezota, Porta Chiusa e Pusterula, sarà inoltre possibile gustare tre menù d'autore con tre differenti percorsi dedicati a L'Oro di

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 di Spello al fianco dei produttori locali, espressione delle tipicità come olio, legumi, zafferano e tartufo nero (18 e 19 dalle ore 9.00 in Largo Mazzini).

Il momento clou della manifestazione rimane strettamente ancorato alla tradizione: già dalla mattina di domenica 19 lungo le vie del centro storico sarà possibile ammirare i Carri della frasca, i carri agricoli in cui viene ricostruito un albero di olivo arricchito di salumi, formaggi e frutta quale premio di fine raccolta al Caposcala, recuperando le antiche usanze oggi perdute. I Carri della frasca saranno realizzati dai Terzieri Pusterola, Mezota e Porta Chiusa e dalle associazioni del territorio: Centro Sociale San Felice, Gruppo Ricreativo di Santa Luciola, Comitato di Capitan Loreto, Amici di Acquatico, Ombrikos. Le Associazioni 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. Alle ore 15.00 i carri si sposteranno in piazza Kennedy per la Festa della Benfinita con musica, balli, esibizione di saltarello e tante bruschette con l'olio novello; a seguire la premiazione del carro più caratteristico. Il pomeriggio si concluderà con Olio, risotti e solidarietà il cui ricavato sarà destinato alla sede della Croce Rossa di Spello.

Anche quest'anno non mancherà il coinvolgimento degli studenti dell'Istituto comprensivo "G. Ferraris" che domenica 19 al Palazzo Urbani Acuti con un apposito stand saranno i protagonisti della mostra Un filo d'olio; alle ore 17.15 nella Sala d'Accoglienza della Chiesa di Sant'Andrea ci sarà invece la premiazione dell'estemporanea dei lavori realizzati da tutti gli alunni. Inoltre, sabato e domenica, sarà possibile ammirare la mostra Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground a cura dell'Associazione G.M.P. – G.A.I.A (in via Borgo San Sisto II ore 10.00-13.00 e 15.00-18.00), mentre per gli amanti delle camminate tra la natura da non perdere domenica mattina il trekking alla scoperta dell'Acquedotto romano, un percorso di circa 5 km con la guida dell'Associazione "Spello cammina". Sempre domenica, alle ore 10.00 in Piazza Kennedy, castagnata a cura dell'Avis sezione di Spello.

"L'Oro di Spello, Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta, si presenta nell'ampio scenario enogastronomico italiano con il valore aggiunto della promozione delle nostre tipicità legate all'olio extra vergine di oliva, il prodotto più rappresentativo e più importante del territorio – commenta il sindaco Landrini –. Nel segno della tradizione, la giornata conclusiva di domenica sarà dedicata alla Festa della Benfinita, con la sfilata dei caratteristici carri impreziositi dalle frasche dell'olivo, quale importante momento di aggregazione per riscoprire il nostro più grande "tesoro". Il Festival gastronomico di portata nazionale porterà a Spello chef da tutta Italia, protagonisti di serate, eventi e show cooking, con l'obiettivo di valorizzare il ruolo di questo grande "tesoro", tra tradizione e tendenza".



"La 56° edizione della manifestazione consolida la

collaborazione con Jacopo Fontaneto che con il coinvolgimento dei giovani chef italiani valorizza il nostro olio extravergine di oliva nei piatti tipici della cucina umbra e italiana – continua l'assessora Falcinelli -. I partner del Consorzio "Spello – gusto e qualità" mettono in tavola i prodotti tipici del nostro territorio dando vita a una sinergia tra tradizione e innovazione. La seconda esperienza che proponiamo è il contest degli Istituti alberghieri: olio e cucina naturalmente senza glutine. Attenzione al mangiar sano che trae le origini dalle abitudini corrette che vanno coltivate e studiate sin da piccoli ed è per questo che le classi terze della scuola primaria dell'Istituto comprensivo "G. Ferraris" propongono in mostra lo studio dal titolo "Un filo d'olio"".

"La formula distintiva della seconda edizione di quello che può ormai può essere definito un vero e proprio festival – afferma il direttore artistico Fontaneto – è quella di far incontrare questo olio straordinario, l'Oro di Spelio, con la cucina italiana: per questo motivo da ogni angolo d'Italia arriveranno chef, che ognuno con le proprie ricette e tradizioni, reinventeranno nuovi piatti. Quest'anno abbiamo inoltre deciso aggiungere il riso che si sposa perfettamente con l'olio; saranno preparate numerose ricette, tra cui il risotto al gorgonzola che vedrà l'olio quale ingrediente principale per la mantecatura".

La manifestazione si arricchisce anche di un'anteprima in programma lunedì 13 novembre al CosmoFood della Fiera di Vicenza (ore 17 Padiglione 6) con Riso, Gorgonzola e L'Oro di Spello, tre show cooking che vedranno all'opera gli chef Agostino Sala, Giorgio De Fabiani e Giancarlo Rebuscini.

### Post correlati



Spello, il Festival del Cinema riparte da Raffaello



Foligno, celebrato il

70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove

forme di violenza"



Lago, motociclista operato nella notte atl'Ospedale di Perugia. Preoccupazione del medici per la lesione midollare

Castiglione del



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fuggono a piedi tra i campi



Perugia, Scuola Santa Croce: c'è l'accordo. Il Comune mette 70 mila euro, la Regione 32mila





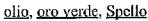












### Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Reg. Trib. num, 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu





DOMENICA 24 DICEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 12:13

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation ▼

### Frantoi aperti, grande successo per la XX edizione

nov 20, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



PERUGIA – Si è concluso ieri, domenica 19 novembre, il quarto fine settimana della XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria che ha visto coinvolti i comuni di Spello con "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" ed Assisi con UNTO nei Castelli del Territorio che proseguirà fino al 26 novembre.

A Spello "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.

Così commenta Irene Falcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello: "La giornata di ieri, come il sabato, sono state ottime, sia per quanto riguarda il clima, sia per la grandissima presenza di persone con pullman provenienti da tutto il centro Italia. Nella giornata di ieri, domenica 19 novembre, c'è stata la sfilata dei "Carri della frasca", sono stati 10 i carri che hanno dapprima partecipato alla mostra con allestimenti e con le rievocazione delle scene di vita contadina e borghese, il saltarello e quelle che erano le tradizione legate alla raccolta delle olive. Hanno fatto una bellissima sfilata, molto precisi negli addobbi e negli allestimenti, come ha sottolineato anche la Presidente della Giuria della premiazione dei carri, la Dott.ssa Domizia Donnini dell'Università di Perugia, che segue la manifestazione da diversi anni, e che ha registrato una importante crescita qualitativa dei carri stessi. Abbiamo concluso - prosegue Irene Falcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello - con lo show cooking che ha visto la preparazione del risotto al gorgonzola ed Olio c.v.o. di Spello realizzato dallo chef Giancarlo Reboscini proveniente dal Piemonte, sotto la direzione artistica di Jacopo Fontaneto. Siamo molto soddisfatti rispetto all'afflusso di visitatori che hanno preso parte alle varie iniziative ad esempio, da qualche mese ospitiamo la sede dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A. che ha reso possibile visitare la mostra "Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground", una mostra collaterale, molto di nicchia, che domenica pomeriggio, nelle sole 3 ore di apertura, ha registrato la presenza di 130 visitatori."

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, altissima la qualità, ottimo il clima di convivialità e molta attenzione ai cibi e alle contaminazioni tra piatti, tutto sul filo conduttore dell'olio e.v.o. Non da meno i tanti show cooking di sabato e domenica che hanno contraddistinto il programma de "L'Oro di Spello incontra la cucina italiana" e che sono stati tutti molto partecipati e seguiti, ma soprattutto sono stati contraddistinti da momenti molto interessanti e fortemente aggregativi come il momento dell'esperienza "USA to Italy International Gourmet Bruschefta!" che con tutte le difficoltà del fuso orario e dei collegamenti, ha visto lo chef toscano Paolo Fioravanti in collegamento dagli Stati Uniti, che ha realizzato tre bruschette gourmet in diretta, ospite del ristorante 'Spiga' di Totowa, New Jersey.

Irene Falcinelli Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Spello ha voluto concludere dicendo: "Abbiamo potuto constatare che la presenza di pubblico è stata cospicua, eterogenea e che le persone provenivano oltre che dall'Umbria anche da molte altre regioni d'Italia quindi possiamo dire che "L'Oro di Spello – 56° ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" è un evento che ha molta attrattività e tante potenzialità ancora da sviluppare".

Anche 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 Rivotorto. Ad Assisi la manifestazione UNTO nei Castelli del Territorio prosegue nei prossimi weekend fino al 26 novembre.

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto









DOMENTO A 24 DICEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE \$2:06

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation



# Olio nuovo, a Giano dell'Umbria la XXII 'Festa della frasca'

nov 21, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



GIANO DELL'UMBRIA – Torna la tradizionale rievocazione della "Festa della Frasca", sabato 25 e domenica 26 novembre nello scenario mozzafiato del borgo di Giano dell'Umbria, delimitato da colori e profumi della campagna circostante. Una manifestazione, a cui partecipa anche l'associazione Strada del Sagrantino, particolarmente 'sentita e voluta' dagli abitanti che, anche in questa XXII edizione, si adoperano per la buona riuscita di un evento attrattore di visitatori anche da fuori regione.

Tante le iniziative proposte: si inizia sabato alle 11 al Complesso monumentale di San Francesco con la mostra patrocinata dalla Strada del Sagrantino 'Orticultura ritorno al futuro: i giovani e la terra' di Cristina Eleuteri, Chiara Belloni e Sante Castignani (visitabile anche il giorno successivo alla stessa ora). La chiesa di San Francesco ospiterà invece la mostra fotografica 'Ulivi immortali' a cura di Ernesto de Matteis. L'esposizione parte dalla trasposizione del gioco delle nuvole sulle figure oniriche presenti su gli alberi d'ulivo e utilizza la cifra del bianco e nero proprio per accentuare la caratteristica immaginifica di queste 'visioni'.

Ci si sposta poi in una dimensione più 'terrena' con Federico Famiani che alle 14 condurrà i partecipanti in un affascinante trekking fra gli ulivi e i colori dell'autunno al termine del quale si terrà una degustazione al Frantoio Speranza (prenotazione obbligatoria: 339.7743826).

Contemporancamente, sempre da piazza San Francesco, con Erica Baciocchi per Oleovagando partirà un altro gruppo che, passando tra abbazie e castelli, si muoverà in direzione del Frantoio Moretti, sede di un'altra degustazione.

Dall'olio al 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 di avvicinamento ai pregiati vini della denominazione Montefalco Doc e Docg 'Sagrantino step by step' (prenotazione obbligatoria: info@stradadelsagrantino.it, 0742.378490). Un'occasione, rivolta ad appassionati e wincloves, per avvicinarsi ai vini Montefalco bianco Doc, Montefalco Rosso Doc, Montefalco Sagrantino Docg e Montefalco Sagrantino passito Docg, attraverso la loro degustazione e l'esame gusto-olfattivo. Sarà riservato poi uno spazio di approfondimento al Montefalco Sagrantino Docg. Si prosegue in tema di vino alle 18.30 nell'Azienda Agraria Moretti Omero con la degustazione guida Sagrantino passito biologico e cioccolato.

Di notevole interesse anche l'iniziativa 'Scopriamo l'extravergine attraverso i 5 sensi: visita al frantoio e degustazione guidata per piccoli assaggiatori' proposta all'interno del Frantoio Speranza. Questa attività, programmata alle 15 di sabato e domenica alle 10, è "mirata – spiegano gli organizzatori – a una più profonda conoscenza delle peculiarità dell'olio di oliva soprattutto tra le nuove generazioni, spesso influenzate dalle tante contaminazioni e poco inclini ai dettami di una corretta alimentazione" (prenotazione obbligatoria 339.5998005).

Per chi non ne avesse ancora abbastanza, alle 20, appuntamento è all'Hotel Park di Montecerreto con il Galà dell'olio curato dallo chef Massimo Infarinati e dallo chef di arte bianca Luca Antonucci. "Un vero e proprio tributo al prezioso estratto delle olive che – aggiungono gli organizzatori –, proprio da queste parti, così come nella valle spoletana e nelle colline di Trevi e Campello, raggiunge l'apice degli standard qualitativi". Per partecipare alla cena, allietata dalla band Marco Marino Jazz Trio e dalla performance della pittrice Rosella Aristei, alla quale contribuiscono anche le cantine locali, è necessaria la prenotazione: 334 8681080.

Il programma di domenica inizia alle 10 con la 'Fiera dell'olio nuovo', esposizione in piazza del Municipio dei prodotti tipici del territorio. Tra i partecipanti le aziende olearie locali e i rappresentanti delle pro loco limitrofe che organizzeranno degustazioni con piatti tipici della tradizione. Sarà riservato inoltre uno spazio espositivo alle scuole che presenteranno i manufatti realizzati nel corso dei laboratori didattici.

Da Piazza San Francesco ci si sposterà in direzione del Frantoio Filippi accompagnati dall'esperto Giulio Scatolini che, durante il percorso 'Gli ulivi immortali di Giano dell'Umbria', illustrerà la storia degli ulivi millenari della zona e descriverà le proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio di oliva. Alle 12, nelle sale dell'Azienda Agraria Moretti Omero, sarà riproposta una delle attività più apprezzate nelle precedenti edizioni della manifestazione, 'Chef vs nonna', una vera e propria sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione. A seguire, alle 14.30, la sfilata che caratterizza tutta la manifestazione, la rievocazione della Festa della frasca con la parata dei carri e dei figuranti rigorosamente in abiti tradizionali. Il tutto con tanta buona musica grazie alle performance della Banda di Giano dell'Umbria e di quella di Montecchio e con le esibizioni del Gruppo Folk Spoletino e del Canto Popolare Giano dell'Umbria.

Poi, ancora, tanti giochi per i bambini con Hakuna matata. Ci sono tutti gli ingredienti per un fine settimana all'insegna della tradizione, del folklore e della buona cucina. Per maggiori informazioni www.leviedellolio.e

- · Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu







VENERDÍ 22 DICEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 16:34

- Home
- Umbria
- · Editoriali
- Cronaca
- · Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation



### Assisi, Unto archivia una quinta edizione di successo

nov 27, 2017 Assisi, Umbria in pillole Nessun commento



ASSISI – 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 dell'appuntamento appena conclusosi e snocciola i numeri del 2017. Un mese, dal

28 ottobre al 26 novembre, ricco di iniziative (una cinquantina) 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), ha visto la costante partecipazione di un pubblico di buongustai. 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 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 movi 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 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.

### Post correlati



Bettona, si trincia una mano mentre lavora: giovane rischia di perdere otto dita



Conto alla rovescia per la quinta edizione del Gran ballo di Perugia



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fluggono a picdi tra i campi



Città di Castello, il consiglio comunale promuove iniziative contro le dipendenze



Monteleone di Spoleto, raccolta fondi toscana: alla scuola arriva un nuovo computer















Assisi, Perugia, UMBRIA

### Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto







SABATO 23 SETTEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 13:44

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation ▼

## Ventesima edizione per "Frantoi aperti"



TREVI – In arrivo il ventennale di <u>Frantoi Aperti in Umbria</u>. 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 cittàwww.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.

### Post correlati



Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove

forme di violenza"



A "Diamante Nero" tante iniziative per i bambini



Trevi, Progetto
Appennino Parco
d'Europa: se ne
discute a Villa Fabri
in vista dell'Expo
2015



Foligno, meccatronica, 50 studenti a lezione alla Oma Tonti



Terni, poche imprese giovani: la Camera di commercio corre al ripari e "torna" a scuola















- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto







- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Piliole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation ‡

# Trevi, inaugurato l'Albo dei sindaci. Il sottosegretario Bocci: "Coltivare la memoria è un gesto di responsabilità" Cerimonia in occasione di Festivol

ott 29, 2017 Foligno, Umbria Nessun commento



TREVI – "Coltivare la memoria è un gesto di responsabilità, in un momento storico di difficoltà istituzionale". Con queste parole il Sottosegretario al ministero dell'Interno Gianpiero Bocci ha partecipato oggi alla cerimonia dell'istituzione dell'Albo dei Sindaci di Trevi, in occasione di Festivol, che si è formalizzata con la scopertura di un totem realizzato dalla ditta Pentaplast e posizionato all'ingresso della Sala Consiliare del Palazzo Comunale.

"Questa non è una iniziativa qualsiasi – ha detto Bocci –. Una comunità che non ricorda è una società che ha qualche difficoltà a costruire il suo futuro. Questo Albo rappresenta un patto generazionale: si lascia a chi verrà dopo di noi la memoria di quello che siamo stati. Le nuove generazioni hanno il dovere di guardare a chi prima di loro ha contribuito a creare un senso di comunità".

"Ricostruire l'albo dei sindaci di Trevi – ha spiegato l'attuale primo cittadino Berardino Sperandio – è stato molto più complicato di quello che pensavamo. La ricerca è partita dalla Prefettura di Perugia a partire dal 1946, anno in cui per la prima volta si sono avute libere elezioni. Se Trevi è quella che oggi appare a tutti è anche grazie alle persone che mi hanno preceduto, al loro senso di responsabilità, di civismo, e di equità sociale. A loro va tutto il nostro ringraziamento".

"L'idea di un Albo dei sindaci – ha spiegato l'assessora alle Politiche istituzionali del comune di Trevi, Stefania Moccoli, ideatrice del progetto – è nata dall'idea di far conoscere ai nostri ragazzi una parte importante della loro storia. Diamo alla città un documento della memoria. Una sorta di restituzione, una forma di gratitudine per chi si è speso per questa città. Un contributo all'identità di questo territorio. Un atto importante in un periodo di forte antipolitica". "Mai nessuno ha messo in discussione la figura centrale del sindaco – ha aggiunto il Sottosegretario Bocci -. I sindaci rappresentano la storia del nostro Paese, ne incarnano l'identità culturale".

L'Albo dei sindaci di Trevi non si caratterizzerà con il solo totem. Seguirà una pubblicazione, con foto aneddoti immagini per lasciare un documento completo di questo lavoro. Alla cerimonia era presente anche il prefetto di Perugia Raffaele Cannizzaro. Il soprano Alessandra Ceciarelli ha interpretato l'Inno d'Italia.

### Post correlati



Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015



Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove forme di violenza"



Aborto, il vescovo di Terni "cancella" la scomunica per le donne e i medici. Fino alla Pentecoste sarà possibile "l'assoluzione"



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fuggono a piedi tra i campi



Terni, Cantamaggio: conto alla rovescia per la sfilata dei mini carri. Quasi 1200 bambini coinvolti















- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- <u>Terni</u>
- Narni-Amelia
- Orvieto





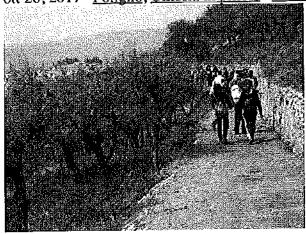


- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation 🛟

# Spello, domenica c'è la "Camminata tra gli olivi"

ott 26, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



SPELLO – L'Acquedotto romano che si snoda lungo le pendici del Monte Subasio, ricalcando i tratti della vecchia strada Spello-Collepino, domenica 29 ottobre farà da scenario alla "Camminata tra gli olivi", la

prima giornata nazionale promossa dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Anche Spello, tramite il coordinamento regionale, insieme a120 città e 18 regioni ha aderito all'iniziativa che, sotto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo, della Presidenza del Consiglio dei Ministri e del Ministero per l'Ambiente, punta a valorizzare il territorio e le produzioni. Il programma prevede due itinerari realizzati in collaborazione con "Spello Cammina": il percorso dei camminatori (7 km) con il ritrovo alle ore 8.30 dal Parcheggio di via Liberazione e la "Passeggiata Camminata tra gli olivi" (2,5 km) con ritrovo alle ore 10.00 in Piazza Vallegloria per seguire il percorso dell'Acquedotto romano sotto la guida di Sistema Museo e l'intervento dell'agrotecnico Moreno Moraldi. Alle ore 11.30 ritrovo al Frantoio UCCD di Spello per una degustazione di olio novello e alle ore 13.00, per chi vorrà, sarà possibile degustare il "Pranzolio" alla Taverna Costantino Imperatore in Piazza della Repubblica (posti limitati per prenotazione 338.3502614). Il programma completo è presente sul portale del Comune di Spello (https://goo.gl/r5oJoX); per info è possibile contattare l'Ufficio turismo 0742.300064, Pro loco IAT 0742.301009 e Sistema Museo Infopoint 0742302239.

### Post correlati



Spello, il Festival del Cinema riparte da Raffaello



Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per

combattere nuove forme di violenza"



Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015



Todi partecipa a "Il Maggio dei libri", domani primo appuntamento ai Giardini Oberdan



Terni, ruba nel parcheggio del cimitero, 53enne ai domiciliari: deve scontare 6 mesi















Spello, "Camminata tra gli olivi"

### Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- · Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

( Menu ‡



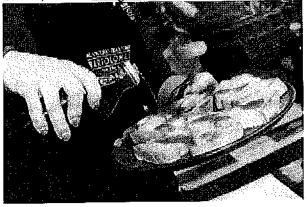


- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Piflole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation 💠

# L'Umbria celebra i 20 anni dell'olio extravergine con "Frantoi Aperti" Iniziativa organizzata dall'Associazione Stradal dell'Olio

ott 22, 2017 Foligno, Umbria Nessun commento



PERUGIA – 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 Gradassipropone 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 II 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 nelle 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.

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

(Menu ‡)





- <u>Home</u>
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- · L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation :

## Foligno, camminata tra gli olivi domenica 29 ottobre

ott 27, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



FOLIGNO – Dal Castello di Pale all'abitato di Vescia, passando per Belfiore, lungo il fiume Menotre che compie numerosi salti e si incanala in fessure della roccia per ricomparire con le cascate: è denominata

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu **‡** 

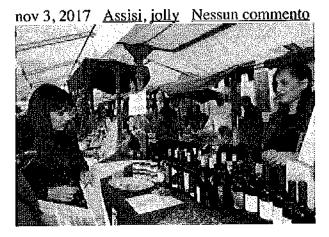




- Home
- Umbria
- · Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation 🕴

## Assisi, Unto riparte alla scoperta dei luoghi autentici



ASSISI – 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 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 Ŝviluppo 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".

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. 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). 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.

### Post correlati



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fuggono a piedi tra i campi



A "Diamante Nero" tante iniziative per i bambini



Todi; convegno "Pensiamoci tutti: la pratica filosofica nelle scuole"



Umbria verso l'Expo 2015, a Villa Fabri esperienze e prospettive del progetto "Ape -Appennino parco d'Europa"



DIS...CORSIVO. MA RICORDARSI LIBERAZIONE ...















## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

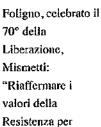
Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

"Dall'acqua di Pale all'olio di Vescia", la camminata tra gli olivi prevista per domenica 29 ottobre nell'ambito della giornata nazionale promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in 122 città italiane. Si partirà dall'aula verde "Omero Savina" da Pale alle 10 per percorrere 3,5 chilometri in due ore di cammino verso Vescia – si consigliano scarpe da trekking e bastoncini – con un dislivello in discesa di 220 metri. Al termine visita guidata con degustazione al Frantoio Tega con degustazione.

### Post correlati



70° della Liberazione,



combattere nuove forme di violenza"



Foligno, mostra Anmig fino al 31 dicembre



Foligno, meccatronica, 50 studenti a lezione alla Oma Tonti



Foligno, rimpasto Giunta, Mismetti: "Deciderò nei prossimi giorni"



Ase Spoleto, raggiunto l'accordo: premio di risultato a tutti i lavoratori















foligno, "Camminata tra gli olivi"

## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il <u>login</u> per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- · Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu





DOMENICA 24 DICEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 15:45

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation ▼

## Frantoi aperti, tutti i numeri dell'edizione 2018

dic 12, 2017 Assisi, Perugia, Umbria in pillole Nessun commento



11 i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitumo, 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 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 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 dal 1° al 25 novembre p.v. 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 (Tr), Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei e Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci entrambe di Montecchio (Tr), 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 Flamini 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 II Frantoio.

## Post correlati



Castiglione del

Lago, motociclista operato nella notte all'Ospedale di Perugia. Preoccupazione dei medici per la lesione midoflare



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fuggono a piedi tra i campi



Todi partecipa a "Il Maggio dei libri", domani primo appuntamento ai Giardini Oberdan



Perugia, restano gravi le condizioni del 50enne di Cascia colpito alla testa da un albero, Lungo intervento chirurgico



Terni, poche imprese giovani: la Camera di commercio corre ai ripari e "torna" a scuola













## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto





- Home
- Umbria
- · Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation :)

## Cantine Movimento del vino pronte per San Martino

nov 3, 2017 Perugia, Umbria in pillole Nessun commento



PEUGIA – L'appuntamento autunnale sul vino Cantine Aperte, torno a San Martino, con la regia del Movimento Turismo del Vino, dedicato al vino novello, ma anche alle ultime annate dei grandi vini invecchiati. Il 12 novembre sarà la volta dell'Umbria che ospiterà per San Martino l'appuntamento per i wine lovers. Saranno 19 le cantine che potranno essere visitate. 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. E non ci sarà spazio solo per il vino. Sarà anche possibile effettuare le 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. 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 MTV Umbria, presso la cantina del Castello: un'ulteriore occasione di promozione congiunta dei prodotti e del territorio.

### Post correlati



Umbria verso l'Expo 2015, a Villa Fabri esperienze e prospettive del progetto "Ape -Appennino parco d'Europa"



Castiglione del Lago, motociclista operato nella notte all'Ospedale di Perugia. Preoccupazione dei medici per la lesione midollare



Perugia, restano gravi le condizioni colpito alla testa da un albero. Lungo intervento chirurgico



Trevi, Progetto Appennino Parco del 50enne di Cascia d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015



Todi partecipa a "Il Maggio dei libri", domani primo appuntamento ai Giardini Oberdan















cantine aperte, san martino, vino, wine lovers

## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il <u>login</u> per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- <u>Todi</u>
- Città di Castello
- **Foligno**
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Nami-Amelia
- Orvieto

Menu





- Home
- Umbr<u>ia</u>
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- <u>Contatti</u>

Navigation

## Frantoi aperti in Umbria: luoghi e curiosità

Assisi, Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



Frantoi aperti in Umbria, l'evento organizzato dall'Associazione Strade dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, che avrà luogo tra il 28 ottobre e il 1 novembre in diverse città della provincia di Perugia, sta per celebrare il nuovo 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 ospiteranno questo evento 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), Spoleto con "Frantoi Aperti a Spoleto" (29 e 31 ottobre, 1° novembre) e Trevi con "Festivol 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.

Il comune di Foligno il 29 ottobre propone una camminata tra gli ulivi, che rientra nel circuito organizzato da Città dell'Olio, dal titolo "<u>Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia</u>": 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.

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.

A Spoleto per <u>"Frantoi Aperti a Spoleto"</u>, 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".

A Trevi, "Festivol, 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 II 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.

Molte delle attività all'aria aperta vengono organizzate per il primo fine settimana di Frantoi Aperti; ad Assisi, domenica 29 ottobre e mercoledì 1º 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. 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.

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 <u>Frantoio Speranza</u>. Sempre a Giano, il Frantoio Speranza organizza una passeggiata tra gli ulivi.

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, Poreta, Eggi, Colle Marrozzo. La partecipazione è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione entro sabato 28 ottobre (posti limitati).

À 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 8:3. 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

Una serie di degustazioni speciali sarà possibile degustarle nei seguenti frantoi:

la <u>Cooperativa Oleificio Pozzuolese</u> 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 <u>Prantoio Moretti Omero</u> 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 <u>Frantoio Berti</u> di Perugia propone una degustazione di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva.

E infine per gli amanti della musica, sarà possibile ascoltare dei concerti in questi frantoi:

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

Al <u>Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci</u> di Montecchio il 29 ottobre alle ore 16:30 si esibisce l'Orchestra Moderna. Al <u>Frantoio del Poggiolo –</u> Monini di Spoleto, domenica 29 ottobre dalle ore 15:00 è in concerto la "Western Country Band", e a Trevi alla <u>Società Agricola Trevi II Frantoio</u>, il 28 e 29 ottobre dalle ore 11:00 è previsto il concerto dei BB Voices. Al <u>Frantoio di Spello</u> il 28 ottobre dalle ore 21:00 ci sarà il Live Concert & Drink Bar con i "Carro Bestiame" – Gipsy & Live Music.

## Post correlati



Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa: se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015



Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove forme di violenza"



Bastia Umbra, piombano su un'auto ferma e poi fuggono a piedi tra i campi



Umbria verso
l'Expo 2015, a Villa
Fabri esperienze e
prospettive del
progetto "Ape –
Appennino parco
d'Europa"



Todi partecipa a "Il Maggio dei libri", domani primo appuntamento ai Giardini Oberdan















## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu ‡





- Home
- Umbria
- · Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation

## Spello mette in mostra olio ed eccellenze

ott 25, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



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 sabato 28 ottobre a partire dalle ore 17.00 al Frantoio UCCD 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 de "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 Uccd. 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 -. Un ringraziamento particolare all'associazione di volontariato L'Officina del Fantastico che oltre a curare un'area verde comunale è attiva nella nostra comunità promuovendo occasioni di incontro e socializzazione". "Per raggiungere l'obiettivo della manifestazione – afferma Federico Peppoloni, presidente L'Officina del Fantastico – abbiamo mobilitato tutte le nostre risorse trovando, anche questa volta, una grande partecipazione sia da parte di semplici cittadini che da parte di importanti realtà istituzionali ed imprenditoriali. Siamo fiduciosi di aver costruito una proposta interessante e variegata che possa riguardare una fascia ampia di persone e generazioni, cercando sempre di mantenere come stella polare il riferimento dei valori legati alla storia cittadina e del territorio". Si inizia alle ore 17.00 con una conferenza dedicata alla cultura dell'olio spellano e alla fascia olivata Spoleto-Assisi; a seguire, dalle ore 19.00 cena e dalle ore 21.00, 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.

### Post correlati



Spello, il Festival del Cinema riparte da Raffaello



Trevi, Progetto Appennino Parco d'Europa; se ne discute a Villa Fabri in vista dell'Expo 2015



Casa: per Marsciano, Todi e Umbertide sei alloggi a canone sociale



Foligno, celebrato il 70° della Liberazione, Mismetti: "Riaffermare i valori della Resistenza per combattere nuove forme di violenza"



Foligno, mostra Annig fino al 31 dicembre















eccellenze, olio, Spello

## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Reg. Trib. num, 25/2013 © 2017 Umbria Domani

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Nami-Amelia
- Orvieto

Menu ‡





VENERDÌ 3 NOVEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 11:54

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- <u>Umbriasport</u>
- Contatti

Navigation +

## A Trevi la prima giornata di Festivol

ott 28, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



TREVI – Meno olio, ma di altissima qualità. Se nel 2016 il fattore mosca aveva ancora inciso in maniera determinante nella stagione olearia (dopo un 2015 disastroso), nella raccolta del 2017 a mettere in difficoltà il settore è stata l'eccessiva siccità. Ma anche se si sono ridotti i volumi di produzione di circa il 30-40% (stima in linea con quella della regione, dove nel 2016 si sono prodotti circa 4.400 tonnellate di olio) non è stata

intaccata la qualità. Anzi. Per l'intensità dei profumi, per il retrogusto amaro e piccante e, soprattutto, per la bassa acidità, l'extravergine di Trevi, anche per il 2017, si conferma come uno tra i più buoni in circolazione.

È questo il quadro che emerge da un primo bilancio, effettuato dall'assessore del Commercio del comune Roberto Venturini, sulla produzione di olio tra i coltivatori della zona di Trevi, dove oggi si è aperta ufficialmente l'XI edizione di Festivol, manifestazione dedicata proprio alla consacrazione di un prodotto identificato in tutto il mondo per le sue altissime proprietà e frutto di una millenaria tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Il taglio del nastro è avvenuto a Villa Fabri alla presenza degli attori Ninetto Davoli e Sebastiano Somma.

Da tempo Trevi è riconosciuta come la capitale dell'olio extravergine di qualità. Non a caso la città è capofila tra i comuni che hanno aderito alla "fascia Olivata Assisi-Spoleto". L'area pedemontana – che comprende una superficie di 6142 ettari, 1 milione e 240mila piante d'olivo, e che coinvolge anche i comuni di Foligno, Spello, Campello sul Clitunno – si è recentemente candidata per essere inserita nel Registro nazionale dei paesaggi rurali e storici, prima tappa di un percorso che ha come obiettivo fondamentale la candidatura della stessa zona a patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco.

"Quest'area — ha detto Il sindaco di Trevi Bernardino Sperandio — ha un paesaggio unico, che è anche storico, millenario, identitario della nostra regione, che va promosso e tutelato. Per la riuscita del progetto per il conseguimento del riconoscimento Unesco — ha aggiunto — c'è bisogno della partecipazione attiva di coltivatori e produttori e della collaborazione delle istituzioni e di tutti gli attori economici e sociali".

E in questo – spiega l'assessora alla Promozione Turistica Stefania Moccoli – "anche Festivol fa la sua parte, cercando di valorizzare un'esperienza che affonda le sue radici nella notte dei tempi, promuovendo a livello locale e nazionale una eccellenza assoluta, ma allo stesso tempo esaltando anche tutto il territorio grazie a prodotti tipici delle aziende agricole aderenti al partenariato".

All'olio Trevi dedica oltre venti appuntamenti sparsi per il centro storico della città. Tra questi una mostra mercato permanente dell'extravergine delle colline di Trevi, a Villa Fabri. Con "Palazzi&Gusti", poi, 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 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, Festivol 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.

Da ultimo presso il Complesso museale di San Francesco si è aperta la 2º Mostra Nazionale di Bonsai, a cura dell'Associazione Umbria Bonsai, dove vengono esposti esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia. Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai.

- Perugia
- Trasimeno
- Assisi-Bastia
- Todi
- Città di Castello
- Foligno
- Gubbio-Gualdo
- Spoleto
- Terni
- Narni-Amelia
- Orvieto

Menu

**‡** 





VENERDÌ 3 NOVEMBRE 2017 - AGGIORNATO ALLE ORE 11:24

- Home
- Umbria
- Editoriali
- Cronaca
- · Politica
- Economia
- Cultura
- Pillole
- L'opinione
- Umbriasport
- Contatti

Navigation :

# Gualdo Cattaneo, esplosione di sapori con "Sapere di pane, sapore di olio"

ott 30, 2017 Todi, Umbria in pillole Nessun commento



GUALDO CATTANEO – 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 alia 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 tuorio 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.

Sapere di Pane Sapore di Olio e si apre la stagione dell'olio nuovo a Gualdo Cattaneo con un fine settimana interamente dedicato al gusto e alla tradizione. Per maggiori informazioni <u>www.saperedipanesaporediolio.it</u> o contattare la segreteria organizzativa <u>umbriamia@gmail.com</u> o 392.6781072.

### Post correlati



Todi partecipa a "Il Maggio dei libri", domani primo appuntamento ai Giardini Oberdan



Casa: per Marsciano, Todi e Umbertide sei alloggi a canone sociale



Todi, Salvini benedice il candidato del Carroccio alle Comunali



Todi: convegno
"Pensiamoci tutti: la
pratica filosofica
nelle scuole"



Ex Novelli, il M5S punta il dito "Il Mise ha fallito"















Gualdo Cattaneo, UMBRIA

## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il <u>login</u> per inviare un commento

Reg. Trib. num. 25/2013 © 2017 Umbria Domani

Login (../gestione/login.php) Home (../) Contatti (contatti.php?nomepagina-contatti)

REGISTRATI sarà SEMPRE GRATIS (../gestione/login.php)

(f)(https://www.facebook.com/UmbrialN.it/) (y)(https://twitter.com/umbria\_ln) (b)(https://www.instagram.com/umbrialn.it/)



Eventi (eventi\_scelta.php?nomepagina=eventi)

Attività (attivita.php?nomepagina=attivita)

Il Territorio +

Blog (blog.php?nomepagina-blog)

Lavora con noi (iscrizione\_seminario.php?nomepagina-seminario)

Contatti (contatti,php?nomepagina=contatti)

Login ("/gestione/login.php)

Home (./) > FestivOL.



#### Trevi (PG), centro storico - info 0742.332269

Nel weekend del 28 e 29 oltobre 2017 a Trevi si svolge "Festivol - Trevi tra ollo, arte, musica e papille" evento giunto alla sua 11esima edizione che celebra l'ollo nuovo e la prima spremitura.

Come agni anno, il programma si presenta ricco di iniziative ed eventi con la mostra mercato, le degustazioni ma anche motto altro. A partire dalle ore g.oo del sabato apriranno i mercati del contadino e delle pulci e poi a seguire l'escursione tra gli olivi, la caccia al tartufo, visite didattiche per bambini.

Lungo la due giorni della manifestazione non mancheranno quindi eventi dedicati a "l'olio nuovo" e tanti eventi cotlaterali: visite ai frantoi, menu a base del Presidi Slow Food nei ristoranti del borgo, mercato dei Presidi Slow Food, bruschette in piazza, raccolta delle otive, ma anche trekking urbano e naturalistico a pledi, il voto sopra la città a bordo di ultra leggeri,lacastagnata nel paesino di Manciano, Mostra Nazionate Bonsai {https://www.umbriain.lt/pages/eventi\_dettaglio.php?

Idnews=4966&nomepagina=eventi\_dettaglio&titolo=2%C2%B0\_Mostra\_Nazionale\_Bonsai), visite guidate per la città, Massaggi viso e mani all'olio di oliva e concerti a cielo aperto per le vie e piazze del centro storico cittadino. Una manifestazione per tutti i Gusti,

FestivOL coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva.

### ALTRI DETTAGLI

Proposto da: Ufficio Turismo Comune di Trevi infoturismo@comune.trevi.pg.it

28 e 29 Ottobre 2017

Condividi

Degustazione (eventi\_scelta.php?nontepagina-evento&idtags-20) | Festival (eventi\_scelta.php?nontepagina-evento&idtags-49)

Manifestaziona (eventi\_scelta php?nomepagina-evento8idtags-80) | Olio (eventi\_scelta php?nomepagina-evento8idtags-128) | Tutti gli eventi (eventi\_scelta php?nomepagina-eventi)



### COUPON

### OOPS! **NESSUN COUPON?**

Vorresti avere un offerta collegata a questo evento? Fai click qui sotto e farai una richiesta!

Contattaci e chiedilo! (contatti.php?nomepagina=contatti&cc=suggerisci)







## Offerte Natale Borgobrufa

NOTIZIE

CULTURA Y

ECONOMIA >

ISTITUZIONI

ISTRUZIONE

POLITICA

RELIGIONI

SOCIALE

SANITÀ

TVSPORT CONTATTI

ALTO CHIASCIO

ALTO TEVERE

**ASSISI** 

BASTIA

CONCA TERNANA

**FOLIGNO** 

MEDIO TEVERE

SPELLO CANNARA

**SPOLETO** 

TRASIMENO

VALNERINA

SPORT UMBRIA

NEWS TICKER >

[ 24 dicembre 2017 ] Natale, 3,3 ore ai fornelli, 86 per

CERCA ...



HOME > ECONOMIA > Frantoi Aperti in Umbria compie vent'anni ecco il programma eventi

GRUPPO UMBRIA JOURNAL

Gruppo Editoriale Umb ▼

## Zendesk



Supporto IT più Intelligente, Atti-Prova Gratuita c

# Frantoi Aperti in **Umbria** compie vent'anni ecco il programma eventi



28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE 2017 SPOLETO, TREVI, ASSISI, SPELLO, FOLIGNO E CAMPELLO SUL CLITUNNO

🔾 22 settembre 2017 🗁 Economia, Eventi 🔎 0

Gruppo Editeriale Umbria Journal T.G.C. EVENTI Sri Sede Legala Vizle delle Regioni 18/a 06038 Spelle (PG) loronisspinasi@igcovenilit









NUOVA APERTURA

**ESCH**FRESOD



2183







M

(5+

ar tanna Mechelli a Parrano

② 24 DICEMBRE 2017 (> 0

មិនា ខ្នាញ gli italiani a casa

O 24 DICEMBRE 2017 🗘 0

parruco ur San Martino in Colle

@ 24 DICEMBRE 2017 🔘 0

DEVID doppio allenamento

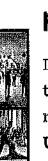
O 24 DICEMBRE 2017 (> 0

DOMESTIC OFF campo a Viepri

@ 24 DICEMBRE 2017 (2.0)

# VENERO) 15 DICEMBRE 2017

. 17. 17.4



CERCA ...

**POLITICA** 



M5s. taglio stipendi,

## erti in Umbria compie vent'anni ecco il programma eventi

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. <u>nella nostra regione migliaia di</u> appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1º novembre, 4 - 5 novembre.



i consigli eri regional Liberati Carbona ri donano fuoristr ada O 23 dicembre

2017 🔎

<u> 11 – 12 novembre, 18 – 19 novembre e 25 – </u> 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.

FING AL 31 DICEMBRE 2017

ULTIMI COMMENTE

## **DANTE SU** Attilio

Solinas, mai più fascismi, appello a tutte le istituzioni democratiche

FRANCOSTARS SU Basta prostituzione a



Rapina a Ponte San Giovann i, CasaPou nd, è zona

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

# RISPARMIC

dicembre

franca

2017 🔘

di prodotti tipici dell'Umbria (per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net).

## **CAMILLO BENSO SU**

Costi della politica? Ricci: "Noi ne parliamo da prima del M58"



Attilio Solinas, mai più fascismi , appello a tutte istituzio ni democra tiche

**O** 22 dicembre 2017 🔎 1

Oratori,

Laffranc o (FI): soddisfa tto per

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

## **DANTE SU**

Manifestazione CasaPound, InPonte, Ponte San Giovanni non è degradata e pericolosa

## **PASQUALE FAGIANI**

**SU** Crisi Comune Umbertide, Marco Locchi, emergeranno i veri responsabili



impegno governo a rifinanz lare legge

② 22 dicembre 2017 🔎 Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.



Perugia

interamente segnata dalla presenza

dell'olivo soprattutto nella zona che va da

L'Umbria è una regione quasi

Assisi a Spoleto in cui ci sono

Scopri II f Sport Cor LT SU Manifestazione CasaPound, InPonte, Ponte San Giovanni non è degradata e pericolosa

DANTE SU Corteo CasaPound, Solinas MDP, sarò in piazza con Liberi e Uguali insieme agli altri

JACK SU Volley, prima vittoria casalinga per la Bartoccini Perugia



Bori e
Bistocch
i al
sindaco
di
Perugia,
Andrea
Romizi,
faccia
applicar
e
"Baratto
amminis
trativo"

② 22 dicembre 2017 🔎 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.



Inchiest a Spada, Laffranc o, giustizia faccia suo corso, 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



## intanto elezioni

② 21 dicembre 2017 P

dedicati all'Olio Extravergine di Oliva.



Perugia Sport Cor

Scopri II î



Perquisi zioni e arresti, inchiest a Spada Terni, Lucidi, M5s, basta andate a casa ② 21 dicembre 2017 🔎

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 Melasecc 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.



Enrico he, basta così. sindaco Di Girolam o si dimetta

② 21 dicembre 2017 O

€ FRANTOI APERTI FRANTOIO

OLIO

AVIJO

TURISMO



Perquisi zioni e arresti domicili ari: interven to **Fiorini** (Lega Umbria)

O 21 dicembre 2017 🔘

ARTICOLI CORRELATI







### MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ Casa Lenori - Vla Giosuè Borsi, 11/13 - Assisi 320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



MATIZIE

CULTURA V

ECONOMIA ~

ISTITUZIONI

ISTRUZIONE

POLITICA

- LIGIONI

SOCIALE

Sanità

ΤV

SPORT

CONTATTI

\*\*\*\*\*O CHIASCIO

**ALTO TEVERE** 

ASSISI

BASTIA

**CONCA TERNANA** 

**FOLIGNO** 

**JOURNAL** 

MPDIO TEVERE

SPEŁLO CANNARA

**SPOLETO** 

TRASIMENO

VALNERINA

SPORT UMBRIA

**GRUPPO UMBRIA** 

Gruppo Editoriale Umbr

NEWS TICKER >

[3 novembre 2017] Incidente a Collestrada, traffico

CERCA ...



i Auchan was was samply

# La Strada del Sagrantino alla Mangiaunta di Giano dell'Umbria

O 23 ottobre 2017 Eventi O 0



La Strada del Sagrantino alla Mangiaunta

Gruppo Editoriale Umbria Journal



POLITICA

CERCA ...

si dimette l'assesso re Massimo Gnagnar ini dopo le frasi razziste

② 2

novembre

Orvieto.

(umbriajournal.com) by Avi News GIANO DELL'UMBRIA – A Giano dell'Umbria, sabato 28 e domenica 29 ottobre, torna la Mangiaunta, iniziativa organizzata dal Comune di Giano dell'Umbria, patrocinata LE ULTIME NOTIZIE INSERITE

> sono a misura di bambino

O 3 NOVEMBRE 2017 🔘 0



parana europei a 2017 Ø



Sisma
1997, 20
anni
dentro i
containe
r, le Iene
sono
tornate
in
Umbria
© 2
novembre
2017 ©



Parcheg giatori abusivi serve un piano ordinari o, non straordi nario © 2 novembre

2017 O

Ω



Sicurezz
a a
Terni,
Fiorini,
Lega,
quasi
ogni
giorno
violenza
e
criminal
ità
① 1
novembre



Inaugur ata Fiera Morti, Carmine

2017 🔘

0

dall'associazione Strada del Sagrantino e 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, folclore 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 e domenica, dalle 10 alle 19, e saranno quattro 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, dalle ore 10 alle ore 19, 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, 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

Perugia

omuria divisa in due [VIDEO]

⊙ 3 NOVEMBRE2017 ○ 0

uano cnei Gianfranco Vissani

onima spaccata in due [VIDEO]

② 3 NOVEMBRE 2017□ 0



FINO AL 15 NOVEMBRE COOP

ULTIMI COMMENTI

**SERGIO RECCHI SU** 

Terremoto, scossa di 3.7 a Cittareale in provincia di Rieti, avvertita anche in Umbria

MARCO SU

Frecciarossa in Umbria? Serva tu'--' principali Comun Camicia attacca il sindaco Andrea Romizi

Ø 1novembre2017 Ø



Frecciar ossa in Umbria? Serva tutte le principa li Comunit à, no a soluzion i minimal i © 31 ottobre 2017 ©



Ricci, negli ultimi 20 anni l'Umbria più povera, di 11.5 punti su 100

ottobre 2017 🗭



Terremo to, Candian i, la città di Laives dona 59mila euro ad Ancaran

La Strada del Sagrantino alla Mangiaunta di Giano dell'Umbria 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. In programma non solo itinerari gastronomici e culturali ma anche mostre e presentazione libri. Sabato 28 ottobre

e presentazione nori. Sabato 28 ottobre alle 18 inaugurazione della mostra 'Orticultura. 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 alla 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 in Gianoteca, Piazza di san Francesco, alle 19 presentazione del libro

'Fiabe d'Acqua' in cui interverranno Giuseppe Bearzi, scrittore e Jessica Cardaioli, Morlacchi Editore e a seguire

'Aperitivo Favoloso'.

no a soluzioni minimali

RISARCIMENTO
SALUTE SU Comitato
Salute Calzolaro
Trestina no discarica o
smaltimento rifiuti

### **CRISTIANORONALDO**

SU Cosmologia ufologica, Claudio Ricci, risponde con leggerezza a chi fa ironia

### **CAMILLO BENSO SU**

Umbria 2.0, Ricci, in Umbria l'unico che viaggia veloce è Renzi

### RENZO BAGLIONI SU

Caccia troppi morti. Il WWF scrive al Ministro, a Prefetti e assessore Cecchini

RISARCIMENTO
SALUTE SU Muore a
Pantalla di Todi dopo
intervento alle
emorroidi, autopsia sul
corpo di un 38enne

RISARCIMENTO
SALUTE SU Muore a
Pantalla di Todi dopo
intervento alle
emorroidi, autopsia sul
corpo di un 38enr

## o di Norcia

**Ø** 31 2017 O





Terremo to, Laffranc o, dopo un anno purtrop po bilancio negativo

**31** ottobre 2017 O



Sofferen za e solitudi ne sociale, ripartire dalle persone e dalla famiglia

**Ø** 30 ottobre 2017 🔎

0



Attilio Solinas, Art 1 Mdp, scrive al Presiden te del Senato Piero Grasso **②** 30 ottobre

2017 🔎

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 e indimenticabile 'piccolo tour' attraverso la visione e il racconto degli ulivi millenari di Giano dell'Umbria, patrimonio materiale e 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 e artistico mobile è previsto nei due giorni alle 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 e abbazie' a cura di Erica Baciocchi prevista per sabato alle 14.30 con navetta gratuita da Piazza san Francesco, degustazione al 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 al Frantoio Speranza (domenica alle 14.30). Si festeggia l'olio nuovo e la raccolta delle olive, anche, con musica popolare e folclore nelle diverse tappe del tour insieme alla Banda Liberatori & La Società dei Musici, sabato 28 dalle 14 alle 18, e il gruppo Canto Popolare di Giano dell'Umbria domenica 29 dalle 14 alle 17.

A Giano dell'Umbria con la Mangiaunta, un weekend dedicato al gusto, ai sapori della tradizione ma anche alla cultura e





Nuovi parcheg gi a pagame nto, PD, incassa solo il gestore

0

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 www.leviedellolio.eu o contattare la segreteria organizzativa umbriamia@gmail.com o 392.6781072.



Attilio Solinas, Art. 1 MDP scrive una lettera al Presiden te del Senato Pietro Grasso



Anniver sario sisma, Liberati M5S, tre priorità, un tetto per tutti subito

⊙ 30ottobre2017⊘

(8)

GIANO DELL'UMBRIA

MANGIAUNTA

ONO MOOAO

SAGRANTINO

### ARTICOLI CORRELATI



Enologica Ecc.
2017, eve
weekend di win
festa per i 25 nei
anni del 'We
Sagrantino deli
docg del



eventi per i winelovers nei 'Weekend della Strada del Sagrantino'



Montefalco, inaugurata cantina La Polzella del gruppo Benedetti&G rigi

1.

COMMENTA PER PRIMO

## Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento



Anniver sario sisma, Ricci, fare molto più velocem



fy 0 b s





### MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ Casa Lenori - Via Giosuè Borsi, 11/13 - Assisi 320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



**EIZITO**<sup>12</sup>

CULTURA V

ECONOMIA ~

ISTITUZIONI

ISTRUZIONE

**POLITICA** 

-- rigioni

SOCIALE

Sanità

TV

SPORT

CONTATTI

\*\*\*\*\*O CHIASCIO

ALTO TEVERE

ASSISI BASTIA

CONCA TERNANA

**FOLIGNO** 

MPDIO TEVERE

SPELLO CANNARA

SPOLETO

**TRASIMENO** 

VALNERINA

SPORT UMBRIA

NEWS TICKER →

[ 2 novembre 2017 ] Terremoto, scossa di 3.7 a

CERCA ...



Auchan Many May Com SMPLY

# Torna 'Autunno a Foligno': a palazzo Trinci festa dei prodotti della terra

25 ottobre 2017 Eventi 0 0



La presentazione di Autunno a Foligno

CERCA ...

POLITICA



si dimette l'assesso re Massimo Gnagnar ini dopo le frasi razziste

Orvieto.

O 2 novembre (umbriajorunal.com) by Avi News FOLIGNO – Torna anche quest'anno l'appuntamento con 'Autunno a Foligno', la tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio, olio e miele in primis, promossa JOURNAL

**GRUPPO UMBRIA** 

Gruppo Editoriale Umbr 💠



LE ULTIME NOTIZIE INSERITE

> congiunta Polizia e Carabinieri

Ø 3 NOVEMBRE 2017 ⊜ 0



gravi uupu scontro tra 2017 🔎

Sisma 1997, 20 anni dentro i containe r, le Iene sono tornate in Umbria **Ø** 2 novembre

2017 🔘

Parcheg giatori abusivi serve un piano ordinari o. non straordi nario



Sicurezz a a Terni. Fiorini, Lega, quasi ogni giorno violenza criminal ità **①** 1

novembre 2017

Inaugur ata Fiera Morti, Carmine

dal Comune di Foligno. L'edizione 2017, organizzata in collaborazione con Mielinumbria e Oliando, è in programma da venerdì 3 a domenica 5 novembre nella splendida corte di palazzo Trinci. I dettagli del ricco cartellone sono stati illustrati mercoledì 25 ottobre al palazzo comunale da Giovanni Patriarchi ed Ezio Palini, rispettivamente 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 Parroni, 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 'Green Stage'. L'evento 'Autunno a Foligno', che aderisce ai vent'anni di 'Frantoi Aperti', avrà un'anteprima domenica 29 ottobre, quando si terrà la prima giornata nazionale della Camminata tra gli olivi promossa dall'Associazione nazionale 'Città dell'olio' in collaborazione con la Fie Valle Umbra Trekking di Foligno e la pro loco di Scanzano. Dal titolo 'Dall'acqua di Pale all'olio di Vescia', l'iniziativa prenderà il via alle 10 dall'Aula Verde dell'Altolina 'Omero Savina'.

L'edizione 2017 di 'Autunno a Foligno' entrerà poi 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

mezzi

2017 💭 0

que mezzi, c'è un ferito [FOTO]

O 3 NOVEMBRE 2017 💭 0

75 centrale Umbra, ci sono feriti

O 3 NOVEMBRE 2017 🗩 0

avvertica anche in **Umbria** 

O 2 NOVEMBRE 2017 🔘 1



FINO AL 15 NOVEMBRE CO

ULTIMI COMMENTI

**SERGIO RECCHI SU** 

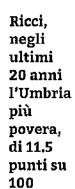
Terremoto, scossa di 3.7 a Cittareale in provincia di Rieti, avvertita anche in Umbria

**MARCO SU** 

Frecciarossa in Umbria? Serva tu: principali Comun Camicia attacca il sindaco Andrea Romizi

O 1 novembre 2017 O

Frecciar ossa in Umbria? Serva tutte le principa li Comunit à, no a soluzion i minimal i © 31 ottobre 2017



1

⊙ 31ottobre2017□

0



Terremo to, Candian i, la città di Laives dona 59mila euro ad Ancaran domenica 5 novembre dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15 alle 20. Sabato 4, invece, si terrà il primo di due momenti di approfondimento. Dalle 9.30 alle 18.30 è in programma il convegno 'Olivicoltura e castanicoltura: qualità del prodotto e strategie per esaltarla' a cura

collaborazione con il Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

Domenica 5 novembre, invece, sarà la volta della tavola rotonda 'Clima, risorse nettarifere, orizzonte sanitario: le nuove sfide per l'apicoltura umbra' promossa nell'ambito della XX edizione

Mielinumbria. L'appuntamento è alle 9.30

sempre nella sala Rossa di palazzo Trinci.

dell'associazione 'La luce' in

Nei tre giorni si terrà, poi, una serie di iniziative collaterali promosse dall'associazione 'La luce' in sinergia con 'Green stage': dalle performance alle installazioni creative, passando per i progetti in collaborazione con l'Ipsia 'Orfini' e il Liceo classico 'Frezzi' fino ad arrivare alla musica con i concerti del pianista jazz Giovanni Guidi e della band Secondo modo, un contest musicale e una rappresentazione teatrale firmata Strabismi, "Da anni lavoriamo sul fronte del miele e dell'olio - ha detto l'assessore Patriarchi - convinti che Foligno possa rappresentare un punto di riferimento regionale. Il nostro obiettivo è coniugare

Miele e olio in prima fila, dunque, nonostante le difficoltà vissute da

coltura e cultura, facendo conoscere e

apprezzare le bellezze paesaggistiche e le

eccellenze di questo territorio in un'ottica

no a soluzioni minimali

RISARCIMENTO
SALUTE SU Comitato
Salute Calzolaro
Trestina no discarica o
smaltimento rifiuti

### **CRISTIANORONALDO**

SU Cosmologia ufologica, Claudio Ricci, risponde con leggerezza a chi fa ironia

### **CAMILLO BENSO SU**

Umbria 2.0, Ricci, in Umbria l'unico che viaggia veloce è Renzi

### RENZO BAGLIONI SU

Caccia troppi morti. Il WWF scrive al Ministro, a Prefetti e assessore Cecchini

RISARCIMENTO
SALUTE SU Muore a
Pantalla di Todi dopo
intervento alle
emorroidi, autopsia sul
corpo di un 38enne

RISARCIMENTO
SALUTE SU Muore a
Pantalla di Todi dopo
intervento alle
emorroidi, autopsia sul
corpo di un 38enr

di sviluppo sostenibile".







### MOLTO PIU' DI UN'UNIVERSITÀ Casa Lenori - Via Giosuè Borsi, 11/13 - Assisi 320.714.18.58 - infosedeassisi@unipegaso.it



ATTE E CULTURA >

FOTOGALLERY

II, METEO

TTELEGIORNAM V

RUBRICHE ~

""IBRIA REPORTER

CONTATTI

VIDEO VIRALI

\*\*\*\*TIMI VIDEO > (3 novembre 2017) Incidente a Collestrada, traffico

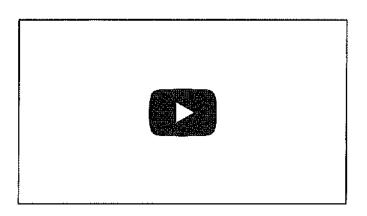
CERCA ...

IOME > SERVIZITG > Olio nuovo, Unto, si ra per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

# Olio nuovo, Unto, si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle

CALENDARIO INCENTRATO SOPRATTUTTO ALLA SCOPERTA DEI SUOI LUOGHI E SAPORI AUTENTICI

② 2 novembre 2017 🔘 0



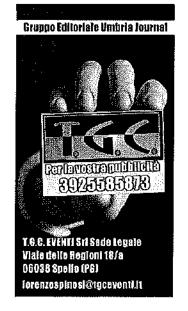
Olio nuovo, Unto, si va per borghi, castelli, pievi e mulini nella valle DELFY DELFY

La notizie flash della settimana 16-22 ottobre 2017

La notizie flash della settimana 16-22 ottobre 2017 Ecco le notizie flash della settimana appena trascorsa: Colussi intende investire sul sito produttivo di Petrignano di Assisi, speranza per i lavoratori; Moschea Umbertide. Fiorini e

Mancini, [...]

Gruppo Editoriale Umbr 💠 ]





ASSISI - E dopo il successo del primo step di appuntamenti marchiati "Unto", Assisi prosegue l'iniziativa dedicata all'olio nuovo extravergine d'oliva prodotto nel to territorio, andando per borghi, pievi, ...ulini e castelli della vallata. Grazie alla nergia con le Pro loco, la manifestazione "'Inesco Natura Territorio Olio" ideata r esaltare le eccellenze dei produttori cali e il patrimonio paesaggistico, si prepara a ripartire dal 4 al 26 novembre m un calendario incentrato soprattutto la scoperta dei suoi luoghi e sapori autentici, un fiore all'occhiello della istronomia 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 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". 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

PREVISIONI METEO



il Telegio 🏲 e

Video flash news, l'Umbria in 5 minuti del 2 novembre 2017

Video flash news. l'Umbria in 5 minuti del 2 novembre 2017 Tg velocissimo fatto di servizi della durata non superiore ai 30 secondi. Flash news, quindi, pronte per essere fruite, oltre che sul sito, anche [...]

umbriajournal.c

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

Sostenibilità ambientale, Itts Volta ospita i suoi

www.umbriajournal.com

p...
(umbriajournal.com) by
Avi News PERUGIA. – Un
approccio cooperativo e
interculturate per
affronta...

Nov 3, 2017 11:39 www.umbriajournal.com

Incidente a Collestrada, traffico spaventoso, Umbria... Incidente a Collestrada,

traffico spaventoso,

Powered by feedwind

LTELEGIORNALI



Video flash news, l'Umb 🚕 in 5 minuti นะเ 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.

Previsto anche un pranzo finale, a cura illa Pro loco del paese, al costo di 13 uro (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).

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.



UnistraPG, inaugurat o l'anno accademic o 2017-2018

UnistraPG, inaugurato l'anno accademico 2017-2018 L'Università per Stranieri di Perugia apre il proprio Anno Accademico alla presenza della Ministra dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Sen. Valeria FEDELI, La cerimonia, è cominciata alle ore 10.30 nell'Aula

SEGUICI SU FACEBOOK

Magna [...]

## 2 novembre 2017

**②** 2 novembre 2017 ♀

Video flash news,
I'Umbria in 5 minuti
del 2 novembre 2017 Tg
velocissimo fatto di
servizi della durata
non superiore ai 30
secondi. Flash news,
quindi, pronte per
essere fruite, oltre che
sul sito, anche [...]



## Video flash news, l'Umbria in 5 minuti dell'1 novembre 2017

**② 1** novembre 2017 ♀ 0

Video flash news, l'Umbria in 5 minuti dell'1 novembre 2017 Tg velocissimo fatto di servizi della durata non superiore ai 30 secondi. Flash news, quindi, pronte per essere fruite, oltre che sul sito, anche sui [...]

∅ otio otio ndoao anlo





## (/HOME)

## FRANTOI APERTI

Il gusto del sapori autentici, la magia del luoghi dimenticati

natura



Vedi su mappa

- Home (http://www.umbrialifestyle.it/home)
- Offerte (http://www.umbrielifestyle.it/offerte)

In breve:

Eventi (http://www.umbrialifestyle.it/eventi)

Dal 28/10/2017 al 26/11/2017

- Punti di Interesse (http://www.umbrialifestyle.it/cosa-fare)
- İtinerari (http://www.umbrialifestyle.it/itinerari)
- Manglare e Bere (http://www.umbrialifestyle.it/dove-manglare)
- Dove dormire (http://www.umbrlalifestyle.it/dove-dormire)

Per informazioni rivolgersi a:

Contattaci

- Acquisti (http://www.umbrialifestyle.lt/shopping/-/query/currentpage/1/pagesize/10?
  \_GenericQueryOneInstance\_WAR\_TripMashupportlet\_opts=oR;;cKWazt:aZagricole,aZartigianali,aZcommerciali;cKWazo;;)
- E + 39 0742 332269
- Località (http://www.umbrialifestyle.it/localita)
- 💌 info@stradaoliodopumbria.it (mailto:info@stradaoliodopumbria.it)
- Sito Web (http://www.frantolapertanet/) Unabris (https://www.frantolapertanet/) Unabris)

## Frantoi Aperti 28 ottobre - 26 novembre 2017

Ami i luoghi misteriosi, perduti nel tempo e nella storia?

Vorresti scopririi insieme al buon cibo della tradizione Umbra con l'Intramontabile bruschetta con Olio Extravergine di Oliva DOP?

Allora questa è la manifestazione tanto attesa per tutti coforo che amano il vero gusto della tradizione e che vorrebbero rivivere la magia di quel luoghi che hanno forgiato la nostra storia e le nostre tradizioni culinarie.

Sono stati programmati ben 5 interessanti weekend dal 28 ottobre al 26 novembre dove potrete gustarvi l'autentico Olio Extravergine di Oliva DOP camminando tra antichi borghi medievali, luoghi di Francesco, castelli e abbazie, aziende agricole, ulivi secolari, frantoi, assistere alla ricerca del tartufo e alle rievocazioni popolari.

Consulta gui (http://www.frantolaperti.net/programma/) Il programma completo.

Un'occasione da non perdere per contemplare scorol dimenticati e per deliziarsi con il tradizionale Olio Extravergine di Oliva DOP.

## GIORNALE MULTIMEDIALE

## **Eventi**

I giorni dell'olio nuovo, al Vecchio Frantoio Bartolomei di Montecchio (Orvieto) tre week end da leccarsi i baffi - Si inizia il 4 e 5 novembre (/eventi/12292-i-giorni-dell-olio-nuovo-alvecchio-frantoio-bartolomei-di-montecchio-orvieto-tre-weekend-da-leccarsi-i-baffi-si-inizia-il-4-e-5-novembre)

📤 Redazione Eventi (/Eventi) 🛗 31 Ottobre 2017

(UNWES) MONTECCHIO (Orvieto) -- Tra olio ed ulivi è stato un primo week end già di successo con l'anteprima 'I segreti dell'ulivo Dalla coltivazione alla raccolta': due giorni di corso (28 e 29 ottobre) che hanno accompagnato i tantissimi curiosi nel meravigiloso mondo dell'oro verde.

Ora invece tutto è pronto, lasciandosi trasportare ancora una volta dal sapore dell'olio e rivivere il gusto della tradizione, per l'ormai immancabile iniziativa de "i giorni deli'ollo 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).

Inserito anche all'interno del programma regionale di Frantoi Aperti, l'evento 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, pranzi tipici ed intrattenimento vario, visite al frantoio in funzione e al Museo dell'olio: quest'ultimo una vera e propria perla della famiglia Bartolomei e realizzato con l'intento di valorizzare e far conoscere sempre più e meglio la vita agricola umbra.

Fra le colline di Montecchio, a pochi passi dalla splendida Orvieto, si potrà quindi godere di giornate suggestive dedicate all'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva. Un'occasione unica per conoscere la civiltà dell'olio, gustare le prelibatezze típiche, riscoprire la tradizione e passare giornate indimenticabili nella magica cornice del Vecchio Frantolo Bartolomei. Nato verso la fine del 1800 dalla forte relazione che, da sempre, lega questa famiglia alla produzione dell'olio, oggi la gestione del Frantoio è affidata ai fratelli Carla, Rita e Pierluigi che, nel rispetto degli insegnamenti ricevuti e con estrema passione, portano avanti un favoro secolare.

E la famiglia Bartolomel, anche per l'edizione 2017 de 'i giorni dell'olio nuovo', vuole ricreare quell'atmosfera conviviale che da sempre caratterizza le iniziative che si svolgono nel Frantoio. Molto interessanti quindi sono i percorsi guidati per immergersi nella civittà dell'olio (visite al Museo e al Frantoio con dimostrazioni del ciclo produttivo), degustazioni tipiche e gratuite, con assaggi di bruschette per andare alla scoperta del vero sapore dell'olio, concerti, corsi, giochi ed animazioni per grandi

Ogni sabato e domenica ad allietare la giornata 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 mlo - 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 Frantolo è comunque aperto tutti i glorni 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 it.

Perché il protagonista di questi giorni al Vecchio Frantoio Bartolomei sarà comunque e sempre l'olio extravergine di oliva che trova il suo apice accompagnato dal gusto semplice e antico della bruschetta, la fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Quello ancora opaco, fresco di frantoio, che ha l'odore amaro delle clive appena colte e il sapore che si evolve nel palato.

#### **PROGRAMMA**

1° week end // Sabato 4 e domenica 5 novembre // "MAGICOLIO" TUTTI PAZZI PER L'OLIO

Sabato 4

Ore 12,00: PRANZO TIPICO

Domenica 5

Ore 12.00: PRANZO TIPICO

Ad Accompagnare il Pranzo Tipico ci sarà Andrea Paris, mentalista, prestigiatore e mago. Sarà lui a svetare quindi la magia dell'olio nuovo.

2° week end // Sabato 11 e domentoa 12 novembre // UN VIAGGIO km zero A RITMO DI TANGO & JAZZ

in collaborazione con Tenuta Pogglovalle (www.pogglovalle.com) per questo week end è in programma una full Immersion nella natura. Una tenuta gioiello incastonata nelle dolci colline tra Fabro e Città della Pieve, proprio al confine tra Umbria e Toscana. Appartamenti sapientemente ristrutturati nel rispetto della tradizione rurate del territorio, allevamento di Chianina e Maremmana, manegglo, piscina, fattoria didattica.

Sabato 11

Ore 12.00; PRANZO TIPICO

3/11/2017 I giorni dell'olio nuovo, al Vecchio Frantoio Bartolomei di Montecchio (Orvieto) tre week end da leccarsi i baffi - Si inizia il 4 e 5 novembre - Umbria Not... Dopo il pranzo, lezione dimostrativa di tango argentino con show dei maestri della Scuola Alicetango.

Domenica 12

Ora 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 del 900 swing. Per chi prenota il soggiorno in omaggio un cesto prodotti Bartolomel&Poggiovalle.

3° week end // Sabato 18 e domenica 19 novembre // OLIO e FOLKLORE

Sabato 18

Ore 12.00: PRANZO TIPICO

Domenica 19

Ore 12.00: PRANZO TIPICO

Ad accompagnare il pranzo sarà la grande musica con i folkloristici Carro Bestiame: un viaggio sonoro tra storie colorite e personaggi altrettanto folcloristici e colorati, una varietà di generi musicali ampia ed adatta per sollecitare le tradizioni cantando una lingua a metà tra l'Italiano e lo stornello dialettale. Si viaggia tra il blues, gipsy jazz, ballate e pizzica.

√ Indietro [/eventi/12296-inaugurata-i-edizione-2017-della-fiera-dei-morti-dal-1-al-5-novembre-appuntamento-con-la-tradizione-in-centro-storico-piazza-deibacio-pian-di-massiano)

Avanti > (/eventi/12279-renato-curi-una-storia-una-mostra-fotografica-ricorda-la-figura-di-renato-curi-a-40-anni-dalla-sua-morte-al-centro-alessi-di-perugiadal-6-al-22-dicembre)

Share

Tweet

: G+

Pau (http://pinterest.com/pin/create/buttor/?url=http://umbrianot/zieweb.it/eventi/12292-i-gtornl-delf-olio-nuovo-af-vecchio-frantoto-bartolomei-di-montecchiocrvieto-tre-week-end-da-leccarsi-i-baffi-si-inizia-il-4-e-5-novembre&media=http://umbrianotizieweb.it/images/upload\_utentl/FB\_museo\_olio.jpg&description=l glornt

(http://digg.com/submit?url=)

#### Articoli correlati

- Comitato Chianelli, 27 anni di amore e solidarietà. (/cronaca/12307-comitato-chianelli-27-anni-di-amore-e-solidarieta)
- Deruta 6° edizione l'Esposizione Nazionale di Presepi memorial "Guastaveglie Antonio" (/eventl/12306-deruta-6-edizione-l-esposizione-nazionale-di-presepimemorial-guastaveglie-antonio)
- Commemorazione dei defunti/le autorita' civili e militari in visita al cimitero monumentale (/cronaca/12805-commemorazione-dei-defunti-le-autorita-civili-emilitari-in-visita-al-cimitero-monumentale)
- Primo incontro Nazionale A.S.Pro.C. Norcia 4 e 5 novembre 2017 (feventi/12304-primo-incontro-nazionale-a-s-pro-c-norcia-4-e-5-novembre-2017)
- Alla Stranleri la Lectio Magistralis di Uto Ughi "I glovani e la musica" (/cultura/12303-alla-stranieri-la-lectio-magistralis-di-uto-ughi-i-giovani-e-la-musica)





### GIORNALE MULTIMEDIALE

## **Eventi**

A Trevi la prima giornata di Festivol. "Per olio extravergine annata di altissima qualità, anche se con volumi ridotti" (/eventi/12273-a-trevi-la-prima-giornata-di-festivol-per-olio-extravergine-annata-di-altissima-qualita-anche-se-con-volumi-ridotti)

Redazione

Eventi (/Eventi)

**28 Ottobre 2017 2017 2017** 

φ.



(UNWEB) Trevi. Meno olio, ma di altissima qualità. Se nel 2016 il fattore mosca aveva ancora inciso în maniera determinante nella stagione olearia (dopo un 2015 disastroso), nella raccolta del 2017 a mettere in difficoltà il settore è stata l'eccessiva siccità. Ma anche se si sono ridotti i volumi di produzione di circa ii 30-40% (stima in linea con quella della regione, dove nel 2016 si sono prodotti circa 4.400 tonnellate di olio) non è stata intaccata la qualità. Anzi. Per l'intensità dei profumi, per il retrogusto amaro e piccante e, soprattutto, per la bassa acidità, l'extravergine di Trevi, anche per il 2017, si conferma come uno tra i più buoni in circolazione.

È questo il quadro che emerge da un primo bilancio, effettuato dall'assessore del Commercio del comune Roberto Venturini, sulla produzione di olio tra i coltivatori della zona di Trevi, dove oggi si è aperta ufficialmente l'XI edizione di Festivol, manifestazione

dedicata proprio alla consacrazione di un prodotto Identificato in tutto il mondo per le sue altissime proprietà e frutto di una millenaria tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Il taglio del nastro è avvenuto a Villa Fabri alla presenza degli attori Ninetto Oavoli e Sebastiano Somma.

Da tempo Trevi è riconosciuta come la capitale dell'olio extravergine di qualità. Non a caso la città è capofila tra i comuni che hanno aderito alla "fascia Ofivata Assisi-Spoleto". L'area pedemontana – che comprende una superficie di 6142 ettari, i milione e 240mila piante d'olivo, e che coinvolge anche i comuni di Foligno, Spello, Campello sul Clitunno – si è recentemente candidata per essere Inserita nel Registro nazionale del paesaggi rurali e storici, prima tappa di un percorso che ha come oblettivo fondamentale la candidatura della stessa zona a patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco.

"Quest'area – ha detto II sindaco di Trevi Bernardino Sperandio – ha un paesaggio unico, che è anche storico, millenario, identitario della nostra regione, che va promosso e tutelato. Per la riuscita del progetto per il conseguimento del riconoscimento Unesco – ha aggiunto – c'è bisogno della partecipazione attiva di coltivatori e produttori e della collaborazione delle istituzioni e di tutti gli attori economici e sociali".

E in questo – spiega l'assessora alla Promozione Turistica Stefania Moccoli – "anche Festivol fa la sua parte, cercando di valorizzare un'esperienza che affonda le sue radici nella notte dei tempi, promuovendo a livello locale e nazionale una eccellenza assoluta, ma allo stesso tempo esaltando anche tutto il territorio grazie a prodotti tipici delle aziende agricole aderenti al partenariato".

All'olio Trevi dedica oltre venti appuntamenti sparsi per il centro storico della città. Tra questi una mostra mercato permanente dell'extravergine della colline di Trevi, a Villa Fabri. Con "Palazzi&Gusti", pol, ci sarà anche la possibilità di immergersi nelle sensazioni sprigionate dalla spremitura visitando storiche dimore come Palazzo Jouret Ex Chlesa 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&Clio" anche le principati piazze della città saranno coinvolte, con degustazioni gratuite di bruschetta, mentre con "I Ristori dell'olto 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 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 adultì 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 otiva.

Infine, nei due giorni della manifestazione, Festivol garantirà un servizio navetta gratuito per la visita al Frantoi aperti di Trevi con partenze da Piazza Garibaldi dalle ore 10.00 alle 18.00 ogni ora e mezza circa.

Da ultimo presso il Complesso museale di San Francesco si è aperta la 2º Mostra Nazionale di Bonsal, a cura dell'Associazione Umbria Bonsal, dove vengono esposti esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia. Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsal.

√ Indietro (/eventi/12274-gualdo-cattaneo-il-29-30-ottobre-net-solco-della-tradizione-e-la-conoscenza-del-valori-che-fecero-grande-roma)

Avanti > (/eventi/12262-il-teatro-lyrick-di-assisi-inaugura-la-nuova-stagione-con-grease-della-compagnia-della-rancia-diretta-da-saverio-marconi-sabato-4-e-domenica-5-novembre)

## Torna 'Frantoi Aperti', un percorso nell'Umbria più autentica

Dal 28 ottobre al 26 novembre, torna la manifestazione organizzata dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria, Cinque fine settimana all'Insegna del gusto, alla scoperta di borghi mediaevali

18 ottobre 2017



PERUGIA- Cinque fine settimana alla scoperta di una delle eccellenze tipiche della nostra regione. Anche quest'anno, torna Frantoi Aperti la manifestazione che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di ollo e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Giunta alla sua XX edizione, l'iniziativa è stata presentata stamani a Perugia dai Presidente dell'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria, che organizza l'evento, Paolo Morbidoni assieme al rappresentanti delle istituzioni, delle aziende, delle organizzazioni di categoria. Dodici i comuni coinvolti nei ricco cartellone in programma dai 28 ottobre al 26 novembre, con trentatre aziende che apriranno le proprie porte ai visitatori per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria.

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 evo 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, Spelto, Foligno e Campello sul Clitunno) hanno richiesto l'iscrizione del paesaggio di tale zona nel registro del paesaggi rurali italiani con il Ministero dell'Agricoltura attraverso le Città dell'Olio. E' stata inoltre chiesta l'iscrizione nel paesaggi alimentari Fao (se accolta farà della Fascia Olivata Spoleto-Assisì il primo Paesaggio alimentare Fao in Europa) con l'obiettivo finale di una sua candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco.

Al centro di *Frantol Aperti* ci saranno le trentatre aziende olivicole aderenti all'iniziativa (collegate al borghi, da un servizio gratuito di navette), dove sarà possibile scoprire tanti prodotti agroalimentari di qualità, tra cui ovviamente l'ollo appena franto. La visita ai frantoi permetterà di respirarne in pieno l'atmosfera, assistendo alla spremitura delle olive, apprezzando, con le degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, le caratteristiche dell'olio nuovo, partecipare a scuole di assaggio, fare trekking tra gli ulivi ma anche partecipare alla raccolta delle olive.

Come sempre, Frantol Aperti proporrà nel corso dei cinque fine settimana un ricco cartellone d'iniziative, organizzate dai dodici comuni coinvolti, tese a valorizzare il turismo rurale e i borghi medioevali umbri. Rassegne come, UNTO – Unesco, Natura, Territorio, Olio ad Assisi e nel suo territorio, dal 28 ottobre al 26 novembre; Autunno a Foligno, dal 3 al 5 novembre; L'Oro di Spello, dal 17 al 19 novembre; fino all'evento finale della Festa dell'Olio dal 1 al 3 dicembre a Castiglione del Lago. Eventi, dove sarà possibile assistere e partecipare ad appuntamenti musicali, cooking show, giochi e intrattenimento per i più piccoli, passeggiate in bicicietta, visite al palazzi storici e mercatini con i prodotti tipici dell'Umbria. I programmi delle varie manifestazioni, è disponibile sui sito www.frantolaperti.net.



HOME PAGE

CHI SIAMO

PROPOSTE DI VIAGGIO

IL TUO TOUR OPERATOR PER L'UMBRIA

7					•				
11	T 1		ירו	•	١.	- ^	**	er	1
г	-	7		F ( )		$\sim$			1
Д,		v.	L	v	,,	4 3		$\sim$ $_{\rm L}$	UL
							Д.		

28 ottobre - 26 novembre 2017

Nel mese di Novembre in Umbria, come di consueto si celebra l'Olio Nuovo, quello extravergine di oliva, con l'evento Frantoi Aperti che attrae e porta nella nostra terra migliaia di appassionati gourmet da tutta Italia. Cinque weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva e ai prodotti agroalimentari dove poter partecipare a degustazioni, visite guidate, trekking tra gli ulivi, concerti, alla raccolta delle olive e ad attività per grandi e piccini Scopri la nostra offerta cliccand...

mostra tutto

**SHARE** 







RI	CHIEDI	IN	FORM	[AZION]

Nome

Cognome

Telefono \*

E-mail \*

Arrivo\*

Partenza\*

Messaggio

glion ntino

Cortona

Parc Region del Lag Trasime

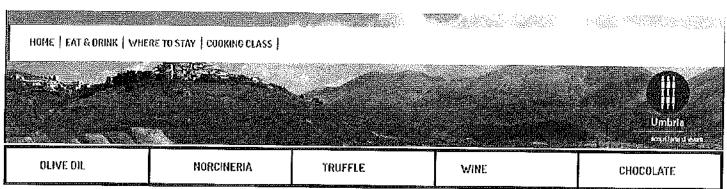


## **TASTING PLEASURE**



Search

Q



umbrialastes Events Dettaglio

## **Explore**

News

Events

Points of interest

Routes

**Cooking class** 

**Projects** 

Holiday packages

Press & Media

## LA BENFINITA A CASTIGLIONE DEL LAGO

From 01 December 2017 to 03 December 2017

Address: Castiglione del Lago Event type: Exibition , Food & Wine Categories: Food & Wine

Contacts:

Ufficio informazioni accoglienza turistica

turistica Piazza Mazzini 10

Phone: +39 875 9658344

info@iat.castiglione-del-lago.pg.it www.comune.castiglione-del-lago.pg.it

La Benfinita a Castiglione del Lago Frantoi Aperti ci saluta con l'ultimo evento della stagione 'La Benfinita' a Castiglione del Lago dal 1º al 3 dicembre 2017. Sarà l'occasione giusta per portare un po' di Umbria nelle nostre tavole e per assaggiare le eccellenze del territorio prima della fine di questa iniziativa "Frantoi Aperti", la quale ha avuto come protagonista l'oro della nostra amata Regione. Saranno previste degustazioni, visite guidate, mostre mercato, passeggiate tra gli ulivi...

Show all

Scarica programma completo "La Benfinita" a Castiglione del Lago

Information form

Name\*

Surname\*

Town

Phone

Email×

Request \*

Laccept the terms of use

Otherwise Mary
Uniterms and conceives

CPPequed dFeMi

SEND

PREVIOUS

Home Events News Points of interest Routes Cooking class Projects Holiday packages Local Products

EAT & DRINK

WHERE TO STAY

**COOKING CLASS** 

Bar Caffe

Restaurant

. . . -

Trattoria Tavem

Others

Agritourism Hotel

By churches or religious orders

Tourist home

Country House

Hostels

Relais

Manors

(http://www.regione.umbria.it/)

(http://www.facebook.com/UmbriaTouring) (http://twitter.com/#!/umbriatouring) (http://www.youtube.com/user/UmbriaTouring) (http://www.flickr.com/photos/umbriatquring)/

t'oko (http://www.umbriatouring.it/category/lolio/) / ...

26 ottobre 2011

ENGGASTRONOMIA

COLIO

Italiano 🔻

## Al via Frantoi Aperti

TREVI – Raccogliera le olive, assistere alla frangitura dell'olio, partecipare a percorsi di trekking tra ulivi secolari, visite guidate del borghi medievali e dei musei dell'olio e della civittà contadina, oppure prendere parte ai laboratori o alle degustazioni per imparare a riconoscere l'olio, ma non solo. Ecco "Frantoi aperti" che prende il via il prossimo fine settimana (29-30 ottobre) coinvolgendo le città di Trevi, Giano dell'Umbria, Spoteto e Isola Polvese.

"Festivol" a Trevi aprirà il fitto calendario di appuntamenti, una manifestazione dedicata al protagonisti del territorio trevano: l'ollo e il sedano nero. Nelle piazze, palazzi di Trevi e nei frantoi per due interi giorni i visitatori saranno accompagnati alla scoperta dell'olio umbro attraverso degustazioni guidate e assaggi di olio nuovo. A Trevi saranno allestiti stand dedicati al "Mercato del Contadino" e al "Mercato dei Presidi Siow Food" dove sarà possibile acquistare prodotti locali dell'Umbria e Presidi anche di altre regionì. Quest'anno sarà ospite la Toscana con i Presidi "Fico secco di Carmignano" e "Mortadella di Prato", ma saranno presentì anche Lazio, Emilia Romagna, Campania, Puglia, Abruzzo e Trentino. Oltre agli eventi enogastronomici saranno protagonisti la musica, con il concerto itinerante per le vie della città della Mabo' Band, il trekking a cavallo, a piedi e con i muli, i giochi per i più piccoli. In occasione di Festivol sarà possibile usufruire di pacchetti turistici convenzionati promossi da agriturismo, alberghi e case vacanza in Umbria.

"La Manglunta" a Giano dell'Umbria prenderà il via in contemporanea, un tour del gusto nei quattro frantoi di Giano dove sarà possibile degustare, oltre all'ollo nuovo, i prodotti della migliore tradizione contadina umbra, dal sedano nero di Trevi ai ceci, dalle lenticchie ai fagioli di coltivazione locale insieme agli ottimi vini del territorio. Domenica 30 ottobre, alle ore 18, il Teatro Lirico Sperimentale "A. Belli" di Spoleto nell'incantevole Chiesa di San Francesco presenterà il concerto "Celebri Arie d'Opera".

Spoleto, nel primo week end di Frantoi Aperti, metterà a disposizione i suoi migliori frantoi per le visite guidate. Gli amanti dell'Oro verde potranno usufruire del servizio navetta messo a disposizione dal Comune, con partenze da piazza Carducci.

"Olio e territorio in Umbria: la percezione del consumatore" all'Isola Polvese il tema del primo convegno di rilievo dei sette fine settimana di Frantof Aperti. Al tevolo: Marco Guasticchi (Presidente Provincia Perugia), Fosco Valorosi (Università di Perugia), Angelo Frascarelli (Università di Perugia), Andrea Marchini (Università di Perugia), Erino Cipriani (direttore Consorzio Nazionale Olivicoltori), Andrea Tartari (Category Manager acquisti gruppo Aspiag) e Giuseppe Natale (Presidente Onco)

Isola offritrà anche l'occasione di conoscere e degustare i "Prodotti dell'autunno di incontrare l'ollo nuovo della Polvese", con visite guidate, suggestioni musicali, giochi tra gli ulivi, animazione per bambini con raccolta delle olive e la caccia al tesoro a cura dell'Associazione Fogliacolori.

Maurizio Pescari

(26 ottobre 2011)

#### Articoli Recentl



(http://www.umbriatouring.lt/francesc totti-testimonial-dinero-norcla-2018/)

(HTTP://WWW.UMBRIATOURING.IT/CATEGO)

(HTTP://WWW.UMBRIATOURING.IT/CATEGO)

Francesco Tottl
testimonial di Nero
Norcia 2018
(http://www.umbriatouring.it/francesc
totti-testimonial-dinero-norcia-2018/)



(http://www.umbriatouring.lt/aderuta-laibero-di: natale-in-ceramicapiu-grande-al-mondo/)

A Deruta, l'Albeto di Natale în ceramica più grande al mondo (http://www.umbriatouring.it/aderuta-lalbero-dinatale-in-ceramicaplu-grande-al-mondo/)



(http://www.umbriatouring.it/ilpresepe-di-ghlaccio-ec la-bellezza-di-unantico-horgo/)

Il presepe di ghiaccio e la bellezza di un antico borgo (http://www.umbriatouring.it/ilpresepe-di-ghiaccio-ela:bellezza-di-unantico-borgo/)



(http://www.umbriatouring.it/unsacolo-di-glubilei-inmostra-ad-assisi/)

Un secolo di Giubilei in mostra ad Assisi (http://www.umbriatouring.it/unsecolo-di-giubilei-inmostra-ad-assisi/)

(http://www.umbriatouring.lt/centoung

(http://www.regione.umbria.it/)

(http://www.facebook.com/UmbriaTouring) (http://twitter.com/#!/umbriatouring) (http://www.youtube.com/user/UmbriaTouring) (http://www.flickr.com/photos/umbriatouring))/...

16 ottobre 2017

Italiano y

Redazione UT

**ENOGASTRONOMIA** (HTTP://WWW.UMBRIATOURING.IT/CATEGO)

## Frantoi Aperti, 5 appuntamenti dedicati all'olio dell'Umbria



(http://www.umbriatouring.it/wpcontent/uploads/2017/10/04.jpg)UMBRIA -Un mese intero dedicato all' "olio nuovo" e all'olivo, la pianta sacra dell'Umbria, l'unica terra italiana ad aver ottenuto la certificazione Dop in tutto il territorio regionale.

Cinque i weekend dedicati all'Ollo Extravergine di Cliva ai prodotti agroalimentari di qualità, dal 28 ottobre al 26

novembre, per seguire da vicino la raccolta, con degustazioni, visite guidate, passeggiate tra gli ulivi, concerti e molte aftre attività nei borghi regionali a più alta vocazione olivicola.

Lo dice la parola: cuore dell'evento, che si ripete ormai da 20 anni, sarà il frantoio, dove si potrà vivere l'esperienza della spremitura delle olive e l'assaggio dell'olio nuovo in compagnia del frantoiano, pronto a spiegare i segreti di un inimitabile prodotto, dal profumo sensoriale unico, davanti a una buona bruschetta.

"Frantoi Aperti" è anche l'occasione per scoprire dei borghi di grande beliezza insieme alle altre eccellenze agroalimentari del "Cuore verde d'Italia".

In ogni borgo, nei giorni degli eventi, un esperto assaggiatore del Consorzio dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria guiderà una degustazione.

Ricette tradizionali ed anche ricette a base di erbe spontanee, in abbinamento all'ollo nuovo, saranno proposte in tutti i fine settimana.

Ecco un promemoria delle tante iniziative in programma in tutto il territorio regionale:

PRIMO FINE SETTIMANA / Dal 28 ottobre al 1º novembre 2017

Assisi - Dal 28 ottobre al 1º novembre "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi" Per informazioni tel. +39 075 8138641 +39 337 1012866 comunicazione@comune.assisi.pg.it- cultura@comune.assisi.pg.it www.untoassisi.it

Foligno - 29 ottobre "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia" Per Informazioni tel. +39 0742 330280/330236 stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.lt www.comune.foligno.pg.it www.camminatatragliolivi.it

Giano dell'Umbria - 28 e 29 ottobre "La Mangiaenta " XIII edizione Per informazioni tel. +39 392 6781072 umbriamia@gmail.com www.leviedellolio.eu

Spoleto - 29 e 31 ottobre, 1° novembre Per informazioni tel. +39 0743 218631 - 0743 218620/21 info@iat.spoleto.pg.it www.comunespoleto.gov.it

Trevi - 28 e 29 ottobre "Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille" Per informazioni tel. +39 0742 332269 Infoturismo@comune.trevi.pg.ft

#### Articoli Recenti



(http://www.umbriatouring.it/francesc totti-testimonial-dinero-norcia-2018/)

Francesco Tolli <u>testimonial di Nero</u> Norcia 2018 (http://www.umbriatouring.it/francesc totti-testimonial-di-<u>nero-norcia-2018/)</u>



(http://www.umbriatouring.it/aderuta-lalbero-dinatale-in-ceramicapiu-grande-al-mondo/)

A Deruta, l'Albero di <u>Natale în ceramica più</u> <u>urande al mondo</u> (http://www.umbristouring.lt/aderuta-lalbero-dinatale-in-ceramica plu-grande-al-mondo/)



(http://www.umbriatouting.lt/ilpresepe-di-ghiaccio-e-<u>[a-bellezza-di-un-</u> antico-borgo/)

Il presepe di ghiaccio e la bellezza di un antico <u>borgo</u> (http://www.umbriatouring.it/ilpresepe-di-ghlacclo-ela-bellezza-di-unantico-borgo/)



thttp://www.umbriatouring.it/unsecolo-di-alubilei-inmostra-ad-assisi/)

<u>Un secolo di Giubilei in</u> mostra ad Assisi -nu/ii.pninuofeirdmu.www.uqlid) secolo-di-giubilel-inmostra-ad-assisi/)



(http://www.umbriatouring.it/centoury

Dal 28 ottobre al 26 novembre, potral partecipare a 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 cuì ovviamente l'olio appena franto.

La visita ai frantoi ti permetterà di respirarne in pieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla spremitura delle olive, riscaldandoti 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 organizzate.

Nei Frantoì Aperti non mancheranno musica dal vivo, cooking show, trekking tra gli ulivi, attività ludiche e di intrattenimento per i più piccoli.

#### Per il programma completo:

www.frantolaperti.net (http://www.frantolaperti.net/)

L'Oro di Spello Spello 17 novembre 2017 - 19 novembre 2017 UNTO - Unesco Natura Territorio Olio Assisi 28 ottobre 2017 - 26 novembre 2017

(//www.umbriatourism.it/web/umbria/-/I-oro-di-spello)

(//www.umbriatourism.it/web/umbria/-/unto-unesco-natura-territorio-olio)

Sapere di Pane, Sapore di Olio Gualdo Cattaneo 03 novembre 2017 - 05 novembre 2017

Autunno a Foligno – Frantoi Aperti e Miele in Umbria Foligno 03 novembre 2017 – 05 novembre 2017



WEBCAM

UMBRIA

EVENT

COSA FARE

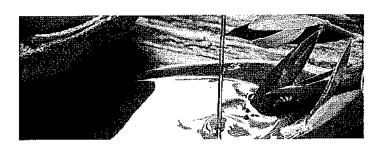
MANIFESTAZIONI

ENOGASTRONOMIA

CHI SIAMO

CONTATTI

ITALIANO



## Frantoi Aperti Settembre-Ottobre-Novembre

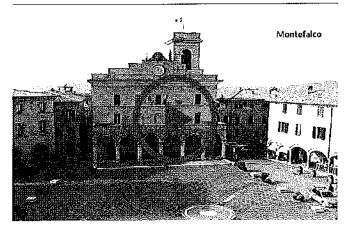
Ogni anno in Umbria per celebrare un prodotto d'eccellenza della regione, l'olio extravergine di oliva, si tengono una serie di eventi che va sotto il nome di "Frantoi Aperti". Queste iniziative permettono di toccare con mano, anche ai meno esperti, le fasi della campagna olearia in corso, vi è possibilità di visita nelle aziende olearie e nel frantoi dove è possibile veder sgorgare il verde oro delle colline umbre e assaggiare i platti della tradizione gastronomica della regione.

Pubblicato in Eventi

Fiorita di Castelluccio

Umbria Cuore Verde >

#### Scopri le altre Webcam



Perugia IT dom, 08 15:00 clelo sereno



Umidità: 48% Pressione: 971.22 hPa Vento: 13 km/h SW

Temperatura

Vanto

## Frantoi Aperti



- **♥** TREVI (HTTP://WWW.UNICAUMBRIA.IT/UMBRIA/TREVI/)
- N ENOGASTRONOMIA

(HTTP://WWW.UNICAUMBRIA.IT/CALENDARIO/CATEGORIA/ENOGASTRONOMIA/)

**M** 28 OTTOBRE 2017 / 26 NOVEMBRE 2017

www.frantoiaperti.net (http://www.frantoiaperti.net)

Con Frantoi Aperti si avranno cinque weekend in campagna per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei frantoi, degli agriturismi, dei piccoli musei, per scoprire insieme il sapore vero dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria (http://www.unicaumbria.it/made-in-umbria/enogastronomia/olio/).

(/#facebook) (/#twitter) (/#google\_plus) (/#linkedin) (/#whatsapp)
(/#telegram)

(https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Fwww.unicaumbria.it%2Fevento%2Ffrantoi-aperti%2F&title=Frantoi%20Aperti%20in%20Umbria%2C%20edizione%202017%20-%20Unica%20Umbria)

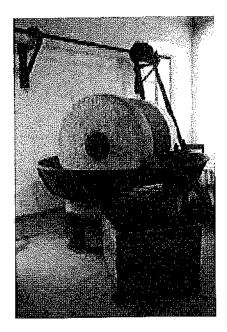
In giornata ma gratis

Umbria

## Dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 Umbria: Frantoi Aperti

🗂 ottobre 18, 2017 🛔 admin 🦔 0 Commenti

Tutti i fine settimana da trascorrere tra gli uliveti e nei frantoi della regione, alla scoperta di tutti i segreti della produzione dell'olio d'oliva 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

I frantoi saranno raggiungibili grazie ai servizi navetta gratuiti in partenza dalle piazze centrali dei borghi aderenti

Info dettagliate: info@stradaoliodopumbria.it / www.frantolaperti.net

← Fino al 19 novembre da Domodossola: Trenino del foliage



## Articoli recenti

Indicatore frazione di Arezzo: Il mosaico del sagrato dicembre 17, 2017

6 gennalo Venezia: Regata delle Befane dicembre 17, 2017

10 – 17 gennaio San Vigilio e San Candido (Bz): Dolomiti Snow Festival dicembre 16, 2017

Monte Grappa: percorsi dalla Valle di Santa Felicita dicembre 13, 2017

Ulm (Germania): le più antiche opere d'arte mai rinvenute prima d'ora dicembre 8, 2017

Dall'8 dicembre Lignano Sabbiadoro e Jesolo: Presepl di Sabbia dicembre 5, 2017

31 dicembre Asti : Capod'Asti con Elisa dicembre 4, 2017

Come scegliere la polizza di viaggio novembre 29, 2017

Categorie

Buono a sapersi

Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione mediante cookie nel rispetto della privacy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione acconsenti all'uso dei cookie Read More — Ok





VIAGGI WEEKEND COUNTRY ITALIA NATURA

# Umbria: autunno en plein air lungo la Assisi-Spoleto

Boschi, torrenti e borghi medievali. Il cuore verde d'Italia riparte dal turismo slow. Dalle passeggiate tra gli ulivi alle ciclabili al tragitti a cavallo, su nuovi percorsi ad hoc

di Alessandra Sessa - 27 ottobre 2017





etti un fine settimana all'aria aperta tra i declivi dell'**Umbria**. Il cuore verde d'Italia si ammanta dei colori dell'autunno offrendo una vacanza slow tra boschi, colline e borghi medievali. Ecco i migliori eventi e novità per pedalare, cavalcare e camminare, tra Assisi e Spoleto.

### Trekking tra gli ulivi

Angoli d'Umbria: Scopri di più

Lungo la Assisi-Spoleto si estende una distesa di ulivi che conta un milione e quattrocentomila piante, alcune millenarie. Questo paesaggio, che vede il centenario sforzo dell'uomo nel mantenere il delicato equilibrio con la natura, sembra quasi un ricamo sulla collina tra muretti a secco e piante di varietà Moraiolo. Per mantenere in vita questo patrimonio, che risale al 1700, i sindaci dei comuni interessati (Foligno, Trevi, Assisi, Spello, Campello sul Ciltunno e Spoleto), con capofila il primo cittadino di Trevi Bernardino Sperandio, hanno chiesto l'iscrizione al Registro Nazionale del Paesaggio Rurale. L'obiettivo più ambizioso? Ottenere il riconoscimento di Paesaggio alimentare Patrimonio UNESCO. Un importante sigillo sul percorso per la tutela di questo tesoro verde che può essere scoperto durante la prima Giornata nazionale della Camminata tra gli Olivi. L'iniziativa dell'Associazione Città dell'Olio si svolgerà domenica 29 ottobre in 119 città di tutto lo Stivale. Uno dei tratti più belli da percorrere in questa fetta di Umbria collinare congiunge la chiesa di San Michele Arcangelo, che custodisce affreschi del XV secolo, alla cittadina di Trevi, raccolta attorno all'antica Piazza Mazzini, che rivela chicche come il delizioso teatro ottocentesco Clitunno.

Camminata tra gli olivi: il 29 ottobre, alla scoperta dell'oro verde: <u>Scopri di più</u>

A pledi e a cavallo lungo la Via di Francesco

L'Italia dei Borghi: Umbria: Scopri di più

Per chi è in cerca di **luoghi dello spirito** l'Umbria è una destinazione imprescindibile. Qui passa la **Via di Francesco**, il **cammino sui luoghi in cui il santo visse e predicò**. C'è un percorso nord che da Assisi raggiunge il Santuario della Verna, passando per gioielli medievali come Gubbio e Città di Castello, e un percorso sud che scende fino a Rieti, attraversando Trevi, Foligno e Spoleto. Percorrerlo significa **seguire le orme del Santo tra conventi, borghi in pietra e foreste**. E da oggi su questo percorso ricco di fascino è nata la **nuova ippovia** che per circa 50 km offre tracciati segnalati e punti per abbeverarsi. Il progetto voluto da Sviluppoumbria e i comuni coinvolti, unisce Assisi e Gubbio, passando per Valfabbrica e deviando per Nocera Umbra. Proprio quest'ultimo è uno dei tratti più piacevoli perché attraversa i **boschi del parco naturale Monte Subasio** dove ci si ritrova circondati solo da torrenti e boschi. Percorrere a cavallo questo luogo, in cui la natura regna sovrana, è un salto indietro nel tempo. Da queste parti, appena sopra Assisi, Francesco si ritirava in preghiera in quello che è oggi l'Eremo delle Carceri, **luogo ricco di silenzio e natura**.

In bici sulla Assisi-Spoleto

In Umbria, lungo la via di Francesco: Scopri di più

La Valle Umbra e i suoi tesori si scoprono anche a passo di pedale. La bici è infatti uno dei mezzi che più di tutti l'Umbria vuole incentivare come motore del suo turismo green. Ci sono tracciati più impegnativi che richiedono allenamento per via dell'andamento collinare, ma ci sono anche percorsi adatti ad ogni tipo di gamba. È il caso della Assisi-Spoleto, messa in sicurezza dopo il terremoto, che presenta ciclabili pianeggianti quasi interamente lontane dal traffico. Il punto di partenza può essere l'ex fabbrica di mattonelle convertita in Bicigrill dove si danno appuntamento i ciclisti dell'associazione MtbClub Spoleto che conducono a spasso per la zona e danno informazioni sui tracciati. Il percorso attraversa viali alberati, strade asfaltate e sterrati passando per le torri del castello medievale di San Giacomo, divenuto borgo agricolo. Si sfiorano poi le fonti del fiume Clitunno e si arriva al Tempietto, gioiello longobardo dichiarato Patrimonio Unesco e affiancato dal mulino storico. Qui pulsa il cuore dell'Umbria tra tesori d'arte come Bevagna, Spello, Montefalco e Trevi. E da qui si riparte per lasciarsi alle spalle le ferite del terremoto: l'impegno è riaprire l'intero tratto ciclabile che da Spoleto porta a Norcia (attualmente sono stati riaperti i tratti da Spoleto al valico di Caprareccia e tra Sant'Anatolia e Piedipaterno) lungo la vecchia ferrovia. Un capolavoro d'ingegneria che attraversa viadotti e gallerie con viste mozzafiato, e presto tornerà a portata di bici.

#### **Dormire**

Ad Assisi nel bosco riaperto dal Fai, sulle tracce di San Francesco: <u>Scopri di più</u>

Nel cuore del **parco del Monte Subasio** si entra nel regno verde del **Romantik Hotel Le Silve di Armenzano**. Qui, dall'alto di un poggio, si domina l'intatta natura di boschi, pascoli e colline circostanti, come in una terrazza naturale. Il resort è il **punto di partenza ideale per trekking e cavalcate nella natura**. La struttura centrale è ricavata da un **ostello del X secolo sulla via dei pellegrini** e fra gli ambienti comuni ci sono antichi camini e una cucina del XIV secolo adibita a salottino. Dal 2018 saranno disponibili nuove aree benessere esterne per godere del panorama, a mollo in vasca idromassaggio.

A **Poreta**, lungo la Via di Francesco, si può fare un incontro che lascia il segno. Nella **rustica tenuta La Palombaia** (telefono: 0743270476) accoglie **Rosa**, la **'nonna' dei pellegrini**, che offre stanze, ristoro e sempre un sorriso. Anche la cucina di Rosa rispecchia l'amore e la gioia che mette in ogni ingrediente coltivato nel suo orto o comprato dai produttori locali.

A pochi minuti dallo splendido **Duomo di Spoleto** e dalla Rocca Albornoziana si dorme in pieno centro all'**Hotel Clitunno**, indirizzo di charme con camere moderne e di design e un ottimo ristorante.

### **Mangiare**

Frantoi Aperti, sapore d'Umbria: Scopri di più

Per una **full immersion di tartufo nero** (o bianco a seconda della stagione) cicondati dagli uliveti **con vista su Trevi** la **Tenuta San Pietro a Pettine** è l'indirizzo da provare. Tutto il menu, dall'antipasto al dolce, propone piatti della tradizione con la preziosa "grattata". E all'interno della proprietà c'è persino una chiesetta romanica con affreschi trecenteschi.

All'interno della Tenuta **Le Silve**, ad **Armenzano**, si gustano piatti del territorio con **ingredienti di produzione propria** rivisitati dall'estro dello chef Antonio Falcone. Le sale interne del **ristorante Armentum** hanno tutto il fascino della pietra e del camino, mentre la vista esterna spazia sui boschi del Monte Subasio.

Al **Bici grill di Spoleto** trovi un ristorante con cucina stagionale e del territorio, ma anche un punto informazioni sulle ciclabili, un **centro noleggio bici** e persino una **ciclofficina**.

**TAGS** 

ASSISI-SPOLETO CICLABILE IPPOVIA TREKKING ULIVETI UMBRIA VIA DI FRANCESCO

Lascia un commento

Cerca in Dove

La stella Michelin Maura Gosio firma il Natale Citterio (http://www.viedelgusto.it/la-stellamichelin-maura-gosio-firma-il-natale-citterio/)

CHI SIAMO (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CHI-SIAMO/) NETWORK (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/NETWORK/) MEDIAKIT (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.I

SFOGLIA RIVISTA (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/NEW/SFOGLIA-ANTEPRIMA-RIVISTA/) | SCARICA RIVISTA (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/SCARICA-LA-R

(http://www.basilicataturistica.it/?lang=it)



HOME (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/)

EVENTI (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/) RICETTE \* ABBONAMENTI (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATE

WEB TV (HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/CHANNEL/UCONDKMUSGYQMXX21\_BQ207A) PRODOTTI DA NON PERDERE 🔻 SHOP OF

HOME (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT) | EVENTI (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/) | UMBRIA, 'FRANTOI APERTI' P

EVENTI (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/)

## Umbria, 'Frantoi Aperti' per cinque weekend

Ott 20, 2017

(/#facebook) (/#twitter)

(/#google\_plus)

(/#linkedin)

(/#email)

(https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Fwww.viedelgusto.it%2Fumbria-frantoi-aperticinque-

weekend%2F&title=Umbria%2C%20%E2%80%98Frantoi%20Aperti%E2%80%99%20per%20cinque%20wer

🖶 Stan

Dal 28 al 26 novembre, nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agros qualità, tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto



Cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria più autentica, quella dei borghi medievali, dei Fi agriturismi, dei piccoli Musei. Anche quest'anno, la manifestazione 'Frantoi Aperti' offre la possibilità, a grandi e piccini e riconoscere il sapore vero dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria, oltre ad altri prodotti caratteristici delle regione.

L'evento valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e, naturalmente, l'Olio Extraverç Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. Come ogni anno, nella regione sono attesi appassionati gourmet. Dal 28 al 26 novembre, nel piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degu prodotti agroalimentari di qualità, tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, ma anche partecipare a vere e proprassaggio di olio, con visite guidate tra gli ulivi durante la raccolta delle olive. Previste anche molte altre attività. Nelle cit

infatti, non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento rivolte ai più piccoli, par bicicletta, fattorie didattiche, cooking show, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e ai mercatini agroalimentari tipici dell'Umbria.

Cuore dell'evento, saranno gli oltre 30 Frantoi aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La visita al frantoi consentirà agli appassionati di respirar l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla spremitura delle olive, riscaldandosi dava del camino, apprezzando, con le degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, le caratteristiche dell'olio nuovo.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spi difendere e valorizzare le peculiarità di questa "Fascia Olivata", ben sei comuni – Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno sul Clitunno – si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive. Dopo l'iscrizione, ormai in dirittura d'arrivo, di q meravigliosi nel registro dei paesaggi rurali italiani, è stata infatti richiesto l'inserimento nei paesaggi alimentari FAO.

f 😼 🖇

(https://www.inipselinpidentering.com/https://ww

u=https://duseukbridthpsgluidtht/kindadgiistoAjtdutiib@per%20cinque%20weekend:http://www.vicdelgusto.it/umbria-

frantofrantofrantoi-

aperti-aperti-aperti-

per- per- per-

cinquoinquoinque-

weekend@kend@kend/)

Tags Borghi (Http://Www.Viedelgusto.it/Tag/Borghi/) Degustazioni (Http://Www.Viedelgusto.it/Tag/Degustazioni/)

DOP (Http://Www.Viedelgusto.lt/Tag/Dop/)

Frantoi (Http://Www.Viedelgusto.lt/Tag/Frantoi/)

Olio (Http://Www.Viedelgusto.it/Tag/Olio/)

Oiive (Http://Www.Viedelgusto.lt/Tag/Olive/)

Umbria (Http://Www.Vledelgusto.lt/Tag/Umbria/)



PREVIOUS POST (HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/A-PIZZA-NAPOLETANA-DA-OGGI-E-ANCHE-SENZA-

GLUTINE/) (http://www.viedelgusto.it/a-

pizza-

NEXT POST

(HTTP://WWW.VIEDELGUSTO.IT/LA-PIZZASECONDO-EXQUISITALY/)

La Pizza secondo Exquisitaly

(http://www.viedelgusto.it/la-pizza-





Home

Vino

Dintorni Eventi

venti – La Rivista

sta Web Tv Contatti

Ricerca

cerca

VIIIVINGOLA FERRUCCIO DEIANA



VITIVINICOLA FERRLICCIO DEIANA









## **DETTAGLIO DINTORNI**

### DINTORNI



## FRANTOI APERTI, AL VIA LA XX° EDIZIONE, CINQUE BORGHI ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA E DEL SUO OLIO.

Dal 28 ottobre al 26 novembre a Campello sut Clitunno, Castigtione del lago, Giano, Gualdo Cattaneo, Spello, Trevi nell'Umbria (Pg) si svolgerà la XX° edizione della manifestazione Frantoi Aperti in Umbria, un evento per valorizzare l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di ollo e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. Nel piccoti borghi medievali ed in oltre 30 Frantoi aderenti all'iniziativa, collegati per l'occasione al borghi aderenti da un servizio gratulto di navette, 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) potranno degustare I tanti prodotti agnoatimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appana franto, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, 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, partecipare a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini.

#### Il programma:

#### 2° weekend

Assisi, 4/5 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio"
Campello sul Clitunno, 5 novembre - "Festa del frantoi"
Foligno, 3/5 novembre - Autunno a Foligno a Palazzo Trinci, "Frantoi Aperti e Miele in Umbria"
Galdo Caltaneo, 3/5 novembre - "Sapere di Pane, Sapore di Olio - Bianco e Verde tra i Castelli"

3º urgeleno.

Assisi, 11/12 novembre - "UNTO nei Castelli e nel Territorio"
Castel Ritaidi, 12 novembre - "Frantolipico"
Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno, 10/12 novembre - "Oliamo e i Sapori d'autunno"
4° weekend

Assisi, 18/19 novembre - "UNTO nel Castelll e nel Territorio" Spello, 17/19 novembre - "L'Oro di Spello — 56° ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" 6° weekend

## EVENT

 Lu
 Ma
 Me
 Gf
 Ve
 Sa
 Do

 27
 28
 29
 30
 1
 2
 3

 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10

 11
 12
 13
 14
 15
 18
 17

 18
 19
 20
 23
 22
 23
 24

 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31



PRENOTA CON NOI: Mobile (+39) 329 6514942

Seguici su

VisiTo home

Tour

Tariffe

Gite Scolastiche Photogallery

**Eurochacafete** 

proposta mese

Visite Guidate in:





## Frantoi aperti

Percorso di frantolo in frantolo, di borgo in borgo sulle strade dell'Olio nuovo e non

Le manifestezione Frantol Aperti 2017, giunta alla XX edizione, si terrà tra il 28 ottobre e il 26 novembre 2017. Degustazioni di prodotti tipici ti aspettano sulle Strade dell'Olio, da percorrere lentamente di frantolo in frantolo, di borgo in borgo, per arrivare al cuore di una ricca e pretibata encoastronomia.

Ogni città propone un particolare evento:

Ad Assisi "UNTO - Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi e nei castelli" -- 28 ottobre -- 26 novembre 2017

A Campello sul Clitunno la "Festa dei Frantoi" – 5 novembre 2017

A Castiglione del Lago la "Festa dell'olio" -- 28 ottobre -- 1 novembre 2017

A Passignano sul Trasimeno e Tuoro "Oliamo e i Sapori d'autunno" – 10-12 novembre 2017

A Spello "L'Oro di Spello - 56" ed. Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta" - 17 - 19 novembre 2017

A Spoleto 29 e 31 ottobre, 1º novembre 2017

A Trevi "Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille" -- 28 2 29 ottobre 2017

Fasteggiare l'arrivo dell'olio nuovo rivivendo antichi riti e tradizioni popolari, a cui si affiancano appuntamenti culturati e momenti di confronto: concerti, mostre, conferenze, mercatini di oggetti artigianali. Le piazze, i vicoli e i sentieri si animano di viandanti curiosi alla ricerca dell'ospitalità e autenticità che questa terra sa offrire.

Vieni a scoprire l'Umbria con le numerose offerte di soggiorno che ti apriranno le porte di Castelli e Relaisl



Cell, 329,6514942







PROPOSTA DELLA SETTIMANA

PERUGIA CITY TOURS + MINIBUS

NEWS ED EVENTI

FOTO E VIDEO DELL'UMBRIA

**AUTOBUS E PERMESSI** 

AURICOLARI E SERVIZI

Convenzionato con:



ASSOCIAZIONE VISITO Largo Cacciatori delle Alpi 3/b 06124 – Perugia P.IVA: 03332500549





\$5142 - VIA TORINO 32 13862 BRUSNENGO (BI)

N 151: 015.98.52.25

VIAGGI

EVENTI

VIDEO

SOSTE

MERCATO

SHOP

**EDICOLA** 

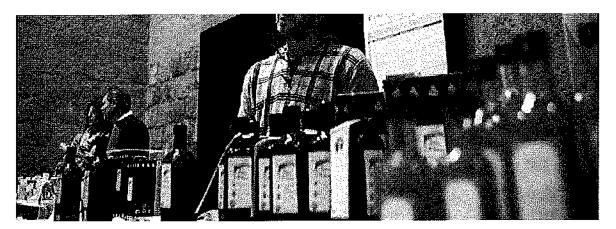
**ABBONAMENTI** 

CONTATTI

19 ottobre 2017

Comments (0)

## FRANTOI APERTI: WEEKEND DI PASSEGGIATE E **DEGUSTAZIONI D'OLIO**



Frantoi Aperti: in diverse località umbre dal 28 ottobre al 26 novembre 2017 per cinque weekend di passeggiate e degustazioni d'olio.

Tappe gustose in graziosi borghi medievali, il pane bruscato, il fuoco del camino, il buon vino, cibi genuini e tanto olio EVO, fresco di frantolo. 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 giri tra i frantoi della regione, 30 quelli aderenti, raggiungibili con una serle di navette gratuite, si aggiungono visite in storiche dimore, trekking fra gli ulivi, mercatini, musica e divertimento. Le date da appuntarsi:

Assisi "UNTO -Unesco, Natura, Territorio, Olio In Assisi" (dal 28 ottobre al 1º novembre, 4-5 Novembre,

11-12 Novembre, 18-19 Novembre, 25 e 26 Novembre)

Trevi "Festivol, Trevi tra olio arte musica e papille" 28-29 Ottobre

Spoleto: 29 e 31 ottobre, 1° novembre

Foligno "Dall'acqua del Menotre all'olio di Vescia" 29 Ottobre e "Autunno a Foligno dal 3 al 5 Novembre

La Mangiaunta (28 e 29 Ottobre) e la Festa della Frasca (25 e 26 Novembre) entrambi a Giano

Sapere di Pane, Sapore di Olio (3-5 Novembre) a Gualdo Cattaneo

Campello sul Clitunno "Festa dei Frantoi" 5 Novembre

Oliamo e i Sapori d'Autunno a Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno (10-12 Novembre)

Castel Ritaldi "Frantotipico" (12 Novembre)

L'Oro di Spello (dal 17 al 19 Novembre)

Festa dell'olio a Castiglione del Lago (1-3-Dicembre)

#### I DINTORNI

L'Umbria è uno scrigno prezioso che conserva il nostro Medioevo ed è nei suoi borghi più piccoli, iontani dai più noti circuiti turistici, che io 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 dentro le sue mura del 400, una chiesa romanica, una bella 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, interessantissimi, chilometri. 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.

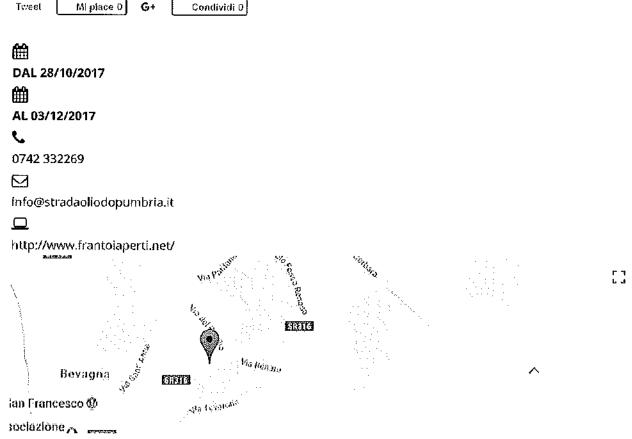
#### Area sosta

Sosta Sosta a Trevi, AA e Camper Service 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.



Pedrini, Enrico Bertolino. www.festivaldeilaghi.com

# Lana e dintorni (BZ), dal 12 ottobre al 5 novembre 2017: 20° Festa della castagna

Rassegna targata "green event" che valorizza l'importanza nella tradizione locale della castagna, un tempo alimento fondamentale per la popolazione contadina, con degustazioni, showcooking, menù tematici, escursioni ai castagneti.

www.lana.info/it; www.keschtnrlggl.it/it

# Tutta Italia, dal 19 ottobre al 2 dicembre 2017: 5° TheFork Festival

Nelle principali città della penisola torna l'edizione autunnale dell'evento che propone in mille ristoranti cene a metà prezzo ed esperienze gourmet a prezzi speciali, da prenotare attraverso l'applicazione mobile e il sito internet. www.thefork.it

## Milano, dal 27 ottobre al 5 novembre 2017: 6° Agenda Brasil

Al Mic – Museo Interattivo del Cinema e allo Spazio Oberdan, Festival internazionale di cinema brasiliano con proiezioni di film d'autore, documentari e commedie, che quest'anno si snodano principalmente sul filo conduttore dell'amicizia tra uomini e della musica; novità di questa edizione anche una sezione competitiva, e non manca il consueto cartellone di eventi paralleli legati a musica e letteratura, con incontri, mostre e concerti.

www.vagaluna.it

# Umbria, dal 28 ottobre al 26 novembre 2017: XX° Frantoi Aperti 2017

I film sono in lingua originale con sottotitoli in italiano.

Cinque weekend nei borghi ad alta vocazione olivicola alla scoperta dell'Olio Extravergine di oliva Dop Umbria durante il periodo della frangitura, con degustazioni, lezioni di assaggio, trekking tra gli ulivi e raccolta delle olive, vivendo in oltre trenta frantoi l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori.

www.frantoiaperti.net

3/11/2017 WineNews - In agenda, quattro passi nelle Langhe, tra gli olivi e nei "Frantoi Aperti". Da "Sangiovese Purosangue" alla scoperta della vite a Venezia e del...

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di pià o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta l'Informativa Estesa.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti alla e ruso dei cookie. Accetto

ULTIME: 03/31 oce 13:03 icabani sempre più comoci, anche par le tavole imband te e i regal-di Matabe, secondo vente privee aumentano acqui sd

www.planeta.it















## Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 24 Ottobre 2017, ore 17:49

IN AGENDA, QUATTRO PASSI NELLE LANGHE, TRA GLI OLIVI E NEI "FRANTOI APERTI". DA "SANGIOVESE PUROSANGUE" ALLA SCOPERTA DELLA VITE A VENEZIA E DEL MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA. AUGURI A MARCO FELLUGA, AL MANIFESTO SLOW FOOD ED AI VIGNAIOLI DEL TRENTINO

Scoprire tutto il fascino delle colline delle Langhe Patrimonio dell'Unesco rese ancor più belle dai colori dell'autunno, con tappe d'obbligo nelle cantine del Barolo, per un tourdegustazione direttamente con i produttori, dalle Cantine Terre del Barolo alla Bottega del Vino di Dogliani, da Giovanni Sordo a Réva-Vino&Resort, ma anche con soste nelle enoteche e visite nei musei e nei castelli, soggiornano in hotel di charme, agriturismi e cascine, immersi tra i vigneti di uno dei territori del vino più famosi al mondo o tra i suoi pascoli. Ecco il "Rendez-vous sulla Strada del Barolo" (28-29 ottobre; www.stradadelbarolo.it), dedicato agli amantu del "re" dei vini, e senza dimenticare il piacere di accompagnario in tavola nei menu ad hoc preparati dai ristoratori del territorio con i piatti tipici della tradizione langarola ed i suol ingredienti più genuini. È questo uno degli eventi da non perdere segnalati in agenda da WineNews. Dove, come vuole la tradizione nella stagione autunnale, è di passeggiate nei territori più belli e importanti dei prodotti wine & food, grazie anche al debutto della "Camminata tra gil olivi", la prima giornata nazionale con passeggiate e degustazioni nei frantoi e nelle aziende, pane e olio in primis, per appassionati e famiglie alla scoperta della cultura dell'ollo Italiano e dei suoi paesaggi, promossa dalle Città deil'Olio, con il Patrocinio del Parlamento Ue, della Presidenza dei Consiglio dei Ministrì e del Ministero dell'Ambiente (29 ottobre; www.camminatatragliolivi.it), con itinerari ed esperienze inedite in oltre 120 Comuni in 18 Regioni, dal Trentino alla Sicilia. Ma torna anche una storica rassegna, pioniera e all'edizione n. 20: "Frantol Aperti" in Umbria, una grande festa dell'olio nuovo e dei suoi artefici, occasione per scoprire borghi dimenticati e scorci nascosti del "cuore verde" d'Italia, lungo la Strada dell'Olio Dop Umbria (28 ottobre-26 novembre; www.frantoiaperti.net).

Ci si sposta a Venezia, per "Venezia, la vite, il vino e la bellezza del luoghi", un incontro delle Donne della Vite con il Consorzio Vini Venezia (28 ottobre), alla scoperta del doppio filo che da sempre lega la città alla vite e al vino, dalla produzione nelle isole della laguna e dell'entroterra veneto, all'importazione e all'esportazione di vini provenienti dal Mediterraneo orientale: al Convento dei Carmelltani Scalzi, sarà proiettato il video "La Venezia enoica" del giornalista Nereo Pederzolli e il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura, parlerà di "Venezia e il vino", "Il Progetto Vini Venezia e la sua evoluzione" sarà illustrato dal direttore del Consorzio Carlo Favero, mentre "La suggestione dei luoghi, il paesaggio e la qualità percepita del vino: risultati della ricerca Donne della Vite-Crea-Viticoltura Enologia di Conegliano" sarà al centro dell'intervento di Alessandra Biondi Bartolini delle Donne della Vite; seguiranno le visite nell'antico Brolo dei Frati Carmelitani Scalzi al "Vigneto Collezione" e al "Giardino Mistico" con degustazione di alcuni vini delle Doc Venezia, Lison-Pramaggiore e Piave e delle Docg Lison e Malanotte del Piave, e alla Chiesa di Santa Maria di Nazareth o degli Scalzi (www.donnedellavite.com - www.consorziovinivenezia.it). Si va a Taormina, al Congresso

Nazionale dell'Als-Associazione Italiana Sommelier (27-29 ottobre, www.aisitalia.it), per scoprire il Miglior Sommeller d'Italia-Premio Trentodoc, con campioni di diverse Regioni italiane e I sommeller giunti in semifinale attraverso un'apposita selezione a livello nazionale che si contenderanno il titolo attualmente nelle mani dell'umbro Maurizio Filippi di fronte al pubblico di appassionati. Tra gli eventi da segnalare, a Siena torna "Sangiovese Purosangue", la rassegna - che è anche itinerante - ideata dall'Associazione EnoClub Siena (2-5 novembre; www.enoclubsiena.lt), dedicata al vitigno italiano più diffuso, con degustazioni con i produttori - 80 le cantine protagoniste per oltre 350 vini, Sangiovese in purezza, da diversi territori, dalla Toscana alla Romagna, dall'Umbria al Lazlo, in assaggio e confronto con le rispettive sottozone e cru nella Fortezza Medicea - e verticali di vecchie annate, incontri e seminari di approfondimento, per addetti ai lavori ed appassionati: si va dalla conferenza tecnica e degustazione sul Chianti Classico (Contrada della Lupa, 2 novembre) alla Conferenza scientifica sulla "Sostenibilità in viticoltura" all'Università degli Studi di Siena (Complesso di San Niccolò, 4 novembre), dalla verticale Castello di Monsanto Sangiovese Fabrizio Bianchi (9 annate: 1974-1975-1988-1995-1999-2006-2009-2010-2012) al Seminario con degustazione "I difetti e le virtù. La percezione positiva del brett e della volatile, la sua valutazione estetica" (entrambi in Fortezza, il 4 novembre), dalla Cena incontro con i produttori del Sangiovese con vecchie e nuove annate în assaggio (Compagnia dei Vinattieri, 4 novembre) alla degustazione guidata "Declinazione del Sangiovese in Romagna e in Toscana. Il territorio di Brisighelia, un parallelismo con Montalcino" alle verticali Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono (8 annate: 2000-2006-2007-2008-2009-2010-2011-2012) e Chianti Rufina Riserva Selvaplana Bucerchiale (10 annate: 1958-1965-1973-1979-1980-1983-1993-2000-2009-2013, tutti in Fortezza, 5 novembre).

Ma è anche un'agenda degli eventi ricca di compleanni: 30 anni fa, esattamente il 3 novembre 1987, "Il Gambero Rosso", supplemento settimanale del quotidiano "il manifesto", pubblicava in prima pagina il Manifesto dello Slow Food, la cui storia è ripercorsa a quattro mani dal fondatore della Chiocciola Carlo Petrini e dal giornalista Gigl Padovani nel volume "Slow Food. Storia di un'utopia possibile", prima biografia ufficiale del movimento che festeggia ia ricorrenza in una serie di incontri, a partire dal 27 ottobre al Circolo della Stampa di Torino con Padovani ed il presidente onorario di Slow Food Roberto Burdese (poi l'11 novembre alla Fiera di San Martino a Chieri, con Carlo Bogliotti, direttore editoriale Slow Food Editore al Padiglione Workshop, e il 30 novembre alla Biblioteca Comunale di Sant'Arcangelo di Romagna sempre per la Fiera di San Martino; www.claragigipadovani.com). Trenta sono anche gli anni dei Vignaioli del Trentino (1987-2017) che festeggiano il "compleanno" con tutti gli appassionati a "Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaloli!", dai 3 al 5 novembre con degustazioni in cantina, con Metodo classico, Teroldego e Vino Santo protagonisti (da "Montagne spumeggianti. L'inconfondibile profilo del metodo classico trentino" il 3 novembre da Balter con Ais, a "L'oro del Tirolo. Il Teroldego ieri, oggi e domani" il 4 novembre da Martinelli con Fabio Giavedoni, curatore nazionale di Slow Wine, a "...raro, amabile e pettorale.... La magia senza tempo del Vino Santo" il 5 novembre da Lasino con Sandro Sangiorgi, creatore di Porthos), e una mostra a Palazzo Roccabruna Trento, sede dell'Enoteca provinciale, con le degustazioni "Autoctonia" con le varietà autoctone (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Groppello di Revò ...), "Bordò" con i tagli bordolesi e i monovarietali da Cabernet e Merlot, "Uno ... e centomila" con la "felice disuguaglianza" dei vini trentini, "Avere trent'anni" con i Vignaioli di nuova generazione, "I resistenti", per dare spazio a quelle varietà che, frutto di decenni di ricerca, offrono nuove opportunità per una viticoltura sostenibile, "Territorio spumeggiante" con la lunga tradizione spumantistica, e "Dulcis in fundo" riservata ai vini dolci e da meditazione, dal Vino Santo al Moscato Rosa (www.vignaiolideltrentino.it). Andando In là con gli anni, 50 sono quelli che festeggia l'Erbaluce di Caluso dal riconoscimento della Doc - oggi Docg - dal 28 al 30 ottobre con il Consorzio a di Tutela e Valorizzazione Docg Erbaluce e Carema Doc al Castello di Parella (Torino), con una cena di gala con gli chef della tradizione canavesana che interpretano il territorio e l'Erbaluce, una Conversazione sui 50 anni della storica Doc al primo vino bianco piemontese e al Nebbiolo eroico di Carema"1967-2017: Caluso e Carema dalla Doc ad oggi, una visione comune per il futuro, una degustazione delle 30 cantine produttrici del Consorzio tra annate storiche e recenti, e un tour nelle aziende (www.erbalucecarema.it). Ma soprattutto, il mondo del vino italiano celebra un "signore" della sua storia: Marco Feliuga, che comple 90 anni di vita e produzione di grandi etichette nel Collio, fondatore della cantina che porta il suo nome, accanto a Russiz Superiore di proprietà della dinastia vitivinicola friulana oggi guidata dal figlio Roberto, che festeggia in contemporanea 50 anni di storia nell'azlenda (Capriva del Friuli, 29 ottobre; www.marcofelluga.it).

Per gli amanti dell'arte fino al 12 novembre a La Morra, nelle Langhe, i poderi del barolista Gianni Gagliardo ospitano la mostra "Filari di luce" a cura di Ermmano Tedeschi, curatore d'arte internazionale che ha scelto quest'anno di puntare sui fili sottili che legano natura, arte, territorio e l'umanizzazione dei luoghi, attraverso le opere degli artisti Dado Schapira e Daniele Basso che come le botti, privilegiano legno ed acciaio, in

un allestimento piacevolmente invasivo degli spazi scenici e di lavoro della cantina, tra cui una dedica ai Poderi Gianni Gagliardo di Dado Schapira, un'interpretazione di una cassetta lignea di vino, come un libro semiaperto, che rimanda ad un soggetto espressivo caro all'artista (www.gagilardo.it). Per gli amanti della musica, torna l'edizione n. 20 del "Jazz&Wine of Peace", il Festival ideato da Circolo Controtempo di Cormòns, fino al 29 ottobre sullo sfondo dei paesaggi vitati da Cormòns al Collio goriziano e sioveno - in lizza per diventare Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco - con oltre 90 artisti internazionali come Sun Ra Arkestra (prima data del tour europeo), Enrico Rava New Quartet "Wild dance", james Brandon Lewis Trio (esclusiva italiana), Craig Taborn Quartet, William Parker & Hamid Drake (esclusiva italiana). Il gemellaggio tra Italia e Siovenia è anche al centro di un calendario di eventi diffusi e di jazz "senza confini": l'unione tra consorzi, cantine e imprenditori si traduce in visite guidate a castelli, viile e abbazie, escursioni cicloturistiche (che uniscono Gorizia alla Slovenia), piccoli concertiaperitivo e round midnight disseminati nei locali e nelle piazze dei Paesi, che rendono questo appuntamento dal sapore Mitteleuropeo unico nel suo genere (www.controtempo.org). Ma, come da tradizione in Trentino, si celebra anche il vitigno simbolo della Vallagarina, cantato nel Don Giovanni di Mozart: il Marzemino, protagonista di "La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera" ad Isera (27-29 ottobre, il 27 ottobre il convegno di apertura "Agricoltura e Trentino: prospettive e innovazione" alla Cantina di Isera; www.visitrovereto.it), con il premio al miglior vigneto e al produttore che se ne prende cura - secondo una giuria di qualità, presieduta dal professor Attilio Scienza (ii 29 ottobre alla Cooperazione di Isera) - ma anche un'importante novità: un corollario di iniziative per gli eno-appassionati, promosse dal Comune e dalla del Vino e dei Sapori del Trentino, che va dalla passeggiata didattica nei vigneti storici della Tenuta Conti Bossi Fedrigotti con degustazione (28 ottobre) ai wine tasting a Palazzo de Probizer, con banchi di assaggio di 24 Marzemino di 17 cantine, e una selezione di 10 vini in anfora, per richiamare le tradizioni georgiane, dove si faceva riposare il vino nelle anfore interrate, come illustrerà il documentario sulle origini dello storico vitigno "Archevitis" del giornalista Nereo Pederzolli, dai laboratori Slow Food a spettacoli itineranti, dagli eventi nell'evento nelle cantine alla cena "il Marzemino nel piatto" dei giovani studenti degli istituti Alberghleri.

Infine, tra le curiosità, è Halloween anche nel mondo del vino: al Castello di Semivicoli, la dimora di charme della griffe Masclarelli a Casacanditella in Abruzzo, c'è "Aspettando Halloween", il 29 ottobre, con il tradizionale brunch domenicale nelle suggestive sale seicentesche che alterna sfizi gastronomici alla lettura o alla conversazione tra amici, accompagnati dai vini della cantina (www.castellodisemivicoli.it). E poiché la Langa è ricca anche di storie che mettono i brividi, il WiMu di Barolo festeggia Halloween, la notte più paurosa dell'anno, con "Roba da masche!", il 31 ottobre, e un gioco-evento per grandi e bambini all'insegna dell'avventura ripercorrendo alcune antiche tradizioni di queste colline, attraverso l'avveniristico percorso museale opera di François Confino (www.wimubarolo.it).

Focus - Il tartufo bianco ed Alba, un rapporto dai mille risvolti, motore economico. ispirazione continua per la gastronomia d'eccellenza, ambizione per i grandi vini del Piemonte, volano per il turismo ed attrattore culturale: ecco la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 87 (fino al 26 novembre) Il tartufo blanco ed Alba hanno un rapporto che va ben al di là del legame che si instaura, naturalmente, tra una città ed il suo prodotto gastronomico più rappresentativo. "Sua Maestà", qui, è qualcosa di più: è motore economico, perché se il comparto del tartufo nel Belpaese vale mezzo miliardo di euro, una buona parte arriva dalle Langhe, è ispirazione continua per la gastronomia d'eccellenza, come racconta il protagonismo nel piatti dei grandi chef, è ambizione per i grandi vini del Piemonte, onorati di accompagnare una tale prelibatezza, è volano per il turismo ed è, sempre più spesso, attrattore culturale, specie, ma non solo, nei due mesi della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", di scena, con l'edizione n. 87, fino al 26 novembre.

Otto settimane con il "gioielio della terra" al centro, e tutto il mondo intorno. A partire da quello del design, con una mostra promossa da Alessi, Centro Nazionale Studi Tartufo e Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, dal titolo "Truffie. Il Design Alessi incontra il Tartufo Bianco d'Alba" (fino al 26 novembre), con "Alba", l'affettatartufi per il pregiato tubero designed by Ben van Berkel/UNStudio, ed i progetti ideati dai 15 designer coinvolti da Alessi. È, invece, visitabile fino al 12 novembre la video installazione "Holding the Milk", firmata dalla sacerdotessa della performance art, Marina Abramović, Fino al 3 dicembre, la Chiesa di San Giuseppe ospita l'esposizione dedicata al protagonista della Transavanguardia Enzo Cucchi, "Enzo Cucchi dalle Collezioni del Castello di Rivoli", senza dimenticare la mostra "Poeti/Pittori/Poeti", dal 4 novembre al 17 dicembre, con le opere, tra gli altri, di Carlo Levi, Eugenio Montale e Pier Paolo Pasolíni. Ma prosegue anche la rassegna "Classica - I concerti della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", fino al 12 novembre.

Tornando alla Fiera, il suo cuore, come sempre, è ovviamente il Mercato Mondiale nel Cortile della Maddalena, che ospita anche i Foodles Moments con chef come Ugo Alciati, Christian Milione, Flavio Costa, Wlater Ferretto, Andrea Ribaldone, Davide Oldani, Massimo Camia e Marc Lanteri, e speciali gemellaggi con territori d'eccellenza enogastronomica, con i "matrimoni del gusto" tra le colline di Langhe, Roero e Monferrato con i distretti agroalimentari di Chieri e il Chierese, della Città di Parma, della Regione Basilicata e della Città di Tokyo. Ma ci sono anche l'Analisi sensoriale del tartufo, il Premio al Tartufo Reale, una lectio magistralis del nutrizionista Giorgio Calabrese e La Pina. Il momento enogastronomico più esclusivo sono come sempre le Ultimate Truffle Dinner, con l'idea di unire e abbinare in un evento esclusivo il Tartufo Bianco d'Alba con elementi unici della cucina internazionale come le ostriche, il manzo di Kobe, il caviale, il fole gras, lo Champagne e il Barolo, di scena, dopo al Guido Ristorante dallo chef Ugo Alciati, il 20 novembre al Ristorante 21.9 di Flavio Costa (con il ricavato per "Breathe the Truffle", il crowdfunding per la salvaguardia delle tartufale a rischio del Sud Piemonte). Infine, nella Piazzetta Unesco, un'esposizione fino al termine della Fiera, celebra il terzo anniversario del riconoscimento delle colline di Langhe-Roero e Monferrato a Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Ma il tartufo ha anche un "Official Sparkling Wine", le bollicine dell'Alta Langa, protagoniste di appuntamenti in cul si esplorare tutte le sfumature dell'abbinamento Alta Langa e tartufo bianco che celebra un forte legame di sapori e tradizioni tra eccellenze del frutti di Langa. E ancora, durante la Fiera, sull'esempio delle "École du Vin" francesi, c'è anche la "Wine Tasting Experience", dedicata ai wine lovers, con al centro i cru del Barolo ed i diversi volti dei Nebbiolo, Barbera, Arneis e Dolcetto. E, come da tradizione, torna anche l'evento di Go Wine, "Langhe e Roero in plazza ... con la Granda", con l'eccellenza gastronomica del territorio protagonista, grandi vini in testa, nel centro storico di Alba (28-29 ottobre; www.gowinet.it).

Info: www.fieradeltartufo.org

Focus - Tartufo e vino uniti dall'arte di Tullio Pericoli; Angelo Gaja e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour presentano la mostra "Le colline davanti", per diffondere la coscienza verso la bellezza del territorio Unesco delle Langhe-Roero e Monferrato (fino al 26 novembre). Il 12 novembre al Castello di Grinzane l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba

Quando la sinergia tra uno dei produttori più leggendari d'Italia e l'Enoteca di riferimento del territorio piemontese confluisce nel condiviso intento di diffondere la consapevolezza verso una bellezza paesaggistica vitivinicola straordinaria, riconosciuta ufficialmente persino dall'Unesco, il risultato può tradursi in arte: nasce così la mostra "Le colline davanti" di Tullio Pericoli, uno dei più grandi pittori paesaggisti viventi, sostenuta con siancio da Angelo Gaja e dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e ospitata ad Alba, fino al 26 novembre, nella Chiesa di San Domenico, con l'esposizione di 85

Il recente riconoscimento Unesco per i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato sta diffondendo una maggiore coscienza della bellezza costruita dal duro lavoro di generazioni e generazioni contadine e può diventare l'occasione per ravvivare, oltre alle iniziative e all'entusiasmo, anche i contenuti, i modi, le parole stesse usate nella comunicazione del vino e del territorio. Di questo sono convinti Angelo Gaja e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, che l'hanno capito tra i primi. Insieme hanno lavorato alla realizzazione della mostra contribuendovi in modo complementare. Angelo Gaja ha agito d'iniziativa personale, motivando e accompagnando Tullio Pericoli nel suo inedito sguardo alle colline di Langhe-Roero e Monferrato, lavoro silenzioso e assiduo di un anno. L'Enoteca ha agito, invece, per iniziativa istituzionale al fianco dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Blanco d'Alba, in virtù di una convinta attenzione al temi del paesaggio, offrendo l'autorevole cornice del Castello-sito Unesco alla presentazione in anteprima delle opere e all'incontro dell'artista con la stampa. Una mostra che ha il privilegio di unire il vino al tartufo e che la rende testimone di un'acquisita maturazione di unità dell'intero territorio. Senza dimenticare che il Castello di Grinzane Cavour, come da tradizione, fa da sfondo il 12 novembre, all'Asta Mondiale del Tartufo Blanco d'Alba.

Info: www.castellogrinzane.com

Focus - Da Città di Castello in Umbria ad Acqualagna nelle Marche, dalle Crete <u>Senesi in Val d'Orcia a San Miniato nell'alta Toscana, per la giola dei gourmet di</u> <u>tutto il mondo, nei territori più vocati d'Italia entra nel vivo la stagione di raccolta</u> <u>del tartufo</u>

Nei territori più vocati d'Italia, la stagione di raccolta del tartufo, il pregiato bianco "re" dei prodotti made in Italy, è pronta ad entrare nel vivo per la gioia dei gourmet di tutto il mondo. In Umbria, l'edizione n. 38 di "Il Tartufo Bianco. Mostra Mercato Nazionale" a

Città di Castello, torna dal 27 al 29 ottobre (www.iltartufobianco.it), mentre nelle Marche, la "Fiera nazionale del Tartufo Bianco d'Acqualagna" è in programma dal 29 ottobre al 12 novembre (www.acquaiagna.com). Nelle Crete Senesi nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, a San Giovanni d'Asso - ora compreso nel territorio del Brunello di Montalcino - la "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi", all'edizione n. 32, sarà di scena invece dall'11 al 19 novembre (www.mostradeltartufobianco.it). Ma, nell'attesa, assaggi di "olio novo", visite ai frantoi, pranzi e cene a tema, degustazioni di prodotti locali e mercatini, e l'atteso Incontro tra il tartufo bianco e lo Champagne di Hautvillers, città gemeliata con San Giovanni d'Asso, fanno da Anteprima nella vicina Montisi, nella tradizionale festa dedicata all'extravergine dei piccolo borgo toscano (28 ottobre-1 novembre). Restando in Toscana, anche l'altra patria del bianco, San Miniato, si prepara a celebrare messer tartufo nella "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato", edizione n. 47, dall'11 al 26 novembre (www.sanminiatopromozione.it).

Focus - Sguardo oltreconfine, destinazione Copenaghen per I Vini dei Plemonte: dal 26 al 28 ottobre il Consorzio di promozione sarà nella capitale danese per presentare il meglio della produzione vinicola italiana e piemontese con una tre-<u>giorni di eventi e grandi degustazioni</u>

Forte della grande esperienza acquisita negli anni sul mercato danese, grazie all'organizzazione di nove edizioni consecutive del Barolo & Friends Event a Copenaghen, I Vini del Plemonte si prepara a un'intensa tre-giorni di eventi nella capitale danese. Il lungo weekend a Copenaghen partirà il 26 ottobre con il terzo appuntamento della "Piemonte Wine School", l'ambizioso progetto nato con l'obiettivo di costituire un centro di divulgazione e di promozione della cultura del vino piemontese in Danimarca; in programma, presso la prestigiosa scuola di cucina Hotel-og Restaurantskolen, uno show cooking con lo chef Alessandro (acoponi del ristorante Ché Fè, ed il sommelier Sandro Minella. Il 27 ottobre, andrà in scena "Top Italian Wines in Copenhagen", un grande evento di degustazione in collaborazione con Siow Wine, con oltre 40 cantine per presentare il meglio della produzione vinicola italiana e piemontese al pubblico danese, al Børsen, la storica sede della borsa di Copenhagen, ed articolato in tre sessioni distinte, una riservata ai professionisti del settore e due al pubblico di consumatori. Per Slow Wine sarà una prima assoluta in Danimarca: dopo il successo degli eventi di Tokyo, Hong Kong, Stoccolma e Stati Uniti, la guida al vini italiani edita da Slow Food ha sceito di organizzare un nuovo evento insieme al Consorzio di promozione I Vini del Piemonte. Infine, il 28 ottobre I Vini del Piemonte sarà protagonista di un'altra esclusiva iniziativa rivolta ai wine lovers danesi: "La Dolce Vita - Assaporare tutto il Piemonte", un evento che segnerà la conclusione di un mese di iniziative dedicate all'Italia e al "made in Italy" organizzate nello storico grande magazzino Illum (con oltre 120 anni di attività), che ospita al suo interno diverse eccellenze, non solo enogastronomiche, ma anche legate alla moda e al design. Sarà un'intera giornata dedicata alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del Piemonte: i produttori piemontesi serviranno i propri vini al pubblico, che potrà degustarli in abbinamento ad alcuni piatti proposti dai ristoranti Eataly, Mosto e Maio. Info: www.ivinidelpiemonte.com

Focus - Da "Pensare II Cibo-Il cibo visto con gli occhi della filosofia" a Torino al "Brunello contro tutti" da Signorvino a Firenze, da "Cori, Vini nei Cuori" alle porte di Roma a "Life of Wine" nella Capitale, dall'ultimo weekend di "Cantine Aperte in <u>Vendemmia" al primo Concorso Enologico Nazionale Vermentino in Sardegna, ecco</u> gli eventi nell'agenda di WineNews

Scorrendo l'agenda degli eventi wine & food, in Alto Adige proseguono le "Giornate del Riesling", la "regina delle uve bianche" in primo piano a Naturno, fino al 12 novembre, tra degustazioni con i produttori nei giardino d'inverno dell'Albergo Unterstell (con una verticale di Riesling di Markus Molitor, che con la sua tenuta nella regione vinicola della Mosella si annovera tra i produttori di Riesling più importanti e più interessanti al mondo), tour enologici nelle cantine della Val Venosta, delizie per il palato con gli chef, momenti di dibattito (le famiglie Platzner della Tenuta Falkenstein e Aurich dell'azienda Unterorti parieranno della viticoltura ad alta quota, dei terroir, della coltivazione della vite e della vinificazione), notti Wine & Music e con l'edizione n. 12 del Concorso nazionale di Riesling, con una giuria specializzata composta da esperti e intenditori italiani e stranieri che degusterà e giudicherà 66 Riesling italiani dell'annata 2016, di cui quasi la metà altoatesini, per poi determinare il vincitore del premio Riesling Gold (www.riesilngtage-suedtirol.merano-suedtirol.it). In Trentino, fino al 29 ottobre, è di scena la kermesse di eventi DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra passeggiate e degustazioni alla scoperta di colori, profumi e sapori autunnali, in cantine come La-Vis (27 ottobre) e Mori Colli Zugna (28 ottobre). In Lombardia, a Milano, proseguono gli appuntamenti con le bollicine francesi e Italiane di e al Peck Italian Bar, con le cene con menu degustazione nelle quali ogni

piatto - creato dalla chef Patrizia Finotti - viene elaborato in abbinamento allo Champagne Perrier-Jouët (12 novembre), al Franciacorta di Bellavista (23 novembre), allo Champagne Laurent-Perrier (6 dicembre) e al Franciacorta di Ca' del Bosco (13 dicembre; www.peck.it). E, sempre a Milano, è la volta di "Formaggitalia", Mostra Mercato dedicata ai formaggi d'eccellenza Italiani, che sceglie la città come punto di partenza e per un programma ricco di eventi, convegni e degustazioni per il pubblico, dal 27 al 29 ottobre al Palazzo della Fondazione delle Stelline, con guest star lo chef più stellato d'Italia Enrico Bartolini (www.formaggitalia.it). E continuano anche gli eventi che celebrano un territorio Italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), come "Arte e gastronomia: il colore del gusto", rassegna gastronomica nei ristoranti di Cremona in occasione della mostra "Genovesino, natura e invenzione nella pittura dei Seicento" le cui opere ispirano gli chef in menu colorati (fino al 6 gennaio).

In Piemonte, lo storico ristorante Del Cambio a Torino ha inaugurato la stagione delle serate in cantina, per degustare i vini di grandi produttori di Langa e del mondo, accompagnati dal sommelier Davide Buongiorno e da un menù conviviale firmato dallo chef stellato Matteo Baronetto, immersi nella suggestiva atmosfera del "Tavolo della Cantina", il nuovo spazio collocato nelle fondamenta fisiche e spirituali del ristorante, le cantine seicentesche, più antiche dello stesso locale, un caveau che conserva oltre 19.000 bottiglie e ben 2.200 etichette pregiate: nei calici le etichette di Michele Chiarlo (8 novembre), il Barolo La Bussia di Prunotto (15 novembre), i grandi bianchi di Jermann (22 novembre), il Torgiano di Lungarotti (29 novembre), e i grandi vini del Collio Goriziano di Gravner (6 dicembre; www.delcambio.it). Si resta in città per "Torino Beve Bene", evento dedicato ai vini naturali da tutta Italia e dall'estero (Teatro Espace di via Mantova 38, 29 ottobre; www.vinisenzatrucco.it), con un banco d'assaggio con 70 cantine, ed abbinamenti gastronomici di qualità. Ma anche per "Pensare il Cibo-Il cibo visto con gli occhi della filosofia", con l'ulitmo appuntamento il 26 ottobre al Circolo della Stampa, della rassegna che mette sotto la lente d'ingrandimento della filosofia le tematiche di estrema attualità del mondo del food, come Nel frigorifero il dogma della longevità. La sana alimentazione e l'illusione dell'immortalità, con il filosofo tanatologo Davide Sisto, il dietologo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Andrea Pezzana e il filosofo di Estetica dell'Università di Firenze Sergio Givone, moderati dal giornalista Rocco Moliterni, con un'originale ouverture musicale, grazie alla collaborazione con Pequeñas Huellas, progetto internazionale che promuove la nascita di orchestre e cori di giovani e che persegue finalità di promozione sociale e dei valori della fratellanza (www.pensareilcibo.it). L'ultima idea di Eataly Lingotto? "Santa Polenta", con eventi e degustazioni a tema dedicati al piatto conviviale per eccellenza, dal 27 al 29 ottobre (www.eataly.net). In Friuli, illycaffè e Università del Caffè, aprono le porte della sede di via Flavia a Trieste a tutti gli appassionati di caffè e non, per scoprire come nasce il blend unico illy divenuto ormal simbolo del made in Italy, i un calendario di appuntamenti tra visite dell'azienda e corsi di degustazione (fino al 30 novembre; www.unicaffe.illy.com). Fino al 20 novembre, 25 tra i migliori ristoranti del Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia si sfidano al "Festival Triveneto del Baccalà -Trofeo Tagliapietra" a colpi di ricette originali e creative a base di stoccafisso e baccalà salato, con i giudizi tra i clienti, chiamati dalla Dogale Confraternita dei Baccalà mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati in collaborazione con Tagliapietra e Figli srl, una delle aziende leader in Italia nell'importazione, lavorazione e commercio di prodotti ittici in particolare del merluzzo (galà finale alla Cantina Sociale di San Bonifacio a Verona, il 4 dicembre www.festivaldelbaccala.it). In Veneto, fino al 12 novembre, a San Zeno di Montagna (Verona), è di scena "San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese", il mese dedicato ai prodotti tipici del territorio con menù degustazione nei ristoranti (www.ristosanzeno.it).

In Emilia Romagna, a Parma, Rural Market di Borgo Glacomo Tommasini 7 ospita incontri dedicati alla biodiversità agricola del territorio tosco-emiliano, con gli agricoltori e allevatori custodi, guidati dalla passione per la salvaguardia di prodotti della terra e da razze animali a rischio di estinzione (28 ottobre). Veri e propri corsi di biodiversità agricola a tema sono invece promossi al Prosciutto Bar-Rosa dell'Angelo a Traversetolo, con gli esperti, il maiale nero di Rivalta e la produzione di prosciutto stagionato (28 ottobre; www.rural.it). In Toscana, alla Fortezza di Siena e non solo, accanto alla rassegna "Sangiovese Purosangue", continuano gli incontri-degustazione di Enoclub Siena, dai Versanti Nord (16 novembre) e Sud (30 novembre) e la Collina-Paese (23 novembre) di Montalcino ai grandi vini australiani a Firenze, da verticali di Brunello Biondi Santi al ristorante La Trota di Rivodutri e di Monfortino di Giacomo Conterno al Sangiovese Purosangue a Salerno (2 dicembre), da Brunello a Palazzo Caetani a Fondi (Latina, 3 dicembre) al ciclo Sette Note in Sette Notti (www.enoclubsiena.blogspot.it). A Firenze un appuntamento originale è da Signorvino, l'enocatena del gruppo Calzedonia (www.signorvino.com), dove la massima espressione del Sangiovese, "sua maestà" il Brunello di Montalcino, sfiderà gli altri grandi rossi del panorama enoico italiano, altri vini

al Barbaresco, dall'Amarone all'Aglianico, di cantine come Tommasi, La Rivolta, G.D.Vajra, Altesino, Mastrojanni, La Spinetta e Tedeschi: si chiama "Brunello contro tutti" e sarà una sfida arbitrata dal wine blogger Andrea Gori, direttore artistico di God Save the Wine (in una video-degustazione postata su Facebook God Save The Wine + www.godsavethewine.com). Ma prosegue anche "Spoon", la kermesse di chef stellati al fornelli del Ristorante Borgo San Jacopo con lo chef Peter Brunel: da Philippe Lévéillé (16 novembre) a Carlo Cracco (20 novembre) e Mauro Uliassi (4 dicembre; www.borgosanjacopo.it). Ci si sposta sulla costa, per "L'Approdo del Gusto", la rassegna di appuntamenti dedicati al bello e al buono a Marina di Scarlino (Grosseto, 28 ottobre-1 novembre; www.marinadiscarlino.it) dove l'eccellenza enogastronomica e artigianale si fonde alla cultura e all'arte del buon vivere, con le le isole dell'arcipelago toscano sullo sfondo, nelle shopping galleries affacciate sul porto turístico che ospitano una mostra mercato delle produzioni locali ed un'enoteca che propone un viaggio tra alcune delle più prestigiose etichette Italiane, ma anche laboratori e cooking show di grandi chef toscani. Nel Lazio, da Antonelli a Badla a Coltibuono, da Bellavista a Boscarelli, da Ca' del Bosco alle Cantine San Marzano, da Petra a Rocca delle Macle, da Ruffino a Salcheto, sono solo alcune, invece, delle 60 cantine in trasferta a Roma per "Life of Wine", edizione n. 6 del banco d'assaggio dello Studio Umani, il 29 ottobre all'Hotel Radisson Blu, con oltre 200 etichette e più di 130 vecchie annate introvabili in degustazione, microverticali e tasting guidati da esperti (www.lifeofwine.it). Appuntamento anche a Cori, alle porte di Roma, con l'edizione n. 2 di "Corl, Vini nei Cuori" (27-29 ottobre; www.comune.cori.lt.lt), rassegna dedicata alle etichette e agli oli del territorio, con degustazioni, dibattiti scientifici, visite guidate, mostre, folklore e un press tour con al centro un focus sui vini da vitigni autoctoni (Bellone e Nero Buono, con le cantine Carpineti, Cincinnato e Pietra Pinta) e sui prodotti tipici di aziende di rilievo nazionale, tra l'arte e il paesaggio, dalla Chiesa di Sant'Oliva ai meravigliosi e unici Giardini di Ninfa (28-29 ottobre). In Campania, fino a fine ottobre, c'è ancora tempo per una visita alle "Cantine Aperte in Vendemmia", nelle cantine del Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it). In Sardegna nasce il primo Concorso Enologico Nazionale Vermentino, promosso dall'Associazione Aps Promo Eventi e di scena a Monti (Enoforum, 27-28 ottobre; www.concorsovermentino.it), con i pregiati bianchi in arrivo da Lazio, Liguria, Puglia, Sardegna, Umbria e Toscana, valutati da un panel di esperti italiani ed internazionali, per essere incoronati con Medaglie di bronzo, argento, oro e Gran Medaglia d'oro, e premiati nel "Gran Galà del Vermentino", esclusivo tasting con i vini del concorso, il 28 ottobre al Geovillage Resort di Olbia.

che parlano di storia, cultura e fascino della tradizione vitivinicola da sempre, dal Barolo

Focus - La stagione delle Guide è entrata nel vivo: dopo Slow Food, L'Espresso, Seminario Veronelli, Associazione Italiana Sommelier e Gambero Rosso, è la volta di <u>Fondazione italiana Sommelier e Luca Maroni, che presentano le edizioni 2018 fino</u>

La stagione delle Guide è entrata nel vivo ed è lunghissima, con la presentazione delle edizioni 2018 delle principali "voci" della critica enogastronomica nazionale che arriva fino all'anno prossimo. Dopo il tradizionale avvio in largo anticipo, già in estate, con le Corone di "ViniBuoni d'Italia" 2018, edita da Touring Editore, seguita dallo svelarsi del "faccini" assegnati ai migliori vini dalla "Guida Essenziale al Vini d'Italia" 2018 di Daniele Cernilli, sono arrivati i vini della Chiocciola con "Slow Wine" 2018 di Siow Food e le classifiche delle Guide 2018 de L'Espresso, "Vini d'Italia" e "I Ristoranti d'Italia". Quindi, i migliori vignaioli d'Italia ed i vini più "capaci di racconto", come li definiva il maestro Gino Veronelli, della "Guida Oro I Vini di Veronelli" 2018 del Seminario Permanente Luigi Veronelli, "Vitae" 2018, la Guida dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, tra "Tastevin" e "Quattro Viti", ma anche "Frecce di Cupido" e "Salvadanai", e il Gambero Rosso con "Vini d'Italia" e "Ristoranti d'Italia" 2018, con i Premi Speciali, i "Tre Bicchieri" e le Tre Forchette, senza dimenticare le "Cantine d'Italia" di Go Wine. Ora, dopo una pausa di qualche giorno, è la volta di "Bibenda" 2018, con cul la Fondazione Italiana Sommelier festeggia le venti edizioni con i migliori vinì e ristoranti top del Belpaese (già online, e poi a fine ottobre, ndr), nei gran galà il 18 novembre all'Hotel Rome Cavalieri (con un nuovo riconoscimento, il "Premio Giacomo Tachis" al miglior enologo del 2017). Last but not least, però nel 2018, dal 15 al 18 febbraio a Roma, anche Luca Maroni svela il suo "Annuario dei migliori vini Italiani" 2018 (in uscita a novembre, ndr) nell'evento dedicato a "Il Buono e il Bello", al Salone delle Fontane all'Eur.



## Viaggio nell'Umbria dei borghi medievali e dell'olio nuovo con Frantoi Aperti

Shares

Hai vogila di partire e sei in cerca d'ispirazione per un'avventura autunnale? ci pensa Yamgui

La tua guida viaggi interattiva oggi ti porta alla scoperta dei sapori e delle tradizioni dell'Umbria nascosta, quella dei borghi medievali e degli uliveti, con tante idee per un viaggio indimenticabile, al profumo di autunno e di olio appena franto.

Eh sì perché in autunno l'Umbria si colora di rosso e di giallo... ma anche di verdel Con l'inizio della stagione dell'olio questa fertile terra si riempie di odori e di sapori irresistibili.

(Android dell'Umbria! scoperta YAMGU? scaricala lasciati guidare alla ancora l'app (https://itunes.apple.com/it/app/YAMGU-City-Guide-(https://play.google.com/store/apps/details?id=com.yamgu), Travel-Plan/id975035845))



## Autunno: uno dei momenti migliori per visitare l'Umbria

Passeggiate, storia e tradizioni ma anche gusto! L'autunno è uno dei momenti migliori per visitare l'Umbria perché qui c'è una fortissima e bella tradizione che riguarda gli ulivi secolari, la spremitura nei frantoi e ovviamente feste e degustazione.

Per festeggiare la sua bellezza e la sua ricca tradizione olivicola infatti ogni anno alla fine del mese di ottobre e per un mese intero si tiene l'evento Frantoi Aperti (http://www.frantoiaperti.net/), un evento davvero speciale che si tiene nei fine settimana in diverse località umbre.



Hello, how may we help you?

Just send us a message now!



#### Una vacanza, tante avventure!

Quando viaggi ami tuffarti nella storia e nella tradizione del luogo? allora ti piacerà sicuramente passeggiare per le strade e per le piazze di questi borghi dell'Umbria, animati dai ritmo di musiche e danze d'altri tempì o da rievocazioni popolari uniche.

Sel appassionato di cibo e ti affascina la cultura culinaria? Tanti frantoi e tante aziende agricole ti aspettano per scoprire i sapori dell'Umbria e gustare prodotti locali come vino, miele e olio appena franto.

Se invece preferisci goderti il silenzio della campagna, puoi approfittarne per passeggiare fra gli ulivi con esperti di questi meravigliosi alberi e dei frutti che sanno dare.

### Frantoi Aperti 2017: un viaggio lungo un mese alla scoperta dell'Umbria

Frantol Aperti (http://www.frantolaperti.net/) è un grande evento che coinvolge più di quaranta località sparse per tutta la regione, tra città maggiori e pittoreschi borghi fra i più belli d'Italia. Dal 28 ottobre 2017 al 26 Novembre 2017, per 5 weekend consecutivi, 11 borghi e più di 30 frantol ospiteranno tantissimi eventi di ogni tipo, dando vita ad una festa popolare grande quanto l'Umbria.

Se ti trovi in Umbria durante questo fantastico evento o, perché no, anche se non riesci a programmare un weekend per questo autunno ma hai deciso di Inserire l'Umbria tra le tue mete future, il propongo qualche luogo imperdibile, che renderà la tua avventura ancora più speciale!

## Guida viaggi per arricchire la tua esperienza di Frantoi Aperti: alcuni borghi consigliati dal canguro.

Fra i numerosi borghi dell'Umbria che partecipano a Frantoi Aperti (http://www.frantolaperti.net/) ti suggerisco alcuni percorsi a seconda se ti trovi più vicino a Foligno o Perugia.

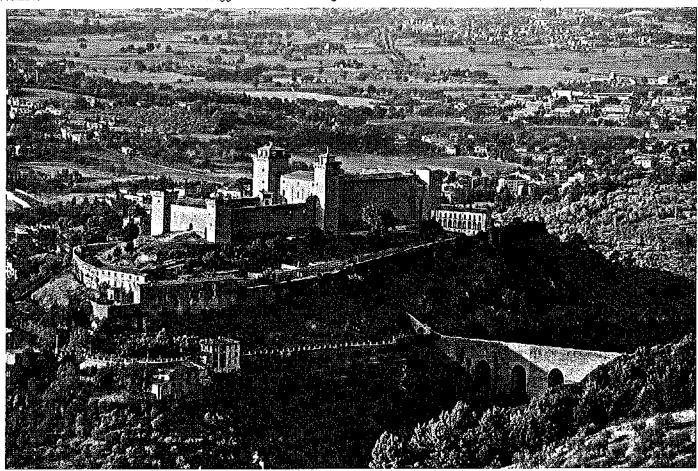
#### Due borghi medievali in cui si respira la storia antica: Spoleto e Spello

Se ti trovi nei pressi di Foligno (https://www.yamgu.com/it/city/318/foligno/)ti consiglio di visitare il borgo di Spoleto: quest'antica città conserva numerose opere architettoniche di epoca romana, come la famosa Rocca Albornoziana (https://www.yamg l'imponente Anfiteatro Romano (https://www.yamgu.com/it/place/28040/complesso-monumentale-dellasi Valnerina.

Hello, how may we help you?

Cosa vedere in un giorno a Spoieto grazie alla nostra guida viaggi (https://wvspoieto-in-un-giorno/)

Hello, how may we help you? Just send us a message now!



Un'altra imperdibile meta da queste parti, è la cittadina di Spello (https://www.yamgu.com/lt/articolo/1704/vacanze-in-autunno-ii-borgo-di-spello/): inserito fra i borghi più belli d'Italia, il piccolo centro al piedi del Monte Subasio conserva ancora intatta l'antica cinta muraria che gli conferisce un fascino irresistibile. Tante chicche su questo luogo magiche le trovi nel percorso che abbiamo creato per te:

10 cose da vedere a Spello e dintorni (https://www.yamgu.com/it/percorsi/333/437/10-cose-da-vedere-a-spello-e-dintorni-spello/)

#### Due gioielli affacciati sul Trasimeno: Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno

Puol unire il piacere di visitare i borghi con una spiendida visita sul lago Trasimeno, specialmente se sei fortunato e le previsioni meteo ti assistono. Io adoro la vista dei sole che gioca con l'acqua e se anche tu ami rilassarti nei weekend con una vacanza sulle rive del lago non puoi assolutamente farti sfuggire queste due chicche che ho selezionato per tel

L'uno di fronte all'altro sulle due rive opposte del Trasimeno sorgono rispettivamente Passignano sul Trasimeno e Castiglione del Lago, due luoghi incantati che si inerpicano sul colli e dominano il lago.

Qui di seguito trovi i miei suggerimenti per andare alla scoperta di questi due borghi.

Il borgo di Passignano sui Trasimeno (https://www.yamgu.com/it/articolo/1666/il-borgo-di-passignano-sul-lago-trasimeno/)

Le cose da vedere a Castiglione del Lago (https://www.yamgu.com/if/articolo/1665/il-borgo-di-castiglione-del-lago/)



Hello, how may we help you?

Just send us a message now!