



Frantotipico, il 12 Novembre a Castel Ritaldi il “family Day” dell’olio Artigianato, degustazioni, approfondimenti, visite guidate e bruschetta da record

Anche quest’anno, con lo scopo di valorizzare le eccellenze e le tipicità del territorio e in particolare dell’olio extravergine d’oliva, fiore all’occhiello della produzione agroalimentare del territorio, l’associazione Italian Accordion Culture, patrocinata dal Comune di Castel Ritaldi e sostenuta dalla locale Pro Loco e dal Centro Sociale, organizza Frantotipico, una due giorni ricca di eventi per tutta la famiglia.

L’edizione 2017 si terrà sabato 11 e domenica 12 Novembre e la prima iniziativa in calendario sarà la cena del sabato, come da tradizione di San Martino, con le immancabili castagne, il vino e l’olio novello. Si tratta della cena sociale della Pro Loco di Castel Ritaldi per il tesseramento, solo su prenotazione entro e non oltre martedì 7 Novembre. La Domenica prevede un programma molto “family”, con tanti momenti interessanti dedicati ai bambini. Il primo appuntamento è per la mattina, alle ore 9.00, con la passeggiata tra gli Ulivi, diretta da Daniele Piermarini, guida turistica accreditata dalla Regione dell’Umbria. Non mancherà 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. Sempre di mattina, a Colle del Marchese, si terrà un approfondimento tecnico-botanico dedicato alla varietà autoctone degli ulivi a cura di Domenico Manna (ex Direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano) e Adolfo Rosati (Direttore del Centro Sperimentali sull’Olivicoltura) presso la Sala Polivalente (ex Chiesa di san Pancrazio). Il pomeriggio sarà interamente dedicato alle attività ludico ricreative per i bambini: tour dei Frantoi in navetta con il seguente programma:

- Frantoio Celesti: “La storia di Oliver la piccola oliva” a cura di Maria Luisa Morici
- Frantoio Settimi: raccolta delle olive e loro lavorazione a cura di Carlo Settimi (oleario)
- Frantoio Cooperativo: merenda con la bruschetta con la 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 locali.



La bellezza del territorio, la genuinità del prodotto, la curiosità, il desiderio di conoscere le varie fasi di lavorazione delle olive e le iniziative organizzate a corredo per grandi e piccini hanno contribuito a rendere questa manifestazione sempre più apprezzata negli anni e fanno ben sperare anche per il successo dell'edizione 2017.

Di seguito il programma completo della manifestazione

Sabato 11 Novembre

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)
-------	--

Domenica 12 Novembre

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
------	--

10.00	Apertura del Mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato locale (aperto fino alla sera) Castello di Colle del Marchese
-------	--

11.30	Approfondimento tecnico-botanico sulle varietà locali di ulivi a cura di Domenico Manna (ex Direttore della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano) e Dott. Adolfo Rosati (Direttore del Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia) Sala Polivalente ex Chiesa di San Pancrazio – Colle del Marchese
-------	---

15,30 e 17,00	Partenza Navetta dalla Piazza di Colle del Marchese per visita guidata ai Frantoi per bambini a cura di Cinzia Bibiani (educatrice): - Frantoio Celesti: "La storia di Oliver la piccola oliva" a cura di Maria Luisa Morici - Frantoio Settimi: 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 & salute delle Autorità Degustazione di bruschetta e altre leccornie popolari a cura di Locanda Rovicciano Catering Esibizione musicale finale Piazza di Colle del Marchese
-------	--