



Un viaggio affascinante nel mondo dell'olio è quello che proponiamo in occasione della manifestazione **Olivagando**. Passeggiate a cavallo o a piedi per immergersi tra gli oliveti, e non solo, che caratterizzano il nostro paesaggio; visite guidate nei frantoi dove si potranno scoprire le differenti tecniche di molitura e, soprattutto, apprezzare le diverse qualità di olio; incontri con esperti per conoscerne le caratteristiche e il suo uso per una sana alimentazione come ci spiegherà uno dei protagonisti di questa edizione: lo chef Simone Rugiati. Ad arricchire le tre giornate della manifestazione: concerti, mostre, laboratori, letture e, naturalmente, il percorso di degustazione che vede impegnate le pro loco, produttori e associazioni del territorio nel proporre cibi della tradizione culinaria umbra oltre, naturalmente, la classica bruschetta con l'olio nuovo.

Ringrazio quanti hanno collaborato alla realizzazione di un programma che anche quest'anno ha messo insieme tutte le realtà associative del territorio dalle pro loco alle associazioni sportive, ricreative e le attività commerciali.

Da tutte è venuta la forte volontà di impegnarsi affinché anche Magione possa essere protagonista nel promuovere uno dei prodotti che più la caratterizzano, sia perché molto del territorio comunale è coltivato ad olivi, sia perché nella nostra realtà operano produttori che sono delle vere eccellenze, in grado di catturare il gusto del visitatore. Questa credo sia un'ottima occasione per scoprirlo.

A tutti un augurio di "buon olio".

Assessore alle Attività Produttive
Silvia Burzigotti

Con la sponsorizzazione di:



COMUNE DI MAGIONE



OLIVAGANDO

MAGIONE

10-16 - 17 NOVEMBRE 2019

DEGUSTAZIONI - TOUR AI FRANTOI - MUSICA - ANIMAZIONE

Seguici su:

Olivagando Comune Magione

frantoiaperti

IN UMBRIA
DAL 26 OTTOBRE
ALL'8 DICEMBRE 2019
XXII EDIZIONE

www.frantoiaperti.net

#frantoiaperti




MISURA 19.3 - UMBRIA LASCIATI SORPRENDERE

DOMENICA 10 NOVEMBRE

Olivagando in Viale Umbria

Ore 14.00  Molo di San Feliciano
Olivelando in barca a vela con Lega Navale San Feliciano.
Fotografa il paesaggio e stampa la foto omaggio presso **Difoto Studio di fotografia**
Info e prenotazione 335.7838766


Dalle ore 17.00 alle ore 21.00  Viale Umbria


Itinerari di degustazione tra olio e prodotti tipici

- Mostra fotografica diffusa nelle attività commerciali a cura di **Lorenzo Dogana Difoto Studio di fotografia**
- Massaggi a base di olio di oliva e oli essenziali a cura del **Centro Benessere Termale Trasimeno** c/o Edilceramica
- Musica dal vivo con il duo chitarra e voce **Luca e Benedetta**
- **Play Oil** laboratorio in inglese per bambini a cura della scuola **Helen Doron**

SABATO 16 NOVEMBRE

Olivagando in centro storico

Ore 16.00  Piazza Matteotti
Ovaligando laboratorio sportivo a cura di **A.P.D. Magione Rugby**

Ore 16.00  Piazza Matteotti - Sala Carpine
Play Oil laboratorio in inglese per bambini a cura della scuola **Helen Doron**

Ore 16.00 - 18.00  Piazza Mengoni - La Piazzetta

Presentazione libro

Una vita per l'agricoltura, dai campi alle biotecnologie genetiche - Futura edizioni 2018, a cura del prof. **Franco Lorenzetti**.

Introduce **Daniele Rosellini**, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università di Perugia


Presentazione libro

La via del Trasimeno a piedi. Un percorso ad anello intorno al lago in 7 tappe e 160 km Ediciclo Editore 2019, a cura di **Massimiliano Cremona**


Tavola rotonda

Donazione di sangue e corretti stili di vita
a cura di **AVIS Magione**


Ore 16.00  Corso Marchesi
Ludovagando - giochi di legno a cura di **EduGioca Ludobus**

Ore 16.30  Piazza Don Minzoni - Sala Parrocchiale
Pannolio laboratorio cucito creativo a cura di **A&M Bijoux**

Ore 16.30  Via Memorabile - Casa Serena Zeffirino Rinaldi
Le mani nell'olio dell'arte laboratorio artistico insieme agli ospiti di Casa Serena e della Residenza "ex Ospedaletto" di Magione a cura dell'arteterapeuta **Sara Raccosta**

Ore 17.00  Centro storico
Esibizione itinerante della **Filarmonica G. Biancalana**

Ore 17.00 - 21.00  Centro storico
Itinerari di degustazione tra olio e prodotti tipici

Ore 17.00  via Breve
Il ritmo della Terra Laboratorio di percussioni a cura dell'**Associazione Doremilla**




Ore 18.00  Teatro Mengoni
Talk show **PRIMA LA MATERIA**
Speech sulla corretta alimentazione con lo chef SIMONE RUGIATI
Presenta **Annalisa Baldi**
Al termine passeggiata tra gli stand con lo chef


Ore 19.00  Piazza Matteotti
Esibizione musicale **Outside Band**


DOMENICA 17 NOVEMBRE

Ore 9.00  Palazzetto dello Sport
Olivagando a cavallo con degustazione di prodotti tipici locali
A cura del **Centro Ippico Crazy Horse**
Info e prenotazioni 340.4922520

Ore 9.00  Piazza Matteotti
Trekking degli Olivi camminando tra storia e tradizione a cura di **Le Storie di Loz**
Info e prenotazione obbligatoria 340.7116514
Brunch offerto con prodotti tipici locali


Ore 10.30  Giardini pubblici - Piazza Matteotti
Raccogliamo le olive i bambini riscoprono l'antico rito della raccolta con **nonno Emilio** e la molitura in piazza
Storie dell'olio letture a cura di **Andreina Panico**

Ore 12.00 - 17.00  Monte del Lago
Frantoio Luca Palombaro
Mostra di arte contemporanea #CHIAVEUMBRA2019 - Ingannevole come il vento. A cura di **Frantoi Aperti**

Ore 15.00 - 17.00  Piazza Matteotti
lo corro, lancio e salto laboratorio sportivo di atletica leggera a cura di **Atletica AVIS Magione**

Ore 15.30 - 17.30  Piazza Don Minzoni
Circolibus laboratorio circense per bambini a cura di **Piccolo Nuovo Teatro - Piccolo Circo Rataplan**

Ore 16.00  Piazzale Matteotti
Spremiamo le olive molitura con frantoio mobile

Ore 16.00  Centro storico
Musica itinerante con la **Banda degli Onesti**


Ore 16.00  Sala Carpine
I Patrimoni museali del Trasimeno per un welfare di comunità "TrasiMemo ArtsCrafts"
promosso dalla **Cooperativa Frontiera Lavoro**
Mostra mercato dei prodotti degli allievi dei laboratori

Ore 16.30  Sala Carpine
Olivagando nella rete del Filet a modano - laboratorio di ricamo a cura della **Scuola di Filet a Modano di San Feliciano**

Ore 16.30  Sala Carpine
Degustiamo l'olio del Trasimeno a cura dell'Associazione **Strada dell'Olio DOP Umbria**

Ore 16.30 - 20.00  Centro storico
Itinerari di degustazione tra olio e prodotti tipici

Ore 18.00  Teatro Mengoni
Premiazione concorso La dolce goccia V edizione
Premiazione concorso fotografico Le dolci colline

Ore 18.00  Scalinata Gramsci
Sfilata tra gli Olivi a cura dell'Associazione **Commercianti**
Centro storico Vivi Magione
Esibizione musicale de **I Principi di Galles**

EVENTI DIFFUSI

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

Ore 17.30  Località Villa - Az. Agr. Pucciarella
Percorso organolettico con gli olii del Trasimeno a cura di **AssoProl Umbria**


SABATO 16 E DOMENICA 17 NOVEMBRE

Ore 11.00 - 16.00  Piazza Matteotti
Olivagando nei frantoi


Visita guidata con degustazione nei frantoi:
CM Centumbrie, Mancianti, Fattoria Luca Palombaro e Poetia
Info e prenotazione navetta obbligatoria 366.7529357

OlivagArte esposizione diffusa nelle attività del centro storico degli artisti:
Matteo Agabitini, Giuliano Andreassi, Lucia Baldassarri, Giovanni Beccari, Christine Carrié, Moreno Chiacchera, Giorgio Lupattelli, Fabrizio Segaricci, Diego Strappaghetti, Meri Tancredi, Gianni Vagnetti, Mattia Vagnetti


 Piazza della Repubblica
Installazioni artistiche a cura di **Cinzia Verni**
Mostra ricamo gruppo **UNITRE Magione**


 Corso Marchesi
Laboratorio giocoso a cura dell'Asilo Nido comunale **Paperino**

 Sala Carpine
Esposizione elaborati realizzati dai bambini del **Circolo Didattico di Magione**

 Via Memorabile, Casa Serena Zeffirino Rinaldi
Mostra mercato con oggetti realizzati dagli ospiti di **Casa Serena e della Residenza "ex Ospedaletto"**

Sabato ore 9.30 - 17.30  via XX Settembre
Ambulatorio medico Dott. Leonardo Bianchi
Neo Amico Mio prevenzione gratuita contro i tumori della pelle a cura di **AUCC&AMA**.
Info e prenotazioni 340.9434695

Domenica ore 8.15  Piazza Matteotti
Olivagando al SIT donazione di gruppo a cura di **Avis Magione**

Domenica ore 12.30  Monte del Lago
Fattoria Luca Palombaro
Brunch con musica a cura di **Frantoi Aperti**
Info e prenotazione 353.3448117

Olivagando continua...

VENERDÌ 22 NOVEMBRE

Ore 20.00  Agello - Frantoio CM Centumbrie
Cena in frantoio con Dj-set a cura di **Frantoi Aperti**
Info e prenotazioni 349.6460220

DOMENICA 24 NOVEMBRE

Ore 18.00  San Savino Sala Polivalente Pro loco
Percorso di assaggi di oli novelli extravergine a cura di **Angela Canale - capo panel Assoprol Umbria**
A seguire degustazione prodotti tipici del Trasimeno

Parceggio
La Conca



Piazzale
G. Matteotti

1

2

3

4

5

6

Teatro

Piazza Mengoni

Comune

Piazza
Fra G. da Pian
di Carpine

Centro storico



Corso A.R. Marchesi



7

Piazza della
Repubblica

Chiesa
Madonna
delle Grazie

Piazza
Carlo Alberto

Via XX Settembre

Via Cavalieri di Malta

- 1 Zuppa di legumi - *Circolo Arci / SOMS*
- 2 Bruschette e vino - *Terre del Carpine e Oleificio Passignano MPR*
- 3 Bruschette - *Ass. Laboratorio Magione - Fattoria Luca Palombaro*
- 4 Zuppa di pesce - *Ass. Turistica Pro San Feliciano*
- 5 Fagiolina del Trasimeno - *Pro Loco San Savino*
- 6 Bruschette e vino - *Az. Agr. Pucciarella*
- 7 Gelato all'olio e rosmarino - *Gelateria Sottozero*
- 8 Zuppa di legumi - *Ristorante La Cantinaccia*
- 9 Vin brulè - *Elio Carlani*
- 10 Frittura di agoni - *La Vecchia Frittoria*
- 11 Bruschette e vino - *Fattoria di Coceto Az. Agr. Pesciarelli*
- 12 Bruschette con purè di cannellini - *Pro Loco Cinque Mulini*
- 13 Cipollata - *Pro Loco Agello*
- 14 La Mollica - *Ass. Turistica Pro Magione*
- 15 Risotto al pesce - *Pro Loco Sant'Arcangelo*
- 16 Dolci fantasie - *Pasticceria Alberto Sirchi*
- 17 Torcolo - *Scuola dell'infanzia G. Danzetta*
- 18 Biscotti - *Bistrò 1970*
- 19 Caffè - *Rosy Caffè*

Via Memorabile

8

9

10

16

11

12

13

17

19

18

14

15

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9