

**A GIANO DELL'UMBRIA DAL 1° AL 5 NOVEMBRE SI CELEBRA LA PRIMA
SPREMITURA DELL'OLIO CON "LA MANGIAUNTA"**

**IL 24 E 25 NOVEMBRE CON LA "FESTA DELLA FRASCA" SI FESTEGGIA LA
"BONFINITA"
DELLA RACCOLTA E SPREMITURA DELLE OLIVE**

Nel **mese di novembre, in occasione di Frantoi Aperti** (dal 1° al 25 novembre, www.frantoiaperti.net) **Giano dell'Umbria celebra il suo paesaggio** fatto di olivi millenari. Durante l'autunno la campagna è al culmine del suo splendore e gli abitanti di Giano dell'Umbria onorano i loro prodotti prodotti enogastronomici, primo fra tutti **l'olio extravergine di oliva**, ma anche "Montefalco Sagrantino DOCG".

Dall'1 al 5 novembre, infatti, ci sarà la prima frangitura delle olive con la **"Mangiaunta"**. **Il 24 e 25 novembre**, si festeggia il termine della raccolta delle olive con la **"Festa della Frasca"** (www.leviedellolio.eu) la cosiddetta "bonfinita" durante la quale si potrà assistere alla tradizionale sfilata dei carri e dei coglitori in abiti tradizionali per rievocare gli antichi costumi.

Ad aprire questi giorni di festa a Giano dell'Umbria, **giovedì 1° novembre**, sarà il laboratorio di cucina **di "Giorgione"**, ristoratore della zona e noto volto del Gambero Rosso Channel con la serie "Giorgione – Orto e Cucina", che si cimenterà in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli del territorio primo fra tutti l'Olio extravergine di oliva che a seguire presenterà il suo ultimo libro "Orto e Cucina 3".

Durante la **"Mangiaunta"** e la **"Festa della Frasca"** sarà possibile partecipare a **visite ai frantoi** in lavorazione con degustazioni di olio extravergine di oliva appena franto presso: il **Frantoio Speranza, il Frantoio Moretti Omero, il Frantoio Filippi e il Frantoio Flamini**. Non mancheranno poi visite guidate delle emergenze culturali del territorio, tour per cantine, mostre fotografiche, laboratori di cucina e concerti.

La piazza di Giano dell'Umbria sarà il luogo della convivialità, dove trovarsi attorno ad **un braciere acceso per la bruschetta con l'olio nuovo** e una ricca offerta di **prelibatezze gastronomiche cotte nello storico forno a legna comunale**. Sarà anche il punto di partenza per chi vorrà percorrere a piedi le strette ed antiche vie del centro storico, partecipare alle **passeggiate tra ulivi e siti archeologici e artistici** che popolano i dintorni al seguito di guide esperte e competenti. **Due le mostre** fotografiche allestite a cura dei fotografi Ernesto De Matteis, Sante Castignani e Marta Leniart, nonché presentazioni di libri legati all'ecologia e all'agricoltura biologica.

Presso il Frantoio Moretti si terrà la **sfida ai fornelli tra innovazione e tradizione dal titolo "Chef Vs Nonna", la "Nonna" sfiderà gli chef** Mattia Lazzari e Maria Andolfo il 1° novembre e darà loro la rivincita il 25 novembre.

Tre le novità di questo anno: le numerose band musicali, infatti **in ogni frantoio** di Giano dell'Umbria le visite e degustazioni saranno allietate da **concerti**. Il 24 novembre verrà proposto **un brunch tra gli olivi nell'oliveto di fronte all'Abbazia di S. Felice** con a seguire la visita guidata dell'Abbazia e una passeggiata fino al Castello di Castagnola.

Lunedì 5 novembre il Comune di Giano dell'Umbria ha organizzato un focus estremamente innovativo rivolto agli addetti del settore ristorativo. Sono stati invitati a partecipare ristoratori da tutta Italia a cui verranno illustrati e fatti degustare differenti oli del territorio. Autorevoli esperti aiuteranno i presenti nella compilazione di una vera e propria **"carta degli oli"**. **In Italia** ogni ristorante propone una "carta dei vini" e, d'ora in poi, così sarà anche per il prezioso olio extravergine di oliva di Giano dell'Umbria.

Il 24 e 25 novembre, per la "Festa della Frasca" sfileranno i caratteristici "Carri della Frasca", una tradizione che rievoca i tempi passati e che viene riproposta ogni anno. I **carri agricoli arriveranno nel centro storico, addobbati con un albero di olivo con i rami** carichi di salumi, formaggi e frutta, quale **premio per festeggiare la fine della raccolta, la "Bonfinita"**.

Per informazioni
Fabrizio Croce 3479929574
fabcroce@gmail.com
www.leviedellolio.eu