

I GIORNI DELL'OLIO NUOVO 2018

3-18 NOVEMBRE

VIENI A RIVIVERE

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Fra le dolci colline umbre, a Montecchio pochi passi dalla splendida Orvieto, tornano i giorni dedicati all'arrivo del nuovo extra vergine . Un'occasione unica per conoscere la civiltà dell'Olio, gustare le prelibatezze tipiche, riscoprire i giochi tradizionali e passare giornate indimenticabili nella magica cornice del **Vecchio Frantoio Bartolomei** .



LASCIATI TRASPORTARE DAL SAPORE DELL'OLIO

3 week end "A BASE DI OLIO"

ASSAGGI D'OLIO FRESCO

ESCURSIONI NEGLI OLIVETI

RACCOLTA DELLE OLIVE

IL FRANTOIO IN FUNZIONE

IL MUSEO DELL'OLIO

LE CENE DEL SABATO SERA

IL PRANZO DELLA DOMENICA

Tutti i giorni siamo aperti con orario continuato 9-19 : **interessanti percorsi guidati Nel Museo, Nel frantoio in funzione, degustazioni Tipiche, concerti e passeggiate suggestive tra gli olivi .**

OFFERTA SPECIALE SUL NUOVO EXTRA VERGINE NEL FORMATO IN LATTINA DA 5 LT.

PRANZO TIPICO € 25,00

CENA TIPICA € 30,00

BAMBINI SOTTO I 12 ANNI . Menù degustazione fisso € 10,00

ANTEPRIMA -Sabato 27 e Domenica 28

Sabato 28 serata sold out

Ore 20.30: CENA TIPICA Chef Daniele Guidantoni

Domenica 29

ORE 12:30 PRANZO TIPICO

1° week end - Sabato 3 e Domenica 4

LA MAGIA DELL'OLIO NUOVO

Sabato 3 MAURO MAGRINI

Ore 20.30: CENA TIPICA Chef Daniele Guidantoni

Ad Accompagnare la Nostra Cena Tipica il talentuoso artista Umbro Mauro Magrini. Un autentico show armato di tuta da lavoro e cappello di paglia , sfodera un sound a colpi di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica.

.....

Domenica 4 MAGIC GABRIEL

Ore 12.00 PRANZO TIPICO

Ad Accompagnare il Nostro Pranzo Tipico oggi ci sarà la magia di Gabriel .

Mentalista,prestigiatore e mago.....chi se non lui per svelarci la Magia dell'Olio Nuovo....

2° week end - Sabato 10 e Domenica 11

Tarantella-Pizzica e Quad ---

Un viaggio tra gli Olivi a suon di tamburelli

Sabato 10 QUAD

Ore 20.30: CENA TIPICA Chef Daniele Guidantoni

Dopo una giornata ad ammirare gli oliveti a bordo dei nostri Quad , non c'è niente di meglio che assaporare il calore del caminetto acceso e gustare una cenetta ad hoc studiata per noi dallo Chef Daniele Guidantoni

Domenica 11 MAMMA LI TURCHI

ORE 12:00 Pranzo Tipico

Canti d'Amore,canti di Malavita, tamburi infuocati che fanno ballare: Una cornice perfetta per L'Olio Nuovo.

Mamma Li Turchi, Un Gruppo vivace per una domenica indimenticabile al frantoio.

3° week end - Sabato 17 e Domenica 18

Sabato 17

Ore 20:00 CENA TIPICA Chef Daniele Guidantoni

Domenica 18 CARRO BESTIAME

Ore 12 .PRANZO TIPICO .

Torna la musica....e che musica! Ad accompagnare il nostro pranzo ,i folkloristici "CARRO BESTIAME", un viaggio tra storie colorite e personaggi altrettanto folkloristici e colorati , una varietà di generi musicali ampia ed adatta per sollecitare le nostre tradizioni cantando una lingua a metà tra l' italiano e lo stornello dialettale.

.....
Per Il Pranzo e Cena è obbligatoria la prenotazione .

I Giorni dell'Olio Nuovo 2018

Al Vecchio Frantoio Bartolomei

Tel. 0744-951395

LOCALITÀ CAGNANO, 6 05020 MONTECCHIO (TERNI)

www.oleificiobartolomei.it

Seguici su Facebook E instagram : alvecchiofrantoiobartolomei