

A woman with long brown hair, wearing a yellow long-sleeved shirt and blue jeans, is kneeling outdoors. She is smiling broadly and holding a handful of olives (both green and black) in her hands, presenting them towards the camera. The background is a blurred natural setting with green foliage.

frantoi aperti

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

1

weekend

26/27 OTTOBRE

Assisi 27 ottobre

UNTO Nei castelli e nel territorioTel. +39 075 8138641 / cell +39 338 6732468
cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

Bevagna 26 e 27 ottobre

O-LIVE L'olio nuovo dal vivoTel. +39 0742 378490 - info@stradadelsagrantino.it
https://www.facebook.com/events/987524481639858/

Panicale e Castiglione del Lago 26 e 27 ott.

PAN'OLIOTel.+39 075 837289 - 075 837433
oleificioilprogresso@gmail.com - panicale@sistemamuseo.it
https://www.facebook.com/panolioevento/
www.panolio.org

2

weekend

1/3 NOVEMBRE

Assisi 31 ottobre - 3 novembre

UNTO Unesco Natura Territorio OlioTel. +39 075 8138641 / cell +39 338 6732468
cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

Campello sul Clitunno 1, 2 e 3 novembre

FESTA DEI FRANTOITel. +39 0743 271922 / 329 5603345
ecomuseo@comune.campello.pg.it - www.ecomuseocampello.it

Gualdo Cattaneo 2 e 3 novembre

SAPERE DI PANE SAPORE DI OLIOTel. +39 0742 929421 cell. +39 347 2979879
diego@mindsrl.it - www.saperedipanesaporediolio.it

Giano dell'Umbria 1, 2 e 3 novembre

LA MANGIAUNTATel. +39 339 599 8005 / +39 333 438 4586 / +39 347 481 7558
+39 328 653 6674 / +39 366 287 0738
matteomancini.1987@gmail.com - www.visitgianoumbria.it

Trevi 1, 2 e 3 novembre

FESTIVOL Trevi tra olio, arte, musica e papilleTel. +39 0742 332269 - infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.treviturismo.it - www.festival.it

9/10 NOVEMBRE

3

weekend

Assisi 9 e 10 novembre

UNTO Nei castelli e nel territorioTel. +39 075 8138641 / cell +39 338 6732468
cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

Arrone 9 e 10 novembre

AMOR D'OLIOTel. +39 0744 387625 / +39 0744 387626
Cell. +39 331 122 7346
egisto.pelato@comune.arrone.terni.it - www.amordolio.it

Castel Ritaldi 9 e 10 novembre

FRANTOTIPICOTel. +39 334 8681080 - segreteria@iac-spoletto.it
https://www.iac-spoletto.it/category/frantotipico/

Magione 10 novembre

OLIVAGANDOTel. +39 366 7529357 - cultura@comune.magione.pg.it
www.comune.magione.pg.it Facebook: Olivagando

Passignano sul Trasimeno 9 e 10 nov.

OLIAMOTel. +39 347 5769583 - proloco.passignano@gmail.com
dr.gattichristian@gmail.com
Facebook: OliamoLagoTrasimeno

Tuoro sul Trasimeno 8, 9 e 10 novembre

FESTA DELL'OLIOTel. +39 075 825220 cell. +39 338 7061086
info@prolocotuorosultrasimeno.it
www.prolocotuorosultrasimeno.it

borghi e città d'arte aderenti

2

borghi e città d'arte aderenti

3

4

weekend

16/17 NOVEMBRE

Assisi 16 e 17 novembre

UNTO Nei castelli e nel territorioTel. +39 075 8138641 / cell +39 338 6732468
cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

Magione 16 e 17 novembre

OLIVAGANDOTel. +39 366 7529357 - cultura@comune.magione.pg.it
www.comune.magione.pg.it - Facebook: Olivagando

Spello 15, 16 e 17 novembre

L'ORO DI SPELLO

58^ ed. Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta

Tel. +39 0742 301009 / 0742 301909
cultura@comune.spello.pg.it - info@prospello.it
www.prospello.it - www.comune.spello.pg.it

5

weekend

23/24 NOVEMBRE

Assisi 23 e 24 novembre

UNTO Nei castelli e nel territorioTel. +39 075 8138641 / cell +39 338 6732468
cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

Giano dell'Umbria 23 e 24 novembre

LE VIE DELL'OLIO

Rievocazione della Festa della Frasca

Tel. +39 339 599 8005 / +39 333 438 4586 / +39 347 481 7558
+39 328 653 6674 / +39 3662870738
matteomancini.1987@gmail.com
www.visitgiano Umbria.it

30 NOVEMBRE

6

weekend

Foligno sabato 30 novembre

BRUNCH TOURpresso Abbazia di Sassovivo
con la musica di TRITONE (Tango / Jazz)Info e prenotazioni Tel + 39 3533448117
info@stradaoliodopumbria.it

6/7/8 DICEMBRE

7

weekend

Avigliano Umbro 6, 7 e 8 dicembre

MARATONA DELL'OLIOTel. +39 328 2374283
protocollo@comune.aviglianoumbro.tr.it
www.maratonadelloolio.it

borghi e città d'arte aderenti

Tutti i sabati e le domeniche
di Frantoi Aperti alle ore 9.30
sono in programma
Trekking tra gli ulivi.

per info e prenotazioni
tel. +39 338 2672496

TREKKING
A PIEDI

la partecipazione alla passeggiata
è gratuita e sarà a cura
dell'Associazione l'Olivo e la Ginestra

passeggiate tra gli ulivi

COSA C'È NEI FRANTOI

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO PER I FRANTOI
Per informazioni 334.9140304



AMELIA (TR)

Il Frantoio di Suatoni F. e c.

Via delle Rimembranze, 82 – Amelia (Tr)

Cell. +39 392 9556856

www.ilfrantoio.com – info@ilfrantoio.com

ATTIVITÀ

“Weekend dell’Oro Verde di Amelia” dal 2 novembre per tutti i week-end di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. Sabato 2 novembre ore 10.00 – 18.00 – Sala Conti Palladini – Amelia (TR) “Convegno sull’olio extravergine di oliva di qualità e gestione sostenibile dell’oliveto”. Ore 20.00 “Olio...gustando in frantoio! (Degustazioni su prenotazione Tel. 392 9556856). Domenica 3 novembre ore 10.00 – 19.00 Visita guidata del Frantoio e Degustazione dell’Olio nuovo. Abbinamento olio-cibo con le eccellenze dell’Amerino e della Condotta Slow Food Terre dell’Umbria Meridionale. Ore 16.00 – 19.00 Bellezza all’Olio! Laboratorio di auto-produzione di cosmetici all’Olio Extravergine di Oliva. Ore 10.00 “Lugnano in Teverina, Uno dei Borghi più belli d’Italia” Visita guidata del borgo e della Collezione Mondiale degli Olivi Olea Mundi. Ore 14.00 – 17.00 “Amelia, 2000 Anni.... Museo Archeologico (Prezzo Ingresso €7. Info:

amelia@sistemamuseo.it Tel. 0744-978120 www.bimillenniariogermanico.it). Ore 15.30 – 17.30: Visita guidata delle Cisterna Romana di Amelia. Domenica 8 dicembre: 1949-2019... 70 Anni di Olio Insieme! Festeggiamo la nostra storia fra Tradizione ed Innovazione con eventi ed assaggi.

Oleificio Coltivatori Diretti di Amelia

Via Amerina Km 7300 – Fornole di Amelia (TR)

Tel. +39 0744 989725 - oleificioamelia@libero.it

ATTIVITÀ

2 e 3 novembre degustazione di bruschetta all’olio nuovo e visita guidata del frantoio in lavorazione

ARRONE (TR)

Frantoio Oleario Bartolini Emilio s.r.l.

Via della Grotta, 18 – Arrone (Tr)

Tel. +39 0744 389142

www.frantoiobartolini.com – info@frantoiobartolini.com

ATTIVITÀ

Domenica 10 novembre dalle 14 “Festa dell’olio novello”: degustazione di olio novello e visita al frantoio.

ASSISI (PG)

Le Vecchie Macine

Loc. Beviglie, 18 – Tordibetto di Assisi, Assisi (Pg)

Tel. +39 075 8019538 Cell. +39 368 3139187

www.levecchiemacine.com – info@levecchiemacine.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana degustazione di bruschetta all’olio nuovo e visita guidata del frantoio.

CAMPELLO SUL CLITUNNO (PG)

Frantoio Marfuga

Viale Firenze - Campello sul Clitunno (Pg)

Tel. +39 0743 521338

www.marfuga.it - marfuga@marfuga.it

ATTIVITÀ

“New Harvest Marfuga”: tutti i weekend di Frantoi Aperti degustazione di olio nuovo, visita guidata al frantoio, presentazione Novello l’Affiorante Dop Riserva. Domenica 3 novembre mercatino d’antiquariato.

Frantoio Oleario Eredi Gradassi Andrea snc

Via Virgilio 2, Campello sul Clitunno (Pg)

Tel. +39 0743 521033

www.gradassi.com – gradassi@mclink.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana “Vieni a ungere i tuoi ingranaggi”: degustazioni gratuite di olio novello e prodotti aziendali (ore 11 - 13 / 15 - 18). Venerdì 1 novembre “Passeggiata tra gli olivi” – Olio Trekking sulla Fascia Olivata www.oliotrekking.it Domenica 3 novembre presso Fonti del Clitunno: banco di degustazione e vendita dei nostri prodotti. Ore 16.00 “Cooking Class”: lezione dimostrativa di piatti tipici umbri. Domenica 10 novembre dalle ore 15.30 “I Cori Pizzicati” di Terni, balli popolari della tradizione
Sabato 16 novembre ore 10 Raccolta delle olive su prenotazione. Domenica 17 novembre dalle ore 15 “Specchio meravigliante”: intrattenimento per grandi e piccini con la ranocchia Prosperina, pupazzi, burattini, balli e canti. Il Concorso: “Fotolio” scatta una foto all’interno del frantoio e condividila con noi sulla nostra pagina facebook entro il 20 novembre. la foto che riceverà più “mi piace”, verrà premiata domenica 24 novembre presso il Frantoio con un cesto regalo.

CASTEL RITALDI (PG)

Frantoio Settimi Franco

Via Lex Spoletina, 28 – Loc. Colle del Marchese

Castel Ritaldi (Pg)

Tel. +39 0743 51370

Cell. +39 338 9646942 / 347 3787973

carlo.settimi@gmail.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana degustazione di Olio nuovo. Domenica 10 novembre ore 11.00 – 15.00 “Raccolta delle olive per bambini” su prenotazione

CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)

Cooperativa Oleificio Pozzuolese

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

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

www.cooperativaoleificio Pozzuolese.it

oleificio Pozzuolese@yahoo.it

ATTIVITÀ

Domenica 27 ottobre “Scopri l’Intruso” ore 17.00 degustazione guidata da Giulio Scatolini con in premio 3 litri di Olio Nuovo a chi individuerà l’olio “intruso” (industriale) tra quelli in degustazione. Tutti i fine settimana di Frantoio Aperti degustazione di bruschetta all’olio nuovo e visita guidata del frantoio.

CITTA' DELLA PIEVE (PG)

Frantoio Il Tempio dell’Oro

Via G. Bombagli, 5 – Città della Pieve (Pg)

Tel. +39 0578 772303 – cell. +39 328 5394252

info@tempiodelloro.it – www.tempiodelloro.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo, bruschette e visita guidata del frantoio in lavorazione. Sabato 9 e domenica 10 novembre dalle ore 16.00 degustazione guidata di olio ev.o. e a seguire visita guidata al circuito museale e alle emergenze culturali di Città della Pieve a cura della delegazione FAI Trasimeno (Costo euro 4, su prenotazione)

FOLIGNO (PG)

Frantoio Az. Agr. Clarici

Via Garibaldi, 144 – Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 340788

info@olioclarici.it – www.olioclarici.it

ATTIVITÀ

“145 anni di Olio Clarici: sei generazioni, una sola passione” - tutti i fine settimana ore 16 – 20 visite guidate al frantoio Clarici, fondato nel 1874 e unico ancora attivo nel centro storico di Foligno, degustazioni gratuite di olio nuovo biologico

Frantoio Lo Scoglio

Via Colle, 29 S. Giovanni Profiamma – Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 660375 – cel. +39 3470346090

info@olioloscoglio.it – www.olioloscoglio.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana ore 11 – 19 degustazione di olio nuovo, bruschette e visita guidata del frantoio in lavorazione. Possibilità di navette gratuite da Foligno e Spello.

Antico Frantoio Petesse

Via Colle Scandolaro, 23 – Foligno (Pg)

Cell. +39 349 6829423 +39 340 2774868

www.frantoiopettesse.it – frantoiopettesse@gmail.com

ATTIVITÀ

“Dall’olivo al pane: 4 weekend alla scoperta dell’olio extra-vergine di oliva”: tutti i weekend: visite al frantoio, degustazione gratuita dell’olio nuovo biologico su bruschetta. Tutti i sabati a partire dal 2 al 23 novembre dalle ore 11: passeggiata tra gli ulivi e possibilità di pranzo a base su prenotazione. Domenica 27 ottobre ore 11:00 “Caccia al tesoro in frantoio” - gioco a squadre per bambini su prenotazione con possibilità di pranzo. Venerdì 1 novembre ore 11 “Pic Nic tra gli ulivi” passeggiata per famiglie con pic-nic sotto gli ulivi con cestino di prodotti preparato da Fattoria del Monte Puro (su prenotazione). Domenica 3 novembre dalle ore 16.00 “1919-2019 - 100 anni dall’ultimo spostamento del frantoio” con musica dal vivo dei “Carro Bestiame” (evento gratuito aperto a tutti). Sabato 9 novembre ore 20: “Cena del frantoiano” con piatti tipici della tradizione umbra (su prenotazione). Domenica 10 novembre ore 11 “Alla scoperta dell’olio biologico - Laboratorio didattico per bambini...e genitori” (Per bambini tra i 6 e i 12 anni), a seguire pranzo tipico su prenotazione. Domenica 17 novembre ore 9 “Trekking naturalistico per le colline umbre” con possibilità di pranzo su prenotazione. Sabato 23 novembre dalle ore 16.30: “Caciolio” viaggio alla scoperta di come si fa il formaggio e connubio con l’olio, a seguire “Apericena” su prenotazione. Domenica 24 novembre dalle ore 13: “L’oca dall’oliveto al piatto” pranzo su prenotazione. Domenica 1° Dicembre dalle ore 10: “Pane, olio e marmellata...degustazione di dolci a base di olio e.v.o. del pasticcere Tommaso Brunelli” (si prenotazione).

Frantoio Oleificio Sociale – Olio Il Castello

Via delle Industrie, 25 – Foligno (Pg)

Tel. +39 0742 670262

www.olioilcastello.com – info@olioilcastello.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana ore 16 – 20 degustazione di olio nuovo, bruschette e visita guidata del frantoio in lavorazione. Ogni fine settimana particolari degustazioni: 26 / 27 ottobre e 30 novembre / 1 dicembre: Fantasia di Vellutate; 2 / 3 novembre e 7 / 8 dicembre: Bruschetta alle erbe campane; 9 e 10 novembre: Patate sotto la cenere, 16 e

17 novembre: Voulaurent a sorpresa, 23 e 24 novembre: Gelato all’olio extravergine di oliva

GIANO DELL’UMBRIA (PG)

Frantoio Filippi

Fraz. Fabbri, via Case Sparse, 117 – Giano dell’Umbria (Pg)

Tel. +39 0742 90365

www.frantoiofilippi.it - info@frantoiofilippi.it

ATTIVITÀ

“Olio tra Gusto e Tradizione” 2-3 novembre, 9-10 novembre, 16 – 17 novembre ore 11.00 – 18.00 degustazione di Olio novello, bruschetta, formaggi e lenticchie. Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti bus navetta con collegamento al centro storico

Frantoio Flamini

Fraz. Fabbri, 91 – Bivio Moscatini, Giano dell’Umbria (Pg)

Tel. +39 0742 90509 Cell. +39 333 4384586

www.frantoioflamini.it – info@frantoioflamini.it

ATTIVITÀ

Dal 1° al 3 novembre “La Mangiaunta”. Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo, bruschette e visita guidata del frantoio in lavorazione

Frantoio Speranza di Massucci Valeria

Via Caldarello, 21 – Giano dell’Umbria (Pg)

Tel. +39 0742 90364 Cell. +39 339 5998005

www.frantoiosperanza.com - info@frantoiosperanza.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana ore 10 – 19 degustazione di olio nuovo, bruschette e visita guidata del frantoio in lavorazione

GUALDO CATTANEO (PG)

Frantoio Az. Agr.

Mattioli Francesco Nicola Casa Rocco

Via Foligno – S. Terenziano – Gualdo Cattaneo (Pg)

Cell. + 39 347 2687864

www.casarocco.com - info@casarocco.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana degustazione di bruschetta all’olio nuovo e visita guidata del frantoio. Sabato 2 e domenica 3 novembre degustazione di olio novello e prodotti tipici locali

Frantoio Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5 – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 91456 Cell. +39 335 5963600
www.oliobaccinoemio.it – baccinoemio@libero.it

ATTIVITÀ

Sabato 2 e domenica 3 novembre “Sapere di pane sapore di Olio”: degustazione di bruschetta con l'olio nuovo, lenticchie e ceci e visita guidata al frantoio

Frantoio Clerici

Fraz. Saragano – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 98728 Cell. +39 330 646162 - 349 0935901
www.olioclerici.com – olioclerici@libero.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visita guidata al frantoio in lavorazione e degustazione di olio nuovo (su prenotazione).
2 e 3 novembre Sapere di Pane, sapore di Olio.
Mostra #chiaveumbra nella chiesina vicino al frantoio

Frantoio Neri Nilo

Via del Monte, Fraz. Grutti – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 98244 cell. +39 338 6666046
www.frantoioneri.it - info@frantoioneri.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visita guidata al frantoio in lavorazione e degustazione di olio nuovo, bruschetta. 2 e 3 novembre Sapere di Pane, sapore di Olio

Frantoio Rinalducci sas

Via Putuense 40, Fraz. Pozzo – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 0742 91821 Cell. 338 8937001 / 337 645387
www.frantoiorinalducci.com - frantoiorinalducci@tin.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana ore 10.00 – 20.00 visita guidata al frantoio in lavorazione e degustazione di olio nuovo e bruschette

Frantoio Silvestri

Via Palazzari, 17 – Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. +39 331 5920299
frantoiosilvestri@gmail.com – www.frantoiosilvestri.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visita guidata al frantoio in lavorazione e degustazione di olio nuovo, bruschetta, legumi e biscotti con legumi e olio extravergine di oliva.

GUARDEA (TR)

Cooperativa Oleificio di Guardea

Via Casavecchia, 23 Guardea (Tr)
Tel. +39 0744 903303 cell. +39 334 3267920
info@oleificioguardea.it - www.oleificioguardea.it

ATTIVITÀ

“Weekend al Frantoio di Guardea” - Sabato 9 novembre ore 16.00 attività per bambini “LaboratoriOlio – Giocando al Frantoio”, ore 17.00 “Riconoscere l'Olio” – degustazione guidata a cura di Maurizio Liorini, ore 18.00 Musica in Frantoio e Focaccia all'olio nuovo. Domenica 10 novembre ore 9.00 escursione sulle colline di San Francesco a cura di Trekking Monti Amerini, ore 13.00 Pic Nic tra gli Olivi

MAGIONE (PG)

Frantoio Luca Palombaro

Via della Strage 8 - Monte del Lago (PG)
info@fattorialucapalombaro.com
www.fattorialucapalombaro.com
Tel. +39 0758400122 cell.: +39 3356061886

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visita al frantoio in lavorazione, degustazioni guidate di olio e.v.o. monocoltivar “Belfiore” e il blend “Roncone” con vino dei Cavalieri di Malta. Sabato 16 e domenica 17 novembre #Chiaveumbra 2019_inannevole come il vento. arte paesaggio immagine. Domenica 17 novembre ore 12.30 “Brunch e musica in un luoghi speciali dell'Umbria” (costo è € 20, prenotazione tel. +39 353 3448117 - info@stradaoliodopumbria.it)

Frantoio Centumbrie

Via Osteria San Martino 31 C – Agello, Magione (Pg)
Tel. +39 331 6793746 - frantoio@cm-srl.org
amministrazione@centumbrie.com - www.centumbrie.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visita al frantoio in lavorazione, degustazioni guidate di olio e.v.o., ed eventi a sorpresa che troverete su www.centumbrie.com. Venerdì 22 novembre ore 20.00-2.00 Dinner party con DJ set in Frantoio (Info tel. 349 6460220)

MONTECCHIO (TR)

Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei sas

Via Cagnano, 6 - Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951395 Cell. +39 333 4107466

www.oleificiobartolomei.it - info@oleificiobartolomei.it

ATTIVITÀ

"I giorni dell'olio nuovo 2019": Domenica 27 ottobre ore 13 pranzo tipico su prenotazione. Sabato 2 novembre giro in quad e cena a cura dello chef Daniele Guidantoni. Domenica 3 novembre ore 13 "Pranzo tipico, escursioni in quad e degustazione della birra artigianale del birrifico Centolitri. Sabato 9 novembre "Tutti a bordo.....si va in Brasile e Irlanda. 00 cena con lo chef Guidantoni accompagnata dalla musica popolare brasiliana di Margherita Rinaldi Duo. Domenica 10 pranzo tipico accompagnato dalla musica dei "Carro Bestiame". Sabato 16 novembre cena a cura dello chef Guidantoni. Domenica 17 novembre ore 13.00 pranzo tipico accompagnato dai "Ladri di Monnalisa". Domenica 24 novembre pranzo tipico su prenotazione. Tutti i fine settimana percorsi guidati al museo dell'olio, al frantoio in funzione, degustazioni tipiche, raccolta delle olive, mostra d'arte Vittoria "I nodi d'amore" e mostra fotografica di queste terre di Luca Marani. Per i pranzi e le cene è obbligatoria la prenotazione (sabato a cena con lo chef con attività euro 35, pranzi tipici di domenica con attività euro 30)

Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci

Via della Variante, 2 - Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951539 - www.oloricci.it - info@oloricci.it

ATTIVITÀ

Vitamina E e Polifenoli" - tutti i weekend ore 11 - 19 degustazione di diverse tipologie di extravergine e prodotti tipici, visita guidata al frantoio con degustazione guidata di monovarietali, melangelo e prodotti tipici. Sabato 16 novembre ore 16 Wild Side: Un'esplosione di Blues con sfumature soul e RnB. Sabato 23 novembre ore 10-16 raccolta delle olive su prenotazione.

PANICALE (PG)

Oleificio Coop. "Il Progresso"

Via Olmini, 8 - Panicale (Pg)

Tel. +39 075 837289 - oleificioilprogresso@gmail.com

www.oliosansebastiano.com

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti degustazione di bruschetta all'olio nuovo e visita guidata del frantoio. 26 e 27 ottobre "Pan'Olio" - www.panolio.org

PERUGIA (PG)

Frantoio Berti

Via Trasimeno Ovest n. 173 - Olmo di Perugia (Pg)

Cell. +39 335 7755837 - +39 340 3964383

www.frantoioberti.it - frantoioberti@frantoioberti.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visite guidate al frantoio e degustazione di bruschette con l'olio nuovo, prodotti tipici e vini aziendali, cioccolato Milepi all'olio e.v.o. Tutte le domeniche attività di fattoria didattica per bambini con raccolta delle olive e assaggi di bruschette. Domenica 10 Novembre "Passeggiata con il Tartufaio e Pranzo in Frantoio" (su prenotazione). Domenica 17 Novembre "Pomeriggio in Musica con Little Blue Slim ' & Mrs Slim" musica Blues Country e Folk e degustazione di bruschette con l'Olio nuovo e prodotti agroalimentari a km 0

SPELLO (PG)

Frantoio di Spello uccd soc coop agr arl

Via Banche, 1/b - Spello (Pg)

Tel. +39 0742 651662 Cell. +39 328 7560947

www.frantiodispello.it - info@frantiodispello.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti ore 9.00 - 12.30 /14.30 - 17.30 visita al frantoio in lavorazione, degustazioni gratuite di olio novello.

SPOLETO (PG)

Frantoio del Poggiolo - Monini

ss. Flaminia km 129, Spoleto (Pg)

Tel. +39 0743 235067 cell. +39 335 6545186

www.monini.com - fabio.chiappini@monini.com

ATTIVITÀ

Sabato 2 novembre ore 11,00 - 18,30 visita guidata al

frantoio con descrizione del ciclo produttivo, degustazione olio nuovo con assaggi di bruschette e legumi e prodotti locali. Domenica 3 novembre ore 11,00 - 18,30 visita guidata al frantoio con descrizione del ciclo produttivo, degustazione olio nuovo con assaggi di bruschette e legumi e prodotti locali. Nel pomeriggio intrattenimento musicale.

TODI (PG)

Frantoio La Casella di Scassini Paolo

Voc. Casella, 33 A - Collevalenza, Todi (Pg)

Tel. +39 075 887415

www.frantoiolacasella.it - lacasella.italia@libero.it

ATTIVITÀ

"Oliando insieme" sabato 2 e domenica 3 novembre/sabato 16 e domenica 17 novembre degustazione di bruschette, zuppe e legumi conditi con l'olio nuovo (sabato ore 15 - 18.30 / domenica ore 9.30 - 12 / 15 - 19). Tutti i fine settimana ore 10 - 18 visite guidate al frantoio in lavorazione

TREVI (PG)

Frantoio Gaudenzi

Fraz. Pigge, Voc. Camporeale - Trevi (Pg)

Tel. +39 0742 781107

www.frantoiogaudenzi.it - info@frantoiogaudenzi.it

ATTIVITÀ

Tutti i fine settimana visite guidate al frantoio in lavorazione, degustazione di olio nuovo e bruschette.

Società Agricola Trevi Il Frantoio

Via Bastia, 1 Fraz. Matigge - Trevi (Pg)

Tel. +39 0742 391631

www.oliotrevi.it - info@oliotrevi.it

ATTIVITÀ

1, 2 e 3 novembre "C'è Olio per te - XVIII Festa dell'Olio Nuovo" - Nei tre giorni ore 9.30 - 18.30 degustazioni di olio nuovo no-stop e birra artigianale, visite guidate al frantoio in lavorazione. Sabato 2 e domenica 3 novembre: Ore 10.00 - 18.30 Musica con " Little Blue Slim & mrs Slim" Blues, Folk, Raegge Time. Ore 11.00 - 18.30 "L'ABC dell'olio": laboratorio per bambini, olivicoltori in erba e giochi creativi in legno

**#CHIAVE
UMBRA - 2019**

**INGANNEVOLE
COME
IL VENTO**

**Arte paesaggio
immagine**

7 weekend,
13 comuni,
13 luoghi inediti,
13 opere di
artisti contemporanei
da scoprire,
immergendosi
nel paesaggio
olivato umbro
tra i profumi dei
frantoi aperti



Brunch

TOUR

Brunch e musica
in luoghi speciali dell'Umbria

sab. 26/10 **PANICALE**, Complesso la Querciolana
dom. 27/10 **BEVAGNA**, Castello di Limigiano

ven. 1/11 **TREVI**, Villa Nova (Fraz. Collecchio)

sab. 2/11 **CAMPELLO SUL CLITUNNO**

Castello di Campello

dom. 3/11 **GUALDO CATTANEO**, Rocca Sonora

dom. 10/11 **ARRONE**, Il Castello

sab. 16/11 **SPELLO**, Complesso di San Girolamo

dom. 17/11 **MAGIONE**, Frantoio Palombaro

sab. 23/11 **GIANO DELL'UMBRIA**, Villa Pompili

dom. 24/11 **ASSISI**, Villa Sant'Angelo in Panze

ven. 30/11 **FOLIGNO**, Abbazia di Sassovivo

dom. 8/12 **AVIGLIANO UMBRO**
in un luogo a sorpresa

Info: **Il costo è € 20**,
per i bambini fino a **10 anni € 10**
Info e prenotazioni:
tel. **+39 353 3448117**

L'evento si svolgerà
anche in caso di pioggia, in luoghi al chiuso.

La preparazione dei Brunch
sono a cura di Old Pig ristorante