


Frantoi Aperti in Umbria continua

Prosegue la manifestazione regionale Frantoi Aperti in Umbria con grande entusiasmo e forza di volontà, segno che nonostante il difficile periodo che sta attraversando l'Umbria a causa degli ultimi eventi sismici, vivo è il desiderio di continuare il lavoro di accoglienza e di produzione dell'olio nei 35 frantoi aderenti all'evento, così come l'attività di promozione dei comuni partecipanti e la volontà di veicolare il messaggio che in Umbria ci sono borghi da visitare e manifestazioni da vivere. 

E quindi questa XIX edizione di Frantoi Aperti in Umbria, iniziativa organizzata dall'[Associazione Strada dell'Olio e.v. di Oliva Dop Umbria](#) che celebra la produzione dell'Olio extravergine di Oliva Dop valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali, nel fine settimana del 12 e 13 novembre prevede numerose iniziative nei comuni di Assisi, Castiglione del Lago e Passignano sul Trasimeno.

Ad Assisi infatti prosegue [UNTO nei Castelli e nel Territorio](#) e domenica 13 novembre si parte da Costa di Trex alle ore 9:30 alla scoperta di "Ponti e Cascate" e alla fine della passeggiata sono previsti il pranzo, una visita al mercatino di prodotti tipici locali e l'esibizione della Brigata della Montagna (Info e prenotazioni 333 1297187 - 333 8579466).

A Castiglione del Lago si celebra la [Festa dell'olio](#) con il mercatino dei produttori agricoli in piazza, degustazioni guidate di oli presso la Coop. Oleificio Pozzuolese il sabato e la domenica dalle 16:00 alle 19:00, giochi popolari per grandi e piccini, Street Band itineranti per le vie del centro storico e un servizio navetta gratuita che effettua soste nei frantoi aperti della zona e presso Palazzo Moretti di Pozzuolo dove è stata allestita [#Chiaveumbra](#), il progetto di mostra diffusa che quest'anno ha ospitato le installazioni dell'artista LAURA P.

A Passignano sul Trasimeno ad [Oliamo](#) la bruschetta verrà presentata in 28 diverse declinazioni condite rigorosamente con olio appena franto, e poi ci saranno mercatini di prodotti artigianali locali, spettacoli di teatro, attività didattiche per bambini su come si arriva all'olio partendo dal contatto con la campagna che ospita gli uliveti, percorsi sensoriali dell'olio e visite guidate del centro storico, passeggiate naturalistiche tra gli ulivi a piedi e in bicicletta, giochi popolari per grandi e piccini e un servizio navetta gratuito per i frantoi aperti del Trasimeno con una sosta alla mostra [#Chiaveumbra](#) che si terrà nella chiesetta della Madonna della Neve di San Feliciano.

Per il terzo fine settimana continuano anche gli appuntamenti nei frantoi aderenti: ad Assisi, al Frantoio le Vecchie Macine, sarà possibile fare degustazioni e visite guidate. A Bettona al [Frantoio Mannelli](#), si può degustare olio novello, visitare il frantoio, raccogliere le olive e per chi lo desidera, al ristorante Il Poggio degli Ulivi, è previsto il pranzo/cena con menù degustazione. A Campello sul Clitunno, al Frantoio Marfuga, continua il "Weekend dell'oro verde" con raccolta delle olive, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio; mentre all'Antico Frantoio Carletti si va "Degustando l'olio novello" e si organizza un weekend all'insegna della raccolta e della lavorazione delle olive, con pranzo al frantoio; ed infine



al Frantoio Oleario Eredi Gradassi per domenica 13 novembre alle ore 15:30 è prevista una “Cooking Class” per imparare come si cucinano alcuni piatti tipici della tradizione umbra. A Foligno il [Frantoio Petesse](#) domenica 13 novembre organizza un trekking naturalistico per le colline umbre, con possibilità di pranzo al ritorno. Sempre a Foligno, il [Frantoio Sassovivo](#) prosegue con le “Bruschettate di olio novello” mentre all’[Oleificio Sociale](#) è prevista, per i più sfiziosi, una degustazione di gelato all’olio extravergine d’oliva.

A Giano dell’Umbria il [Frantoio Speranza](#) e a Gualdo Cattaneo il [Frantoio Az. Agr. Bacci Noemio](#), il [Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola](#), il [Frantoio Clerici](#) e il [Frantoio Rinalducci](#) ci attendono con bruschette calde all’olio nuovo appena franto.

A Montecchio [Al Vecchio Frantoio Bartolomei](#), sabato 12 novembre si “Bruschetta” in compagnia di Mr Duck & Little Slim con un aperitivo “country blues” a suon di ukulele, weissenborn, cigar box, armonica, chitarra acustica e resofonica. Domenica 13 invece, ci sarà un pranzo tipico accompagnato dalla musica blues e gipsy jazz dei “Carro Bestiame”. Anche il [Frantoio Az. Agric. Alessandro Ricci](#) organizza “Extra-degustazioni” di bruschetta con il suo olio nuovo monovarietale.

A Panicale l’[Oleificio Coop. Il Progresso](#) organizza visite didattiche del frantoio con degustazione di olio mentre il [Frantoio Berti](#) di Perugia accoglie i visitatori con degustazioni di bruschette all’olio nuovo e vini aziendali abbinati al cioccolato Milepi ripieno di crema all’olio.

Anche il [Frantoio di Spello](#) rimane aperto per visite guidate e degustazioni, così come il [Frantoio Feliziani Emilio](#) e l’[Az. Agric. Forsoni Massimo](#) di Spoleto.

A Todi al [Frantoio La Casella](#) domenica 13 novembre si va “Oliando insieme” e degustando olio novello.

Infine anche a Torgiano al [Frantoio La Montagnola](#) e a Trevi al [Frantoio del Gusto](#) e al [Frantoio Gaudenzi](#) si fanno visite e degustazioni di olio.

Ricordiamo inoltre che quest’anno sono due i frantoi che per farsi conoscere, hanno deciso di aderire per la prima volta alla manifestazione accogliendo i visitatori nelle loro strutture: la Società Agricola Moretti Omero di Giano dell’Umbria, azienda biologica produttrice di olio e di vino con cantina e che ha avviato l’attività del frantoio proprio in questa stagione come nuova attività aziendale; ed il Frantoio Il Tempio dell’Oro azienda biologica che produce Olio Dop di Città della Pieve con un frantoio modernissimo: da loro con il tablet si comandano tutte le principali funzioni del frantoio ad iniziare dalle gramole. Inoltre il Frantoio Luca Palombaro di Magione, accoglierà gli ospiti nei locali aziendali completamente rinnovati dopo la ristrutturazione.

L’altro luogo di produzione che vi consigliamo di visitare è ad Acquasparta, vicino agli scavi archeologici di Carsulae, il Frantoio Oleario Palmadori, un bellissimo luogo di produzione, ma anche fornitissimo negozio dove acquistare selezionati prodotti tipici e prodotti di bellezza a base di olio, che rinnova coraggiosamente la sua partecipazione alla manifestazione.