

Al via l'Oro di Spello 2017

L'olio extravergine d'oliva DOP delle dolci colline ulivate alle pendici del Subasio è anche L'Oro di Spello: protagonista della tradizione culinaria e popolare si offre a degustazioni nel Palazzo del Gusto accanto ai prodotti tipici locali. La festa continua nelle Taverne dei Terzieri, nei ristoranti e, la domenica, nella sfilata dei carri allegorici della "Frasca" tra musica e scene di vita contadina.



FESTA DELL'OLIVO E DELLA BRUSCHETTA

Anteprime

Domenica 12 novembre

ore 17.00

EXTRA VERGINE OLEOTECA

Aperitivo letterario e degustazione di bruschette sulle parole di "Verde smeraldo" da *La tirannia della memoria* - Gelsorosso - di Luciana Censi

In collaborazione con Sistema Museo, l'Accademia degli Inquieti e le Strade dell'Olio DOP Umbria

Lunedì 13 novembre

CosmoFood 2017 - Fiera di Vicenza

Ore 17, Arena Padiglione 6

"Riso, Gorgonzola e L'Oro di Spello"

Tre Show Cooking in anteprima con 'L'Oro di Spello'



Risotto Razza 777 alla tisana di santoreggia, Nocciola Tonda Gentile e crema di Gorgonzola al caffè di riso con riduzione all'olio extravergine di Spello (Agostino Sala)

Risotto Carnaroli, zucca noisette, noci, Gorgonzola piccante e olio extravergine di Spello (Giorgio De Fabiani)

Risotto Carnaroli invecchiato 'Gran Riserva' al Gorgonzola dolce e zenzero mantecato all'olio extravergine di Spello (Giancarlo Rebuscini)

Sabato 18 novembre

Ore 10.00

Largo Mazzini

Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità"

Largo Matteotti

Mostra mercato di prodotti artigianali e hobbistica

Parcheggio Via della Liberazione

Trekking alla scoperta dell'Acquedotto Romano (5 km)

a cura dell'Associazione "Spellocammina"

Arrivo per le ore 11.30 circa a Largo Mazzini

Via Borgo San Sisto II

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Mostra Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground

A cura dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A.

Ingresso libero - è consigliata la prenotazione al 3397743826

Ore 17.00 - 18.30

Palestrina Anici del Cuore via Seminario Vecchio

Lezione di Iyengar Yoga

Lavorare il corpo per liberare la mente

a cura di Karin Montali



È consigliata la prenotazione al n. 339.5803350 (massimo 24 posti)

Domenica 19 novembre

I Carri della Frasca

Lungo le vie del centro storico

Animazione a cura dei Terzieri Pusterola, Mezota e Porta Chiusa e delle Associazioni delle città: Centro Sociale San Felice, Gruppo Ricreativo di Santa Luciola, Comitato di Capitan Loreto, Amici di Acquatico, Ombrikos.

L'aspetto folcloristico e tradizionale è caratterizzato dalla festa della "Benfinita" con la sfilata delle Frasche, cioè dei carri agricoli che dalle campagne si arrampicano dentro il centro storico, sui quali viene ricostruito un albero di olivo arricchito di salumi, formaggi e frutta quale premio di fine raccolta al Caposcala. [Tratto dal sito ufficiale della Pro Loco I.a.t. Spello]

Le Associazioni e i Terzieri mettono in scena spaccati di vita contadina e cittadina dei tempi passati recuperando i momenti tradizionali della raccolta e della lavorazione delle olive.

Sarà possibile degustare BRUSCHETTE con l'olio novello e bere un buon bicchiere di vino!

Ore 09.00

Largo Mazzini

Mostra mercato prodotti tipici e del partenariato "Spello: Gusto e Qualità"

Largo Matteotti

Mostra mercato di prodotti artigianali e hobbistica

Ore 10.00

Palazzo Urbani - Acuti

Mostra "Un filo d'olio"

Stand Scuola Primaria Istituto Comprensivo "G. Ferraris"

Terze classi scuola primaria

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Via Borgo San Sisto II

Mostra Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground



A cura dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A.

Ingresso libero - è consigliata la prenotazione al 3397743826

Ore 11.00

Piazzetta delle Logge

Spettacolo teatrale per bambini

Le Luisà: Sabina e Maria Luisa

La Favola: Olivo Albero di Pace

A cura di Kemodafà

Ore 10.00

Piazza Kenndy

Castagnata

a cura dell'AVIS - Spello

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Via Borgo San Sisto II

Mostra Ammoniti attraverso il tempo e Spello underground

A cura dell'Associazione G.M.P. - G.A.I.A.

Ingresso libero - è consigliata la prenotazione al 3397743826

Ore 15.00

Piazza Kennedy

Esibizione di Saltarello

a cura delle Associazioni della città

Premiazione del Carro della Frasca

Ore 17.15

Chiesa di Sant'Andrea Sala dell'Accoglienza - Chiesa di San Ventura

Premiazione estemporanea Scuole Istituto Comprensivo "G. Ferraris"



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

L'Oro di Spello incontra la cucina italiana



Venerdì - 17 novembre

Ore 20.30 - Nei ristoranti di Spello

“In cucina con l'Oro di Spello”

Per i tre giorni della manifestazione, i ristoranti del centro storico aderenti a L'Oro di Spello propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista.

Serata speciale

I ristoranti accolgono chef e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia che cucineranno a “quattro mani” con l'executive chef.

DRINKING WINE

Via Garibaldi, 20, tel. 0742.301625

Menu euro 29,00

Bruschetta all'Oro di Spello

Luccio mantecato con purè di castagne e coulis di lamponi

Farro al profumo di mare con scorze di limone e nero di seppia

Arrosto di tinca ripiena di patate arrosto al tartufo

Tortino di mele all'olio extravergine con marmellata di cachi



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **MAURIZIO SALERNO**

Guest Chef: **GIORGIO ARRIGHINI**

EXTRA VERGINE OLEOTECA

Via Garibaldi, 9, tel. 0742.651481

Menu euro 29,00

Piccola degustazione di bruschette agli oli nuovi

Salmone marinato 'sale e zucchero' profumato agli agrumi con pomodorini vesuviani, kumquat, salsa guacamole e olio monocultivar Moraiolo

Raviolo scomposto con ragù di mare, con splash di nero di seppia e julienne di zucchine croccanti con olio novello monovarietale San Felice

Millefoglie di branzino e spinaci novelli su crema di topinambur profumata al tartufo e olio DOP Colli Assisi Spoleto con germogli di shiso

Delizia al limone di Sorrento con perle di olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **MONIA CANESCHI**

Guest Chef: **GIUSEPPE CRIMALDI**

IL PINTURICCHIO

Largo Mazzini, 8, tel. 0742.301784

Menu euro 29,00

Bruschetta con broccoli e Pecorino all'olio novello

Sformato di melanzane con rosellina di baccalà al vapore e pomodoro confit

Trancio di baccalà alle prugne

Zuppa di legumi e cereali con crostone al profumo di tartufo

Baccalà mantecato alla roveja e crema di polenta taragna

Soufflé al cioccolato extra fondente e olio extravergine



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **FRANCESCO TINTI**

Guest Chef: **SAMUELE BETTINI**

IL VECCHIO OPIFICIO

Via Centrale umbra, 50, tel. 0742.651780

Menu euro 25,00

Bruschetta all'aringa

Pecorino primo sale

Cannellini con cipolla di Cannara

Crescia all'erba

Vellutata di cicerchia con crostini di pane all'olio extravergine

Tagliata di vitello all'olio con contorno di finocchi di campo all'arancia

Panna cotta all'olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **BARBARA FUSARI**

In collaborazione con l'**Azienda Il Calvarone** e l'intervento di **Luciano Capodicasa**

LA BASTIGLIA

Piazza Vallegloria, 7, te. 0742.651277

Menu euro 29,00

Bruschetta con aglio, olio extravergine, crema di zucca e zenzero

Timballo di riso Venere con gamberi, pomodorino e ribes

Tagliatelle di castagne con crema di noci e funghi porcini

Gran bollito alla piemontese con le sue salse

Parfait al gianduia e nocciola con frutti di bosco

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)
P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Executive Chef: **ALESSANDRO PESCELELLI**

Guest Chef: **GIANCARLO REBUSCINI**

LOCANDA DEL POSTIGLIONE

Via Roma, 5, tel. 0742.301164

Menu euro 29,00

Bruschetta al paté di fegato e olio nuovo

Crema di ceci all'olio extravergine

Scialatielli al ragù di Chianina - Foglia d'ulivo al guanciale e Pecorino

Spezzatino d'agnello alla cacciatora - Erba campagnola ripassata all'olio nuovo

Tortino alla nocciola e olio d'oliva

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **MIRCO PALINI**

Chef: **FRANCO GAGLIARDI**

L'ORLANDO FURIOSO

Via Centrale Umbra, 75, tel. 0742.652125

Menu euro 22,00

Tris di bruschette

Zuppa di legumi all'olio nuovo

Risotto salsiccia e Pecorino

Brasato di vitello al fiore d'olio e rosmarino - Erba campagnola in contorno

Tozzetti e passito a modo nostro

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **RENATO LOCCHI**

Guest Chef: **CORRADO MORA**

MAMAFÒ

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)
P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadelloio.it - cittadelloio@pec.it



Piazza Vallegloria, 13, tel. 0742.303135

Menu euro 29,00

Bruschetta con salmone, lime, menta al profumo di olio extravergine

Polpo con patate e sedano nero

Sauté di cozze con crostoni all'olio extravergine

Spaghettoni di grano duro allo scoglio

Zuppa di pesce con dadolata di pane

Tortino di cioccolato all'olio extravergine con crema inglese all'arancio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **DANILO PEPPOLONI**

Chef: **FRANCESCO MARINO**

OSTERIA DEL BUCHETTO

Via Cappuccini, 19, tel. 0742.303052

Menu euro 29,00

Tris di bruschette all'olio extravergine:

Lenticchie, caciocavallo e carote - cavolfiori al vino rosso - paté di baccalà

Risotto al midollo di nocciola, capesante e Gorgonzola

Lumache in umido e in porchetta

Verza e patate ripassate in padella con olio extravergine

Cestino di frolla con crema all'Amaretto di Saronno e insalatina dolce di arance, con pepe nero e olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **SARA ROMAGNOLI**

Chef: **AGOSTINO SALA e DANIEL GIRBEA**