

Gli appuntamenti dell'ultimo fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria

In arrivo il quarto ed ultimo fine settimana della XXI edizione di Frantoi Aperti in Umbria. Sabato 24 e domenica 25 novembre p.v., ci saranno iniziative nei comuni di: Assisi con Unto nei castelli e nel Territorio (25 novembre); Collazzone con Collazzolio (24-25 novembre) che fa parte per la prima volta del circuito di Frantoi Aperti, per l'occasione sabato 24 novembre verrà acceso il "Forno di Comunità di Collazzone", mentre domenica 25 novembre sarà possibile partecipare al "Brunch tra gli ulivi in luoghi speciali dell'Umbria".

Giano dell'Umbria con la Rievocazione della Festa della Frasca (24-25 novembre) e Spoleto con Sapord'Olio (23-25 novembre).

Ad Assisi per "UNTO" nei Castelli del Territorio, domenica 25 novembre in programma una passeggiata tra Castelnuovo e Tordandrea alla scoperta dei Castelli di Pianura e delle Campagne. Il ritrovo è alle ore 9.00 a Castelnuovo, in piazza San Pasquale per una colazione "tipica" con bruschetta con l'olio nuovo, alla quale seguirà la visita del Castello, della Chiesina di S. Lucia, del Museo della Scuola, per poi andare alle Stalle "Mazzoli" a vedere gli allevamenti di chianina ed a seguire visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi". Alle 13 si andrà a visitare il Resort "San Crispino" dove ci sarà la mostra mercato di piccoli produttori locali con degustazioni e possibilità di pranzare con prodotti tipici. Alle ore 15 il ritrovo è in Piazza dei Caduti a Tordandrea per la visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino ed a seguire alla Cantina "Valle di Assisi" dove si terrà una degustazione di olio e vino (Info e prenotazioni 334 6608345 - 338 6150791).

A Collazzone si terrà la prima edizione di "Collazzolio" che nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 novembre vedrà l'esposizione dei produttori di olio extravergine di oliva locali ed il mercatino di prodotti tipici, il trekking alla scoperta della storia e del patrimonio artistico del paese (Sabato 24 e domenica 25 novembre ore 11.30), l'esibizione del coro Canto popolare di Giano dell'Umbria con canti della tradizione (Sabato 24 novembre ore 17.30), la possibilità di fare il tour dei frantoi del territorio in navetta (sabato 24 dalle ore 15), un momento di approfondimento sul ruolo sociale, economico e culturale dell'olio in programma per sabato 24 alle ore 21 e la premiazione della gara tra i produttori del territorio, per il migliore Olio extravergine di oliva (Domenica 25 novembre ore 15).

Tre gli importanti e suggestivi appuntamenti da segnalare:

Sabato 24 novembre alle ore 19.00 verrà acceso il "Forno di Comunità" per la gioia e la curiosità di visitatori e cittadini. Un esperto della "Comunità dei forni collettivi di Collazzone e dell'Umbria" racconterà la storia di questi antichi manufatti, un tempo presenti in tutti i borghi della regione, mentre focacce e torte al testo saranno infornate e gustate al calduccio della bocca di fuoco tornata in vita, che renderà ancora più suggestiva l'intricata rete dei vicoli medievali del paese. I forni di comunità si



presentavano con caratteristiche diverse a seconda del luogo, testimoni di una tecnica di cottura e di autogestione della comunità. Le case del borgo non avevano un forno, al contrario di quelle contadine sparse nelle vallate, ciascuna delle quali ne possedeva in genere uno. Nel forno del borgo le famiglie a turno andavano a cuocere il pane o i dolci (come le torte di Pasqua) a seconda delle occasioni.

Domenica 25 novembre ci sarà la tappa del tour "Brunch con musica tra gli Ulivi in luoghi speciali dell'Umbria" che a Collazzone si terrà in un luogo segreto, per i partecipanti l'appuntamento è alle 12.30 davanti alla Chiesa della Piazza principale. Il Brunch sarà accompagnato dal concerto "Mamma li turchi" maestri della "Pizzica" che si esibiranno poi per le vie del Paese.

Nei due giorni di "Collazzolio" poi presso l'Abbazia di San Lorenzo, di Collazzone ci sarà la mostra di arte contemporanea #ChiaveUmbra_Sulla Natura con l'esposizione delle opere di Carlo Nannicola. Dal viottolo di accesso all'Abbazia in stile romanico, subito sarà possibile scorgere l'intervento artistico di Carlo Nannicola. Un'immagine estrapolata dal video Greetings from L'Aquila | Saluti dall'Aquila", un work in progress, nato a distanza di sette mesi dal sisma del 6 Aprile 2009. Una riflessione sull'imprevedibilità delle manifestazioni naturali e sull'impatto prima emotivo poi strutturale che queste determinano.

A Giano dell'Umbria, il 24 e 25 novembre 2018, si festeggia il termine della raccolta delle olive con "Le Vie dell'Olio - Rievocazione della Festa della Frasca". Nei due giorni sarà possibile partecipare a visite ai frantoi in lavorazione con degustazioni di olio extravergine di oliva appena franto presso: il Frantoio Speranza, l'Azienda Agraria Moretti Omero, il Frantoio Filippi e il Frantoio Flamini. Non mancheranno poi visite guidate delle emergenze architettoniche del territorio, ad esempio nella mattinata di sabato 24 novembre, sarà possibile partecipare alla passeggiata guidata al castello di Castagnola, con visita a Palazzo Prosperi. Novità di questa edizione il brunch tra gli ulivi, che avrà luogo nell'oliveto di fronte all'Abbazia di S. Felice in programma per sabato 24 novembre, che sarà accompagnato dalla musica di "Tritone" in concerto ed al quale seguirà la visita guidata dell'Abbazia di S. Felice. Domenica 25 novembre, fin dal mattino, nel centro di Giano dell'Umbria si terrà il Mercato del Contadino dove poter assaggiare ed acquistare prodotti a KM 0. Per i più piccoli, al Frantoio Speranza sarà possibile partecipare alla degustazione guidata "L'olio con i 5 sensi" un'analisi sensoriale degli oli extravergini di Giano dell'Umbria rivolta ai bambini. Da non perdere, domenica 25 novembre, la passeggiata fotografica con il fotografo Sante Castignani per il castello di Giano dell'Umbria, a seguire il gruppo parteciperà a un delizioso pranzo presso il frantoio Filippi e, nel pomeriggio alla degustazione guidata di Montefalco Sagrantino Passito DOCG in abbinamento al cioccolato a cura dell'Associazione Strada del Sagrantino.

Mentre alle ore 12.00, presso l'Azienda Agraria Moretti Omero si terrà la sfida ai fornelli dal titolo "Chef Vs Nonna", la "Nonna" sfiderà la chef Maria Andolfo siciliana di origine, ma trasferitasi a Foligno per aprire il suo Ristorante Biancomangiare. La chef e la nonna si contenderanno il primato di migliore piatto, questa volta l'ingrediente scelto per la tenzone sono le fave. Un tipico ingrediente della cucina umbra, che fa parte anche della tradizione culinaria siciliana: la crema di fave nella sua semplicità esalta il sapore dell'olio extravergine di oliva.

Nel pomeriggio di domenica 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, il protagonista è un albero di olivo con i rami carichi delle prelibatezze, quale premio per festeggiare la fine della raccolta, la "Bonfinita".



A Spoleto torna "Sapord'Olio" che in questo ultimo fine settimana di novembre è dedicato ai bambini ed alle loro famiglie. La manifestazione aprirà infatti, le porte già da venerdì 23 novembre con un appuntamento di lettura per i bambini, alle ore 17.00 a Palazzo Mauri, dal titolo "Panunto e magnamacco nel paese di Cuccagna" novelle sull'olio e sull'olivo e al termine merenda per i bambini con pane e olio extravergine di oliva. Sabato 24 novembre alle ore 11 seguirà l'iniziativa di educazione alimentare "Il cibo è il miglior amico di tuo figlio" con degustazioni e in programma poi per domenica 25 novembre alle ore 15.30 presso la Casa Romana il laboratorio "Cibus, Veste, Ludi: Usi e costumi al tempo dei romani" a cura di Sistema Museo.

Per tutti, nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 novembre presso le Sostruzioni Sillane, la tappa spoletina della mostra di arte contemporanea #ChiaveUmbra_Sulla Natura con l'intervento dell'artista Benedetta Galli. Un luogo misterioso e sconosciuto ai più, le Sostruzioni Sillane fanno parte di un edificio, al di sotto del Palazzo Vescovile, di parti ed epoche diverse, dal III al I secolo a.C. Hanno una struttura singolare e affascinante: una galleria ad angolo di una trentina di metri il cui lato esterno è sorretto da potenti arcate che poggiano su pilastri quadrati e sono aperte da strette feritoie a strombo. Qui interviene l'artista Benedetta Galli con l'installazione Nutrirsidiluceoscura. Tre immagini di altrettanti lavori artistici ove una miriade di falene realizzate manualmente dall'artista, campeggiano su degli oggetti legati al mondo della luce (un lampadario di Murano e un'opera dell'artista Danilo Fiorucci) e che sono stati ri-fotografati per divenire opere autonome.