

<https://www.lanazione.it/umbria/cosa%20fare/frantoi-aperti-programma-1.8204593/amp>



The screenshot shows a news article from LA NAZIONE. The article title is "Frantoi Aperti, in Umbria si parte alla scoperta dell'olio nuovo". The sub-headline reads: "Dal 29 ottobre al 27 novembre cinque fine settimana di esperienze immersive nel mondo rurale e dell'olio extravergine di oliva umbro". The date is "21 ottobre 2022". Below the text are social media sharing buttons for Facebook, Twitter, and WhatsApp. A photograph shows a group of people in suits and traditional attire cutting a red ribbon in front of a stone building. The caption below the photo reads "Parte 'Frantoi aperti'".

Perugia, 21 ottobre 2022 – Con il convegno di **Deruta**, alla Rocca di Casalina, “E viaggiar m’è dolce in questa Strada dell’Olio. **Tendenze e buone pratiche per un oleoturismo consapevole**” si è aperta la 25esima edizione di “**Frantoi Aperti in Umbria**”.

Da **sabato 29 ottobre**, per cinque fine settimana, **fino al 27 novembre**, celebrerà l’arrivo del nuovo **olio extravergine di oliva** nel periodo della raccolta e **frangitura delle olive**, proponendo esperienze in frantoio, tra gli olivi, all’aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d’arte, legate al mondo dell’olio e.v.o. di qualità.

"25 anni di Frantoi Aperti sono per l'Umbria un traguardo straordinario – **ha commentato Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell’Olio e.v.o. Dop Umbria** - Un evento che ha avuto il merito non solo di promuovere una forma di accoglienza completamente nuova nei luoghi di produzione, anticipando, per molti aspetti, un fenomeno di turismo esperienziale che oggi è in forte crescita, ma che ha saputo ogni anno ripensarsi con originalità e grande trasversalità, grazie ad un format che tiene insieme l'arte di fare l'olio con tante altre forme di arte, in un intreccio assolutamente mirabile che è stato premiato lo scorso anno come miglior esperienza oleoturistica d'Italia. Questo ci gratifica, ma è anche la conferma che la continuità del lavoro e la professionalità sviluppata in questi anni dalla Strada regionale dell'Olio Dop Umbria su questi temi è un patrimonio di assoluto valore”.

Queste le iniziative nei Comuni di Frantoi Aperti

Ad aprire l'evento nel primo fine settimana di Frantoi Aperti saranno, da **sabato 29 ottobre a martedì 1° novembre: Assisi (Pg)** che sarà protagonista con **UNTO** – Unesco, natura, territorio, Olio; **Giano dell'Umbria (Pg)**, con la **"La Mangiaunta"** (29, 30 e 31 ottobre), **Spoletto (Pg)** che per il 30 ottobre proporrà la **Camminata tra gli Olivi**; **Todi (Pg)** dove è in programma **"Colori et Olio"**, **Trevi (Pg)** la "Capitale dell'Olio" che proporrà **"Festivool, Trevi tra olio, arte, musica e papille"** (29 e 30 ottobre), la **Camminata tra gli Olivi** per il 30 ottobre e **Olio trekking della fascia Olivata** per il 1° novembre; mentre a **Tuoro sul Trasimeno** ci sarà la **"Festa dell'Olio"**.

Sparsi per tutta la regione poi, i borghi e le città d'arte, su cui si accenderanno i riflettori nei successivi quattro fine settimana di Frantoi Aperti: il **5 e 6 novembre sarà la volta di Amelia (Tr)** che proporrà **@amerinolio2022**, ad **Assisi (Pg)** si terrà **UNTO nei castelli e nel territorio**; e a **Spoletto (Pg)** sarà la volta di **"Spoletto nel piatto. Degustando l'olio nuovo"**.

Il terzo fine settimana di Frantoi Aperti, **12 e 13 novembre**, ad accogliere i visitatori saranno **Arrone (Tr)** con **"Amor d'Olio"**; **Assisi (Pg)** con **UNTO nei castelli e nel territorio**; **Campello sul Clitunno** con la **"Festa dei Frantoi e dei Castelli"** che animerà il Castello di Pissignano Alto domenica 13 novembre; **Castel Ritaldi** "Il Paese delle Fiabe", dove è in programma **"Frantotipico"**; **Gualdo Cattaneo (Pg)** il borgo dei Castelli che proporrà **"Sapere di pane, sapore di olio"**; **Magione (Pg)** con **"Olivagando"**, **Passignano sul Trasimeno (Pg)** dove si terrà "L'estate di San Martino e i Sapori d'Autunno" e **Spoletto (Pg)** con **"Spoletto nel piatto. Degustando l'olio nuovo"**.

Il quarto fine settimana, **19 e 20 novembre**, protagonisti saranno i borghi di: **Assisi (Pg)** con **UNTO nei castelli e nel territorio** (Domenica 20 novembre); **Campello sul Clitunno (Pg)**, con la **"Festa dei Frantoi e dei Castelli"** che animerà in particolare la Piazza della Bianca (domenica 20 novembre); **Gualdo Tadino (Pg)** che per la prima volta fa parte del **circuito di Frantoi Aperti proponendo** "Nostrolio a Gualdo Tadino. La festa dell'Olio della Nostrale di Rigali"; e **Spello (Pg)** con **"L'Oro di Spello - Festa dell'olivo e Sagra della Bruschetta"** (dal 18 al 21 novembre).

A chiudere questa edizione di Frantoi Aperti in Umbria, nel fine settimana del **26 e 27 novembre**, sarà **Assisi (Pg)** con **"Unto nei Castelli del territorio"**.

I "Frantoi Aperti in Umbria"

Cuore dell'evento saranno i **frantoi**, luoghi multifunzionali, luoghi di accoglienza oltre che di lavorazione, che durante tutto il mese di novembre, apriranno le loro porte ai visitatori. **Questi i 38 frantoi della XXV edizione di Frantoi Aperti in Umbria:**

Frantoi aderenti nella Provincia di Terni:

ad **Amelia** il Frantoio Suatoni, l'Oleificio Coltivatori Diretti di Amelia ed il Frantoio Italy Hearth, ad **Arrone** il Frantoio Oleario Bartolini Emilio; a **Montecchio (Tr)** il Frantoio Ricci; l'Oleificio Cecci di **Castel Viscardo (Tr)** ed a **Guardea** la Cooperativa Oleificio di Guardea.

Frantoi aderenti nella Provincia di Perugia:

Ad **Assisi** il Frantoio Le Vecchie Macine, a **Bettona** l'Azienda Agraria Decimi ed il Frantoio Mannelli - Poggio degli Olivi, a **Bevagna** il Frantoio Petasecca Donati, a **Campello sul Clitunno** il Frantoio Oleario Eredi Gradassi e il Frantoio Marfuga, a **Castel Ritaldi** il Frantoio Settimi e l'Oleificio Cooperativo Colle del Marchese, a **Castiglione del Lago** la Cooperativa Oleificio Pozzuolese; a **Collazzone** Il Frantoio I Potti de Fratini, a **Foligno** l'Antico Frantoio Petesse, il Frantoio dell'Eremo, il Molino il Fattore di Luigi Tega e in pieno centro storico l'Azienda Agraria Clarici, a **Giano dell'Umbria** l'Azienda Agraria Moretti Omero, l'Agricola Locci, il Frantoio Eredi Del Sero, il Frantoio Filippi ed il Frantoio Speranza. A **Gualdo Cattaneo** l'Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Clerici ed il Frantoio Silvestri, ad Agello di **Magione** il Frantoio CM Centumbrie, a **Perugia** il Frantoio Berti e l'Antico Frantoio Trampolini, a **Spello** il Frantoio di Spello uccd, a **Todi** l'Az. Agr. Passo della Palomba e il Frantoio La Casella, a **Torgiano** il Frantoio La Montagnola e a **Trevi** il Frantoio Gaudenzi e la Società Agricola Trevi "Il Frantoio".

In ogni borgo e in ogni città d'arte che aderisce all'evento si terranno **degustazioni guidate** di **olio extravergine d'oliva** curate da esperti assaggiatori, **momenti musicali** tra gli ulivi e nei centri storici ed un **servizio navetta** di collegamento tra il centro storico del comune aderente e i frantoi del comune stesso.

Questi gli appuntamenti tematici in programma nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria 2022:

Novità di questa edizione saranno gli **appuntamenti in E-Bike** tra gli ulivi che, grazie alla partnership con **YouMobility Bike**, marketplace della mobilità sostenibile ed in collaborazione con Fiab Umbria (FIAB Perugia Pedala APS, FIAB Terni, FIAB Foligno - Ambiente e Bicicletta, FIAB Marsciano - Amici della Bicicletta, FIAB Gubbio - Associazione Valle dell'Assino) porteranno gli **appassionati delle due ruote**, lungo i sentieri che percorrono i Colli delle cinque zone Dop Umbria, con soste e degustazioni nei frantoi in lavorazione. Questi gli appuntamenti in programma: **domenica 30 ottobre a Trevi**, la pedalata tra gli ulivi porterà al concerto "Suoni dagli Ulivi Secolari" presso l'ulivo di Sant'Emiliano, **lunedì 31 ottobre** la passeggiata in e-bike si terrà ad **Amelia**; martedì **1° novembre** sarà la volta di **Todi**, mentre **domenica 6 novembre** quella di **Castiglione del Lago** in occasione del concerto "Suoni dagli Ulivi Secolari"; mentre **domenica 20 novembre** la passeggiata sarà tra i Castelli della fascia olivata di **Campello sul Clitunno**.

Altra novità di questa edizione saranno i "**Racconti di Barbanera**" in frantoio. L'almanacco più famoso d'Italia incontrerà il pubblico con pane e olio, intorno al fuoco, per parlare di tradizioni legate alle stagioni e ai frutti della terra e per raccontare la cultura popolare a partire da un proverbio sull'olio. Questi gli appuntamenti: **domenica 30 ottobre al Frantoio Filippi** a Giano dell'Umbria (Pg), **lunedì 31 ottobre** la filosofia del saggio Barbanera si sposta al **Frantoio Marfuga** a Campello sul Clitunno (Pg) e al **Frantoio Suatoni** ad Amelia (Tr). **Sabato 5 novembre** sarà la volta del **Frantoio Centumbrie** a Magione (Pg), mentre **domenica 13 novembre** ci si trasferisce al **Castello di Pissignano** Alto, nel comune di Campello sul Clitunno (Pg) ed al **Frantoio Petasecca Donati** a Bevagna (Pg).

Brunch e musica tra gli ulivi in luoghi speciali dell'Umbria

Nelle domeniche di Frantoi Aperti sarà possibile partecipare al "**Brunch Tour**" una serie di appuntamenti itineranti che conducono appassionati di arte, natura, enogastronomia, musica e spiritualità alla scoperta di luoghi speciali dell'Umbria, **raggiungibili grazie alle passeggiate a piedi tra gli ulivi**, dove poter degustare i prodotti del territorio in abbinamento all'olio Extravergine di Oliva appena franto e partecipare a **concerti**, visite guidate dei luoghi ed incontrare gli artisti della mostra diffusa di arte contemporanea, a cura di Mara Predicatori con la collaborazione di Maurizio Coccia per Palazzo Lucarini Contemporary, **#CHIAVEUMBRA2022_Arte contemporanea | Natura | Storia_ESTATICA** che coinvolgerà gli **artisti** - Polly Brooks, Ilaria Margutti, Miriam Montani, Bernardo Tirabosco, Stefano Ventili - nella presentazione dei loro lavori sulla natura e sul rapporto uomo-ambiente.

Questi gli appuntamenti del Brunch Tour: Domenica 30 ottobre 2022 – Todi (Pg) – **Abbazia Sant'Antimo a Petroro** | Leoni di Notte; Domenica 6 novembre 2022 – Amelia (Tr) – **Convento Franciscano di Santa Maria Annunziata** | Bartender; Domenica 13 novembre 2022 – Piegara (Pg) – Frantoio dell'**Abbazia dei Sette Frati** | Tritone

Trio; Domenica 20 novembre 2022 – Gualdo Tadino (Pg) – **Convento Francescano dell'Annunziata e Eremo Francescano di Santo Marzio** | Folk On; Domenica 27 novembre 2022 – Castel Viscardo (Tr) – **Antico Frantoio Cecci** | Cumbia Col Donca.

L'iniziativa dei Brunch è firmata da VUS COM SRL, società del gruppo Valle Umbra Servizi, fortemente radicata al territorio e che propone la vendita di gas naturale e la commercializzazione di energia elettrica.

Suoni olivi secolari con passeggiate

Altra esperienza proposta in natura sarà la **musica tra gli ulivi** con la mini **rassegna musicale "Suoni degli ulivi secolari"** che proporrà concerti in luoghi particolarmente evocativi del paesaggio olivicolo umbro, in prossimità degli ulivi secolari più rappresentativi della regione, veri e propri monumenti naturali. I concerti saranno raggiungibili anche a piedi con delle **passeggiate** guidate ed al termine si terrà una **degustazione di olio nuovo** e visita in frantoio. A **Trevi, domenica 30 ottobre** l'appuntamento sarà all'Ulivo Secolare di Sant'Emiliano con Steven Paris One Man Band; a **Giano dell'Umbria (Pg) lunedì 31 ottobre** è in programma "Suoni dall'Ulivo Secolare di Macciano" con Musica Marziana. **Sabato 5 novembre la musica sarà a Torgiano** con "Suoni dall'Uliveto secolare de La Montagnola"; mentre **domenica 6 novembre a Castiglione del Lago (Pg)** presso l'Uliveto secolare di Dolce Agogia della **Rocca Medievale** del Leone, dove ad esibirsi sarà Steven Paris Duo. L'ultimo appuntamento della rassegna sarà ad **Amelia, domenica 27 novembre** con "Suoni dagli ulivi secolari di Rajo" con Musica Muta.

Olio a Fumetti – live drawing nei frantoi & Olio a fumetti for Kids

Torna per la seconda edizione lo spin off "**Olio a fumetti e DJ Set – LIVE drawing nei frantoi**" organizzato in collaborazione con la Biblioteca delle Nuvole, con un laboratorio che si terrà **sabato 29 ottobre**, dalle 11.00 alle 20.00, al Frantoio Ricci di Montecchio (Tr), un approfondimento imperniato sul linguaggio del fumetto, con la mostra di tavole e vignette a fumetti, incentrate sul rapporto "storico" tra l'olio e l'Umbria, che sarà accompagnato da **DJ set e aperitivo con assaggi di olio appena franto**.

Si arricchisce invece "**Olio a fumetti for KIDS**", con **quattro laboratori di disegni segni & assaggi nel nome dell'Olio**, che si terranno *domenica 6 novembre* ad Amelia (Tr) presso il Frantoio Italy Heart, *domenica 13 novembre* a Castel Ritaldi (Pg) presso l'Oleificio Cooperativo Colle del Marchese, *domenica 20 novembre* a Perugia presso il Frantoio Berti e *domenica 27 novembre* a Foligno (Pg) presso l'Antico Frantoio Petesse.

Ogni venerdì dei 5 fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria infine, alcuni dei **ristoranti del circuito “Umbrian #EVOOAmbassador - Testimoni di oli unici”** - la rete creata dalla Strada dell’olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria – proporranno cene/degustazione con **menù dedicati all’Olio nuovo** in abbinamento con alcuni prodotti simbolo dell’Umbria, in **presenza di un produttore di olio**.