

A Giano dell'Umbria, la XIV° edizione de "La Mangiaunta"

Inizia giovedì 1° novembre, a Giano dell'Umbria la XIV° edizione de "La Mangiaunta". La manifestazione avrà luogo per il lungo ponte dal 1° al 5 novembre, ad aprire l'evento regionale Frantoi Aperti, l'iniziativa dedicata all'olio extravergine di oliva che animerà borghi e colline dell'Umbria dal 1° al 25 novembre (www.frantoiaperti.net). Durante la "Mangiaunta", dalle ore 10 alle 20, sarà possibile partecipare a visite ai frantoi in lavorazione con degustazioni di olio extravergine di oliva appena franto presso il Frantoio Speranza, il Frantoio Moretti Omero, il Frantoio Filippi e il Frantoio Flamini. Per visitare i frantoi sarà possibile fare il tour in modo autonomo o salire sul "Gianolio Bus" con partenza ogni mezz'ora da Piazza S. Francesco. A chi completerà il tour dei quattro frantoi, verrà offerto un omaggio di olio. La visita ai frantoi di giovedì 1° novembre, dalle ore 15.30, sarà accompagnata da suoni e canti popolari con il Gruppo di canto popolare di Giano dell'Umbria. Giovedì 1° novembre in programma, alle ore 12.00 presso il Complesso S. Francesco, la Proiezione del video di promozione turistica del territorio dal titolo "Frà Giordano torna a Giano"; mentre alle ore 15.00 presso il Frantoio Speranza si terrà la degustazione guidata degli Oli di Giano dell'Umbria. Non mancheranno poi le visite guidate delle emergenze culturali del territorio con "Oleovagando tra castelli e abbazie", in partenza alle ore 15.30, che porterà i partecipanti a conoscere l'olivo secolare di Macciano, il Castello di Castagnola, a cui si accede attraversando l'antica porta in pietra locale sulla quale svetta l'aquila di Todi, per proseguire tra minuscoli vicoli e case medioevali serrate all'interno delle antiche mura che permettono di fare un viaggio indietro nel tempo, ultima tappa di "Oleovagando", l'Abbazia di S. Felice con la sua storia millenaria. Da non perdere, alle ore 17.00 il laboratorio di cucina di "Giorgione", ristoratore della zona e noto volto del Gambero Rosso Channel con la serie "Giorgione - Orto e Cucina", che si cimenterà in cucina per esaltare la varietà e la qualità dei prodotti agricoli del territorio primo fra tutti l'Olio extravergine di oliva che a seguire presenterà il suo ultimo libro "Orto e Cucina 3". Mentre alle ore 18.00 si terrà un banco di assaggio a cura della Strada del Sagrantino dei vini del territorio, durante il quale verrà anche lanciato il Contest Fotografico "Colori d'autunno. Il foliage della vite del Sagrantino" che terminerà poi il 15 dicembre 2018. Sia giovedì 1° che venerdì 2 novembre, la piazza di Giano dell'Umbria sarà il luogo della convivialità, dove trovarsi attorno ad un braciere acceso per la bruschetta con l'olio nuovo e una ricca offerta di prelibatezze gastronomiche cotte nello storico forno a legna comunale. Giovedì 1° novembre alle ore 17.30 la degustazione sarà accompagnata dalle note di "Stinky Feet" in concerto. In programma invece per venerdì 2 novembre alle ore 17.00 la presentazione dei libri "Perché proprio (B)io?" di Alfredo Fasola e "Il giorno prima delle nozze" di Gabriele Giuliani, alle quali saranno presenti anche gli autori. Mentre alle ore 18.30 presso il Frantoio Moretti si terrà la degustazione, su prenotazione, di Montefalco Sagrantino Passito DOCG e Rocciata. Durante "La Mangiaunta" sarà possibile visitare le mostre fotografiche allestite, presso il Complesso di S. Francesco, dai fotografi Ernesto De Matteis con la sua "ULIVIMMORTALI" e la mostra collettiva a cura di Sante Castignani e Marta Leniart dal titolo "Paesaggi e Sentieri Umbri". Inoltre presso l'Ex sala Teatro ci sarà la tappa gianese del progetto di mostra d'arte contemporanea diffusa, in ambienti poco noti e accessibili dell'Umbria "minore", #CHIAVE UMBRA_2018 SULLA NATURA con le



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

opere di Andrea Buzzichelli che offre visioni inedite in notturna della brulicante vita dei boschi.