

Frantoi Aperti in Umbria: gli appuntamenti del quarto fine settimana

In arrivo il **quarto fine settimana** della XXVI edizione di **Frantoi Aperti in Umbria**. A celebrare l'arrivo dell'olio nuovo **da venerdì 17 fino a domenica 19 novembre** i borghi e le città di: **Amelia (Tr)** con **Amerinolio**; **Arrone (Tr)** con **"Amor d'Olio"**; **Assisi (Pg)** con **le passeggiate di UNTO** nei castelli e nel territorio; **Campello sul Clitunno** con la **"Festa dei Frantoi e dei Castelli"** che animerà la Piazza della Bianca domenica 19 novembre; e **Spello (Pg)** con **"L'Oro di Spello - Festa dell'olivo e Sagra della Bruschetta"**.

In ogni borgo e in ogni città d'arte che fa parte del circuito di Frantoi Aperti in Umbria, 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.

Queste le iniziative da segnalare per il quarto weekend di Frantoi Aperti in Umbria:

Già da **venerdì sera (17 novembre)** sarà possibile partecipare alle **cene oleocentriche dagli "Umbrian #EVOOAmbassador - Testimoni di oli unici"** che proporranno menù di terra e di lago in abbinamento con gli oli e.v.o. di qualità dei produttori aderenti a Frantoi Aperti 2023. **Venerdì 17 novembre** sono due le cene oleocentriche in programma: a **Torgiano (Pg)** presso il Ristorante Quattro Sensi - Borgo Brufa e ad **Orvieto (Tr)** presso il **Ristorante Vis a Vis** che proporrà un menù completamente vegetale in cui ad essere protagonisti saranno gli **oli monocultivar e i blend del Frantoio Cecci** di Castel Viscardo (Tr). Una collaborazione quella tra il Frantoio Cecci e lo chef Emanuele Rengo del Ristorante Vis a Vis che si ripeterà anche **domenica 19 novembre** quando si terrà al **Frantoio Cecci il "Pranzo Oleocentrico in Frantoio"** accompagnato dalla musica dal vivo di Andrea Gioia e dalla visita del frantoio con degustazione degli oli.

Due saranno gli **appuntamenti di trekking tra gli ulivi con esperienze musicali e di arte contemporanea** entrambe in programmado**menica 19 novembre** ad Arrone e a Campello sul Clitunno.

Ad Arrone la partenza del **trekking** è alle ore 9.30 da piazza Garibaldi per salire, attraverso un **antico sentiero**, al monte di Arrone e arrivare al balcone naturale che si affaccia sulla fascia olivata della Valnerina. Ridiscendendo tra i boschi e gli oliveti del versante orientale si farà **sosta al Frantoio Bartolini**, dove si assaggerà l'olio nuovo. Durante il trekking si visiterà la **Chiesa di San Giovanni Battista** dove in occasione di **#Chiaveumbra2023 | In Natura | Sperimentazioni artistiche** nel paesaggio olivato, sarà possibile vedere **l'installazione artistica di Chiara Fantaccione** una "cleptomane dell'arte" che usa i materiali più diversi, prelevati da ambiti del tutto inattesi, riassmandoli in conformazioni singolari. Le sue opere sono spesso opere-ambienti con una forte



connotazione site-specific in cui non di rado mette in dialogo organico e artificiale

Sempre nella giornata di **domenica 19 novembre**, a **Campello sul Clitunno** è invece in programma **un doppio appuntamento outdoor con la Pedalata tra i castelli della Fascia olivata**, a cura di Fiab e YouMobility; ed il **trekking** ad anello alla **scoperta di olivi secolari lungo la Fascia Olivata Assisi-Spoleto** riconosciuta dalla FAO quale "Patrimonio agricolo di importanza mondiale". Lungo il cammino l'artista **Jessica Moroni** in occasione di **#Chiaveumbra2023**, narrerà il suo lavoro visibile in alcuni saggi presso gli olivi secolari che si incontrano lungo il percorso. La passeggiata sarà inoltre l'occasione per una sosta d'ascolto del concerto della rassegna musicale **"Suoni dagli Olivi Secolari"** con l'esibizione di **"Musica Muta"** con Michele Rosati e Rachele Fogu, un duo di virtuosissimi chitarristi classici che spazia dal Jazz alla musica popolare latina ed internazionale. Al termine del percorso poi la possibilità di **degustare l'olio** appena franto.

Tre sono poi gli appuntamenti con gli **"Assaggi di Storie. Degustazioni di Oli e di prodotti unici"**. Il primo, **sabato 18 novembre**, a **Spello presso la Taverna Costantino Imperatore** alle ore 17.00, dove la degustazione sarà guidata da **Claudio Baccarelli**. **A seguire domenica 19 novembre ad Arrone** alle ore 11.00 la degustazione di olii della Valnerina sarà guidata da **Giulio Scatolini**, mentre a **Campello sul Clitunno** la degustazione guidata da **Emanuela De Stefanis**, componente del Panel della Dop Umbria, si terrà alle ore 16.00, presso Villa Negri Arnoldi e l'**Olio e.v.o. di qualità** dei produttori del territorio sarà abbinato al pregiatissimo **tartufo** locale.

Prosegue poi, **domenica 19 novembre**, l'appuntamento con il nuovo spin-off di Frantoi Aperti in Umbria, **dedicato a bambini e famiglie**, dal titolo **"Trekking e Fiabe tra gli ulivi"**. La CamminAttrice **Loretta Bonamente** accompagnerà i bambini (dai 5 ai 12 anni) e i loro genitori in una passeggiata lungo il sentiero dell'acquedotto Romano, coinvolgendoli nel **racconto di storie sugli alberi, gli olivi e l'olio**. La partenza è alle ore 9.30 ed al termine della passeggiata è prevista una **merenda degustazione di Olio e.v.o. appena franto**.

Frantoi Aperti in Umbria è un evento promosso dall'**Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria**, che si avvale di **Add Comunicazione ed Eventi**, agenzia specializzata nella comunicazione e promozione dell'Olio e dell'oleoturismo, in collaborazione con la **Regione Umbria** e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro. Si avvale inoltre del sostegno di alcune aziende aventi le radici nel territorio, fra queste, **Vuscom**, società del Gruppo Valle Umbra Servizi, **Guido srl**, **Diva International S.r.l.**, **Tartufi Fortunati Stocchi srl**, del partner tecnico Official Green Carrier **Trenitalia**. Da evidenziare anche il sostegno di **Crédit Agricole Italia**, primario istituto di riferimento per il settore agricolo.