



Strada dell'olio  
DOP "Umbria"

**frantoi  
aperti**

1997•2017

**20**anni

in **Umbria** dal  
**28 ottobre** al  
**26 novembre 2017**

**programma**



**Umbria**

cuore verde d'italia

**ASSISI** dal 28 ottobre al 1° novembre**UNTO** - Unesco, Natura, Territorio, Olio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641

cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

**FOLIGNO** 29 ottobre**Dall'acqua del Menotre  
all'olio di Vescia***Per informazioni:*

tel. +39 0742 330280 - 0742 330236

stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it

www.camminatragliolivi.it

**GIANO DELL'UMBRIA** 28 e 29 ottobre**La Mangiaunta** XIII edizione*Per informazioni:*

tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.leviedelloio.eu

**SPOLETO** 29 e 31 ottobre, 1° novembre**Frantoi Aperti a Spoleto***Per informazioni:*

tel. +39 0743 218631 - 0743 218620/21

info@iat.spoleto.pg.it

www.comunespoleto.gov.it

**TREVI** 28 e 29 ottobre**Festival**, Trevi tra olio arte musica e papille*Per informazioni:*

tel. + 39 0742 332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festival.it

**ASSISI** 4 e 5 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641

cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

**CAMPELLO SUL CLITUNNO** 5 novembre**Festa dei Frantoi***Per informazioni:*

tel. +39 0743 271922 / +39 329 5603345

info@comune.campello.pg.it

www.ecomuseocampello.it

**FOLIGNO** dal 3 al 5 novembre**Autunno a Foligno** - Palazzo Candiotti  
Frantoi Aperti e Miele in Umbria*Per informazioni:*

tel. +39 0742 330280/330236

stefania.santopaolo@comune.foligno.pg.it

www.comune.foligno.pg.it

Per Miele in Umbria: Apau tel. +39 075 8472084

apaumbri@tiscali.it - www.apau.it

**GUALDO CATTANEO** dal 3 al 5 novembre**Sapere di Pane, Sapore di Olio**  
Bianco e Verde tra i castelli*Per informazioni:*

tel. +39 392 6781072

umbriamia@gmail.com

www.saperedipanesaporediolio.it

3

weekend

11 e 12 novembre

BORGHI ADERENTI

**ASSISI** 11 e 12 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it

www.untoassisi.it

**CASTEL RITALDI** 12 novembre**Frantotipico***Per informazioni*

cell. +39 334 8681080 - tel. +39 0743 252811

info@comune.castel-ritaldi.pg.it

www.comune.castel-ritaldi.pg.it

**PASSIGNANO SUL TRASIMENO**  
e **TUORO SUL TRASIMENO**

dal 10 al 12 novembre

**Oliamo** - Festa dell'Olio e dei Sapori d'autunno*Per informazioni*

tel. +39 075 0440043

proloco.passignano@gmail.com

18 e 19 novembre

4

weekend

BORGHI ADERENTI

**ASSISI** 18 e 19 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

**SPELLO** dal 17 al 19 novembre**L'Oro di Spello**

56° Festa dell'Olio e Sagra della bruschetta

*Per informazioni*

tel. + 39 0742 301009 / 0742 300064

info@prospello.it - info@comune.spello.pg.it

www.prospello.it - www.comune.spello.pg.it

25 e 26 novembre

5

weekend

**ASSISI** 25 e 26 novembre**UNTO** - nei Castelli e nel Territorio*Per informazioni:*

tel. +39 075 8138641 cell. +39 337 1012866

comunicazione@comune.assisi.pg.it

cultura@comune.assisi.pg.it - www.untoassisi.it

**GIANO DELL'UMBRIA** 25 e 26 novembre**Rievocazione della Festa della Frasca***Per informazioni*

tel. +39 392 6781072 - umbriamia@gmail.com

www.leviedellolio.eu

dal 1° al 3 dicembre

Benfinita dei 20 anni di Frantoi Aperti a

**CASTIGLIONE DEL LAGO****Festa dell'olio con vista lago***Per informazioni*

tel. +39 075 951099 - sv.economico@gmail.com

www.comune.castiglione-del-lago.pg.it



# COSA C'È NEI FRANTOI

## ARRONE (TR)

### Frantoio Oleario Bartolini Emilio

*Via della Grotta, 24 – Arrone (Tr)*  
Tel. +39 0744 389142 – info@frantoiobartolini.com  
www.frantoiobartolini.com

**Domenica 5 novembre** dalle ore 14 degustazione di olio novello e visita al frantoio.

## ASSISI (PG)

### Le Vecchie Macine

*Loc. Beviglie, 18 – Tordibetto di Assisi, Assisi (Pg)*  
Tel./Fax +39 075 8019538 Cell. +39 368 3139187  
info@levecchiemacine.com - www.levecchiemacine.com

**Tutti i weekend di Frantoi Aperti**, degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

## CAMPELLO SUL CLITUNNO (PG)

### Antico Frantoio Carletti

*Via Camesena, 1 – Campello sul Clitunno (Pg)*  
Tel. +39 0743 521247

**Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti** dalle ore 8:30 alle ore 20 degustazione di olio novello e visita al frantoio tradizionale.

### Azienda Agraria Marfuga

*Viale Firenze - Campello sul Clitunno (Pg)*  
Tel. +39 0743 521338  
www.marfuga.it - marfuga@marfuga.it

**28-29 ottobre e 4-5 novembre** "New Harvest Marfu-

ga": degustazioni di olio nuovo e visita al frantoio. **4 e 5 novembre** Mercatino d'Antiquariato.

### Frantoio Oleario Eredi Gradassi

*Via Virgilio 2, Campello sul Clitunno (Pg)*  
Tel. +39 0743 521033  
www.gradassi.com – gradassi@mclink.it

**Tutti i weekend** ore 11 - 13 e 15 - 18 "Vieni a ungere i tuoi ingranaggi": degustazioni di olio novello e di prodotti aziendali e visita al frantoio. **29 ottobre** ore 16 concerto "La fisarmonica di Ilaria Castellani". **11 novembre** alle ore 11 raccolta delle olive "Su e giù per gli ulivi": su prenotazione (minimo 10 persone). **12 novembre** alle ore 16 "Cooking Class": lezione dimostrativa di preparazione di piatti tipici umbri. **18 novembre** alle ore 11 passeggiata tra gli ulivi, su prenotazione (minimo 10 persone). **19 novembre** dalle ore 15:30 esibizione delle "Pizzicarelle" di Terni, balli popolari della tradizione. **26 novembre** alle ore 16 "Gioc.. oliamo": giornata dedicata ai bambini con visita al frantoio, spiegazione e degustazione di olio novello, realizzazione di disegni (per bambini fino ai 10 anni). "Fotolio": scatta una foto all'interno del frantoio e condividila con noi sulla nostra pagina Facebook entro il 20 novembre. La foto che riceverà più Like, verrà premiata con un cesto regalo domenica 26 novembre presso il frantoio.

## CASTEL RITALDI (PG)

### Frantoio Settini Franco

*Via Lex Spoletina, 28 – Loc. Colle del Marchese Castel Ritaldi (Pg)*  
Tel. +39 0743 51370 Cell. +39 338 9646942 / 347 3787973 - carlo.settimi@gmail.com

**11 e 12 novembre** raccolta delle olive per i bambini e visita guidata del frantoio in lavorazione con bottiglia d'olio in omaggio ai partecipanti. **Tutti i weekend:** degustazione di bruschetta con olio nuovo.

## CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)

### Cooperativa Oleificio Pozzuolese

*Via Croce, 3 – Pozzuolo - Castiglione del Lago (Pg)*  
Tel. +39 075 959151 Cell. +39 339 5665786  
www.cooperativaoleificioozzuolese.it

*oleificioppozzuolese@yahoo.it*

**Mercoledì 1° novembre** ore 16 “Parliamo di olio”, mini corso di degustazione con esperto. **Tutti i giorni** ore 10 - 12:30 e 15 - 18 degustazione di olio nuovo e visita del frantoio con possibilità di visite guidate per scuole di ogni età su prenotazione, esposizione pittorica “Castiglione e Territorio”.

## CITTÀ DELLA PIEVE (PG)

### Frantoio Il Tempio dell'oro

*Via Gino Bombagli, 5 - Città della Pieve (Pg)*

*Tel. +39 0578 298560*

*enogastronomiaumbra@gmail.com - info@pievolissima.it*  
*www.pievolissima.it*

**Tutti i weekend di Frantoi Aperti** “Pievolissima”: degustazione di olio nuovo, castagne, zuppe e porchetta e visita del frantoio dalle ore 11. **28 ottobre** ore 23 Adriano Bono En Solo in concerto. **4 novembre** ore 21:30 concerto blues. **11 novembre** ore 21 Orchestra Unisoni in concerto e Teatro degli avvaloranti. **18 novembre** ore 20 orchestra di liscio e serata danzante. **26 novembre** ore 21:30 cabaret Trio del Donca. **Tutte le domeniche** Kindergarden – animazione per bambini e spettacolo di burattini alle ore 16. **Tutti i giorni** su prenotazione visita guidata ai reperti archeologici etruschi della tomba di Laris, visita ai dipinti del Perugino e visita alla casa dello zafferano e a seguire degustazione di olio nuovo (biglietto circuito museale). Visita in uliveto e in vigna con degustazione di olio e vino.

## FOLIGNO (PG)

### Frantoio Clarici

*Via Garibaldi, 144 - Foligno (Pg)*

*Tel. +39 0742 340788*

*www.olioclarici.it - info@olioclarici.it*

**Tutti i weekend di Frantoi Aperti** (sabato ore 9 - 12 e 16 - 19, domenica ore 16 - 19) degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio storico.

### Antico Frantoio Petesse

*Via Colle Scandolaro, 23 - Foligno (Pg)*

*Cell. Angela +39 349 6829423 Giulia +39 340 2774868*

*www.frantoiopettese.it - frantoiopettese@gmail.com*

**Tutti i weekend** “Dall'olivo al pane: 5 weekend alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva”: dalle ore 10 visita al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo bio e, a richiesta, di altri prodotti aziendali: salumi e formaggi da allevamento allo stato brado, ceci, lenticchie e farro biologici. **Tutti i sabati** dalle ore 10 “Passeggiata tra gli ulivi” alla scoperta della storia degli ulivi aziendali, al ritorno visita al frantoio e possibilità di pranzo. **29 ottobre** alle ore 10 “Caccia al Tesoro in Frantoio”, gioco a squadre per bambini, solo su prenotazione, min 4 partecipanti. **5 novembre** dalle ore 16 “Inaugurazione della nuova stagione Olearia”, grande festa con degustazioni di olio nuovo e degli altri prodotti aziendali. **12 novembre** “Trekking naturalistico per le colline umbre”, di media difficoltà e solo su prenotazione, al ritorno possibilità di pranzo. **26 novembre** dalle ore 19:30 “Cena della Benfinita” a base dei piatti tipici di una volta, grigliata mista di maiale e bruschette a volontà, solo su prenotazione, max 30 persone. Per prezzi ed info contattate i numeri di tel. e visitate la pagina Facebook “Antico Frantoio Petesse”.

## Frantoio Sassovivo

*Via Sassovivo, 49 - Foligno (Pg)*

*Tel. +39 0742 344647*

*Cell. +39 333 6311787 +39 333 5062026*

*www.oliofedericej.com*

*infoagricolasassovivo@gmail.com*

**Tutti i fine settimana** “Bruschettate con olio novello”: sabato ore 15:30 - 18:30 e domenica ore 11 - 12:30 e 15:30 - 18:30 degustazione di olio nuovo e di altri prodotti aziendali e visita al frantoio. **5 novembre** ore 10:30 facile e suggestiva passeggiata tra strade sterrate di campagna, passando per il convento di San Bartolomeo, che conduce agli uliveti aziendali da dove si gode di un panorama mozzafiato su tutta la valle umbra. Percorso ad anello con guida turistica, al termine degustazione di olio novello e altri prodotti (costo € 5 a persona, max 30 persone, su prenotazione)

## Frantoio Oleificio Sociale Olio Il Castello

*Via delle Industrie, 25 - Foligno (Pg)*

*Tel. +39 0742 670262 Cell. +39 345 8147008*

*www.olioilcastello.com - info@olioilcastello.it*

**Da Sabato 14 ottobre e tutti i fine settimana di Frantoio**

**Aperti** visita al frantoio e degustazione di olio nuovo. **28 e 29 ottobre** degustazione di fantasia di vellutate. **4 e 5 novembre** degustazione degli antichi sapori della campagna con le patate sotto la cenere. **11 e 12 novembre** degustazione di gelato all'olio extravergine d'oliva per un fuori stagione da veri sfiziosi.

## GIANO DELL'UMBRIA (PG)

### Frantoio Filippi

*Via Case Sparse 117 - Fraz. Fabbri, Giano dell'Umbria (Pg)*  
Tel. +39 0742 90365 Cell. +39 328 6536674  
info@frantoiofilippi.it - www.frantoiofilippi.it

**28 e 29 ottobre** "La Mangiaunta": degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **25 e 26 novembre** "Rievocazione della Festa della Frasca".

### Frantoio Flamini

*Fraz. Fabbri, 91 - Giano dell'Umbria (Pg)*  
Tel. +39 0742 90509 Cell. +39 333 4384586  
www.frantoioflamini.it - info@frantoioflamini.it

**28 e 29 ottobre** "La Mangiaunta": degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

### Frantoio Moretti Omero

*Loc. San Sabino, 19 - Giano dell'Umbria (Pg)*  
Tel. +39 0742 90426  
www.morettiomero.it - info@morettiomero.it

**29 ottobre** alle ore 14 e **25 novembre** alle ore 18 "Sagrantino passito biologico e cioccolato" (costo € 7, no prenotazione). **5 novembre** ore 12 "L'olivicoltore si racconta ai bambini": pranzo biologico e visita guidata agli ulivi e al frantoio (costo bambini €10, adulti €15 solo su prenotazione tel. 347 4817558). **12 novembre** ore 10 - 17 "Olio nuovo!": visita guidata agli ulivi secolari e degustazione di olio nuovo certificato biologico (costo €5 solo su prenotazione tel. 347 4817558). **Tutti i giorni** dal **28 ottobre** al **26 novembre** ore 10 - 20 mostra fotografica itinerante "Orticoltura ritorno al futuro: i giovani e la terra".

### Frantoio Speranza di Massucci Valeria

*Via Caldarello, 21 - Giano dell'Umbria (Pg)*

Tel. +39 0742 90364 Cell. +39 339 5998005  
www.frantoiosperanza.com  
nfo@frantoiosperanza.com

**Tutti i weekend di Frantoi Aperti** visita guidata del frantoio e degustazione di olio nuovo e prodotti tipici. "Passeggiata tra gli ulivi" su prenotazione, minimo 10 persone. **28 e 29 ottobre** "La Mangiaunta", trekking naturalistici e "Olivi immortali" solo su prenotazione. **25 novembre** "Le vie dell'olio": degustazione di olio attraverso i 5 sensi, per bambini su prenotazione. **5, 12 e 19 novembre** "Buffet del frantoiano" solo su prenotazione. "Scatt...olio": scatta una foto all'interno del frantoio, registrati e condividila sulla nostra pagina Facebook o Instagram entro domenica 26 novembre; la foto che riceverà più Like, riceverà in premio alcuni dei nostri prodotti.

## GUALDO CATTANEO (PG)

### Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio

*Via Madonna del Puglia, 5/A - Gualdo Cattaneo (Pg)*  
Tel. +39 0742 91456 Cell. +39 335 5963600  
www.oliobaccinoemio.it  
baccinoemio@libero.it

**3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti**, visita al frantoio con degustazione di olio nuovo e bruschette.

### Frantoio Az. Agr. Casa Rocco

*Via Foligno - S. Terenziano - Gualdo Cattaneo (Pg)*  
Cell. +39 328 5396770  
www.casarocco.com  
info@casarocco.com

**3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Degustazione di olio nuovo e prodotti tipici, visita al frantoio.

### Frantoio Clerici

*Fraz. Saragano - Gualdo Cattaneo (Pg)*  
Tel. +39 0742 98728 Cell. +39 330 646162  
www.olioclerici.com - olioclerici@libero.it

**3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **Tutti i weekend** visita guidata al frantoio, degustazione di olio nuovo appena franto e introduzione all'assaggio di olio.

## Frantoio Neri Nilo

Via del Monte, Fraz. Grutti – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 338 6666046

www.frantoioneri.it - info@frantoioneri.it

Tutti i weekend degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". **5 novembre** mercatino a Gualdo Cattaneo.

## Frantoio Rinalducci

Via Putuense 40, Fraz. Pozzo – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 0742 91821

www.frantoiorinalducci.com

frantoiorinalducci@tin.it

**3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Tutti i giorni degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 10 - 20.

## Frantoio Silvestri di Perugini Leonardo

Via Palazzari, 17 – Gualdo Cattaneo (Pg)

Tel. +39 331 5920299 - frantoiosilvestri@alice.it

**3, 4 e 5 novembre** "Sapere di Pane, Sapore di Olio". Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 10 - 12 e 15 - 17.

## MONTECCHIO (TR)

### Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei

Via Cagnano, 6 - Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951395 Cell. +39 333 4107466

www.oleificiobartolomei.it

info@oleificiobartolomei.it

"I segreti dell'ulivo – dalla coltivazione alla raccolta": **28 ottobre** ore 12 pranzo tipico in collaborazione con Borgo Giorgione (www.borgogiorgione.com). **29 ottobre** ore 10 corso teorico sulle tecniche di coltivazione dell'ulivo, raccolta e frangitura olive, a seguire pranzo tipico, consegna attestati e lattina d'olio da 250 ml (costo € 30 adulti e € 20 bambini fino a 10 anni. Per chi prenota il soggiorno presso Borgo Giorgione sconto di € 10 a persona).

"L'olio nuovo...che spasso!": **4 novembre** ore 12 pranzo tipico. **5 novembre** il mentalista, prestigiatore e mago Andrea Paris racconta l'olio nuovo con un linguaggio

davvero singolare, ore 12 pranzo tipico.

"Un viaggio km zero a ritmo di tango e jazz": **11 novembre** ore 12 pranzo tipico e a seguire lezione dimostrativa di tango argentino della scuola Alicetango.

**12 novembre** ore 11:30 tecniche di produzione e assaggio di Chianina, formaggio e miele a cura di Poggiovalle (www.poggiovalle.com). A seguire pranzo tipico a cura de La Casa delle Cuoche e cesto omaggio (per chi prenota il soggiorno presso Poggiovalle in omaggio un cesto di prodotti Bartolomei e Poggiovalle). In concerto i '900 Swing. **18 novembre** ore 12 pranzo tipico. **19 novembre** ore 12 pranzo tipico e i "Carro Bestiame" in concerto. Per il pranzo tipico è obbligatoria la prenotazione. Degustazioni di olio nuovo, visita al frantoio e al museo tutti i giorni ore 9 - 19.

### Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci

Via della Variante, 2 – Montecchio (Tr)

Tel. +39 0744 951539

www.olioricci.it - info@olioricci.it

Dal **28 ottobre** al **26 novembre** "Musica e Sapori: Vitamina E e Polifenoli": tutti i weekend ore 11- 20 degustazione di olio nuovo, visita guidata del frantoio, passeggiate tra gli uliveti, corsi di assaggio di olio, mostra di arte contemporanea.

**29 ottobre** ore 16.30 Orchestra Moderna in concerto: assiduo collezionista, curioso selezionatore, frenetico e lungimirante ascoltatore. Seleziona vinili di musiche africane, elettroniche, cumbie travolgenti e ritmi globali.

**26 novembre** ore 16 Rossella Costa Duet in concerto: esibizione del duo dai ritmi travolgenti a ritmo di Bossa Nova e musica napoletana contro il buio autunno. Una spremuta di sole e allegria per combattere i radicali liberi (Gradita prenotazione per eventi musicali)

## PANICALE (PG)

### Oleificio Coop. "Il Progresso"

Via Olmini, 8 – Panicale (Pg)

Tel. + 39 075 837289

www.oliosansebastiano.com

oleificioilprogresso@gmail.com

Tutti i fine settimana degustazione di olio nuovo e visita guidata al frantoio durante la fase della molitura.

## PERUGIA (PG)

### Frantoio Berti

*Via Trasimeno Ovest n. 173 – Olmo di Perugia (Pg)*  
 Cell. +39 335 7755837  
 www.frantoioberti.it – frantoioberti@frantoioberti.it

Tutti i fine settimana visite guidate al frantoio e degustazione di bruschetta con olio nuovo, degustazione di prodotti tipici, dei vini aziendali e di finissimo cioccolato Milepi all'olio extra vergine d'oliva prodotto in azienda. **Tutte le domeniche** fattoria didattica per bambini, raccolta delle olive e assaggi di bruschette. **5 novembre** "Festa dell'olio nuovo e dei prodotti agroalimentari a km 0": degustazione di bruschetta con olio nuovo, ovinburger, formaggi e birre artigianali, con la partecipazione dell'Azienda Agraria Solana e del Microbirrifico Agricolo Venere.

## SPELLO (PG)

### Frantoio di Spello uccd

*Via Banche, 1/b - Spello (Pg)*  
 Tel. +39 0742 651662 Cell. +39 328 7560947  
 www.frantoiodispello.it - info@frantoiodispello.it

"1947-2017 Celebrazione del 70° anniversario della fondazione della cooperativa": **tutti i weekend** degustazione di olio nuovo e visita al frantoio ore 9 – 13 e 15 - 18. **28 ottobre** "Il primo fiore - Il territorio e la cultura dell'olio spellano": ore 17 conferenza "Il territorio e la cultura dell'olio spellano. La fascia olivata Spoleto-Assisi". Dalle ore 19 cena gourmet a cura di Casa Umbra e Cantine Sportoletti. Dalle ore 21 Live concert & Drink Bar con "Carro Bestiame - Gipsy & Live Music". Per informazioni e prenotazioni info@officinadelfantastico.it, tel.: 328 8145171.

## SPOLETO (PG)

### Frantoio del Poggiolo – Monini

*ss. Flaminia km 129, Spoleto (Pg)*  
 Tel. +39 0743 235067  
 Cell. +39 335 6545186 – 345 7986779  
 www.monini.com – fabio.chiappini@monini.com

**28 ottobre** dalle ore 12:30 e **29 ottobre** dalle ore 10:30

degustazione di olio nuovo e visita al frantoio. **29 ottobre** dalle ore 15 "Western Country Band" in concerto.

## TODI (PG)

### Frantoio La Casella di Scassini Paolo

*Voc. Casella, 33 A – Collevalenza, Todi (Pg)*  
 Tel. +39 075 887415  
 www.frantoiolacasella.it – lacasella.italia@libero.it

**19 novembre** "Oliando insieme": visita guidata al frantoio ore 10 - ore 18 e degustazione di olio nuovo ore 9:30 - 12 e 15 - 19.

## TREVI (PG)

### Frantoio del Gusto

*Via Flaminia Km 141,7 – Trevi (Pg)*  
 Tel. +39 0742 78205 Cell. 392 1095489  
 www.fattoriamorella.it - marcelloni.marta@virgilio.it

**Tutti i weekend di Frantoi Aperti** degustazione di olio nuovo e visita al frantoio.

### Frantoio Gaudenzi

*Fraz. Pigge Voc. Camporeale - Trevi (Pg)*  
 Tel. +39 0742 781107  
 www.frantoiogaudenzi.it - info@frantoiogaudenzi.it

**Tutti i fine settimana** visita al frantoio e degustazione di olio nuovo e bruschetta.

### Società Agricola Trevi Il Frantoio

*Via Bastia, 1 Fraz. Matigge - Trevi (Pg)*  
 Tel. +39 0742 391631 Cell. +39 320 1710087  
 www.oliotrevi.it – commerciale@oliotrevi.it

**28 e 29 ottobre** "26° Festa dell'olio nuovo": degustazioni gratuite di bruschetta con olio nuovo; ore 11 - 18 "Produzione olio nuovo live" e video proiezione dell'intera filiera; mostra di attrezzature agricole di fine '800; dalle ore 11 - 18:30 concerto dei BB Voices; ore 12 - 14 "Temporary Restaurant" della Cucina di S. Pietro a Pettine con menù alla carta. **29 ottobre** ore 11 - 16 giro panoramico degli uliveti aziendali a bordo del "Trenino dell'olio"; ore 17 "Pupazzi e Magia" di Andrea Paris e Nicola Pesaresi.

---

# benfinita

---

dei 20 anni  
di Frantoi Aperti a  
**CASTIGLIONE DEL LAGO**  
dal 1° al 3 dicembre  
**Festa dell'Olio**  
con vista lago

---

**frantoi  
aperti**  
1997•2017  
**20anni**

*Per informazioni:*

**Ass. Strada dell'Olio Dop Umbria**

**tel + 39 0742 332269**

**info@stradaoliodopumbria.it**

---

**www.frantoiaperti.net**

---



**#frantoiaperti**



Regione Umbria



Camera di Commercio  
Perugia



Spello e Bettona