

# Colli del Trasimeno

## FRANTOI



### 1 Frantoio Berti s.n.c.

Via Trasimeno Ovest, 173  
06074 Olmo di Perugia (PG)  
Tel. 075.5178992 - Fax 075.5178346  
fantoioberti@frantoioberti.it  
www.frantoioberti.it

### 2 Frantoio Faliero Mancianti s.r.l.

Via della Parrocchia, 20  
San Feliciano sul Trasimeno  
06060 Magione (PG)  
Tel. 075.8476045 - Fax 075.8476045  
oleman@tin.it - www.frantoiomancianti.com

### 3 Frantoio Isola Polvese

Isola Polvese  
Gestito da SOPRA IL MURO COOP. SOCIALE  
APERTURA SOLO DOMENICA 5 NOVEMBRE  
Collegamenti con traghetto da S. Feliciano  
Tel. 075.3681462 - Cell. 335.7196762  
turismo@provincia.perugia.it  
polvese@provincia.perugia.it  
www.provincia.perugia.it

### 4 Frantoio Peltristo

Via Casalino Alto, 13  
06060 Pietrafitta, Piegaro (PG)  
Tel. 075.8396001 - Fax 075.8396001  
peltristo@libero.it - www.frantoiopeltristo.it

### 5 Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide Soc. Cop. Agr.

Via Perugia, 4 - 06074 Passignano Est (PG)  
Tel. 075.9417044 075.828213  
Fax 075.5179246

## AGRITURISMI



### 1 Casale degli Olmi

Via Romeggio, 566 - 06019 Umbertide (PG)  
Tel. 800903618  
www.casaledegliolmi.com

### 2 Il Geranio

Fraz. Piccione Str. della Mannara, 2  
06080 Perugia  
Tel. 075.603379  
www.ilgeranio.com

### 3 L'Antico Casale

Loc. Ramazzano strada palazzetta, 17  
06080 Perugia  
Tel. 075.603103 - Cell. 347.3585030  
www.lanticocasale.com

### 4 La Quercia del Pentimento

Via Giardini, 75 - 06060 Petrignano,  
Castiglione del Lago (PG)  
Tel. 075.9528134  
www.laquerciadelpentimento.it

### 5 La Rosa Canina

Loc. Casalini - Via dei Mandorli, 23  
06064 Panicale (PG)  
Tel. 075.8350660  
www.larosacanina.it

### 6 Le Torri di Bagnara

Strada della Bruna, 8 - Pieve San Quirico  
06134 Solfagnano, Perugia (PG)  
Tel. 075.5792001  
www.letorridibagnara.it

### 7 Villa la Cerreta

Via Cerreta, 5 - Sanfatucchio  
06061 Castiglione del Lago (PG)  
Tel. 075.951464  
www.cuoredetruria.it



## MUSEI



- 1 Museo della pesca - Magione
- 2 Palazzo della Penna - Perugia

INFO SISTEMA MUSEO

Tel. 075.5716233  
10.30-13.00 • 14.30-18.00  
(escluso martedì)

## RISTORANTI



- 1 Osteria la Pergola  
Via Ritorta, 7 - Tuoro sul Trasimeno (PG)  
Tel. 075.8254125

# Colli Assisi - Spoleto

## FRANTOI



### 1 Az. Agr. Villa della Genga

Loc. Poreta, 74 - 06049 Poreta (PG)

Tel. 0743.521186

Fax 0743.270322

info@leterrediporeta.it

www.leterrediporeta.it

### 2 Az. Agr. San Lorenzo

Via S. Lorenzo, 30 - Foligno (PG)

Tel. 0742.22553

Fax 0742.22553

info@tenutasanlorenzo.it

www.tenutasanlorenzo.it

### 3 Cooperativa di Trevi

S.S. Flaminia km 141,7

06039 Trevi (PG)

Tel. 0742.386000

Fax 0742.381008

oliombro@libero.it

www.oliombro.com

### 4 Frantoio di Spello

Via Banche, 9-b - 06038 Spello (PG)

Tel. 0742.651662 - Fax 0742.304371

info@frantoiospello.it

www.frantoiospello.it

### 5 Frantoio

#### Eredi Gradassi Andrea snc

Via Virgilio, 2

06042 Campello sul Clitunno (PG)

Tel. 0743.521033

Tel. 0743.275602

gradassi@mclink.it

www.gradassi.com

### 6 Frantoio Gaudenzi

Loc. Camporeale, 6

Pigge, SS Flaminia km 140

06039 Trevi (PG)

Tel. 0742.781107

Fax 0742.781107

info@oliiodopgaudenzi.it

www.oliiodopgaudenzi.it

### 7 Frantoio Oleario

#### Bartolini Emilio & C.

Via della Grotta, 18

05031 Arrone (TR)

Tel. 0744.389142 - Fax 0744.388722

info@frantoiobartolini.com

www.frantoiobartolini.com

### 8 Frantoio Oleario Ragani

Via degli Olivi, 8 - 06038 Spello (PG)

Tel. 0742.301156 - Fax 0742.301156

emaragani@libero.it

### 9 Le Vecchie Macine

#### di Vescovi Graziano

Loc. Beviglie Tordibetto di Assisi

06081 Assisi (PG)

Tel. 075.8019538

Fax 075.8019538

info@levecchiemacine.com

www.levecchiemacine.com

### 10 Marfuga Azienda Agraria

Loc. Villa, 19

06042 Campello sul Clitunno, PG

Tel. 0743.521338 - Fax 0743.270043

marfuga@marfuga.it

www.marfuga.it

### 11 Frantoio del Poggiolo Monini

Loc Fabbriera

06049 Spoleto (PG)

Tel. 0743.235067-232661

Fax 0743.208418

info@frantoiodelpoggiolo.it

www.frantoiodelpoggiolo.it

### 12 Olio Metelli

Via Cupa, 13 - 06037 Sant'Eraclio

Foligno (PG)

Tel. 0742.67552 - Fax 0742.67552

metelli@metelli.it - www.metelli.it

### 13 Società Agricola Trevi

#### il Frantoio SPA

Via Fosso Rio, loc. Torre Matigge

06039 Trevi (PG)

Tel. 0742.391631 - Fax 0742.392441

info@oliotrevi.it - www.oliotrevi.it



Centro Agro Alimentare dell'Umbria

Tel. 0742344214 - e-mail: info@umbriadoc.com

www.umbriadoc.com

# Colli Assisi - Spoleto

## AGRITURISMI



### 1 Agricola Nizzi

Loc. Costa di Trex, 65 - 06081 Assisi (PG)

Tel. 075.813378 - Cell. 347.4963827

[www.nizzi.com](http://www.nizzi.com)

### 2 Casa Mattei

Voc. Isola, Fraz. Casteldilago

05031 Arrone (TR)

Tel. 0744.420513 - Cell. 338.9140559

[www.casamattei.it](http://www.casamattei.it)

### 3 I Mandorli

Loc. Bovara, Via Fondaccio, 6

06039 Trevi (PG)

Tel. 0742.78669 - Cell. 335.1006524

[www.agriturismoimandorli.com](http://www.agriturismoimandorli.com)

### 4 La Miniera

via Marconi, 474 - 06049 Spoleto (PG)

Tel. 0743.261298 Cell. 349.8362268

[www.agrispoleto.it](http://www.agrispoleto.it)

### 5 Le due Torri

Loc. Limiti - Via Torre Quadrano, 1

06038 Spello (PG)

Tel. 0742.651249

[www.seeumbria.com](http://www.seeumbria.com)

### 6 L'Ulivo

Loc. Bazzano Inferiore - 06049 Spoleto (PG)

Tel. 0743.49031 - Cell. 333.6503086

[www.agrulivo.com](http://www.agrulivo.com)

### 7 Semidimela

fraz. Petroia, 36 - 06020 Gubbio (PG)

Tel. 075.920039

[www.semidimela.com](http://www.semidimela.com)

## MUSEI



### 1 Complesso museale San Francesco di Trevi

Trevi

### 2 Galleria civica d'arte moderna

Spoleto

### 3 Parco archeologico di Carsulae

Terni

### 4 Pinacoteca civica

Spello

INFO  SISTEMA MUSEO

Tel. 075.5716233

10.30-13.00 • 14.30-18.00  
(escluso martedì)

## RISTORANTI



### 1 Il Cantuccio

Viale Trento e Trieste, 126 - Spoleto (PG)

Tel. 0743.234083

### 2 Il Poggio

Via Agozzi - Trevi (PG)

Tel. 0742.78883

### 3 La Buca di San Francesco

Via Brizi, 1 - Assisi (PG)

Tel. 075.812204

### 4 Le Mura

Via Mentana, 25 - Foligno (PG)

Tel. 0742.354648

### 5 Orlando Furioso

Via Centrale umbra, 75 - Spello (PG)

Tel. 0742.652125

### 6 Zengoni

S.S. Flaminia Km 123

Loc. Napoletto - Spoleto (PG)

Tel. 0743.45524

# Colli Martani

## FRANTOI



### 1 Antico Frantoio Nunzi

Voc. Felceto, 85 - 06031 Bevagna (PG)  
Tel. 0742.91557 - Fax 0742.360381  
martin1416@inwind.it

### 2 Az. Agr. Tini Del Sero

Case Sparse, Moriano  
06030 Giano dell'Umbria (PG)  
Tel. 0742.90553 - Fax 0742.90553  
josephine.delsero@tiscali.it

### 3 Azienda Agraria Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5/A  
06035 Gualdo Cattaneo (PG)  
Tel. 0742.91456 - Fax 0742.91456  
baccinoemio@libero.it

### 4 Frantoio "Flamini"

Bivio Moscardini, 91  
06030 Giano dell'Umbria (PG)  
Tel. 0742.90509 - Fax 0742.90509  
info@frantoioflamini.it  
www.frantoioflamini.it

### 5 Frantoio Speranza

Via Caldarello, 21  
06030 Giano dell'Umbria (PG)  
Tel. 0742.90364 - Fax 0742.90364  
info@frantoiosperanza.com  
www.frantoiosperanza.com

### 6 Oleificio Bartoloni

Loc. S. Stefano, 17  
06030 Giano dell'Umbria (PG)  
Tel. 0742.90321 - Fax 0742.90321  
giuseppebartoloni@libero.it

### 7 Frantoio la Macina Rossa

Soc. Agr. Attone  
Madonna delle Grazie - 06031 Bevagna (PG)  
Tel. 0742.361575 - Fax 0742.361575



## AGRITURISMI



### 1 Antica Fattoria del Colle

Str. Colle delle Forche, 6  
06053 Deruta (PG)  
Tel. 075.972201 - Cell. 329.9897272  
www.anticafattoriadelcolle.it

### 2 Casale Ulivi

Fraz. Loreto Voc. Ranocchia  
06059 Todi (PG)  
Tel. 075.8852289 - Cell. 338.7596594  
www.casaleulivi.com

### 3 La Montagnola

Via Roma, 11 - 06089 Torgiano (PG)  
Cell. 328.3111215  
www.lamontagnola.it

### 4 Montemenardo

Fraz. Pesciano - 06059 Todi (PG)  
Tel. 075.8945903 - Cell. 328.7324476  
www.agriturismotodi.com

### 5 Residenza del Marchese

Via Villa del Marchese, 15  
06035 Gualdo Cattaneo (PG)  
Tel. 0742.91340 - Cell. 339.8822915  
www.residenzadelmarchese.it

## MUSEI



### 1 Chiesa-museo San Francesco

Montefalco

### 2 Circuito museale cittadino - Bevagna

### 3 Museo Pinacoteca - Todi

INFO SISTEMA MUSEO

Tel. 075.5716233  
10.30-13.00 • 14.30-18.00  
(escluso martedì)

### 4 Museo del Vino

#### Fondazione Lungarotti - Torgiano

Corso Vittorio Emanuele, 31  
Tel. 075.9880200  
prenotazionimusei@lungarotti.it  
www.lungarotti.it

## RISTORANTI



### 1 L'orto degli angeli

Via Dante Alighieri, 1 - Bevagna (PG)  
Tel. 0742.360130

### 2 Osteria dell'Arancio

Via Montepennino, 40 - Montefalco (PG)  
Tel. 0742.379297



### 3A Parco Tecnologico

Agroalimentare dell'Umbria  
Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG)  
Tel. 075.89571



# Colli Amerini e Colli Orvietani

## FRANTOI



### 1 Oleificio Coltivatori Diretti di Amelia

Loc. S. Maria in Monticelli  
05022 Amelia (TR)  
Tel. 0744.989046 - Fax 0744.998521

## MUSEI



- 1 Museo archeologico - Amelia
- 2 Pozzo di San Patrizio - Orvieto

INFO  SISTEMA MUSEO

Tel. 075.5716233  
10.30-13.00 • 14.30-18.00  
(escluso martedì)



## AGRITURISMI



### 1 Agriturismo Gattogiallo

Voc. Casarella, 22 - 05010 Montegabbione (TR)  
Tel. 0763.837546 - Cell. 347.1045059  
[www.agriturismogattogiallo.it](http://www.agriturismogattogiallo.it)

### 2 Colle Abramo delle Vigne

Strada di Colle Abramo, 34 - 05030 Narni (TR)  
Tel. 0744.796428  
[www.colleabramo.com](http://www.colleabramo.com)

### 3 La casella Agricola Valle Chiani

Strada Casella, 3 - 05016 Ficulle (TR)  
Tel. 0763.86684  
[www.lacasella.it](http://www.lacasella.it)

### 4 Le Casette

Loc. Casette 05020 Montecchio (TR)  
Tel. 0744.957645 - cell. 336.607708  
[www.pomurlovecchio-lecasette.it](http://www.pomurlovecchio-lecasette.it)

### 5 Piano Grande

Loc. Sant'Egidio, 20  
05020 Avigliano Umbro (TR)  
Cell. 335.7001575  
[www.agriturismopianogrande.it](http://www.agriturismopianogrande.it)

### 6 Pomurlo Vecchio

loc. Pomurlo Vecchio - 05023 Baschi (TR)  
Tel. 0744.950190 - Cell. 336.607708  
[www.pomurlovecchio-lecasette.it](http://www.pomurlovecchio-lecasette.it)

### 7 Tara

strada del Pisciarelllo, 3 - 05022 Amelia (TR)  
Tel. 0744.983015 - Cell. 338.7888919  
[www.agriturismotara.it](http://www.agriturismotara.it)

### 8 Tenuta dei Conti Faina

Via Spineta, 53 - 06054 Fratta Todina (PG)  
Tel. 075.8745048 - Cell. 335.7143930  
[www.agricolafaena.it](http://www.agricolafaena.it)

## RISTORANTI



- 1 Al Corsica  
Piazza A. Da Orvieto, 7 - Orvieto  
Tel. 0763.340972 - Cell. 347.8009877
- 2 Antica Rupe  
Vicolo sant'Antonio, 2/A - Orvieto  
Tel. 0763.343063
- 3 La Pergola  
Via dei Magoni, 9/B - Orvieto  
Tel. 0763.343065
- 4 San Giovenale  
Piazza San Giovenale 6-7 - Orvieto  
Tel. 0763.340641

## Quando la terra è viva

Guardando le ricchezze e le tante diversità che rendono unica l'Umbria, ci si accorge che la terra comunica sensazioni, racconta storie, descrive il carattere della gente che ci vive, fino a giustificare in un certo senso, la grande qualità dei frutti che essa stessa dona. Basta osservare quello che ti circonda per capire come la terra sia anche lo specchio dei sentimenti di chi ci vive. Aspra se maltrattata, generosa se curata e protetta, ma viva, sempre. In Umbria colline colme di ulivi fanno da cornice pura ad un dipinto ricco di gente, storie, tradizioni, immagini forti di un'agricoltura vera che oltre all'ulivo, gira intorno alla vite ed ai cereali. Per accorgersi di questo basta aprire gli occhi e comprendere l'enorme differenza che esiste tra il vedere ed il guardare. Da qui l'idea di una guida della Strada dell'Olio Dop Umbria, utile ai turisti ma anche a chi ci vive, uno strumento semplice che insegna a guardare questa terra, a scoprirla, unendo all'interesse di coloro che la visitano per la prima volta, l'abitudine di tutti quelli che ci sono nati e ci vivono dentro da sempre.

Solo così riusciremo a disegnare intorno all'olio un percorso sincero, reso ricco dalle sue tante diversità e dai caratteri schietti, immutabili dei protagonisti: la terra, l'ulivo, l'uomo, finalmente consapevoli del loro valore.

La storia ci ha consegnato un prodotto sacro, protetto da religione e superstizione: l'olio; perché dobbiamo percorrere una strada per conoscerlo.

L'Umbria è terra depositaria di una cultura vera dell'olio, legata ad un costume costante che fa di questo benedetto oro verde un protagonista assoluto al centro della tavola di tutti i giorni.

A parlar di ulivi e di olio in Umbria viene voglia di ascoltare la gente per scoprire l'origine di un legame così forte. Ovunque, in ogni angolo, la vita familiare si confonde con la storia ed il cuore si riempie di sentimento. Ma se è vero che la terra parla, quegli ulivi ordinati, minuti, a volte quasi ripiegati su se stessi, potrebbero raccontare delle cure che l'uomo gli riserva, ma anche che questo amore che lega l'uomo alla pianta ed al suo frutto non sempre si rispecchia nella qualità dell'olio estratto.

In Umbria la cultura dell'olio esiste e coinvolge in un rispetto quasi sacrale della produzione terra e pianta, uomini e donne, cresciuti intorno all'olio ed ai suoi frutti.

Non può che essere segno di cultura secolare la presenza dei tanti frantoi, caratteristica forte dell'intera regione.

Su queste basi, certe ed immutabili, si fonda il progetto di turismo dell'olio, strategia importante solo se condivisa da tutti, produttori, consumatori, ristoratori, artigiani, ambasciatori attivi e veri della qualità della vita di questa terra, protagonisti fondamentali lungo il tracciato della Strada dell'Olio, in grado di mettere in rete, di creare sinergia tra i tesori che la storia ci ha lasciato e quanto di nuovo si sta respirando, grazie allo straordinario protagonismo dei vini umbri, a quello indiscusso delle tante eccellenze agro alimentari. Prodotti veri, diventati elementi certi sui quali costruire un progetto di sviluppo dell'intero territorio.

L'olio extravergine Dop Umbria rappresenta un traguardo raggiunto per nobilitare i territori vocati alla produzione di frutti unici e per garantire che da Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, Pendolino, San Felice e dalle altre piccole, ma allo stesso tempo grandi cultivar che arricchiscono queste colline, sia ottenuto un prodotto unico ed inimitabile.

Varietà uniche ideali a segnare un itinerario esclusivo per il turista attento, che offre una serie di buone occasioni di viaggio, lungo le quali scoprire e conoscere la gente umbra che preferisce i fatti dell'olio vero, alle piccole garanzie dell'olio presunto.

Gente pronta ad unire a queste altre innumerevoli risorse un progetto fondato sugli umbri, portatori sani di una azione nuova, che vede al centro l'olio Dop Umbria, ma non solo. Gente che la cultura dell'olio ce l'ha davvero e che con essa vuol offrire le sensazioni di una passione bella ed austera come l'ulivo, sincera come l'olio.

Gente che perde le notti dietro la voglia ricercata di perfezionare i dettagli e che in quelle notti guarda verso il cielo che protegge la regione intera e gli affida speranze ricche di sofferenza, sogni che anno dopo anno assumono la concretezza di progetti in grado di cambiare il mondo. Gente che vive all'ombra di un ulivo e lo guarda con sospetto ed ammirazione.

E' con questo sentimento che l'Umbria disegna la sua strada dell'olio, gemma verde in quello scrigno di tesori chiamato Umbria.



Strada dell'olio  
DOP Umbria



### LEGENDA

-  RISTORANTE
-  ALBERGO / HOTEL
-  AGRITURISMO / COUNTRY HOUSE
-  BED & BREAKFAST
-  CENTRO STORICO
-  MUSEO
-  CAMPEGGIO
-  AZIENDA AGRICOLA
-  FRANTOIO
-  COMUNE ADERENTE

-  COLLI DEL TRASIMENO
-  COLLI ORVIETANI
-  COLLI AMERINI
-  COLLI ASSISI - SPOLETO
-  COLLI MARTANI

**Associazione Strada dell'olio  
extravergine di oliva DOP Umbria**

Piazza Mazzini, 21 - Trevi 06039 (Pg)

Tel. 0742.3321 - Fax 0742.332237

info@stradaoliodopumbria.it

www.stradaoliodopumbria.it



**COMUNI ADERENTI**

Comune di Bevagna

Comune di Campello

Comune di Castiglione del Lago

Comune di Città della Pieve

Comune di Collazzone

Comune di Foligno

Comune di Giano dell'Umbria

Comune di Gualdo Cattaneo

Comune di Gualdo Tadino

Comune di Magione

Comune di Massa Martana

Comune di Montecastello di Vibio

Comune di Passignano sul Trasimeno

Comune di Piegara

Comune di Spello

Comune di Spoleto

Comune di Torgiano

Comune di Trevi

Comune di Tuoro sul Trasimeno



**Regione Umbria**



ASSOCIAZIONE  
NAZIONALE  
CITTÀ DELL'OLIO

**ALTRI SOGGETTI ADERENTI**

Provincia di Perugia

Provincia di Terni

Union Camere dell'Umbria

Camera di Commercio di Perugia

Camera di Commercio di Terni

Comunità Montana Monte Subasio

Comunità Montana Trasimeno Medio Tevere

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Umbria

Associazione dei produttori olivicoli della Provincia di Perugia

Associazione Umbra produttori olive ed olio

Centro Agro Alimentare dell'Umbria

Associazione Turistica Pro Tadino

## Un itinerario integrato sul territorio



In occasione della manifestazione "Frantoi Aperti" e nell'ottica della trasparenza, anche la **3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria** Soc. cons. a r. l. (organismo di controllo e certificazione dell'olio extravergine DOP Umbria) e il laboratorio Analysis Srl rimarranno aperti sabato 4 novembre 2006 per consentire a tutti di visitare i luoghi ove avviene la certificazione dell'olio e approfondire le modalità di verifica adottate. Nell'occasione sarà possibile approfondire le tematiche correlate ai servizi offerti dal Parco Tecnologico Agroalimentare.

### Visite guidate nei musei

Frantoi Aperti ti "accompagna" nei luoghi della cultura e della storia.

**In tutti i musei** dell'itinerario oleoturistico, con il prezzo del biglietto puoi prendere parte alle visite guidate organizzate per l'occasione...alla scoperta della cultura e dell'identità umbra.

### Assaggiatori alla scoperta dei gusti e dei sapori

Nei ristoranti del circuito oleoturistico, la sera di sabato 4 novembre un assaggiatore di oli sarà a disposizione della gentile clientela, fornendo preziosi suggerimenti e accompagnando i palati alla scoperta dei sapori e dei gusti degli Oli DOP Umbria.

### Per aggiornamenti e approfondimenti

#### Il filo diretto con Frantoi Aperti

Sui siti internet [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net) e [www.umbriadoc.com](http://www.umbriadoc.com) potrai ricevere tutte le informazioni relative a Frantoi Aperti. Per qualunque approfondimento o chiarimento, chiama il Centro Agro Alimentare dell'Umbria allo **0742 .344214**.

Appuntamenti in Umbria nel



## **XLV FESTA DELL'OLIVO e SAGRA DELLA BRUSCHETTA**

### **Sabato 25 Novembre**

**Ore 9.30** - Palazzo Comunale

Apertura mostra di pittura

**"LA TERRA DEGLI OLIVI"**

Apertura esposizione

**"NA VORDA ERA CUSCÌ"**

**A partire dalle ore 11.00**

**Degustazioni e visite guidate al**

**Frantoio di Spello e Frantoio Ragani**

**Ore 20.00** - Taverne Porta Chiusa,

Centro Sociale Centro Storico,

Pusterula

Inaugurazione **"BRUSCHETTERIE"**

### **Domenica 26 Novembre**

**Ore 9.00** - Centro Storico

Apertura 1<sup>a</sup> Fiera dell'usato:

**"SPELLO ANTIQUARIA:**

**TESORI EXTRA VERGINE"**

**Ore 10-13.00** - Palazzo Comunale

**"BANCO D'ASSAGGIO DELL'OLIO DI**

**SPELLO"**

### **Sabato 2 Dicembre**

**Ore 9.30** - Parcheggio di S.Andrea

Inaugurazione **1<sup>a</sup> Mostra Mercato dei**

**prodotti tipici: "OLIO E ..."**

**Ore 10.00** - Sede BCC di Spello e

Bettona. Convegno:

**"Modernizzare l'impresa olivicola:**

**promozione del territorio e variazione**

**di prodotto".**

### **Domenica 3 Dicembre**

**Ore 9.00 circa** - Collepino

Inizio percorso

**"PASSEGGIANDO TRA GLI OLIVI"**

**Ore 9.30** - Centro Storico

Avvio estemporanea di pittura per le

scuole **"OLICOLORANDO"**

**Ore 10.00** - Palazzo Comunale - Sala

Editto - Assemblea straordinaria dei

soci aperta alla città de **"IL FRANTOIO**

**DI SPELLO UCCD": "VERSO I 60 ANNI**

**DELLA PIÙ ANTICA COOPERATIVA**

**DELL'UMBRIA: 1947-2007"**

**Ore 14.30** - Centro Storico

Inizio sfilata carri folkloristici

**"LA FRASCA".**

**Ore 17.00- 19.30** - Piazza della

Repubblica

**PREMIAZIONI** carri folkloristici

**"LA FRASCA",**

**estemporanea di pittura**

Per informazioni:

Comune di Spello - Ufficio Cultura

Tel. 0742.300064 - Fax 0742.300020

(dalle 8.30 alle 14.00)

e-mail: [cultura@comune.spello.pg.it](mailto:cultura@comune.spello.pg.it)





## **Domenica 29 ottobre 2006**

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

**Piazza Mazzini**

**L'OLIO NUOVO C'È GIÀ:**

Assaggi dell'olio nuovo con bruschette,  
zuppe e altri prodotti tipici.

## **Martedì 5 dicembre 2006.**

**Roma - Gambero Rosso Città del  
Gusto (orario da definire)**

Presentazione dell'annata 2006.

## **Mercoledì 6 dicembre 2006.**

**Trevi. Museo della Civiltà dell'Olio e  
dell'Ulivo. Dalle ore 17,00**

Presentazione e degustazione  
dell'annata 2006.

Tutti gli eventi sono organizzati  
in collaborazione con  
**Associazione Produttori Olio di Trevi.**

Per informazioni:  
Comune di Trevi - Assessorato  
Turismo Cultura e Promozione Integrata  
Tel. 0742.332222 (dalle 8.30 alle 14.00)



## **Sabato 4 e Domenica 5 Novembre**

Visita e degustazione  
nei frantoi del territorio spoletino

### **“FRANTOIO DEL POGGIOLO”**

Visita e degustazione gratuita olio  
nuovo “bruschette e zuppe”

**BUS navetta gratuito**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 12.00 rientro dal Frantoio ore 13.30**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 16.00 rientro dal Frantoio ore 17.30**

### **FRANTOIO “VILLA DELLA GENGA”**

Visita agli uliveti, degustazione oli e altri  
prodotti tipici, visita al frantoio.

Inizio visita 12.30 fino alle 14.00 e

dalle 16.30 fino alle 18.00

**BUS navetta gratuito**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 12.00 rientro dal Frantoio ore 14.00**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 16.00 rientro dal Frantoio ore 18.00**

## **Domenica 26 Novembre** **“PANE E OLIO IN FRANTOIO”**

Visita e degustazione nei frantoi del  
territorio spoletino

### **“FRANTOIO DEL POGGIOLO”**

Passeggiata nell’oliveto e visita al  
Frantoio in lavorazione.

Degustazione di bruschette, con olio  
nuovo e buon vino.

**BUS navetta gratuito**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 15.30 rientro dal Frantoio ore 17.30**

### **FRANTOIO “VILLA DELLA GENGA”**

Visita agli uliveti, presentazione  
degustazione oli e altri prodotti tipici,  
visita al frantoio.

Inizio visita 12.30 fino alle 14.00

**BUS navetta gratuito**

**Partenza da Piazza della Libertà:**

**ore 12.00 rientro dal Frantoio ore 14.00**

Per informazioni e prenotazioni:

I.A.T. di Spoleto

Tel. 0743/23.89.20/21/11

e-mail: [info@iat.spoletto.pg.it](mailto:info@iat.spoletto.pg.it)



# Giano dell'Umbria



COMUNE DI  
GIANO DELL'UMBRIA



ASSOCIAZIONE  
NAZIONALE  
CITTÀ DELL'OLIO

## **Sabato 4 Novembre**

ore 16.00/19.00

## **Domenica 5 Novembre**

ore 11.00/13.00 e ore 16.00/19.00

## **La "MANGIAUNTA"**

### **2<sup>a</sup> edizione**

**Itinerario gastronomico nei 4 frantoi di Giano alla scoperta dei sapori unici dell'Umbria**

"Bruschetta e...Lenticchia locale"

"Bruschetta e...Patata di Colfiorito sotto il fuoco"

"Bruschetta e...Sedano nero di Trevi in pinzimonio"

"Bruschetta e...Fagiolina del Trasimeno"

(1 bottiglia di olio novello in omaggio per ogni partecipante che presenterà i 4 coupon della "mangiaunta" nell'ultimo frantoio visitato)

## **25/26 Novembre**

### **LE VIE DELL'OLIO**

### **RIEVOCAZIONE DELLA FESTA DELLA FRASCA XI<sup>o</sup> Edizione**

#### **Sabato 25 Novembre**

Ore 9.30 - "I piaceri dell'Energia"

Itinerario sensoriale tra olivi millenari, abbazie benedettine e frantoi...

Degustazione guidata di olio extravergine di oliva

(prenotazione obbligatoria)

Ore 16.00 - Sala Fra Giordano - Giano dell'Umbria

Premiazione del 1<sup>o</sup> concorso internazionale per autori di immagini "ULIVOLIO - Visioni mai viste dell'albero di Ulisse"

Ore 20.30 - Ristorante "Hotel Park Montecerreto"

il "GALÀ DELL'OLIO" - Presi per la gola (costo 35 € - prenotazione obbligatoria)

## **Domenica 26 Novembre**

Ore 10.30 - Palazzo del Municipio

**Degustazione guidata dei Monovarietali dell'Umbria**

in abbinamento con prodotti della tradizione contadina

Ore 14.30 - **RIEVOCAZIONE DELLA FESTA DELLA FRASCA**

Sfilata del carro con la frasca e i coglitori

Esibizione del gruppo folkloristico "Agilla e Trasimeno"

Degustazione gratuita di bruschetta e olio novello e prodotti tipici locali

Per Informazioni e Prenotazioni:  
Tel. 0742.93191 - 328.8250664  
Il programma completo su:  
[www.leviedelloio.info](http://www.leviedelloio.info)



# Isola Polvese



PROVINCIA  
DI PERUGIA

## Domenica 5 Novembre

### *Frantoio di Isola Polvese*

*Gestito da Sopra Il Muro Coop. Sociale*

### **I prodotti dell'autunno incontrano l'olio nuovo di Isola Polvese**

Degustazioni, visite guidate e momenti  
di animazione.

### **Collegamenti con traghetto da S. Feliciano**

Servizio attivo  
solo Domenica 5 Novembre

*Ufficio Promozione Turistica:*

*Tel. 075.3681462*

*Tel. 075.3681603*

*Tel. 075.3681658*

*Cell. 335.7196762*

*turismo@provincia.perugia.it*

*Isola Polvese:*

*Tel. 075.9659548-9*

*polvese@provincia.perugia.it*

*www.provincia.perugia.it*

A cura della Provincia di Perugia,  
Assessorati al Turismo e all'Ambiente.





## Sabato 4 Novembre

Apertura di tutti i frantoi del territorio  
con visite guidate e degustazioni.

Allestimento negli stessi frantoi della  
mostra fotografica

**“Terre e sudore - 100 anni di  
agricoltura a Campello attraverso  
vecchie foto sul lavoro dell'uomo”**

appartenenti alla Fototeca Comunale  
del Museo della Cultura e della Civiltà  
Contadina

## Domenica 5 Novembre

Apertura mostra fotografica.

Grande mercatino dell'antiquariato e  
stands espositivi dei frantoi.

Degustazioni di bruschetta con l'olio  
extravergine di Campello,  
organizzate dalle Pro Loco.

Castagne e vino per tutti

## Domenica 3 Dicembre

Mercatino dell'usato  
e del collezionismo

Località Pissignano

Per informazioni:

Comune di Campello sul Clitunno

Tel.: 0743-271935 / 275558 Fax: 0743/271952

e-mail: [info@comune.campello.pg.it](mailto:info@comune.campello.pg.it)



**“PIACERI DI LAGO”** *Per assaporare tutto il fascino del lago in autunno*  
**1/5 NOVEMBRE 2006**

## I principali appuntamenti

Tutte le mattine **“Percorsi tra colline, laghi e sapori”**:  
percorsi di trekking, in mountain bike, a cavallo, in barca.

Laboratori del gusto sui legumi organizzati dalla Condotta Slow Food del Trasimeno

## Venerdì 3 novembre

Cena **“Olio e pesce del Trasimeno: matrimonio perfetto.**  
Invitato d'onore il **Vino Trasimeno D.O.C.**”

## Sabato 4 novembre

Ore 17.00 Cinema Caporali:  
**“Oltre vedere”**

Immagini e poesie di un castiglionesese del '900: Alfeo Barbini

Ore 20,00 Palazzo Corgna:  
**“Bianco, Rosso & Blues”.**

### CONCERTO:

Junior Robinson & Michele Papadia  
accompagnato da degustazione di pesce di lago.

## Domenica 5 novembre

ore 10,00 Percorso in barca:  
Isola Polvese **“FRANTOI APERTI”.**

ore 16.00 Centro Storico:

**Sapori e Musica del Trasimeno**

Ore 17.00 Palazzo Corgna:

**“Lago di parole”**

Performance di poesia con musica dal vivo dedicata al Lago Trasimeno.

Per informazioni e prenotazioni  
tel. 075.951586 - 075.9658210

E-mail: [sviluppo.economico@libero.it](mailto:sviluppo.economico@libero.it)

Per il programma completo

consultare il sito

[www.castiglionedellago.it](http://www.castiglionedellago.it)



# Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria



In Umbria la coltivazione dell'ulivo è tra le più antiche d'Italia, dato che i primi a curare questa pianta fruttifera furono gli Etruschi. Una delle più potenti città dell'Etruria, l'antica Volsinio, oggi Orvieto, ricavò la sua ricchezza e prosperità proprio dalla produzione agricola, compreso il commercio dell'olio. Già nel primo secolo a.C. l'olio era tra le più rilevanti produzioni agricole dell'Umbria. Attivissimo 'porto dell'olio' era Otricoli, posta in un'antica e ampia ansa del fiume Tevere poi interratasi per il deviare del corso di quel fiume. Da lì l'olio raggiungeva la Capitale, ove l'olio umbro veniva considerato tra i più pregiati: i buongustai lo preferivano a quello di produzione iberica e dalmata.

## Il Prodotto

L'elaborazione, da parte delle Associazioni dei Produttori aderenti al Consorzio di Tutela dell'Olio extravergine di Oliva DOP Umbria, del disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva umbro, ha consentito il raggiungimento della certificazione dell'Olio extravergine di Oliva prodotto in Umbria con olive umbre come DOP (Denominazione di Origine Protetta).

**Il disciplinare** di produzione dell'Olio extra vergine di oliva DOP Umbria stabilisce le condizioni e i requisiti cui deve rispondere l'olio extra vergine di oliva prodotto e trasformato in regione, ai fini dell'utilizzazione del marchio DOP.

Il disciplinare individua analiticamente le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche distintive dell'olio extra vergine prodotto nelle cinque sottozone identificate all'interno del territorio regionale sulla base della presenza delle differenti varietà di ulivo presenti. Quindi, il marchio DOP Umbria, oltre ad essere garanzia di provenienza rappresenta anche una garanzia della qualità del prodotto certificato.

## Requisiti di conformità Denominazione d'Origine Protetta

### Sottozona Colli Assisi Spoleto

Varietà: Moraiolo min 60%, Leccino e Frantoio max 30%, altre varietà max 10% Colore: dal verde al giallo Odore: fruttato forte Sapore: fruttato con forte sensazione di amaro e piccante.

### Sottozona Colli Martani

Varietà: San Felice, Leccino e Frantoio max 80%, Moraiolo min 20% Colore: dal verde al giallo Odore: fruttato medio - forte Sapore: fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante Sottozona.

### Sottozona Colli Amerini

Varietà: Rajo, Leccino e Frantoio max 85%, Moraiolo min 15%, altre varietà max 10% Colore: dal verde al giallo Odore: fruttato medio Sapore: fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante.

### Sottozona Colli del Trasimeno

Varietà: Dolce Agogia min 15%, Leccino, Frantoio max 65%, altre varietà max 20% Colore: dal verde al giallo Odore: fruttato medio - leggero Sapore: fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante.

### Sottozona Colli Orvietani

Varietà: Moraiolo min 15%, Frantoio max 30%, Leccino max 60%, altre varietà max 20% Colore: dal verde al giallo Odore: fruttato medio Sapore: fruttato con media sensazione di amaro e piccante