

FRANTOLIO TOUR

Visita guidata e degustazione nei frantoi

Iniziativa Gratuita*

Chi completa il tour visitando almeno 3 dei frantoi, riceverà **UNA BOTTIGLIA DI OLIO EVO** da ritirare nei giorni dell'evento presso l'InfopOil al Mercato Coperto.

Per partecipare ritira la **TESSERA "FrantOlio Tour"** presso l'InfopOil al Mercato Coperto.
Dovrai esporla e farla timbrare nei frantoi che visiterai!

Antico Frantoio Nunzi

Via del Molino, 3
loc. Cantalupo, Bevagna PG
Tel. 0742 360381
info@anticofrantoionunzi.it

Az. Agr. e Frantoio Ronci

Via Maestà Quattro Chiavi 11
Bevagna PG
Tel. 0742 360501
info@olioronci.it

Frantoio Bonifazi Alessio

Via Costa di Fiaggia 6
Bevagna PG
Tel. 0742 360361
frantoiononifazialeccio@gmail.com

Frantoio Petasecca Donati Il Frantoio di Bevagna

Via Raggiolo 4/6, Bevagna PG
Tel. 0742 361900
info@ilfrantoiodibevagna.it

Antico Frantoio Nunzi

VENERDÌ 26 h 18:30

"La Parola ai lettori": Maurizio Chierici condurrà una riflessione sul testo "La scomparsa di Majorana" - L. Sciascia, Adelphi 1975

L'incontro sarà arricchito da interpretazioni musicali della Scuola Comunale di Musica "Maurizi" Bevagna e coreografie a cura della maestra Chiara Napolini (Team Dance) con presenza di artisti che si ispireranno alla tematica. Iniziativa a cura del Settore Culturale del Comune di Bevagna

SABATO 27 e DOMENICA 28 h 10:00>20:00

Visita guidata dei due metodi di lavorazione "antico" e "moderno", con assaggio dell'olio nuovo

Frantoio Bonifazi Alessio

SABATO 27 e DOMENICA 28 h 10:00>20:00

Visite guidate e degustazioni

Frantoio Petasecca Donati Il Frantoio di Bevagna

SABATO 27 e DOMENICA 28 h 10:00>18:30

Visita guidata e degustazione degli olii di produzione, in abbinamento ai vini del territorio

EVENTI IN FRANTOIO

FRANTOI ADERENTI AL TOUR

O-LIVE

L'OLIO NUOVO DAL VIVO

SAPORI, PERCORSI, ARTE E INCONTRI

INFO E PRENOTAZIONI

Strada del Sagrantino
0742 378490
info@stradadelsagrantino.it
www.stradadelsagrantino.it



PARTNERS



VINI
MONTEFALCO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Fondazione Italiana Sommelier | Umbria



MERCATO
DELLE GATTE



FEASR P.S.R. per l'Umbria 2014-2020. Misura 16 sottomisura 16.4 tipologia d'intervento 16.4.2



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
"Energia investita nelle zone rurali"



Regione Umbria
Giunta Regionale



Beagna di Eccellenza



COMUNE DI BEVAGNA

Organizzato da



COMUNE DI BEVAGNA



STRADA DEL SAGRANTINO

O-LIVE

L'OLIO NUOVO DAL VIVO

SAPORI, PERCORSI, ARTE E INCONTRI

SAB
27
OTT

DOM
28
OTT

BEVAGNA

D'ECCELLENZA

STRADA DEL SAGRANTINO

10.00 > 19.00 / InfopOil – Mercato coperto / Iniziativa Gratuita*

Apertura Banco d’assaggio Olio EVO

Degustazioni gratuite dei prodotti di eccellenza del territorio

10.00 > 18.00 / Nei Frantoi aderenti / Iniziativa Gratuita*

FrantOlio Tour

Visita guidata e degustazione nei Frantoi

Scopri di più sull’iniziativa nell’AREA DEDICATA A “FRANTOLIO TOUR”

10.00 > 12.30 – 15.30 > 17.30 / Centro storico di Bevagna

Circuito Mestieri Medievali

Visita alle Botteghe medievali di Bevagna: Cartiera, Cereria, Dipintore, Setificio

Costo € 2,50 a persona a bottega (€ 7,00 per 4 botteghe, bambini fino a 6 anni gratis)

Info: Ente Mercato delle Gaitè tel. 0742/361847 – info@ilmercato dellegaitè.it

10.00 > 12.30 / Auditorium Santa Maria Laurentia / Iniziativa Gratuita*

Seminario “Pianta, frutto, nettare e curiosità: conosciamo l’olio EVO”

Un percorso per educare il consumatore alla scelta dell’olio EVO nella quotidianità.

INTERVENTI

Saluti del Sindaco del Comune di Bevagna Annarita Falsacappa

Prof. PRIMO PROIETTI Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – Università degli Studi di Perugia

“Pregi dell’olio extra vergine di oliva ed il suo abbinamento ottimale con i cibi”

Prof. ALDO RANFA Dip. di Ingegneria Civile e Ambientale – Università degli Studi di Perugia

“Le erbe spontanee degli uliveti: risorse del territorio e tradizioni etnobotaniche”

Al convegno è stata invitata Fernanda Cecchini – Assessore all’Agricoltura Regione Umbria

A seguire: degustazione guidata di alcuni campioni di olio per imparare a riconoscerne pregi e difetti

10.30 > 13.00 – 14.30>17.00 / Museo Civico di Bevagna

Bevagna città museo

Tour dei luoghi caratteristici di Bevagna: Terme Romane, Teatro F. Torti e Museo Civico

Costo: intero € 7,00 – ridotto € 5,00 a persona

Info: Museo Civico di Bevagna tel. 0742/360081 – bevagna@sistemamuseo.it

12.00 > 13.30 / InfopOil – Mercato Coperto / Iniziativa Gratuita*

Cooking show

Olio come alimento, non solo condimento!

Lo Chef Vittorio Ottavi, del ristorante Ottavi Mare, metterà “in scena” i suoi piatti con prodotti

di qualità esaltati e conditi con l’olio extra vergine delle aziende di Bevagna.

Abbinamento cibo-vino a cura del Consorzio Tutela Vini Montefalco.

In omaggio per i partecipanti 1 bottiglia di Olio EVO *

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/379590 – info@consorziomontefalco.it

17.30 > 18.30 / InfopOil – Mercato Coperto / Iniziativa Gratuita*

Impariamo a ri-conoscere l’olio evo

Degustazione guidata di campioni di olio extravergine d’oliva, a cura di Associazione

Italiana Sommelier dell’Olio e Fondazione Italiana Sommelier Umbria.

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

18.30 > 20.00 / Centro storico di Bevagna / Iniziativa Gratuita*

Aper-olio: aperitivo nei ristoranti di Bevagna

Un matrimonio di gusto tra i ristoranti del borgo di Bevagna e le cantine della Strada del Sagrantino.

Scopri di più sull’iniziativa nell’AREA DEDICATA AI RISTORANTI ADERENTI A “APER-OLIO”



INIZIATIVA GRATUITA realizzata grazie al progetto FEASR P.S.R. per
l’Umbria 2014-2020 Misura 16 sottomisura 16.4 tipologia d’intervento 16.4.2

SABATO

27
OTTOBRE



10.00 > 19.00 / InfopOil – Mercato coperto / Iniziativa Gratuita*

Apertura Banco d’assaggio Olio EVO

Degustazioni gratuite dei prodotti di eccellenza del territorio

10.00 > 18.00 / Nei Frantoi aderenti / Iniziativa Gratuita*

FrantOlio Tour

Visita guidata e degustazione nei Frantoi

Scopri di più sull’iniziativa nell’AREA DEDICATA A “FRANTOLIO TOUR”

10.00 > 12.30 – 15.30 > 17.30 / Centro storico di Bevagna

Circuito Mestieri Medievali

Visita alle Botteghe medievali di Bevagna: Cartiera, Cereria, Dipintore, Setificio

Costo € 2,50 a persona a bottega (€ 7,00 per 4 botteghe, bambini fino a 6 anni gratis)

Info: Ente Mercato delle Gaitè tel. 0742/361847 – info@ilmercato dellegaitè.it

10.00 > 12.00 / Partenza da Torre del Colle / Iniziativa Gratuita*

Trekking dell’olio

Passeggiata tra gli uliveti di Bevagna per cercare e conoscere le erbe spontanee

Il Prof. Aldo Ranfa e la guida escursionistica Dott.ssa Chiara Proietti, esperti di etnobotanica, ci guideranno in

un’escursione per scoprire le erbe spontanee degli uliveti. In omaggio per i partecipanti 1 bottiglia di Olio EVO *

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

10.30 > 13.00 – 14.30>17.00 / Museo Civico di Bevagna

Bevagna città museo

Tour dei luoghi caratteristici di Bevagna: Terme Romane, Teatro F. Torti e Museo Civico

Costo: intero € 7,00 – ridotto € 5,00 a persona

Info: Museo Civico di Bevagna tel. 0742/360081 – bevagna@sistemamuseo.it

11.30 > 12.30 / InfopOil – Mercato Coperto

1 weekend della Strada del Sagrantino

Degustazione guidata di Montefalco Sagrantino Passito DOCG abbinato a cioccolato e ciambelline all’olio

A cura di Strada del Sagrantino. Costo € 10,00 a persona

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

15.00 > 17.00 / InfopOil – Mercato coperto e Museo Civico di Bevagna

Furto al museo di Bevagna: caccia al ladro con Miss Marple!

Spettacolo giallo interattivo a cura di Mystery Tour per bambini dai 6 ai 12 anni accompagnati da un adulto.

Costo € 12,00 per adulti, € 6,00 per bambini. 1 bottiglia di Olio EVO in omaggio a ogni famiglia *

In collaborazione con Sistema Museo. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

15.30 > 16.30 / InfopOil – Mercato Coperto / Iniziativa Gratuita*

Impariamo a ri-conoscere l’olio evo

Degustazione guidata di campioni di olio extravergine d’oliva, a cura di Associazione Italiana Sommelier
dell’Olio e Fondazione Italiana Sommelier Umbria.

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

17.30 > 18.30 / InfopOil – Mercato Coperto / Iniziativa Gratuita*

O-live junior chef

Laboratorio per famiglie e bambini per la realizzazione di “ciambelline all’olio d’oliva” dai sapori della

tradizione umbra. Con Silvia Sposini “La Casareccia pasta fresca dal 1979 a Bevagna”.

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742/378490 – info@stradadelsagrantino.it

18.30 > 20.00 / Centro storico di Bevagna / Iniziativa Gratuita*

Aper-olio: aperitivo nei ristoranti di Bevagna

Un matrimonio di gusto tra i ristoranti del borgo di Bevagna e le cantine della Strada del Sagrantino.

Scopri di più sull’iniziativa nell’AREA DEDICATA AI RISTORANTI ADERENTI A “APER-OLIO”

DOMENICA

28
OTTOBRE



APERITIVO NEI RISTORANTI DI BEVAGNA

Iniziativa Gratuita*

Un matrimonio di gusto tra i ristoranti del borgo di Bevagna e le cantine della Strada del Sagrantino.

Una degustazione gratuita di bruschetta con
l’olio EVO e un finger food a base di legumi.

In abbinamento, un calice di vino Montefalco DOC o
Trebbiano Spoletino. Costo € 5,00

Vi aspettiamo nei Ristoranti “Bevagna di Eccellenze”:

Bar Centrale & TiP

N’Anticchia

Ristorante delle Mura

Enoteca degli OstiNati

Ottavi Mare

Trattoria di Oscar

Nei ristoranti, un menu speciale: ingrediente d’onore l’olio EVO di Bevagna.

Enoteca degli Ostinati

Corso G. Matteotti 32, Bevagna Tel 334 278 2064

€ 25 a persona

Menu al profumo di olio EVO biologico del Frantoio Ronci:

Antipasto di bruschette con olio EVO, Pappardelle al cinghiale, Tagliata di
chianina con rosmarino, Insalatina di campagna con olio all’arancia, Crostata,

N’Anticchia

Corso G. Matteotti, Bevagna Tel. 333 946 2158/0742 622609

€ 30 a persona

Menu: Bruschetta con olio nuovo, bruschetta con cavolo e olio a crudo,
pappa al pomodoro, Zuppa di legumi: farro, ceci, la cicerchia e la
roveja con pane bruscato, Tagliata al sale e olio nuovo, Dolce sorpresa,
1 calice di vino incluso

Trattoria di Oscar

P.zza del Cirone, 2 Bevagna Tel. 0742 361107/349 62562979

€ 40 a persona

Menu: Bavarese all’olio, Insalata di ceci al pepe nero, Rigatoni polpo in
oliocottura e pecorino, Budino di latte al polline di finocchio selvatico condito
con l’olio, Cantina esclusa



Bevagna
di Eccellenze

OLIO

Az. Agr. Bartolini Anna

Az. Agr. Biagetti Antonio

Az. Agr. Luccioli Maria Alessandra

Az. Agr. Mia Italy Di Caneschi Monia

Petasecca Donati Srl,

Az. Agr. Ronci S.S.

Az. Agr. Il Giardino Degli Elfi

CONFETTURE

Az. Agr. Spinuzza Pietro

Az. Agr. Il Giardino Degli Elfi

VINO

Az. Agr. Antano Riccardo

LUMACHE

Az. Agr. Muzi Alessandro

ZAFFERANO

Az. Agr. Bonifazi Fernando

CARNE CHIANINA

Az. Agr. Mazzaferri Loriana

NOCCIOLE

Az. Agr. Stoppini M. Angela

TARTUFO

Az. Agr. Marcelli Maurizio

ORTAGGI

Az. Agr. Russo Giuseppe

LEGUMI

Az. Agr. Ceccarini Cinzia

CIPOLLE

Az. Agr. Palmioli Mirella

Az. Agr. Filippucci M. Oliva

0-LIVE A TAVOLA