



O-live, l'olio nuovo dal vivo è un'idea di Marco Petasecca Donati



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 Gaite tel. 0742/361847 – info@ilmercatodellegaite.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

DOMENICA
28
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 Gaite tel. 0742/361847 – info@ilmercatodellegaite.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 oliveti. 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"

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

 Enoteca degli Ostinati

 Oltavi Mare

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

Enoteca degli Ostinati

Cors G. Malteotti 32, Bevagna Tel 334 278 2064

€ 25

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

Cors G. Malteotti, Bevagna Tel. 333 946 2158/0742 622609

€ 30

Menu: Bruschetta con olio nuovo, bruschetta con cavolo e olio a crudo, poppa 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

Menu: Bavarese all'olio, Insalata di ceci al pepe nero, Riqatoni polpo in olicoltura 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. Biagiotti 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. Spinuzzi 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. Angelo

TARTUFO

Az. Agr. Marcelli Maurizio

ORTAGGI

Az. Agr. Russo Giuseppe

LEGUMI

Az. Agr. Ceccarini Cinzia

CIPOLLE

Az. Agr. Palmioli Mirella

<