

frantotipico duemiladodici



FRANTOTIPICO è una manifestazione ideata dall'Amministrazione Comunale di Castel Ritaldi (PG) con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze e le tipicità del territorio e in particolare, dell'olio extravergine d'oliva d.o.p., fiore all'occhiello della nostra produzione agroalimentare. L'evento, che negli anni ha assunto una dimensione notevole, si sviluppa nel piccolo borgo di Colle del Marchese, una "cartolina" ubicata nelle colline adiacenti a Castel Ritaldi, circondata da ettari di piante da frutto e sede di ben tre mulini oleari. La bellezza del territorio, la genuinità del prodotto, la curiosità e il desiderio di conoscere le varie fasi di lavorazione delle olive, hanno contribuito a fare del nostro comune una meta per numerosissimi turisti, amanti della natura e della buona cucina.

Venerdì 9 Novembre

- ore 10.00** (C. Ritaldi/Locanda Rovicciano) **ASPETTANDO IL FRANTOTIPICO...**
Corso di cucina a base di olio d'oliva
(€ 50 comprensive del pranzo – prenotazione obbligatoria)
- ore 10.30** (C. Ritaldi/Ist. Comp. G. Parini) **BRUSCHETTA CYBERNETICA**
Merenda in videoconferenza tra gli studenti e gli amministratori dei Comuni di C. Ritaldi e Karvia (Finlandia)
PANEL TEST guidato con l'esperto Angela Canale
- ore 21.00** (C. Ritaldi/Biblioteca) **QUALE ALIMENTAZIONE?**
Convegno: le proprietà nutrizionali dell'olio extravergine di oliva
- ore 22.00** (C. Ritaldi/Biblioteca) **DEGUSTAZIONE IN MUSICA**
SOCIETÀ DEI MUSICI *in concert*
(La Musica popolare della Valle Spoletana)
L'OLIO NUOVO DEI FRANTOI
...tra i profumi e i sapori del territorio

Sabato 10 Novembre

- ore 09.00** (Colle del Marchese) **RISVEGLIO MATTUTINO: SALUTO A MADRE NATURA**
Il movimento che rigenera
- ore 16.00** (C. Ritaldi/Ristorante Il boccone del Re) **FRANTOCHEF: Corso di cucina tipica**
PANEL TEST guidato con l'esperto Angela Canale
- ore 20.00** (C. Ritaldi/Cantina Collesole) **DANILO DI PAOLONICOLA Quartet *in concert***
In collaborazione con FONTEMAGGIORE Teatro Stabile di Innovazione
(Riservato ai partecipanti alla Cena di Gala)
- ore 21.00** (C. Ritaldi/Cantina Collesole) **OLIAMOCI BENE... "CENA SENSORIALE fra Note e Sapori"**
L'olio extravergine d'oliva nella tradizione Mediterranea
(€ 28,00 - prenotazione obbligatoria)

Domenica 11 Novembre

ore 09.00	(Colle del Marchese)	RISVEGLIO MATTUTINO: SALUTO A MADRE NATURA Il movimento che rigenera
ore 9.30	(Colle del Marchese)	“A SPASSO” TRA GLI ULIVI“ Escursione guidata con Daniele Piermarini Guida ambientale ed escursionistica Accompagnatore turistico abilitato dalla Regione Umbria VISITA GUIDATA: I FRANTOI DI COLLE DELLE MARCHESE
ore 10.00	(Colle del Marchese)	FRANTOIO SETTIMI: GIOCHIAMO A FARE L'OLIO * Raccolta e macinazione delle olive (riservato ai bambini)
ore 11.00	(Colle del Marchese)	RADUNO AUTO D'EPOCA “SCUDERIA CAMPELLO”
ore 13.00	(Castel Ritaldi)	I SAPORI DEL TERRITORIO - Ristoranti convenzionati: Il Panorama, Grotta della Torre, Il boccone del Re (Menù fisso € 20,00 - prenotazione obbligatoria)
ore 15.00	(Colle del Marchese)	NAVETTA PER I FRANTOI Presentazione del territorio a cura di Monia Spaccino LA MUSICA DELLA TRADIZIONE POPOLARE: GIACOMO FOGLIETTA e MATTEO DI PROSPERO <i>in concert</i> PASSEGGIATE CON GLI ASINI MINICORSO: Automassaggio del piede con l'olio d'oliva MERCATINO: I prodotti tipici e l'artigianato locale FRANTOIO SETTIMI: GIOCHIAMO A FARE L'OLIO * Raccolta e macinazione delle olive (riservato ai bambini)
ore 16.00	(Colle del Marchese)	FRANTOIO SETTIMI: NOTE FRA GLI ULIVI... CONCERTO D'ARCHI “QUARTETTO ASCANIO”
ore 17.00	(Colle del Marchese)	FRANTOIO CELESTI: "PER COMINCIAR CANTANDO" Civica Scuola di Musica O. Cottini (Campello sul Clitunno) Dirige il coro il Soprano Mariangela Campoccia
ore 18.00	(Colle del Marchese)	"LA BRUSCHETTA PIÙ GRANDE DEL MONDO” BUFFET E SALUTO DELLE AUTORITÀ

* Le attività ricreative per i bambini sono realizzate in collaborazione con la cooperativa sociale HAKUNA MATATA

Per informazioni e prenotazioni: segreteria@iac-spoletto.it Tel. 334.8681080 – 338.7692369 – 328.4658880