

ASSISI / CASTELLI E TERRITORIO

27 OTT

24 NOV



UNTO

EVENTI A MACCHIA D'OLIO

Armenzano | Santa Maria degli Angeli | Petrignano
Tordibetto | Palazzo | Torchiagina | Capodacqua |
Rivotorto | Castelnuovo | Tordandrea

untoassisi.it

la manifestazione aderisce a
**frantoi
faberti**
20 OTTOBRE
18.00 - 19.00
SABATO



UNTO

EVENTI A MACCHIA D'OLIO

Ideato e organizzato



CITTÀ DI ASSISI
SERAPHICA CIVITAS



Assisi, Basilica di San Francesco
e altri luoghi francescani
iscritti nella Lista del patrimonio
mondiale nel 2000

In collaborazione con



Info 075 8138680 - Unto Assisi - untoassisi - untoassisi

untoassisi.it

UNTO

Unesco Natura Territorio Olio VIII edizione

La manifestazione aderisce a **FRANTOI APERTI**

È tempo di festeggiare l'Olio Nuovo, l'extravergine di oliva appena franto.

UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio), giunto alla **VIII edizione**, si inserisce nel cartellone ufficiale di **Frantoi Aperti**, un evento nazionale che porta in Umbria migliaia di appassionati da tutto il mondo. In Assisi abbiamo preparato un cartellone ricco di eventi a macchia d'olio. UNTO parte in **montagna il 27 ottobre**, ad **Armenzano**, con una passeggiata dal titolo evocativo **DOVE VOLANO GLI ASINI**. Non perdere l'occasione di assaporare i colori di novembre, i più belli dell'anno.

Dal 31 ottobre al 3 novembre siamo ad Assisi, in centro storico. In mostra le **eccellenze dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria**, ma anche i **prodotti delle nostre campagne** come il tartufo, i salumi, i legumi, il vino, lo zafferano e molto altro, frutto della sapiente mano delle aziende agricole che con maestria e passione portano avanti mestieri antichi, ma proiettati verso il futuro e l'innovazione.

Un lungo weekend in cui Assisi apre le porte a cittadini e visitatori, con **mostre d'arte, visite guidate al Patrimonio UNESCO, degustazioni d'olio e di vino con esperti del settore, scuole di cucina, concerti, spettacoli** e l'immane **visita gratuita ai Frantoi**, in cui vivere l'emozione della spremitura dal vivo e l'assaggio del nuovo olio in bruschetta.

E poi i **nostri Castelli, i luoghi romiti, le chiese meno conosciute, i luoghi dell'arte e le nostre tradizioni**. **Dal 9 sino al 24 novembre** UNTO va alla scoperta del meraviglioso **territorio di Assisi**. Sono in programma **passeggiate, trekking in collina, pranzi e degustazioni**. Andremo per chiese, boschi, ponti, frantoi, edicole. Tour emozionanti e di grande valore culturale.

Un grazie a tutti gli attori che contribuiscono in modo significativo alla buona riuscita della manifestazione: le Pro Loco, gli Imprenditori Agricoli, gli Artisti, le Associazioni.

31 OTT - 3 NOV

TUTTI I GIORNI - Centro Storico

**MOSTRA MERCATO DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
E DEI PRODOTTI TIPICI DEL
TERRITORIO**

ore 10.00 - 20.00
Piazza del Comune

**PANE E OLIO INTORNO AL FUOCO
A CURA DELLA PRO LOCO DI ASSISI**
ore 11.30 - 13.00 e ore 16.00 - 17.30
Piazza del Comune

**ASSISI A TAVOLA,
A PRANZO E A CENA**

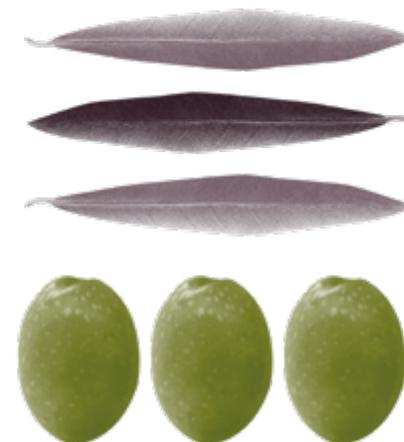
I Ristoranti di Assisi propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'Olio Extravergine di Oliva di Assisi a cura della ConfCommercio dell'Umbria mandamento di Assisi e Valfabbrica

**ARTISTI A UNTO
INSTALLAZIONE DI SERGEJ GLINKOV**

Fonte San Nicolò, in Via Portica a cura di Minigallery Assisi minigallery.it
fino al 6 gennaio

ARTIGIANI DI UNTO

Irlampia, Jewelry Design
Piazza del Comune
Sala Palazzo Capitano del Popolo
fino al 3 novembre



GUSTA LA CITTA' IN APE CALESSINO

facile, divertente, emozionante a richiesta

Info e prenotazioni:
075 813074 - 334 3954324
assisitour.com

**UNA RACCOLTA DI OLIVE
VARIETÀ IN MOSTRA**

a cura di Angela Canale
Confagricoltura Assoprol Umbria
ore 10.00 - 19.00
Piazza del Comune
Sala delle Logge

**VISITA AI FRANTOI
SERVIZIO NAVETTA GRATUITO**

Partenza ogni ora circa
ore 10.00 - 17.00
Piazza del Comune
fronte Galleria Le Logge
Info e prenotazioni: 338 6732468

GIOVEDÌ 31 OTTOBRE

PASSEGGIATA NATURALISTICA

ore 09.45

Piazza del Comune
a cura dell'Associazione Assisi
Nature Council Onlus,
del FAI (Fondo Ambiente Italiano)
della Pro Loco di Assisi

Partenza da Piazza del Comune (Galleria Le Logge), visita guidata al Giardino dei Semplici, fonti di Sant'Ildebrando – FAI, Bosco di San Francesco. All'arrivo al Complesso Benedettino di Santa Croce degustazione dell'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA del BOSCO.

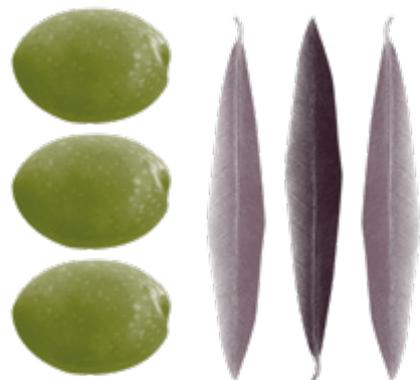
La durata è di circa 3 ore (è consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive).

Il costo della visita è di euro 10.00 ed è riservata ad un massimo di 50 persone
Info e prenotazioni: 075 813157

E' possibile pranzare all'Osteria del Mulino
MENU Tagliere di salumi e formaggi, Pinzimonio di verdure, Rigatoni all'uovo con ragù bianco di Chianina, Tagliata di Angus sale grosso e rosmarino con patate rustiche, Strudel di mele, acqua, vino della casa, caffè
(euro 30.00 a persona)
Info e prenotazioni: 075 816831

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO

Il ritorno in Piazza del Comune è garantito da un servizio navetta gratuito previsto sia a fine visita (ore 13.00 circa), sia per coloro che si fermano a pranzo (ore 16.00 circa).



APERTURA DELLA MOSTRA MERCATO

Taglio del nastro alla presenza del Sindaco Stefania Proietti
ore 10.30
Piazza del Comune

VISITA GUIDATA I LUOGHI DELLA GIOVINEZZA DI FRANCESCO E CHIARA

a cura di AGTU e CoopCulture
ore 15.00 /Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi, Piazza del Comune
Il costo della visita è di euro 8.00 a persona
Info e prenotazioni: 075 8138680



VENERDÌ 1 NOVEMBRE

VISITA GUIDATA

ALLA SCOPERTA DEGLI OLIVETI CHE CIRCONDANO IL TERZO PARADISO

a cura del FAI – Fondo Ambiente Italiano
ore 11.30

Complesso Benedettino di S. Croce
Via Ponte dei Galli
Curata dalla Responsabile del Bosco di San Francesco alla scoperta del recupero paesaggistico operato dal FAI e della land art di Michelangelo Pistoletto: "Terzo Paradiso". Al termine della visita degustazione dell'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA del BOSCO.

La durata è di circa 2 ore (è consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive).

Info e prenotazioni: 075 813157

il costo della visita è di euro 7.00

E' possibile pranzare all'Osteria del Mulino *MENU Tagliere di salumi e formaggi e pinzimonio di verdure, Rigatoni all'uovo con ragù bianco di Chianina, Tagliata di Angus sale grosso e rosmarino con patate rustiche, Strudel di mele, acqua, vino della casa, caffè*
(euro 30.00 a persona)

Info e prenotazioni: 075 816831

PREMIO FEDERICO FALCHETTI

ore 11.30 CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Piazza del Comune,
Sala della Conciliazione
VII edizione, rivolto alle aziende del territorio e agli studenti delle classi I, II e III dell'anno scolastico 2019/2020 delle Scuole secondarie di primo grado di Assisi.
Al termine degustazione "Olio di Montagna"
a cura della Pro Loco Costa di Trex



VISITA GUIDATA L'ASSISI ROMANA

a cura di AGTU e CoopCulture
ore 14.30

Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi, Piazza del Comune
La visita include il Foro Romano, la Domus di Properzio, la Domus del Lararium, la Via Tecta, la Cattedrale di San Rufino e l'Anfiteatro Romano

Il costo della visita è di

euro 15.00 a persona

Info e prenotazioni: 075 8138680

PERCORSO SENSORIALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA E DI PRODUZIONE ASSISANA

a cura di Coldiretti Umbria
Capo Panel Giulio Scatolini
ore 15.30 - 16.30

Piazza del Comune, Galleria Le Logge
La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita
Info e prenotazioni: 338 6732468

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

ANIMAZIONI DI STRADA PER BAMBINI

SPETTACOLO DI GIOCOLERIA
E MANGIAFUOCO CON DODO

ore 16.00

Piazza del Comune

CONCERTO

GIOVANNI PALA TRIO

ore 17.00

Piazza del Comune

SABATO 2 NOVEMBRE

VISITA GUIDATA

**I LUOGHI DELLA GIOVINEZZA DI
FRANCESCO E CHIARA**

a cura di AGTU e CoopCulture

ore 10.30

Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi

Piazza del Comune

Il costo della visita

è di euro 8.00 a persona

Info e prenotazioni: 075 8138680

VISITA GUIDATA

L'ASSISI SOTTERRANEA

a cura di CoopCulture

ore 15.00

Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi,

Piazza del Comune

La visita include il Foro Romano, la

Domus di Properzio, la Domus del

Lararium

Il costo della visita

è di euro 10.00 a persona

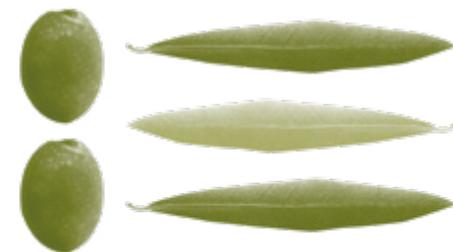
SPETTACOLO MEDIOEVALE

A CURA DELL'ENTE CALENDIMAGGIO

ore 17.15

Sagrato Abbazia di San Pietro

Evento itinerante



Info e prenotazioni: 075 8138680

**PERCORSO SENSORIALE ALL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP
UMBRIA E DI PRODUZIONE ASSISANA**

A cura di CIA Umbria

Dott. Agr. Marco Gammaidoni

ore 15.30 - 16.30

Piazza del Comune,

Galleria Le Logge

La partecipazione è riservata ad un
massimo di 25 persone ed è gratuita

Info e prenotazioni: 338 6732468

SABATO 2 NOVEMBRE

LABORATORIO PER BAMBINI

L'OLIO COME FONTE DI LUCE

a cura di Ideattivamente

ore 15.45

Piazza del Comune

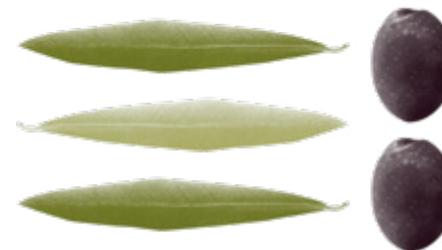
Laboratorio creativo per artigiani
del futuro. Dalla lampada ad olio alla
luce a led. Un percorso creativo per
scoprire i diversi utilizzi dell'olio e per
costruire insieme una piccola lampada
a led funzionante. Tutto ciò che si
costruisce si porta a casa. Laboratorio
per veri maker!

CONCERTO

ANTONIO BALLARANO QUINTET

ore 17.00

Piazza del Comune



DOMENICA 3 NOVEMBRE

PASSEGGIATA NATURALISTICA

a cura dell'Associazione Assisi Nature
Council Onlus,
del FAI (Fondo Ambiente Italiano), della
Pro Loco di Assisi

ore 09.45

Piazza del Comune

Partenza da Piazza del Comune

(Galleria Le Logge)

visita guidata al Giardino dei Semplici,
fonti di Sant'Ildebrando - FAI, Bosco di
San Francesco.

La durata è di circa 2 ore (è consigliato
abbigliamento comodo e scarpe sportive)

Il costo della visita è di euro 10.00 ed è
riservata ad un massimo di 50 persone

ore 11.30

Complesso Benedettino di Santa Croce
Il Filo d'Olio

"Tecniche di assaggio dell'Olio Extra

*Vergine di Oliva: peculiarità sensoriali e
abbinamenti con i cibi"*

*a cura del Prof. Primo Proietti,
Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari e Ambientali dell'Università
degli Studi di Perugia.*

Passeggiata Naturalistica comprensivo
del Corso

Costo euro 12.00

Prenotazione obbligatoria

Info: 075 813157

E' possibile pranzare
all'Osteria del Mulino

*MENU Tagliere di salumi e formaggi,
Pinzimonio di verdure, Tagliatelle ai
funghi porcini, Spezzatino di cinghiale
in agrodolce con cicoria ripassata,
Tiramisù, Acqua, Vino della casa e Caffè*

(euro 30.00 a persona)

Info e prenotazioni: 075 816831

DOMENICA 3 NOVEMBRE

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO

Il ritorno in Piazza del Comune è garantito da un servizio navetta gratuito previsto sia a fine visita (ore 13.00 circa), sia per coloro che si fermano a pranzo (ore 16.00 circa).

LEZIONE DI CUCINA

“SOVRANO ORDINE MAMMONE BIRICHINO” E PRANZO FINALE

ore 10.15 - 14.30

Via Arco dei Priori

Corridoio d'ingresso Sala delle Volte

MENU dall'antico ricettario della Beata

Giacoma da Tormammona, fondatrice del

Sovrano Ordine del Mammone Birichino,

il Cavalier Bruno Valecchi, fine

cuciniere e soprastante dell'Offizio di

bocca e vasella dell'Ordine, si prega

di presentare alla Cittadinanza tutta

“Pasta fatta in casa e ceci, fave e cotiche,

Baccalà al forno, Pan caciato (alimento

tipico del periodo dei “morti”), spontanea

representazione in atto unico di vera

tradizione culinaria in salsa storico-

antropologica

La partecipazione alla scuola di cucina

è riservata a un massimo di 20 persone

Il pranzo finale è riservato a 50 persone

Costo scuola di cucina e pranzo

euro 12.00

Costo del solo pranzo: euro 8.00

Info e prenotazioni: 338 6732468

VISITE GUIDATE

A cura di CoopCulture

ore 12.00 e 14.30 – Partenza

dall'ingresso della Rocca Maggiore

Costo biglietto alla Rocca Maggiore: euro 6.00 (intero), euro 4.00 (ridotto),

Gratuito per residenti Assisi e bambini fino a otto anni.

La visita guidata sarà invece gratuita.

Info e prenotazioni: 075 8138680

PERCORSO SENSORIALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA E DI PRODUZIONE ASSISANA

a cura di Assoprol Confagricoltura

Dott.ssa Angela Canale Capo Panel

ore 15.30 - 16.30

Piazza del Comune, Galleria Le Logge

La partecipazione è riservata ad un

massimo di 25 persone ed è gratuita

Info e prenotazioni: 338 6732468

LABORATORIO PER BAMBINI L'OLIO COME FONTE DI LUCE

a cura di Ideattivamente

ore 15.45

Piazza del Comune

Laboratorio creativo per artigiani

del futuro

Dalla lampada ad olio alla luce a led.

Un percorso creativo per scoprire i

diversi utilizzi dell'olio e per costruire

insieme una piccola lampada a led

funzionante. Tutto ciò che si costruisce

si porta a casa. Laboratorio per veri

maker!

DOMENICA 3 NOVEMBRE

CONCERTO

NO NAME BAND

ore 17.00

Piazza del Comune



SPETTACOLO MEDIOEVALE

A CURA DELL'ENTE CALENDIMAGGIO

ore 17.15

Sagrato Cattedrale di San Rufino



DOMENICA 24 NOVEMBRE

EVENTO SPECIALE

BRUNCH E MUSICA IN UN LUOGO

SEGRETO DI ASSISI

VILLA SANT'ANGELO IN PANZO

a cura di Associazione Strade dell'Olio

Dop Umbria e in collaborazione con il

Coordinamento delle Strade dei Vini e

dell'Olio dell'Umbria

ore 9.30 Passeggiata ad anello

nei sentieri di Assisi

gratuita su prenotazione 338 2672496

ore 12.30 Brunch con Musica

dalle ore 12.30 alle ore 15.00

Degustazione di Olio EVO

in collaborazione con Promocamera

Perugia

dalle ore 12.00 alle ore 17.00

Mostra di arte contemporanea

#ChiaveUmbra 2019: ingannevole come

il vento. Arte, paesaggio, immagine.

Il brunch si svolgerà anche in caso

di pioggia, in luoghi al chiuso.

costo euro 20.00, per bambini sino a dieci anni euro 10.00

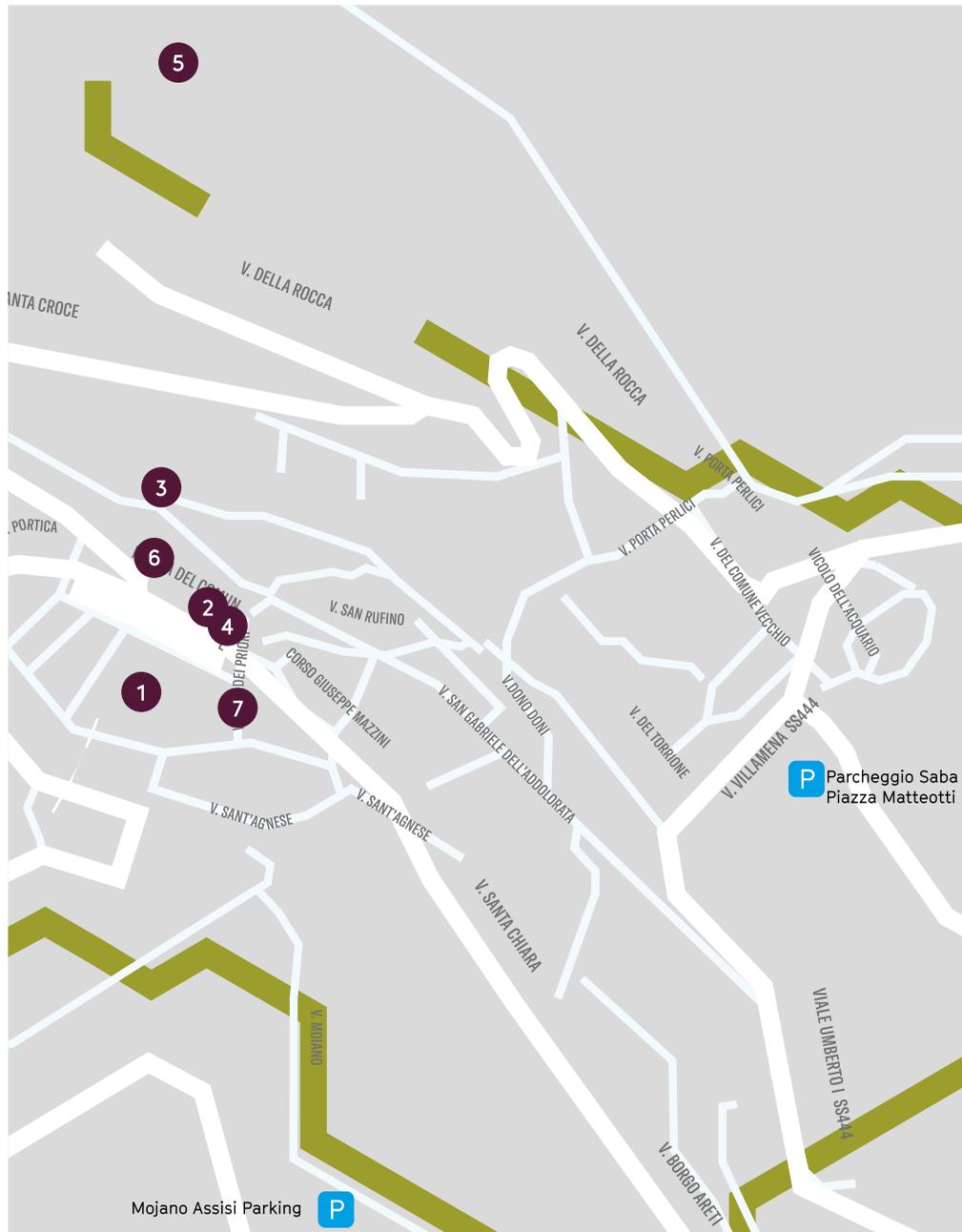
La partecipazione è su prenotazione,

info: 353 3448117

email: info@stradaoliopumbria.it



I LUOGHI DI UNTO



Assisi - Centro storico

- 1 Piazza del Comune, Sala della Conciliazione
- 2 Piazza del Comune, Sala delle Logge
- 3 Piazza del Comune, Sala Palazzo Capitano del Popolo
- 4 Piazza del Comune, Sala Pinacoteca
- 5 Rocca Maggiore
- 6 Ufficio Turismo



Comprensorio assisano



PASSEGGIATE DI PIACERE

Nei CASTELLI e nel TERRITORIO

dal 27 ottobre al 24 novembre

27 OTTOBRE / DOMENICA

ore 9.00 – 15.00

ARMENZANO

Dove Osano gli Asini
escursione guidata
per aziende agricole di montagna

a cura delle Pro Loco di Armenzano
e Costa di Trex

ore 9.00 ritrovo ad Armenzano

ore 9.30 Partenza da Armenzano per un
percorso di circa 8.5 km che toccherà i
seguenti luoghi:

ore 10.30 - 10.45 Degustazione presso
Az. Agr. Armonia della Terra, con
prodotti biologici e locali possibilità
d'acquisto dei seguenti prodotti: cereali
(farro, orzo ed avena) coltivati con
metodo naturale biologico
e contestualmente diverse farine
di grano tenero macinate a pietra,
possibilità di condivisione dei prodotti
stagionali della terra

ore 11.45 - 12.00 Degustazione/aperitivo
presso Agriturismo "Le Silve"

ore 13.00 Pranzo nei locali della Pro
loco di Armenzano

costo euro 15.00, comprensivo delle
degustazione in Azienda
(è consigliabile prenotare)

(Tempo di percorrenza: 3,5 ore circa;
Difficoltà: medio bassa;
abbigliamento comodo)

Info e prenotazioni: 075 8019032

333 1297187 - 333 8579466

9 NOVEMBRE / SABATO

ore 14.30 - 17.30

SANTA MARIA DEGLI ANGELI

La storia di Santa Maria degli Angeli
condita con l'Olio di Pianura
Camminata laica che tocca i monumenti
storici industriali di Santa Maria
degli Angeli

a cura della Pro Loco Santa Maria
degli Angeli

ore 14.30 ritrovo in Piazza Garibaldi
con partenza da Palazzo Capitano del
Perdono, costeggiando le Fonti Medicee
e il Palazzetto Mediceo (sede Pro Loco).
Guida con relazione storica e cenni delle
fonti.

ore 15.30 arrivo alla Stazione
Ferroviaria, passando per la Zona
Ex Montedison, oggi Teatro Lyrick
e Palaeventi. Si riprende sulla via "delle
Fornaci" Briziarelli e Tacconi.
Guida con relazione storica e cenni
delle fonti.

ore 16.15 rientro al Palazzetto Capitano
del Perdono, con degustazione di
bruschetta e olio nuovo e vino novello,
delle aziende agricole Saio,
Bianconi e Ponte San Vittorino.

Info e prenotazioni: 335 350460

IL 10 NOVEMBRE/ DOMENICA

ore 16.00 - 19.00

Tradizionale Castagnata di San Martino
in Piazza Garibaldi

10 NOVEMBRE / DOMENICA

ore 9.00 – 15.00

TORDIBETTO – PALAZZO

Un tuffo nel passato, Trekking
tra Olio e Castelli

a cura della pro Loco di Tordibetto
e Palazzo

ore 9.00 ritrovo al parcheggio del
cimitero di Palazzo di Assisi
in via Monte Oliveto

Itinerario della passeggiata:
Castello di Tordibetto con visita guidata
Via Festa della Mamma, Via Ombrosa,
Via della Casella, Via delle Macine, Via
dell'Asilo / Castello di Palazzo di Assisi
con visita guidata / Sosta in via Monte
Oliveto con Visita al Frantoio Valorosi
Pranzo all'Agriturismo "Il Calcinaiò"
(costo euro 15.00)*

Info e prenotazioni:

333 6049292 - 3476974250

(* è consigliabile prenotare entro
venerdì 8 novembre)

16 NOVEMBRE / SABATO

ore 18.00

PETRIGNANO

Arte e Olio

a cura della pro Loco di Petignano

ore 18.00 (Ingresso libero) Incontro
di storia dell'arte "OLIO: la nuova
e prodigiosa maniera di colorire"
nell'ambito del progetto
"pARTE tutto da qui" della Proloco
ore 19.00 (Ingresso libero)
Aperitivo con bruschettata a seguire
ore 20.00 CENA SU PRENOTAZIONE*:
"I sapori della tradizione petrignanese"

Menu adulti euro 15.00: penne
attrezzate al verde, polpette
petrignanesi, arvoltolo

Menu bambini euro 10.00: penne al
pomodoro, hamburger, arvoltolo
Info e prenotazioni: 347 9186431
(*Prenotazione obbligatoria entro
giovedì 14 novembre)

16 NOVEMBRE / SABATO

ore 11.00 – 15.00

TORCHIAGINA

Passeggiata lungo il Fiume Chiascio

a cura della Pro Loco di Torchiagina
ore 11.00 ritrovo all'inizio del percorso
lungo il Fiume Chiascio a Petignano
di Assisi (sotto il ponte)

ore 12.30 arrivo alla Torre trecentesca
di Torchiagina gestita dall'Associazione
"Alveare Torre Nova" e Visita Guidata
ore 13.15 Pranzo con prodotti tipici
costo euro 10.00

(è consigliabile prenotare)

Info e prenotazioni: 339 6158624

17 NOVEMBRE / DOMENICA

ore 9.00 – 15.00

RIVOTORTO – CAPODACQUA

Nei luoghi francescani e nelle aziende
del territorio

a cura delle Pro Loco di Capodacqua e
Rivotorto

ore 8.00 ritrovo alla Pro Loco di
Rivotorto con colazione tipica a base
di prodotti tipici locali

ore 8.45 visita guidata ai luoghi
Francescani di Rivotorto: il Sacro
Tugurio e l'Antico lebbrosario della
Maddalena

ore 10.30 visita ad una Azienda di orto-
florovivaismo, tipica attività del territorio
di Rivotorto e Capodacqua

ore 11.45 Visita guidata ad un Molino
dell'olio specializzato in molitura a

freddo. Aperitivo con bruschetta all'olio umbro di frantoio
ore 13.00 Arrivo a Capodacqua nella struttura della Pro loco:
Pranzo di San Martino
costo euro 15.00
(è consigliabile prenotare)
(Tempo di percorrenza: 6 ore circa;
Difficoltà: bassa; abbigliamento comodo)
Info e prenotazioni:
339 2957163 – 339 6100731

24 NOVEMBRE / DOMENICA

ore 9.00 – 17.00

CASTELNUOVO – TORDANDREA

I Castelli di Pianura e le sue Campagne

a cura delle Pro Loco di Castelnuovo e Tordandrea

ore 9.00 ritrovo a Castelnuovo in piazza San Pasquale, colazione tipica di ispirazione contadina. Illustrazione e visita del Castello e della Chiesa di S. Lucia. A seguire breve visita al Museo della Scuola, visita alle Stalle "Mazzoli" allevatore di chianina, visita al vivaio del "Lavandeto di Assisi"

ore 13.00 visita Resort "San Crispino": mostra mercato di piccoli produttori locali, Degustazione e Brunch con Prodotti Tipici

ore 15.00 ritrovo in piazza dei caduti in Tordandrea (davanti alla chiesa ed il castello)

ore 15.30 visita al castello di Tordandrea e alla Chiesa di S. Bernardino

ore 16.00 Visita alla Cantina "Valle di Assisi" con degustazione di olio e vino

Info e prenotazioni:

334 6608345 – 338 6150791



Premio Federico Falchetti

Il Premio "Federico Falchetti" nasce con l'obiettivo di onorare la memoria di Federico Falchetti, giovane assisano, già Responsabile dell'Ufficio comprensoriale della Coldiretti di Perugia zona di Assisi, e sensibilizzare i giovani al rispetto e alla cura dell'ambiente, al vivere all'aria aperta, alla condivisione dei valori prossimi al mondo "naturale".

Il Premio si svolge all'interno della manifestazione UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio) prevista in Assisi centro storico dal 31 ottobre al 3 novembre 2019. La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **1 novembre 2019 alle ore 11.00** presso la Residenza Municipale di Assisi, Sala della Conciliazione.

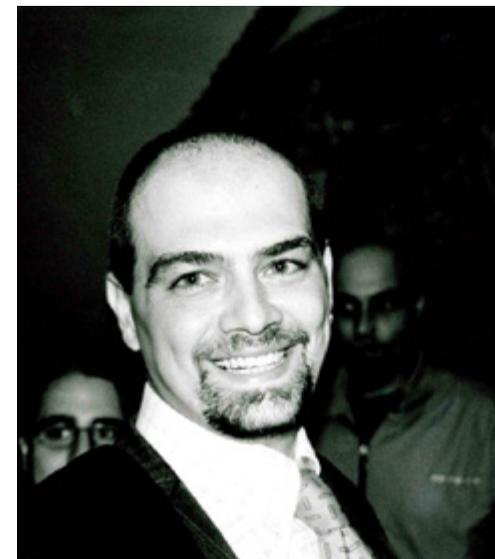
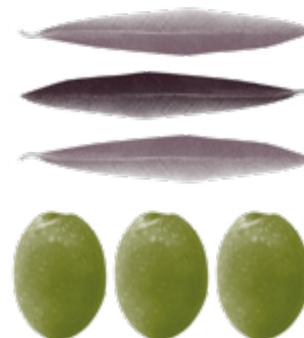
Il Premio è promosso dalla Famiglia Falchetti e si avvale della collaborazione del Comune di Assisi e della Coldiretti.

Il Premio è rivolto:

- alle aziende del territorio;
- agli studenti delle classi I, II e III dell'anno scolastico 2019/2020 delle Scuole secondarie di primo grado di Assisi.

Aziende del territorio che si sono distinte nelle politiche intraprese in favore della valorizzazione del proprio prodotto e del territorio.

Studenti delle classi I, II e III dell'anno scolastico 2019/2020 delle Scuole secondarie di primo grado di Assisi: il Premio prevede la presentazione di elaborati scritti, elaborati di tipo grafico (disegno e pittura) e fotografico/multimediale.



I RISTORANTI DI UNTO

I Ristoranti di Assisi propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'Olio Extravergine di Oliva di Assisi

OSTERIA "ENOTECA SAN PIETRO"

Via Borgo San Pietro 18/b - Assisi

Antipasto Tipico della casa con bruschetta di pane cotto a legna e olio evo

Primo piatto Pennette alla norcina con salsiccia, panna, funghi e tartufo

Secondo piatto Capocollo di maiale al forno con pepe verde e olio evo/ Insalatina mista

Dessert Dolce del giorno

Il costo del Menu è di Euro 21.00

a persona bevande escluse.

Tel. +39 075 813303

RISTORANTE "TRATTORIA DA ERMINIO"

Via Montecavallo, 19, Assisi

Antipasto Carpaccio di lombetto del molinaro **Primo piatto** Risotto agli agrumi mantecato all'olio novello

Secondo piatto Pollastro spezzato sul "friscolo"

Dessert Semifreddo al limone e olio nuovo.

Ogni portata sarà condita con olio nuovo

Il costo del menù è di Euro 25.00

a persona bevande escluse.

Tel. +39 075 812506

RISTORANTE "DA GIOVANNINO"

Località Ponte Grande di Assisi - Assisi

Antipasto Bruschetta di pane ai cereali fatto in casa con Olio evo aromatizzato al rosmarino

Primo Piatto Mezzelune ripiene al fagiano con salsa di olive e capperi

Secondo Piatto Medaglioni di maialino con salasa d'uva e riduzione di vino,

accompagnati da insalatina capricciosa

Dessert Torta rustica all'extravergina, accompagnata da cremoso alla vaniglia

Il costo del Menu è di Euro 25.00

a persona. Coperto, acqua,

vino della casa e caffè inclusi.

Tel. +39 075 813698

RISTORANTE "BUCA DI SAN FRANCESCO"

Via Brizi, 1 - Assisi

Antipasto Fantasia di bruschette all'Olio Nuovo

Primo Piatto Quadrucci e ceci all'Olio Nuovo

Secondo Piatto Rosette di maiale all'uva, Insalatina mista

Dessert Torta di ricotta alle nocciole

Il costo del Menu è di Euro 25.00 a persona

bevande escluse.

Tel. +39 075 812204

RISTORANTE "TAVERNA DEI CONSOLI"

Vicolo della Fortezza, 1

(Piazza del Comune) - Assisi

Antipasto Uova strapazzate al tartufo nero e bruschette all'Olio Nuovo

Primo Piatto Zuppa di farro e legumi al profumo di Frantoio

Secondo Piatto Tagliata di controfiletto di manzo al pepe verde, rosmarino e Olio Evo

Fagiolina del Trasimeno

Dessert Millefoglie alla crema chantilly

Il costo del Menu è di Euro euro 35.00

a persona bevande escluse.

Tel. +39 075 812516

RISTORANTE "BORGO ANTICHI ORTI"

Via Pallareto, 1 - Assisi

Antipasto Vellutata di cipolla, pioppini e crumble di pane

Primo Piatto Tortelli al doppio uovo ripieni di olio extra vergine su vellutata di broccoli e vaniglia

Secondo Piatto Battuta al coltello di fassona con olio nuovo, capperi e cipolla

Dessert Mousse di ricotta di pecora con biscotto all'olio

Il costo del Menu è di Euro 35.00

a persona bevande escluse.

Tel. +39 075 7827201

RISTORANTE PIZZERIA "DA OTELLO"

Vicolo Superiore Sant'Antonio, 1 - Assisi

Primo Piatto Vellutata di zucca con bruschetta aglio e olio

Secondo Piatto Arrosticini di Montone con verza e patate

Dessert Torta di mele con gelato

Il costo del Menu è di euro 20.00

a persona, bevande escluse.

Tel. +39 075 812415

RISTORANTE "IL FRANTOIO"

Vicolo Illuminati,

traversa Via Fontebella - Assisi

Tel. +39 075 812883

Il Ristorante offre un aperitivo miche en brusche ai partecipanti della manifestazione

RISTORANTE "IL VICOLETTO ASSISI"

Vicolo Buscatti, 6/a - Assisi

Primo Piatto Vellutata di zucca, croccante al pistacchio salato e gelato all'olio evo

Secondo Piatto Tagliata di vitello all'olio extravergine biologico, con mele

e cioccolato fondente

Dessert Cremoso di peperoni terra al cacao ed emulsione di olio e menta

Il costo del Menu è di Euro 30.00 a persona

escluso bevande, pane e coperto inclusi.

Tel. +39 075 813620



RISTORANTE "DEGLI ORTI"

Salita degli Orti, 8 - Assisi

Antipasto Bruschette all'Olio Novello

Primo Piatto Strangozzi. Al Ragu. Bianco di Cinghiale oppure Zuppa rustica di legumi e cereali (Veg)

Secondo Piatto Maialino al forno con Patate Arrosto oppure Strapazzata di uova al tartufo e verdura lessa (Veg)

Dessert Rocciata Assisana

Il costo del Menu è di Euro 25.00 a persona,

acqua e coperto compresi, vini esclusi.

Tel. +39 075 812549

RISTORANTE "TRATTORIA PALLOTTA"

Vicolo della Volta Pinta, 3 - Assisi

Antipasto Sformato di patate e porcini con crema di zucca gialla

Primo Piatto Foglie d'olivo con ragù di chianina e tartufo nero di norcia

Secondo Piatto Faraona dissossata e farcita all'uva con insalata autunnale

Dessert Gelato di castagne, meringa e salsa di cachi

Il costo del Menu è di Euro 30.00 a persona,

acqua e vino locali inclusi.

Tel. +39 075 8155273

RISTORANTE "TERRA CHIAMA"

Via San Rufino, 16 - Assisi

Antipasto Bruschetta con olio Dop Assisi-Spoleto

Primo Piatto Strozzapreti al nero di Norcia (Tuber Uncinatum)

Secondo Piatto Tagliata di vitellone bianco dell' Appennino con patate al forno

Il costo del Menu è di euro 20.00

a persona, bevande escluse.

Tel. +39 075 8199051

#frantoiaperti

seguì Frantoi Aperti su



frantoi aperti

IN UMBRIA
DAL 26 OTTOBRE
ALL'8 DICEMBRE 2019
XXII EDIZIONE

www.frantoiaperti.net



Regione Umbria
Giunta Regionale



Umbria
cuore verde d'Italia