



Grande successo di pubblico per le iniziative del terzo fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria

Ecco i commenti degli amministratori e i vincitori del premio "Oro di Agilla"

Si è concluso ieri, domenica 12 novembre, il **terzo fine settimana** della [XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria](#) che ha visto coinvolti i comuni di **Passignano sul Trasimeno** per "[Oliamo – La grande festa della bruschetta](#)", **Castel Ritaldi** con "[Frantotipico](#)" ed **Assisi** con [UNTO nei Castelli del Territorio](#) che proseguirà fino al 26 novembre.

A **Passignano sul Trasimeno**, tra le tante iniziative che hanno animato il lungo lago tra sabato 11 e domenica 12 in occasione di "[Oliamo – La grande festa della bruschetta](#)", si è svolta la cerimonia di premiazione degli oli extravergini in gara alla prima edizione del concorso **L'oro di Agilla**. Organizzato dall'associazione le Olivastre, in collaborazione con Apröl Perugia, "L'oro di Agilla" ha coinvolto ben trenta aziende comprese negli otto comuni del Trasimeno, con 33 Oli in gara. Oltre al riconoscimento assegnato dal Panel, due giurie di assaggiatori non professionisti, hanno assegnato il premio speciale della stampa e dei ristoratori del lago.

Questi i vincitori per le varie categorie:

FRUTTATI LEGGERI: 1° Az. Agr. Roberto Tonazzoli (Passignano sul Trasimeno), 2° Az. Agr. Cristina Bolzoni (Magione), 3° Paolo Ceconata (Tuoro sul Trasimeno)

FRUTTATI MEDI: 1° Simaco s.n.c. (Passignano sul Trasimeno), 2° Az. Agr. Montemelino di Sabina Cantarelli (Tuoro sul Trasimeno), 3° Soc. Agr. F.A.S.A. farm di Orsini s.s. (Passignano sul Trasimeno)

BIOLOGICO: 1° Soc. Agr. Pomario s.r.l. (Piegaro), 2° Frantoio Peltristo (Piegaro), 3° Az. Agr. Il Monte di Mercuriali (Città della Pieve)

PREMIO SPECIALE DELLA STAMPA: Soc. Agr. Pomario s.r.l. (Piegaro)

PREMIO SPECIALE DEI RISTORATORI: Az. Agr. Vittoria Morini (Tuoro sul Trasimeno).

Così ha commentato la buona riuscita di "[Oliamo – La grande festa della bruschetta](#)", **Christian Gatti, Assessore al turismo e attività produttive del Comune di Passignano sul Trasimeno:** "Oliamo dimostra come il lago può riempirsi anche fuori

stagione, questo weekend è stato ricco di eventi e con una grande partecipazione di pubblico. Il sole ha permesso ai turisti di godere di piacevoli giornate quasi per l'intero weekend e vista la risposta siamo già pronti a programmare il 2018 con ancora più offerte, grazie all'ottima organizzazione di Proloco, associazione Commercianti, Strada del Vino del Trasimeno e tutte le altre associazioni coinvolte."

Grande partecipazione anche a **Castel Ritaldi**, dove nella giornata di ieri, domenica 12 novembre, si è tenuto "**Frantotipico**", queste le parole **dell'Assessore all'Istruzione del Comune di Castel Ritaldi Mirko Peruzzi**: "La manifestazione che celebra l'Olio extravergine d'oliva nel suo luogo di nascita, coltivazione e produzione, ha dato ottimi frutti. Il **Frantotipico è l'evento che celebra il particolare, una filiera cortissima**, ma s'inserisce in un contesto più grande, quello dell'Olio umbro, tra i migliori per qualità al mondo. Innanzitutto l'Olio prodotto al Colle del Marchese di Castel Ritaldi è molto buono, questo dicono gli esperti e il Frantotipico ci aiuta a spiegarlo, mostrando gli ingredienti portanti di questa magia, primo tra tutti il Territorio."

Ottima è stata, infatti, la partecipazione alla passeggiata tra cultura e coltura dell'ulivo fatta, alle prime luci del mattino, con guida A.I.G.A.E.: il borgo medievale del XIV sec., con il mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato, i viali di ulivi e di cerqueti, i segni dei Normanni sulle varie chiese sperdute tra i campi coltivati, che prima di noi avevano intuito la ricchezza di questo territorio. Molto partecipata anche la conferenza alla Sala San Pancrazio, XIIIsec., tenuta dal professor Domenico Manna, membro ordinario dell'Accademia nazionale dell'Olio e dell'Ulivo, sia per le scuole il venerdì sia per i visitatori della domenica.

"L'anteprima del Frantotipico, sabato 11 al borgo di Castel Ritaldi, XIV sec., un momento conviviale ed enogastronomico, ci ha ben introdotto al clima di festa - **prosegue l'assessore** - anche nel primo pomeriggio di domenica si sono registrate buone presenze, persone, famiglie soprattutto, provenienti da Roma e Ancona in particolar modo, che hanno visitato, il **Frantoio Settimi**, in cui sono state organizzate attività per bambini come la raccolta dell'oliva, la merenda con l'olio e il cantastorie di fiabe. In serata poi tutti in piazza per la bruschetta da record, lunga oltre 5 metri con l'accompagnamento degli stornellatori intervenuti per l'occasione, trasformando l'ambiente in un posto magico tra arte, cibo e sonorità".

Anche ad **Assisi** ampia è stata la partecipazione al trekking, in programma nella giornata di domenica 12 novembre, dal Castello di Tordibetto e che ha fatto sosta per una degustazione di Olio appena franto al **Frantoio Le Vecchie Macine**. Ad Assisi la manifestazione **UNTO nei Castelli del Territorio prosegue nei prossimi weekend fino al 26 novembre**.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: @[frantoiaperti](https://www.facebook.com/frantoiaperti)

Twitter: #[frantoiaperti](https://twitter.com/frantoiaperti)