



“LA MANGIAUNTA”

VII Edizione

29-30 ottobre 2011

Giano dell'Umbria

ITINERARIO GASTRONOMICO NEI 4 FRANTOI DI GIANO ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DELL'UMBRIA

Il primo olio di Giano sposa i migliori prodotti della tradizione locale.

Partecipano alle nozze i vini Doc e Docg delle cantine del territorio.

L'invito è strettamente riservato ai buongustai.

Una bottiglia di olio in omaggio a chi completa il tour.

PROGRAMMA

FRANTOIO EREDI DEL SERO ENRICO

(Loc. Moriano)

Bruschetta e... fagioli

Ospite la Cantina Agricola Del Sero

42.83175, 12.61846 (42° 49' 54.3" N 12° 37' 6.456" E)

FRANTOIO FLAMINI

(Loc. Bivio Moscardini)

Bruschetta e... Sedano Nero di Trevi

Ospite la Cantina Colleciocco – Agricola Spacchetti

42.8502, 12.6184 (42° 51' 0.072" N 12° 37' 6.24" E)

FRANTOIO SPERANZA

(Giano dell'Umbria)

Bruschetta e... ceci

Ospite la Cantina Az. Agraria Del Quondam Vittorio

42.8347782, 12.5761773 (42° 50' 0.553" N 12° 34' 33.96" E)

FRANTOIO TINI-DEL SERO

(Loc. Pian della Noce - Moriano)

Bruschetta e... lenticchie locali

Ospite la Cantina Azienda Agricola Del Sero Giuliano

42.83134, 12.6036 (42° 49' 52.824" N 12° 36' 12.96" E)

FORNO COMUNALE DI GIANO DELL'UMBRIA

(Giano dell'Umbria)

Degustazione gratuita di prodotti tradizionali da forno a cura della Pro Loco di Giano dell'Umbria

Una attraente novità per rendere il tour ancor più "gustoso"

42.83463, 12.57973 (42° 50' 0.467" N 12° 34' 47.028" E)

I frantoi rimarranno aperti dalle ore 10.00 alle ore 19.00

domenica 30 ottobre 2011

Ore 18.00 **Concerto lirico vocale "Celebri Arie d'Opera"**
con i Solisti del Teatro Lirico Sperimentale "A. Belli" di Spoleto
Chiesa San Francesco – Giano dell'Umbria

***E se vuoi ubriacarti d'olio quest'anno potrai lasciare
la macchina e prendere il "Gianolio Bus"***
Partenza da Piazza San Francesco – Giano dell'Umbria

Frequenza
ogni 30 minuti

Orario
sabato 29 ottobre
dalle ore 15.00 alle ore 19.00
domenica 30 ottobre
dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Manifestazione inserita nel programma della XIV edizione di "Frantoi Aperti"
dell'Associazione Strada Olio Dop Umbria.
www.frantoiaperti.com

Per informazioni e prenotazioni

Segreteria Organizzativa

UmbriaMia di Michela Menghini

cell. 392.6781072 – email umbriamia@gmail.com

www.leviedellolio.info