



- Degustazioni
- i Informazioni e Ticket
- P Parcheggio

- 1 Risotto al pesce
- 2 Zuppa di pesce
- 3 Frittelle di riso
- 4 Cecere "de na volta"
- 5 Bruschette e vino
- 6 Dolcetti
- 7 Pizzette Olivagando
- 8 Bruschette e vin brulé
- 9 Digestivo
- 10 Gelato all'olio
- 11 Bruschette e vino
- 12 Purè di cannellini
- 13 Ribollita
- 14 Fagioli con cotiche
- 15 Zuppa di legumi
- 16 Crostini al tartufo
- 17 Bruschette e formaggi
- 18 Miele
- 19 Dolcetti
- 20 Bruschette e vino (solo domenica)



con la sponsorizzazione di:



UMBRA LABE
SPICHIETTA PER MAGIONE



NAVETTA
Palazzetto dello Sport (domenica)

Olivagando: strumento di sostegno all'olio d'eccellenza

Il 2014 verrà ricordato come un anno di grande difficoltà per la produzione olearia. Le motivazioni sono note a tutti: le avverse condizioni meteorologiche e la presenza della mosca bianca hanno portato ad un netto calo della produzione, creando difficoltà a molte aziende che, anche nel nostro territorio, producono olio di elevata qualità. Un momento in cui diventa fondamentale sostenere un comparto che crea economia e lavoro, tutela il paesaggio e contribuisce ad una corretta e sana alimentazione.

Per questo ritengo ancor più importante promuovere iniziative come Olivagando, che quest'anno avrà dunque un duplice significato: occasione di confronto e conoscenza di tutto ciò che l'olio extravergine di oliva rappresenta a livello culturale, culinario e di salute, nonché sostegno non soltanto simbolico ai nostri produttori, cui siamo vicini nella valorizzazione di un prodotto unico, eccellenza assoluta dell'Umbria, a livello nazionale e non solo.

Un grazie a tutti

Cristina Tufo, Assessore al turismo e alle attività produttive

Con la partecipazione e collaborazione di

Aziende Agrarie:

Fattoria Melagrani, Il Picchio, Luca Palombaro, Molini Popolari Riuniti, Pucciarella, S.AGRI.V.IT Srl, Sanna Dionigio Francesco, Villa-Rancio di A.G. Pinazza

Ristoranti e bar:

Caffetteria Due Morsi, Gelateria Sottozero, La Meglio Gioventù, Lepro Bar, Klambo Bar, Pizzeria Arcobaleno, Pappagloria

Pro Loco di:

Agello, Casenuove, Magione, San Feliciano, Sant'Arcangelo, San Savino
Alunni Proietti Nadia
Antica Panetteria Sirchi
AMA - Com. AUCC Magione
Ass. Cult. Laboratorio Magione

Ass. Opificio Vocale

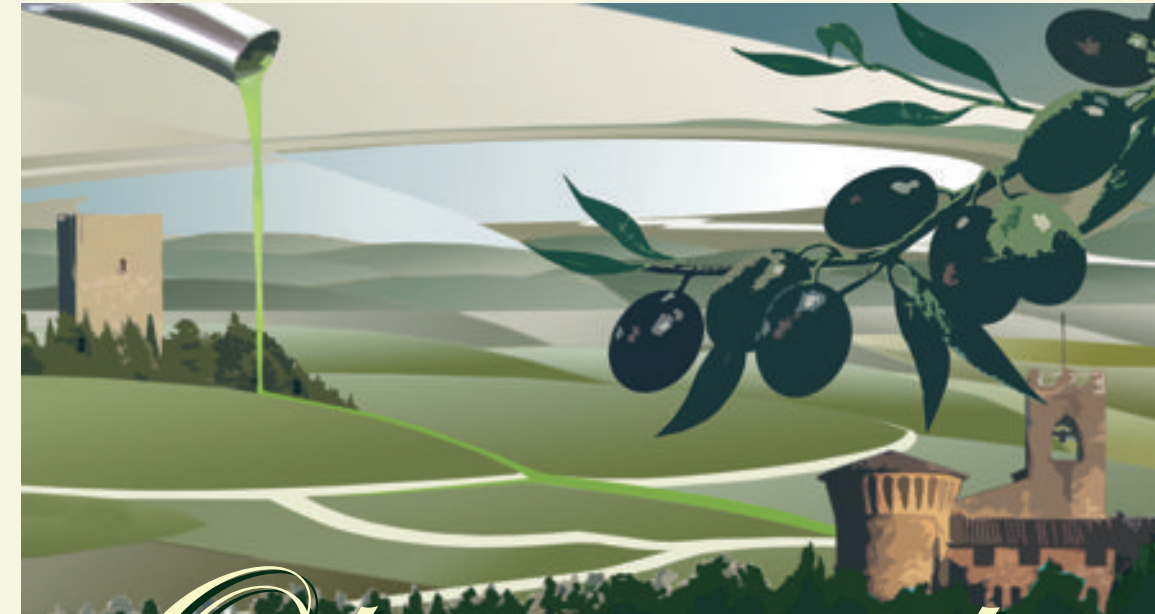
A.S.D. Tartufai del Trasimeno
Avis Magione
Balucani Luciana
Battaglioni Alfeo
Cancelloni Alba
Cantina Terre del Carpine
Casa Serena Zeffirino Rinaldi
Centro Iniziativa Sociale Anziani
Centro Ippico Crazy Horse
Circolo ARCI
Circolo Didattico di Magione
Compagnia Teatrale Magionese
Coop. Pescatori del Trasimeno
Corale Fra' Giovanni da Pian di Carpine
Difoto Studio Fotografia
Misericordia Magione
Kreapiuazione

Mannocchi Umberto Villa Carpine
Mirco Boco Università degli Studi di Perugia
Natalicchi Cesare
Parrocchia Madonna del Soccorso
Parrocchia di Montesperello
Parrocchia San Giovanni Battista
Pasticceria Alberto Sirchi
Filarmonica "G. Biancalana"
Società Operaia Mutuo Soccorso
Riganelli Giuseppina
Soc. Coop. Sistema Museo
Scuola Danzetta
Sportoletti Mariano
Umbria in Vespa
Università della terza età e del tempo libero
Veracchi Donatella

con la collaborazione di:



Graphic Design: Giorgio Lupatrelli



Olivagando

FESTA DELL'OLIO
E DEI SAPORI D'AUTUNNO

MAGIONE 22 - 23 NOVEMBRE 2014

SABATO 22

Centro storico, ore 9.00 - 20.30

Mercatino dell'hobby e del vintage

Piazza Carpine, ore 9.00 - 17.00

VI edizione dell'estemporanea di pittura sul tema "L'olio: tradizioni ed emozioni"

Palazzo comunale, Sala del Consiglio,

- **ore 15.00** "Olio e olivo al Trasimeno: un'eccellenza antica da promuovere e difendere" intervengono Giovanni Riganelli, Vanni Ruggeri, Cristina Tufo e Mirco Boco
- **ore 15.30** Degustazione guidata di olio "Umbria: protezione di un'origine"
Consorzio di Tutela DOP Umbria

Piazza Carpine, ore 15.30

Giochi popolari per bambini a cura di Hakuna Matata

Piazza Carpine, ore 17.30

Defilè "Moda tra gli olivi"

Centro Storico, ore 17.30 - 20.30

Percorso eno-gastronomico con stand di degustazioni di olio e prodotti tipici

Sala ex-cinema Carpine, ore 18.00

Premiazione dell'estemporanea di pittura "L'olio: tradizioni ed emozioni"

La Meglio Gioventù Cafè, ore 18.00

"L'olio extravergine di oliva"

Lezione degustazione con Giulio Scatolini (APROL Perugia)

Centro storico, ore 18.30

Esibizione itinerante della Taka Band

Teatro Mengoni, ore 21.00

Compagnia Teatrale Magionese: "Fools" di Neil Simon, regia di Enrico De Meo

DOMENICA 23

Centro storico, ore 9.00 - 20.30

Mercatino dell'hobby e del vintage

Percorsi naturalistici per le colline di Magione:

ore 9.00 a piedi "Dai ruderi romani di Quarantaia a Pian di Carpine"- partenza da Piazza Matteotti
info 360.332021

ore 9.00 a cavallo partenza dal Palazzetto dello Sport - *info 340.4922520*

ore 11.00 in vespa partenza da Piazza Matteotti - *info 347.4636423*

Torre dei Lambardi, ore 10.00

Dimostrazione di ricerca del tartufo guidata dall'Associazione Tartufai del Trasimeno

Piazza Carpine, conversazioni culturali itineranti, ore 15.00

Dalla Torre dei Lambardi al Castello dei Cavalieri di Malta "Vagando tra la storia di Magione"
con Giovanni Riganelli

Piazza Carpine, ore 15.30

Esperimenti e divertenti animazioni scientifiche per curiosi di tutte le età a cura di Psiquadro

Palazzo comunale, ore 16.30

Degustazione guidata di olio "Umbria: protezione di un'origine"- Consorzio di Tutela DOP Umbria

Centro Storico, ore 17.00 - 20.30

Percorso eno-gastronomico con stand di degustazioni di olio e prodotti tipici

Chiesa San Giovanni Battista, ore 17.00

Santa Messa in onore di San Clemente con benedizione dell'olio nuovo

Teatro Mengoni, ore 17.00

Spettacolo teatrale per ragazzi "Neverland l'isola che non c'è" *Info 075.5725845*

Centro Storico, ore 17.30

Esibizione itinerante della Filarmonica "G. Biancalana" con le sue majorettes

Ex Cinema Carpine, ore 17.30

"Realizziamo il sapone in casa con l'olio di oliva...."

a cura del laboratorio della Parrocchia di Montesperello

La Meglio Gioventù Cafè, ore 18.00

Degustazioni autarchiche globalizzanti. Oli e pani umbri, tipici e di qualità, conditi con sali policromi di tutto il mondo. Lezione degustazione con Giulio Scatolini (APROL Perugia)

Chiesa San Giovanni Battista, ore 18.30

"Ars Cantorium" X edizione, concerto a cura della Corale Fra' Giovanni da Pian di Carpine con la partecipazione di Claudia Marss, Andrea Rellini, Damiana Pinti, Letizia Pellegrino e Giuseppe D'Angelo

Una navetta collegherà il parcheggio del Palazzetto dello Sport al centro storico

ALTRE INIZIATIVE

FRANTOI APERTI, domenica, organizza visite guidate presso il frantoio Palombaro e presso la Chiesa della Madonna delle Nevi che ospiterà la piccola mostra di arte contemporanea "Chiave Umbra" info navetta 334.9140304 - mostra 338.6772711

Saranno possibili ulteriori visite guidate al Frantoio Sant'Ellera - info 338.7229851

Biblioteca comunale - mostra di cartoline illustrate "Saluti e baci... l'emozione di una cartolina" a cura di Francesco Girolmoni

"Sapori d'olio a San Feliciano" - Menu e luoghi d'incontro presso i ristoranti aderenti al Consorzio URAT: I Bonci (075 8479355) e Osteria Rosso di Sera (075 8476277)

Piazza Carpine - l'angolo del benessere: lavoro sul corpo e sulle emozioni, massaggi sensoriali con oli essenziali - Info: 345.7668957 kreapiuazione@gmail.com

Piazza Mengoni - assaggi di shiatsu a cura del Progetto Donna info: 338.4752782

Esposizione manufatti realizzati dai malati assistiti da AUCC-AMA Magione

info e prenotazioni:

Comune di Magione Tel. 075.8477040 - Ufficio Informazioni Tel. 075.843859

www.comune.magione.pg.it - info@comune.magione.pg.it

LA MANIFESTAZIONE ADESSICE A:
FRANTOI APERTI
dall'1 al 30
novembre 2014