Umbria, un mese di Frantoi Aperti

È appena ripartito il tradizionale appuntamento con **Frantoi Aperti. Quest'anno la rassegna, giunta alla XVII edizione, si svolgerà durante tutti i weekend di novembre in diverse location dell'Umbria.** L'iniziativa, organizzata dalla Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio con la collaborazione **della Strada dell'Olio** ed incentrata sulla valorizzazione dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria, sul turismo rurale e dei borghi medievali, per il 2014 vede il coinvolgimento dei comuni di Assisi, Attigliano, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Magione, Passignano sul Trasimeno, Piegaro, Spello, Spoleto, Trevi, Valtopina. Frantoi Aperti 2014 è l'occasione, come tutti gli anni, di vivere il territorio e la natura umbra partecipando a passeggiate tra gli ulivi con soste nei frantoi, scoprire ed apprezzare i prodotti alimentari di qualità, tra cui il protagonista è l'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria.
Nei Comuni aderenti sono infatti previste degustazioni d'olio Dop Umbria, guidate da esperti, ma anche la possibilità di conoscere le numerose eccellenze alimentari regionali, quali il tartufo, i presidi slow food, il pane, i vini Doc e Docg, i salumi, i legumi. **Non mancheranno inoltre i pacchetti turistici realizzati in pool con albergatori e ristoranti, concerti di musica popolare umbra, giochi tradizionali per bambini e adulti, scuole di cucina, partecipazione alla raccolta delle olive, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, servizi di navette gratuite per i frantoi**.
Tra gli appuntamenti più "seri", il 15 novembre si svolge ad Assisi il convegno dal titolo "**Verso Expo 2015. Il turismo dell'olio: esperienze di valorizzazione del territorio**", in cui, con l'intervento di docenti universitari ed esperti di turismo enogastronomico, si racconteranno le buone pratiche di alcune Regioni italiane in vista dell'Esposizione Universale.