

FRANTOI APERTI, NEL WEEKEND TRA NAVELLI E VALLE DEL TIRINO LABORATORI E DEGUSTAZIONI

20 Novembre 2018

di **Redazione**



NAVELLI – Due giornate per riscoprire l’antica arte della spremitura delle olive in una delle aree maggiormente vocate alla produzione olivicola d’Abruzzo. È “Frantoi Aperti”, in programma sabato 24 e domenica 25 novembre a Navelli (L’Aquila) e nei comuni della Valle del Tirino, Capestrano, Ofena e Carapelle Calvisio.

Il ricco programma prevede visite nei frantoi, laboratori, analisi sensoriali, attività per bambini e degustazioni.

Si parte sabato alle ore 10,00 al Frantoio Ottaviani, a Santa Pelagia di Capestrano con l' "Agriasilo", per informazioni e prenotazioni 349-7889413 (**Stella Di Ruscio**) 327-5704637 (**Daniela Scrimieri**). Alle ore 15,00 al Frantoio Lancione, in contrada Le Fonnere di Ofena analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva con **Franco Volpe** dell'associazione Rustica e gentile. Appuntamento che si ripete alle ore 16,00 al Frantoio Antonacci di Carapelle Calvisio e alle ore 17,00 al Frantoio Di Iorio di Navelli. A seguire, a Navelli degustazione di un piatto tipico locale, accompagnato da musica dal vivo.

Domenica, dalle ore 10, apertura di tutti i Frantoi per visite e degustazioni. Alle ore 12,00 al Frantoio Ottaviani pranzo del contadino a base di prodotti tipici locali.

Ad aprire le proprie porte, dalle 10 alle 18, oltre ai Frantoi Ottaviani, Lancione, Antonacci e Di Iorio, il Frantoio Palomba in via Borgo a Civitaretenga.

Venerdì 23 novembre giornata dedicata alle scuole, con gruppi di studenti che saranno accompagnati alla scoperta dell'arte olearia.

Per informazioni e prenotazioni 0862-959119, 0862-959158
o prolocodinavelli@gmail.com e comunenvavelli@gmail.com.