

UNTO

Unesco Natura Territorio Olio VI edizione

La manifestazione aderisce a Frantoi Aperti

È tempo di festeggiare l'Olio Nuovo, l'extravergine di oliva appena franto. UNTO (Unesco, Natura, Territorio, Olio), giunto alla V edizione, si inserisce nel cartellone ufficiale di Frantoi Aperti un evento nazionale che porta in Umbria migliaia di appassionati da tutto il mondo. In Assisi abbiamo preparato un cartellone ricco di eventi "a macchia d'olio". Il primo weekend (28 ottobre - 1 novembre) UNTO si svolge ad Assisi, in Piazza del Comune. In mostra le eccellenze dei produttori d'olio di Assisi e dell'Umbria, ma anche i prodotti delle nostre campagne come il tartufo, i salumi, i legumi, il vino, frutto della sapiente mano delle aziende agricole che con maestria e passione portano avanti mestieri antichi, ma proiettati verso il futuro e l'innovazione.

Un weekend in cui la Città apre le porte a cittadini e visitatori, con mostre d'arte, visite guidate al Patrimonio UNESCO, degustazioni d'olio e di vino con esperti del settore, scuole di cucina, concerti, spettacoli e l'immane visita gratuita ai Frantoi, in cui vivere l'emozione della spremitura dal vivo e l'assaggio del nuovo olio in bruschetta. E poi i nostri Castelli, i luoghi romiti, le chiese meno conosciute, i luoghi dell'arte e le nostre tradizioni. Dal 4 sino al 26 novembre UNTO va alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Sono in programma passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni. Andremo per ponti, cascate, fonti, edicole. Tour emozionanti e di grande valore culturale, con i colori di novembre a farci compagnia, i colori più belli dell'anno.

Un grazie a tutti gli attori che contribuiscono in modo significativo alla buona riuscita della manifestazione: le Pro Loco, gli imprenditori agricoli, gli artisti, le Associazioni.

28 OTT - 1 NOV

h. 10.00-20.00
Piazza del Comune

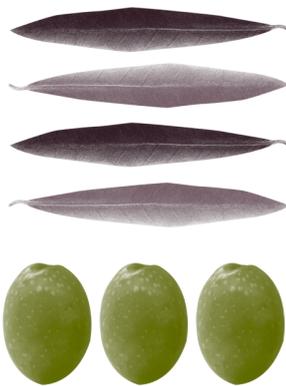
h. 11.30-13.00
h. 16.00-17.30
Piazza del Comune

Pane e Olio intorno al fuoco a cura della Pro Loco di Assisi
a pranzo e a cena: Assisi a Tavola
I Ristoranti di Assisi propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'Olio Extravergine di Oliva di Assisi a cura della ConfCommercio di Assisi e Valfabbrica

visibili 24 ore
Piazza del Comune,
Sala Palazzo
Capitano del Popolo,
Fonte San Nicolò

Artisti ad Unto
Sala Palazzo Capitano del Popolo:
Opere di Giandomenico Troiano fino al 1 novembre

Fonte San Nicolò in Via Portica:
Installazione di Angelo Zanella
"Il miracolo della Fonte" (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi - minigallery.it fino al 7 gennaio



a richiesta

Gusta la Città in Segway e in Ape Calessino facile, divertente, emozionante
Info e prenotazioni: 075 813074 / 334 3954324 - asiisiumtravelincomng.com

h. 10.00-19.00
Piazza del Comune,
Sala delle Logge

I Gioielli d'Autunno
a cura di Angela Canale
Confagricoltura Assoprol Umbria

ore 10.00-17.00
Piazza del Comune,
partenza presso Fontana

Visita ai frantoi di Assisi ed alla Cantine Servizio Navetta gratuito - Partenza ogni ora circa
Info e prenotazioni: 337 1012866

SAB 28 OTT

h. 13.30
Piazza del Comune

Inaugurazione
Apertura della Mostra Mercato e taglio del nastro alla presenza del Sindaco Stefania Proietti

h. 10.15-14.30
Via Arco dei Priori,
Corridoio d'ingresso
Sala delle Volte

A lezione di Cucina con L' Istituto Alberghiero di Assisi e pranzo finale
Menu: insalatina autunnale con lonza di maiale cinghiato di Norcia, caciotta al tartufo e olio EVO. Savarin di miglio con dadolata di verdure e crema di formaggi allo zafferano. Gnocchetti di ricotta con farine di grano antico e ceci su crema di caciotta al peperoncino, zucca gialla e salsa alla menta. Lombetto in pancia porchettato con ristretto al sagrantino, verdure al cartoccio con emulsione di Olio EVO aromatizzato con erbe del Subasio. Mousse al Vin Santo con mostaccioli di Assisi.

La partecipazione alla scuola di cucina è riservata ad un massimo di 20 persone Il pranzo finale è riservato a 40 persone costo scuola di cucina + pranzo € 12,00 costo pranzo € 8,00
Info e prenotazioni: 337 1012866

h. 15.00
Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi,
Piazza del Comune

Assisi Underground, Visita guidata dell'Assisi Sotterranea: Foro Romano e Domus Romane di Properzio e del Lararium
a cura di CoopCulture e Pro Loco Assisi Il costo della visita è di € 10,00 comprensive degli ingressi al museo del Foro Romano e alle Domus

Info e prenotazioni: 075 8138680

h. 15.30-16.30
Piazza del Comune,
Sala delle Logge

Percorso sensoriale all'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria e di produzione assisana
a cura di Assoprol Confagricoltura Umbria / Capo Panel Dott.ssa Angela Canale

La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita
Info e prenotazioni: 337 1012866

h. 16.30
Piazza del Comune

Spettacolo medioevale a cura dell'Ente Calendimaggio

h. 18.00-19.00
Piazza del Comune,
Sala Pinacoteca

VinOLIO
a cura della Strada dei Vini del Cantico Degustazione guidata con la cantina Tili Vini Tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva, insalata di farro e salame tipico umbro
Info e prenotazioni: 075 6211682 / 388 3566144 infostradadeivinidelcantico.it Costo della degustazione € 10,00 - prenotazione obbligatoria

DOM 29 OTT

h. 09.45
Piazza del Comune

Passeggiata Naturalistica
a cura dell'Associazione Assisi Nature Council Onlus, del FAI e della Pro Loco di Assisi
Partenza da Piazza del Comune (Fontana), visita guidata al Giardino dei Semplici presso "Assisi Nature Council", al Bosco di San Francesco ed al Terzo Paradiso (opera di Land Art di Michelangelo Pistoletto). All'arrivo a Santa Croce degustazioni dell'OLIO del BOSCO. La durata della visita è di circa tre ore, è consigliato abbigliamento comodo e scarpe sportive. Inoltre è possibile fermarsi a pranzo presso l'Osteria del Mulino.

Menu: Tortino di Porcini con crema di pecorino, Rigatoni all'uovo con ragù bianco di cinghiale, Filetto di manzo alla brace e patate al cartoccio con filo d'olio nuovo, Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia, vino della casa, acqua e caffè (€ 25,00 a persona)
Per il ritorno in Piazza del Comune è garantito un servizio di navetta gratuito sia a fine visita verso le ore 13,00, sia per coloro che si fermano a pranzo verso le ore 16,00.
Info e prenotazioni: 075 813157 - Visita riservata ad un massimo di 50 persone - Prezzo speciale per UNTO

h. 10.15-14.30
Via Arco dei Priori,
Corridoio d'ingresso
Sala delle Volte

A lezione di Cucina con il "Sovrano Ordine Mammone Birichino" e pranzo finale
In collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi
Menu: dall'antico ricettario della Beata Giacoma da Tormammona, fondatrice del Sovrano Ordine del Mammone Birichino, il Cavalier Bruno Valecchi, fine cuciniere e soprastante dell'Offizio di bocca e vasella dell'Ordine, si pregia di presentare alla Cittadinanza tutta "fava, crostino e baccalà", spontanea rappresentazione in atto unico di vera tradizione culinaria in salsa storico-antropologica

La partecipazione alla scuola di cucina è riservata ad un massimo di 20 persone Il pranzo finale è riservato a 40 persone costo scuola di cucina + pranzo € 12,00 costo pranzo € 8,00
Info e prenotazioni: 337 1012866



h. 11.30-12.30
Piazza del Comune,
Sala Pinacoteca

VinOLIO
a cura della Strada dei Vini del Cantico Degustazione guidata con la cantina Tili Vini Tre vini accompagnati da bruschette con olio extravergine di oliva, insalata di farro e salame tipico umbro
Info e prenotazioni: 075 6211682 / 388 3566144 info@stradadeivinidelcantico.it Costo della degustazione € 10,00 - prenotazione obbligatoria

h. 15.00-17.00
Vicolo Nepis, 9
Piazzetta delle Erbe

Bibenda Assisi Wine Bar (Nila Halun)
Vi guiderà... nel Wine Tasting del Montefalco Rosso di Milziade Antano, il Vino di chiara tradizione della terra di San Francesco

Info e prenotazioni: 075 8155176 bibendaassisi@gmail.com

h. 15.00
Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi,
Piazza del Comune

Assisi Underground, Visita guidata dell'Assisi Sotterranea: Foro Romano e Domus Romane di Properzio e del Lararium
a cura di CoopCulture e Pro Loco Assisi Il costo della visita è di € 10,00 comprensive degli ingressi al museo del Foro Romano e alle Domus

Info e prenotazioni: 075 8138680

h. 16.00
Animazioni di strada per bambini

Dodo & Walter
in collaborazione con TIEFFEU, Teatro di Figura Umbro

h. 17.00
Piazza del Comune

Concerto: Cogli la Prima Mela
con Mauro Mela, Sandro Paradisi e Juri Pecci

h. 17.00-18.00
Piazza del Comune,
Sala Pinacoteca

CioccolaVINO
a cura della Strada dei Vini del Cantico Degustazione guidata con la cantina Saio AssisiTre vini accompagnati da praline di cioccolato

Info e prenotazioni: 075 6211682 / 388 3566144 info@stradadeivinidelcantico.it Costo della degustazione € 10,00 - prenotazione obbligatoria



LUN 30 OTT

h.15.30
Piazza del Comune,
Sala Pinacoteca

Conferenza
Alimentazione e prevenzione: viaggio tra salute e piacere
a cura della nutrizionista ANT Deborah Scarcella
L'olio e le proprietà benefiche della dieta mediterranea

Info e prenotazioni: 337 1012866 ingresso libero

h.15.30
Partenza dall'Ufficio Turismo di Assisi,
Piazza del Comune

Visita guidata "I luoghi della giovinezza di Francesco e Chiara"
a cura di CoopCulture e Pro Loco di Assisi

Il costo della visita è di € 8,00 a persona
Info e prenotazioni: 075 8138680

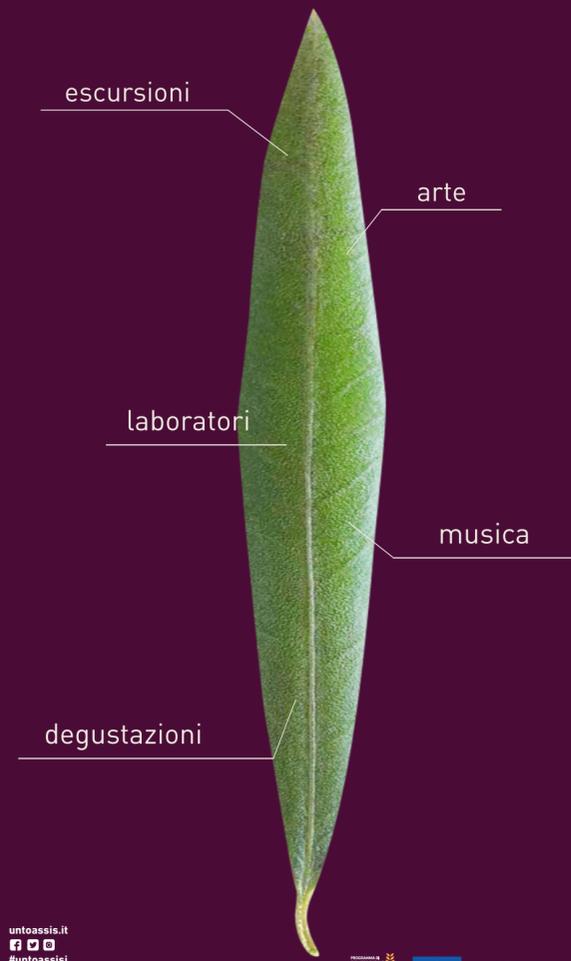
h. 16.30
Piazza del Comune

Concerto: Mamma li Turchi
con Mariangela Berazzi, Alessia Salvucci, Giuseppe Barbaro e Sandro Paradisi

h. 17.30
Sala Pinacoteca,
Piazza del Comune

Mangiare la storia, Assisi a tavola nel Medioevo
a cura di CoopCulture
Conferenza su Cibo e Cultura
Cibo e Cultura vanno da sempre a braccetto: opere d'arte e semplici oggetti quotidiani si fondono insieme per raccontare una delle più belle passioni dell'uomo, quella per la buona tavola. CoopCulture da sempre racconta in cene esclusive o in momenti conviviali di piazza la storia di questa passione attraverso i secoli. Questa volta offre ai cittadini, attraverso una conferenza gratuita aperta a tutti dell'archeologo Alessandro La Porta, la consapevolezza che l'epoca di Francesco aveva in cucina fortissimi legami sia con l'Assisium romana che con la città del Rinascimento e con quella moderna. Si racconteranno quindi le storie dei diversi momenti del nostro vivere sociale, di società appunto diverse e lontane tra loro, eppure accomunate dal gusto per la tavola. Al termine la distribuzione di una ricetta medioevale da provare a casa.

Partecipazione gratuita



ASSISI / CASTELLI E TERRITORI

28 OTT

26 NOV

UNTO

EVENTI A MACCHIA D'OLIO

