



# OLIVAGANDO

9 - 10 NOVEMBRE 2024

MAGIONE (PG)

ANTEPRIMA  
5 NOVEMBRE



DEGUSTAZIONI



VISITE AI FRANTOI



LIVE MUSIC



ATTIVITÀ  
PER BAMBINI



PERCORSI TRA  
GLI OLIVI



La produzione dell'olio e la coltivazione della pianta di olivo sono ingredienti fondanti della tradizione agricola umbra e del Trasimeno. Una tradizione che è divenuta oggi, grazie a passaggi generazionali di famiglie, produttori, professionisti, semplici amatori o intenditori, un'economia sempre più importante per il territorio. La produzione di olio extravergine d'oliva "Umbria" gode della certificazione Denominazione di origine protetta (D.O.P.). Una D.O.P. che proprio nel lago vede individuata una delle sue sezioni, denominata "Colli del Trasimeno", caratterizzata dalla cultivar autoctona "Dolce Agogia".

In questo contesto così dinamico e promettente, con ettari e ettari di terreni vocati da secoli all'olivo, non poteva che nascere un evento celebrativo dell'olio. Olivagando, iniziativa centrale dell'autunno magionese ormai giunto alla sua 25esima edizione, si pone l'obiettivo di promuovere, divulgare la cultura dell'"oro verde", rendere più consapevoli i vari protagonisti che ruotano attorno alla magia del quel ciclo annuale che parte dalla cura della pianta fino alla raccolta, alla molitura e al consumo. L'olivo come indissolubile segno del paesaggio attorno a noi.

Olivagando è anche una festa, dove il divertimento e lo stare assieme sono il collante che unisce associazioni e amministrazione comunale nella realizzazione di una due giorni in cui ci si mette in moto per celebrare "sua maestà l'olio", ma anche per festeggiare il passare delle stagioni assaporando i prodotti migliori della nostra terra in amicizia e allegria.

**Buon Olivagando a tutti Voi!**

**Daniele Raspati**  
*Assessore alle attività produttive  
e associazionismo*

**MARTEDÌ 5**

ANTEPRIMA

ore 17.00  
**Azienda Agricola  
Pucciarella**  
Villa

**CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE  
"SAGGIASSAGGI"**  
Percorso organolettico  
con gli oli del Trasimeno  
a cura di **Angela Canale, Capo Panel  
AssoProl Umbria**

**SABATO 9**

**VISITE AI FRANTOI**



ore 9.30  
**Società Agricola Poetia**  
**Frantoio Faliero Mancianti**  
**Frantoio CM Centumbrie**

**MANINE UNTE**  
Visita guidata per i bambini  
della scuola d'infanzia  
del **Circolo Didattico di Magione**

ore 10.00 – 13.00  
ore 14.30 – 18.00  
**Monte del Lago**

**FATTORIA LUCA PALOMBARO**  
Visita dello storico frantoio a macine e  
dell'antichissima orciaia con degustazioni  
gratuite nella splendida cornice della  
fattoria  
*Info e prenotazioni:*  
0758400122 - 3356061886  
info@fattorialucapalombaro.com

ore 10.00 – 17.00  
**San Feliciano**

**FRANTOIO FALIERO MANCIANTI**  
Visite e degustazioni gratuite,  
tutte le sfumature di sapore dell'olio  
del Trasimeno  
*Info e prenotazioni:*  
0758476045 - 3392073463

ore 10.00 – 18.00  
**Villa**

**SOCIETÀ AGRICOLA POETIA**  
Visite al frantoio e degustazioni gratuite  
con il contributo delle **Aziende Agrarie  
Caseificio Pira e Cesare Natalicchi** e  
con la partecipazione di **Kiocciolart**  
*Info e prenotazioni:*  
3477221507 - 3477033808

ore 10.00 – 18.00  
**Agello**

**FRANTOIO CM CENTUMBRIE**  
Tour guidato con degustazione presso  
il frantoio di design e sostenibile, tra i tre  
frantoi d'Italia con produzione a scarto zero.  
Su prenotazione e prezzo dedicato  
alla manifestazione  
*Info e prenotazioni:*  
0758244790 - 340-3390567

## PERCORSI TRA GLI OLIVI



ore 9.00  
Parcheggio  
Lungolago A. Alicata  
**San Feliciano**

**TREKKING DEGLI OLIVI**  
Escursione con degustazione  
presso il **Frantoio Faliero Mancianti**  
a cura de **Le Storie di Loz**  
*Su prenotazione e prezzo dedicato  
alla manifestazione*  
*Info e prenotazioni:*  
3517550945 - [www.lestoriedioz.com](http://www.lestoriedioz.com)

ore 9.00 – 13.00  
Via XX Settembre

**NEOAMICOMIO**  
La migliore arma è la prevenzione  
**Studio Dott. Leonardo Bianchi**  
*Info e prenotazioni:*  
3409606321 - 3485803201

## ATTIVITÀ PER BAMBINI



ore 10.00 – 12.00  
Corso Marchesi  
**Biblioteca comunale**

**OLIPITTANDO**  
Esposizione elaborati  
a cura del **Nido Comunale Paperino**

ore 10.30 - 12.00  
Corso Marchesi  
**Biblioteca comunale**

**UN PRATO DI LIBRI**  
Lecture per bambini e famiglie  
a cura dell'associazione **Nati per Leggere**

ore 15.30  
**Castello dei Cavalieri di Malta**

## L'OLIVICOLTURA MAGIONESE: UNA REALTÀ CHE GUARDA AL FUTURO

TAVOLA ROTONDA

Saluti istituzionali:  
**Massimo Lagetti**, *Sindaco del Comune di Magione*  
**Daniele Raspati**, *Assessore alle attività produttive e associazionismo*

Interventi programmati:  
**Diego Contini**, *Agronomo*  
**Federico Ciacca**, *Responsabile sezione interventi per lo sviluppo  
delle filiere e delle imprese agroalimentari Regione Umbria*  
**Giulia Baldoni**, *Dietista*  
**Angela Canale**, *Capo Panel Assoprol Umbria*

A seguire

PREMIAZIONE X EDIZIONE CONCORSO OLEARIO

## LA DOLCE GOCCIA



ore 16.30  
Piazza Don Minzoni

## Abbiate Naso!

Laboratorio di conoscenza del super food  
olio EVO  
Rivolto a tutte le età!  
a cura di **Emanuela De Stefanis**,  
assaggiatrice professionista e fondatrice  
dell'associazione **Le Olivastre Aps**

ore 17.30  
Giardini Pubblici

## Show Cooking e degustazione



Chef **MARA SCIARMA**,  
*Ristorante La Casa di campagna*

Chef **FRANCESCO BOLLONI**,  
*Semplice Osteria*

## DEGUSTAZIONI

ore 18.00 – 22.00  
Via XX Settembre e Giardini Pubblici

## DEGUSTATU

Percorso degustazioni di prodotti tipici,  
per scoprire l'olio EVO in abbinamento  
alle migliori risorse gastronomiche locali.  
A cura di Pro loco, associazioni e attività  
commerciali di Magione.

Scoprite tutte nella mappa!



## LIVE MUSIC

ore 18.30  
Giardini Pubblici

### DORELIVE

a cura dell'associazione musicale  
**Doremilla**

ore 20.00  
Giardini Pubblici

### PRINCIPI DI GALLES

I maggiori successi italiani ed internazionali  
della musica country - folk





ore 8.00 – 11.00  
Piazza Don Minzoni **Sala Parrocchiale**

## L'OLIO: TRADIZIONI ED EMOZIONI

Iscrizioni estemporanea di pittura  
a cura dell'associazione

**Oltre le nuvole art studio** Solomeo

*Info e prenotazioni:*

3476422561 - 3476698336

## PERCORSI TRA GLI OLIVI



ore 8.30  
Piazza Matteotti

### PIEDI-GUSTANDO

Passeggiata e degustazioni in frantoio in  
collaborazione con **Piedibus** e **Associazione  
Turistica Pro Magione** con la partecipazione  
del **Prof. Sandro Tiberini**

*Info e prenotazioni:* 3471550133

ore 9.30 -12.30  
ore 15.30 - 17.30  
Castello dei  
Cavalieri di Malta

### GIORNATA FAI

Visite in compagnia dei volontari narratori  
della delegazione **FAI Trasimeno**

*Info e prenotazioni:*

347106945 - 3383502120

ore 10.30  
Torre dei Lambardi

### OLIVAGANDO A CAVALLO

Passeggiata tra gli olivi nelle dolci  
colline del Trasimeno

**Battesimo della sella su pony**  
a cura dell'**A.S.D. BV RANCH**

*Info e prenotazioni:*

3274573905

## VISITE AI FRANTOI



ore 10.00 – 13.00  
ore 14.30 – 18.00  
**Monte del Lago**

### FATTORIA LUCA PALOMBARO

Visita dello storico frantoio a macine e  
dell'antichissima orciaia con degustazioni  
gratuite nella splendida cornice della fattoria

*Info e prenotazioni:*

0758400122 - 3356061886

[info@fattorialucapalombaro.com](mailto:info@fattorialucapalombaro.com)

ore 10.00 – 17.00  
**San Feliciano**

### FRANTOIO FALIERO MANCIANTI

Visite e degustazioni gratuite,  
tutte le sfumature di sapore dell'olio  
del Trasimeno

*Info e prenotazioni:*

0758476045 - 3392073463

ore 10.00 – 18.00  
**Villa**

### SOCIETÀ AGRICOLA POETIA

Visite al frantoio e degustazioni gratuite  
con il contributo delle **Aziende Agrarie  
Caseificio Pira e Cesare Natalicchi** e  
con la partecipazione di **Kiocciolart**

*Info e prenotazioni:*

3477221507 - 3477033808

ore 10.00 – 18.00  
**Agello**

### FRANTOIO CM CENTUMBRIE

Tour guidato con degustazione presso  
il frantoio di design e sostenibile,  
tra i tre frantoi d'Italia con produzione  
a scarto zero.

Su prenotazione e prezzo dedicato  
alla manifestazione

*Info e prenotazioni:*

0758244790 - 3403390567

## ATTIVITÀ PER BAMBINI




ore 16.00  
Piazza Don Minzoni


### UN ORTO IN CASA:

**REALIZZA IL TUO PICCOLO ORTO  
CON LE VERDURE DI STAGIONE**

a cura di **Associazione Culturale LiberaMenti**  
e **l'Orto di Michy**

*Info e prenotazioni: 3280466733*

 *Associazione Culturale LiberaMenti*

 *ass\_culturale\_liberamenti*

ore 16.00  
Piazza Don Minzoni  
**Sala Parrocchiale**

### LE FORME DELL'OLIO...

**LIBERIAMO LA FANTASIA**

Laboratorio per bambini

a cura di **Scuola d'Infanzia Danzetta**

## PREMIAZIONE CONCORSO FOTOGRAFICO

ore 16.00  
Piazza Mengoni  
**Laboratorio Teatrale La Piazzetta**

## LE DOLCI COLLINE

a cura di **Riccardo Capecchi**, fotografo  
e **Angela Canale**, Capo Panel Assoprol Umbria

**Alessio Vissani** presenta **Unbreakable**,  
reportage sugli indiani del Dakota del Sud

sezioni **"L'Uomo e l'Olivo"**  
**"Scatti Freschi"**



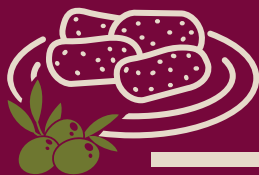
## DEGUSTAZIONI

ore 17.00 – 21.00  
Via XX Settembre e Giardini Pubblici

### DEGUSTATU

Percorso degustazioni di prodotti tipici, per scoprire l'olio EVO in abbinamento alle migliori risorse gastronomiche locali. A cura di Pro loco, associazioni e attività commerciali di Magione.

Scoprirete tutte nella mappa!



## LIVE MUSIC



ore 17.00  
Giardini Pubblici

**FOLIGNO MARCHING BAND**  
Spettacolo musicale itinerante

ore 17.30  
Corso Marchesi

**DEFILÈ TRA GLI OLIVI**  
a cura dei  
commercianti di Magione



A&M BIJOUX  
IL MONDO DI LETY  
OTTICA ASTALAVISTA  
OTTICA FERRI  
PENNY LANE  
PERUGINI ABBIGLIAMENTO  
ZUGARONI ON THE WAY  
ZUGARONI POINT

## PREMIAZIONE ESTEMPORANEA DI PITTURA

ore 18.30  
Piazza Don Minzoni  
Sala Parrocchiale

**L'OLIO TRADIZIONI  
ED EMOZIONI**



OLIVAGANDO



**DAL 9 AL 10 NOVEMBRE**

Via XX Settembre



## **FRANTOIO MOBILE**

Durante la manifestazione un vero frantoio sarà in funzione per mostrare come si produce l'olio extravergine di oliva

### **"C'era una volta un'oliva"**

Alla scoperta dell'intera filiera dell'olio, dalla raccolta delle olive alla molitura.

A cura di  
**Associazione Turistica Pro Magione e  
Circolo Didattico di Magione**



*I bambini del Circolo Didattico di Magione  
hanno realizzato le opere  
che faranno da cornice alla manifestazione*



**OLIVAGANDO CONTINUA...**

**MARTEDÌ 12**

ore 17.30  
Sala Polivalente  
**San Savino**

**PERCORSO DI ASSAGGI DI OLI NOVELLI  
E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI  
DEL TERRITORIO**

a cura di **Angela Canale, Capo Panel  
AssoProl Umbria**

Info e prenotazioni: 3203319481



## DEGUSTAZIONI

- 1 Spaghetti aglio, olio e peperoncino - Pro Loco Cinque Mulini, Bio Agricola Pesciarelli
- 2 Cipollata - Pro Loco Agello
- 3 Fagiolina del Trasimeno con olio nuovo - Pro Loco San Savino
- 4 Zuppa di pesce - Ass. Turistica Pro San Feliciano
- 5 Crostini al sapore di olio e di lago - Pro Loco Sant'Arcangelo
- 6 Arvotlo alle olive - Ass. Turistica Pro Magione
- 7 Zuppa di lenticchie - Circolo A.R.C.I./S.O.M.S.
- 8 Crostino con paté e olio EVO - AVIS Magione
- 9 Bruschette con olio EVO - Ass. Culturale Laboratorio Magione, Fattoria Luca Palombaro
- 10 Bruschetta con olio de L'orto di Michy e verdure di stagione - Ass. Culturale LiberaMenti, L'orto di Michy
- 11 Degustazione di vini locali - Az. Agr. Pucciarella, MPR Molini Popolari Riuniti, S.AGRI.V.I.T., Cantina Beroli
- 12 Torcolo - Scuola dell'Infanzia G. Danzetta
- 13 Caffè - Rosy Caffè
- 14 Biscottini con olio Belfiore e cioccolato - Bistrò 1970
- 15 Vin Brulè - Elio Carlani



## SI RINGRAZIANO



**BCC**

**BANCA CENTRO  
TOSCANA UMBRIA**