

L'AQUILA: "FRANTOI APERTI" A NAVELLI E NELLA VALLE DEL TIRINO

22 Novembre 2018



NAVELLI - "Forse non tutti sanno che anche nell'Aquilano si produce un ottimo olio extra-vergine di oliva! Obiettivo di 'Frantoi Aperti' è proprio quello di promuovere le coltivazioni olivicole nelle zone pedemontane, con due giornate in programma sabato 24 e domenica 25 novembre a Navelli (L'Aquila) e nei comuni della Valle del Tirino (Capestrano, Ofena e Carapelle Calvisio) aperte a tutti".

A rendelo noto è il Comune di Navelli.

I 'Frantoi Aperti' che saranno a disposizione dalle ore 10 alle ore 18 dei due giorni per le visite sono i seguenti: Frantoio Di Iorio a Navelli e Antico Frantoio Palomba nella frazione Civitaretenga (il più antico tra quelli ancora in uso), Frantoio Ottaviani a Santa Pelagia di Capestrano, Frantoio Lancione in contrada Le Fonnere di Ofena ed il Frantoio Antonacci di Carapelle Calvisio.

Oltre alle visite libere, proposte per tutti i gusti! Si parte sabato 24 alle ore 10,00 a Santa Pelagia con l'"Agri-asilo", per informazioni e prenotazioni 349-7889413 (Stella Di Ruscio) 327-5704637 (Daniela Scrimieri).

Alle ore 15 ad Ofena analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva con Franco Volpe dell'Ass. Rustica e Gentile; appuntamento che si ripete alle ore 16 a Santa Pelagia e alle ore 17 a Navelli, dove segue grande festa con degustazione di un piatto di pasta con ceci e zafferano, prodotti tipici per eccellenza del borgo, accompagnato da buon vino e musica dal vivo.

La festa continua domenica 25 alle ore 12 con il pranzo del contadino, a base di prodotti tipici locali presso il Frantoio Ottaviani a Santa Pelagia, che proprio quest'anno festeggia i cento anni di apertura, oltre che con le visite in tutti i frantoi coinvolti.

A Carapelle, possibilità di visitare il frantoio antico nella due giorni.

Inoltre, 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 comunenavelli@gmail.com.