

www.DoveViaggi.it

CANADA €12,00 FRANKIA € 8,00 GERMANIA € 6,00 GRECIA € 6,00 LUSSEMBURGO € 8,00
PORTOGALLO € 8,00 SPAGNA € 8,00 ISOLAZIONE CICLINO CHI 10,00 LINGHERIA PUE 1,000 USA € 12,00

DOVETV

SOLO SU
sky
CANALE 412

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA

mensile anno 22 n°11
novembre 2012
Dove + Guida € 4,20

La città segreta **Dentro Roma**

Pulita, povera ma bella

Sorpresa Liguria

Spagge aperte e occasioni

Inchiesta Internet

Caraibi

Affittare le migliori capanne

Engadina

Pensioni chic di famiglia

Fuga in campagna

Emilia-Marche:
come in un quadro

Comprare, Gressoney

Affari e baite sulle piste

Ceci e fagioli

Le osterie dei maestri

Stile fatto a mano

Borse: ago, pelle e filo

RCS

RCS MEDIAGROUP S.P.A. - POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano

DOVE

eidos
 comunicazione integrata
 azienda certificata ISO 9001:2009

Weekend: sapori e relax

Si chiama *Appassimenti aperti* l'evento che, nel borgo marchigiano di Serrapetrona, coinvolge le cantine in cui si produce la Vernaccia. *Artissima*, Degas, Damien Hirst e tanti altri appuntamenti: Torino capitale del bello. In Umbria è il momento di gustare l'olio novello: frantoi, aziende agricole, botteghe dei sapori. Prima neve in Austria, con benessere: a Villach, in Carinzia, le nuove terme avveniristiche di Kärnten e sciare in quota. Con soste gourmand

Serrapetrona, borgo medievale delle Marche, ospita *Appassimenti aperti*, evento dedicato alla Vernaccia, un vino prezioso. Un tour fra cantine e osterie.



La nuova edizione di *Artissima*. La mostra su Degas. La collezione privata di Damien Hirst. E tanti altri appuntamenti. Succede tutto a Torino.

Si chiama *Frantoi aperti* la manifestazione umbra che a novembre permette di visitare aziende agricole e assaggiare l'olio novello. Feste, laboratori, degustazioni.



A Villach, in Carinzia, alla scoperta delle avveniristiche terme di Kärnten: relax e divertimento vicino alle piste da sci. Le dritte per un fine settimana fra neve e benessere.



Proposte e offerte di weekend:
www.doveviaggi.it

Weekend Umbria



1. La chiesa di Santa Maria Maggiore ad Assisi. 2. Gianfranco Polidori, titolare dell'omonima azienda agricola a Poreta di Spoleto (www.castellodiporeta.it), dove si produce un ottimo extravergine Dop. 3. Il Caffè di Perugia, in via Mazzini, è uno dei locali storici della città umbra. 4. Durante la manifestazione umbra Frantoi Aperti, dall'1 novembre al 9 dicembre, è possibile partecipare alla raccolta delle olive.

A macchia d'olio

Visite e degustazioni nei frantoi, raccolte delle olive nelle aziende, laboratori, spettacoli. Dura più di un mese la grande festa dell'oro verde. Un tour del gusto da Assisi a Orvieto

Visite e degustazioni nei frantoi, spettacoli, mostre, incontri letterari. L'autunno in Umbria si tinge di verde per celebrare, con una festa lunga un mese e mezzo, l'olio nuovo, l'oro verde di queste terre. Dal **1° novembre al 9 dicembre**, in occasione della raccolta delle olive e della prima spremitura, i borghi più belli della regione ospitano **Frantoi Aperti**, giunta alla XV edizione. Sei fine settimana in una sorta di staffetta golosa che, di paese in paese, conduce alla scoperta di uno degli extravergine d'oliva più buoni e famosi d'Italia: il Dop Umbria.

Molti i comuni che vi aderiscono, fra i più belli della regione, custodi di tesori dell'arte e della storia che vale la pena di conoscere: Castiglione del Lago, Trevi, Assisi, Spello, Spoleto, Campello sul Clitunno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi, Montecchio, Valtopina, Todi, Orvieto. C'è più di un motivo per programmare un fine settimana da queste parti e vivere esperienze che riempiono l'anima. Si partecipa alla raccolta delle olive in compagnia dei contadini e si assiste alla frangitura nei frantoi, si fa trekking tra ulivi secolari, nel silenzio di una natura intatta, lungo sentieri antichi che

odorano di erbe spontanee. Poi, rientrati nel borgo, si visitano i musei dell'olio e della civiltà contadina e si prende parte ai laboratori, dedicati anche ai bambini. Soprattutto, si apprezza la bontà dell'olio novello grazie alle numerose degustazioni organizzate dai frantoi, che si trasformano in insoliti palcoscenici per ospitare rappresentazioni, concerti, originali spettacoli di teatro contemporaneo. Davanti a un camino acceso o intorno a un tavolo imbandito, si incontrano artigiani dell'olio accanto a narratori di storie appassionanti, personaggi curiosi, artisti e letterati. E per dormire e mangiare, si può scegliere una delle dimore dell'Umbria Dop, fra hotel, agriturismo, country house, b&b selezionati dall'associazione Strada dell'Olio Dop Umbria per l'amenità del luogo, la qualità del servizio e la calorosa accoglienza. Gli ospiti beneficiano di pacchetti speciali e ricevono in omaggio una bottiglia di olio nuovo (www.stradaoliadopumbria.it). Fra gli appuntamenti più interessanti, **FestivOI - Trevi tra Olio, Arte, Musica e Papille** si svolge nel weekend d'apertura della rassegna, il **3 e 4 novembre** (www.festivoi.it). **Palazzi**

& Gusti è una delle tante iniziative in programma: nei palazzi nobiliari del centro storico, aperti eccezionalmente al pubblico, si degustano oli, vini e presidi Slow Food (dell'Umbria, ma anche di altre regioni), con momenti musicali e percorsi itineranti. Gli stessi presidi si ritrovano nei menu dei ristoranti come **La Taverna del Sette**, dove assaggiare il pancotto, zuppa con pane raffermo soffritto nell'olio Dop. Il locale ha anche un'ottima cantina (vicolo del Sette 8, tel. 0742.78.07.41, menu da 26 €). A pochi metri, sulla piazza, si fa incetta di bontà al mercato del contadino, dove non manca mai il sedano nero, altra eccellenza di Trevi, o al negozio **Elisir** che, oltre all'olio, estratto a freddo, vende miele, specialità al tartufo, legumi locali, la roveja di Cascia (antica specie di pisello selvatico) e la lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp, zafferano purissimo di Cascia, marmellate di Sagrantino (piazza Mazzini 13, tel. 0742.35.76.85, cell. 327.78.83.531, www.aziendaelisir.it). Fuoriporta si visitano le dimore d'epoca nel verde, si cammina, si va a dorso di mulo o a cavallo lungo un tratto del sentiero degli ulivi che collega Assisi e Spoleto, oppure si va in montagna alla

Weekend Umbria



1. Un'esposizione di prodotti locali in occasione di Frantoi Aperti. 2. Cucina a vista nel ristorante Emporio Officina di Perugia (www.l-officina.net). 3. La tenuta del Garden Resort & Spa San Crispino: doppia b&b e accesso all'area benessere da 160 €. 4. La spettacolare spa del Nun Assisi Relais, nell'ex monastero di Santa Caterina.



ricerca dei tartuffi. Tra una sosta e l'altra si entra nei frantoi. Alla **Società Agricola Trevi Il Frantolo** si produce anche la linea cosmetica Suaves, che sfrutta le proprietà benefiche dell'extravergine (via Fosso Rio, loc. Torre Matigge, tel. 0742.39.16.31, www.oliotrevi.it). In campagna si dorme a **Casa Giulia**, deliziosa country house ricavata nell'antica casa padronale del VII secolo arredata con mobili e dipinti d'epoca (via Corciano 1, Bovara di Trevi, Pg, tel. 0742.78.257, cell. 335.68.36.130, www.casagiulia.com, doppia b&b da 90 €). A pochi chilometri, merita una piccola deviazione **Bevagna** per il Carapace, la cantina progettata da Arnaldo Pomodoro per la **Tenuta Castelbuono** della famiglia Lunelli, dove nasce e si compra il Sagrantino. Un guscio in rame che ricorda la tartaruga, simbolo di

longevità, stabilità e unione tra terra e cielo. Inaugurata a giugno, è la prima scultura al mondo nella quale si vive e si lavora, un'opera in cui arte, vino e paesaggio sono tutt'uno (Vocabolo Castellaccio 9, tel. 0742.36.16.70, www.tenutacastelbuono.it). In meno di venti minuti si raggiunge **Assisi**, che dall'1 al 4 novembre propone **Unto - Unesco Natura Territorio Olio**, con diverse iniziative dedicate all'oro verde. Fra le tante, la scuola di cucina proposta da noti food blogger, le passeggiate con merenda nel bosco di San Francesco, recuperato dal Fai con il contributo di Oasi Zegna, le visite guidate al Fondo Antico del Sacro Convento di San Francesco, con possibilità di visionare testi preziosi sulla coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio nei conventi. Inoltre, un bus navetta accompagna ai diversi frantoi

della zona, dove fare degustazioni e acquisti golosi. Per esempio, l'agriturismo **Le Mandrie di San Paolo**, noto per l'eccellente olio biologico e per il ristorante (loc. Mandrie di San Paolo, San Vitale, tel. 075.80.64.554, cell. 349.82.17.867, www.agriturismomandriesanpaolo.it, menu da 20 €). È sempre in campagna il miglior indirizzo per la notte, **Garden Resort & Spa San Crispino**, tempio del benessere e camere con mobili d'epoca e tappezzerie floreali. Al ristorante **Rubicondo**, soffitti a volte e camino padronale, si servono risotto al Sagrantino e gnocchetti di rape rosse al tartufo nero di Norcia (Vocabolo Reale, Tordandrea di Assisi, tel. 075.80.43.257, www.assisibenessere.it, doppia b&b e ingresso spa da 160 €, menu da 35 €). In città, al **Nun Assisi Relais & Spa Museum**, nell'ex monastero di Santa Caterina, la storia convive con la contemporaneità. Camere con affreschi e design minimal, spa tra cisterne e colonne romane (via Eremo delle Carceri 1a, tel. 075.81.55.150, www.nunassisi.com, doppia b&b da 260 €). Entrambi i resort fanno parte del Consorzio Umbria Benessere - Club Vitae, che riunisce residenze d'epoca, relais di charme, country house dedicate al benessere a 360 gradi. Non solo spa dove rilassarsi, ma anche buona cucina e paesaggi unici (www.umbriabenessere.eu).

Rita Bertazzoni

Gli altri eventi

Con un calendario fitto di appuntamenti, **Frantoi Aperti** ritorna lungo la Strada dell'Olio Dop Umbria dal 1° novembre al 9 dicembre. In programma a Trevi, Assisi, Spoleto, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello, Campello sul Clitunno e altre località, assaggi e degustazioni guidate, spettacoli, concerti, mostre d'arte, percorsi di trekking urbano e tra gli ulivi. Fra i tanti appuntamenti, oltre ai citati **Unto - Unesco Natura Territorio Olio**, ad **Assisi**, e **FestiviOI - Trevi**, si segnala a

Montecchio *La Maratona dell'Olio*, a Spoleto *Spoleto Tipica*, a Giano dell'Umbria *La Mangiaunta* dove si ritorna, il 24 e 25 novembre, per *Le Vie dell'Olio* con la rievocazione della Festa della Frasca. A **Gualdo Cattaneo** il 17 e 18 si svolge *Sapere di pane, sapore di olio, bianco e verde tra i castelli*, a **Spello**, l'8 e il 9 dicembre va in scena *L'Oro di Spello, Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta*. Per conoscere il programma completo, www.frantoiaperiti.net.