



SABATO E DOMENICA  
GIRO DELLE TAVERNE  
VENERDÌ APERICENA

SABATO CENA  
“FIORI E PERLE DEL TERRITORIO NEL BORGO”

DOMENICA  
PRANZO ALLA CASTIGLIONESE

CON IL PATROCINIO DI:



Regione Umbria



COMUNE DI  
PIEGARO

EVENTO SVOLTO IN COLLABORAZIONE CON IL COMUNE DI PIEGARO



COMUNE DI  
PANICALE



Ordine Dottori Agronomi  
e Dottori Forestali  
Provincia di Perugia

EVENTO SVOLTO IN COLLABORAZIONE CON LA FEDERAZIONE REGIONALE  
DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI DELL'UMBRIA



Ministero della Giustizia  
Collegio dei Periti Agrari e dei  
Periti Agrari Laureati dell'Umbria



3A-PTA



Università dei Sapori

Centro Internazionale di Formazione,  
Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità



dsas

dipartimento di scienze  
agrarie, alimentari  
e ambientali

associazione  
PANDOLEA

4<sup>a</sup>  
EDIZIONE

grafica e stampa UMBRALABEL Magione (PG)



CASTIGLION  
FOSCO PG  
14-15-16  
GIUGNO  
2019

La Vallata d'  Oro

DEGUSTAZIONI • TAVERNE APERTE • MOSTRE • ATTIVITÀ

OLIO *Fiori* TIPICITÀ

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA 3402777089

Prenotazione cena entro il 12 giugno

Prenotazione pranzo entro il 14 giugno

## Venerdì 14 Giugno 2019:

Ore 19.00 **APERICENA & MUSICA SOTTO LA TORRE**

19.30 Namastè

21.30 Living Band

*Durante la serata sarà presentato l'evento con l'amichevole partecipazione di Leonardo Malà - giornalista*

## Sabato 15 Giugno 2019:

Ore 16.00 **INAUGURAZIONE EVENTO**

Dalle ore 16.00 alle ore 24.00

Giro delle Taverne con prodotti tipici e Mostra mercato

Ore 16.30 **CONVEGNO**

“Il valore dell’olio: dalla produzione all’acquisto”

Moderatore: Maurizio Pescari - giornalista

“Il piano olivicolo regionale “

Dott. Garofalo Franco - Regione Umbria

“Luoghi comuni e pregiudizi sull’olio”

Prof. Primo Proietti

*Università di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali*

EVO MARKETING

"Incrementa il tuo Business"

Dott. Diego Canali - Allenatore di Business

www.diegocanali.com

“Per vendere l’olio bisogna conoscere il cliente”

Lucio Tabarrini - Vicepresidente Università dei Sapori

“Il progetto Antea a supporto della filiera dei fiori commestibili”

Dott.sa Barbara Ruffoni - Ente Crea Sanremo

Conclusioni

Fernanda Cecchini Assessore Agricoltura, cultura e ambiente Regione Umbria

*Sono riconosciuti crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali dell’Umbria / Periti Agrari e Periti Agrari Laureati dell’Umbria*

Ore 18.00 **Escursione organizzata da Tavernelle Cammina**

Escursione in primissima serata in collina tra le vie Montalvino e Città di Fallera.

Partenza ore 18.00 da Castiglion Fosco - Rientro ore 21.30

Per info 340.6736354

Ore 20.00 **Cena “Fiori e perle del Territorio nel Borgo”** (€ 25,00 su prenotazione)

a cura di Lucio Tabarrini

**MUSICA SOTTO LA TORRE**

21.00 Antonella Falteri & Friends

## Domenica 16 Giugno 2019:

Ore 08.45 Passeggiata in collaborazione con l’Associazione L’Olivo e la Ginestra

Partenza ore 08.45 da Piazza Carlo Alberto Dalla Chiesa - Castiglion Fosco

*La passeggiata sulle colline circostanti sarà lunga circa 10 km*

Ore 12.00 **Moto d’epoca CAMEP** - Tappa circuiti di Perugia e del Trasimeno

Dalle ore 12.00 alle ore 20.00

Giro delle Taverne con prodotti tipici e Mostra mercato

Ore 13.00 **Pranzo alla Castiglione** (€ 15,00 su prenotazione)

Ore 15.00 **Degustazioni guidate Oli d’Italia**

Ore 16.00 **Gioco Olfattivo “Prova il tuo naso”**

Ore 16.00 **MUSICA SOTTO LA TORRE**

oVERdONE

Ore 16.30 **Presentazione Libro**

“Storia di un tatuaggio” - Fabiana Taddei

Ore 17.00 **Sorvolo e Saluto velivoli ultraleggeri**

Ore 18.00 **Premio “La Vallata d’Oro”**

Riconoscimento ai migliori Oli dell’anno 2018

*La manifestazione sarà presentata da Leonardo Malà - giornalista*

Ore 20.00 **Chiusura della manifestazione**

**SABATO 15 E  
DOMENICA 16 GIUGNO  
VISITA GUIDATA  
ALLA TORRE MEDIEVALE**

**GONFIABILI  
PER I PIU' PICCOLI**

