



La Dolce Valnerina...
La Terra delle Acque
e degli Antichi Borghi...



Le stagioni alla porta del Parco Fluviale del Nera

SAPORI d'Autunno 2013



Week-end in Valnerina

- *Saperi...di Funghi*
- *Tour dei Frantoi*
- *Sapori e Immagini di un Tempo*

Collestatte Paese
4 Ottobre - 30 Novembre



VIETATA LA RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE
FOTO DI ENRICO BINI
STAMPA E GRAFICA: BLANCO GRAFICA



...alla scoperta dei saperi e sapori nelle tr

Week-end micologici... *Saperi...di Funghi*

Impariamo a conoscere e riconoscere i nostri funghi...

SERATE DI APPROFONDIMENTO MICOLOGICO

Presso Sala Delegazione di Collestatte - P.zza Principe Degli Apostoli

Venerdì 4 Ottobre 2013

Ore 21,00 - **I Funghi delle Faggete** -

Venerdì 11 Ottobre 2013

Ore 21,00 - **I Funghi delle Pinete** -

Venerdì 18 Ottobre 2013

Ore 21,00 - **I Funghi della Macchia Mediterranea** (lecceta con caducifoglie) -



Boletus aereus



Macrospora procera

ESCURSIONI MICOLOGICHE

Ritrovo presso il parcheggio Info Point Cascata delle Marmore - Collestatte Piano -

Sabato 5 Ottobre 2013

Ore 8,00 - Partenza escursione in un bosco di faggio -

Ore 12,00 - Riconoscimento delle specie raccolte e pranzo al sacco presso il rifugio del C.A.I. di Colle Bertone Polino -

Sabato 12 Ottobre 2013

Ore 8,00 - Partenza escursione in un bosco di aghifoglie -

Ore 12,00 - Riconoscimento delle specie raccolte e pranzo al sacco presso il rifugio del C.A.I. di Colle Bertone Polino -

Sabato 19 Ottobre 2013

Ore 8,00 - Partenza escursione in un bosco di macchia mediterranea -

Ore 12,00 - Riconoscimento delle specie raccolte e pranzo presso la sede della Proloco La Cascata - Collestatte - Pranzo su prenotazione ad € 15,00

La partecipazione è prevista fino ad un numero massimo di 30 persone. È richiesto un abbigliamento adeguato. Per info. e prenotazioni Cell. 333 3553040 (Enrico Bini)

SAPORI DI FUNGHI...E DEI PRODOTTI TIPICI

Sabato 5 Ottobre 2013

Ore 20,00 - **Cena a base di funghi** presso la **Trattoria Trappacchiella** menù fisso ad € 20,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62296

Domenica 6 Ottobre 2013

Ore 13,00 - **Pranzo a base di prodotti tipici della Valnerina Ternana** presso la **Trattoria Pavone D'Oro** menù fisso ad € 30,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62148

Sabato 12 Ottobre 2013

Ore 20,00 - **Cena a base di funghi** presso la **Trattoria Parco Bellavista** menù fisso ad € 20,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62990



Domenica 13 Ottobre 2013

Ore 13,00 - **Pranzo a base di prodotti tipici della Valnerina Ternana** presso la **Trattoria Trappacchiella** menù fisso ad € 20,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62296

Sabato 19 Ottobre 2013

Ore 20,00 - **Cena a base di funghi** presso la **Trattoria Pavone D'Oro** menù fisso ad € 28,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62148

Domenica 20 Ottobre 2013

Ore 13,00 - **Pranzo a base di prodotti tipici della Valnerina Ternana** presso la **Trattoria Parco Bellavista** menù fisso ad € 15,00 per info. e prenotazioni Tel. 0744 62990



Per saperne di più...

MOSTRA MICOLOGICA

Presso P.zza Principe Degli Apostoli Palazzo Manassei - Collestatte -
9° Mostra Micologica dei funghi della Z.P.S. della Bassa Valnerina e del Parco Fluviale del Nera.

Sabato 26 Ottobre 2013

Ore 16,30 - **Apertura Mostra**

Domenica 27 Ottobre 2013

Ore 10,30 - **Apertura Mostra**



TAVOLA ROTONDA

Presso Sala Delegazione di Collestatte - P.zza Principe Degli Apostoli

Sabato 26 Ottobre 2013

Ore 17,00 - **Tavola Rotonda** sul tema **"Gli avvelenamenti da funghi spontanei. Ruolo e competenze dell'Ispettorato micologico dell' Azienda U.S.L. Umbria 2 di Terni"**

Partecipano:

Francesca Mauri - Micologo dell' Ispettorato micologico Az. U.S.L. Umbria 2 -

Monica Petronio - Fiduciaria Slow Food - Terre Meridionali dell'Umbria -

Alessandro Coccia - Presidente Nazionale U.N.P.I.S.I. -

Roberto Ruscica - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Az. U.S.L. Umbria 2 -

Stefano Carini - Pronto Soccorso dell'Az. Ospedaliera Santa Maria di Terni -

Leopoldo Di Girolamo - Sindaco di Terni -

Ore 19,00 - **Presentazione poster e segnalibro sui funghi epigei spontanei commestibili e velenosi della Z.P.S. "Bassa Valnerina" e del Parco Fluviale del Nera.**



Amanita phalloides

Le Domeniche 6 - 13 - 20 Ottobre, su prenotazione, sono previste **visite guidate** al costituendo **Giardino Botanico della Cascata delle Marmore.**

(Biglietto per i non residenti nel Comune di Terni € 9,00 - per info. e prenotazioni Cell. 333 3553040)

Sono previste **Visite alle sezioni museali micologica e ornitologica di Palazzo Magalotti di Collestatte - Ingresso Gratuito** - Per prenotazioni rivolgersi al cell. 333 3553040

Tradizioni dei prodotti naturali della Valnerina

Week-end olivicoli...

L'Olivicoltura "Una risorsa per la Valnerina Ternana"

COME MIGLIORARE LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA DELL'ULIVO

Incontri con l'agronomo Mario Giacomini
presso Sala Delegazione di Collestatte - P.zza Principe Degli Apostoli

Venerdì 8 Novembre 2013

Ore 21,00 - **Tecniche colturali:**
interventi agronomici e lotta biologica;

Venerdì 15 Novembre 2013

Ore 21,00 - **Potatura di allevamento e di produzione;**

Venerdì 22 Novembre 2013

Ore 21,00 - **Varietà e tecniche di impianto:**
tradizione e futuro dell'olivicoltura;

Mercoledì 27 Novembre 2013

Ore 21,00 - **Le caratteristiche organolettiche
dell'olio extra vergine di oliva della Valnerina**
a cura di Monica Petronio fiduciaria Slow Food - Terre Meridionali dell'Umbria-

Venerdì 29 Novembre 2013

Ore 21,00 - **Aspetti qualitativi dell'olio Umbro e della Valnerina:**
Analisi sensoriali.
Panel Test.
Certificazione del prodotto.



*La Dolce Valnerina...
La Terra delle Acque e degli Antichi Borghi ...
per i vostri soggiorni contattare...*

Il Tour dei Frantoi

UN FRANTOIO ALLA VOLTA

Ore 9,30 ritrovo presso il parcheggio Info Point Cascata delle Marmore - Collestatte Piano -

Sabato 16 Novembre 2013

Ore 10,00 - **Visita al frantoio Storico Argenti**
- Lavorazione tradizionale con macine a pietra - Ferentillo.
Ore 12,00 - **Visita al museo familiare Az. Agrituristica Biologica
"La Drupa"** con degustazione, su prenotazione, di piatti tipici
a base di olio extra vergine di oliva e legumi, ad € 10,00 a persona.

Sabato 30 Novembre 2013

Ore 10,00 - **Visita al frantoio Rossi Michele**
di Mirabeli Domenico Giovacchino.
Ore 11,00 - **Visita guidata al museo etnologico "Casarivoso"**
di Silvani Silvano località Monterivoso di Ferentillo.
- Ingresso € 5,00 a persona.
Ore 13,30 - **Degustazione di prodotti tipici della Valnerina Ternana**
presso la sede della Proloco La Cascata di Collestatte
ad € 15,00 a persona. Per info e prenotazioni cell. 333 3553040

TAVOLA ROTONDA

Presso Sala Delegazione di Collestatte - P.zza Principe Degli Apostoli

Sabato 30 Novembre 2013

Ore 16,00 - **"L'olio extra vergine di oliva: fra tradizione, gusto e salute".**

Interverranno:

Mario Giacomini - Come condurre correttamente una coltivazione biologica olivicola.
Sandro Silveri - La sicurezza alimentare - Il sistema H.A.C.C.P.
Giuseppe Fatati - L'olio extra vergine di oliva componente essenziale della dieta mediterranea.
Monica Petronio - Le caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva della Valnerina.
Stefano Gregori - Nuove tecnologie per la sostenibilità della produzione olivicola nel Parco.
Stefano Bolletta - Presidente 1° Circostrizione EST del Comune di Terni.
Agostino Lucidi - L'olivicoltura nelle tradizioni umbre.

 **let's travel** www.dreavel.com

Via del Falco, 14 - 05100 Terni
Tel. 0744 1980233 - Fax. 0744 1921841 - Cell. 388 3206074
booking@dreavel.com - admin@dreavel.com
www.dreavel.com