



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



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

Le stagioni alla porta del Parco Fluviale del Nera

# SAPORI d'Autunno 2013

Tra moNti  
ed acQue

## 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](http://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](http://www.dreavel.com)