

LE STAGIONI ALLA PORTA DEL PARCO FLUVIALE DEL NERA

# Sapori e Saperi D'AUTUNNO 2014

Collestatte Paese  
25 Ottobre 7 Dicembre

- IMPARIAMO A RICONOSCERE I NOSTRI FUNGHI -
- DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI -
- OLIVICOLTURA IN VALNERINA -



## Saperi...di Funghi

### MOSTRA MICOLOGICA

Presso Palazzo Manassei - Collestatte - P.zza Principe degli Apostoli

A cura del C.I.A.V.

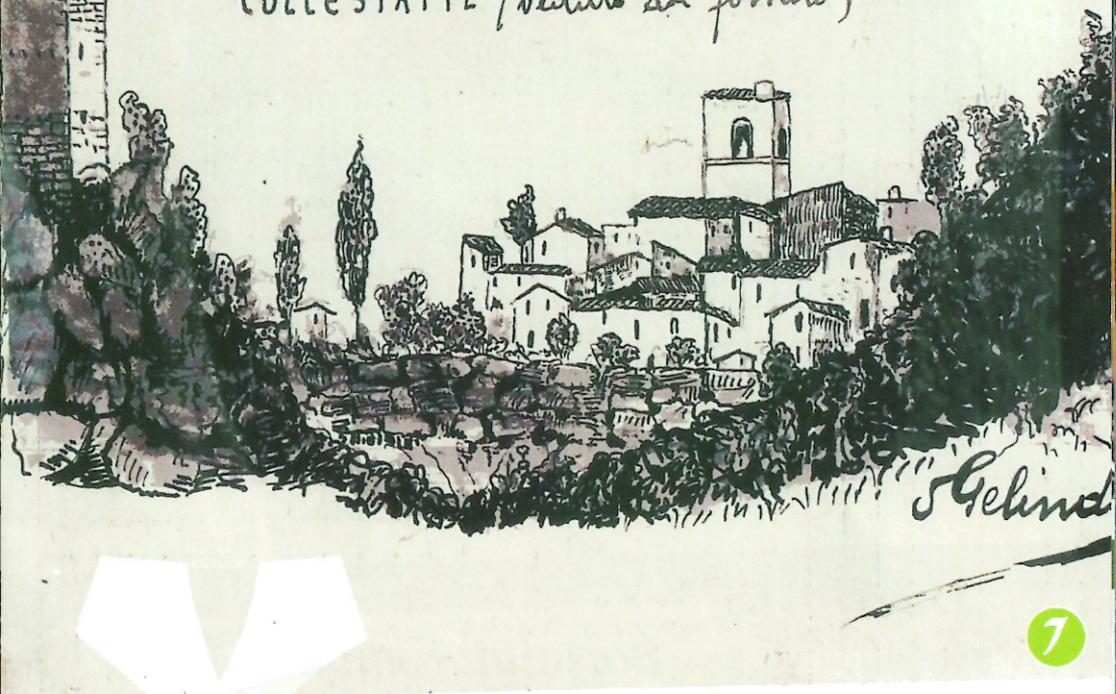


10° Mostra dei funghi della Z.P.S.  
Bassa Valnerina e del Parco Fluviale del Nera.

**SABATO 25 OTTOBRE ORE 16,30**

**DOMENICA 26 OTTOBRE ORE 11,00**

COLLESTATTE (vedute dal fossato)



## Sapori...d'Autunno



### SABATO 25 OTTOBRE

Ore 16,00 - Pizzole fritte e castagne.

Ore 16,30 - Apertura mostra fotografica.

Ore 19,30 - Degustazione dei prodotti tipici locali lungo le vie del centro storico.

(Antipasto, picchiarelli con sanguinelli, arrosticini, castagne e dolci tipici)

### DOMENICA 26 OTTOBRE

Ore 12,30 - Degustazione dei prodotti tipici lungo le vie del centro storico.

(Antipasto, picchiarelli con sanguinelli, arrosticini, castagne e dolci tipici)

Ore 15,00 - Esibizione gruppo folkloristico "La Coccola".

- Musici e mini tamburini di Torre Orsina.

Ore 16,00 - Pizzole fritte e castagne.

Ore 19,30 - Chiusura con degustazione di prodotti tipici locali lungo le vie del centro storico:

Antipasto, picchiarelli con sanguinelli, arrosticini, castagne e dolci tipici.



## OLIVICOLTURA IN VALNERINA

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

A cura del C.I.A.V.



### **Come migliorare la coltivazione biologica dell'olivo** A cura del C.I.A.V.

Incontri con l'Agronomo Dott. Mario Giacomini sul tema:

#### **VENERDÌ 7 NOVEMBRE**

ORE 21,00 - Struttura della Pianta - Fotosintesi - Equilibrio vegeto-produttivo - Rami sui quali l'olio produce.

#### **VENERDÌ 14 NOVEMBRE**

ORE 21,00 - Potatura di allevamento, di produzione e riforma. La potatura meccanica.

#### **VENERDÌ 21 NOVEMBRE**

ORE 21,00 - Dall'oliva all'olio: epoche di raccolta, tecniche di estrazione dell'olio, caratteristiche qualitative dell'olio Umbro.

#### **DOMENICA 23 NOVEMBRE**

ORE 9,00 - Visita ad un frantoio della Valnerina Ternana.

ORE 10,30 - Visita, su prenotazione, al museo della civiltà contadina di Silvano Silvani Loc. Monterivoso di Ferentillo. Ingresso € 5,00 a persona.

ORE 12,00 - Visita al vecchio frantoio-museo della famiglia Alpini, con degustazione, su prenotazione, di specialità locali a base di olio extra vergine d'oliva € 15,00 a persona. Per prenotazioni contattare Cell. 333 3553040.

#### **DOMENICA 7 DICEMBRE**

ORE 9,00 - Prova pratica di potatura dell'olivo.  
Ritrovo presso P.zza Principe degli Apostoli di Collestatte.

ORE 13,00 - Pranzo finale su prenotazione contattare Cell. 333 3553040.

**La partecipazione è riservata ai soci C.I.A.V (Per Info. Cell. 333 355 3040).**