



L'Olio Nuovo: la grande festa dell'Olio della Sabina

29 e 30 novembre 2008

Vieni in Sabina il **29 e 30 novembre** ti aspettano due giornate tra degustazioni di olio, visite ai frantoi ed alle aziende, mercatini di prodotti tipici e artigianali e visite guidate.

Comuni, ristoranti, frantoi e aziende agrituristiche della Strada dell'Olio e dei Prodotti Tipici della Sabina ti aspettano per festeggiare insieme l' Olio Nuovo.

Nell'ambito delle iniziative collegate alla Festa dell'Olio Nuovo la Strada dell'Olio della Sabina partecipa a molte fiere e feste del territorio.

Te ne segnaliamo alcune

CASTELNUOVO DI FARFA (RI)

CESTI NATALIZI

Sfizi di Bufala e Natural Beauty

Via Roma, 50

02031 Castelnuovo di Farfa (RI)

Tel 0765 365 36272 - 334 2589818

Sfizi di bufala offre la possibilità di acquistare cesti natalizi (anche su ordinazione) contenenti: olio extravergine di oliva biologico e DOP Sabina, prodotti tipici regionali, salumi, formaggi e dolci tradizionali, biscotteria locale, vini, miele, caffè e prodotti biologici, ma anche cosmesi per il viso ed il corpo.



COLLEVECCHIO (RI)

DOLCE DORMIRE ... GUSTOSO MANGIARE

Azienda Agricola Lucilla Mango – Le Cerque dell'Est

Via S. Angelo, snc

02042 Collevecchio (RI)

Tel. 338 5221447 Sig.ra Lucilla Mango

Tel. 0765 578414 Fax 0765 578414

www.lecerque.com; laboratorio@lecerque.com

La villa è situata al centro di una grande proprietà agricola, dove si coltivano olivi che producono olio certificato biologico e Sabina DOP.

Il pacchetto include il pernottamento alla villa per il week-end del 29 e 30 novembre per 4 persone, la disponibilità di cucina, forno, barbecue e delle attrezzature per cucinare, il consumo della legna e dell'olio di produzione aziendale, la fornitura di tutto quello che serve per le prime colazioni a self-service secondo le preferenze degli ospiti, la possibilità di fare una visita a un frantoio (solo il sabato) o al laboratorio di stoccaggio e imbottigliamento dell'olio, e di seguire una lezione di degustazione tenuta da un assaggiatore iscritto all'albo regionale.

Costi e condizioni:

Il costo dell'intero pacchetto, valido per un gruppo di 4 persone, è di € 390,00. Sistemazione in camere matrimoniali, ambienti climatizzati con energia di produzione fotovoltaica. E' richiesta la prenotazione con una settimana di anticipo e pagamento di caparra con bonifico bancario. Si accettano solo persone adulte. Per info e prenotazioni: 3385221447.



FARA IN SABINA (RI)

FIERA DELL'OLIO ALL'ABBZIA DI FARFA

Abbazia di Farfa

Tel 0765 277315

Dal 28 al 30 novembre si terrà all'Abbazia di Farfa, l' VIII edizione della Fiera dell'Olio e Prodotti Tipici con tante e numerose iniziative in programma.

Venerdì 28 novembre

Ore 16.00 inaugurazione – ore 16.00 tavola rotonda sui progetti integrati della Filiera – ore 17.30 spettacolo musicale e ore 18.30 apertura stand gastronomico con polenta, vino e bruschetta per tutti.

Sabato 29 novembre

Ore 10.00 apertura stand dell'olio, dei prodotti tipici e dell'artigianato – ore 11.00 spettacolo folcloristico e inizio visite guidate dei frantoi di Canneto e Coltodino – ore 11.30 degustazione guidata dell'olio extravergine di oliva all'Oleoteca di Farfa – ore 12.30 fino alle 18.30 apertura stand gastronomici – ore 15.30 spettacolo di burattini nel cortile dell'Abbazia – ore 16.00 concerto musicale nel Parco Cremonesi – ore 19.00 concerto musicale in Piazza Schuster.

Domenica 30 novembre

Ore 10.30 apertura stand dell'olio, dei prodotti tipici e dell'artigianato – ore 11.30 degustazione guidata all'Oleoteca regionale – ore 11.30 animazione per bambini nel borgo – ore 11.00 e 15.00 visite guidate lungo la strada dell'olio – ore 12.00 degustazione vini a Piazza Cremonesi – ore 12.30 e 18.30 apertura stand gastronomici con piatti tipici sabini in Piazza Schuster – ore 15.30 spettacolo di burattini nel cortile dell'Abbazia – ore 17.00 animazione per bambini nel borgo – ore 18.00 concerto musicale in Sala Schuster.

Per info: 0765 277315



MENU DELL'OLIO

Agriturismo Santo Pietro di Corradini Carlo

Fraz. Coltodino

02032 Fara in Sabina (RI)

Tel 0765 386748 – 348 7248499

Dal 27 novembre fino al 14 dicembre, l'agriturismo propone un menu dell'olio con visita al borgo fortificato di Santo Pietro.

Il costo del menu è di € 28,00 a persona; per i bambini di € 18,00. E' richiesta la prenotazione.



WEEKEND DI RELAX IN SABINA

Azienda Agricola e Agriturismo Colle dell'Arce di Flaminia Pizzino

Loc. Arce snc - 02032 Fara in Sabina (RI)
Tel. 0765 387687 333 9252678 (D.ssa Flaminia Pizzino)
- 06 5128585
www.colledellarci.it; agriturismo@colledellarci.it



Per trascorrere un weekend diverso dal solito ... Vieni a trovare il 29 e 30 novembre! Potrai rilassarti in uno dei nostri sei appartamenti ricavati in una casa colonica, completamente ristrutturata, immersa tra gli ulivi. L'agriturismo offre un pacchetto comprendente:

- Il pernottamento e la prima colazione per le notti di Venerdì e Sabato;
- La visita guidata dell'azienda e del frantoio e la degustazione del nostro olio extravergine d'oliva DOP "Sabina";
- La cena di Sabato sera, a base di prodotti tipici.

Inoltre su prenotazione organizziamo per i nostri ospiti visite guidate alla scoperta dei tesori archeologici ed artistici della Sabina: l'abbazia di Farfa con il suo borgo, Fara in Sabina con il suo Museo Archeologico, il monastero delle Clarisse ed il Museo del Silenzio, il borgo di Toffia e molto altro ancora;

Costi e condizioni: Il costo del pacchetto comprendente i pernottamenti di venerdì e sabato, la prima colazione, la visita guidata dell'azienda e del frantoio, la degustazione e la cena di sabato è di 100 euro a persona. Per chi può trascorrere da noi solo la notte di sabato, il pacchetto ha il prezzo di 70 euro a persona. Ulteriori dettagli ed altre promozioni sul nostro sito www.colledellarci.it

DALL'OLIVO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DOP SABINA: UNA GIORNATA IN AZIENDA

Il 29 e 30 novembre accogliamo gruppi e scolaresche interessati a scoprire tutte le fasi della produzione del nostro olio, dalla raccolta alla molitura, illustrando in dettaglio tutti gli aspetti del ciclo produttivo. Raccolglierete con noi le nostre olive e le seguirete fino ad assaggiare l'olio appena spremuto. La visita in azienda è anche abbinabile, vista la vicinanza, alla visita dell'abbazia di Farfa e del suo museo o alla visita di Fara Sabina e del museo archeologico.

Costi e condizioni: Prezzo da concordare a seconda del numero dei partecipanti e dei servizi richiesti (degustazione, bottiglia d'olio, ristorazione, ecc).

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Azienda Agricola Fagiolo Di Laura e Antonella Fagiolo

Via Arce, snc Passo Corese
02032 Fara in Sabina (RI)
Tel. 338 2921267 (Laura) – 333 5485410 (Antonella)

Il 29 e 30 novembre, dalle ore 11.00 alle 16.00, l'azienda agricola propone la degustazione dell'olio extravergine di oliva prodotto nel frantoio aziendale. Propone inoltre ristorazione a km zero, ossia a base di prodotti aziendali; visita agli allevamenti e la possibilità di acquistare l'olio nuovo.

Costi e condizioni: Ristorazione € 25,00 a persona; pranzo self service € 10,00 a persona. Orario previsto per il pranzo self service di sabato e domenica: 13.00. E' richiesta la prenotazione per il ristorante.



DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Sabina Agricola Soc. Agr. Cooperativa

Via Fareense, snc
02032 Coltodino di Fara in Sabina (RI)
Tel. 0765 387158 – 335 419589

Il frantoio offre, per i mesi di novembre e dicembre 2008, la possibilità di degustare l'olio extravergine di oliva e di fare un panel test. Il costo della visita al frantoio dipende dal numero dei partecipanti. E' consigliata la prenotazione.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA GUSTARE

Società Agricola Sabinum

Via Fareense, snc
02032 Coltodino di Fara in Sabina (RI)
Tel. 0765 387158 – 335 419589

L'azienda offre la possibilità, nei mesi di novembre e dicembre, di degustare l'olio extravergine aziendale facendo un panel test e conoscere il valore nutrizionale dell'olio extravergine DOP Sabina. E' possibile, inoltre, acquistare l'olio aziendale.



SAPORI ANTICHI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Azienda Agric. Socrate Petrucci

Via Lucio Tuccio, snc
02032 Corese Terra – Fara in Sabina (RI)
Tel. 0765 39784 Fax 0765 9431192

L'azienda offre la possibilità di visitare l'azienda e assistere alla presentazione del processo estrattivo dell'olio extravergine di oliva e di prendere parte alla degustazione guidata dei seguenti prodotti: olio extravergine d'oliva DOP Sabina, olio limone-oliva, olio zenzero-oliva, olio alloro-rosmarino-oliva, paté d'oliva e olive denocciolate. In sede, inoltre, si potranno acquistare confezioni regalo per Natale e le confezioni di olio extravergine DOP Sabina da 750 ml al costo di € 7,00; olio limone oliva, olio zenzero-oliva e olio alloro-rosmarino-oliva da 250 ml al prezzo di € 3,00; paté d'oliva leccino al costo di € 3,00; olive denocciolate e non da 190 g al prezzo di € 3,00. E' necessaria la prenotazione.



SHOPPING NATALIZIO

Numa Pompilio Società Agricola srl

Via Spirito Santo, 7
02032 Corese Terra – Fara in Sabina (RI)
Tel. 0765 39478 Fax 0765 9431192

L'azienda offre la possibilità di effettuare la visita guidata all'impianto di imbottigliamento, di seguire la spiegazione sul processo di certificazione dell'olio DOP Sabina e la presentazione dei vari prodotti della società, ma anche di acquistare i pacchi regalo confezionati con prodotti selezionati, quali olio extravergine di oliva DOP Sabina da 750 ml al costo di € 7,00; patè d'olive da 200 g al costo di € 3,00; fondente all'olio extravergine di oliva da 200 g al costo di € 3,50; olive denocciolate e non da 180 g al costo di € 3,00.

E' necessaria la prenotazione. Per maggiori informazioni: www.numapompilio.it



MAGLIANO SABINA (RI)

NOVEMBRE IN SABINA PER GUSTARE LE PRIMIZIE INVERNALI

Vi.Co.Sa. Vini Colli Sabini Soc. Coop. a r.l.

Via Madonna Grande, 18
02046 Magliano Sabina (RI)
Tel. 0744 91546 – 0744 921675

Il 29 e 30 novembre, dalle ore 9.00 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 19.00, l'azienda offre la degustazione al frantoio, di bruschetta con l'olio nuovo e un assaggio del vino novello. Sarà possibile effettuare anche visite guidate al frantoio e alla cantina. La degustazione è gratuita. E' gradita la prenotazione per gruppi di almeno 10 persone.



POGGIO NATIVO (RI)

SABINA DA SCOPRIRE

Azienda Agricola ed Agrituristicca S. Ilario sul Farfa

Via Colle snc – Monte S.Maria
02030 Poggio Nativo (RI)
Tel. 0765 872410 – 380 3572303

L'Agriturismo propone per il week-end dedicato all'olio nuovo un pacchetto al costo di € 70,00 a persona.
Sabato 29: arrivo in azienda, visita alla fattoria degli



animali, partecipazione alla raccolta delle olive, breve corso di assaggio e degustazione dell'olio nuovo e visita al museo dell'olio. Cena in azienda e pernottamento.

Domenica 30: visita al frantoio e degustazione dei vini, dei formaggi e degli altri prodotti tipici aziendali.

E' necessaria la prenotazione almeno un paio di giorni prima.

SCANDRIGLIA (RI)

L'OLIO NUOVO

Oleificio Santa Barbara – Società Cooperativa Agricola Coltivatori Diretti di Scandriglia

Località Fossatello, snc
02038 Scandriglia (RI)
Tel. 0765 878768

Per le giornate di sabato 29 e domenica 30 novembre, l'oleificio propone la visita al frantoio, la degustazione e l'acquisto dell'olio nuovo.

Il prezzo delle bottiglie di olio extravergine di oliva è di € 6,00; della lattina da 5 lt è di € 35,00.



SELCI SABINO (RI)

OLIO, VINO E... SAPORI SABINI

La Vecchia Quercia – Ristorante e B&B

Via Tenerello, 13
02040 Selci Sabino (RI)
Tel. 0765 519207

Il 29 e 30 dicembre, in occasione della festa dell'Olio nuovo, il ristorante propone, al costo di € 32,00, un menu tipico a base di:

- bruschette, legumi, zampetti di maiale, antipasto vegetariano;
- pasta e ceci – polenta contadina;
- cinghiale in salmi;
- carciofi alla romana e cicoria saltata;
- ciambellini e tozzetti di nonna Anna;
- vino di San Martino rosso;
- caffè e amaro.

Il locale può ospitare 80-90 persone. E' necessaria la prenotazione telefonica o all'indirizzo mail: info@lavecchiaquercia.net

Per maggiori informazioni sul programma, è possibile consultare il sito web aziendale: www.lavecchiaquercia.net

E' possibile anche pernottare. Offerta cena e pernottamento al costo di € 75,00 a persona.



MONTELIBRETTI (RM)

OLIO DI OLIVA IN VIVAIO

Frappetta Società agricola semplice

Via Salaria, km. 31,500
00010 Montelibretti (RM)
Tel. 0774 631271
www.frappetta.it; giulio@frappetta.it

Il punto vendita dell'olio extravergine di oliva DOP Sabina è ubicato all'interno della sede dei Vivai Frappetta dove vengono coltivate, tra l'altro anche diverse varietà di oliva da olio e da tavola.

Nelle giornate del 29 (ore 8.30-12.30; 14.30-16.30) e 30 novembre (8.30-12.30), l'azienda propone la visita ai vivai di produzione, durante cui potrà essere degustato l'olio nuovo sulla bruschetta. Sarà anche possibile acquistare l'olio extravergine di oliva e l'olio extravergine di oliva DOP Sabina in confezioni da 0,75 e 5 litri.

La degustazione e la visita sono gratuite. La prenotazione non è necessaria.



MENU TURISTICO

Ristorante Pizzeria Da Daniela

Via Garibaldi, 33-35
00010 Montelibretti (RM)
Tel. 0774 608529

Per le giornate del 29 e 30 novembre, il ristorante propone un menu speciale con antipasto della casa, fettuccine ai funghi porcini o pennette all'arrabbiata, arrosto misto di carne e insalata mista, dolce della casa, caffè e bibite. Il costo del menu è di € 20,00 a persona. E' gradita la prenotazione telefonica.



MENU A PREZZO FISSO

Ristorante Pizzeria Vecchio Mulino

Via Fosso Carolano, 18
00010 Montelibretti (RM)
Tel. 0774 609857

Per le giornate di sabato 29 e domenica 30 novembre, il ristorante offre un menu, al prezzo di € 24,00 a persona. Il menu comprende: antipasto di bruschetta con l'olio nuovo, prosciutto e pecorino sardo; primi di fettuccine al ragù di cinghiale e fregnacce alla persia; misto alla brace di maiale, spiedino, pancetta e contorno di insalata mista; gelato affogato ai mirtilli, bevande e caffè. E' consigliata la prenotazione fino a venerdì 28 novembre.



MONTORIO ROMANO (RM)

LA SABINA DA GUSTARE

Agriturismo La Ripa

Loc. S. Maria Montorio Romano
00010 Montorio Romano (RM)
Tel. 0774 62174 – 349 5024054

Da dicembre 08 a marzo 09, l'agriturismo offre un pacchetto week-end per coppie, al prezzo di € 290,00 per due persone.

Il pacchetto comprende: due giorni in pensione completa, dal venerdì sera fino al pranzo della domenica.

Prenotazione obbligatoria.



TUTTE LE STRADE PORTANO A MONTORIO ROMANO

Azienda Agricola Porsi Sestilia

Via Prato della Fonte, 19
00010 Montorio Romano (RM)
Tel. 0774 62602 – 328 8351904

A tutti gli amanti dell'olio, sabato 29 e domenica 30, l'azienda agricola propone una visita in azienda, nel frantoio e l'assaggio gratuito della bruschetta con l'olio extravergine di oliva.

Gli interessati potranno acquistare l'olio in bottiglia da 0,75 ml, al costo di € 7,00 ed in lattina, da 5 litri, al costo di € 34,00.

E' gradita la prenotazione telefonica.



MORICONE (RM)

VISITA IN FRANTOIO

Coop. Coltivatori Uniti a r.l.

Via della Comunità Europea, snc
00010 Moricone (RM)
Tel. 0774 604011

La cooperativa propone la visita al frantoio con l'assaggio dell'olio nuovo.

Costo a persona € 6,00 -8,00



OLIO NUOVO - SPECIALE MENU

Ristorante La Casareccia

Via Roma, 19

00010 Moricone (RM)

Tel. 0774 604196 - 331 4245455

Il 29 e 30 novembre (e dal 20 novembre fino al 28 dicembre), il ristorante propone un menu goloso a base di:

antipasto della casa (affettati, fagioli con le cotiche, bruschetta), pappardelle di cinghiale e fettuccine ai funghi porcini, scaloppine ai funghi porcini e maialino al forno con patate, insalata mista, dolce della casa, vino novello e caffè.

Il costo, a persona, è di € 30,00; la prenotazione telefonica è obbligatoria. E' possibile chiedere eventuali modifiche al menu.



NEROLA (RM)

DAL PRODOTTURE AL CONSUMATORE

Azienda Agricola Antico Casale Palmieri

Frantoio: Via Salaria Vecchia, 9 - Acquaviva di Nerola

Azienda: Via Aldo Bigelli, 3 - Nerola

Tel. 328 0208621 - 348 5681445

L'azienda agricola, situata nel cuore della Sabina Romana, produce olio extravergine di oliva ricavato dalle cultivar: Carboncella, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo. La raccolta avviene manualmente e la spremitura è effettuata a freddo entro la 24 ore dalla raccolta, lasciando decantare l'olio in maniera naturale per esaltarne le caratteristiche organolettiche. L'olio può essere acquistato in bottiglie e/o lattine durante la raccolta delle olive e tutto l'anno su appuntamento.



PALOMBARA SABINA (RM)

GRANDE FESTA DELL'OLIO DELLA SABINA L'OLIO NUOVO DAL SAPORE ANTICO

Associazione socio-culturale La Palombella

Piazza Mazzini, 5

00018 Palombara Sabina (RM)

Tel 340 5265800 (Stefano Conti)

Per il sesto anno consecutivo, sabato 29 e domenica 30 novembre torna a Palombara Sabina la Grande Festa dell'Olio, con un'indiscussa protagonista: l'oliva.

L'associazione socio-culturale La Palombella, le aziende agricole della zona e col patrocinio del Comune di Palombara Sabina e della Presidenza del Consiglio Regionale Lazio, organizza un vero e proprio evento che si terrà nell'affascinante cornice del Castello Savelli e del suo borgo



medievale e dedicato agli intenditori, a chi vuole avvicinarsi per la prima volta alla "cultura dell'oliva" ma anche alle famiglie in cerca di qualche ora di svago (ci sarà uno spazio d'animazione per i bambini).

Sabato 29 novembre dalle ore 9.00 è previsto il Convegno "L'Olio nei Parchi... I Parchi per l'Olio" presso la Sala delle Capriate che vede la partecipazione di autorevoli relatori di: Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili, Regione Lazio, Arsial Lazio, Parco del Gargano, Parco del Cilento e Vallo di Diano, Consorzio Sabina DOP, Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto, Unaprol, CRA, Università "La Sapienza" di Roma ed altri Enti. Un'occasione imperdibile per approfondire il tema della sviluppo sostenibile della filiera olivicola, mettendo a confronto le diverse esperienze.

Domenica 30 novembre, invece, è il giorno della festa, con degustazioni dell'olio nuovo DOP e prodotti tipici locali, rappresentazioni in costume della vita familiare del passato, mostre d'arte e artigianato, visite guidate al Castello, al nuovo Museo Archeologico Territoriale della Sabina e tanto altro. Il tutto a partire dalle ore 10.00 con la comodità di poter parcheggiare presso il piazzale Giovanni Paolo II (Campo Sportivo) e, con una navetta gratuita, raggiungere il Castello.

La partecipazione è gratuita. L'intero programma della manifestazione e le altre informazioni su: www.perledipalombara.it

CANTINE APERTE

Azienda Agricola Campisano

Via Pascolaretto, snc
00018 Palombara Sabina (RM)
Tel. 0774 615810 - 368 3613518

Domenica 30 novembre, dalle ore 11.00 alle ore 16.00, l'azienda agricola Campisano, per festeggiare l'olio nuovo, offrirà a tutti i visitatori: bruschetta, zuppe di legumi, pasta e fagioli, pasta e ceci e verdure condite con l'olio nuovo.

Non è necessaria la prenotazione.



L'OLIO NUOVO 2008: DALLE VECCHIE ALLE NUOVE GENERAZIONE SI TRAMANDANO LE TRADIZIONI

Azienda Agricola Domenici Antonella

Via dei Cerasari, 62
00018 Palombara Sabina (RM)
Tel. 338 2574027

Quest'anno per la grande festa dell'olio nuovo, l'azienda agricola vi aspetta, per tutta la giornata di domenica 30 novembre, nel borgo medievale di Palombara Sabina, in una vecchia cantina in via Piave, in cui è stato allestito un breve percorso dell'olivo e della sua storia fin dall'antichità. Inoltre, per far scoprire i vecchi e nuovi sapori dell'olio, verranno effettuati abbinamenti olio-cibo (come polentone, fagioli, ecc.) e degustazioni guidate degli oli aziendali.

Ingresso libero.



SAN POLO DEI CAVALIERI (RM)

SAPORI D'AUTUNNO

Ristorante Pizzeria L'Agrifoglio

Via Santa Liberata, 14

00010 San Polo dei Cavalieri (RM)

Tel. 0774 416384 - 0774 415128

Immerso nel magico scenario del Parco dei Monti Lucretili, l'agrifoglio vanta un'infinità di specialità casarecce: carni alla brace, funghi, tartufi e pesce fresco. Il tutto accompagnato dal rispetto della tradizione e dalla genuinità della gestione familiare.

Per le due giornate dedicate all'Olio nuovo, il 29 e 30 novembre, il ristorante propone un menu al costo di € 22,00. Antipasto rustico con di assaggini e di specialità caserecce; primi piatti: raviolini al tartufo, tonnarelli ai profumi di bosco; secondi piatti: grigliatina mista di carni alla brace; contorni: cicorieta saltata e insalatina dell'orto; dolce della casa, acqua, vino e caffè.

