

**PREZZA**

Il **Frantoio Della Valle**, ha un impianto di nuova generazione con estrazione continua a freddo, nasce nel 2010, ma ha una lunga tradizione alle spalle, alla guida c'è Marcello Della Valle, che si avvale dell'esperienza del padre. Produce e imbottiglia con proprio marchio l'olio e.v.o. derivante dalle varietà Rustica e Gentile dell'Aquila. La vendita si effettua presso l'azienda stessa. **info 347 48 53 117**

Il **Frantoio "La Macina"** nasce nel 2013, produce olio e.v.o. con estrazione a freddo metodo tradizionale (per pressione), lavorando olive proprie e di esterni delle varietà Rustica e Gentile dell'Aquila. La vendita si effettua presso l'azienda stessa. **info 340 30 42 255**

**RAIANO**

L'**Agripeligna s.r.l.** nasce nel 2004 con l'attuale nome, ma opera nel settore agricolo ed in particolare in quello oleario da circa 30 anni. L'oleificio, costituito da un impianto continuo a estrazione a freddo, produce olio e.v.o. ricavato da varietà di ulivi come Lecicino, Rustica, Gentile dell'Aquila oltre alla produzione di due olii aromatizzati al limone e all'arancia. La vendita si effettua presso la propria azienda. **info 0864 72373**

Il Frantoio **AN.SA.PE s.c.a.** nasce nel 1988 ed è costituito da un impianto di tipo tradizionale con spremitura a freddo. Produce e imbottiglia con proprio marchio l'olio extra vergine d'oliva Rustica e Gentile dell'Aquila. La vendita si effettua presso l'azienda stessa. **info 0864 726040**

Quella del "**Frantoio Tiberi**" è la storia di cinque generazioni, iniziata da Agostino nel 1880 con un frantoio ipogeo, continuata da Isidoro ed arrivata a Maria Grazia e Marco che nel 2004 sostituivano il vecchio impianto a presse con un moderno impianto continuo Alpha Laval. La vendita si effettua presso l'azienda stessa. **info 0864 72479**

**VITTORITO**

La cooperativa **Albanuova** nasce nel 1987 e utilizza un sistema di molitura a freddo a ciclo continuo. L'oliva appartiene a due qualità: "Rustica" e Gentile dell'Aquila, la vendita si effettua presso l'azienda stessa insieme ad altri prodotti tipici della cooperativa. **info 0864 727595**

**Abruzzo**  
Provincia dell'Aquila  
**Terre dei Peligni**



In collaborazione con l'Associazione **Terre dei Peligni** dei Comuni di Corfinio, Prezza, Raiano, Roccasasale e Vittorito e delle **ProLoco** locali.

**Ideazione e realizzazione**



**info**

**biforacom@gmail.com - info@cuoredeiconfini.org**  
340 12 81 696 - 380 90 23 742



L.R. 11.11.2013  
Assessorato Enti Locali  
Progetto Pilota  
Abruzzo è Appennino

**Frantoi Aperti**  
nelle  
**Terre dei Peligni**  
Corfinio - Prezza - Raiano  
Roccasasale-Vittorito



**15 16 23**  
**novembre 2014**



**www.buonoliopeligno.it**

15 e 16 novembre

- **Visita al Frantoio Storico "Fantasia"** •  
Raiano 10:00-13:00 14:30-17:00

- **Escursioni libere Riserva Naturale "Gole di San Venanzio"** •  
con visita all'Eremo sul fiume Aterno dalle 10:30 alle 16:30

**sabato 15 novembre**

- **Frantoi aperti** 10:00-12:00 15:00-17:00 •

Agripeligna - Albanuova - ANSAPE - Della Valle - Tiberi

ore 10:00 Arrampicata Free climbing

ore 10:00 e 11:00 Tour Prezza

ore 10:30 e 14:30 Escursione guidata nella Riserva

ore 10:30-12:30-14:30 A cavallo nella Riserva

ore 15:00 Tour Raiano con degustazione guidata

ore 16:00 Corfinio - Laboratorio del feltro a cura di  
Associazione Movimento Zoè

ore 19:00 Degustazione guidata e Cena didattica

Ristorante Le Ginestre - Roccasasale

ore 18:00 **A Corfinio: castagne e vino** - Piazza Corfinio  
a cura della ProLoco

ore 20:30 **Cena della tradizione**  
Ristorante Excelsior - Corfinio

**domenica 16 novembre**

- **Frantoi aperti** 10:00-12:00 •  
Agripeligna - Della Valle - La Macina

ore 10:00

**Bici-tour** nelle Terre dei Peligni

**A cavallo** negli uliveti

**Nordic Walking** tra colture e cultura

**Tour Corfinio** con degustazione guidata

**Tour Prezza** con degustazione guidata

**Tour Roccasasale**

ore 10:30 e 14:30 Escursione guidata nella Riserva

ore 13:00 Pranzo del contadino Casina Italica - Corfinio

ore 16:00 Raiano - Laboratorio di impasto a cura di  
Associazione Movimento Zoè

**domenica 23 novembre**

ore 15:00 **Mostra-mercato** dei prodotti tipici e delle  
tradizioni nelle Terre dei Peligni

ore 17:00 **Presentazione** "abruzzoèappennino"

ore 18:30 **Premiazione** Concorso fotografico  
"Obiettivo: olio e ulivi"

ore 19:30 **Degustazione** Prodotti tipici

## info • point

sede della Riserva Gole di San Venanzio

sabato 15 e domenica 16 ore 9:30 - 17:00

Raiano viale Medaglie d'Oro - tel 0864 726058

## è gradita la prenotazione

### Degustazioni guidate all'assaggio dell'olio e.v.o.

- **Corfinio** ♦ Ristorante Excelsior - Casina Italica
- **Prezza** ♦ Sede del dopolavoro ferroviario
- **Raiano** ♦ Shake caffè
- **Roccasasale** ♦ Ristorante le Ginestre



### Appuntamenti gustativi

- **Corfinio Cena della tradizione** ♦ Ristorante Excelsior ▪ **info: 0864 728300**

**Pranzo del contadino** ♦ Casina Italica ▪

**info: 345 47 92 194**

**Aperitivo lungo "Rustico e Gentile"** ♦ Franzibar

- **Raiano Pesce a pranzo e a cena** da "Gianni" ▪ **info: 0864 72283 - 327 82 23 496**

**Aperitivo-pranzato** ♦ Cafè Plaza

**Aperitivo con prodotti tipici** ♦ Shake Cafè

"Gelati autunnali" all'olio e.v.o., al montepulciano e ai caki e degustazione della crema di "zolle" coop. Ephedra ♦ Bar Aterno

- **Roccasasale Cena didattica** ♦ "Le Ginestre" ▪ **info: 0864 273325**

- **Vittorito Cantina Pietrantonj** ♦ sabato 15 ore 8:30 - 12:30 ▪ **info: 0864 727102**

### Escursioni e sport

- **Bici-tour nelle Terre dei Peligni** a cura dell'associazione Bicincontriamoci di Sulmona - partenza piazza XX Settembre a Sulmona > Pratola Superiore > Corfinio > Aree Archeologiche > Degustazione guidata > Pranzo > Raiano > Frantoio Storico "Fantasia" > Chiostro degli Zoccolanti > Rientro ▪ **info: 347 78 25 464**

è possibile noleggiare bici, anche con pedalata assistita, all'info-point del Parco Maiella (Abbazia celestiniana - loc. Badia) 333 47 22 342

- **A cavallo negli uliveti** a cura dei Cavalieri dell'Antera di Vittorito - partenza campo sportivo di Vittorito > uliveti > Azienda Marrama > Pranzo > € 25 ▪ **info: 389 78 61 886**

- **Nordic Walking tra colture e cultura** a cura di Luciano Di Berardino - partenza piazza Corfinio > Santuario di Sant'Ippolito > Tempio Italico > Piano San Giacomo > Pranzo > Degustazione guidata > € 20 ▪ **info: 347 26 33 900**

- **Visite Guidate alla Riserva Gole di San Venanzio di Raiano** - partenza viale Medaglie d'Oro sede della Riserva - tempo di percorrenza 2 ore ▪ **info: 0864 726058**



- **Arrampicata Free climbing** alla parete in via della Pozzolana a Raiano - a cura dell'asd Geki di Sulmona ▪ **info: 329 96 42 044**

- **A cavallo nella Riserva** lungo i percorsi della riserva naturale "Gole di San Venanzio" di Raiano con merenda campestre finale, a cura del maneggio "Il castelluccio": gruppi di massimo 5 persone - costo a persona € 12,00 - ritrovo presso il Frantoio Storico "Fantasia" ▪ **info: 349 79 13 186 - 320 57 68 501**

### Tour di visita

- **Corfinio** - partenza piazza Corfinio > Museo Archeologico > Piano San Giacomo > Tempio Italico > Degustazione guidata dell'olio e.v.o. ▪ **info: 380 90 23 742**

- **Prezza** - partenza piazza Umberto I > Centro storico > Antico frantoio > Degustazione guidata dell'olio e.v.o. > Cantina Præsidium ▪ **info: ProLoco 338 67 61 853**

- **Raiano** - partenza piazza Umberto Postiglione > Centro storico > Frantoio "Fantasia" > Degustazione guidata dell'olio e.v.o. > Aperitivo con prodotti tipici ▪ **info: 340 12 81 696**

- **Roccasasale** - partenza Municipio > Centro storico > Castello Medievale > Beato Mariano ▪ **info: 380 90 23 742**

### 1° Concorso Fotografico "Obiettivo: olio e ulivo"

Per partecipare basta scaricare il modulo di partecipazione dai siti [www.buonoliopeligno.it](http://www.buonoliopeligno.it) [www.cuoredeiconfini.org](http://www.cuoredeiconfini.org) dove è pubblicato anche il regolamento, compilarlo e inviarlo.



## dove mangiare e dove dormire

### Corfinio

**Hotel Ristorante Excelsior** - 0864 728300  
info@albergoexcelsior.it

**Agriturismo Casina Italica** - 345 47 92 194  
agriturismocasinaitalica@hotmail.it

**B&B Al Vecchio Mulino Da Nonna Ninetta**  
340 53 58 961 - 349 59 30 243 - info@nonnaninetta.it

### Raiano

"da Gianni" **Ristorante di pesce** - 0864 72283  
327 82 23 496 ristorantegianni@yahoo.it

**Affittacamere "Centro Storico"** - 0864 726574

### Roccasasale

**Hotel Ristorante Le Ginestre** - 0864 273325  
info@hotel-leginestre.it