



Frantoi aperti

— 3 DICEMBRE 2017 —

> ANDRIA

Azienda Agricola Terre di Traiano
C.da Torre di Bocca, S.P. 22 (ex S.P. 12) Km 13+200
tel 347 8046809 - 0883 569474/ www.terreditraiano.it
/ info@terreditraiano.it

h 10.00-13. Visita guidata del Museo dell'Olio e del Frantoio Storico

—
Azienda Agricola Liso
Via Gioacchino Poli, 62/66
tel 0883 541242 / www.poderiliso.it
/ info@poderiliso.it

h 10-13/16-19. Degustazione dell'extravergine monoculturale "Coratina" e di prodotti tipici del territorio
h 11. Dimostrazione di trattamenti cosmetici con prodotti a base di olio d'oliva a cura di Accademia Total Look

h 11.30. Preparazione e degustazione di salse a base di olio extravergine di oliva a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Alberghieri "L. Tandoi" di Corato

—
Oileificio Cooperativo "Covan"
Via Castel del Monte, 76 / tel 0883 542393
www.coronadellepuglie.it / covan@email.it

h 10-18. Visita guidata al frantoio e degustazione di olive, mozzarelline, legumi all'extravergine

h 11. Dimostrazione di trattamenti cosmetici con prodotti a base di olio d'oliva a cura di Accademia Total Look

h 11.30. Preparazione e degustazione di salse a base di olio extravergine di oliva a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Alberghieri "L. Tandoi" di Corato

Azienda Agricola "Conte Spagnoletti Zeuli"
Contrada Zagaria / tel 0883 569511 /
www.contespagnolettizeuli.it /
c.szo@contespagnolettizeuli.it

h 10-13. Visita guidata del frantoio e degli impianti di produzione, visita alla cantina ipogea ed allo stabilimento vinicolo

Degustazione di olio extravergine e vino. Possibilità di realizzare e acquistare pacchi natalizi direttamente in azienda

—
Oileificio Agrolio
S.P. 231 KM 55+120, 76123 Andria BT
tel 0883 546974 / www.agrolio.com /
info@agrolio.com

h 8-12. Visita guidata in frantoio e degustazioni di olio extra vergine di oliva novello

> BISCEGLIE

Frantoio Oleario "Galantino"

Via Vecchia Corato, 2 / tel 080 3921320

www.galantino.it / massimo@galantino.it

h 9.30. n giro d'olio - itinerario cicloturistico con degustazione (piazza Margherita)

h 10-13. Visite guidate in frantoio, degustazioni di olio extra vergine di oliva (Affiorato, Biologico, DOP Terra di Bari), degustazioni di oli agli agrumi, oli alle erbe, degustazioni di conserve in extravergine, test gratuiti di cosmetici all'olio di oliva, presentazioni di idee regalo

h 11. Dimostrazione di trattamenti cosmetici con prodotti a base di olio d'oliva a cura di Accademia Total Look

> TRANI

Frantoio "Oro di Trani"

Prov. Trani-Andria, Km 2,00 / tel 0883 953220 /

339 4227053 / www.oroditrani.it / info@oroditrani.it

h 10-13. Visita guidata in frantoio. Degustazione dell'extravergine e del panettone prodotto con olio extravergine d'oliva.

Possibilità di acquisto dei prodotti aziendali.

h 11. Dimostrazione di trattamenti cosmetici con prodotti a base di olio d'oliva a cura di Accademia Total Look

h 11.30. Preparazione e degustazione di salse a base di olio extravergine di oliva a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Alberghieri "L. Tandoi" di Corato

"Frantoio Schinosa" - Aziende agricole Di Martino sas
Masseria Santa Perpetua, Via Trani-Corato str. prov.

12 km 2+600 Trani / tel 0883 1956700 / 333 3356724

www.schinosa.it / info@schinosa.it

h 11-13. Alla raccolta delle olive in campo

h 11-16. Possibilità di visite guidate al frantoio

h 13.30-15.30. Degustazione di bruschette, antipasti e primi piatti preparati con olio evo di nuova produzione

> CANOSA DI PUGLIA

Forina Oli Srl

Via Cerignola km 0, 900 / tel 0883 615361 / 348

6056751 / www.olioforina.it / forinaolisrl@gmail.com

h 10-13. Degustazione con olio novello da olive Coratina, Peranzana e nuove cultivar olive da impianti a filari innovativi. Degustazione di taralli, vino rosso, olive da tavola Bella di Cerignola, frittelle, legumi, focaccia e frittini. Degustazione di gelato all'olio extravergine in collaborazione con Scoop Gelato e Caffè - Canosa. Possibilità di acquisto o di prenotazione lattine con sconto alle famiglie sul prezzo di listino per lattine di olio extravergine d'oliva da lt. 3 e 5

> CORATO

Terra Maiorum Cooperativa Lavorazione Prodotti

Agricoli / via Castel del Monte, 184 / tel 080 8721024/
shop@terramaiorum.it

h 10-13. Visite guidate in frantoio, degustazioni di olio extra vergine di oliva da mono cultivar Coratina, tradizionale e biologico, degustazioni di prodotti tipici del territorio

h 11. Preparazione e degustazione di salse a base di olio extravergine di oliva a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Alberghieri "L. Tandoi" di Corato

Concorso Fotografico "Scatti d'Olio" - edizione 2018

È possibile iscriversi e inviare fotografie per la nuova edizione del concorso a info@stradaoliocasteldelmonte.it o inviare un messaggio alla pagina Facebook "Strada dell'Olio Extravergine Castel del Monte". Premiazione dei vincitori nel corso della manifestazione estiva "Sogni nelle notti di mezza estate". Info e regolamento su www.stradaoliocasteldelmonte.it

Si ringraziano per la cortese collaborazione l'Accademia Total Look, l'associazione Arturism di Andria e l'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Alberghieri "L. Tandoi" di Corato

La responsabilità degli eventi inseriti nel programma è delle singole aziende

WWW.STRADAOLIOCASTELDELMONTE.IT

XVI
EDIZIONE

