

Programma

### **SABATO 21 OTTOBRE**

9-11: **Raccolta delle olive** nell'oliveto di Andrea Di Martella Orsi, in Via Fonda, S. Andrea di Compito

11-13: **Molitura** delle olive e **degustazione** dell'olio nuovo presso il **Frantoio Sociale La Visona**

15: Raduno presso il parcheggio della Torre di S. Andrea di Compito per la **passeggiata di inaugurazione del sentiero di "Valle Cava"**

16: Inaugurazione dello spazio riservato alla **Camelia Sasanqua** e dei nuovi servizi igienici presso il **Cameliato**

17 : Visita ai frantoi con degustazioni olio nuovo.

### **DOMENICA 22 OTTOBRE**

9 - 11: **Raccolta delle olive** presso l'oliveto di Aurelia Marcheschi a Colle di Compito (L'oliveto si trova vicino al cimitero nuovo di Colle di Compito dove è possibile lasciare l'auto)

9 - 13: **Molitura** delle olive e **degustazione** dell'olio nuovo presso il **Frantoio Sociale del Compitese**

14,30 - 17,30: **Rassegna di bande musicali** nel Borgo delle Camelie. Raduno presso il Centro Culturale Compitese alle ore 16. Si esibiranno: Filarmonica G. Puccini di Colle di Compito, Filarmonica A. Catalani di Coreglia Antelminelli, Filarmonica G. Verdi di Silicagnana

Info Line

Segreteria del Centro Culturale Compitese: Via Fonda, 1 - Pieve di Compito (Lucca)  
Orario 9-13 Tel. 0583-977188 Cell. 366-2796749 [info@camelielucchisia.it](mailto:info@camelielucchisia.it)

Frantoio Sociale del Compitese Società Cooperativa Via di Tiglio, 609 - Pieve di Compito (Lucca)  
Tel. 0583-907898 [info@coopfrantoiocompitese.it](mailto:info@coopfrantoiocompitese.it)

Frantoio Sociale La Visona Via della Pieve, 93 - Pieve di Compito (Lucca )  
Tel. 0583-977291 Cell. 328.7685127 [info@frantoiolavisona.com](mailto:info@frantoiolavisona.com)

Azienda Agricola Alle Camelie Via delle Pieve,186 – Pieve di Compito (Lucca)  
Tel.0583-977001 [info@allegamelie.it](mailto:info@allegamelie.it)

## **Frantoio Sociale del Compitese**

via di tiglio 609, PIEVE DI COMPITO

Il Frantoio Sociale del Compitese dal 1976 contribuisce a mantenere alta la tradizione dell'olio extravergine di oliva. La cura nella coltivazione degli ulivi, così come le attenzioni rivolte alla raccolta e alla conservazione delle olive, trovano la giusta finalizzazione nella frangitura con un impianto moderno a linea continua in grado di offrire il massimo delle potenzialità tecnologiche nel rispetto della tradizione, della qualità e dell'ambiente. Dispone, infatti, di un impianto fotovoltaico per contribuire al fabbisogno energetico e recupera il materiale di scarto della lavorazione, sia per la produzione di nocciolino che per la produzione di biogas.

## **Frantoio La Visona**

via della Pieve 93, PIEVE DI COMPITO

Il Frantoio La Visona è una cooperativa di piccoli olivicoltori che hanno scelto di conservare la tradizionale lavorazione delle olive, eseguita mediante l'antico sistema della macinatura con macine in pietra e spremitura rigorosamente a freddo mediante torchi a pressione. Le olive, provenienti dal comprensorio locale, vengono selezionate dai produttori e lavorate entro 48 ore dalla raccolta per garantire un olio extravergine di qualità, in grado di mantenere intatte le proprietà benefiche e basso il grado di acidità. Il Frantoio La Visona è aperto nei mesi di ottobre, novembre e dicembre, ma è disponibile tutto l'anno per visite guidate (su prenotazione), degustazioni ed acquisti

## **Frantoio Alle Camelie**

via della Pieve 186, PIEVE DI COMPITO

Quello dell'azienda agricola Alle Camelie è un frantoio moderno a ciclo continuo due fasi. Lavora 150 kg di olive all'ora, ha frangitore a martelli, gramola che lavora sottovuoto e decanter che separa l'olio dalla sansa, che poi viene separato dal nocciolino, usato come combustibile

Menù

### **TRE TIGLI**

**Via S.Andrea 135, S.Andrea di Compito**

**TEL. 0583/977057**

La nostra zuppa  
Salsiccia alla brace  
Fagioli lessi con olio nuovo  
Acqua e ¼ di vino.

15€ apertura pranzo e cena

### **La Baita**

**Via del Cantiere, S.Andrea di Compito**

**TEL. 347/6879027**

Zuppa frantoiana e farinata con olio extravergine di oliva 2017  
(in alternativa tagliatelle alla lepre o ai funghi)  
Trotta nel tegame o galletto al mattone o rosticciana  
Ceci o fagioli cannellini lessi con olio extravergine di oliva 2017  
Torta di mele calda  
Vino, acqua, caffè

24€

### **Az Agricola Alle Camelie**

**Via della pieve 186, Pieve di Compito**

**TEL. 338/8167384**

Assaggi di salumi locali con focaccia all'uva  
Tortino di farro della Garfagnana con salsa di zucca  
Vellutata di fagioli "lupinari"  
Crostone con verdure di stagione e carne di Bigongia  
Ciambella all'olio con crema al limone  
Vino Rosso Bio dell'Azienda, Acqua Naturale e Caffè

€25 Adulti

€12 Bambini sotto i 12 anni

In omaggio a chi parteciperà una bottiglietta di "Olio Novo".

E' richiesta la prenotazione con almeno 2 giorni di anticipo e il pranzo si terrà per minimo 8 pax