

I 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 euro

APERTURA PRANZO E CENA

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

È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE CON ALMENO 2 GIORNI DI ANTICIPO. IL PRANZO SI TERRÀ PER MINIMO 8 PERSONE. IN OMAGGIO A CHI PARTECIPERÀ UNA BOTTIGLIETTA DI "OLIO NOVO"

25 euro Adulti

12 euro Bambini sotto i 12 anni

La Baita

VIA DEL CANTIERE, S. ANDREA DI COMPITO
TEL: 347.6879027

Zuppa frantoiana e farinata con olio extravergine di oliva 2017
o tagliatelle alla lepre o ai funghi
Trota 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 euro

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

Frantoio Sociale del Compitese Società Cooperativa

Via di Tiglio, 609 - Pieve di Compito (Lucca)
Tel. 0583-907898 | info@coopfrantoiocompitese.it

Frantoio Sociale La Visona

Via della Pieve, 93 - Pieve di Compito (Lucca)
Tel. 0583-977291 - Cell. 328.7685127
info@frantoiolavisona.com

Azienda Agricola Alle Camelie

Via della Pieve, 186 - Pieve di Compito (Lucca)
Tel. 0583-977001 | info@allegamelie.it

21-22
Ottobre 2017



SECONDA EDIZIONE

FRANTOI APERTI

Alla scoperta dell'olio
extravergine del Compitese



PRIMA MOSTRA della CAMELIA SASANQUA A FIORITURA AUTUNNALE

Inaugurazione dello spazio al Camelieto

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** presso il **Camelieto**

17: Visita ai frantoi con **degustazioni** dell'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

I FRANTOI

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 quella 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 e 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.