



### AZIENDA AGRARIA MARFUGA

V.le Firenze 06042 Campello sul Clitunno  
Tel. 0743 275889 -521338 Fax 0743 270043  
Email: marfuga@marfuga.it

## FONTI DEL CLITUMNO

### Ristorante Fonti del Clitunno

Via Flaminia, 7 Località Fonti del Clitunno  
06042 Campello sul Clitunno (PG) Tel. 0743 275057 270490  
email ristorante@fontidelclitunno.it



CONVENZIONATO  
SCUDERIA CAMPELLO

PNEUMATICI  
PER AUTO  
D'EPOCA  
ASSISTENZA  
EQUILIBRATURA  
CONVERGENZA  
ESCLUSIVISTA  
DI ZONA  
YAKOHAMA

Loc. PETROGNANO 06049 SPOLETO  
Tel.Fax 0743 56327 Cell.337 645200



Prossimo raduno:  
**BEFANA 06.01 2016**

**ANDREA LEONI**  
CENTRO REVISIONI

Via del Lavoro, 16  
Zona Industriale  
CASTEL RITALDI (PG)

**0743.51771**  
**334.3151104**

NUOVA SEDE



## TESSERAMENTO CLUB C.U.A.E. 2016

Chi effettuerà il tesseramento al Club  
entro il 28 febbraio 2016  
Ritirerà un simpatico Omaggio del  
Club



C.U.A.E.  
Terni  
SCUDERIA  
CAMPELLO



## FRANTOI APERTI

### 22 Novembre 2015



Per info

**339 3820601**  
**347 2631063**  
**331 8065424**

festa dell'olio nuovo\*



# Il Frantoio

Cultura e tradizione dell'Olio.  
SOCIETA' AGRICOLA TREVÌ

Via Fosso Rio - Loc. Torre Matigge di Trevi

Tel. 0742 391631

La **SCUDERIA CAMPELLO**, il Club C.U.A.E. di Terni **IN OCCASIONE della raccolta delle olive con la conseguente molitura delle stesse** organizzano, la visita al frantoio e la degustazione dell'**Olio nuovo**.

### MAX 30 EQUIPAGGI

**Prenotarsi entro il 15 novembre**

#### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- 1) €.35,00 Conducente
- 2) €.30,00 Passeggero

#### LA QUOTA COMPRENDE:

- 1) **Gadgets ad ogni equipaggio**
- 2) **La Colazione –**
- 3) **Le Degustazione Olio bruschette**
- 4) **Ingresso al CARAPACE**
- 5) **Aperitivo –**
- 6) **Pranzo**

### PROGRAMMA

**Ore: 8:30** Ritrovo sul Piazzale delle Fonti del Clitunno  
( Colazione )

**Ore 9:30** Partenza e visita dell'Azienda Agricola TREVI  
Uscire dal P.le Fonti del Clitunno girare a sinistra sulla S.S.  
Flaminia.

In prossimità di **TORRE MATIGGE** girare a destra  
proseguire ed arrivo Oleificio

“ **IL FRANTOIO** Degustazione Olio Novello



**Ore: 10:30** partenza per **BEVAGNA** Visita alla Cantina **CARAPACE**

#### PERCORSO:

Uscire dal parcheggio del Frantoio Alla rotonda prendere la seconda uscita, proseguire dritto, alla seconda rotatoria, prendere la seconda uscita direzione **SPOLETO** (superstrada) proseguire ed uscire **TREVI** alla rotatoria prendere la prima uscita Direzione **MONTEFALCO** Proseguire sempre dritto fino al prossimo incrocio direzione **FABBRI** girare a destra proseguire. per **MONTEFALCO** all'incrocio, girare a destra al prossimo incrocio girare a sinistra proseguire direzione **BEVAGNA**. Proseguire fino all'incrocio girare a sinistra per **CANTALUPO** Oltrepassare Cantalupo Pochi metri prima dell'ingresso di una stazione di servizio IP che si trova sul lato sinistro della strada, svoltare a sinistra imboccando **Via della Formella** (strada sterrata). Proseguire lungo la strada e ai bivi continuare dritto, superando le abitazioni rurali poste ai lati della strada. Dopo poche centinaia di metri, sulla sinistra, si trova l'ingresso del **CARAPACE** Tenuta Castelbuono.



#### IL CARAPACE DI ARNALDO POMODORO

Il Carapace è nato dal sogno della famiglia Lunelli di vedere realizzata una cantina che fosse uno scrigno per il vino. Dall'amicizia di vecchia data con Arnaldo Pomodoro e dalla precedente collaborazione - che aveva portato il Maestro a creare "Centenarium", la scultura che celebra il secolo di storia delle Cantine Ferrari - scaturì l'idea di proporre proprio a lui, le cui sculture spiccano in luoghi simbolo di tutto il mondo, di realizzare la cantina. Pomodoro accolse con entusiasmo la sfida di creare un'opera che mettesse in discussione i confini fra scultura e architettura, che dialogasse al tempo stesso con l'esterno, ossia con il paesaggio in cui si sarebbe inserita, e con l'interno, con quel vino alla cui produzione doveva essere strettamente funzionale.

**LA REALIZZAZIONE** La realizzazione del Carapace ha richiesto sei anni e il lavoro di una vera e propria bottega rinascimentale guidata dalla sensibilità di Arnaldo Pomodoro, e per gli aspetti più tecnici dalla professionalità dell'architetto Giorgio Pedrotti. Il "Carapace" si

offre allo sguardo come una grande cupola ricoperta di rame, incisa da crepe che ricordano i solchi della terra che l'abbraccia. Un elemento scultoreo a forma di dardo di colore rosso che si conficca nel terreno sottolinea l'opera nel paesaggio.

### MENU

#### ANTIPASTO

Pizze Miste e Frittatina

#### PRIMO

Gnocchi al Sagrantino  
Tagliatelle al Ragù

#### SECONDO

Grigliata Mista ( Con Arrosticini )

#### CONTORNO

Patate alla Brace

#### DOLCI

Crostata – Rocciata - Tozzetti

#### VINO

Sangiovese - Grechetto

Caffe - Amari

**Ore:13:00** partenza per il pranzo presso il ristorante  
“ **LA LUMACA D'ORO** ”



Via Madonna Addolorata,72- Cantalupo-0742 361204

**Al Termine saluti di commiato ed arrivederci al raduno della**

**BEFANA 6 Gennaio 2015**

**PER INFO- e PRENOTAZIONE**

**Liborio Libori 339 3820601**

**Lucchi Giampaolo 347 2631063**

**Bece Luciano 339 3820601**

**Il Programma potrà subire variazioni per motivi organizzativi**