

A Trevi con Tom Mueller per l'8° edizione Pic&Nic""

IL 25 E 26 APRILE, DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, TREKKING NATURALISTICI CON OSPITE D'ECCEZIONE, IL GIORNALISTA STATUNITENSE AUTORE DI EXTRAVERGINITÀ. IL SUBLIME E SCANDALOSO MONDO DELL'OLIO D'OLIVA".

A Trevi, in Umbria, il 25 e 26 aprile si festeggia l'arrivo della primavera con "Pic&Nic", uno degli eventi più attesi dell'anno e giunto ormai alla sua 8° edizione. "Pic & Nic" sarà un weekend all'insegna dell'autenticità e della tradizione, dei valori più semplici della vita: una passeggiata gastronomica ma soprattutto un viaggio legato al paesaggio e alle tradizioni del borgo medievale di Trevi. Sarà un'occasione ideale per chi vuole trascorrere un weekend in Umbria, all'aria aperta, passeggiando in mezzo a migliaia di ulivi, ammirando paesaggi, gustando prodotti unici, tra cui il pregiato olio extravergine di oliva Dop Umbria, prodotto quest'anno molto raro, le produzioni agroalimentari di qualità, il paesaggio, l'ambiente, l'arte ed i beni culturali di Trevi che rappresentano gli elementi forti ed i tratti identitari su cui poggia tutta l'azione di valorizzazione di un luogo disegnato dagli ulivi. Ospite d'eccezione sarà **Tom Mueller**, un giornalista d'inchiesta americano del comparto oleario, uno dei più quotati a livello mondiale, che lo scorso novembre ha vinto il primo premio della prima edizione del "Concorso Giornalistico Nazionale "Reporter Gourmet" organizzato a Trevi, con il suo saggio "Extraverginità. Il sublime e scandaloso mondo dell'olio d'oliva" tradotto in Italia nel 2013 con la prefazione di Milena Gabanelli, giornalista e conduttrice televisiva di report. Il tema centrale di questi due giorni sarà nuovamente il "Saper Fare". Quest'anno, esperti panificatori insegneranno i segreti della panificazione e l'arte del saper allevare un "bebè" di lievito madre della banca del lievito madre della Gastronomia Andreani di Collepepe di Perugia. Il pane e le farine del Picnic e dei laboratori di panificazione, curati dallo chef Francesco Favorito, saranno quelle del Molino sul Clitunno di Trevi, realtà umbra leader nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria, con più di 30 anni di storia nel corso dei quali ha ricevuto diverse certificazioni per la qualità dei propri prodotti, che per l'occasione presenterà il Pandelclitunno, un mix per panificazione, ricco di fibre, vitamine e proteine per un'alimentazione sempre più attenta e gustosa. Negli stessi giorni, Trevi ospiterà anche l'edizione 2015 di Euroape (www.apeclubditalia.it/euroape2015.html), l'evento organizzato da Ape Club d'Italia con il supporto di Piaggio Veicoli Commerciali; si tratta di un raduno apistico, che coinvolgerà più di 100 appassionati collezionisti italiani e stranieri di ape sia storiche sia moderne.

Queste le altre attività del Pic&Nic:

- Mercato del Pane
- Laboratori per imparare a fare il pane e allevare un "bebè" di lievito madre della banca di lievito della gastronomia Andreani
- Mercato del contadino
- Mostra e assaggi di birre artigianali,
- Assaggi di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbra
- Fattorie didattiche per grandi e bambini
- Passeggiate alla ricerca di erbe spontanee mangerecce
- Trekking tra gli ulivi e nei luoghi minori di Francesco
- Concerti tra gli ulivi



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

- Mercato dell'antiquariato

Per informazioni:

www.picnicatrevisi.it

infoturismo@comune.trevisi.pg.it

Tel +39 0742 332269

+39 347 6882596 o +39 329 3521229