

EVENTI - 22 APRILE 2015

## A Trevi degustazioni e trekking naturalistici con ospite d'eccezione Tom Muller

IL 25 E 26 APRILE TORNA PIC & NIC, ARTE, MUSICA E MERENDE TRA GLI OLIVI"

A Trevi, in Umbria, il 25 e 26 aprile si festeggia l'arrivo della primavera con il "Pic&Nic", giunto ormai alla sua 8° edizione. "Pic & Nic", con lo sportino a quadrettoni bianchi e rossi, sarà un weekend a dimensione d'uomo in cui si premiano i 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. Al picnic, evento pensato per la valorizzazione del paesaggio olivicolo e dell'olio dop Umbria, ospite d'eccezione sarà Tom Muller, 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 nel 2013 in italiano 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.apecclubditalia.it/euroape2015.html](http://www.apecclubditalia.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](http://www.picnicatrevisi.it)

[infoturismo@comune.trevisi.pg.it](mailto:infoturismo@comune.trevisi.pg.it)

Tel +39 0742 332269

+39 347 6882596 o +39 329 3521229