NEWS - 26 OTTOBRE 2016

Festivol: dieci anni e non sentirli

Per il lungo weekend dal 29 ottobre al 1° novembre 2016 Trevi (Umbria) sarà la meta ideale da visitare. Ci sarà, infatti, la 10° edizione di "Festivol – Trevi tra olio, arte, musica e papille" l'ormai consolidato appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che coinciderà con l'inaugurazione di Frantoi Aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio extravergine di oliva che si terrà in Umbria dal 29 ottobre al 27 novembre 2016.

"Festivol, che questo anno è alla decima edizione, è un evento di grande importanza per il nostro territorio e per i nostri prodotti – dice il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio – l'olio questo anno, nonostante le avverse condizioni climatiche che hanno favorito la mosca, è un olio e.v.o. di altissima qualità e questo grazie ai produttori trevani ed ai coltivatori, che con abilità sono riusciti a combattere la mosca ed ottenere un prodotto eccellente. Festivol è un'occasione per assaggiare prelibatezze trevane, visitare il centro storico e godere del nostro unico ed ineguagliabile paesaggio olivato"

Festivol sarà infatti, il momento in cui l'Olio Extravergine di Oliva tornerà alla ribalta nel centro storico di Trevi con una serie di iniziative incentrate sulla valorizzazione del pregiato prodotto e del territorio da cui proviene: la Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi a Villa Fabri, le degustazioni guidate di Olio nei 4 pomeriggi presso Villa Fabri, le navette gratuite che consentiranno ai visitatori di raggiungere i Frantoi Aperti aderenti alla manifestazione passando per un luogo romito, il rudere della casa natale di Sant'Antonio Fantosati, recentemente restaurata dall'Azienda San Pietro a Pettine, dove è in mostra, per #ChiaveUmbra, una istallazione dell'artista LAURA P. Inoltre Domenica 30 ottobre alle ore 11.30 sarà il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, autore della guida "Il Golosario, guida delle cose buone d'Italia" a presentare al pubblico gli oli e.v.o. di Trevi

"Taglia il traguardo della decima edizione "Festivol, Trevi tra olio, arte, musica e papille", l'evento di portata nazionale promosso per far conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti tipici di punta: extravergine di oliva e sedano nero di Trevi. Un decennale di successi e di crescita in termini di visitatori, di offerta culturale e di appeal della manifestazione inserita nell'ambito di Frantoi Aperti. Nonostante le risorse investite in questi anni siano, infatti, andate progressivamente diminuendo, commenta l'assessora alla promozione turistica Stefania Moccoli, l'iniziativa ha visto un crescendo di visitatori da gran parte del nord Italia, turisti che si sono affezionati ed ogni anno tornano in città per assaggiare l'olio nuovo e acquistare il nostro extravergine. Grazie ad uno sforzo corale e alla collaborazione di volontari e associazioni riusciamo a garantire per questa edizione ben quattro giorni di animazione e appuntamenti di qualità. Non mancheranno sorprese e novità come la mostra fotografica "Gente di qui" dedicata ai trevani, la sezione benessere nei palazzi storici aperti al pubblico e tanto altro."

Ad attendere i visitatori in piazza del Comune il Mercato del Contadino con prodotti a Km 0, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food capeggiato dal Sedano Nero di Trevi e da altri Presidi umbri e di molte

regioni ospiti, che sarà poi possibile degustare nei nobili palazzi aperti; la Piazza Garibaldi ospiterà il mercato dell'Antiquariato e da lì partiranno anche trekking a piedi tra gli olivi che solcheranno una parte del sentiero degli ulivi e passeggiate in bicicletta con le nuove E-MTB (montain bike elettriche, ecologiche) a cura di Slowly Green.
In programma anche laboratori di cucina, visite guidate della città, caccia al tartufo con cani e cavatori esperti, massaggi a base di Olio e molto altro.
Grazie all'appuntamento "Scorci Inaspettati: Esplorazioni al meglio di Trevi" a cura di Ass. Pro Trevi e Stefano Bordoni sarà possibile farsi accompagnare alla scoperta di Trevi e dei palazzi nobiliari aperti per le degustazioni di Presidi Slow Food: Il Collegietto Valenti di Piaggia e Palazzo Jouret già Chiesa S. Filippo Neri.

Quattro le importanti novità di questo anno:
In programma a Villa Fabri la Mostra fotografica "Gente di qui", che verrà inaugurata sabato 29 ottobre dalle ore 16.00. La gente di Trevi vista dal fotografo Giancarlo Mecarelli. Uno spaccato della comunità trevana: gente che rappresenta mestieri, valori, etnie che vivono a Trevi. Sono Rappresentanti del mondo dell'arte, dei servizi, della sanità, del mondo sportivo, associativo e culturale, uno sguardo d'insieme sulla città catturato negli scatti di Giancarlo Mecarelli, l'artista nato a Trevi ma che vive da sempre in Brasile. Tornato in Italia di recente, Mecarelli ha voluto omaggiare la città che gli ha dato i natali con questa mostra. "Incorniciati" nel parco di Villa Fabri troveremo il barbiere, il chirurgo, la giocatrice di pallavolo, l'olivicoltore, il parroco, la suora, il canapinaro, il priore del terziere, la ragazza nativa albanese, il cuoco, l'artista e tanti altri.

La Mostra Nazionale di Bonsai a cura dell'Associazione Umbria Bonsai con l'esposizione di esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Puglia , Calabria, Sicilia). Durante l'iniziativa, gli esperti terranno diverse dimostrazioni pratiche di tecniche bonsai e il giorno domenica 30 ottobre alle ore 10.00 ci sarà la Conferenza sulla lavorazione del legno secco del bonsai.

L'apertura del "Collegietto Valenti in Piaggia", palazzo rinascimentale, mai aperto al pubblico finora, dove sarà possibile fare degustazioni nei 4 pomeriggi di Festivol, della parmigiana di Sedano Nero di Trevi, Presidio Slow Food, preparata dall'Agriturismo Villa Silvana, accompagnata da vini umbri e sottofondo musicale.

Altra importante novità per questo decennale di Festivol sarà poi l'attenzione al benessere. A Palazzo Petroni sarà, infatti, possibile partecipare a "Olio&Benessere" massaggi viso e mani con prodotti a base di olio nei giorni di sabato 29, domenica 30 e lunedì 31 ottobre. Inoltre tutti e 4 i pomeriggi presso il Borghetto del Mostaccio il Maestro Yoga Lex Ulibarri terrà lezioni di Yoga di diversi gradi di difficoltà. "La filosofia dello yoga – dice il Maestro Lex Ulibarri – non è una cosa difficile da capire, in particolar modo se lo facciamo attraverso la lente della nostra conoscenza umbra. La connessione con la natura, il sostegno dell'acqua e l'abbraccio delle nostre montagne sacre sono tutti elementi che possiamo utilizzare per capire come poter accendere quelle connessioni sottili che esistono già dentro ognuno di noi".

Scarica qui il programma