



## A Trevi dodicesima edizione del “Pic&Nic” più famoso d'Italia!

**ORGANIZZATO DALLA STRADA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA IN COLLABORAZIONE CON IL COMUNE DI TREVÌ.**

A Trevi, il 27 e 28 aprile, si terrà “Pic&Nic. Arte, musica e merende tra gli ulivi” evento giunto alla dodicesima edizione, organizzato dalla Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria in collaborazione con il Comune di Trevi.

Queste le parole del Presidente della Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria, Paolo Morbidoni: “Pic Nic è un'occasione unica per visitare l'Umbria, per festeggiare l'arrivo della primavera e la fioritura degli olivi della Fascia Olivata “Assisi - Spoleto” che circonda il borgo di Trevi e che recentemente è stata inserita nei Sistemi del Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale della Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, è il primo territorio italiano ad essere stato inserito nel programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) della Fao, un paesaggio quindi, eccezionale”.

Molte le attività in programma a fare da contorno al “Pic&Nic”, che sarà preparato con prodotti del territorio a Km 0 e si terrà tra gli Ulivi di Villa Fabri nei due giorni, dalle ore 12 alle ore 17. Il Pic&nic sarà anche Gluten Free e per i bambini è previsto un “mini PicNic” gratuito.

“Questa edizione di Pic Nic sarà all'insegna della solidarietà - spiega l'Assessora alla promozione turistica del Comune di Trevi - Non poteva infatti mancare il sostegno di Trevi, a Pamela Angelelli, la giovane mamma di Montefalco, con una raccolta fondi in suo favore. Avremo la possibilità di passare due giorni all'aria aperta, degustando del buon cibo e ammirando un magnifico paesaggio olivato, candidato Unesco a Patrimonio dell'Umanità, faremo passeggiate, attività ludico-ricreative e tanta musica. Un format vincente per celebrare l'arrivo della primavera nella Capitale dell'Olio!”

Durante i due giorni del Pic Nic infatti, in programma trekking naturalistici tra gli ulivi, passeggiate in bicicletta, degustazioni d'olio extravergine di oliva Dop Umbria, la caratteristica caccia al tartufo, i mercatini del contadino e dell'antiquariato, i percorsi guidati alla scoperta del centro storico. Al Centro d'arte contemporanea Palazzo Lucarini, sarà visitabile “Millennium Worm” la mostra personale dell'artista russo Petr Davydtchenko.

Da segnalare - La musica animerà le vie e le due piazze del centro storico, ma anche l'oliveto di Villa Fabri, dove ci sarà anche il “DJ set in Villa”, accompagnato da assaggi di pane e olio e trebbiano Spoletino. Sia sabato, che domenica sarà possibile partecipare a passeggiate alla scoperta delle erbe e dei fiori di campagna commestibili della collina olivata e sabato 27 alle ore 16.30 si terrà il laboratorio di cucina “I fiori di campo in cucina” con la Cuoca Sara Cesarina Papazzoni.

Da segnalare - Grandi e piccini potranno divertirsi e “gareggiare” formando squadre per partecipare a “Il



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

cestino più pieno” una piccola gara di raccolta di asparagi selvatici nella collina olivata e a “Il Fazzoletto a quadrettoni” la gara a squadre di ruba fazzoletto e tiro alla fune.

Le sale affrescate di Villa Fabri ospiteranno il lavoro creativo degli artigiani, che parteciperanno alla 7<sup>a</sup> edizione della rassegna del fatto a mano #Artigianinnovatori. Una selezione accorta di artigiani, creativi, crafter, maker, di ambiti molto differenti, un fermento di idee, collaborazioni e progetti. #Artigianinnovatori è un'occasione per far conoscere il nuovo artigianato e far comprendere la cultura e il valore dell'unicità. La rassegna sarà anche un momento di gioco e divertimento per i bambini di tutte le età, un momento di condivisione familiare fuori dal frastuono della vita quotidiana, durante il quale sarà possibile partecipare anche a laboratori tenuti dagli artigiani presenti in mostra.

Per informazioni evento

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

Tel. +39 0742 332269

[www.picnicatrevi.it](http://www.picnicatrevi.it) - [www.artigianinnovatori.it](http://www.artigianinnovatori.it)

@Pic&NicaTrevi

#picnicatrevi