

“Frantoi Aperti in Umbria”: tagliato il nastro della XXIV edizione con il Ministro Patuanelli

Si è appena concluso, a Perugia, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia, il convegno dal titolo **“From farm to tourism. Perché l'Umbria può essere un incubatore per l'oleoturismo italiano”**, evento di apertura della XXIVesima edizione di **“Frantoi Aperti in Umbria”** alla presenza del **Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali On. Stefano Patuanelli**. **“Ogni sfida si vince facendo sistema, facendo squadra - ha detto il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali On. Stefano Patuanelli - L'Umbria ha soggetti unici, un solo Consorzio, una sola Camera di Commercio, una sola Strada dell'Olio, solo per citarne alcuni, che si occupano del comparto olio e che collaborano. L'Umbria è un esempio da imitare, perché fare squadra è fondamentale per incanalare al meglio le risorse economiche, a vantaggio del comparto dell'olio extravergine di oliva. In Italia sono 650mila le aziende agricole, con una superficie totale di 1,2milioni di ettari, i frantoi attivi sono 4475, con una produzione prevista per il 2021/2022, secondo i dati Ismea, di 315mila tonnellate di olio e.v.o., in crescita del 15% rispetto all'anno 2020. In Umbria la produzione media di Olio Certificato Dop è di molto superiore al resto d'Italia, a testimonianza che il lavoro fatto in Umbria sul riconoscimento della qualità dell'olio Dop anche in termini di prezzo, è un lavoro egregio. La valorizzazione ed il riconoscimento della qualità sono il valore aggiunto sia per il prodotto che per il territorio di appartenenza. Cosa sta facendo il Mipaaf: nel PNRR sta lavorando con la misura M2C1 per l'innovazione e la meccanizzazione del settore agricolo e alimentare, prevedendo 500milioni di euro per interventi di ammodernamento della lavorazione, dello stoccaggio e confezionamento dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alla filiera olivicola. Inoltre il decreto per il sostegno del settore olivicolo in discussione in Conferenza Stato Regioni, prevede lo stanziamento di 30milioni di euro per lo sviluppo della filiera di cui 10milioni di euro per il sostegno ai nuovi impianti e 20milioni per l'ammodernamento degli impianti già esistenti; la riforma Pac, il Decreto sull'Oleoturismo in discussione in Conferenza Stato Regioni che disciplina il turismo dell'olio, sulla scia di ciò che è stato fatto per il turismo del vino e molte altre sono le misure su cui stiamo lavorando. Il Ministero ha ben chiaro il ruolo dell'olivicoltura in Italia ed in particolare in una regione come l'Umbria, che da sempre ha puntato sulla valorizzazione della qualità e sulla promozione del territorio attraverso eventi come quello che inauguriamo oggi, Frantoi Aperti, che porta le persone a conoscere i luoghi di lavorazione e produzione, a contatto con gli olivicoltori. La strada che stiamo percorrendo come Ministero è quella che l'Umbria ha già anticipato puntando sulla valorizzazione della qualità del prodotto in maniera integrata alla promozione del territorio.”** Ad intervenire al convegno **Maurizio Oliviero**, Magnifico Rettore dell'Università degli studi di Perugia; **Roberto Morroni**, Assessore agricoltura della Regione Umbria; **Gabriele Giottoli**, Assessore Sviluppo Economico e Turismo del Comune di Perugia; **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria; **Michela Sciorpa**, Amministratore Unico Sviluppumbria; **Marcello Serafini**, Amministratore Unico Parco 3A-PTA; **Riccardo Gucci**, Presidente dell'Accademia Nazionale Olivo e Olio; **Antonio Balenzano**, Direttore dell'Ass. nazionale Città dell'Olio; **Francesco Martella**, Presidente Federazione Dottori agronomi forestali dell'Umbria; **Antonio Socci**, direttore del Centro di Studi Superiori per la Formazione e l'Aggiornamento in



Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia e **Andrea Marchini e Maurizio Servili**, entrambe docenti dell'Università degli studi di Perugia. **Durante il convegno è avvenuta la sottoscrizione del Protocollo di Intesa** tra l'associazione regionale Strada Olio e.v.o. Dop Umbria, l'Università degli Studi di Perugia, l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e Sviluppumbria, volto a **promuovere strategie ed azioni condivise, a sostegno dell'identità locale legata all'olivicoltura e dell'oleoturismo** nella regione dell'Umbria, con il quale **l'Umbria, con il suo patrimonio di ricerca e di esperienze**, in attesa dell'uscita dei decreti attuativi sull'oleoturismo, si candida a diventare un vero e proprio **laboratorio per il turismo dell'olio in Italia**. Ad intervenire poi in rappresentanza delle realtà produttive del circuito di Frantoi Aperti in Umbria, **cinque giovani produttori che hanno raccontato la loro storia aziendale di accoglienza da olivicoltori in Umbria under 35** dando segno di una vitalità del settore inimmaginabile fino a qualche anno fa: Matteo Fratini del Frantoio "I Potti de Fratini" di Collazzone (Pg), Andrea Gaudenzi del Frantoio Gaudenzi di Trevi (Pg), Maurizio Cecci del Frantoio Cecci di Orvieto (Tr), Sabrina Beddini del Frantoio dell'Eremo di Foligno (Pg) e Miriam Cinaglia del Frantoio Cm Centumbrie di Magione (Pg). **L'Associazione Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** si fa promotrice quindi di una serie di **iniziative di ripartenza del turismo dell'olio**, in grado di supportare il comparto e più in generale l'oleoturismo umbro. **Dal 30 ottobre** p.v. infatti prenderà il via **Frantoi Aperti in Umbria**, una delle più importanti manifestazioni di promozione dell'olio e del territorio, che si svolge da ben **24 anni in Umbria** e che anche questo anno ci accompagnerà per **5 fine settimana, fino al 28 novembre**. **"Frantoi Aperti in Umbria anche quest'anno** è un concentrato di stimoli, che riparte da dove ci eravamo lasciati un anno fa, in mezzo ad una fase difficilissima, provando a lanciare un racconto nuovo per l'olio extravergine di oliva - **ha commentato Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** - Il racconto oggi continua, con nuovi mezzi e nuove chiavi di lettura. Con la consapevolezza che non siamo di fronte soltanto ad una innovazione tecnologica che ha migliorato notevolmente il prodotto, ma anche ad un approccio nuovo su temi come l'accoglienza, la sostenibilità e la salvaguardia delle biodiversità. La pandemia ci lascia con l'idea di valori e di luoghi da riscoprire e con un grande bisogno di socialità vera, unita a ritmi più umani. Il turismo dell'olio e più in generale il turismo legato alle aree rurali, possono essere strumenti formidabili per interpretare questi nuovi bisogni e per costruire una offerta turistica adeguata, davvero unica e non standardizzabile."

Le iniziative nei Comuni di Frantoi Aperti

Ad aprire l'evento nel primo fine settimana di frantoi aperti saranno, **sabato 30, domenica 31 ottobre e lunedì 1° novembre: Giano dell'Umbria (Pg)**, che sarà protagonista con la **"La Mangiaunta"** (30,31 ottobre e 1° novembre), **Gualdo Cattaneo (Pg)** il "borgo dei castelli" che prenderà parte a Frantoi Aperti con **"Sapere di Pane, Sapore di Olio"** (30,31 ottobre e 1° novembre), **Todi (Pg)** dove è in programma **"Colori et Olio"** (30,31 ottobre e 1° novembre) e **Trevi (Pg)** la "Capitale dell'Olio" con "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille" (30 e 31 ottobre).

Sparsi per tutta la regione poi, **i borghi su cui si accenderanno i riflettori nei successivi quattro fine settimana di Frantoi Aperti: il 6 e 7 novembre sarà la volta di Narni (Tr) che per la prima volta entra a far parte del circuito di Frantoi Aperti con "A macchia d'Olio"** che si terrà il 6 novembre nel centro storico ed il 7 novembre in Località Montanari.

Il terzo fine settimana di Frantoi Aperti, **13 e 14 novembre**, ad accogliere i visitatori saranno **Arrone**



(Tr) con **“Amor d’Olio”**; **Campello sul Clitunno** con la **“Festa dei Frantoi e dei Castelli”** nuovo evento gastronomico che celebra l’Olio Evo di qualità che proviene dalle coltivazioni eroiche poste al centro della Fascia Olivata e che animerà il Castello di Campello Alto domenica 14 novembre; **Castel Ritaldi** “Il Paese delle Fiabe”, dove è in programma **“Frantotipico”** (domenica 14 novembre); e **Magione (Pg)** con **“Olivagando”**.

Il quarto fine settimana, **19, 20 e 21 novembre**, protagonisti saranno due borghi che insistono nella Fascia Olivata Assisi- Spoleto: **Campello sul Clitunno (Pg)**, con la **“Festa dei Frantoi e dei Castelli”** che animerà in particolare la Piazza della Bianca (domenica 21 novembre) e **Spello (Pg)** con **“L’Oro di Spello - Festa dell’olivo e Sagra della Bruschetta”** (dal 19 al 21 novembre).

A chiudere questa edizione di Frantoi Aperti in Umbria, nel fine settimana del **26, 27 e 28 novembre**, sarà **Assisi (Pg)** con **“Unto nei Castelli del territorio”**.

I “Frantoi Aperti in Umbria”

Cuore dell’evento saranno **i frantoi, luoghi multifunzionali, luoghi di accoglienza** oltre che di lavorazione, che durante tutto il mese di novembre, apriranno le loro porte ai visitatori. **Questi i 36 frantoi della XXIV edizione di Frantoi Aperti in Umbria:**

Frantoi aderenti nella Provincia di Terni:

ad **Amelia** il Frantoio Suatoni, a **Montecchio (Tr)** il Frantoio Ricci, nei pressi di **Orvieto (Tr)** il Frantoio Ranchino ed l’Oleificio Cecci di **Castel Viscardo (Tr)**

Frantoi aderenti nella Provincia di Perugia:

ad **Assisi** il Frantoio Le Vecchie Macine, a **Bettona** il Frantoio Ercolanetti, a **Bevagna** il Frantoio Petasecca Donati, a **Campello sul Clitunno** il Frantoio Oleario Eredi Gradassi e il Frantoio Marfuga, a **Castel Ritaldi** il Frantoio Settimi e l’Oleificio Cooperativo Colle del Marchese, a **Castiglione del Lago** la Cooperativa Oleificio Pozzuolese; il Frantoio Il Tempio dell’Oro di **Città della Pieve**, a **Collazzone** il Frantoio I Potti de Fratini, a **Foligno** l’Antico Frantoio Petesse, il Frantoio dell’Eremo, il Frantoio Lo Scoglio, il Molino il Fattore di Luigi Tega e in pieno centro storico l’Azienda Agraria Clarici, a **Giano dell’Umbria** l’Agricola Locci, il Frantoio Flamini, il Frantoio Filippi e il Frantoio Speranza.

A **Gualdo Cattaneo** l’Az. Agr. Casa Rocco, il Frantoio Clerici, il Frantoio Rinalducci ed il Frantoio Silvestri, ad Agello di **Magione** il Frantoio CM Centumbrie, a **Marsciano** l’Az. Agr. Coli Cum Gratia, a **Perugia** il Frantoio Berti e l’Antico Frantoio Trampolini, a **Spello (Pg)** il Frantoio di Spello uccd, a **Todi** l’Az. Agr. Passo della Palomba e il Frantoio La Casella e a **Trevi** il Frantoio Gaudenzi e la Società Agricola Trevi “Il Frantoio”.

Olio a Fumetti - drawing nei frantoi: gli appuntamenti

Novità di questa edizione di Frantoi Aperti sarà lo spin-off **“Olio a fumetti - LIVE drawing nei frantoi”**, che animerà i frantoi nei **sabati** della manifestazione, dalle **ore 11 alle ore 20**, con l’**aperitivo in frantoio alle ore 17 e DJ set**, grazie all’innovativa collaborazione tra le **realità più creative della**



produzione olearia e l'industria del fumetto attiva nel territorio umbro, allo scopo di avvicinare due mondi, quello dell'illustrazione e quello dei percorsi enogastronomici.

Questi gli appuntamenti in programma: **Sabato 6 novembre** a Marsciano (Pg) presso il Frantoio Cum Gratia; **Sabato 13 novembre** a Magione (Pg) presso il Frantoio Cm Centumbrie, **Sabato 20 novembre** a Foligno (Pg) presso il Frantoio Clarici e **Sabato 27 novembre** a Montecchio (Tr) presso il Frantoio Ricci.

Domenica 14 novembre **anche i bambini saranno coinvolti con "Olio a fumetti KIDS"** che si terrà dalle ore 14 alle 18 a Castel Ritaldi (Pg), presso **l'Oleificio Cooperativo Colle del Marchese**.

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria, saranno poi scanditi da appuntamenti destinati a valorizzare la celebrata tradizione olivicola umbra: le **visite nei frantoi aderenti**, accompagnate da degustazioni di olio e.v.o. eccellenza umbra, da **passeggiate a piedi** tra gli ulivi e **tour in bicicletta** entrambi con merenda in frantoio; gli **itinerari alla scoperta delle Cultivar dell'Umbria** (Moraiolo, San Felice, Dolce Agogia e Rajo), i **"Suoni degli ulivi secolari"** una mini rassegna musicale pensata per esaltare il dialogo tra la musica contemporanea e gli Ulivi con concerti nella prossimità degli esemplari di ulivi secolari più rappresentativi della regione: **domenica 31 ottobre, alle ore 12.00, a Trevi (Pg)** Suono dall'Ulivo Secolare di Sant'Emiliano - Colli Assisi Spoleto, **lunedì 1 novembre alle ore 11.30, a Giano dell'Umbria (Pg)** Suono dall'Ulivo Secolare di Macciano- Colli Martani; **domenica 7 novembre alle ore 12.00, ad Amelia (Tr)** - Suono dall'Ulivo secolare di Rajo - Colli Amerini, **mentre domenica 14 novembre alle ore 12.00, a Castiglione del Lago (Pg)** Suono dall'Ulivo secolare di Dolce Agogia.

Protagonista di Frantoi Aperti sarà l'olio umbro, insieme con il paesaggio olivato, la **natura che abbraccia i borghi storici** della regione e in questo scenario giocheranno un ruolo di primo piano anche l'arte e la letteratura. In occasione dei cinque weekend della rassegna ci sarà infatti l'appuntamento con **"#CHIAVEUMBRA | IN NATURA - Sperimentazioni artistiche nel Paesaggio Olivato"**, la **manifestazione di arte contemporanea**, organizzata da Palazzo Lucarini Contemporary, che **offrirà chiavi di accesso inedite e sperimentali sul territorio umbro, la natura e il rapporto uomo-ambiente**.

Le Piazze dei borghi ad alta vocazione olivicola, aderenti a Frantoi Aperti, oltre ad ospitare piccoli eventi, esposizioni di artigiani di Olio di Qualità e di altri prodotti enogastronomici, **quest'anno saranno veri e propri luoghi di sperimentazione sonora**, dove il pubblico sarà protagonista attivo di **esperienze musicali in cerchio** (Drum Circle, danze, canti).

Racconti di Vita e di Olio

In alcuni borghi umbri, verrà messo in scena "Racconti di Vita e di Olio, racconti teatralizzati da **Maurizio Pescari**, giornalista e scrittore, tratti dal suo libro **"L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita"**. In un dialogo vivo e accattivante con olivicoltori, imprenditori agricoli, chef, storici delle tradizioni popolari e esperti di marketing, Pescari illustrerà storie di persone e di terre, trattando l'olio e la diffusione della sua cultura da prospettive a volte consuete e a volte originali, interagendo con persone di volta in volta diverse per mestiere e preparazione. **Questi gli appuntamenti in programma: Trevi (Pg) - Teatro Clitunno - Domenica 31 ottobre** alle ore 10.00 **"L'Olio a Colazione"** con Maurizio Pescari e Dante Sambuchi (olivicoltore, produttore, artista e maestro del brustichino); **Todi (Pg), Teatro**



Comunale - **Lunedì 1° novembre** alle ore 11.00, **“L’Olio in campagna”** con Maurizio Pescari e Luc Feliziani (maestro potatore); a **Narni (Tr)**, **sabato 6 novembre** alle ore 16.00 **“L’Olio mio”** con Maurizio Pescari e Claudia Pompilj (marketer, imprenditrice agricola); a **Campello sul Clitunno (Pg)** presso il Convento dei Padri Bernabiti nel Castello di Campello Alto, **domenica 14 novembre** alle ore 11.00 **“L’olio e il tempo”** con Maurizio Pescari e Ivo Picchiarelli (storico delle tradizioni popolari) e a **Spello (Pg)** presso il Palazzo Comunale, il **21 novembre** alle ore 11.00, **“L’Olio è giovane”** con Maurizio Pescari e Lorenzo Cantoni (giovane chef, premio dell’AIRO 2021 come chef dell’olio emergente).

Frantoi Aperti 2021 è un evento **organizzato dall’Associazione Strada dell’olio e.v.o. Dop Umbria**, con il **sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia**, in **collaborazione con la Regione Umbria e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro**, a partire da Promocamera dell’Umbria, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria - 3A-PTA, il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell’Olio dell’Umbria, CIA Umbria, Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria, la Camera di Commercio dell’Umbria e il Consorzio di Tutela Olio e.v.o. Dop Umbria.

Maggiori dettagli sul programma saranno presto online sul sito www.frantoiaperti.net