



Trevi produce eccellenze

Quest'anno il Comune di Trevi ha voluto ringraziare e da un grande riconoscimento "Trevi Produce Eccellenza" a chi porta alto il nome del borgo in Italia e all'estero con il duro lavoro e con tanta passione. Se si parla di Trevi come terra del benessere e come capitale dell'Olio Extravergine d'Oliva è solo grazie a loro, i produttori, che oltre a dar vita ogni anno al prodotto simbolo di Trevi, rendono morfologicamente unico anche il paesaggio che cinge la città con i loro uliveti. Domenica 31 Ottobre il Sindaco Bernardino Sperandio e l'Assessore alle Attività Produttive di Trevi, Paolo Pallucchi hanno consegnato il riconoscimento ai produttori di oli di Trevi vincitori di concorsi nazionali o menzionati.

Le aziende a cui è stato conferito il riconoscimento sono l'**Azienda il Frantoio Società Agricola Trevi** per aver ricevuto i premi Oli d'Italia 2020 e 2021 (Gambero Rosso), Milan International Olive Oil Award 2020 e 2021, Ercole Olivario XXVIII ed. 2020 (finalista alla selezione nazionale), **Azienda Frantoio Gaudenzi** premiata dal Gambero Rosso con Oli d'Italia 2021 e al FLOSOLEI 2021 come miglior Olio Extravergine d'Oliva D.O.P./Igp - Fruttato leggero, l'**Azienda Agraria Simona Ciarletti** per il suo Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria 2021 con la menzione di merito Impresa Donna, la Gemma Maestro d'Olio 2021 e il primo posto a all'Ercole Olivario 2020 Premio nazionale Olio D.O.P.

Il riconoscimento "Trevi produce eccellenza" è andato anche alla società **Conti Toni di Cigoli** per aver ricevuto il premio "Tokyo International extra virgin olive oil competition", il **Castello di Pissignano** per il premio "Excellence Award - Green Medium fruitiness Section", il **Bovara a Colle Basso** per l'"Excellence Award - Green Delicate Fruitiness Section" e il **Noviziato ai Camponi** per l'"Excellence Award - Green Robust Fruitiness Section".

Dante citava Trevi come la città "cinta d'ulivi", oggi, i produttori tengono alto il nome della capitale dell'Olio Extravergine d'Oliva dando il massimo per continuare questa tradizione secolare.