

## “FestivOl, Trevi tra olio, arte, musica e papille” il 4 e il 5 novembre 2023

Taglia il traguardo della XVII edizione “FestivOl - Trevi tra olio, arte, musica e papille”, l’ormai tradizionale rassegna che nel fine settimana di **sabato 4 e domenica 5 novembre 2023** animerà vie e piazze di **Trevi (Pg)**, nel cuore dell’Umbria, per festeggiare l’olio extravergine di oliva nuovo e la prima spremitura. La manifestazione patrocinata dalle Città dell’Olio e inserita nel cartellone di eventi di **Frantoi Aperti in Umbria ([www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net))** è in programma dal 28 ottobre al 26 novembre e prevede una serie di appuntamenti incentrati sulla promozione dell’oro verde umbro, insieme con gli altri prodotti agroalimentari che rappresentano l’eccellenza del territorio.

**Novità** di quest’anno, la **seicentesca Villa Fabri**, nel cuore di Trevi, che si affaccia sulla Fascia Olivata Assisi - Spoleto, sarà un **grande padiglione dell’olio** e.v.o. organizzato su due livelli: al piano affrescato sarà possibile visitare la **Mostra Mercato dell’Olio e.v.o. di qualità**, partecipare alla **Masterclass** sull’olio tenuta da **Angela Canale** (capo panel) con “**Assaggi di Storie. Degustazioni di Oli e prodotti unici**” e **Gianfranco Ciarletti** (docente e assaggiatore Assosommelier) con una degustazione di Olio e.v.o. delle colline di Trevi; al piano inferiore sarà invece approntata una **sala didattica** che ospiterà **Spettacoli di Cucina con l’Olio Evo** con degustazione dei piatti proposti da **Lorenzo Cantoni** chef dell’Olio del ristorante Il Frantoio e **Nicoletta Franceschini** chef del Ristorante Silene. La masterclass e i percorsi di degustazione, in programma sia il sabato che la domenica, verranno presentati da **Simona Cognoli**, giornalista, esperta assaggiatrice e fondatrice del **progetto Oleonauta ed Evoluzione**. Tra le degustazioni e le masterclass è in programma un calendario artistico di concerti in Villa e nella piazza Mazzini.

L’edizione 2023 di FestivOl per **la prima volta** coinvolgerà anche **Manciano**, la frazione montana di Trevi, circondata da rigogliosi boschi con presenza preponderante del castagno e, nella parte più bassa, da oliveti, dove opera il **frantoio Ciarletti**. In questo scenario naturalistico, **sabato 4 novembre**, è prevista una piccola “**Festa dell’olio**” che è raggiungibile sia attraverso un trekking in bicicletta, sia in auto: un programma che coinvolgerà la visita al Frantoio, alla distilleria di montagna Green Heart Distillery e la visita della piccola **chiesa romanica di San Martino**, immersa tra gli ulivi e il bosco con una merenda a base di olio nuovo e vino novello.

Il programma della manifestazione prevede inoltre le **degustazioni di pane e olio** in piazza, la **Mostra Mercato dei Presidi Slow Food**, che comprenderà sia i presidi dell’Umbria (Fagiolina del Lago Trasimeno, Fagiolo Secondo di Orvieto, Ricotta Salata della Valnerina, Fava Cottora dell’Amerino, Roveja di Civita di Cascia, Vino Santo da Uve Affumicate dell’Alta Valle del Tevere, Mazzafegato dell’Alta Valle del Tevere e Grano Saraceno della Valnerina) con in testa il **Sedano Nero di Trevi**, sia i presidi di Regioni ospiti (Marche, Lazio, Friuli, Liguria e Toscana) tra cui, **novità** di quest’anno il Prosciutto Bazzone della Garfagnana Presidio Slow Food Toscano, le visite guidate al **Museo della Civiltà dell’Olivo**, la **passeggiata a piedi** con partenza da Villa Fabri fino al frantoio Gaudenzi, facendo tappa



presso il maestoso e millenario **olivo di Sant'Emiliano** e attraversando il sentiero dell'acquedotto medievale, mirabile opera ingegneristica risalente alla metà del Duecento, la **passeggiata in e-bike** a cura di Experior Qualia con il partner tecnico **YouMobility** - Il portale della mobilità, con partenza e rientro dal centro storico di Trevi e sosta presso il **Frantoio Olio Trevi, la caccia al tartufo** nella Tenuta San Pietro a Pettine **con degustazione, laboratori per bambini a cura di Slow Food Umbria**. Nell'ambito dei due giorni dell'evento un calendario culturale, a cura del Complesso Museale di San Francesco, con visite guidate al Museo della Civiltà dell'Olio, la passeggiata de "Il Perugino. Tra Pitture e distese di ulivi" e laboratori di xilografia per bambini.

Palazzo Lucarini, Museo di Arte Contemporanea di Trevi si inserisce nell'evento proponendo **#CHIAVEUMBRA | IN NATURA - Sperimentazioni artistiche nel Paesaggio Olivato**", iniziativa in cui paesaggio e natura troveranno il loro ideale connubio, la mostra personale di Fabrizio Segaricci **"Tra le pieghe dei padri" e "Retablos" di Sándor Vály**, progetto in anteprima internazionale presso la cappella gentilizia di Palazzo Lucarini.

Festival, è organizzato dal **Comune di Trevi**, che si avvale dell'agenzia **Add Comunicazione ed Eventi**. **L'evento** è un'iniziativa che si prefigge di creare *"il senso del luogo"*, svelando le peculiarità agroalimentari, paesaggistiche e culturali della città di Trevi, che è capitale dell'oro verde e sede dell'Associazione regionale Strada dell'Olio Dop Umbria, mettendo in evidenza il valore e i risultati di un'articolata e pluriennale attività di promozione capace di portare questo territorio, ad alta vocazione olivicola, a far parte di importanti associazioni e consessi di livello nazionale, tra cui I Borghi più belli d'Italia, Città Slow, Slow Food, Bandiere Arancioni.

**Per maggiori informazioni**

[www.festival.it](http://www.festival.it)