

A Trevi tutto pronto per FESTIVOL 2021

A Trevi, nell'ultimo weekend di ottobre si celebra l'olio nuovo e la prima spremitura. In questo mese di pieno autunno inizia la raccolta, le colline che adornano Trevi si agghindano di scale, teli e canti popolari e il profumo che inebria le strade e le vie della città e di tutto il territorio è quello dell'olio nuovo che esce dai frantoi per arricchire le tavole delle case e delle locande. L'olio EVO elogia una terra e racconta l'ulivo come il protagonista di una tradizione ormai centenaria. Il 30 e il 31 ottobre la città ospiterà tre Mostre Mercato in tre diverse location: il Mercatino delle Pulci a Piazza Garibaldi, un'occasione per poter ricercare e trovare piccolo antiquariato, rigatteria, artigianato e tante altre curiosità, la Mostra Mercato dei Presidi Slow Food a Piazza Mazzini e la Mostra Mercato di Olio Extravergine d'Oliva delle colline di Trevi presso Villa Fabri. Nelle due giornate di fine ottobre saranno organizzate attività all'aria aperta alla scoperta del territorio di Trevi come il "Trekking alla scoperta delle zone di produzione del sedano nero con visita alla chiesa di S. Maria di Pietrarossa" e "Oliotrekking della Fascia Olivata". Immane la visita ai Frantoi tramite il servizio navette, con degustazione di olio e in occasione di Frantoi Aperti in Umbria in prossimità degli ulivi secolari più rappresentativi della regione sarà organizzata la mini rassegna "Suoni dagli Ulivi Secolari" che vedrà protagonista l'Ulivo di Sant'Emiliano. La regina della giornata sarà ovviamente la cucina tradizionale, si svolgeranno infatti laboratori di cucina "A lezione di sedano" presso la Taverna del Castello.

Tante le occasioni per assaggiare l'eccellenza di Trevi e i prodotti tipici del suo territorio, la "Bruschetta in piazza", la degustazione guidata di Oli EVO della Fascia Olivata Assisi - Spoleto presso Villa Fabri e gli abbinamenti eno-gastronomici di Palazzo Lucarini. Per i più piccoli è prevista la Degustazione Junior, un laboratorio di assaggio a cura di Slow Food Umbria. Restando in tema di cucina tutti i ristoranti Trevi proporranno variazioni gastronomiche a base di sedano nero e olio extravergine di oliva di Trevi. Ma non si parlerà solo degli aspetti culinari dell'Olio di Trevi, ma anche di benessere e cosmesi, di prodotti per la cura del corpo realizzati con esso e del loro utilizzo in un momento di relax tra massaggi al viso e alle mani a cura del "Centro Benessere di Torti Rita". Immane gli eventi storico-culturali, tra estemporanee di pittura a Villa Fabri a cura di Carapace Mac Art, laboratori didattici al Museo di San Francesco e Conferenze al Teatro Clitunno.

Il Teatro Clitunno sarà infatti palcoscenico per una conferenza sulla Fascia Olivata Assisi - Spoleto con il Prof. Pierluigi Petrillo, la Prof.ssa Roberta Garibaldi, l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria Roberto Morroni, il presidente dell'ass. nazionale Città dell'Olio Michele Sonnese e il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio. Il 31 invece avrà luogo la presentazione del libro "L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita" di Maurizio Pescari. Menti Associate e il Complesso Museale di San Francesco per l'occasione propongono due giornate immerse tra laboratori e workshop dedicati all'eccellenza di Trevi. I laboratori sono improntati sulla storia della coltivazione millenaria dell'ulivo con racconti e giochi



sensoriali che andranno a stimolare il senso dell'olfatto, mentre il Workshop sarà un tributo all'ulivo, a Dante e alla tipografia trevana che, grazie ai suoi caratteri, permise la stampa della prima edizione della Divina Commedia avvenuta a Foligno.

Il pomeriggio del 31 il Museo organizzerà una fantastica sorpresa per i più piccoli, "Halloween al Museo. Museo per bambini coraggiosi", un'avvincente caccia al tesoro all'interno del museo.

Per gli eventi organizzati dal Complesso Museale di San Francesco e il servizio Navette per i Frantoi è possibile prenotare a info@museitrevi.it, servizioturistico@mentiasociate.com, o chiamando il 3470796571.

Il servizio Navette per la visita ai frantoi è gratuito e aperto dalle ore 10:00 alle ore 18:00 (partenza ogni 1 ore e mezza circa da Piazza Garibaldi)

Info su www.festivolt.it e i canali social dell'evento.



IL PROGRAMMA

SABATO 30 OTTOBRE

Ore 9.00 - 19.00 Portico Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei presidi Slow Food: Mostra, esposizione e vendita di presidi italiani

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi

Mercatino delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 10.00 - 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 347.0796571 e mail info@museitrevi.it)

Ore 10:00 Complesso Museale di San Francesco e Museo della Civiltà dell'Ulivo - Via Lucarini

Apertura Museo e visita guidata.

Ore 10.00 Taverna del Castello

"A lezione di Sedano". Laboratorio di cucina con degustazione di ricette tradizionali in abbinamento con il Trebbiano spoletino. A cura di Pro Trevi. Quota 10 Euro a persona.

Dalle Ore 10.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi e della fascia olivata Assisi-Spoleto

Ore 10.30 Teatro Clitunno

"La sfida della candidatura della Fascia Olivata Assisi - Spoleto: una grande occasione per la promozione dell' "eno-oleo turismo".



Ne parlano con il Prof. Pierluigi Petrillo (Vice presidente dell'organo di esperti mondiali della Convenzione Unesco sul Patrimonio Culturale Immateriale) e la Professoressa Roberta Garibaldi (Consigliere per l'Enogastronomia del Ministro del Turismo), Roberto Morroni (Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria), Michele Sonnessa (Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio), il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio (Comitato promotore Fascia Olivata Assisi-Spoleto). Partecipano: la Vice Presidente nazionale e la Coordinatrice Umbra dell'Associazione nazionale Città dell'Olio Stefania Moccoli e Irene Falcinelli, i sindaci dei Comuni della fascia Olivata Assisi - Spoleto.

Degustazione di prodotti tipici del territorio in abbinamento a vini umbri.

Ore 10:30 Pietrarossa di Trevi -Trekking alla scoperta delle zone di produzione del sedano nero con visita alla chiesa di Santa Maria di Pietrarossa

Escursione guidata adatta a tutti; Durata di 3 ore circa che comprende la visita alla Chiesa di Santa Maria di Pietrarossa; Degustazione di prodotti tipici a base di sedano nero direttamente dai produttori; A condurre le escursioni sarà Davide Passamonti, Guida Ambientale Escursionistica associata AIGAE.

Punto di ritrovo: Conad Borgo Trevi, via Gramsci 11

Prezzo: 8 € a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - Green pass obbligatorio tel: 0742781150 mail: protrevis@protrevis.com whatsapp: 3291586176

Ore 11:00 Complesso Museale di San Francesco -Workshop Dante e l'Olivo

"Cinta d'ulivi" la Città di Trevi. Letture dantesche dedicate all'ulivo nella Commedia e descrizione della Fascia Olivata.

Ore 11:30 Visita al Museo della stampa e del laboratorio

Ore 12:00 Laboratorio "Stampa di alcune matrici dedicate alla Città di Trevi, agli ulivi e a Dante a cura del Maestro stampatore.

Quota di partecipazione Euro 5,00. Sarà possibile prenotare tramite l'email info@museitrevi.it, chiamando il numero telefonico 3470796571. Necessario Green Pass.

Ore 11.00 - 13.00 / 15.00 - 18.00 Piazza Mazzini

"Bruschetta in piazza" - Degustazione di Bruschette con Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 12:00 Villa Fabri- Sala del Camino

Degustazione guidata di Oli Extravergine di Oliva della fascia olivata Assisi-Spoleto a cura di Palma Bartolini esperta assaggiatrice (Gratuito su prenotazione Tel. 347.0796571)

Ore 13.00 I Ristori dell'evo

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di sedano nero e olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 15:00 Villa Fabri - Sala del Camino

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva della fascia olivata Assisi-Spoleto a cura di Palma Bartolini esperta assaggiatrice (Gratuito su prenotazione Tel. 347.0796571)

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi & Gusti presso Palazzo Lucarini

Degustazioni di prodotti tipici del territorio in abbinamento a vini umbri (Ingresso gratuito senza prenotazione. Necessario Green Pass).

Ore 16:00 Complesso Museale San Francesco - Via Lucarini

Laboratorio Didattico: "L'Urlo dell'Ulivo" una sfida divertente a colpi di matite e pennelli dedicata ai più piccoli che dovranno realizzare la pianta dell'ulivo come se fosse un personaggio animato (Info Tel. 347.0796571 e mail info@museitrevi.it)

Ore 16.30 Villa Fabri - Sala del Camino

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva della fascia olivata Assisi-Spoleto a cura di Palma Bartolini esperta assaggiatrice (Gratuito su prenotazione Tel. 347.0796571)



Ore 16.30 -18.30 Olio&Benessere a Villa Fabri

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Centro Benessere di Torti Rita" (Gratuito su prenotazione Tel. 339 5759263). Necessario Green pass

Ore 20.00 I Ristori dell'evo

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di sedano nero e olio extravergine di oliva di Trevi
DOMENICA 31 OTTOBRE

Ore 9.00 - 19.00 Portico Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei presidi Slow Food: Mostra, esposizione e vendita di presidi italiani

Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi

Mercatino delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.00 Villa Fabri - Ritrovo e partenza

OLIOTREKKING DELLA FASCIA OLIVATA - Escursione tra gli ulivi, con visita alla Chiesa di Santa Caterina, all'ulivo secolare di Sant'Emiliano e degustazione di olio appena franto. A cura de I tuoi cammini (Prenotazione obbligatoria 335.6468058, costo 10 €, minimo di 20 partecipanti)

Dalle ore 10:00 Villa Fabri

Estemporanea di pittura "Drupe e foglie d'olivo in un paesaggio dipinto d'argento" a cura di Carapace Mac Art - Direttore artistico Mariolina Savino (Info: carapacemacart@gmail.com).

Ore 10.00 - Teatro Clitunno

Presentazione del Libro "L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita" incontro con l'autore Maurizio Pescari (Giornalista e scrittore / Docente all'Università italiana per stranieri e all'Università dei sapori di Perugia). Modera Antonio Balenzano direttore Associazione nazionale Città dell'Olio.

A seguire, il Sindaco di Trevi Bernardino Sperandio e l'Assessore alle Attività produttive di Trevi Paolo Pallucchi consegnano il Riconoscimento "Trevi produce eccellenza" ai produttori di oli di Trevi vincitori di concorsi nazionali o menzionati. Accesso consentito solo con Green Pass.

Ore 10.00 - 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti con assaggio di Olio (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi. Info Tel. 347.0796571 e mail info@museitrevi.it)

Dalle Ore 10.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva delle colline di Trevi e della fascia olivata Assisi-Spoleto

Ore 10:00 Complesso Museale di San Francesco e Museo della Civiltà dell'Ulivo - Via Lucarini

Apertura Museo e visita guidata.

Ore 11.00 Complesso Museale di San Francesco e Museo della Civiltà dell'Ulivo - Via Lucarini

Laboratorio didattico "Olio, cosmesi e profumi: visita sensoriale che si trasformerà in un gioco/sfida tra i partecipanti ai quali verranno sottoposti una serie di materiali che dovranno riconoscere con il solo utilizzo del senso dell'olfatto". Sarà possibile prenotare tramite l'email info@museitrevi.it, chiamando il numero telefonico 3470796571 o andando direttamente alla biglietteria del Complesso Museale di San Francesco in viale Lucarini nel centro di Trevi.

Ore 11:00 Complesso Museale di San Francesco "Workshop Dante e l'Olivo" - Via Lucarini

"Cinta d'ulivi" la Città di Trevi Letture dantesche dedicate all'ulivo nella Commedia e descrizione della Fascia Olivata.

Ore 11:30 Visita al Museo della stampa e del laboratorio

Ore 12:00 Laboratorio "Stampa di alcune matrici dedicate alla Città di Trevi, agli ulivi e a Dante a cura del Maestro stampatore.

Quota di partecipazione Euro 5,00. Sarà possibile prenotare tramite l'email info@museitrevi.it, chiamando il numero telefonico 3470796571. Necessario Green Pass.



Ore 11.00 - 13.00 / 15.00 - 18.00 Piazza Mazzini

"Bruschette in Piazza" - Degustazione di Bruschette con Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 11.30 Piazza Mazzini e Piazzetta del Teatro

Esibizione della banda musicale "Città di Trevi"

Ore 12:00 Villa Fabri - Sala del Camino

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva della fascia olivata Assisi-Spoleto a cura di Palma Bartolini esperta assaggiatrice (Gratuito su prenotazione Tel. 347.0796571)

Ore 12:00 Bovara Trevi, Ulivo di Sant'emiliano. Suoni dall'Ulivo secolare di Sant'Emiliano - Colli Assisi Spoleto.

In occasione di Frantoi Aperti in Umbria nella prossimità degli esemplari di ulivi secolari più rappresentativi della regione, una mini rassegna denominata Suoni dagli Ulivi secolari. Info 3533448117.

Ore 13.00 I Ristori dell'evo

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di sedano nero e olio extravergine di oliva di Trevi

Ore 15:30 COMPLESSO MUSEALE DI SAN FRANCESCO

Halloween al Museo - Museo per bambini coraggiosi: la leggenda del fantasma longobardo. Caccia al tesoro all'interno del Museo della Civiltà dell'Ulivo. Sarà possibile prenotare tramite l'email info@museitrevi.it, chiamando il numero telefonico 3470796571 o andando direttamente alla biglietteria del Complesso Museale di San Francesco in viale Lucarini nel centro di Trevi.

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi & Gusti presso Palazzo Lucarini

Degustazioni di prodotti tipici del territorio in abbinamento a vini umbri (Ingresso gratuito senza prenotazione. Necessario Green Pass).

Ore 16.00 Villa Fabri- Sala del Camino

Degustazione Junior. Laboratorio di assaggio degli oli umbri premiati dalla Guida Slow Food per bambini 6-12 anni. A cura di Slow Food Umbria. Info e prenotazioni Michele:349/8590226

Ore 16.30 -18.30 Olio&Benessere a Villa Fabri

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Centro Benessere di Torti Rita" (Gratuito su prenotazione Tel. 339 5759263). Necessario Green Pass.

Ore 20.00 I Ristori dell'evo

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di sedano nero e olio extravergine di oliva di Trevi
Mostre

Centro d'arte contemporanea Palazzo Lucarini Contemporary

"L'opera d'arte nell'opera d'arte", mostra collettiva di architettura contemporanea a cura di Franco Purini ed Enrico Ansaloni. Dal 26 settembre al 1° novembre 2021. Aperto nei giorni di Festival dalle ore 10.30 - 13.00 / 15:30 -18:30. Ingresso Gratuito. Tel. 0742 381021 - 338 6772711 info@palazzolucarini.it - www.palazzolucarini.it

L'accesso ai locali di Palazzo Lucarini sarà frazionato nel rispetto delle disposizioni previste dal Governo e sarà obbligatorio il possesso del Green Pass e l'uso della mascherina. All'ingresso sarà misurata la temperatura di ciascun partecipante. Con una temperatura pari o superiore a 37° C. l'accesso sarà impedito. Gel igienizzanti e mascherine saranno a disposizione anche all'interno. Il distanziamento sociale sarà rigorosamente rispettato.

Complesso Museale di San Francesco e Museo della Civiltà dell'Ulivo

Aperto nei giorni di Festival ore 10.00-13.00/15.00-18.00 Tel. 347.0796571 www.museitrevi.it

I giorni 30 e 31 ottobre 2021 sarà a disposizione un servizio navetta gratuito per la visita ai Frantoi Aperti di Trevi. Partenza da Piazza Garibaldi (fermata Bus) ore 10.00 ogni ora e mezza circa, ultima corsa ore 18.00 (Per informazioni Tel. 347.0796571).



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Il programma può subire variazioni

Si ringraziano tutti coloro che a vario titolo hanno reso possibile la manifestazione