



"FRANTOI APERTI" IN UMBRIA CONFERMA IL SUO APPEAL

TUTTI I NUMERI DELL'EDIZIONE DEL VENTENNALE E UNA FINESTRA SUL 2018 NEL SEGNO DI "PANE, OLIO E TERRITORIO"

11 i comuni partecipanti (Assisi, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Castiglione del Lago, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Passignano sul Trasimeno, Spello, Spoleto, Trevi), **32 i Frantoi Aperti** aderenti, **oltre 130 le degustazioni** guidate di olio, Vini ed altri prodotti del territorio spesso legate a corsi di assaggio, **oltre 90 le attività culturali** in programma tra concerti, spettacoli per grandi e bambini, convegni e mostre tematiche, **oltre 30 le visite guidate** proposte nei borghi, nei castelli e nelle abbazie, **oltre 40 i laboratori di cucina** condotti da chef, ed **altrettante le passeggiate** tra gli ulivi e boschi del territorio regionale.

Questi i numeri delle attività che si sono tenute durante la **XX edizione di Frantoi Aperti in Umbria**, evento iniziato il **28 ottobre** e terminato **domenica 26 novembre**, con l'appendice della "Benfinita" di Castiglione del Lago del 3 dicembre scorso. Ad essi vanno aggiunti i dati, molto significativi, della presenza sui media: più di **340 uscite su testate giornalistiche** della carta stampata ed on line, radio e TV; **103 i post pubblicati nella pagina Facebook** "Frantoi Aperti" dal 22 settembre al 3 dicembre 2017, quasi **160mila le visualizzazioni** delle solo campagne a pagamento su Facebook.

Anche per consolidare questo successo, **si sta già lavorando per l'edizione 2018 che si terrà dal 1° al 25 novembre p.v. e che animerà l'Umbria per 4 fine settimana d'autunno.**

"Frantoi Aperti è un evento maturo - così lo definisce Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Olio evo Dop Umbria, Associazione che da anni ormai organizza la manifestazione - Il più grande appuntamento nazionale dedicato all'olio e al

territorio di produzione che grazie ad una offerta ampia e strutturata, nei comuni e nelle aziende, riesce ad intercettare un pubblico estremamente variegato, dagli appassionati, alle famiglie. Nell'esprimere una grande soddisfazione per i numeri di partecipazione e per la presenza sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale e nel ringraziare tutti i partecipanti, comuni, aziende e sponsor, faccio tre sintetiche considerazioni. La prima: L'Umbria è attrattiva anche in periodo di bassa stagione, soprattutto se riesce a fare rete vera. La seconda: L'olio è un prodotto fortemente identitario, a cui ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente. La terza: C'è una nuova generazione di produttori che si affaccia al mondo olivicolo, che sta rivoluzionando anche il modo di proporre l'olio. Non solo pane e olio. Ma pane, olio e territorio. Per questo abbiamo il dovere tutti, di rendere questo evento ancora più inclusivo e ricco di proposte originali allargando i suoi confini tradizionali e tenendo insieme tutte le aziende che credono nella medesima filosofia. Questo sarà l'obiettivo strategico di "Frantoi Aperti 2018".

Tornando al bilancio dell'edizione appena conclusa, sono state tante e molto partecipate le iniziative **anche nei Frantoi aderenti** che sono stati Aperti ed accessibili per visite guidate, degustazioni ed attività culturali. I Frantoi partecipanti a questa edizione sono stati il **Frantoio Oleario Bartolini Emilio** di Arrone (Tr), **Al Vecchio Frantoio F.lli Bartolomei** e **Frantoio Az. Agr. Alessandro Ricci** entrambe di Montecchio (Tr), **Le Vecchie Macine** di Assisi, **l'Antico Frantoio Carletti, Az. Agr. Marfuga** e il **Frantoio Oleario Eredi Gradassi** tutti e tre di Campello sul Clitunno. Il **Frantoio Settimi Franco** di Castel Ritaldi, la **Cooperativa Oleificio Pozzuolese** di Castiglione del lago, il **Frantoio Il Tempio dell'Oro** di Città della Pieve. Quattro i Frantoi Aperti a Foligno: **Frantoio Clarici, Antico Frantoio Petesse, Frantoio Sassovivo** e **Frantoio Oleificio Sociale – Olio Il Castello**; altrettanti a Giano dell'Umbria: **Frantoio Filippi, Frantoio Speranza, Frantoio Flamini** e **Frantoio Soc. Agricola Moretti Omero**. Ben sei quelli del Comune di Gualdo Cattaneo: **Frantoio Az. Agraria Bacci Noemio, Frantoio Az. Agr. Mattioli Francesco Nicola Casa Rocco, Frantoio Clerici, Frantoio Neri Nilo, Frantoio Rinalducci** e **Frantoio Silvestri**. **L'Oleificio Coop. "Il Progresso"** di Panicale, il **Frantoio Berti** di Perugia, **Frantoio di Spello uccd**, il **Frantoio del Poggiolo – Monini** di Spoleto, il **Frantoio La Casella** di Todi ed i tre frantoi di Trevi: **Frantoio del Gusto, Frantoio Gaudenzi** e **Società Agricola Trevi Il Frantoio**.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Tel. +39 0742 332269

Segui l'evento su

Facebook: [@frantoiaperti](https://www.facebook.com/frantoiaperti)

Twitter: [#frantoiaperti](https://twitter.com/frantoiaperti)