



"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"

Ad aprire la conferenza stampa di martedì 12 dicembre **Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria**, che ha parlato di [Frantoi Aperti](#) come un evento maturo, ma longevo 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, per la **presenza massiccia sui media tradizionali e social dell'edizione del ventennale** e nel ringraziare tutti i partecipanti, comuni, aziende e sponsor, ha fatto tre considerazioni: L'Umbria è attrattiva anche in periodo di bassa stagione, soprattutto se riesce a fare rete vera. L'olio è un prodotto fortemente identitario, a cui ci si appassiona facilmente, soprattutto se viene comunicato in maniera intelligente. 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".

Morbidoni ha ringraziato tutti i Comuni e Frantoi partecipanti che da anni credono nel lavoro che si sta portando avanti e su cui la Strada dell'Olio evo Dop Umbria lavora per 365 giorni l'anno e di cui Frantoi Aperti è il momento di massima risonanza. **Morbidoni ha ringraziato poi la Camera di Commercio di Perugia e quella di Terni e la BCC di Spello e Bettona per il sostegno economico** e non ultimo, **Sviluppumbria** per la collaborazione.

Ad intervenire all'incontro poi, **alcuni rappresentanti dei Comuni e dei Frantoi partecipanti** all'iniziativa:

"C'è una tradizione territoriale che ha trovato in Frantoi Aperti una fonte di amplificazione - **così è intervenuta Irene Falcinelli, Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Spello** - molte sono le giovani realtà che negli anni si sono avvicinate al mondo dell'olivicoltura e che hanno potuto usufruire, anche dei canali offerti dalla rete e dalle sinergie che si sono create partecipando a questa iniziativa. Anche il [Frantoio di Spello uccd](#) ha dato vita a diverse iniziative facendosi carico di attività che vanno al di là della produzione dell'Olio. Così come la cura dell'oliveto dura 365 giorni l'anno e la raccolta è il momento della festa, così anche Frantoi Aperti dimostra di essere un evento che non inizia e finisce nel mese di novembre, ma che grazie al lavoro della Strada dell'Olio è un soggetto in movimento durante tutto l'anno".

Giusy Moretti della [Soc. Agricola Moretti Omero](#), produttrice di Olio e.v.o. biologico e vini biologici con sede a Giano dell'Umbria ha raccontato della propria esperienza durante Frantoi Aperti: "Faccio parte della generazione di olivicoltori che non offre solo pane e olio ai visitatori, ma che propone un'esperienza culturale di conoscenza dell'intero territorio. Il comune di Giano dell'Umbria da 20 anni fa parte del circuito di Frantoi Aperti e l'offerta per i turisti è andata migliorandosi di anno in anno, **mi auguro che nel 2018 e per gli anni a seguire, non ci siano strozzature dovute alla mancanza dei contributi PSR come è accaduto questo anno per il nostro comune, come per altri.**"

Sulla stessa linea, l'intervento di **Claudio Maggi, Vicesindaco del Comune di Giano dell'Umbria** che ha constatato come le nuove generazioni affrontino il settore olivicolo e dell'agricoltura più in generale, in modo nuovo, unendo la produzione al turismo, la cultura al prodotto. "Il Comune di Giano dell'Umbria - **ha aggiunto Maggi** - si è trovato questo anno ad essere tagliato fuori dai finanziamenti PSR, gli eventi sono stati comunque realizzati con soldi del bilancio comunale ed entrambe le manifestazioni sono state molto partecipate. Quello che si rischia però, è che con questa strozzatura dovuta alla mancanza di fondi PSR, Giano come altri piccoli comuni diventi una periferia degradata, il comune da solo non può riuscire a sostenere i tanti piccoli e soprattutto giovani produttori nel loro lavoro che è anche di mantenimento del paesaggio. Questo sbarramento dei fondi PSR rischia di affossare il lavoro ed i risultati ottenuti in tanti anni di impegno umano ed economico".

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)