

**DAL 28 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE IN UMBRIA
LA XX° EDIZIONE DI FRANTOI APERTI**

**TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER
5 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI**

**CUORE DELL'EVENTO SARA' IL FRANTOIO DOVE VIVERE L'ESPERIENZA
DELLA SPREMITURA A STRETTO CONTATTO CON I PRODUTTORI**

TREVI, 20 settembre 2017 – In arrivo il ventennale di **Frantoi Aperti in Umbria**.

Dal **28 ottobre al 26 novembre 2017** si terrà la **XX° edizione della manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria"**, un evento che valorizza l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, proprio durante il periodo della frangitura delle olive. **Frantoi Aperti** porterà, come ogni anno, nella nostra regione migliaia di appassionati gourmet per ben 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine di Oliva (dal 28 ottobre al 1° novembre, 4 - 5 novembre, 11 - 12 novembre, 18 - 19 novembre e 25 - 26 novembre), durante i quali nei **piccoli borghi medievali** aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare i tanti prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, partecipare a **visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività per grandi e piccini**. Nelle città aderenti, infatti, non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti; attività ludiche** e di intrattenimento rivolte ai più piccoli; **servizi navetta gratuiti** che dai centri storici porteranno i visitatori nei frantoi, **degustazioni d'olio, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi**, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria (**per i programmi di ogni città www.frantoiaperti.net**).

Cuore dell'evento, saranno gli oltre **30 Frantoi** aderenti all'iniziativa, luoghi d'incontro e di socializzazione, collegati per l'occasione ai borghi aderenti da un servizio gratuito di navette. La **visita ai frantoi** consentirà al visitatore di respirarne appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla **spremitura delle olive**, riscaldandosi davanti al fuoco del camino, apprezzando, con le degustazioni accompagnate da pane bruscato e vino, le caratteristiche dell'olio nuovo e partecipando alle tante iniziative da loro organizzate. Nei Frantoi Aperti non mancheranno, infatti, concerti, cooking show, la raccolta delle olive per i visitatori e i trekking tra gli ulivi.

L'Umbria è una regione quasi interamente segnata dalla presenza dell'olivo soprattutto nella zona che va da Assisi a Spoleto in cui ci sono trentacinque chilometri lineari di collina segnati dagli oliveti che, nel loro svilupparsi, collegano perle architettoniche, storiche e artistiche tra le più belle del mondo. Per difendere e valorizzare le peculiarità di questa **"Fascia Olivata"**, **sei comuni - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno** – che partecipano da anni ed anzi, sono promotori di **Frantoi Aperti**, si sono riuniti per muoversi, insieme, su varie direttive: l'iscrizione di questo paesaggio nel registro dei **paesaggi rurali italiani** con il Ministero

dell'Agricoltura attraverso "le Città dell'Olio", ormai in dirittura di arrivo. E' Stata richiesta poi l'iscrizione nei **paesaggi alimentari FAO** e già una delegazione internazionale ha visitato ed ha incoraggiato ad andare avanti, inoltre la fascia Olivata verrà proposta per la **candidatura Unesco**.

Al centro della tutela degli olivi della Fascia non c'è l'olio, la "produzione" nel suo aspetto puramente economico, ma il paesaggio, ovvero "l'identità" culturale complessiva delle attività umane sul territorio. Una scelta non solo valoriale, ma anche d'intelligenza politica, che ha permesso di raccogliere sulle iniziative di tutela il più ampio consenso possibile. Il paesaggio è un valore e se verranno premiati gli sforzi dei comuni, la Fascia Olivata Spoleto-Assisi sarà il primo territorio riconosciuto come Paesaggio alimentare FAO in Europa. Un patrimonio italiano da difendere perché è la nostra identità e la nostra realtà e bisogna fare in modo che questo paesaggio abbia la capacità di produrre economia.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:
info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net
Tel. +39 0742 332269
Segui l'evento su
Facebook: @frantoiaperti
Twitter: #frantoiaperti