



DAL 1° AL 25 NOVEMBRE 2018 IN UMBRIA

LA XXI EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

TORNA ALLA RIBALTA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER

4 WEEKEND TRA PASSEGGIATE, DEGUSTAZIONI e ATTIVITA' CULTURALI

Dal 1° al 25 novembre 2018 tornerà alla ribalta la manifestazione “Frantoi Aperti in Umbria”, giunta alla XXI edizione, un evento che, proprio nel periodo della frangitura delle olive, mette al centro dei riflettori l’Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l’Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria.

Frantoi Aperti porterà come ogni anno in Umbria migliaia di appassionati gourmet, animando per 4 weekend consecutivi **iborghi medioevali** aderenti all’iniziativa, in cui sarà possibile degustare l’olio extravergine di oliva appena franto, oltre a tanti prodotti gastronomici di qualità, partecipare a percorsi e occasioni di assaggio di olio, a **visite guidate** di monumenti e centri storici, a **trekking tra gli ulivi**, alla **raccolta delle olive** e a molte altre iniziative pensate anche per i più piccoli. Nei centri aderenti non mancheranno **appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche** e di intrattenimento, **passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi**, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell’Umbria (www.frantoiaperti.net).

Fulcro dell’evento, come ogni anno, saranno i **Frantoi** aderenti all’iniziativa, luoghi d’incontro e di socializzazione, collegati per l’occasione ai borghi 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. I Frantoi Aperti ospiteranno, 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"** già da tempo è stato intrapreso un percorso di **riconoscimento del paesaggio e proprio** recentemente è stato riconosciuto, alla Fascia Olivata Assisi-Spoleto, il pregio di **Paesaggio rurale storico** dal Ministero delle Politiche agricole, definito dal direttore generale del Mipaaf, **Emilio Gatto** come la *"principale area olivicola dell'Umbria, che conserva un paesaggio dove il rapporto tra olivicoltura e storia si presenta particolarmente forte: borghi storici, castelli e complessi religiosi si trovano immersi negli oliveti che ricoprono le pendici, arricchiti da terrazzamenti, lunette e ciglioni, mentre nella parte pianeggiante, querce monumentali delimitano i seminativi"*.

I sei comuni promotori - Spoleto, Trevi, Assisi, Spello, Foligno e Campello sul Clitunno – che partecipano da anni a **Frantoi Aperti**, puntano ora al riconoscimento del paesaggio all'interno del "Programma GiahS" (*Globally important agricultural heritage systems*) della Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. 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.

L'edizione 2018 di **Frantoi Aperti** verrà presentata in anteprima a **Bologna**, presso Fico Eataly World, il parco del cibo più grande al mondo, nelle date del 20 e 21 ottobre; una due giorni in cui nel Frantoiodi Fico verranno molite olive Umbre di varietà Moraiolo, estratto il primo Olio extravergine di Oliva che verrà messo in degustazione in abbinamento con pani fatti con grani antichi, con Tartufo dell'Umbria e le lenticchie di Castelluccio.

L'evento, patrocinato dal ministero dei Beni, delle Attività Culturali e del Turismo, è organizzato dalla **Strada dell'Olio Dop Umbria**, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Olio Dop Umbria e Città dell'Olio e con il sostegno di Regione Umbria, Camera di commercio di Perugia, di Terni e della Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona.

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