

Evento aderente a frantoi aperti XXIX edizione IN UMBRIA dal 17 ottobre al 15 novembre 2026

Comune di Trevi

FESTIVol

Trevi
tra olio,
arte,
musica
e papille.

Durante le due giornate dell'evento sarà possibile visitare i frantoi aperti del territorio:

Frantoio Ciarletti
Loc. Pintura, 3 - Manciano (Pg)
Tel. +39 347 381 1929
info@oliociarletti.it - www.oliociarletti.it

Frantoio Gaudenzi
Fraz. Pigge Voc. Camporeale - Trevi (Pg)
Tel. +39 0742 781107
info@frantoiogaudenzi.it - www.frantoigaudenzi.it

Società Agricola Trevi il Frantoio
Via Bastia 1, Trevi (Pg) - Tel.: +39 0742 391631
info@oliotrevi.it - www.oliotrevi.it

Per info e prenotazioni: Ufficio Turistico
Via Lucarini, Trevi (Pg) - Umbria - Italia
Presso Complesso Museale di San Francesco
Telefono +39 0742 1970830
infoturismo@comune.trevi.pg.it

Il programma potrebbe subire variazioni >

In caso di maltempo alcune delle attività si terranno a Villa Fabri.

Trevi (Pg)
31 ottobre
1° novembre 2026

SABATO 31 OTTOBRE 2026

Ore 9 | Piazza Mazzini

Passeggiata tra gli ulivi con degustazione di olio appena franto e #ChiaveUmbra2026 - Fin Qui
Passeggiata tra gli ulivi con visita al Frantoio Ciarletti con degustazione di olio appena franto. (Iniziativa gratuita su prenotazione tel +39 347 1153245). Durante l'escursione la performance di Sara Dias **#ChiaveUmbra2026 - Fin Qui - Sperimentazioni e performance artistiche nel paesaggio olivato umbro.**

Ore 10 | Oliveto storico di Villa Fabri

Il Taglio del Nastro

Ore 10.15 | Oliveto storico di Villa Fabri

La Raccolta delle Olive dei Bambini
L'oliveto storico di Villa Fabri apre le porte ai più piccoli! Un'esperienza per imparare a raccogliere le olive come una volta, tra teli, cestini e rastrelli.

Ore 10 - 18 | Piazza Mazzini

- **Esposizione e vendita di Olio Nuovo**
- **Mostra mercato di presidi Slow Food dell'Umbria e di alcune regioni italiane**
- **Mostra mercato di prodotti tipici locali della terra**

Ore 10 - 18 | Piazza Mazzini

Bruschetta con l'olio nuovo (Iniziativa gratuita)

Ore 11 | Museo di Trevi

Visita Guidata al Museo della Civiltà dell'Ulivo presso Complesso Museale di San Francesco, Trevi, € 5,00. Info e prenotazioni +39 07421970830

Ore 11.30 - 12.30 | Piazza Mazzini

A filo d'Olio
Laboratorio di cucina a cura della chef contadina Maria Zappelli Cardarelli; al termine degustazione (Iniziativa gratuita).

Ore 12.30 - 14.30 | Piazza Mazzini

Festivol in un piatto
Degustazioni di prodotti della terra a cura della Condotta Slow Food di Trevi. Per info +39 3486007134 (Iniziativa a pagamento).

Ore 12.30 - 14.30 | Piazza Mazzini

I sapori dell'Ottobre Trevano in un Raviolo
Laboratorio di cucina e degustazione a cura della Chef Nicoletta Franceschini. Per info: +39 07421970830 (Iniziativa a pagamento).

Ore 15:30 - 16:30 | Piazza Mazzini

Gocce d'Olio, gesti d'amore
Laboratorio di cucina a cura di **Uno in Più, Associazione Sindrome di Down**; segue degustazione (Iniziativa gratuita).

Ore 17 - 18.15 | Villa Fabri - Sala Salomone

"Radici Umbre". Il moraiolo di Trevi incontra i grandi Vini Bianchi dell'Umbria
Laboratorio e degustazione. Iniziativa a pagamento su prenotazione tel. +39 3486007134, a cura Donne del Vino Umbria.

DOMENICA 1° NOVEMBRE 2026

Ore 8 | Piazza Garibaldi

Olio Trekking: passeggiata tra gli ulivi e i frantoi della fascia olivata
Info e prenotazioni tel +39 3398978116 (Iniziativa a pagamento)

Ore 10 - 18 | Piazza Mazzini

- **Esposizione e vendita di Olio Nuovo**
- **Mostra mercato di presidi Slow Food dell'Umbria e di alcune regioni italiane**
- **Mostra mercato di prodotti tipici locali della terra**

Ore 10 - 18 | Piazza Mazzini

Bruschetta con l'olio nuovo (Iniziativa gratuita)

Ore 10 - 18 | Piazza Garibaldi (davanti all'ingresso Villa Fabri)

Servizio Navetta per il Frantoio Ciarletti, Frantoio Gaudenzi e Società Agricola Trevi il Frantoio Partenza ore 10, 11.30, 13.30, 15.00, 16.30 (Iniziativa gratuita).

Ore 10.30 - 11.30 | Piazza Mazzini

Il Sedano Nero incontra l'olio Nuovo
Laboratorio di cucina a cura della chef Nicoletta Franceschini; al termine degustazione (Iniziativa gratuita).

Ore 11.30 | Sala Consiliare del Comune di Trevi

L'olio dei Bambini di Festivol
Presentazione e assaggio dell'olio evo ottenuto dalle olive raccolte dai bambini. Presenzieranno l'evento la Capopanel Angela Canale e il Sindaco Ferdinando Gemma.

Ore 11.45 - 12.45 | Sala Consiliare del Comune di Trevi

Degustazione guidata di olio a cura di Angela Canale esperta assaggiatrice (Iniziativa gratuita).

Ore 12.30 - 14.30 | Piazza Mazzini

Festivol in un piatto
Degustazioni di prodotti della terra a cura della Condotta Slow Food di Trevi. Per info +39 3486007134 (Iniziativa a pagamento).

Ore 12.30 - 14.30 | Piazza Mazzini

I sapori dell'Ottobre Trevano in un Raviolo
Laboratorio di cucina e degustazione a cura della Chef Nicoletta Franceschini. Per info: +39 07421970830 (Iniziativa a pagamento).

Ore 15 - 16 | Piazza Mazzini

L'Oro di Trevi in buone mani: laboratorio di cucina
a cura di Progetto di Agricoltura Sociale Ciambelliamo; al termine degustazione (Iniziativa gratuita).

Ore 15 - 17 | Piazza Mazzini

Baldo e Papero in concerto

Ore 17 - 18 | Piazza Mazzini Sala Consiliare

L'Oro Verde a Tavola - I benefici dell'Olio extravergine e il piacere della degustazione a cura della Dott.ssa Chiara Bartolomei Biologa Nutrizionista (Iniziativa gratuita).

Durante l'evento è possibile visitare a pagamento il **Museo della Civiltà dell'Ulivo** che seguirà i seguenti orari: 10 – 13 / 15 – 18. Info e prenotazioni +39 07421970830