

**Dal 1° al 25 novembre 2018 torna Frantoi Aperti in Umbria. L'anteprima il 20 e 21 ottobre a Fico Eataly World di Bologna**

Dal 1° al 25 novembre 2018 torna alla ribalta la manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", un evento che, giunto alla XXI edizione, 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, proprio nel periodo della frangitura delle olive.

L'edizione 2018 di Frantoi Aperti verrà presentata in anteprima a Bologna, presso Fico Eataly World, il parco del cibo più grande al mondo, il 20 e 21 ottobre; una due giorni in cui nel Frantoio di 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 di Norcia. Nei due giorni a "Fico" verrà allestito un mercato dei prodotti Umbri a cui parteciperanno i Frantoi aderenti a Frantoi Aperti e le aziende e frantoi associati alla Strada dell'Olio evo Dop Umbria.

Frantoi Aperti, 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, Camera di commercio di Terni e della Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona.

Come ogni anno, Frantoi Aperti porterà in Umbria migliaia di appassionati gourmet, animando per 4 weekend consecutivi i borghi medioevali ed i frantoi aderenti all'iniziativa.