

"FestivOl, Trevi tra olio, arte, musica e papille" - 31 ottobre e 1° novembre 2026

A Trevi (Pg) tornano ad accendersi i riflettori sull'olio e.v.o. con la tradizionale manifestazione inserita nel cartellone di Frantoi Aperti® 2026 che celebra l'olio nuovo e la prima spremitura

Protagonisti anche quest'anno i Presidi Slow Food dell'Umbria, con in testa il Sedano nero di Trevi, e di alcune Regioni italiane ospiti

Numerose le iniziative incentrate sulla conoscenza dell'olio e.v.o. e dei prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio con la possibilità di scoprire le peculiarità del paesaggio rurale trevano inserito nella Fascia Olivata Assisi-Spoleto grazie alla Passeggiata tra gli ulivi fino alla frazione montana di Manciano e all'Olio Trekking tra ulivi e frantoi

TREVI – Trevi si prepara ad accogliere uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno umbro: **Festival – tra olio, arte, musica e papille**. L'ormai tradizionale rassegna, organizzata dal Comune di Trevi, tornerà in scena nel fine settimana di **sabato 31 ottobre e domenica 1° novembre 2026**, offrendo a cittadini, turisti e appassionati due giornate interamente dedicate all'eccellenza enogastronomica e culturale della regione.

L'evento rientra nel prestigioso cartellone di **Frantoi Aperti® in Umbria** e mette al centro il vero protagonista del territorio: **l'olio extravergine di oliva nuovo**.

FestivOl non è solo una celebrazione del gusto, ma un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Il programma prevede un ricco percorso che intreccia le degustazioni guidate dell'oro verde con momenti dedicati all'arte, alle mostre, ai concerti e agli spettacoli itineranti che animeranno le vie e le piazze del borgo storico.

Il cuore di FestivOl sarà in Piazza Mazzini, dove nelle due giornate, dalle 10 alle 18, si terranno **l'Esposizione e vendita di olio nuovo** e la **Mostra Mercato dei prodotti tipici locali**, non mancherà la tradizionale bruschetta con l'olio nuovo, proposta gratuitamente al pubblico.

Protagonisti anche quest'anno i **Presidi Slow Food dell'Umbria**, con in testa il **Sedano nero di Trevi**, e di **alcune Regioni italiane ospiti**, espressione della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche regionali. Oltre che alla **Mostra mercato dei Presidi Slow Food**, i Presidi saranno centrali nell'iniziativa **Festival in un piatto**, in programma domenica 1° novembre con degustazioni di prodotti della terra a cura della condotta Slow Food di Trevi.

Laboratori di cucina e degustazioni guidate

La cucina sarà uno dei fili conduttori della manifestazione, con **appuntamenti dedicati all'incontro tra olio extravergine di oliva, prodotti locali e creatività gastronomica**.

Sabato 31 ottobre, in Piazza Mazzini, la **chef contadina Maria Cardarelli Zappelli** condurrà il laboratorio **"Un filo d'Olio, mille Sapori"**, seguito da una degustazione gratuita. Nel pomeriggio, spazio ad **"A filo d'Olio"**, laboratorio di cucina con degustazione finale. Nella Sala Salomone della seicentesca Villa Fabri, il programma proseguirà con **"Radici Umbre. Il moraiolo di Trevi incontra i grandi Vini Bianchi dell'Umbria"**, **laboratorio con degustazione**, a cura delle Donne del Vino Umbria, dedicato all'incontro tra una delle cultivar simbolo dell'olivicoltura locale e i vini bianchi regionali.

Sia sabato 31 ottobre che domenica 1° novembre inoltre, Piazza Mazzini, sarà lo scenario dei laboratori di cucina con degustazione a cura della Chef Nicoletta Franceschini, che nei due giorni proporrà **"I sapori dell'Ottobre Trevano in un Raviolo"**, mentre **domenica 1° novembre**, il Sedano nero di Trevi sarà protagonista del laboratorio **"Il Sedano nero incontra l'olio nuovo"**.

Presso la Sala Consiliare del Comune di Trevi, domenica 1° novembre è prevista una **degustazione guidata di olio** extravergine di oliva condotta dall'**esperta assaggiatrice Angela Canale**, un'occasione

per imparare a riconoscere le caratteristiche sensoriali dell'olio e ad apprezzarne profumi e sapori, mentre nel pomeriggio, la Sala Consiliare ospiterà **"L'Oro Verde a Tavola – I benefici dell'olio e.v.o. e il piacere della degustazione"**, incontro di approfondimento condotto dalla biologa nutrizionista Chiara Bartolomei, dedicato alle proprietà dell'olio extravergine e al suo ruolo nell'alimentazione.

Anche **i più piccoli avranno** uno spazio speciale per **imparare a conoscere l'olio e le tradizioni della raccolta delle olive**. Sabato 31 ottobre, l'oliveto storico di Villa Fabri ospiterà infatti **"La Raccolta delle Olive dei Bambini"**, un'esperienza all'aria aperta per scoprire come si raccoglievano le olive una volta, tra teli, cestini e rastrelli, immersi nel paesaggio della Fascia Olivata. **Domenica 1° novembre**, poi nella Sala Consiliare, i bambini saranno protagonisti de **"L'olio dei Bambini"**, con la presentazione e l'assaggio dell'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive raccolte nell'oliveto storico. L'iniziativa, curata dalla **capopanel Angela Canale** e dal sindaco Ferdinando Gemma, valorizza **l'educazione al gusto e il legame tra le nuove generazioni, il territorio e la cultura dell'olio**.

Cucina, inclusione e autonomia: il valore sociale di FestivOI

FestivOI dedica spazio anche **all'inclusione e alla valorizzazione delle capacità individuali** con due iniziative che promuovono partecipazione e autonomia attraverso **la cucina**, il cibo e la condivisione. **Sabato 31 ottobre**, in Piazza Mazzini, è in programma **"Gocce d'Olio, gesti d'amore"**, laboratorio di cucina con show cooking a cura di Uno in Più – Associazione Sindrome di Down di Corciano. I ragazzi, affiancati dagli operatori, saranno protagonisti di un'esperienza dedicata alla cucina e allo sviluppo dell'autonomia personale. Al termine è prevista la degustazione dei piatti preparati.

Protagonista sarà inoltre **Ciambelliamo, progetto di agricoltura sociale** che coinvolge ragazzi autistici nella preparazione di ciambelline dolci, che nel pomeriggio **domenica 1° novembre**, proporrà il laboratorio **"L'Oro di Trevi in buone mani"**, un'esperienza di cucina seguita da degustazione gratuita.

Passeggiate tra gli ulivi e visite ai frantoi

FestivOI è anche un invito a scoprire il **paesaggio rurale di Trevi**, dove gli uliveti disegnano le colline e raccontano una storia secolare di coltivazione e cultura.

Sabato 31 ottobre partirà da Piazza Mazzini la **passeggiata tra gli ulivi fino alla frazione montana di Manciano, con visita al Frantoio Ciarletti** e degustazione di olio appena franto. **Lungo il cammino** spazio anche all'**arte contemporanea** con Palazzo Lucarini Contemporary e il progetto **"#CHIAVEUMBRA2026 | FIN QUI – Pratiche del limite tra arte e ambiente"**, che propone sperimentazioni e performance artistiche in dialogo con il paesaggio umbro. Inserito nel programma dei cinque fine settimana di Frantoi Aperti® in Umbria, il progetto esplora quest'anno il tema del limite nelle sue diverse declinazioni: fisica e simbolica, personale e collettiva, spaziale, temporale e relazionale. A Trevi i visitatori incontreranno **l'artista Sara Dias** che da anni porta avanti la sua ricerca che si sviluppa attorno al concetto di "Temporaneo affettivo", interrogando permanenza, durata e instabilità delle relazioni.

Domenica 1° novembre, alle ore 8, da Piazza Garibaldi, prenderà invece il via **"Olio Trekking", una passeggiata tra gli uliveti e i frantoi della Fascia Olivata**, organizzata dalla ProTrevi, pensata per vivere il territorio attraverso un'esperienza immersiva tra natura, agricoltura e cultura olearia che prevede tappe di degustazione e un pranzo finale.

Per entrambe le giornate sarà inoltre attivo un **servizio navetta gratuito per i frantoi di Trevi**, con partenza da Piazza Garibaldi, davanti all'ingresso di Villa Fabri. Il servizio **collegherà il centro storico con Frantoio Gaudenzi, Olio Trevi il Frantoio e Frantoio Ciarletti**, offrendo ai visitatori l'opportunità di conoscere i luoghi della produzione olearia e le realtà che coniugano tradizione, innovazione e accoglienza.

La **Fascia Olivata Assisi-Spoleto**, in cui si inserisce Trevi, costituisce uno dei paesaggi rurali più rappresentativi dell'Italia centrale. Riconosciuta come Paesaggio Rurale Storico e inserita nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di **Rilevanza Mondiale della FAO**, rappresenta un patrimonio ambientale e culturale di particolare valore, al centro di iniziative di valorizzazione e promozione.

Il programma di FestivOI si completa con **appuntamenti dedicati alla cultura e all'intrattenimento**. **Domenica 1° novembre** è prevista una **visita guidata gratuita ai palazzi storici di Trevi**, con partenza dal Complesso museale di San Francesco, per accompagnare i visitatori alla scoperta del patrimonio architettonico del borgo.

Sempre domenica, dalle 15 alle 17, Piazza Mazzini ospiterà il **concerto di Baldo e Papero**, che porterà musica e animazione nel cuore della manifestazione.

Durante il fine settimana sarà possibile visitare anche il **Museo della Civiltà dell'Olivo**, ospitato nell'ex convento di San Francesco, edificio di origine duecentesca ristrutturato nell'Ottocento da Giuseppe Valadier. Il museo, voluto dal Comune di Trevi, racconta la storia della coltivazione dell'olivo e della produzione dell'olio, testimonianza di un legame profondo tra il territorio e la sua principale tradizione agricola.