



FESTIVol

III^a EDIZIONE

Trevi
tra olio,
arte,
musica
e papille.

Comune di Trevi
Piazza Mazzini - Trevi (Pg)
Tel / Fax +39.0742.332269
infoturismo@comune.trevi.pg.it
www.festivol.it - www.treviturismo.it



Trevi, Umbria 7-8 novembre 2009

www.festivol.it - www.treviturismo.it

Ottanta fiorini furono il ragionevole prezzo che i frati di San Francesco dovettero pagare a chi costruì per loro qualcosa destinato ad entrare nella storia. E per Mastro Paolo Pietro di Paolo, organaro di professione, fu l'occasione che in mille anni ti capita una sola volta, o forse mai.

Unum parum organorum, da fare in fretta, entro Natale, sotto pena di dieci fiorini.

Tre mesi o poco più.

Di mesi, da allora, ne sono passati seimila...

Seimila... Mastro Paolo Pietro, se solo lo avesse immaginato, magari non li avrebbe nemmeno voluti, i danari dei poveri fraticelli.

Il suo organo a canne, legato per sempre al suo nome, è ancora lì, perfetto: "Rarissimo esemplare di quel tipo che nel Rinascimento veniva definito organo a muro", come si legge nei testi che ne parlano.

Suona anche adesso come la prima volta, in quella notte di Natale del 1509.

Con i nostri avi raccolti nella chiesa di San Francesco, in una notte che per nessuno, in questa parte di mondo, può essere uguale alle altre, nemmeno a volerlo.

Chissà che ne direbbe, Mastro Paolo Pietro, della nostra idea di abbinare i cinquecento anni del suo capolavoro assoluto a questa cosa forse per lui un pò frivola di Festival. E chissà che ne direbbero quegli antichi fraticelli senza nome.

Noi vorremmo che ne fossero lieti: il concerto sarà veramente splendido.

Il sapore è quello di sempre: un rapido passaggio dalla fragranza corposa alla punta di amaro, com'è nelle cose della natura. Il colore è, se possibile, ancora più ricco di sfumature di giallo oro che brillano se lo esponi alla luce del sole. C'è uno strano abbinamento fra i colori dell'olio d'oliva e quelli del sedano nero, i due prodotti di questa terra della quale hanno disegnato l'evolversi, nel corso dei decenni, sia nei fatti dell'economia, sia nelle espressioni delle tradizioni, della cultura, contribuendo a generare un forte e diffuso senso di rispetto per la natura, per l'ambiente.

I luoghi, invece, sono diversi: alla suggestione offerta dalle colline olivate, ai colori degli antichi muri dei centri storici, alle ricche dimore testimonianza di un tempo, alle opere dei musei e della raccolta d'arte, si aggiunge quest'anno Villa Fabri ed il suo parco, da cui si domina la vallata spoletana, i suoi segni millenari, la strada Flaminia ed il fiume Clitunno.

Questo è "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille", fin dalla prima edizione; non siete invitati solo a gustare dei prodotti, ma a conoscere e condividere con la nostra gente un modo di fare agricoltura, dieci modi diversi di gustare l'olio extravergine d'oliva e cucinare il sedano, siete invitati a conoscere la nostra terra e le sue ricchezze, a scoprire perché, nonostante le leggi dell'economia, ci si ostina a coltivare l'olivo e si fatica per vestire il sedano.

Oltre all'olio extravergine d'oliva ed al sedano nero, troverete i vini umbri, i presidi Slow Food, la fagiolina del Trasimeno, la roveja, il canestrato di Castel del Monte, la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio e la mortadella di Campotosto. Un concerto di sapori, una gradevole occasione per un irripetibile convegno fra il gusto, l'olfatto e la vista. Gustare le cose buone nei luoghi dove sono state prodotte, fra la gente che vi ha aggiunto sapienza e passione. Gente vera in un ambiente vero. Questo è "Festival 2009"

Assessore Cultura, Turismo e Promozione Integrata
Valentino Brizi

Il Sindaco
Giuliano Nalli



Programma:

Sabato 7 novembre 2009

- Ore 9.00 - 19.00 **Piazza Mazzini:**
Mercatino del Contadino: Mostra, esposizione e vendita di prodotti del territorio e di Presidi Slow Food dell'Umbria, del Lazio, della Campania e quest'anno anche dell' Abruzzo
- Ore 9.00 - 19.00 **Piazza Garibaldi:**
Mercatino delle Pulci: Mostra, esposizione e vendita di oggetti di antiquariato e oggettistica
- Ore 10.00 - 13.00 **Villa Fabri:**
Workshop sull'Olio Extravergine di Oliva Umbria Colli Assisi Spoleto, zona di Trevi
- Ore 10.00 **Piazza Mazzini:**
Trekking a piedi tra gli ulivi e colazione all'Agriturismo Residenza Paradiso a cura del Cai di Foligno
- Ore 10.30 **Piazza Garibaldi:**
Trekking a cavallo nel castagneto di Manciano e visita al Frantoio "La Pintura" con assaggio di pane e olio
- Ore 11.00 **Piazza Mazzini:**
Fantomatik Orchestra
- Ore 11.00 **Piazza Mazzini:**
Visita guidata della città a cura di Guide in Umbria
- Ore 11.30 **Museo della Civiltà dell'Ulivo:**
Oli, Olà, o ...al Museo! Percorso didattico per bambini dai 6 ai 10 anni
- Ore 12.00 **Chiesa di Villa Fabri:**
Raccolta e spremitura delle olive della chiesa di Villa Fabri e produzione della prima etichetta di olio extravergine di oliva del Comune di Trevi, denominato "Olio della chiesa di Villa Fabri"
- Ore 13.00 **I Ristori dei Presidi:**
Nei ristoranti di Trevi menù degustazione a base dei Presidi Slow Food dell'Umbria e dell'Abruzzo
- Ore 14.00 - 19.00 **Villa Fabri:**
Mostra Mercato di Olio Extravergine di Oliva

Umbria, Colli Assisi Spoleto delle colline di Trevi.

- Ore 15.00 - 18.30 **Piazza Mazzini:**
Palazzi & Gusti: nei Palazzi della città si terranno degustazioni di Presidi Slow Food, di vini dell'Umbria a cura del Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria in abbinamento a momenti musicali:
Villa Fabri
Laura Vinciguerra, arpa
Palazzo Petroni
Alessandro Bravo, piano Sender Rhodes
Palazzo della Prepositura Valenti
TooBeFlat, Pedro Spallati, sassofoni, Matteo Marcucci, chitarra
- Ore 15.30 - 18.00 **Musica per le strade:**
Piazzetta del Teatro / Concerto Ethnet, Manolo Rivaroli, voce e percussioni, Rossano Emili clarinetti e sax baritono, Leonardo Ramadori, percussioni e vibrafono. **Via della Rocca / Concerto Krama duo,** Kyriacoula Constantinou voce e Enrico Bindocci, piano
- Ore 16.00 **Piazza Mazzini:**
Visita guidata della città a cura di Guide in Umbria
- Ore 16.30 **Museo della Civiltà dell'Ulivo:**
Oli, Olà, o ...al Museo! Percorso didattico per bambini dai 6 ai 10 anni
- Ore 18.00 **Chiesa di S. Francesco:**
Celebrazione del Cinquecentenario dell'Organo Monumentale di S. Francesco
Ore 19.00 - Edoardo Bellotti, concerto d'organo
- Ore 20.30 **I Ristori dei Presidi:**
Nei ristoranti di Trevi menù degustazione a base dei Presidi Slow Food dell'Umbria e dell'Abruzzo
- Ore 21.00 **Teatro Clitunno:**
Concerto **Daniella Firpo en groupo**
Brazilian Love Affaire



Domenica 8 novembre

- **Ore 9.00 - 19.00 Piazza Mazzini:**
Mercatino del Contadino: Mostra, esposizione e vendita di prodotti del territorio e di Presidi Slow Food dell'Umbria, del Lazio, della Campania e quest'anno anche dell' Abruzzo
- **Ore 9.00 - 19.00 Piazza Garibaldi:**
Mercatino delle Pulci: Mostra, esposizione e vendita di oggetti di antiquariato e oggettistica
- **Ore 9.00 - 19.00 Villa Fabri:**
Mostra Mercato di Olio Extravergine di oliva Umbria, Colli Assisi Spoleto delle colline di Trevi
- **Ore 9.30 Piazza Garibaldi:**
Trekking con i muli lungo il Sentiero degli Ulivi e visita al Frantoio storico dell'Agriturismo "I Mandorli" con assaggio di pane e olio
- **Ore 10.00 Piazza Mazzini:**
Trekking a piedi tra gli ulivi e colazione all'Agriturismo Residenza Paradiso a cura del Cai di Foligno
- **Ore 10.30 Piazza Garibaldi:**
Trekking a cavallo nel castagneto di Manciano e visita al Frantoio "La Pintura" con assaggio di pane e olio
- **Ore 11.00 Piazza Mazzini:**
Visita guidata della città a cura di Guide in Umbria
- **Ore 11.30 Museo della Civiltà dell'Ulivo:**
Oli, Olà, oal Museo! Percorso didattico per bambini dai 6 ai 10 anni
- **Ore 13.00 I Ristori dei Presidi:**
nei ristoranti di Trevi menù degustazione a base dei Presidi Slow Food dell'Umbria e dell'Abruzzo
- **Ore 15.00 - 18.30 Piazza Mazzini:**
Palazzi & Gusti: nei Palazzi Storici della città si terranno degustazioni di Presidi Slow Food, di vini dell'Umbria a cura del Coordinamento delle

Strade dei Vini e dell' Olio dell' Umbria in abbinamento a momenti musicali:

Villa Fabri

Laura Vinciguerra, arpa

Palazzo Petroni

Alessandro Bravo, piano Sender Rhodes

Palazzo della Prepositura Valenti

TooBeFlat, Pedro Spallati, sassofoni,

Matteo Marcucci, chitarra

- **Ore 15.30 - 18.00 Musica per le strade:**
Via della Rocca / Concerto **Trio Musikè**, Gabriele Francioli, clarinetto e sax soprano, Gianni Scarabottini, fisarmonica, Marco Marino, contrabbasso
Piazzetta del Teatro: concerto **Coplas Ensemble**, Elga Ciancaleoni, voce, violino e viola, Mauro Mela, chitarra classica, Francesco D'Oronzo, chitarra elettrica, Leonardo Ramadori, percussioni
- **Ore 16.00 Piazza Mazzini:**
Visita guidata della città a cura di Guide in Umbria
- **Ore 16.00 Piazza Mazzini:**
Concerto **Paolo Rocca - Rom and Gagè**
- **Ore 16.30 Museo della Civiltà dell'Ulivo:**
Oli, Olà, oal Museo! Percorso didattico per bambini dai 6 ai 10 anni
- **Ore 17.00 Villa Fabri:**
Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria delle colline di Trevi (a cura dell'Ass. produttori di olio di Trevi)
- **Ore 18.30 Teatro Clitunno:**
Concerto **Bandadriatica** Featuring Redi Hasa
- **Ore 20.30 I Ristori dei Presidi:**
Nei ristoranti di Trevi menù degustazione a base dei Presidi Slow Food dell'Umbria e dell'Abruzzo





Ristori dei Presidi: menù degustazione a base dei Presidi Slow Food nei ristoranti di Trevi (€ 25,00)

Ristorante Il Poggio

Voc. Agozzi Loc. Coste - Trevi (Pg) - Tel. 0742 78883
info@ristoranteilpoggio.it - www.ristoranteilpoggio.it

Ristorante Il Terziere

Via Salerno, 1 - Trevi (Pg) - Tel. 0742 78359
info@ilterziere.com - www.ilterziere.com

Ristorante La Cerquetta

Via Madonna, 7 - Borgo Trevi (Pg) - Tel. 0742 381963
info@cerquetta.it - www.cerquetta.it

Ristorante La Prepositura

Vicolo Oscuro, 2/a - Trevi (Pg)
Tel. 0742 381392 / Fax 0742 385401
laprepositura@hotelallarocca.i - www.hotelallarocca.it

Ristorante L'Ulivo

Via Monte Bianco, 23 Matigge di Trevi - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78969 / www.borgoulivo.it

Ristorante Maggiolini

Via S. Francesco, 20 - Trevi (Pg)
Tel/Fax 0742 381534 / Cell. 339 8271344
gabriel.gigli@alice.it - www.ristorantemaggiolini.com

Taverna del Sette

Vicolo del Sette, 8 - Trevi (Pg)
Tel. 0742 780741
www.tavernadelsette.it - info@tavernadelsette.it

Taverna del Teatro

Via Roma, 15 - Trevi (Pg)
Tel. 0742 381239 / Cell. 393 7314734
info@latavernadelteatro.it - www.latavernadelteatro.it

Vineria Gustavo

Salita S. Francesco, 13 - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78545 / Cell. 338 2579609
info@gustavogustavino.it - www.gustavogustavino.it



Gli Appuntamenti:

Sabato 7 novembre:

Chiesa di S. Francesco - ore 18.00 Celebrazione del cinquecentenario dell'Organo monumentale di S. Francesco - ore 19.00 concerto d'organo di Edoardo Bellotti

Palazzi & Gusti

Degustazioni nei palazzi storici privati, aperti eccezionalmente in questi due giorni di Festival; ogni gusto sarà appagato, poiché ogni luogo conterrà delle prelibatezze abbinata ad un vino e ad un momento musicale (E' previsto l'acquisto di un sim-

patico gadget che darà accesso alle succulente degustazioni di prodotti e di vino € 8,00)

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria

Domenica 8 novembre alle ore 17.00 presso Villa Fabri sono previste degustazioni guidate di Olio Extravergine di Oliva Umbria a cura dell'Associazione Produttori di olio di Trevi (partecipazione gratuita su prenotazione al 0742 332269 o al 328 0079662)

Visite guidate della città di Trevi

Sabato 7 e domenica 8 alle ore 11.00 e alle ore 16.00 si parte da Piazza Mazzini per un itinerario alla scoperta della storia e dei beni culturali e architettonici del centro storico di Trevi (a cura di Guide in Umbria, partecipazione gratuita, prenotazioni tel. 0742 332269 o al 328 0079662)

Trekking a piedi tra gli ulivi

Sabato 7 e Domenica 8 novembre alle ore 10.00 dall'Ufficio Turistico di Piazza Mazzini, scarpe ben strette, si parte per un trekking naturalistico alla scoperta delle colline circostanti la città di Trevi (a cura del CAI di Foligno, partecipazione gratuita su prenotazione al 0742 332269 o al 328 0079662)

Trekking a cavallo

Sabato 7 e domenica 8 novembre alle ore 10.30 si parte da Piazza Garibaldi con Sandro del Centro Equestre Trevi per una passeggiata a cavallo che vi porterà alla scoperta dei castagneti di Manciano per poi dirigersi al Frantoio La Pintura dove potrete degustare l'Olio dei colli di Trevi e poi ridiscendere fino in città (costo € 25,00 - massimo 7 persone, durata 2/3 ore, necessaria esperienza equestre, prenotazioni al 327 1885582)

Trekking con i Muli

Domenica 8 novembre alle ore 9.30, dalla Fontana dei Cavalli di Piazza Garibaldi si parte per una divertente passeggiata lungo il Sentiero degli Ulivi (guidati da una esperta guida escursionistica), attraverso una mulattiera ci si addenterà, in un argenteo mare di ulivi per arrivare presso l'Agriturismo "I Mandorli" per un assaggio di pane e olio e visita all'antico frantoio (costo € 25,00 - minimo 10 persone, prenotazioni al 0742 332269 o al 328 0079662)

I Concerti

Fantomatik Orchestra - Concerto itinerante
Sabato 7 novembre ore 11.00, Piazza Mazzini
(ingresso gratuito)

Ethnet, Manolo Rivaroli, voce e percussioni, Rossano Emili clarinetti e sax baritono, Leonardo Ramadori, percussioni e vibrafono, Sabato 7 novembre ore 15.30 - 18.00 Piazzetta del Teatro (ingresso gratuito)

Krama duo, Kyriacoula Constantinou voce e Enrico Bindocci piano. Sabato 7 novembre ore 15.30 - 18.00, Via della Rocca (ingresso gratuito)

Laura Vinciguerra, arpa. Sabato 7 e domenica 8 novembre ore 15.00 - 18.30, Villa Fabri (ingresso con degustazione)

Alessandro Bravo, piano Sender Rhodes.
Sabato 7 e domenica 8 novembre ore 15.00 - 18.30, Palazzo Petroni (ingresso con degustazione)

TooBeFlat, Pedro Spallati sassofoni, Matteo Marcucci chitarra. Sabato 7 e domenica 8 novembre ore 15.00 - 18.30, Palazzo Valenti (ingresso con degustazione)

Edoardo Bellotti, concerto d'organo.
Sabato 7 novembre ore 19.00, Chiesa di S. Francesco (ingresso gratuito)

Daniella Firpo en gruppo
Brazilian Love Affaire.
Sabato 7 novembre ore 21.00, Teatro Clitunno (concerto a pagamento euro 15)

Trio Musikè, Gabriele Francioli, clarinetto e sax soprano, Gianni Scarabottini, fisarmonica, Marco Marino, contrabbasso. Domenica 8 novembre ore 15.30 - 18.00 Via della Rocca. (ingresso gratuito)

Coplas Ensemble, Elga Ciancaleoni, voce, violino e viola, Mauro Mela, chitarra classica, Francesco D'Oronzo, chitarra elettrica, Leonardo Ramadori percussioni. Domenica 8 novembre ore 15.30 - 18.00

Piazzetta del Teatro (ingresso gratuito)

Paolo Rocca - Rom and Gagè
Domenica 8 novembre ore 16.00, Piazza Mazzini (ingresso gratuito)

Bandadriatica Featuring Redi Hasa
Domenica 8 novembre ore 18.30, Teatro Clitunno (ingresso gratuito)

I concerti nelle dimore storiche e la musica per le strade sono a cura dell'Ass. Kokopelli. I concerti Fantomatik Orchestra, Daniella Firpo, Paolo Rocca e Rom and Gagè sono a cura dell'Ass. L'occhio, l'orecchio e la bocca. Il concerto d'organo è a cura dell'Ass. Aloisius Galligani





I Prodotti in degustazione

Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria

Tra il verde delle dolci colline dell'Umbria spicca l'argento degli olivi: una coltivazione che per diversi aspetti si può dire rappresenti bene tutta la regione. Infatti l'olivo, simbolo biblico e universale di pace, richiama i grandi valori religiosi, così importanti in una terra che non soltanto per la sua conformazione orografica è stata chiamata la "Terra Santa d'Italia". Basta ricordare i grandi Santi umbri, i grandi Santuari e gli altri magnifici edifici religiosi che costellano la regione. Ma l'olivo, pianta altamente longeva e di lenta crescita, può ben rappresentare la capacità - propria di questa Regione - di custodire amorevolmente tradizioni secolari tramandate di generazione in generazione. Infine, il saporito Olio Dop Umbria rappresenta bene la gastronomia regionale, fatta di cose semplici e schiette, di cibi genuini e sapidi.

Castagne di Manciano

La coltivazione del castagno ha origini antichissime. Viene definito "l'albero del pane" poiché ha rappresentato un'importante fonte di approvvigionamento alimentare per intere generazioni, particolarmente nei periodi di difficoltà. Quella di Manciano è una castagna, che, seppure con una pezzatura ridotta dei frutti, presenta ottime caratteristiche organolettiche. La polpa è particolarmente dolce e per questo le castagne di Manciano sono apprezzate non soltanto bollite ma anche come caldarroste.

I presidi slow food:

Sedano nero di Trevi

L'utilizzo del sedano selvatico, da cui deriva quello coltivato, è documentato fin dal V secolo a.C., ma si pensa che l'uso domestico risalgia al Medioevo. La pianta, ricca di vitamine e di sali minerali, ha caratteristiche diuretiche e digestive. La varietà "nera" del sedano viene coltivata alle Canapine (una zona vicina al Clitunno) fin dal XVII sec. Secondo la tradizione, il sedano nero viene seminato il venerdì santo e viene fatto germogliare fino a quando il fusto non raggiunge i trenta centimetri di altezza. In seguito, viene effettuato manualmente un rinalzo progressivo al fine di ottenere larghe coste e consentirne lo sbiancamento per l'inizio dell'Autunno.

Fagiolina del Lago

È un legume coltivato fin dall'antichità a scopo alimentare in aree, ora limitate, del Lago Trasimeno. È nota anche con altri nomi (fagiolo dal metro, risina, fagiolo cornetto, fagiolina bianca) a testimonianza della diffusione in contesti culturali in qualche misura differenziati e della pluralità degli usi. Per esaltarne il gusto va assaporata condita con olio extravergine di oliva.

Roveja di Civita di Cascia

È un piccolo e gustoso pisello selvatico, che cresce in Valnerina, in particolare sugli altipiani di Civita, frazione di Cascia. Usata nei secoli passati per sostenere l'alimentazione dei pastori e contadini dei Monti Sibillini, insieme ad altri legumi poveri come lenticchie, cicerchie e fave, la roveja, non veniva più coltivata per via delle complicate operazioni di raccolta. La semina è prevista a marzo ad un'altitudine che va dai 600 ai 1200 metri, con la raccolta tra la fine di luglio e l'inizio di agosto.

Presidi Slow Food della Regione Abruzzo

Canestrato di Castel del Monte

Il Canestrato di Castel del Monte è un formaggio a pasta dura ottenuto da latte intero crudo di pecora, con aggiunta di caglio e sale. Ha un aroma intenso dovuto alla transumanza del bestiame sul Gran Sasso. La stagionatura dura da due mesi a un anno, periodo durante il quale le forme sono regolarmente unte con olio di oliva per evitare l'eccessivo disseccamento e conseguente spaccatura della crosta.

Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio

La Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio è piccola e molto saporita: una minuscola lenticchia di pochi millimetri di diametro, globosa e di colore scuro, marrone-violaceo. Cresce oltre i mille metri di altitudine solo sulle pendici del Gran Sasso, nei territori incontaminati del Parco Nazionale. Per le loro piccolissime dimensioni e l'estrema permeabilità, le Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio non hanno bisogno di alcun ammollo preliminare. Sono straordinariamente saporite e il modo migliore per apprezzarle è una zuppa molto semplice.

Mortadella di Campotosto

È Campotosto, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, la patria delle omonime mortadelle, da sempre conosciute anche come "coglioni di mulo". Solo due produttori di Campotosto preparano ancora le mortadelle secondo tradizione, con tagli di carne suina magra di prima scelta macinata a grana fine, sale, pepe e una concia di aromi dalla miscela segreta. Nell'impasto è inserito il tipico lardello lungo una decina di centimetri. Appena confezionate, le mortadelle sono appese a una pertica ed esposte al fumo di un camino alimentato con legna di quercia o di faggio. Dopo tre mesi di stagionature sono pronte per il consumo.





I Luoghi di Festival

Villa Fabri

La Villa fu costruita sul finire del '500 e inaugurata nel 1603 da Girolamo Fabri "per sollievo della sua vecchiaia, a gioia dei posteri e del paese, con ampia vista sulla amena valle spoletana, in vicinanza della Città di Trevi". Dopo alterne vicende, nel 1891 Mons. Giuseppe Giovanni Hais l'acquistò per il Collegio Boemo in Roma. Dagli anni quaranta del novecento fino al 1988 ospitò, nel periodo estivo, il Pontificio Collegio Etiopico. Fu poi venduta a privati e da questi è passata al Comune di Trevi.

La Villa presenta nei soffitti delle sale del piano nobile una notevole decorazione ad affresco della prima metà del secolo XVII.

Durante il periodo nel quale la villa fu di proprietà del Collegio Boemo furono realizzati i graffiti monocromi raffiguranti Praga e altre cinque città della Boemia nella facciata principale e la decorazione della cappella riccamente dipinta. Un prezioso luogo e un pregevole contenitore culturale, che l'amministrazione comunale restituisce alla città.

Palazzo della Prepositura Valenti

Il Palazzo della Prepositura Valenti, noto anche come il Palazzino, era destinato al secondogenito della famiglia: quello avviato alla carriera ecclesiastica. Fu fondato verso il 1650 da Giovan Battista, protonotario apostolico ed internunzio nella città e regno di Napoli. Ha un nobile portale con loggia soprastante ed eleganti finestre con sugli architravi le scritte: "Vinci il male con il bene - Il valore unito al coraggio - Attraverso la croce alle stelle - La fede, il valore, l'ingegno, la fortuna conducono alle stelle." Recuperato nelle sue linee architettoniche originali, ospita l'Hotel Antica Dimora alla Rocca.

Palazzo Petroni

Il Palazzo Petroni che si apre lungo via Placido Riccardo, fu adornato di portone e finestre in pietra intorno al 1600 dal sig. Grifone Petroni. Altre parti interessanti di abitazioni più antiche di questa grandiosa dimora gentilizia sono visibili nel Vicolo del Sette. Da notare un ampio arco del primo quattrocento a tutto sesto con



centina e ornato alle imposte con motivi floreali. In via Dogali si trovano, del sovrastante palazzo Petroni, due eleganti finestre del Cinquecento con gli stemmi Petrelli e Petroni e in fondo ex botteghe medievali.

Complesso Museale di San Francesco

Il Complesso Museale di Trevi è ospitato negli ampi spazi dell'ex convento di San Francesco, realizzato nel tredicesimo secolo e quasi totalmente ricostruito nella prima metà del '600. L'itinerario di visita comprende il Museo della Città e del Territorio, il Museo della Civiltà dell'Ulivo, il Museo archeologico, la Pinacoteca e la Chiesa, che conserva uno dei più antichi organi del Cinquecento.

Teatro Clitunno

Fu costruito nel 1875, con capitali forniti dal Comune e da privati che così si assicuravano un palchetto per ogni famiglia. La realizzazione dell'opera fu affidata all'architetto e costruttore Domenico Mollajoli, che già si era cimentato con successo in opere analoghe. Il magnifico sipario, firmato e datato 1877, è opera di Domenico Bruschi e rappresenta l'imperatore Caligola che offre sacrifici al Dio Clitunno. Inaugurato nel 1877 con la rappresentazione di un'opera lirica, rappresenta il centro delle attività culturali, ricreative e sociali.

Incantevole scrigno che nonostante le successive modifiche e ristrutturazioni mantiene intatta la romantica atmosfera fin de siècle.



Le aziende partecipanti

Frantoi e produttori di olio:



Agricola Maria Grazia Baliani

Via degli ulivi, 5 - S. Maria in Valle - Trevi (Pg)
Tel. 0742 381936 / Fax 0742 386841
Cell. 347 2458351 - www.lecarpinete.it



Az. Agraria Sorelle Zappelli Cardarelli s.s.

Via Bovara, 6 - 06039 Trevi (Pg)
Tel / Fax. 0742 78669 - Cell. 335 498309
info@agriturismoimandorli.com



Azienda Olivicola Pietro Venturini

Alvanischio - Frazione Bovara - 06039 Trevi (Pg)
Tel. 0742 780255 / Fax. 0742 386364
olioventurini@tin.it - www.pietroventurini.it



Frantoio Gaudenzi

Loc. Camporeale, 6 Pigge, SS Flaminia km 140, Trevi (Pg)
Tel / Fax. 0742.781107
info@oliodopgaudenzi.it - www.oliodopgaudenzi.it



Società Agricola Mascio srl

Loc. Falcione - Trevi (Pg) - Tel. 0742 780955
agricolamascio@offnet.it - www.agricolamascio.it



Società Agricola Trevi "Il Frantoio"

Via Fosso Rio, Loc. Torre Matigge - Trevi (Pg)
Tel. 0742 391631 / Fax. 0742 392441
info@oliotrevi.it - www.oliotrevi.it



Trampetti srl

Via Cannaiola - Trevi (Pg) - Tel / Fax. 0742 78346
info@trampetti.it - www.trampetti.it

Produttori di Sedano Nero di Trevi:

Baldoni Emanuela - Via Faustana, 30 - Borgo Trevi - Trevi (Pg)
Tel. 0742 381165

Bartolomei Annibale - Via Canapine, 6 - Borgo Trevi - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78770 / Cell. 347 6934576

Bartolomei Cesare - Via Canapine, 6 - Borgo Trevi - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78770 Cell. 347 6934576

Cascioli Olivo - Via Pintura, 13 - Trevi (Pg) - Tel. 0742 780550
Celesti Paolo - Località Le Lacrime, 1 - Trevi (Pg)
Tel. 0742 780791

Mattioli Angelo - Via S.Egidio - Borgo Trevi - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78680

Sirci Fabio - Via Casa Gabbato, 18 - Parrano - Trevi (Pg)
Tel. 0742 78345 Cell. 333 6704264

Produttori di Fagiolina del Trasimeno:

Az. Agricola Orsini Flavio

Loc. San Donato, 34 - Passignano sul Trasimeno (Pg)

Tel / Fax 075 829255 - Cell. 339 8243379

Az. Agricola Berna Fabio Mario

Via Guido Nami, 16 - Fraz. Porto, Castiglione del Lago

Tel / Fax 075 956104

agriturismo@melagrani.it - www.melagrani.it

Produttori di Roveja:

Az. Agricola Biologica De Nicolò Maria

Loc. Gubbiano di Cascia (Pg)

Tel 0743 76392 / Cell. 392 5912489

Terreni Riuniti Alta Valnerina

Di Vagni Simone e Avanzi Nanda

Via Fontespinosa, 16 - Casali Ocosca, Cascia (Pg)

Tel. 0743 76314 / Cell. 3485408092

Az. Agricola Biologica De Carolis Adelino

Loc. Civita, 7 - Cascia (Pg)

Tel / Fax 0743 76430 / Cell. 329 0909352

Produttori di Canestrato di Castel del Monte

Zootecnica Gran Sasso

Via San Donato, 56 - Castel del Monte (Aq)

Tel. 0862 938107 - 938469 / Cell. 333 5814030

bioformaggi.gransasso@gmail.com

Produttori di Lenticchia

di Santo Stefano di Sessanio:

Zootecnica Gran Sasso

Via San Donato, 56 - Castel del Monte (Aq)

Tel. 0862 938107 - 938469 / Cell. 333 5814030

bioformaggi.gransasso@gmail.com

Strutture ricettive convenzionate:

Agriturismo I Mandorli

Loc. Fondaccio 6, Bovara - Trevi (Pg) - Tel / Fax 0742 78669

info@agriturismoimandorli.com - www.agriturismoimandorli.com

Agriturismo La Pintura

Loc. la Pintura, Manciano - Trevi - Tel / Fax 0742 78354

agriturismolapintura@yahoo.it - www.lapintura.it

Agriturismo Residenza Paradiso

Via Collecchio, 11 - Trevi (Pg) - Tel / Fax 0742 78549

info@residenzaparadiso.it - www.residenzaparadiso.it

Albergo Ristorante Borgo dell'Ulivo

Via Monte Bianco, 23 - Matigge di Trevi (Pg)

Tel. 0742 78969 / Cell. 3290537150

www.borgoulivo.it - info@borgoulivo.it

Albergo Ristorante La Cerquetta

Via Madonna, 7 - Borgo Trevi (Pg) - Tel. 0742 381963

info@cerquetta.it - www.cerquetta.it

B&B L'Oliveto

Via S. Arcangelo, 5 Bovara - Trevi (Pg) - Tel 340 8941860

sandrogasperini@tiscali.it

B&B Trevi Antica

Via S. Francesco, 30 - Trevi (Pg)

Tel. 0742 381920 / Cell. 333 8431911

info@trevantica.it - www.treviantica.it

Casa Venturini

Loc. Alvanischio, 4 Trevi (Pg)

Tel. 0742 381746 / Fax 0742 386364

venturini.m@tre.it - www.pietroventurini.it

Country House Casco dell'Acqua

15/d Frazione Matigge - Trevi (Pg)

Tel. 0742 391208 / Cell. 340 0913702

info@cascodellacqua.it - www.cascodellacqua.it

Dimora Medievale La Bifora

Appartamenti e camere per vacanze, Via Tiberio Natalucci, 3

Trevi (Pg) - Tel 0742 78239 - Cell. 339 8108970

info@labifora.com - www.labifora.com

Hotel Antica Dimora Alla Rocca

Piazza della Rocca - Trevi (Pg)

Tel. 0742 38541 / Fax 0742 78925

info@hotelallarocca.it - www.hotelallarocca.it

Hotel Ristorante Il Terziere

Via Salerno, 1 - Trevi (Pg) - Tel / Fax 0742 78359

info@ilterziere.com - www.ilterziere.com

Residenza la Passeggiata

Viale Ciuffelli, 12 - Trevi (Pg) - Tel / Fax 0742 381433

info@residenzalapasseggiata.com

www.residenzalapasseggiata.com

- I giorni 7 e 8 novembre sarà a disposizione un servizio navetta gratuito per la visita ai Frantoi Aperti con partenza da Piazza Garibaldi - Trevi
- I Presidi Slow Food che verranno ospitati per degustazioni e vendita dell'Umbria sono: Sedano Nero di Trevi, Fagiolina del Trasimeno, Roveja di Civita di Cascia; dell'Abruzzo: Canestrato di Castel del Monte, Mortadella di Campotosto, Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio

