

LA
MANIFESTAZIONE
ADERISCE A:

**FRANTOI
APERTI**

dall'1 novembre all'8 dicembre 2013



COMUNE
DI TREVÌ



FESTIVOL

Trevi
tra olio,
arte,
musica
e papille.



Regione Umbria

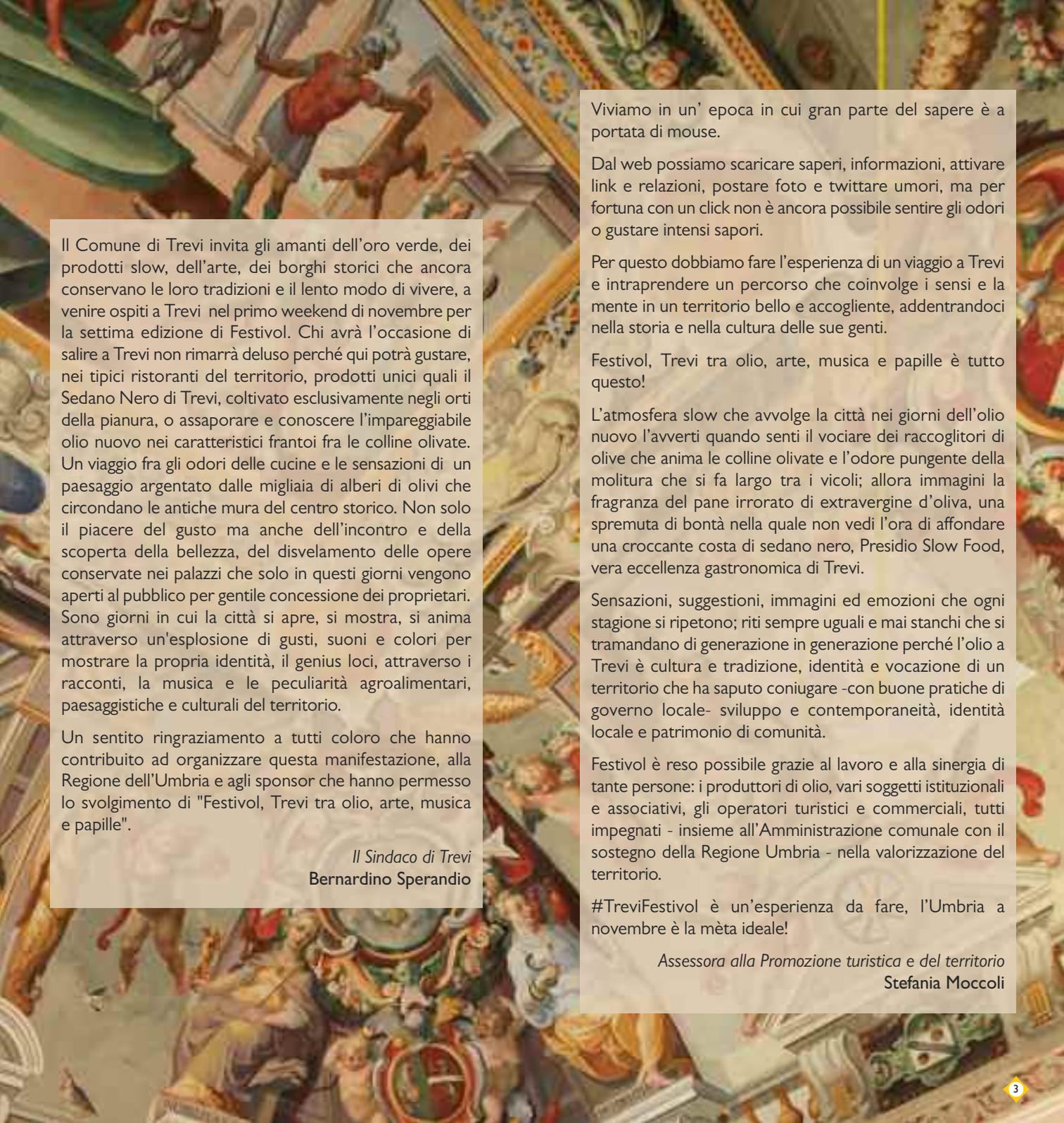
Comune di Trevi

Ministero delle Politiche Regionali
DIPARTIMENTO REGIONALE
UMBRIA

Unione Europea

VII° EDIZIONE

**Trevi, Umbria
1, 2 e 3 novembre
2013**



Il Comune di Trevi invita gli amanti dell'oro verde, dei prodotti slow, dell'arte, dei borghi storici che ancora conservano le loro tradizioni e il lento modo di vivere, a venire ospiti a Trevi nel primo weekend di novembre per la settima edizione di Festival. Chi avrà l'occasione di salire a Trevi non rimarrà deluso perché qui potrà gustare, nei tipici ristoranti del territorio, prodotti unici quali il Sedano Nero di Trevi, coltivato esclusivamente negli orti della pianura, o assaporare e conoscere l'impareggiabile olio nuovo nei caratteristici frantoi fra le colline olivate. Un viaggio fra gli odori delle cucine e le sensazioni di un paesaggio argentato dalle migliaia di alberi di olivi che circondano le antiche mura del centro storico. Non solo il piacere del gusto ma anche dell'incontro e della scoperta della bellezza, del disvelamento delle opere conservate nei palazzi che solo in questi giorni vengono aperti al pubblico per gentile concessione dei proprietari. Sono giorni in cui la città si apre, si mostra, si anima attraverso un'esplosione di gusti, suoni e colori per mostrare la propria identità, il genius loci, attraverso i racconti, la musica e le peculiarità agroalimentari, paesaggistiche e culturali del territorio.

Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito ad organizzare questa manifestazione, alla Regione dell'Umbria e agli sponsor che hanno permesso lo svolgimento di "Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille".

Il Sindaco di Trevi
Bernardino Sperandio

Viviamo in un'epoca in cui gran parte del sapere è a portata di mouse.

Dal web possiamo scaricare saperi, informazioni, attivare link e relazioni, postare foto e twittare umori, ma per fortuna con un click non è ancora possibile sentire gli odori o gustare intensi sapori.

Per questo dobbiamo fare l'esperienza di un viaggio a Trevi e intraprendere un percorso che coinvolge i sensi e la mente in un territorio bello e accogliente, addentrandoci nella storia e nella cultura delle sue genti.

Festival, Trevi tra olio, arte, musica e papille è tutto questo!

L'atmosfera slow che avvolge la città nei giorni dell'olio nuovo l'avverti quando senti il vociare dei raccoglitori di olive che anima le colline olivate e l'odore pungente della molitura che si fa largo tra i vicoli; allora immagina la fragranza del pane irrorato di extravergine d'oliva, una spremuta di bontà nella quale non vedi l'ora di affondare una croccante costa di sedano nero, Presidio Slow Food, vera eccellenza gastronomica di Trevi.

Sensazioni, suggestioni, immagini ed emozioni che ogni stagione si ripetono; riti sempre uguali e mai stanchi che si tramandano di generazione in generazione perché l'olio a Trevi è cultura e tradizione, identità e vocazione di un territorio che ha saputo coniugare -con buone pratiche di governo locale- sviluppo e contemporaneità, identità locale e patrimonio di comunità.

Festival è reso possibile grazie al lavoro e alla sinergia di tante persone: i produttori di olio, vari soggetti istituzionali e associativi, gli operatori turistici e commerciali, tutti impegnati - insieme all'Amministrazione comunale con il sostegno della Regione Umbria - nella valorizzazione del territorio.

#TreviFestival è un'esperienza da fare, l'Umbria a novembre è la mèta ideale!

Assessora alla Promozione turistica e del territorio
Stefania Moccoli

PROGRAMMA

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini

Mercatino del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercatino delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 Villa Fabri

Caccia al tartufo con cani e cavalettori esperti; al termine visita alla Chiesa di S. Pietro a Pettine e degustazione a base di tartufo

Ore 9.30 Villa Fabri

Passeggiata di Nordic Walking tra gli ulivi

Ore 9.30 Villa Fabri

Trekking tra ulivi e castagneti con visita al frantoio "La Pintura" e castagnata nella frazione di Manciano

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti e a due Dimore di campagna con assaggi di olio – Residenza Paradiso e Corte Fratini (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi, per informazioni Tel. 0742 332269).

Ore 10.30 - 12.30 Palazzo Lucarini Contemporary
SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan GALLERIA CINICA Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 11.00 Villa Fabri

Visita guidata della città (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 0742 332269)

Ore 11.00 – 18.00 Oleoteca, Villa Fabri, Complesso Museale di S. Francesco, Corte Fratini, Residenza Paradiso, Palazzo Petroni

"In the mood for design" Mostra – itinerario diffuso di design a cura dello Studio Artemis

Ore 12.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane, Olio e lenticchie" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva Dop Umbria e lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP - a cura dei Terzieri in collaborazione con "Cantina il Bartoccio"

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 – 17.00 Oleoteca – Laboratori di Cucina

"Cibo, racconti ed armonie" a cura dell'Hoste Emilio Pompeo e del Contadino Bernardino Lombardo

Ore 15.00 – 18.00 Piazza Mazzini

Fontemaggiore - "Racconti di Gusto"

Attori e giocolieri accompagneranno le persone ai Musei e ai Palazzi dove avverranno le degustazioni, raccontando storie di Olio e Sedano Nero.

Ore 15.30 Cortile di Villa Fabri

Giochi popolari per grandi e bambini a cura di Hakuna Matata

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi&Gusti

Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali a cura dell'Indirizzo musicale dell'Istituto T.Valenti di Trevi.

Palazzo Tulli/Mugnoz già Palazzo Petroni, Palazzo Petroni

Ore 15.30 -18.30 Olio&Benessere

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" Palazzo della Prepositura Valenti (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 348 47389189)

Ore 15.30 - 18.30 Palazzo Lucarini Contemporary
SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan GALLERIA CINICA Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 16.00 Villa Fabri

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 21.30 Teatro Clitunno

"Renzo Zenobi in concerto"

SABATO 2 NOVEMBRE

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini

Mercatino del Contadino: Mostra, esposizione e vendita dei prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercatino delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 Villa Fabri

Caccia al tartufo con cani e cavalettori esperti; al termine visita alla Chiesa di S. Pietro a Pettine e degustazione a base di tartufo

Ore 9.30 Villa Fabri

Trekking tra oliveti, ulivi secolari e luoghi di Francesco insieme a Daniele e Frate Nicola, con visita all'Antico Frantoio i Mandorli e degustazione di Olio nuovo

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti e a due Dimore di campagna con assaggi di olio – Residenza Paradiso e Corte Fratini (Partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi, per informazioni Tel. 0742 332269).

Ore 10.00 Villa Fabri

Inaugurazione sede operativa Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Umbria alla presenza dell'Assessore alle Politiche agricole e forestali della Regione Umbria Fernanda Cecchini

Ore 10.00 – 12.00 Oliveto Gaudenzi Antonio

Visita presso l'oliveto con dimostrazione della raccolta a mano delle olive

Ore 10.30 - 12.30 Palazzo Lucarini Contemporary
SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan
GALLERIA CINICA
Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 10.30 – 12.30 Oleoteca – Laboratori di Cucina
"Cibo, racconti ed armonie" a cura dell'Hoste Emilio Pompeo e del Contadino Berardino Lombardo

Ore 11.00 Villa Fabri

Visita guidata della città (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 0742 332269)

Ore 11.00 – 18.00 Oleoteca, Villa Fabri, Complesso Museale di S. Francesco, Corte Fratini, Residenza Paradiso, Palazzo Petroni

"In the mood for design" Mostra – itinerario diffuso di design a cura dello Studio Artemis

Ore 12.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane, Olio e lenticchie" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva Dop Umbria e lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP - a cura dei Terzieri in collaborazione con "Ristorante Maggolini"

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 – 18.00 Piazza Mazzini

Fontemaggiore - "Racconti di Gusto"

Attori e giocolieri accompagneranno le persone ai Musei e Palazzi dove avverranno le degustazioni, raccontando storie di Olio e Sedano Nero.

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi&Gusti

Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali a cura dell'Indirizzo musicale dell'Istituto T.Valenti di Trevi. Palazzo Tulli/Mugnoz già Palazzo Petroni, Palazzo Petroni



Ore 15.30 -18.30 Olio&Benessere

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" Palazzo della Prepositura Valenti (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 348 47389189)

Ore 15.30 - 18.30 Palazzo Lucarini Contemporary
SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan GALLERIA CINICA Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 16.00 Villa Fabri

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 17.30 Complesso Museale di San Francesco
Conferenza "Il Senso dell'Eleganza. Discussione intorno al tema del design"

Relatore Arch.Valerio Sacchetti - docente presso il corso di laurea in Design alla Facoltà di Architettura di Alghero



Ore 18.30 Teatro Clitunno

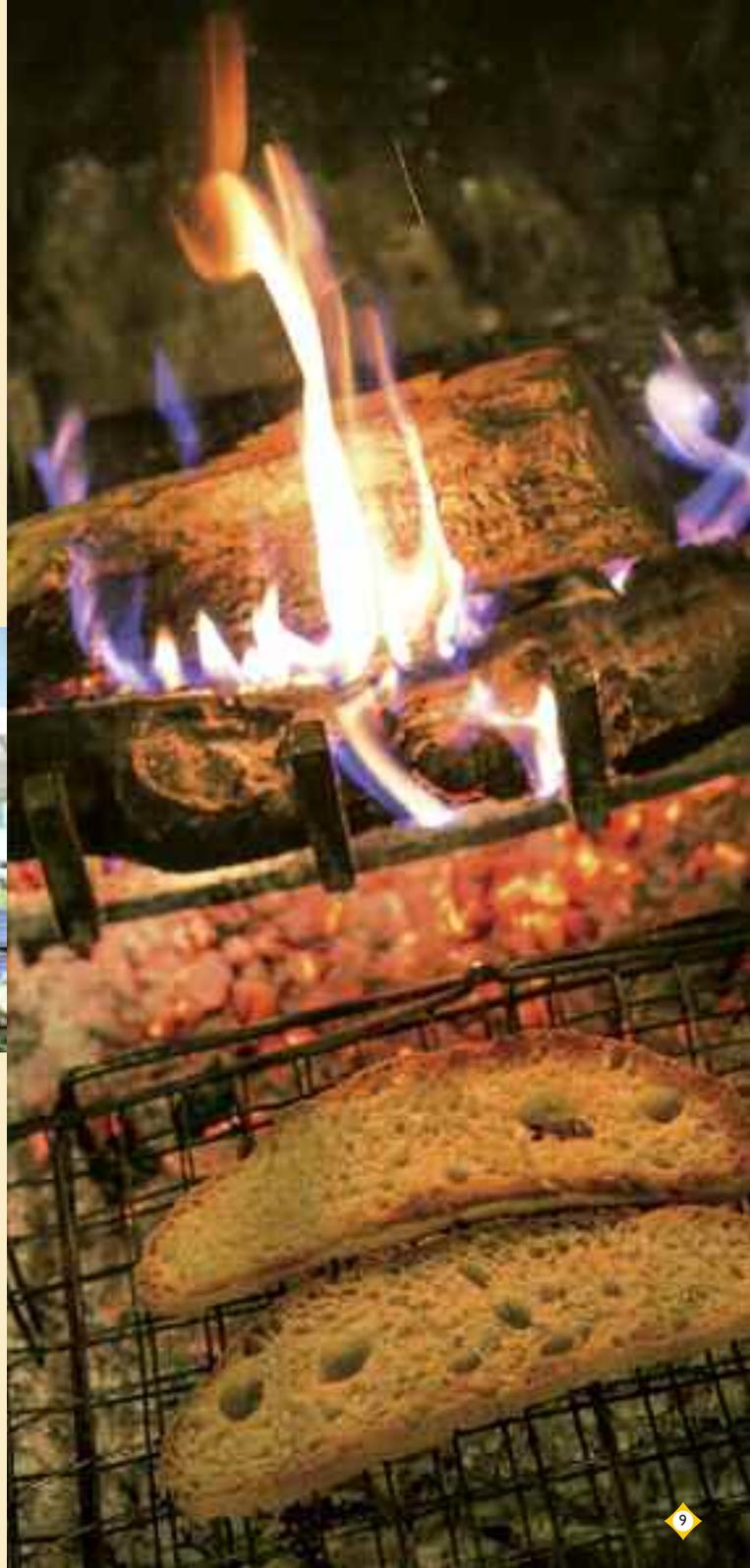
"Concerto con Soupstar: Gianluca Petrella - Giovanni Guidi, special guest David Brutti" (Ingresso a pagamento 5euro)

Ore 20.00 Corte Fratini – Pigge di Trevi

Cena d'autore con l'olio nuovo. Lo Chef Filippo Artioli esalta l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva D.O.P Umbria di Trevi e del Sedano Nero di Trevi (Costo 35 euro, prenotazione obbligatoria Tel. 349 6702281 / 333 7702497)

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti



DOMENICA 3 NOVEMBRE

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Mazzini:

Mercatino del Contadino: Mostra, esposizione e vendita di prodotti del territorio

Ore 9.00 – 19.00 Piazza Garibaldi

Mercatino delle Pulci: esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, rigatteria, vintage

Ore 9.30 Villa Fabri

Caccia al tartufo con cani e caveratori esperti; al termine visita alla Chiesa di S. Pietro a Pettine e degustazione a base di tartufo

Ore 9.30 Villa Fabri

Passeggiata di Nordic Walking tra gli olivi

Ore 9.30 Piazza Mazzini

Trekking per Chiese Rurali verso S. Pietro a Pettine con degustazione di tartufo ed olio nuovo

Ore 10.00 – 19.00 Villa Fabri

Mostra Mercato di Olio Extravergine di Oliva Umbria delle colline di Trevi

Ore 10.00 – 19.00 Portico di Piazza Mazzini

Mostra Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 10.00 – 18.00 Piazza Garibaldi

Bus navetta gratuita ai Frantoi di Trevi aderenti a Frantoi Aperti e a due Dimore di campagna con assaggi di olio (partenza ogni 1 ora e ½ circa da Piazza Garibaldi, per informazioni Tel. 0742 332269)

Ore 10.00 – 12.00 Oliveto Gaudenzi Antonio

Visita presso l'oliveto con dimostrazione della raccolta a mano delle olive

Ore 10.30 - 12.30 Palazzo Lucarini Contemporary

SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan GALLERIA CINICA Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 11.00 Piazze del Centro Storico

I Circondati - "Teatro Zingaro" KomiK Klezmer Musik

Ore 11.00 Villa Fabri

Visita guidata della città (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 0742 332269)

Ore 11.00 – 18.00 Oleoteca, Villa Fabri, Complesso Museale di S. Francesco, Corte Fratini, Residenza Paradiso, Palazzo Petroni

"In the mood for design" Mostra – itinerario diffuso di design a cura dello Studio Artemis

Ore 12.00 – 17.00 Piazza Mazzini

"Pane, Olio e lenticchie" – Degustazione di bruschetta con olio extravergine di oliva Dop Umbria e lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP - a cura dei Terzieri in collaborazione con "Ristorante Il Poggio"

Ore 13.00 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

Ore 15.00 – 18.00 Piazza Mazzini

Fontemaggiore - "Racconti di Gusto"

Attori e giocolieri accompagneranno le persone ai Musei e Palazzi dove avverranno le degustazioni, raccontando storie di olio e Sedano Nero.

Ore 15.00 – 17.00 Oleoteca – Laboratori di Cucina

"Cibo, racconti ed armonie" a cura dell'Hoste Emilio Pompeo e del Contadino Bernardino Lombardo

Ore 15.30 - 18.30 Palazzi&Gusti

Degustazioni di Presidi Slow Food, di vini umbri e Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi in abbinamento a momenti musicali a cura dell'Indirizzo musicale dell'Istituto T. Valenti di Trevi. Palazzo Tulli/Mugnoz già Palazzo Petroni, Palazzo Petroni

Ore 15.30 - 18.30 Olio&Benessere

Massaggi viso e mani con cosmetici a base di olio di oliva a cura di "Studio Estetica 53" Palazzo della Prepositura Valenti (Partecipazione gratuita su prenotazione Tel. 348 47389189)

Ore 15.30 - 18.30 Palazzo Lucarini Contemporary

SOUVENIR D'AFRIQUE - Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan GALLERIA CINICA Nicole Voltan - PARA KLÀSIS - Profilo dinamico interno

Ore 16.00 Villa Fabri

Degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Ore 16.00 Teatro Clitunno

Concerto Sonidumbra - "Festa Umbra"

Ore 20.30 I Ristori dei Presidi

Nei ristoranti di Trevi variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food dell'Umbria e delle regioni ospiti

I PRESIDI SLOW FOOD PRESENTI A FESTIVAL:

Umbria

Sedano Nero di Trevi
Fagiolina del Lago Trasimeno
Fava cottora dell'Amerino
Mazzafegato dell'Alta valle del Tevere
Roveja di Civita di Cascia
Cicotto di Grutti

Marche

Mela rosa dei Monti Sibillini

Friuli Venezia Giulia

Aglio di resia

Lazio

Caciofiore della Campagna Romana
Marzolina

Liguria

Tome di pecora Brigasca

Piemonte

Piattella Canavesana

Toscana

Marocca di Casola

Venerdì 1, Sabato 2 e Domenica 3 novembre ore 15.30 - 18.30 sarà possibile degustare i Presidi Slow Food umbri e delle Regioni ospiti.
Il biglietto sarà acquistabile presso Villa Fabri al costo di 3,00 euro. Gratuito per bambini fino a 12 anni.

low Food della Toma di pecora brigasca



CONCERTI:

Venerdì 1 novembre 2013

Teatro Clitunno - Trevi
ore 21.30
"Renzo Zenobi in concerto"

Sabato 2 novembre 2013

Teatro Clitunno - Trevi
ore 18.30
"Concerto con Soupstar: Gianluca Petrella - Giovanni Guidi special guest David Brutti" (Ingresso a pagamento 5 euro)

Domenica 3 novembre 2013

per le piazze del Centro di Trevi
ore 11.00
I Circondati - "Teatro Zingaro"
KomiK Klezmer MusiK

Domenica 3 novembre 2013

Teatro Clitunno - Trevi
ore 16.00
Concerto Suoni D'Umbra - "Festa Umbra"

Venerdì 1 sabato 2 e domenica 3 novembre 2013

Piazza Mazzini; **dalle 15 alle 18**
Fontemaggiore - "Racconti di Gusto"
Attori e giocolieri accompagneranno le persone ai Musei e Palazzi dove avverranno le degustazioni, raccontando storie di di Olio e Sedano Nero.

Direzione artistica: Fontemaggiore Teatro Stabile d'Innovazione. Tutti i concerti sono ad ingresso gratuito tranne dove altrimenti specificato



GLI APPUNTAMENTI

“Cibo ed armonie” a cura dell’Hoste Emilio Pompeo

Venerdì 1 e Domenica 3 novembre ore 15.00 e Sabato 2 novembre ore 10.30 presso l’Oleoteca, ex mattatoio laboratori di cucina con racconti, profumi, sapori ed armonie della tradizione umbra a cura dell’Hoste Emilio Pompeo (Partecipazione gratuita su prenotazione al tel. 0742.332269).

Degustazione guidata di Olio extravergine di Oliva delle colline di Trevi

Venerdì 1, Sabato 2 e domenica 3 novembre alle ore 16.00 presso Villa Fabri sono previste degustazioni guidate di Olio extravergine di Oliva (Partecipazione gratuita su prenotazione al Tel. 0742 332269).

Visite guidate al Complesso Museale di S. Francesco

Venerdì 1, Sabato 2 e domenica 3 novembre alle ore 15.00 sarà possibile partecipare alle visite guidate gratuite al Museo della Civiltà dell’Olivo (Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria Tel. 0742 381628)

Raccolta del Tartufo

Venerdì 1, Sabato 2 e domenica 3 novembre alle ore 9.30 da Villa Fabri si parte per la caccia al tartufo con cani e cavatori esperti; al termine ci sarà una visita alla Chiesa di S. Pietro a Pettine e degustazione a base di tartufo a cura dell’Az. Agricola S. Pietro a Pettine (Costo 5 euro, prenotazione obbligatoria Tel. 334 5363028)

Trekking a piedi tra gli ulivi

Venerdì 1 Novembre partenza ore 9.30 da Villa Fabri per un trekking tra ulivi e castagneti con visita al frantoio Ciarletti “La Pintura” e castagnata nella frazione di Manciano (Costo 20 euro escursione+pranzo; 12 euro solo escursione).

Sabato 2 Novembre partenza ore 9.30 da Villa Fabri per un trekking lungo il sentiero degli Ulivi passando per S. Caterina, insieme a Daniele e Frate Nicola, con visita all’Antico Frantoio i Mandorli e degustazione di Olio nuovo (Costo 10 euro).

Domenica 3 novembre partenza ore 9.30 da Villa Fabri per un trekking per Chiese Rurali verso S. Pietro a Pettine con degustazione di tartufo ed olio nuovo (costo 15 euro escursione+degustazione).

Tutti i trekking sono a prenotazione obbligatoria al Tel. 328 1421980, si consiglia abbigliamento comodo e scarpe da trekking.

Passeggiate di Nordic Walking

Venerdì 1 e domenica 3 novembre alle ore 9.30 da Villa Fabri si parte per una passeggiata di Nordic Walking tra gli olivi, una tecnica specifica che utilizza bastoni speciali nella camminata corretta, senza modificare il modo naturale, di muoversi. (Costo 6 euro, prenotazione obbligatoria Tel. 335 7217650)





MOSTRE

IN THE MOOD FOR DESIGN

Eventi intorno al design in vari luoghi a Trevis
Progetto - Rita Rocconi, Studio Artemis
Allestimenti - Andrea Dragoni

In collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Perugia e di Fantauzzi Arredamenti; con il patrocinio dell'ADI - Associazione Disegno Industriale e della Fondazione Umbra per l'Architettura.

Il design in tutte le sue forme fa tendenza ed è l'anima vera dell'espressione artistica contemporanea per eccellenza, incontrastabile icona del XX secolo. Il design è comunicazione in molti sensi: comunicazione estetica dei manufatti, del modo di vivere in sintonia con il mondo contemporaneo, con i clienti, comunicazione tra creazione e realizzazione. Perché di fatto al design va il merito di avere coniato un nuovo orientamento stilistico e più in generale una nuova way of life, ma anche quello di aver apportato innovazioni sul piano ideologico e progettuale, a partire proprio dall'architettura.

In occasione di Festival 2013 per volontà dell'Amministrazione Comunale si è scelto di inserire quest'anno il tema del design nei diversi contenitori della città di Trevis. Si potranno vedere in questi tre giorni esposizioni di designer, artisti e artigiani che operano nel territorio nazionale.

Soggetti coinvolti

Andrea Pascucci - Studio Abo Foligno; Fabrizio Ciani e David Mazzocchi - DaLAb - Design Architettura Laboratorio Foligno; Luca Binaglia Perugia; Carlo Crescimbeni - Raumplandesign Foligno; Alessandro Fancelli Terni; Elio Mariucci Città di Castello; Nicola Renzi Perugia; Marino Ficola Deruta. Studenti scultori dell'Accademia di Belle Arti di Perugia: Noemi Belfiore, Sara Sargentini. Agata Marta Kwiatkowska

Luoghi interessati

Complesso Museale di San Francesco, Villa Fabri, Oleoteca, Palazzo Petroni, Corte Fratini, Residenza Paradiso

Sabato 2 novembre ore 17.30

Complesso Museale di San Francesco

Conferenza "Il Senso dell'Eleganza" Discussione intorno al tema del design.

Relatore Arch. Valerio Sacchetti - docente presso il corso di laurea in Design alla Facoltà di Architettura di Alghero.

CENTRO D'ARTE CONTEMPORANEA PALAZZO LUCARINI CONTEMPORARY

SOUVENIR D'AFRIQUE

Opere contemporanee dell'Africa Occidentale dalla collezione Ryan

Una delle più importanti raccolte italiane di opere d'arte contemporanea prodotte in Africa occidentale per la prima volta esposte a Palazzo Lucarini

In mostra una selezione di lavori di artisti contemporanei della parte occidentale dell'Africa raccolti dalla nota artista australiana Virginia Ryan nel corso di una lunga frequentazione africana. Un racconto visivo, che narra anche della vita e delle relazioni di Virginia Ryan con artisti emersi e incontrati nell'ultima decade. In alcuni casi, sono artisti rinomati come il novantenne Frederic Bruly Bouabre, o il Grand pere dell'arte moderna del Benin, il recentemente scomparso Cyprien Tokoudagba. O, ancora, Samir Stenka, l'artista di Bingerville, con un archivio di oltre ventimila disegni nella sua casa-museo. Costoro, nelle sale di Palazzo Lucarini dialogheranno con artisti di generazioni più giovani, ad esempio il ghanese Rikki Wemega-Kwawu, o Mathilde Moreau, da Abidjan e così via. Tratto comune, il fatto vivere e lavorare tuttora in Africa Occidentale.



GALLERIA CINICA

Nicole Voltan _ PARA KLÀSIS Profilo dinamico interno

La ricerca artistica di Nicole Voltan si ispira alla natura in ogni sua forma, mutuando dai concetti della fisica e della geologia, per giungere all'umana comprensione del tutto.

Il progetto presentato per Galleria Cinica riflette sull'antropologico bisogno e desiderio di comprendere l'equilibrio intrinseco delle cose, attraverso un approccio scientifico che analizza il micro e il macro e le relazioni fra uomo e natura, proponendo opere frutto di un approfondito studio metodologico.

PARA KLÀSIS esplora i fenomeni della Terra e le sue "fratture", la ricerca di equilibrio degli opposti, attraverso video proiezione, pittura e installazione, luce e buio, sottolineano la costante sperimentazione che ha condotto l'autrice a risultati fortemente intimisti: ambientazioni surreali che si sviluppano tra staticità e movimento.

**Le esposizioni resteranno aperte l'1, 2 e 3 novembre
ore 10.30 - 12.30 / 15.30 - 18.30. Ingresso libero
(Visita guidata a richiesta 2,00 euro)**



RISTORI DEI PRESÌDI

Menù degustazione a base di Presidi Slow Food nei ristoranti di Trevi (25,00 euro, bevande escluse). Tutti i ristoranti di Trevi l'1, 2 e 3 novembre 2013 a pranzo e a cena, proporranno variazioni gastronomiche a base di Presidi Slow Food umbri e delle regioni ospiti.

Cantina del Bartoccio

Piazza Mazzini, 7 – Trevi (Pg)

Tel. 345 0403513

lunasimone@hotmail.com

Ristorante Il Poggio

Voc. Agozzi, Loc. Coste – 06039 Trevi (Pg)

Tel/Fax 0742.78883

info@ristoranteilpoggio.it – www.ristoranteilpoggio.it

Ristorante Il Terziere

via Salerno, 1 – 06039 Trevi (Pg)

Tel/Fax 0742.78359

info@ilterziere.com – www.ilterziere.com

Ristorante Maggiolini

Via S. Francesco, 20

Tel. 0742 381534 Cell. 340 8729392

ristorantemaggiolini@hotmail.it –

www.ristorantemaggiolini.it

Taverna del Sette

Vicolo del Sette, 8 – Trevi

Tel. 0742.780741 Cell. 339 8108970

info@tavernalsette.it - www.tavernalsette.it

Taverna del Teatro

Via Roma, 15 – Trevi

Tel. 0742.381239 – Cell. 333.8434389

info@latavernadelteatro.it – www.latavernadelteatro.it



OLIO EXTRA VERGINE 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.



FRANTOI E PRODUTTORI DI OLIO A TREVÌ:

Azienda Agricola Adrian Henry

Via Terra Bianca, 12 – Trevi (Pg)
Tel. 340 9102797
info@oliopaterno.it – www.oliopaterno.it

Azienda Agricola Ciarletti Daniele

Manciano di Trevi
Tel. 340 8104108
oliciarletti@gmail.com

Azienda Agraria Elisir dell'Umbria

Piazza Mazzini, 13 – Trevi (PG)
Cell. 327 7883531
info@aziendaelisir.it – www.aziendaelisir.it

Azienda Agraria Gaudenzi Antonio

Via Pietrarossa, 1 – Fraz. Pigge – Trevi (PG)
Tel. 0742.781170 – Cell. 349.3411943

Azienda Agricola Lorenzo Natalini

Loc. Villanova, 2 - Trevi
Tel. 0742 78609 Cell. 392 3363929
lorenzo.natalini@gmail.com – www.villaplani.com

Azienda Agraria Pietro Venturini

Loc. Alvanischio, 2 – Trevi (Pg)
Tel. 0742 780255 Cell. 349.7888001
olioventurini@tin.it – www.pietroventurini.it

Azienda Agraria Sorelle Zappelli Cardarelli

Loc. Fondaccio, 6 – Bovara – Trevi (PG)
Tel. 0742.78669 – Cell. 335.498309
info@agriturismoimandorli.com -
www.agriturismoimandorli.com

Frantoio Gaudenzi

Loc. Camporeale, 6 – Pigge di Trevi (Pg)
Tel./Fax 0742.781107 – Cell. 347 3152802
info@oliodopgaudenzi.it – www.oliodopgaudenzi.it

Società Agricola Azusia di Rossetti Silvia & C.

Coste di S. Paolo – Trevi (Pg)
Tel. 0742 321220 Cell. 333.4860946
azusia@libero.it – www.azusia.it

Società Agricola Trevi "Il Frantoio"

Via Fosso del Rio Torre Matigge – Trevi (Pg)
Tel: 0742 391631 - Fax: 0742 392441
info@oliotrevi.it - www.oliotrevi.it

STRUTTURE RICETTIVE CONVENZIONATE

Agriturismo I Mandorli

Loc. Fondaccio 6, Bovara – Trevi
Tel./fax 0742.78669 – Cell. 335 498309
info@agriturismoimandorli.com -
www.agriturismoimandorli.com

Agriturismo Residenza Paradiso

Via Collecchio, 11 – 06039 Trevi (Pg)
Tel./Fax 0742.78549 Cell. 338 3885601
info@residenzaparadiso.it –
www.residenzaparadiso.it

Agriturismo Villa Plini

Loc. Villanova, 2
Tel. 0742 78609 Cell. 392 3363929
info@villaplino.com – www.villaplino.com

Agriturismo Villa Silvana

Loc. Fonte Pigge, 6 – Parrano di Trevi
Tel. 0742 78821 Cell. 338 1171133
agriturismo@villasilvana.it – www.villasilvana.it

Casa Venturini

Loc. Alvanischio, 4 - Bovara di Trevi (Pg)
Tel. 339.6069308 Fax 0742.386364
venturini.m@tre.it - www.pietroventurini.it

Hotel Antica Dimora alla Rocca

Piazza della Rocca, 1
Tel. 0742 38541 Fax 0742 78925
info@hotelallarocca.it – www.hotelallarocca.it

Hotel della Torre

Via della Torre, 1 – Torre Matigge, Trevi
Tel. 0742 3971 Fax 0742 391200
info@folignohotel.it – www.centrohotelumbria.com

Hotel Il Terziere

Via Salerno, 1 – Trevi (Pg)
Tel./Fax: 0742.78359
info@ilterziere.com – www.ilterziere.com

La Bifora Dimora medievale

Via T. Natalucci – Trevi (Pg)
Tel. 0742.780741 Cell. 339 8108970
www.labifora.com - info@tavernadelsette.it

Le Tradizioni Casa Vacanze

Fraz. Coste, Loc. S. Paolo
Tel. 339 6353851
info@letradizionicasavacanze.it –
www.letradizionicasavacanze.it

Residence Sant'Emiliano

Via S. Zappelli, 24 – Trevi (Pg)
Tel. 348 2285443
info@residencesantemiliano.it – www.residencesantemiliano.it



I giorni 1, 2 e 3 novembre sarà a disposizione un servizio navetta gratuito per la visita ai Frantoi Aperti e a due Dimore di campagna con assaggi di olio. Partenza da Piazza Garibaldi ore 10.00 ogni ora e mezza circa, ultima corsa ore 18.30 (Per informazioni Tel. 0742 332269).

I FRANTOI APERTI SONO

Frantoio Gaudenzi Francesco

Loc. Camporeale, 6 Pigge di Trevi (Pg)

Tel/Fax: 0742 781107

www.oliodopgaudenzi.it - info@oliodopgaudenzi.it

Società Agricola Trevi Il Frantoio

Via Fosso del Rio Torre Matigge – Trevi (Pg)

Tel: 0742 391631 - Fax: 0742 392441

www.oliotrevi.it - info@oliotrevi.it



**Festival è un'ecofesta
in quanto utilizza materiali
riciclati e biodegradabili**

Si ringrazia:

Agriturismo I Mandorli
Agriturismo Residenza Paradiso
Azienda Agricola San Pietro a Pettine
Caffè Roma
Cantine Briziarelli
Cantina del Bartoccio
Corte Fratini
Famiglia Caterna
Famiglia Tulli - Mugnoz
Fondazione Villa Fabri
Fratarcangeli Cocco
Hotel Antica Dimora alla Rocca
Istituto Comp.vo T.Valenti
Movimento Turismo del Vino
Ristorante Il Poggio
Ristorante Il Terziere
Ristorante Maggiolini
Sistema Museo
Studio Estetica 53
Taverna del Sette
Terziere del Castello
Terziere del Matiggia
Terziere del Piano

DIREZIONE FOLIGNO

SP 425

DIREZIONE SPOLETO



P

PARCHEGGIO
IMPIANTI SPORTIVI

P

WIALE A. CIUFFELLI

VIA COSTE SAN PAOLO

VIA SOTTO IL MONTE

PIAZZA
GARIBALDI

VIA LUCARINI

VIA DELLE GROTTE

VIA ROMA

VIA SALVATORE ZAPPELLI

VIA DELL'OSPIZIO

VIA MARCONI

VIA SAN
FRANCESCO

PIAZZA
MAZZINI

LARGO
DON BOSCO

VIA CARLO
AMICI

PIAZZA
DELLA
ROCCA

VICOLE
OSCURO

VIA TIBERIO NATALUCCI

VIA DOGALI

VIA DELLA
ROCCA

VIA BEATO PLACIDO RICCARDI

FONDERIA

VIA DELLA
CAMPANA

VIA ORBOSA

VIA DELLA
PIAGGIA

VIA DEI SETAIOLI

VIA CAVOUR

ANTONIO FANTOSATTI

VIA DELL'ORTICARIO

VIA DEGLI ORTI

VIA DELLA PIAGGIA NUOVA

1 MUNICIPIO

2 COMPLESSO MUSEALE S.FRANCESCO

3 PALAZZO LUCARINI CONTEMPORARY

4 OLEOTECA (EX-MATTATOIO)

5 TEATRO CLITUNNO

6 VILLA FABRI

7 PALAZZO TULLI/MUGNOZ GIÀ PALAZZO PETRONI

8 PALAZZO PETRONI

9 PALAZZO DELLA PREPOSITURA VALENTI

MILANO

FIRENZE

TREVI

ROMA

! INFORMAZIONI

1

2

3

4

5

6

7

8

9



Presidenza del Consiglio



MINISTERO PER I BENI
LE ATTIVITÀ CULTURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Ministero dello Sviluppo Economico



#trevifestivol

**Instagram Photo Experience:
interpreta, fotografa e condivi
la tua esperienza a
#trevifestivol**

Per informazione: Ufficio Turismo
Comune di Trevi Villa Fabri - Trevi (Pg)

Tel./Fax +39.0742.332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festival.it www.treviturismo.it