

NOTA STAMPA

**TORNA FRANTOI APERTI IN UMBRIA
L'EVENTO ENOGASTRONOMICO
PRECURSORE DEL TURISMO ESPERIENZIALE IN ITALIA**

**LA XXIII EDIZIONE
DAL 24 OTTOBRE AL 29 NOVEMBRE 2020
ALLA SCOPERTA DEI PICCOLI BORGHI E DEI FRANTOI UMBRI**

Torna **Frantoi Aperti in Umbria**, che per il **XXIII°** anno celebra l'arrivo del nuovo **Olio extravergine di oliva** nel periodo della **frangitura delle olive**, con le visite ai frantoi e che quest'anno si svolgerà **dal 24 ottobre al 29 novembre p.v.**

Frantoi Aperti, uno degli eventi che **in Italia è stato precursore del turismo esperienziale e del turismo dell'olio**; anche questo anno offrirà ai visitatori la possibilità di vivere l'esperienza del **frantoio in lavorazione** ed assistere alla venuta del nuovo olio. **In Umbria i frantoi** stanno sempre di più diventando **luoghi multifunzionali, luoghi di accoglienza** oltre che **di lavorazione**; molti bellissimi da visitare, attenti al **design**, altri invece mantengono **il calore e lo spirito tradizionale**; sono diventati luoghi dove tutto l'anno spesso permettono di fare **esperienze legate alla conoscenza dell'olio e.v.o.** e del territorio e che trovano in Frantoi Aperti il momento clou per mostrarsi durante la raccolta e frangitura delle olive.

Una serie di iniziative/esperienze esclusive, quelle proposte da Frantoi Aperti, per festeggiare soprattutto quest'anno il **lavoro che gli agricoltori hanno portato avanti** nonostante le difficoltà dovute alla pandemia la scorsa primavera. Mentre tutto era fermo, **la natura ha continuato il suo corso con la fioritura** in primavera, le **olive nate in estate** che stanno arrivando a maturazione e che sapientemente i produttori raccoglieranno e moliranno nei loro frantoi per ottenere **l'olio e.v.o., eccellenza umbra**, che sarà possibile acquistare da questa edizione, anche attraverso la **piattaforma on line** accessibile direttamente dal sito www.frantoiaperti.net, dove si potranno **prenotare anche le diverse proposte di esperienza in oliveto, in campo ed in frantoio.**

Sei weekend quelli di Frantoi Aperti nell'Umbria bella e sicura, all'insegna della natura, dell'arte e della valorizzazione del paesaggio olivicolo, di grande fascino, dove **il distanziamento è naturale**, durante i quali sarà possibile visitare, i piccoli Borghi medioevali, i frantoi, gli uliveti, le dimore storiche, che saranno ancora una volta i protagonisti di **un evento che ormai è un punto di riferimento per il settore del turismo dell'olio e dell'enogastronomia nazionale.**

Il percorso di valorizzazione e scoperta del territorio umbro proposto dalla **Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** con Frantoi Aperti sarà possibile anche grazie alle **iniziative programmate in siti ameni, in genere non visitabili, come antiche ville, abbazie tra gli olivi, piccole chiese abbandonate.** Luoghi di **grande pregio** che saranno **contenitori di esperienze** enogastronomiche, artistiche, musicali, culturali e naturalistiche.

Grazie alla stabile sinergia con le **Strade dei Vini dell'Umbria**, Frantoi Aperti sarà poi l'occasione per partecipare a **panel di assaggio di vini** Doc, Docg e IGT dell'Umbria, direttamente nel territorio di produzione.

Frantoi Aperti è organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in collaborazione la Regione Umbria e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro, a partire da Promocamera dell'Umbria, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - 3A-PTA, il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, CIA Umbria, Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria, le Camere di Commercio di Perugia e Terni e del Consorzio di Tutela Olio e.v.o. Dop Umbria.

Per maggiori informazioni su Frantoi Aperti:

info@stradaoliodopumbria.it - www.frantoiaperti.net

Segui l'evento su

Facebook: @frantoiaperti

Twitter: #frantoiaperti

Ufficio Stampa ADD Comunicazione ed Eventi

Michela Federici - Giornalista

Tel. 328 0079662

press@addcomunicazione.it - www.addcomunicazione.it