

## “L’Ulivo unisce”: dall’Umbria al Trentino un tour tra olio e territori

21/05/2025 (Agen Food) – Umbria, 21 mag. – Si è tenuto lo scorso 19 e 20 marzo 2025 il **viaggio esperienziale**, organizzato dall’Associazione **Strada dell’Olio e.v.o. Dop Umbria**, che ha coinvolto un **gruppo di operatori del turismo e dell’agricoltura**, in particolare del comparto oleario, provenienti dal Trentino Alto Adige, **zona di produzione dell’olio Garda Dop**, che hanno potuto **attraversare l’Umbria dell’Olio** di qualità, percorrendo un itinerario tra frantoi e aziende agricole che fanno accoglienza turistica, luoghi iconici della civiltà dell’Olio e meravigliosi ristoranti dell’Olio.



Il tour, che ha coinvolto aziende associate alla Strada dell’Olio e.v.o. Dop Umbria è partito **da Trevi (Pg)**, con la visita della seicentesca Villa Fabri, affacciata sul paesaggio di **rilevanza mondiale del programma Giams della FAO**, della Fascia Olivata Assisi – Spoleto, per poi proseguire con la visita di **due frantoi** del trevano: il **Frantoio Gaudenzi** pluripremiato produttore di olio di alta qualità che dal 1950 non ha mai interrotto la produzione e che negli ultimi anni si è dotato di macchinari sempre più performanti e all’avanguardia; ed il **Frantoio dei Sapori 1962** che oltre al luogo di lavorazione delle olive è anche un ristorante che propone prodotti locali di altissima qualità in abbinamento agli oli.

Il tour è poi proseguito alla volta di **Giano dell'Umbria (PG)** dove gli operatori pubblici e privati ospiti, hanno potuto ammirare la **maestosità dell'Olivo secolare di Macciano** per poi partecipare ad una **degustazione guidata** di olio e.v.o. presso l'Az. agr. "**Oro di Giano**" dove l'assaggiatrice Emanuela De Stefanis ha raccontato l'**Olio Dop Colli Martani e il Monocultivar San Felice**, cultivar che caratterizza il territorio gianese e l'intera Dop Colli Martani.

Protagonista del secondo giorno di tour è stata la zona del **Lago Trasimeno** ed in particolare il **Frantoio CM Centumbrie** di Magione (PG) con la sua intera filiera a Km0, fatta di un frantoio di ultima generazione, un Evo Bistrot, un Molino che ospita anche un bar pasticceria, poderi dove vengono coltivati legumi, grani biologici e allevati animali. Ad attendere gli ospiti, oltre alla visita in frantoio, era presente il **Dr. Roberto Mariotti**, ricercatore dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del **CNR – IBBR** che ha illustrato le varietà olivicole autoctone dell'Umbria.



La due giorni si è conclusa presso il **frantoio museo Fattoria Luca Palombaro di Magione (PG)**, **incastonato tra le mura** del borgo di Monte del Lago sul promontorio a picco sul lago Trasimeno, che ha affascinato tutti grazie agli oli prodotti, alla collezione di antichi utensili e all'**antica orciaia del 1800**, forse unica nel suo genere.



**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

“Una grande soddisfazione aver attirato l’attenzione di responsabili marketing e comunicazione ed organizzatori di eventi pubblici e privati della zona Garda Dop – **ha commentato Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell’olio e.v.o. Dop Umbria** – L’ulivo si è dimostrato un grande motivo di unione che ha portato a questo importante momento di scambio di esperienze. L’Umbria dell’olio, gli eventi **“Frantoi Aperti in Umbria”** e **“Anteprima Olio Dop Umbria”** si sono ancora una volta confermati **case history di successo**, tra quelli che stanno portando **l’Italia al vertice del turismo esperienziale**, grazie anche alle esperienze di **oleoturismo”**.

Alla due giorni sono stati presenti inoltre il Sindaco di Trevi Ferdinando Gemma, l’Assessore all’Agricoltura di Trevi Cinzia Speroni, Andrea Gaudenzi del Frantoio Gaudenzi, Luca Stella del Frantoio dei Sapori 1962, Claudia Pompili dell’Az. agr. “Oro di Giano”, il Sindaco di Giano dell’Umbria Manuel Petruccioli, Segio Rutili responsabile del Frantoio CM Centumbrie, Luca Palombaro della Fattoria Luca Palombaro e Daniela Tabarrini Direttrice della Strada dell’Olio e.v.o. Dop Umbria.