

# "Concorso Nazionale Turismo dell'Olio": Trevi tra le 3 finaliste

[Gilberto Scalabrini](#) 30 Dicembre 2020



Trevi, 30 dicembre 2020 – Sono 17 le **esperienze dell'olio finaliste del Primo Concorso nazionale Turismo dell'Olio**. La giuria di esperti presieduta dalla **prof. Roberta Garibaldi**, le ha selezionate tra le **118 in gara** nelle sei categorie previste. Tra i **tre finalisti della categoria Musei dedicati all'olio/Frantoi Ipogei/Uliveti Storici c'è anche il Museo della Civiltà dell'Ulivo di Trevi (Pg), il primo a carattere pubblico in Europa**, nel centro storico del borgo medievale noto anche come Capitale dell'Olio, che si contende il titolo di vincitore con il Museo dell'Olio della Sabina di Castelnuovo di Farfa (Ri) ed il Museo dell'Olivo Carlo Carli – Fratelli Carli S.p.A. di Imperia (Im). Il **Sindaco di Trevi, Bernardino Sperandio e Stefania Moccoli, Assessore alla Promozione Turistica del Comune di Trevi** hanno accompagnato Roberta Garibaldi e la giuria del concorso, nel sopralluogo al Museo della Civiltà dell'Olivo e si sono detti "molto soddisfatti del posizionamento tra i finalisti. Speriamo di essere premiati come vincitori di questa prima edizione del concorso e di ottenere così la visibilità che il Museo merita, che la città di Trevi merita, dal momento che stiamo investendo, da tempo, energie e risorse nella promozione della Fascia Olivata Assisi-Spoleto che vede Trevi quale centro geografico di questa azione di promozione".

## **Il 1° Concorso nazionale Turismo dell'Olio**

**Dal 1° gennaio 2020 il turismo dell'olio ha la sua legge.** Un emendamento approvato con la Legge di

Bilancio 2020, ha dato un forte "input" all'oleoturismo, equiparando le sue attività a quelle che si realizzano in ambito enoturistico. **L'Associazione nazionale Città dell'Olio**, da sempre impegnata su questo tema, per dare ancora più slancio all'offerta turistica legata al mondo dell'olio di oliva in forte espansione, ha lanciato una nuova iniziativa: il **I° Concorso nazionale Turismo dell'Olio** con la direzione scientifica della prof.ssa Roberta Garibaldi tra i massimi esperti di turismo enogastronomico in Italia.

Sei sono le categorie in gara: **Frantoi/ Aziende Olivicole; Oleoteche; Musei dedicati all'olio/Frantoi Ipogei/Uliveti Storici; Ristoranti/Osterie; Dimore Storiche/Hotel/B&B/Agriturismi; Tour operator/Agenzie di viaggio/Altri organizzatori di esperienze (ProLoco/Associazioni).**

**Obiettivo del Concorso** è quello di **raccogliere e raccontare le migliori esperienze legate al turismo dell'olio promosse dalle Città dell'Olio**. Una grande opportunità per dare **visibilità e valore alle proposte turistiche** ed alle attività esperienziali che emergono dai nostri territori a cui viene poi dato risalto attraverso i media e la promozione sui canali di comunicazione web e social dell'Associazione Città dell'Olio.

### **Il Museo della Civiltà dell'Ulivo di Trevi**

**Il museo ha sede nell'ex convento di S. Francesco**, impianto duecentesco ristrutturato nel XIX sec.,

adiacente alla chiesa omonima e alla Pinacoteca comunale. L'allestimento, voluto e **realizzato dal Comune di Trevi, è dedicato alla cultura dell'olio e dell'olivo**. La visita inizia con il **racconto del coltivatore locale che descrive la coltivazione dell'ulivo, tecnica di produzione e conservazione dell'olio**, rituali, superstizioni, credenze religiose e locali. Il percorso prosegue nelle sezioni Botanica, Conosciamo l'olio e l'ulivo, l'Ulivo simbolo di pace, Storia dell'ulivo. Tra le **attività esperienziali** da poter fare, anche a livello didattico per le scuole troviamo il progetto **"I 5 sensi dell'olio"**, articolato in **tre percorsi: "L'olio tra sacro e profano"**, percorso uditivo-visivo, esamina riti, miti, leggende, dalla tradizione cristiana alle credenze popolari contadine; **"In odore d'Olio"**, percorso olfattivo, ne analizza storia e utilizzo (profumi di Cipro, uso culinario, moderna farmacoterapia); **"Liscio come l'olio"**, percorso tattile, porta alla scoperta della pianta, frutti e metodi di lavorazione dell'olio con immersione reale negli uliveti che cingono il Museo. Ai percorsi si affiancano il laboratorio cosmetico e il laboratorio "tradizionale" di degustazione dell'olio extra-vergine di oliva.

(147)