



Anteprema dell'Olio Dop Umbria 2026, Trevi ospita la quinta edizione

Il 26 e 27 gennaio l'evento che mette al centro produttori, territorio e nuove esperienze di oleoturismo, tra degustazioni, arte e alta cucina

In **Umbria** l'olio extravergine di oliva è espressione sintetica di paesaggio, cultura, tradizioni e lavoro umano. Le colline disegnano il territorio, scandiscono le stagioni e restituiscono un olio dalla personalità netta, riconoscibile, certificata dalla **Dop Umbria**.

È da qui che prende forma la V edizione dell'[Anteprema dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria](#), in programma il **26 e 27 gennaio** a **Trevi (PG)**, occasione dedicata alla presentazione dell'annata olearia 2025.

Un appuntamento per il mondo dell'olio

L'evento si rivolge ad appassionati gourmet, oleo ed enoturisti, giornalisti, chef, buyer e operatori di settore, confermandosi come uno dei momenti di riferimento per la promozione degli oli extravergini certificati. L'Anteprema è organizzata dall'[Associazione Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria](#)

, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell'Umbria** e con il sostegno del **Comune di Trevi**.

*«L'Anteprima della Dop Umbria è un momento fondamentale per raccontare il valore e l'unicità del nostro olio extravergine di oliva e per presentare l'annata appena conclusa – spiega **Paolo Morbidoni**, Presidente dell'Ass. Strada Olio e.v.o. Dop Umbria – Con l'olio en primeur offriamo uno sguardo diretto su questa eccellenza, raccontando non solo le caratteristiche dell'annata, ma in particolare il paesaggio, le emergenze artistiche e culturali disseminate tra le colline umbre, fuori dalle rotte turistiche più consuete, che rendono il territorio di provenienza dell'olio un prodotto turistico di qualità. L'Anteprima è l'occasione per celebrare il lavoro dei produttori, la qualità certificata della Dop Umbria e il forte legame di questo prodotto iconico con il territorio. Per questo la Strada dell'Olio Dop Umbria, insieme alla Camera di commercio dell'Umbria e agli altri partner, crede fortemente in questo appuntamento, che dà il giusto valore a uno dei simboli più rappresentativi dell'agroalimentare umbro»*



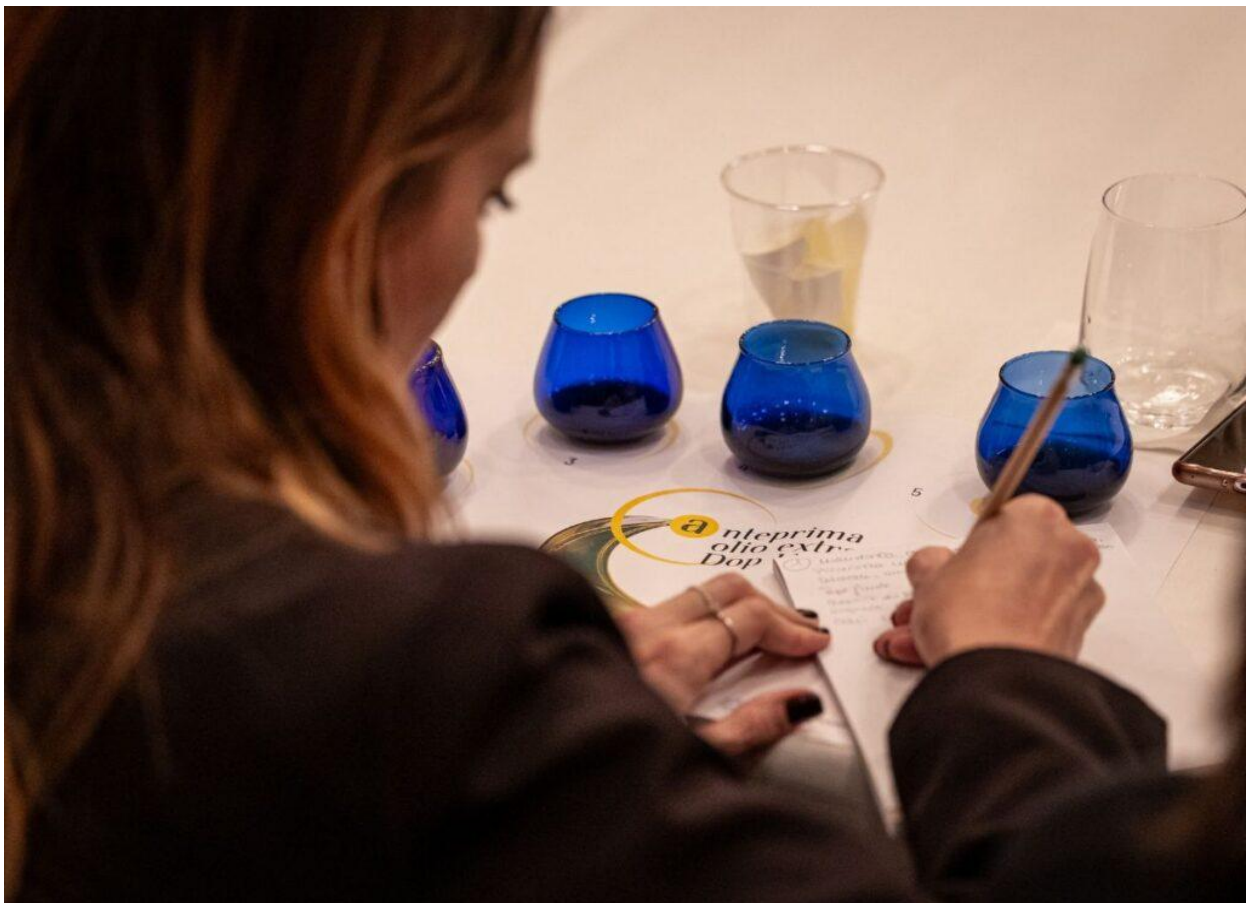
Trevi ospiterà la V edizione dell'Anteprima Olio Dop Umbria il 26 e 27 gennaio (Foto © Ufficio Stampa).

Trevi, città dell'olio e dell'arte

Sede principale dell'evento è **Trevi**, città della collina olivata e dell'arte antica e contemporanea. I partecipanti saranno accompagnati in una lettura approfondita del suo patrimonio paesaggistico, ambientale ed enogastronomico, con una passeggiata nella collina olivata fino all'olivo secolare di Sant'Emiliano e le visite ai frantoi del territorio: **Frantoio Gaudenzi**, **Frantoio dei Sapori** e **Frantoio Ciarletti**, luoghi produttivi ma anche spazi di accoglienza.

Olio e cultura: i luoghi dell'Anteprima

Il programma si intreccia con alcuni dei siti culturali più significativi della cittadina umbra. Dal **Museo della Civiltà dell'Olivo**, allestito nell'ex convento di San Francesco, alla **Villa Fabri**, dimora cinquecentesca con vista sulla valle spoletana, passando per il **Teatro Clitunno**, la **chiesa di San Francesco**, **Palazzo Natalucci** e **Palazzo Lucarini Contemporary**, centro internazionale per l'arte contemporanea.



Degustazioni, cene a 8 mani e itinerari nel programma della quinta edizione (Foto © Ufficio Stampa).

Degustazioni, confronto e racconto dell'annata

Tra gli appuntamenti centrali, la **Grande Degustazione di Olio e.v.o. Dop Umbria** annata 2025, guidata dai due capo panel del Concorso regionale "**Oro Verde dell'Umbria**", selezione regionale

per il concorso nazionale **Ercole Olivario**, ospitata nella sala affrescata di Palazzo Natalucci.

Nello stesso contesto urbano si svolgeranno la conferenza di presentazione dell'**Annata Olearia 2025** presso il Teatro Clitunno e il banco d'assaggio con i produttori partecipanti al concorso e associati alla **Strada dell'Olio Dop Umbria**.

La cena oleocentrica a otto mani

La prima giornata si chiuderà nel piano nobile di Villa Fabri con una **Cena Oleocentrica a 8 mani**, affidata a **Alice Caporicci** (Ristorante La Cucina di San Pietro a Pettine, Trevi), **Andrea Impero** (ristorante Elementi del Borgo Brufa Spa Resort, Torgiano), **Fabio Cappiello** (Ristorante Vespasia, Norcia) e **Ronald Bukri** (Ristorante Coro, Orvieto), in un dialogo gastronomico costruito attorno all'olio Dop Umbria.

Evo&Art Experience: nuovi itinerari di oleoturismo

La seconda giornata sarà dedicata all'inaugurazione di due nuovi itinerari "**Evo&Art Experience**", pensati per valorizzare l'Umbria dell'olio, la biodiversità e i luoghi della cultura nelle sottozone della Dop Umbria.

I tour guideranno alla scoperta dei **Colli Martani**, tra Medioevo e Rinascimento sulle orme di Francesco, e dell'Alta Umbria, tra arte antica e contemporanea. Gli itinerari entreranno poi nel programma dei cinque fine settimana di **Frantoi Aperti® in Umbria 2026**, in calendario dal **17 ottobre al 15 novembre 2026**.

Per maggiori informazioni: www.anteprimaoliodopumbria.it

Data di creazione

10/01/2026

Autore

redazione