

Museo dell'Olio – Imperia

Il Museo si trova in una delle più importanti aree oleicole del Mediterraneo, la Riviera Ligure di Ponente. Attualmente gli oliveti coprono la superficie della Riviera di Ponente dalla costa fino alle vallate più interne ed alle massime altitudini tollerabili dalla pianta, occupando letteralmente ogni angolo ed ogni metro anche sui pendii più ripidi grazie alle tipiche "fasce" terrazzate, strette strisce di terra contenute e sorrette da muri a secco.

La sede del Museo dell'Olio

Il Museo dell'Olio è nato dall'allestimento espositivo delle collezioni raccolte durante decenni dalla Famiglia Carli, fondatrice nel 1911 dell'industria olearia Fratelli Carli.

L'esposizione museale è ospitata in una palazzina liberty costruita durante gli Anni Venti come sede della Fratelli Carli e tuttora circondata dallo stabilimento oleario.

Servizi e strutture

Nell'edificio del Museo sono sistemati i magazzini del museo e la biblioteca specializzata, dedicata all'olio ed all'olio d'oliva. Una costruzione antistante, più piccola, ospita la sala per convegni, conferenze e proiezioni.

Visite

Orari di apertura:

- dal **lunedì** al **sabato**: 9.00 - 12.30 e 15.00 - 18.30
- **domenica**: chiuso

La visita al Museo dell'Olio da parte di gruppi e scuole necessita di una prenotazione. Durante il periodo della raccolta delle olive (indicativamente da dicembre a marzo) è inoltre possibile vedere il modernissimo frantoio, per la produzione dell'Olio Extra Vergine D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori, in funzione.

Le visite allo stabilimento sono riservate ai visitatori singoli e seguono orari prestabiliti mentre i gruppi devono prenotare con quanto più anticipo possibile. Alla visita dello stabilimento non sono ammesse le scolaresche per motivi di sicurezza.

Il Museo dell'Olio dispone di audioguide multilingue (italiano, inglese, francese e tedesco) a disposizione dei visitatori che potranno noleggiarle all'ingresso del Museo.

L'Olio è uno degli elementi più caratteristici dell'ambiente mediterraneo e l'olio d'oliva è uno dei prodotti più antichi e importanti della cultura materiale di questa parte del globo.

Durante il quarto millennio prima di Cristo ha inizio la storia dell'olio domestico che lega la diffusione di quest'albero allo sviluppo delle grandi civiltà mediterranee, dalle prime organizzazioni statali del Medio Oriente al mondo contemporaneo.

La coltivazione dell'olio e la produzione olearia possono essere praticate solamente all'interno di una società stabile, dotata di un'organizzazione politica ed economica piuttosto evoluta e complessa. Infatti richiedono conoscenze botaniche e pratiche agricole (potatura, innesto) abbastanza sofisticate ed il perfezionamento di tecniche di lavorazione specialistiche.

Per questo la distribuzione dell'olio domestico nei paesi mediterranei ha subito nel corso dei millenni vicende alterne, a seconda che le condizioni sociali, economiche e politiche ne permettessero o meno l'affermazione.

L'olivo è un sempreverde che può assumere dimensioni e forme molto variabili.

Ha foglie lanceolate lunghe in media da 5 a 8 centimetri, verdi nella parte superiore e grigio argento nella parte inferiore, che hanno durata media di circa 3 anni.

L'olivo è un albero robusto, capace di resistere in inverno a temperature al di sotto dei -6/7 gradi centigradi e di sopportare lunghe siccità estive. Viene coltivato in aree con piovosità media di 350/400 mm. annui e temperature estive di 40 gradi. Tuttavia per ottenere una buona produzione è necessario provvedere ad alcune pratiche colturali durante il corso dell'anno.

Esistono centinaia di varietà (cultivar) di olive, da olio, da mensa e a duplice attitudine che hanno forma e dimensioni differenti e sono caratterizzate da un diverso rapporto tra nocciolo e polpa e quindi da un contenuto medio di olio variabile dal 18 al 27%.

La loro produttività dipende da moltissimi fattori, climatici e colturali che determinano il ritmo biennale della piena produzione.

L'olio contenuto nelle olive può essere estratto mediante un procedimento che comprende diverse fasi di lavorazione: rottura dei frutti e rimescolamento della pasta, estrazione dell'olio mediante prelievo o pressione, separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dalle particelle di polpa contenute nel frutto. L'olio così ottenuto deve essere poi accuratamente conservato per mantenerne le caratteristiche chimico-organolettiche.