



COME ARRIVARE

In autostrada
(con alternativa)

Il Museo dell'Olio è in via Peschiera 54 a Cisano di Bardolino (provincia di Verona), a pochi chilometri dall'autostrada del Brennero (uscita Affi) e dall'autostrada A4 Milano-Venezia (uscita Peschiera del Garda). Per chi percorre la A4 un'alternativa, specie nei mesi di maggior afflusso turistico, è possibile uscendo a Verona Nord prendendo la provinciale 5 per poi immettersi sulla Gardesana seguendo le indicazioni per Cisano di Bardolino.

GLI ORARI

Ingresso libero
e guide per tutti

Il Museo dell'Olio a Cisano di Bardolino è aperto durante la settimana dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19. Nei festivi dalle 9 alle 12.30 (chiuso la domenica di Pasqua). L'annesso punto vendita dell'azienda osserva gli stessi orari. Per le visite di gruppo è necessario prenotare al numero 045.6229047. Inoltre è possibile usufruire di videoguide in italiano, tedesco, inglese, francese e olandese. L'ingresso è gratuito.

L'oro verde e l'antica arte di olive e frantoi

A Cisano di Bardolino, sul Garda, c'è il Museo dell'Olio: ferma la storia mentre l'azienda si adegua costantemente ai tempi

di **Valentina Calzavara**

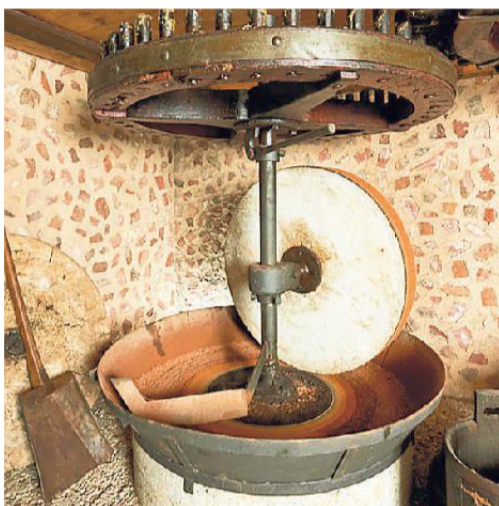
Nel punto più a Nord del mondo in cui si produce l'olio d'oliva non poteva che nascere un museo per raccontarne la storia. Siamo a Cisano di Bardolino sulle rive del Garda, una terra benedetta dal clima mite, dove crescono placidi vigneti e ulivi. È qui che tutto ha inizio allo scadere degli anni Settanta quando la famiglia Turri decide di annessere al proprio oleificio il Museo dell'Olio, un piccolo allestimento per raccontare l'arte di fare l'extravergine d'oliva. Accadeva trent'anni fa, quando visitare un polo culturale unito alla fabbrica era un'esperienza all'avanguardia. All'epoca nel nostro Paese nessuno parlava ancora di musei d'impresa. La fonte d'ispirazione fu un viaggio in Provenza. «Ci è piaciuto come nel Sud della Francia venivano valorizzati i prodotti locali, attraverso piccole realtà museali dedicate alle eccellenze enogastronomiche e non solo, basti pensare al museo del profumo di Grasse. Al nostro ritorno in Italia ci siamo detti perché non creare una cosa simile con l'olio» racconta Flavio Turri, responsabile del museo e della produzione.

Iniziò la ricerca di testimonianze. La prima a entrare nel museo veronese fu un'antica pressa in legno del 1720 che doveva essere smantellata in un vecchio borgo abruzzese. «Ci sono luoghi dove sembra che il tempo si sia fermato, realtà di montagna dalle strade imperverie che nascondono

“L'ispirazione ci è venuta trent'anni fa

in Provenza. Molte aziende avevano spazi dedicati al passato della loro produzione

no dei tesori. Essendo produttori di olio e di altre specialità regionali siamo in contatto con altri produttori ed è stato grazie al passaparola che nel 1988 ha preso forma il nostro museo. A poco a poco abbiamo rintracciato testimonianze importanti che ricostruiscono il modo di fare l'olio nelle varie regioni italiane» aggiunge Turri, che ha preso le redini dell'azienda "Oleificio Cisano" dopo la scomparsa del pa-



Vecchi attrezzi per la lavorazione al Museo dell'Olio

dre Umberto. Nel frattempo seguirono altre acquisizioni. Pezzi di macina, attrezzi per la raccolta delle olive, strumenti e oggettistica domestica, immagini e suggestioni dalla spremitura dei frutti alla nascita dell'oro verde sinonimo di salute e bontà. Un breve filmato va ancora più a ritroso, quando nel

VII secolo a. C. la coltivazione dell'ulivo venne introdotta nelle colonie greche della Sicilia, all'ombra dei templi di Selinunte e Siracusa, per poi diffondersi in tutta la penisola mediterranea fino ad arrivare sul Garda, quasi certamente grazie ai romani. Le piante messe a sorvegliare lo specchio d'acqua sono diventate una presenza costante, tan-

to che nel XVIII secolo in ogni paesino si contavano almeno tre frantoi, usanza in parte perduta nel dopoguerra. «L'obiettivo di mio padre Umberto era spiegare al visitatore l'evoluzione del fare l'olio, prima e dopo la rivoluzione industriale, per far capire come si sono evoluti materiali e tecniche» aggiunge Turri. Ogni dieci anni le tecnologie della sua

“Giriamo l'Italia e non solo

per recuperare vecchie e preziose attrezzature che altrimenti andrebbero perdute

azienda vengono cambiate, replicando all'infinito la ricerca per ottimizzare la produzione senza perdere di qualità.

«Se il nostro Museo dell'Olio esiste è grazie al sostegno di tante persone che ci hanno contattato e ancora continuano a farlo segnalandoci la presenza di macchinari di un tempo da preservare e restaurare». Nel 1992 grazie a Internet dal Portogallo arriva la richiesta di salvare un frantoio in ghisa in stile Liberty. Complicata la logistica per trasportarlo, notevoli le difficoltà e le spese per movimentare pezzi enormi e pesantissimi. Il museo racchiude ambizioni e sogni realizzati, aggiunge Turri: «Un giorno un archeologo mi disse: quello che si trova sott'acqua viene custodito per secoli e poi salvato, tutto ciò che sta in superficie viene distrutto dall'uomo e logorato dal tempo con maggior facilità. Noi cerchiamo di tramandare la memoria».

La passione di unire il prodotto alla sua storia è così diventato il leitmotiv dell'Oleificio Cisano che, non a caso, ha deciso di chiamare il suo olio "Museum". Filiera corta e attenzione alle proprie radici che finisce con un assaggio di oli sul pane fresco. Il giallo intenso macchia la mollica. Non c'è modo migliore di assaporare la bontà sapendo cosa c'è dietro. Per info. www.museum.it.

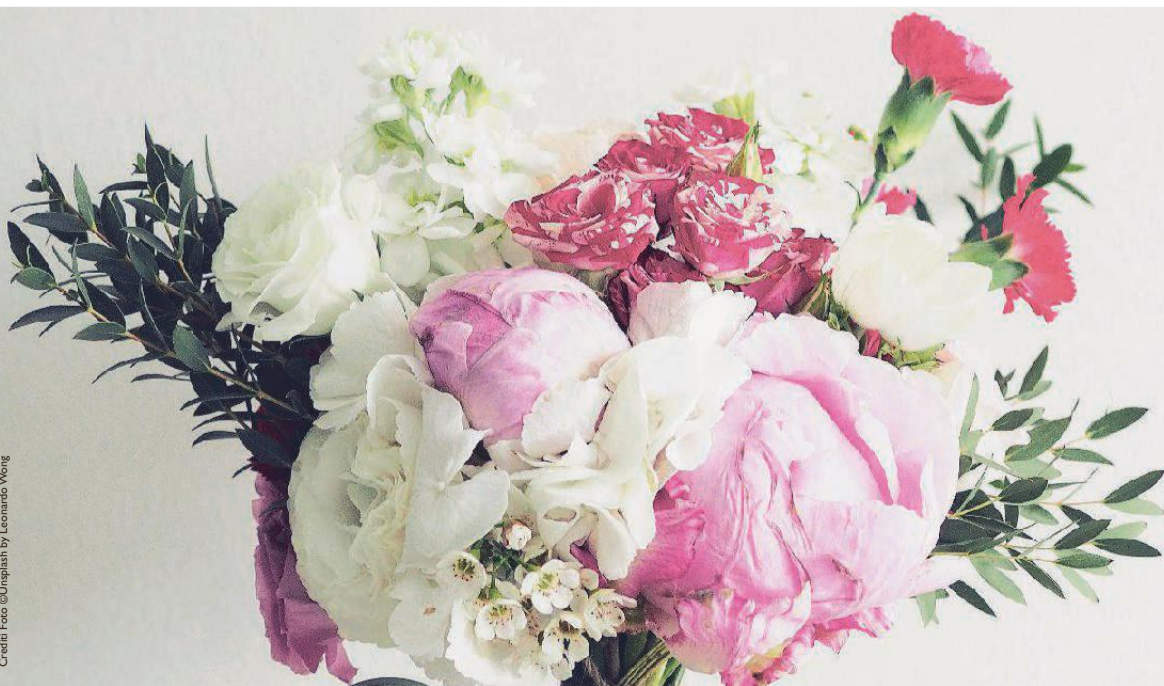
GRIPRODUZIONE RISERVATA



Sfumature di gusto e il panorama sul lago

Sfumature d'olio e scorci di lago. La zona del Garda racchiude numerosi primati: qui che è nato uno dei primi consorzi Dop d'Italia, qui si registra una maggiore concentrazione di prodotti tutelati dai marchi di denominazione sinonimo di qualità. Non da ultimo questa è la latitudine più estrema dove si produce olio d'oliva e dove sorge uno dei primi musei d'impresa italiani: il Museo dell'Olio dell'azienda "Oleificio Cisano" a Cisano di Bardolino. Il percorso insegna a riconoscere colori e sapori facendo una panoramica per l'occhio e il palato. «Gli oli Dop sono il bresciano tendente alla mandorla, dolce e molto equilibrato, adatto al pesce di lago e di mare, quello trentino che ha dei riflessi molto verdi, un

sapore erbaceo e intenso da utilizzare su legumi e verdure per dare sapore. Infine c'è l'olio del Garda orientale, una via di mezzo tra gli altri due oli, equilibrato e mediamente fruttato. Attraverso gli assaggi permettiamo al nostro visitatore di capire l'identità del territorio» spiegano il responsabile Flavio Turri insieme alla moglie Liliana Martino e alla figlia Alessia. A novembre per il trentennale del Museo dell'Olio c'è l'idea di implementare il percorso con una serie di proposte multimediali dedicate ai bambini, da affiancare ai filmati in lingua francese, olandese, inglese e tedesca per gli adulti. Dalla sua apertura il museo ha accolto più di un milione di visitatori, una scommessa vinta.



Oderzo Fiorita

Noo!
Non è una fiera.
È un'intera città in fiore.

7-8 aprile
nel centro storico di Oderzo (TV)



Per info e programma
[f @oderzofiorita](https://www.facebook.com/oderzofiorita)