



OLEARIO
DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

Schede Didattiche

OLIO E TERRITORIO: DENOMINAZIONE D'ORIGINE, VALORIZZAZIONE E TUTELA DI UN PRODOTTO E DELLA SUA ANTICA CULTURA



RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Progetto realizzato con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale) nell'ambito delle attività previste dal programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020 (Scheda 2.1 - CREA - Eccellenze Rurali).



OLIO E TERRITORIO: DENOMINAZIONE D'ORIGINE, VALORIZZAZIONE E TUTELA DI UN PRODOTTO E DELLA SUA ANTICA CULTURA

L'Italia con il patrimonio enogastronomico presente in ogni sua regione è uno scrigno di biodiversità, un vero tesoro che costituisce una sorta di archivio della memoria! La storia dei luoghi è raccontata spesso da tradizioni non scritte, tramandate di padre in figlio e spesso tradotte in cucina con i sapori che le ricordano. Per tutelare e valorizzare il legame tra territori e produzioni l'Unione Europea ha previsto dei sistemi di certificazione che sono un importante strumento per la tutela della qualità. Accanto a questo molti territori hanno avviato percorsi finalizzati alla scoperta del legame profondo tra prodotto e cultura locale, organizzando itinerari, creando una rete di città accomunate da una forte identità culturale, mettendo a sistema informazioni e storie, compresa la realizzazione di musei dedicati. Andiamoli a scoprire!

Testi a cura di
Gabriella Lo Feudo
CREA Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura e
Agrumicoltura

e Tatiana Castellotti
CREA Centro di ricerca
Politiche e Bioeconomia

Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche come elemento di collegamento tra prodotto e territorio

L'Unione Europea nel 1992 ha introdotto un sistema di tutela dei prodotti agroalimentari che rappresenta un tassello importante per lo sviluppo e la promozione delle aree rurali e delle tradizioni locali: *“i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell'Unione e costituiscono una parte importante del patrimonio culturale e gastronomico europeo. Le indicazioni principali prevedono che la denominazione di origine e la indicazione geografica siano riferite ai prodotti per i quali esiste un legame intrinseco fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica”*.

Si tratta di prodotti di nicchia, disciplinati, che devono garantire un'accurata tracciabilità/rintracciabilità resa evidente al consumatore attraverso l'etichetta apposta. Solo per questi prodotti è possibile inserire nell'etichettatura riproduzioni della zona di origine geografica da cui provengono nonché riferimenti testuali, grafici o simbolici allo Stato membro e/o alla Regione in cui è collocata la zona di origine geografica. Proprio questa possibilità sottolinea la duplice volontà di rendere più evidente ed importante il ruolo dell'origine e di rendere nel contempo più familiare e incisivo il ruolo che i marchi dovrebbero ricoprire per la promozione delle produzioni e dei luoghi.

Le denominazioni e le indicazioni protette, si basano essenzialmente sulla relazione di fiducia tra produzione e consumatori, spendendo la credibilità del prodotto su un sistema di controlli severi. I prodotti alimentari a marchio riconosciuto devono rispettare un disciplinare di produzione

che oltre al nome da proteggere descriva, il prodotto e le materie prime con le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche, dimostri lo stretto legame con il territorio, descriva nei dettagli il metodo di ottenimento e precisi tutte le regole per l'etichettatura del prodotto in questione. Appare evidente che regole ancora più stringenti valgano per l'identificazione e tutela di questi prodotti alimentari perché, oltre alle esigenze di protezione dei consumatori, devono aggiungersi quelle di tutela dei produttori da eventuali contraffazioni. Il logo del marchio e l'indicazione dell'ente certificatore consentono l'immediato riconoscimento del prodotto rispetto alle imitazioni. I prodotti riconosciuti, oltre a rispettare le norme previste dai singoli disciplinari devono rispondere, ovviamente, anche ai requisiti che le norme più generali richiedono ovvero, denominazione di vendita, peso netto o volume, lista degli ingredienti, dichiarazione nutrizionale, origine e provenienza, varie indicazioni circa la modalità di conservazione e in merito alle informazioni ecologiche per uno smaltimento corretto.



I marchi a tutela degli Oli extravergini di Oliva

Le certificazioni di qualità europee sono uno strumento importante per proteggere i produttori anche da rischi di frodi, e l'olio extravergine d'oliva è uno dei prodotti italiani più apprezzati e nello stesso tempo oggetto di contraffazione. In Italia ma anche all'estero, gli estimatori riconoscono i benefici legati al consumo di Olio extravergine di Oliva e le qualità anche dal punto di vista salutistico. Nel nostro Paese possiamo contare su ben 49 tipologie di Olio extravergine di Oliva di qualità certificata D.O.P. e I.G.P., caratteristici di diverse aree territoriali. In particolare, 42 D.O.P. e 7 I.G.P..

<https://www.cittadellolio.it/2019/07/23/olio-dop-e-igp-in-italia/>

L'Olio a "denominazione di origine protetta" – DOP – identifica un Olio extravergine di Oliva originario di un luogo e/o regione la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare e ben delimitato ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, le cui fasi di produzione si svolgano nella zona geografica delimitata.

L'Olio ad "indicazione geografica protetta" – IGP – identifica un prodotto che sia originario di un determinato luogo e/o regione alla cui origine geografica siano essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolga per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Il territorio di produzione delle olive influenza le caratteristiche dell'olio. Tale legame è dimostrato non solo dalla letteratura scientifica ma trova ulteriore conferma nei disciplinari di produzione dei prodotti a marchio D.O.P. e I.G.P.. Per la valutazione di un olio uno dei principali parametri presi in considerazione è la cultivar di olivo da cui è prodotto.



Testi a cura di
Barbara Zanetti
CREA Centro di ricerca
Politiche e Bioeconomia

Gabriella Lo Feudo
e Elvira Romano
CREA Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura
e Agrumicoltura

Territori, paesi e città dell'Olio: percorsi di valorizzazione a tutto tondo

Con la sua chioma argentea e il nodoso tronco, l'ulivo si pone come uno dei principali elementi caratterizzanti il paesaggio dell'area mediterranea. Con la sola eccezione della Valle d'Aosta e del Piemonte, l'ulivo è diffuso, anche se con sistemi colturali diversificati, in tutto il territorio italiano e la sua presenza contribuisce a definire paesaggi distinti che possono essere considerati i più antichi del Paese perché sostanzialmente immutati in termini biologici (genetici), strutturali (modelli di impianto, forme di allevamento) e di distribuzione territoriale rispetto agli altri sistemi che partecipano alla tradizione agraria e paesaggistica (Barbera, Inglese, La Mantia 2004).

Tuttavia, l'ulivo non racchiude in sé solo una lunga storia che risale ai tempi dell'antica Grecia e un ruolo da attore principale nel disegno del paesaggio rurale mediterraneo: l'olio extravergine di oliva ottenuto porta con sé un patrimonio di tradizioni legato alla produzione e alle relazioni tra i diversi attori coinvolti che contribuiscono a renderlo un "prodotto tipico" di un determinato territorio e pertanto capace di valorizzarne e veicolarne l'identità, la qualità e la cultura. L'olio diviene così uno strumento di promozione locale, un elemento attrattivo capace di connettere in maniera integrata le varie opportunità storiche, artistiche, produttive e turistiche che il territorio è in grado di offrire.

Proprio con lo scopo di promuovere l'olio extravergine di oliva quale prodotto fondamentale nella tradizione agricola, alimentare e culturale del nostro Paese e valorizzare al tempo stesso i territori di produzione, nel 1994 è nata in Italia l'Associazione delle città dell'olio (Associazione Nazionale Città dell'Olio (cittadellolio.it)).

Le città dell'olio sono così denominate perché esprimono l'origine dell'olio e puntano sull'interesse gastronomico del turista per promuovere la conoscenza, oltre che del prodotto anche delle attrattive storiche, artistiche e culturali dei centri noti per la loro produzione olearia d'eccellenza.

Le città dell'olio tutelano e promuovono l'ambiente e il paesaggio olivicolo, diffondono la storia e la cultura legate all'olivo e all'olio e ad attivano, con la collaborazione dei produttori locali, il riconoscimento della denominazione d'origine per una valorizzazione dell'immagine e dei caratteri dell'olio doc sui mercati del mondo per garantire il consumatore.

Le città dell'olio incentivano lo studio, la ricerca e la sperimentazione, la valorizzazione delle varietà locali e la caratterizzazione degli oli ed elaborano norme capaci di tutelare e valorizzare le aree ad alta vocazione olivicola e gli ambienti storici dell'olio.

Infine, promuovono iniziative di formazione ed educazione al consumo consapevole e promuovono seminari, incontri e dibattiti sui risultati relativi alla ricerca e alla sperimentazione in campo olivicolo, con particolare attenzione alla qualità ed al suo stretto rapporto con la buona salute.

Attualmente sono 375, prevalentemente concentrate nel centro-sud dell'Italia dove le condizioni climatiche favoriscono la coltivazione dell'olivo. Il dato relativo ai soci è un dato in costante crescita. Sono sempre più, infatti, le amministrazioni locali e gli Enti pubblici che, potendo vantare una produzione di Olio Extravergine d'Oliva di qualità o di Olio d'Oliva Extravergine Dop ed Igp, ogni anno scelgono di aderire all'Associazione.

Regione	Comune
Abruzzo (21)	Chieti: Archi, Bomba, Bucchianico, Casoli, Fossacesia, Rapino, San Vito Chietino Teramo: Atri, Bisenti, Controguerra, Montefino, Sant'Omero Aquila: Bugnara, Raiano, Vittorito Pescara: Città Sant'Angelo, Loreto Aprutino, Moscufo, Pianella, Tocco da Casauria CCIAA di Chieti Pescara
Basilicata (18)	Matera: Aliano, Colobraro, Ferrandina, Matera, Miglionico, Rotondella, San Mauro Forte Potenza: Barile, Cancellara, Forenza, Melfi, Missanello, Montemilone, Rapolla, Ripacandida, Ruvo del Monte, Vietri di Potenza, GAL – Lucus
Calabria (15)	Cosenza: Altomonte, Corigliano Rossano, San Basile, San Demetrio Corone, San Marco Argentano, Santa Sofia d'Epiro, Saracena, Tarsia, Terranova da Sibari Reggio Calabria: Città Metropolitana di Reggio Calabria Crotone: Cotronei Catanzaro: Maida, Palermiti, Vallefiorita, Zagarise
Campania (21)	Napoli: Massa Lubrense, Meta, Anacapri Salerno: Aquara, Campagna, Controne, Oliveto Citra, San Mauro Cilento, Stella Cilento Avellino: Ariano Irpino, Carife, Flumeri, Lapio, Venticano, Zungoli Benevento: Apice, Cerreto Sannita, Paduli, San Lorenzello, Torrecuso Caserta: Caiazzo
Emilia-Romagna (3)	Ravenna: Brisighella Bologna: Castel San Pietro Terme Parma: CCIAA di Parma
Friuli-Venezia Giulia (8)	Trieste: Duino Aurisina, Monterupino, San Dorligo della Valle Dolina, Muggia, Trieste, CCIAA Venezia Giulia Pordenone: Caneva Udine: Manzano
Lazio (21)8	Roma: Allumiere, San Vito Romano, Frosinone: Boville Ernica, Sant'Elia Fiumerapido, Vallecorsa, Vallerotonda, Vico nel Lazio Viterbo: Canino, Cellere, Vetralla, CCIAA di Viterbo Rieti: Fara in Sabina, Poggio Moiano, Selci, Castelnuovo di Farfa, Mompeo Latina: Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Sonnino, Terracina
Liguria (38)	Savona: Andora, Arnasco, Stellanello, CCIAA di Riviere di Liguria Imperia: Apricale, Badalucco, Bajardo, Borgomaro, Castellaro, Castelvittorio, Ceriana, Cervo Ligure, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Diano Arentino, Diano Castello, Diano Marina, Dolceacqua, Dolcedo, Imperia, Isolabona, GAL Riviera dei Fiori, Perinaldo, Pietrabruna, Pieve di Teco, Taggia, Vasia, Pontedassio, Prela Genova: Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Leivi, Ne, Pieve Ligure Sestri Levante La Spezia: Levanto
Lombardia (8)	Brescia: Limone sul Garda, Marone, Monte Isola, Pisogne, Sale Marasino San Felice del Benaco, Sulzano Mantova: Monzambano
Marche (11)	Ancona: Castelplanio, Maiolati Spontini, Monte Roberto, Monte San Vito, San Paolo di Jesi, Serra San Quirico Pesaro: Cartoceto, Vallefoglia Macerata: Recanati Ascoli Piceno: Ripatransone Fermo: Falerone
Molise (26)	Campobasso: Bonefro, Campomarino, Castelbottaccio, Castelmauro, Colletorto, Ferrazzano, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Lucito, Macchia Valfortore, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montorio nei Frentani, Petacciato, Pietracatella, Roccapivara, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Sant'Elia a Pianisi, Termoli Isernia: Forli del Sannio, Fornelli, Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro, Poggio Sannita, Venafro

Regione	Comune
Puglia (348)	Bari: Acquaviva delle Fonti, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Giovinazzo, Molfetta, Monopoli, Ruvo di Puglia, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Terlizzi Parco Nazionale dell'Alta Murgia Lecce: Caprarica di Lecce, Melendugno, Otranto, Uggiano la Chiesa, Presicce - Acquarica Barletta: Andria, Canosa di Puglia, Minervino Murge, Trinitapoli Foggia: Biccari, Carpino, Mattinata, San Severo, Serracapriola, Torremaggiore, Vico del Gargano, Vieste Brindisi: Fasano
Sardegna (38)	Sassari: Alghero, Olbia, Ittiri, Sorso, Uri, Usini, Sennori, CCIAA di Sassari Cagliari: Dolianova, Escolca, Gergei, Samatzai, Vallermosa, Villamassargia, CCIAA di Cagliari Nuoro: Bolotana, Oliena, Orgosolo, Orosei Oristano: Bosa, Cuglieri, Modolo, Osini, Seneghe, Riola Sardo, Siddi, Sini Medio Campidano: Genuri, Gonnosfanadiga, Serrenti, Ussaramanna, Villacidro Olbia Tempio: Berchidda Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Nuxis, Santadi Ogliastra: Ilbono
Sicilia (14)	Messina: Basicò, Caronia, Ficarra, Francavilla di Sicilia, Sant'Angelo di Brolo Trapani: Campobello di Mazara, Paceco, Partanna Catania: Castiglione di Sicilia, Chiaramonte Gulfi, CCIAA Sicilia Orientale Palermo: Castronuovo di Sicilia Enna: Troina Ragusa: Unione Ibleide
Toscana (49)	Grosseto: Arcidosso, Capalbio, Castel del Piano, Cinigiano, Gavorrano, Massa Marittima, Pitigliano, Roccastrada, Seggiano, Semproniano, Firenze: Bagno a Ripoli, Barberino Tavarnelle Val di Pesa, Greve in Chianti, Montaione, Reggello, San Casciano in Val di Pesa, Vinci Siena: Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Castiglione d'Orcia, Cetona, Chiusdino, Chiusi, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Radda in Chianti, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, San Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Torrita di Siena, Trequanda Pisa: Buti, Montescudaio, Riparbella, Vicopisano Livorno: Castagneto Carducci, Rosignano Marittimo, Suvereto Arezzo: Castiglion Fiorentino, Lucignano
Trentino Alto Adige (5)	Trento: Arco, Nago-Torbole, Riva del Garda, Tenno, CCIAA di Trento
Umbria (20)	Terni: Arrone, Castel Viscardo, Ficulie, Montecchio, Montefranco Perugia: Bettona, Bevagna, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, CCIAA di Perugia, Foligno, Giano dell'Umbria, Magione, Montefalco, Paciano, Spello, Spoleto, Torgiano, Trevi, Vallo di Nera
Veneto (22)	Treviso: Altivole, Asolo, Borso del Grappa, Castalcucco, Cavaso del Tomba, Maser, Monfumo, Pieve del Grappa, Possagno Susegana, Vittorio Veneto Padova: Arqua Petrarca, Galzignano Terme Vicenza: Barbarano Mossano, Bassano del Grappa, Marostica, Pove del Grappa, Salcedo, Solagna Verona: Brenzone sul Garda, Cavaion Veronese, Illasi

L'olio extra vergine di oliva, così come accade anche per altri prodotti alimentari, è ormai, in alcuni contesti, un vero e proprio strumento di marketing territoriale capace di promuovere lo sviluppo del cosiddetto turismo enogastronomico e/o esperienziale che negli ultimi anni sta interessando una quota crescente di turisti sempre più attenti alla dimensione locale, alla tradizione e alla qualità.

Tra gli strumenti di promozione territoriale costruiti sul prodotto tipico, si inseriscono le strade dell'olio, un sistema integrato di offerta territoriale e turistica lungo i luoghi visitabili per le risorse culturali, storiche e ambientali che presentano e che sono limitrofi a quelli della produzione dell'olio extra vergine. Gli itinerari, infatti, attraversano diversi Comuni di un territorio mettendo in rete imprese e soggetti pubblici locali che operano con l'intento di valorizzare oltre all'olio extra vergine della zona anche i luoghi della sua produzione grazie anche all'organizzazione di eventi, degustazioni, laboratori e visite guidate nelle strutture e nei luoghi di produzione. Ne sono un

esempio in Italia Strada del Vino e dell'Olio dalle Alpi al Mare in Liguria e la Strada dell'olio DOP Umbria (<http://www.stradaoliodopumbria.it/>)

Le strade dell'olio in genere coinvolgono lungo i loro percorsi i frantoi, i borghi rurali e le aziende produttive antiche e moderne, le botteghe artigianali locali e i musei dell'olio. In alcuni casi gli itinerari sono associati anche a percorsi di benessere che consentono ai turisti di conoscere le proprietà cosmetiche dell'olio di oliva extra vergine.

L'olio di oliva extravergine diviene così, attraverso le strade, un collettore di risorse territoriali che vengono valorizzate consentendo allo stesso tempo di non disperderle e di rafforzare l'immagine e l'economia di un territorio rurale.

Infine, i musei dell'olio. Quest'ultimi sono strutture, a volte organizzate sotto forma di progetto museale diffuso che si snoda nell'ambito di antichi borghi, predisposte per valorizzare e promuovere l'importante tradizione olearia italiana. Al loro interno, infatti, è possibile vedere le attrezzature e i macchinari relativi alla coltura dell'olivo, veri e propri pezzi di antiquariato, e foto d'epoca che raccontano le diverse fasi produzione dell'olio dalla raccolta allo stoccaggio del prodotto. L'organizzazione di eventi e degustazioni completa l'offerta conoscitiva dell'olio extravergine di oliva.

L'International Olive Council (<https://www.internationaloliveoil.org/>) riporta in Italia i seguenti Musei dell'olio:

Museo	Luogo	Sito web
Museo dell'olivo – Fratelli Carli	Oneglia (IM)	www.museodellolivo.com
Museo dell'olio della Sabina	Castel Nuovo di Farfa (RI)	https://www.castelnuovodifarfatourismo.it/scopri-museo-dell-olio
MUSEUM – Museo dell'Olio di Oliva	Cisano Bardolino (VR)	www.museum.it
Museo dell'Olio di Oliva Sant'Angelo de Graecis	Fasano (BR)	
Museo della Civiltà dell'Ulivo	Trevi (PG)	
MOO – Museo dell'Olivo e dell'Olio Fondazione Lungarotti	Torgiano (PG)	www.lungarotti.it

Oltre ai musei segnalati dall'International Olive Council ci sono anche altri musei dedicati all'olio e all'olivicoltura in varie regioni d'Italia sia pubblici che privati. Di seguito un elenco, non esaustivo, sicuramente implementabile con altre strutture museali.

Lazio

Museo archeologico virtuale di Norma – Latina

<https://comune.norma.lt.it/contenuti/52709/museo-civico-archeologico-g-saggi>

Museo della civiltà contadina e dell'ulivo di Pastena – Frosinone

<https://www.beniculturali.it/luogo/museo-della-civiltà-contadina-e-dell-ulivo>

Umbria Museo della Civiltà dell'Olio-Associazione Pro Trevi e Museo della Civiltà dell'Ulivo-Largo Don Bosco, Trevi – Perugia

<https://www.museitrevi.it/museo-della-civiltà-dellulivo/>

Museo dell'Ulivo e dell'olio di Torgiano – Perugia

<http://www.comune.torgiano.pg.it/pagine/il-museo-dellolio>

Museo dell'Olio Bartolomei a Montecchio-Terni

<http://www.museodellolivo.com/>

Antico frantoio dell'olio – Costacciaro – Perugia

Abruzzo Museo dell'olio di CantinArte – Bucchianico – Chieti

Museo dell'Olio di CantinArte | CantinArte

Museo dell'olio di Loreto Aprutino, Pescara

MUSEO DELL'OLIO – Fondazione dei Musei Civici di Loreto Aprutino

museicivicoloretoaprutino.it

Museo delle tradizioni ed arti contadine – Picciano Pescara

Area dell'olio – Museo delle Tradizioni ed Arti Contadine

mutac.org

Museo di Storia dell'arte Olearia, Loreto – Aprutino – Pescara

Museo di Storia dell'Arte Olearia

museionline.info

Toscana Museo dell'Olio di Seggiano – Grosseto

Il museo dell'olio – Consorzio Tutela Olio Seggiano DOP

consorzioolioseggiano.it

Museo dell'Antica Grancia e dell'Olio Via dell'Antica Grancia, Serre Di Rapolano – Siena

<https://www.museisenesi.org/museo/museo-dellantica-grancia-e-dellolio/>

Museo della civiltà contadina Figline Valdarno – Firenze

<https://www.museogaville.it/index.php/it/>

Liguria Museo dell'olio e della civiltà contadina – Cooperativa Olivicola Arnasco Savona

<https://www.coopolivicolarnasco.it/>

Museo dell'Olio Sommariva Via G. Mameli, Albenga – Savona

Frantoio Sommariva e Museo della Civiltà dell'Olivo – Storia e degustazione

ligurianriviera.it

Veneto Museo dell'olio dell'Oleificio Cisano
https://www.museum.it/?utm_source=GoogleMyBusiness&utm_medium=organic

Emilia-Romagna Museo d'Arte Olearia – Museo Agorà Orsi Coppini Podere Fieniletto,
San Secondo Parmense (PR)
<https://www.coppiniarteolearia.com/>

Basilicata Moom, Museo dell'Olio di Oliva di Matera
<https://www.moom.bio/language/it/>

Il museo dell'olio di Colobrano
<https://www.basilicataturistica.it/scopri-la-basilicata/arte-e-cultura-in-basilicata/musei-in-basilicata/musei-demoetnoantropologici-in-basilicata/il-museo-dellolio-di-colobrano/>

Sardegna Museo dell'olio "Sa mola de su notariu"
<https://www.museolio.it/>

Museo dell'olivo e dell'olio Tuili – Sud Sardegna
<https://www.sardegnaicultura.it/index.php?xsl=258&s=35392&v=2&c=2487&t=1>

Sicilia Museo dell'olio di Chiaramonte Gulfi (RG)

Puglia Museo dell'olio e del Frantoio Storico – Andria
<https://www.museionline.info/musei/museo-dell-olio-e-del-frantoio-storico>
<http://www.piccolimusei.com/museo/museo-dellolio-e-del-frantoio-storico/>

Museo Trappeto Maratea, Vico Del Gargano – Foggia
<https://www.beniculturali.it/luogo/museo-comunale-trappeto-maratea#descrizione>

Museo Della Civiltà Rurale Di San Vito, San Vito Dei Normanni – Brindisi
<https://www.comune.sanvitodeinormanni.br.it/vivere-il-comune/territorio/da-visitare/item/museo-della-civiltà-rurale>

Museo dell'olio "Molo", Torre Santa Susanna – Brindisi

Museo dell'Olio di Oliva Sant'Angelo de Graecis Contrada S. Angelo, Fasano (Br)
https://www.comune.fasano.br.it/pagina60_museo-dellolio-di-oliva.html

Calabria Museo dell'olio di casa Ligarò, Cropani – Catanzaro
https://www.casaligaro.it/?page_id=83

Museo dell'Olio di Zagarise, (CZ)
<https://www.ecomuseozagarise.eu/>

Museo Arte Olearia e Cultura Contadina “Ludovico Noia”, Trebisacce (CS)

Museo dell’olio – Porta del Parco, Bagaladi (RC)

<https://calabriagreca.it/blog/risorse/museo-dellolio-di-bagaladi/>

Museo della Civiltà Contadina, Scido (RC)

<https://www.beniculturali.it/luogo/museo-della-civilta-contadina-di-scido>

Museo dell’olio Gabro C/da Sisto – Lauropoli Cassano Al Ionio (CS)

<https://www.facebook.com/MuseoGabro/>



Si rimanda all’e-book per una trattazione dettagliata dell’argomento.

<https://oleario.crea.gov.it/e-book/>