

Dagli dei all'uomo, viaggio intorno all'olio nel Museo dell'Olio di Imperia

Tre percorsi tematici per viaggiare attraverso una storia millenaria: la storia dell'olio di oliva. Sono quelli proposti dal **Museo dell'Olio di Imperia**, che oltre al percorso classico che si snoda nelle consuete 18 sale, ai visitatori offre anche la possibilità di seguire **tre differenti itinerari: "L'umano e il Divino", "La quotidianità" e "La Ricchezza"**. Nel primo, si comincia con la dea Atena, che secondo il mito piantò il primo olivo, per passare all'olio utilizzato nei riti funebri o a quello usato per illuminare le cappelle delle chiese.

Ma non c'è solo questo. Già, perché se la storia dell'olio è, come si vede, strettamente legata a quella delle religioni, anche l'uso comune accompagna l'uomo da sempre. Nel percorso "La quotidianità" dunque, l'olio torna alimento, ma anche unguento per i muscoli degli atleti nella Grecia classica e base per tutti i prodotti cosmetici dell'antichità. Logico che con tanti utilizzi, l'olio da sempre sia anche oggetto di commerci. Ecco allora l'ultimo percorso, "La ricchezza", che racconta i traffici e gli strumenti d'uso comune intorno all'olio. Per i bambini c'è poi **LaboratOlio**, uno spazio nel quale i più piccoli potranno scoprire tutti i segreti dell'olio di oliva, imparando e divertendosi grazie all'aiuto del "Professor Olivo", che li guiderà attraverso un affascinante percorso che svelerà loro i diversi colori, profumi e sapori dell'olio.

Nato dalla passione del Cavaliere del Lavoro **Carlo Carli**, il museo è stato ideato nell'ormai lontano 1986 ed è stato inaugurato nel 1992, venendo subito premiato nel 1993 come Museo europeo dell'anno. Tuttora le collezioni ospitate in esso - quella archeologica e quella degli argenti ad esempio - trovano sede nell'elegante palazzina liberty degli anni venti di via Garesio, da sempre di proprietà della famiglia Carli. Fra le attività per i visitatori, non mancano quelle dedicate ai più piccoli, come la caccia al tesoro e il "laboratolio", di cui sopra, ma anche la visita al frantoio e agli stabilimenti, la scuola di cucina e la degustazione.

Notizie specifiche su orari e aperture si trovano sul [sito ufficiale](#).





Associazione Nazionale
Città dell'Olio