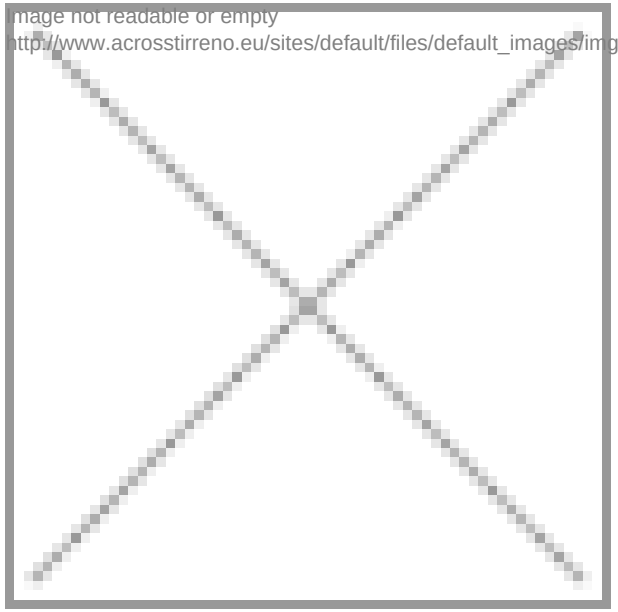
Image not readable or empty
http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/maps/2827.jpg

Museo della tradizione olearia "Sa mola de su notariu"

Ha sede nella villa tardo-seicentesca della famiglia Boyl, che vi realizzò un frantoio. Ai primi del '900 il notaio Francesco Locci acquistò l'edificio, intraprendendo la produzione dell'olio in proprio e l'attività di molitura per conto terzi. Il museo è dedicato alla tradizione olearia, molto radicata nel territorio del Parteolla. L'esposizione illustra l'intero ciclo oleario: olivicoltura (attrezzi per la coltivazione e la potatura; contenitori graduati per la misurazione delle olive da avviare alla molitura: "su moi", "sa mesuredda", "sa mesura", "sa quarra"), alla frangitura delle olive (frantoio a trazione animale), estrazione del mosto oleoso (pressa per la spremitura dei fiscoli), separazione dell'olio dall'acqua, conservazione dell'olio (dall'anfora romana fino ai più moderni contenitori in lamiera zincata). Una sezione è dedicata alla documentazione sulla produzione dell'olio e conserva i registri dell'Oleificio

Locci. Una cisterna sotterranea espone una settantina di lucerne a olio di varia provenienza ed età, utilizzate a scopi di illuminazione e religiosi: cananee, ellenistiche, romane, sabbatiche, islamiche, sarde, "fiorentine". Considerevole la raccolta di contenitori graduati, utilizzati al posto della bilancia per la misurazione delle olive da avviare alla molitura, primo sistema di frangitura delle olive immutato per millenni. Sono presenti barriere architettoniche.

Indirizzo: viale Europa, 18 - 09041 Dolianova
tel. 070 740651
Titolare: Francesco Locci
Orari: 17.00 - 20.00 (lunedì, mercoledì, venerdì, altri giorni per gruppi su prenotazione)
Biglietto: € 5 (intero); € 3,50 (a persona per gruppi oltre le 10 persone). Esenzione per bambini sotto i 10 anni, adulti sopra i 65 anni e scolaresche accompagnate dagli insegnanti

Biblioteca. Bookshop. Attività multimediale. Degustazione degli olii d'oliva. Corsi assaggio olio. Visite di gruppo su prenotazione.