

Alla scoperta del Museo dell'Olio CantinArte di Bucchianico

Oggi ci muoviamo alla scoperta del Museo dell'Olio CantinArte situato nel centro storico della Città dell'Olio di Bucchianico a circa 20 km da Chieti. Il Museo sorge dove una volta c'era un antico frantoio costruito nei primi anni del Settecento e apre le sue porte ai visitatori con l'obiettivo di regalare loro "un'immersione nella cultura dell'olio". Sono infatti proprio loro i protagonisti di un intenso viaggio che li porta in un luogo magico che conserva ancora perfettamente tutti gli strumenti utili alla trasformazione delle olive in pregiato olio.

LA STRUTTURA

Il Museo è un edificio composto da diverse sale ed è un racconto di come le olive venivano trasformate in olio extravergine di oliva con la sola forza degli asinelli e dell'ingegno degli uomini. Questo luogo, riconosciuto nel 2008 dall'Ente Fondo Ambiente Italiano come luogo di pregio di archeologia industriale, è un antico opificio, luogo ideale per chi cerca di conoscere meglio le origini contadine e i suoi cicli di lavoro. La storia del frantoio passa attraverso la conoscenza delle sue peculiarità e del suo aspetto tipico dell'archeologia-industriale. Ma c'è di più. visitando il Museo dell'Olio di Cantinarte è possibile entrare in contatti diretto con manufatti antichi per comprenderne il funzionamento.

LA VISITA AL MUSEO

Il Museo dell'Olio di CantinArte apre le porte ai visitatori con la visione di una grande macina in pietra della Majella dove le olive venivano adagiate per poi esser schiacciate e ridotte ad una pasta di olive. La macina veniva azionata da un asinello bendato. Particolarmente affascinante è l'imponente pressa lunga 8 metri, che segue esattamente le misure e le proporzioni dettate dall'antico scrittore romano Plinio il Vecchio. Questa pressa, vero gioiello di manifattura artigianale, era azionata da due uomini che spingendo un ingegnoso sistema di leve e fulcri, andavano a comprimere i friscoli fatti in canapa, dai quali usciva il liquido contenuto nelle olive: acqua e olio. Questi due liquidi per caduta, scendevano in una vasca di raccolta, che si trovava sotto la pressa. Questo luogo era chiamato "l'inferno" toponimo molto ben descrittivo, infatti esso era sotto il livello del piano di calpestio. L'olio di oliva veniva raccolto da due uomini che si mettevano ai lati della vasca di raccolta e, aiutati da uno strumento chiamato "lu mappe", prelevavano l'olio che affiorava in superficie. Un lavoro duro, che richiedeva molto tempo, sforzo e pazienza. Le stanze successive, in cui prima veniva conservato e stoccato l'olio di oliva, ora sono divenute sale in cui installazioni di designer fanno comprendere la raccolta delle olive, la potatura ed altri lavori. Parte del percorso è dedicata proprio alla comparazione fra i metodi di estrazione antichi e quelli moderni.

LA DEGUSTAZIONE GUIDATA DEGLI OLI ABRUZZESI

Alla fase di conoscenza attraverso una lezione di assaggio dell'olio, segue una piacevole degustazione



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

guidata che farà scoprire alcuni oli rappresentativi della produzione abruzzese, illustrando le zone di provenienza, le cultivar, il tipo di produzione, la modalità per riconoscere i difetti degli oli, gli abbinamenti con gli alimenti. L'idea di fondo è che il visitatore faccia un'immersione nella cultura dell'olio, avvicinandosi al prodotto degustandolo con l'olfatto e il gusto. La lezione è tenuta da una sommelier di olio extravergine di oliva che con un tono allegro ma allo stesso tempo professionale. La lezione è tenuta in lingua italiana e inglese.

CantinArte - Museo dell'Olio

Via San Camillo 21 - Bucchianico (CH)

Info: info@cantinaarte.com

Tel 0871 575427 (Prenotazione necessaria)

Ingresso gratuito per ragazzi di età inferiore ai 12 anni