



## **Agroalimentare - Monte San Savino (Ar): Oleificio Morettini. taglio del nastro per il Museo dell'Olio SuprEvo**

**Arezzo** - 27 ott 2023 (Prima Notizia 24) **All'inaugurazione era  
presente il senatore La Pietra, Sottosegretario per agricoltura,  
sovranità alimentare e foreste.**

Taglio del nastro per il Museo dell'Olio SuprEvo. L'Oleificio Toscano Morettini ha inaugurato un ambiente unico nel suo genere dedicato alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva in tutte le sue declinazioni che, alle porte di Monte San Savino, proporrà esperienze interattive, sensoriali e didattiche per visitatori di tutte le età. Il museo è adiacente alla sede della storica azienda olearia savinese che, da luogo di produzione, assume ora un'identità anche didattica e turistica per proporre un coinvolgente viaggio all'interno di questo prodotto, dalla pianta alla tavola. Il tutto, attraverso un allestimento di oltre mille metri quadrati strutturato tra postazioni video e sensoriali, multi-proiezioni immersive, giochi interattivi, digitali e tradizionali, in cui approfondire la storia, le curiosità e le tecniche di uno dei prodotti più importanti dell'alimentazione quotidiana. La rilevanza nazionale del progetto è stata ribadita dalla presenza all'inaugurazione del senatore Patrizio La Pietra (Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura, la Sovranità Alimentare e le Foreste) che, insieme a numerose autorità del territorio aretino, è stato accompagnato nella prima visita guidata ufficiale di SuprEvo e ha affiancato la famiglia Morettini nel taglio del nastro. "L'inaugurazione del Museo dell'Olio SuprEvo, ideato dall'Oleificio Toscano Morettini - ha commentato il senatore La Pietra, - è una splendida notizia per tutti i cultori dell'alimentazione sana, che nell'olio non riconoscono un semplice condimento, ma un vero e proprio alimento, ricco di storia e tradizioni. L'olio è anche più di un alimento, è cultura. Quando lo assaggiamo noi assaporiamo il simbolo più rappresentativo delle eccellenze agroalimentari che hanno reso l'Italia la patria del mangiare bene e la culla di un sapere antico, che tramandiamo di generazione in generazione come un vero tesoro da custodire. Dedicargli un museo dove far scoprire ai giovani e a tutti noi come arriva in tavola questo magnifico oro verde è un'opera meritoria che fa onore a chi l'ha pensata, voluta e realizzata". SuprEvo aprirà le proprie porte alle visite di scolaresche, di turisti e di gruppi organizzati che, dal mese di novembre, potranno vivere un viaggio nei secoli dal passato al futuro, in doppia lingua italiano e inglese. Il percorso è stato strutturato attraverso dieci tappe studiate come luoghi di scoperta, curiosità, divertimento e divulgazione del mondo dell'olio e dell'olivo, esplorando la storia millenaria attraverso i Paesi del Mediterraneo, fino ad approdare in Toscana e in Valdichiana per scoprire le cultivar, per presentare le caratteristiche del suolo e per affacciarsi sull'oliveta per comprendere come le stagioni prevedano diverse fasi di raccolta e lavorazione. L'esperienza proseguirà riscoprendo antichi strumenti e contenitori, lavorazioni di un tempo paragonate alle tecniche più moderne e all'avanguardia, sia nella raccolta che nella frangitura, mentre altre postazioni sono dedicate a illustrare le

caratteristiche chimiche, organolettiche e nutrizionali dell'olio e dei suoi derivati. La visita museale terminerà con un affaccio sul Frantoio 4.0 dell'Oleificio Morettini dove ogni fase di lavorazione dell'oliva è controllata dalla tecnologia, affiancato a un frantoio ottocentesco con macina a pietra che arricchisce e che rende più forte l'identità nello scambio costante tra passato e presente. SuprEvo è stato pensato anche come uno spazio a misura di bambino con la costante presenza della mascotte Olli che accompagnerà tra tante attività e svelerà molte curiosità lungo il percorso di visita. La progettazione e la realizzazione dell'allestimento sono state curate dalla società toscana specializzata in innovazione tecnologica Space Spa che, negli ultimi anni, ha lavorato in stretta sinergia con l'Oleificio Morettini per ideare i minimi dettagli del museo. "La nostra azienda - ha aggiunto Lauro Morettini, titolare dell'Oleificio Morettini, - è da decenni un punto di riferimento in Italia e nel mondo per l'eccellenza della propria produzione: con questo museo abbiamo deciso di investire per diventare promotori di innovazione, di formazione, di didattica e di divulgazione del mondo dell'olio extra vergine d'oliva. Siamo fieri di aver arricchito il nostro territorio con un museo interattivo e multimediale dove racconteremo una storia millenaria che spazia dalla coltivazione e raccolta alla produzione in frantoio e all'imbottigliamento, con un focus particolare sul prodotto finito e su tutti i suoi utilizzi e benefici".

(Prima Notizia 24) Venerdì 27 Ottobre 2023