

Itinerari culturali e naturalistici Ecomuseo Valle dei Laghi



Olivi estremi:
oltre il 46° parallelo



*Olio con sapiente arte spremuto
Dal puro frutto degli annosi olivi,
Che cantan -pace! -in lor linguaggio muto
Degli umbri colli pei solenti clivi,
Chiaro assai più liquido cristallo, Fragrante quale oriental
unguento,
Puro come la fè che nel metallo
Concavo t'arde sull'altar d'argento,
Le tue rare virtù non furo ignote
Alle mense d'Orazio e di Varrone
Che non sdegnàr cantarti in loro note...*

Gabriele D'Annunzio, L'olio (Alcyone 1903)

Olivi estremi: oltre il 46° parallelo

Contribuire alla formazione del sentimento d'identità, promuovere più attenzione alla cultura, alla storia, alle tradizioni locali, alla tutela dell'ambiente e del patrimonio, alla valorizzazione del territorio, per sensibilizzare il cittadino e il visitatore, attraverso processi di crescita culturale, di messa in rete delle risorse presenti, di sviluppo di proposte culturali coordinate e progetti di valorizzazione, sono tra gli scopi principali dell' Ecomuseo della Valle dei Laghi.

Uno degli itinerari presente in Valle dei Laghi a cui l'Ecomuseo vuole dare risalto per la sua valenza naturalistica, paesaggistica e culturale si sonda tra alcuni degli areali estremi di coltivazione dell'olivo presenti in Valle. Una pianta secolare di cui fin dall'inizio ne venne apprezzato

l'alto valore, come nel mito che fiorì al tempo dell'Antica Grecia e che rese l'olivo immortale: - era sorto in Athena (Minerva), figlia prediletta di Zeus (Giove) e il Dio del mare Poseidone (Nettuno), un grave dissidio per il predominio sull'Attica (Grecia) e per il diritto di precedenza nella costruzione di un tempio sull'Acropoli di Atene. Non trovando un accordo, le due divinità ricorsero al giudizio di Giove, il quale decise di fare un dono agli uomini: il diritto di precedenza sarebbe stato concesso a chi dei due avesse saputo creare la cosa più utile per l'uomo. Nettuno creò il cavallo, Minerva l'olivo. E l'olivo divenne la pianta sacra a Minerva -. La corteccia grigio-chiara, il tronco nodoso, plasmato dai segni del tempo, le foglie opposte, coriacee, persistenti, ellittiche, verdi-grigiastre nella parte superiore e peloso-

argenteo in quella inferiore, i fiori riuniti in pannocchie con 4 petali bianchi, in piena fioritura da aprile a giugno e il suo frutto una drupa ovale – l'oliva- connotano l'olivo, restituendogli un grande fascino. La prima magia di questo mirabile albero è quella di rinnovarsi spontaneamente dallo stesso ceppo. Le popolazioni dell'Età Classica contribuirono in modo determinante alla diffusione degli uliveti nei bacini del Mediterraneo spesso definito Mar degli Ulivi. I Greci lo chiamarono "Elaia", i Romani "Olea" da cui proviene la definizione in gergo botanico "Olea Europaea Sativa" ovvero coltivabile. Dalla modernità alla contemporaneità l'olivo e l'olio esercitarono il loro fascino su poeti, scrittori e artisti permettendo la creazione di opere e rappresentazioni simboliche ed evocative da cui scaturisce sempre il valore della pianta e del suo frutto.

Extreme Olive Trees: beyond the 46th parallel

One of the itineraries offered by Valle dei Laghi, which Ecomuseo wants to promote for its naturalistic, landscape and cultural value, winds its way through some areas dedicated to the extreme cultivations of olive trees in the Valley. An ancient tree which has been appreciated from the very beginning for its great value, as in the myth born in ancient Greece that made olive trees immortal. The light-grey bark, the knotty trunk shaped by the ravages of time, the opposite, coriaceous, persistent, elliptical leaves, which are of a greyish-green colour in the upper part and silver-furry in the lower part, the flowers grouped in panicles with four white petals which bloom from April to June, and its fruit, an oval drupe – the olive – are the distinguishing features of the olive tree, giving it great charm. The symbolic meanings of the olive tree date back to the history of the West, from ancient Greece to the Roman Empire, from mythology to Christianity.

La distribuzione

Inizialmente coltivato quasi esclusivamente nei paesi mediterranei, negli ultimi anni è stato impiantato con successo anche in altri paesi con simili condizioni climatiche, come California, Australia, Argentina e Sudafrica. In Italia l'areale di coltivazione è ampio: le uniche zone dove non è presente sono le montagne e la Pianura Padana, zone con temperature invernali troppo basse o presenza di nebbia. L'area dove produce frutti di qualità si riduce in pratica all'Italia centromeridionale, Toscana e Liguria comprese, insulare e alla zona dei laghi di Lombardia, Veneto e Trentino. In Trentino sono tre le zone in cui viene praticata l'olivicoltura l'Alto Garda dove i primi documenti attestanti risalgono al 771 per quanto riguarda la sponda meridionale, mentre il primo documento, che attesta la coltivazione dell'olivo nell'Alto Garda è un "Adbrevatio" del monastero di Bobbio dell'anno 862, nella bassa Val Lagarina e in Valle dei Laghi. È svolta in modo poco intensivo e ciò spiega la varietà di ambienti diversi: prati falciati, pascoli, orti, campetti e di conseguenza lo straordinario interesse floristico di questi ecosistemi, dato dalla presenza di diverse varietà di orchidee. Il prato magro dell'oliveto è un ecosistema molto fragile, se lo si concima o non lo si falcia tende a perdere gran parte del suo notevole pregio botanico.



Distribution

Originally cultivated almost exclusively in Mediterranean countries, the olive tree has been successfully planted in other countries with similar meteorological conditions, such as California, Australia, Argentina and South Africa. In Italy its cultivation area is wide and the only sections where olive trees are absent are the mountains, the Po Valley and foggy areas with too low temperatures. The territories in which olive trees give quality fruits include Central-Southern Italy, Tuscany, Liguria, the islands, the lake region in Lombardy, Veneto and Trentino. In Trentino, olive-growing is practiced in the Upper Garda area, lower Val Lagarina and Valle dei Laghi. It employs low intensive farming and this explains the variety of different environments: mowed lawns, grazing lands, fields, as well as the great floral interest in these ecosystems, given the presence of different types of orchids. The lean soil of the olive grove is a very fragile ecosystem, if manure is used or the soil is not mowed, it tends to lose most of its botanical value. The olive tree is a thermophilic species, it requires warm temperatures in order to fructify and is also heliophilous since it enjoys sunny places and is sensitive to cool temperatures. It prefers loose or medium-textured, fresh and well-drained soils. It also grows in coarse or shallow and stony soils.

Valle dei Laghi areale estremo dell'olivo

L'olivo (*Olea europea*) è una delle piante più antiche che, come la vite, caratterizza il paesaggio della Valle dei Laghi. È qui, sopra il 46° parallelo, sulle terrazze rivolte al sole, contenute dai molteplici muri a secco, testimoni dell'operosità dell'uomo, che si sviluppa nel suo areale settentrionale di massima espansione, grazie al contesto climatico e ambientale che subisce positivamente il clima mediterraneo del vicino Lago di Garda.

Gli ulivi in Valle dei Laghi crescono ovunque sino all'altezza sul mare di 250 metri. Sui colli solatii scarsi di terra e fra boschi radi, ai bordi dei campi e dei prati e sulle siccitose rampe.

Questo a riprova della bontà del clima privilegiato della zona.

Sulle basse pendici del doss Castin, al Maso Sottovi, Doss Padegnone, Doss Pelà, Doss Liver, Cime, Scalavine, Cisèder, Doss Alt, Dòssa, Monti di Calavino e Lasino, Doss degli oliveti e Madruzziana, su tutte queste alture che accidentano il nostro territorio, l'olivo, generalmente a gruppi è presente.

Quest'anno (1965) sono state prenotate circa 200 piante a Padegnone (...) (Giuseppe Morelli, Martedì dell'agricoltore, Adige 1965).

Numerosi i documenti di un tempo attraverso i quali si

può ripercorrerne la coltivazione. Lo statuto di Vezzano e Padergnone, includente anche Santa Massenza, regolava oltre alla vendemmia anche la spigolatura delle olive. Nel capitolo 57 degli Statuti del 1580 si sottolinea, attraverso i dettagli riportati in norma, l'entità della pena pecuniaria, le differenti tipologie di denuncia e la severità verso i contravventori forestieri, l'importanza e valore della coltivazione dell'olivo:

Che niuna persona vadi a coglier oliva giù delli olivi d'altri né a spigolar sotto alli olivi sino tanto sarà compito il raccolto di detta oliva sotto pena di lire due e carentani sei per ciascheduna volta sarà contrafatto, et si crederà al patron del luogo o al Saltàro ovvero a un testimonio con il giuramento ovvero al denunciator con il giuramento, et sarà tenuto secreto, e gli padri sijno obbligati per li figliuoli, et li patroni per li servitori, e di pagar il danno e la pena da esser applicata un terzo all'Officio [Massariale], un terzo al Commun, et un terzo all'accusator, et alli forastieri il doppio. E nel capitolo 65: *Item che tutti quelli che vendono oglio debbino venderlo alla misura et precio di Trento: sotto la pena detta, e si crederà come sopra.*

(Biblioteca comunale Trento manoscritto n. 497).

All'inizio del XVI secolo in Valle dei Laghi Giovanni Battista Carioli, capitano vescovile di Castel Toblino, per la custodia e l'affitto del Dazio del ponte sul Sarca alle Sarche, conferiva ogni anno al principe vescovo Giorgio Neideck *60 stari di frumento, 140 di siligine* (genere di frumento), *6 plaustri di buon vino bianco dolce e metà di tutto l'olio che le terre di Toblino e Santa Massenza producevano.* Altre fonti contribuiscono a formare la storia non solo legata all'ambiente paesaggistico in cui si sviluppa questa coltivazione, ma anche al valore economico di scambio in essa racchiuso. Nell'Urbario 3B dell'Archivio storico di Vezzano si cita una *Compra fatta da Antonio Graziol di Vezzano di una Galeta di ollio fondato sopra una pecia di tera in loco ditto in tera mare del Capital di ragnesi 12 Rogatto illustrissimo Guielmo Calavino ... l'anno 1556 Addi ...segnato n. 19 .* Altri documenti riportano le “gallette d'olio” come misure sostitutive di valore alla “staia di frumento”, come la pergamena datata 10 settembre 1581 -Vezzano – che riferisce: *un censo perpetuo del valore di una galletta di olio d'oliva, assicurato sopra un appezzamento di terreno arativo e vineato* Nella descrizione del Distretto di Vezzano, elaborata tra il 1834/1835, il Giudice Carlo Clementi espone come nelle località dove *riesce meglio* la vite, si coltivino anche gli ulivi e come questa pianta, simbolo della pace, sia prova di una mite temperatura, venendo coltivata con successo da circa 30 anni.

“ Descriveva le colture e i confini agricoli di Santa Massenza in una terra arata e olivata ”

Renovatio Locationis Consotum de Santa Masentia anno 1604

Carantano o carentano era il nome dato al grosso tirolino. Nel 1390 a Trento era valutato 11 denari. Il nome divenne di uso diffuso a Venezia, Trento e altre località per indicare il soldo, ma anche o la svanzica o il Kreuzer, ovvero la moneta da 4 pfennig, pari a 1/60 di fiorino.

Quest'ultimo uso, nel Lombardo Veneto, durò fino alla riforma monetaria del 1858. Il carantano, era indicato nei documenti di ccompravendita col segno X; 60 carantani erano equivalenti a un porino, 54 caragnese oppure a 45 troni.

Galeta: dal latino tardo gallèta (secchio) , in Trentino galeda o galea secchio per l'olio.

Giorgio Neideck: nacque da nobile famiglia austriaca nella seconda metà del XV secolo, canonico di Trento e di Bressanone, venne chiamato dall'imperatore Massimiliano quale suo cancelliere. Coadiutore del vescovo Udalrico Lichtenstein, nel settembre del 1505 fu designato ufficialmente quale successore di Udalrico, divenendo vescovo. Morì nel giugno del 1514.

Ragnese: il ragnese è il fiorino itaiano ed è pari a 4 troni e mezzo o 5 troni.

Saltàro: antica figura amministrativa eletta nelle comunità rurali alpine della Lombardia e del Trentino-Alto Adige, a custodia dei campi.

Staio o stajo (pl. Staia o Staja): unità di misura di capacità per aridi, usata in Italia prima dell'adozione del sistema metrico decimale.



Viti a filare, colture cerealitiche, arativi, ulivi, frutteti: la descrizione del paesaggio agrario delle nuove terre. Particolare della mappa acquerellata di G. Garzetti, a. 1777 arch. Curia Arcivescovile Trento.

Valle dei Laghi extreme distribution area of the olive tree

The olive tree (Olea europea) is one of the most ancient plants that, like the vine, characterises the Valle dei Laghi landscape. Here, above the 46th parallel, on the terraces facing the sun and contained by dry-stone walls, is its widest Northern distribution area, thanks to the climatic and environmental setting that is positively affected the Mediterranean climate of the close Garda Lake.

In his "Martedì dell'agricoltore" (Adige, 1965) the historian Morelli described the territories of the Valle dei Laghi, where olive trees grew in groups on the lower slopes of Doss Castin, Maso Sottovi, Doss Padergnone, Doss Pelà, Doss Liver, Cime, Scalavine, Cisèder, Doss Alt, Dòssa, Calavino and Lasino Mounts, Doss degli oliveti and Madruzziana. The statute of Vezzano and Padergnone, with Santa Massenza, regulated the grape harvest and the olive gleaning.

*The laws of 1580 mentioned the amount of the fine and the strictness against foreign transgressors and the importance of the cultivation of olive trees. At the beginning of the XVI century, in the Valle dei Laghi, Giovanni Battista Carioli, Episcopal officer of Castel Toblino, every year gave to prince bishop Giorgio Neideck (...) **half of the whole oil produced in Toblino and Santa Massenza lands** for the custody and rent of the duty on the Sarca alla Sarche bridge. Other sources also contribute to create the story related to its economic exchange value. In his description of the District of Vezzano (dated 1834/1835), the Judge Carlo Clementi explains how to grow olive trees and how this plant, symbol of peace, is associated with mild temperatures and has been successfully cultivated for about 30 years.*

Il percorso

Molte le zone in Valle dei Laghi dove è possibile camminare immersi negli oliveti, tra i pendii solatii e i muri a secco.

Degno di nota l'itinerario che partendo dal Lago di Cavedine porta il visitatore ad esplorare alcune delle zone dell'areale di diffusione dell'olivo, come segnato in mappa.

Il percorso, con fondo prevalentemente sterrato, permette a sguardo aperto di cogliere le particolarità delle coltivazioni di olivo e anche della Nosiola.

L'ambiente dell'oliveto ha una propria architettura, sottolineata dall'armonia dei muretti a secco, e a seconda della prospettiva da cui la si guarda, svela particolari differenti, come gli incavi sulle piante più vecchie, dovuti alla mano dell'uomo che con maestria ha ripulito il marciume provocato da fungo Polyporus o i due o più polloni che si sviluppano dal medesimo ceppo, quando il tronco è stato tagliato a causa del gelo o di qualche malattia. Tra la fine di ottobre e i primi di novembre queste terrazze si animano, è il momento della raccolta. Le lunghe scale a pioli in legno o in ferro vengono appoggiate ai tronchi, i grandi teli verdi o di iuta divengono parte integrante del prato dell'oliveto e il ronzare dei pettini elettrici o di quelli mossi ancora dalle preziose mani dell'uomo o di qualche pertica per raggiungere i punti più alti, fanno cadere i piccoli frutti a terra, che una volta raccolti, saranno conservati in un luogo fresco ed asciutto per impedire il diffondersi di muffe per poi essere portati al torchio per la molitura.



Specifiche toponimi

Dizionario toponomastico trentino – Provincia autonoma di Trento, Soprint. per i Beni culturali - Ufficio Beni librari e archivisti

Mas dei Róncheri (Cavedine): Casa colonica abitata, circondata da vigneti e oliveto, servita dalla Strada vècia sulla sponda orientale del lago, a valle di Varandoia.

Sachét (Lasino): Pendio roccioso sottostante alle Predère e confinante a Nord con il comune di Calavino; qua e là terrazzamento con qualche pianta di olivo.

Fornàs (Calavino): Località con frutteto pianeggiante e oliveto sulla adiacente collina, caratterizzata dalla presenza di una fornace in pietra (ora diroccata), circoscritta a Nord/Est da Dossi e da Podenzon del Negri, a Est dalla strada comunale per Ponte Oliveti.

Costa (Calavino): Declivio meridionale, a oliveto e incolto, della collina di Frassené che degrada con terrazzamenti – sostenuti da muretti a secco – verso il Piano Sarche. E' compreso fra le località Predère a monte, Sachét a valle e Geròi e Grègi a Ovest.

Oliveti (Calavino): Campo pianeggiante a vigneto (ora abbandonato), limitato dalla strada comunale per Ponte Oliveti (a Sud), dal Dos de le calière e dai campi delle Laste (a Nord), da un ripido pendio roccioso che sostiene la strada comunale.

Pont Oliveti (Calavino): Piccolo agglomerato di case rurali in corrispondenza dell'incrocio della provinciale per Pergolese con la strada comunale per Calavino.

Olivi (Calavino): Vigneto e oliveto in leggero perndio sulle falde del Monte Garzolet (pop. Daìn picol), a monte della Palazzina de la mensa.

Monte Oliveto (Calavino): Pendio con bosco di lecci a monte della statale 45 bis sulla sponda occidentale del Lago di Toblino.

Olivi (Calavino): Zona a oliveto e vigneto in pendio con abitazione rurale, a monte di Dòssa, delimitata dalle località: *Ràite* (a Sud/Ovest) e *Cagnivi* (a Est)

Dòs Livèr [o Olivèr] (Padergnone): Significa dosso degli olivi, oliveto, e a Padergnone indica l'estrema propaggine meridionale del sistema collinare occidentale. Da esso si domina la parte padergnonese del lago di S.Massenza e l'antico porto civico, dove è presente ancora adesso la pietra dell'Anèl al quale stavano legati i barchetti per la pesca ed il trasporto di persone e cose alla volta delle Sarche.

Costa- S.Massenza (Vezzano): Oliveto in leggero pendio, compreso fra le località Dos del Pret e Nosioi.

Olif Ciago (Vezzano): vigneto nei pressi del paese di Ciago verso il paese di Lon.



The itinerary

Many are the areas in the Valle dei Laghi where it is possible to walk surrounded by olive trees, noteworthy is the route that starts from Cavedine Lake and leads visitors to explore some of the places of olive tree distribution area, as shown in the map. The path allows understanding the peculiarities of the cultivation of this plant. In the harmony of dry-stone walls, olive groves reveal several details. Between the end of October and the beginning of November, these terraces liven up: it is the harvest time. The long wooden or iron ladders are leaned against the trunks, large green or jute sheets become integral part of the olive grove lawn and the humming of electric harvesters or of those still moved by human hands or of some poles used to reach the highest points, make the small fruits fall down. After being collected, they will be kept in a fresh and dry place in order to prevent the spread of mould and then transferred to the press for the milling.



Ospiti dell'oliveto

Addentrandosi nei coltivi si percepisce come l'oliveto in Valle dei Laghi sia un ambiente molto favorevole anche alla presenza della fauna, soprattutto dove sono rimasti vecchi muretti, cespugli e qualche bordura incolta. Le olive mature, sui rami o cadute, sono un'ottima fonte alimentare per piccoli mammiferi come il Ghiro (*Myoxus glis*) che si sposta tra l'erba, sassi, tronchi e rami e per alcuni uccelli. I tronchi secolari, attorcigliati, con cavità naturali o scavate dal Picchio verde (*Picus viridis*), divengono nel periodo della nidificazione dimora stabile per molti uccelli come diverse specie di Cincia, il Rampichino (*Certhia brachydactyla*), il Torcicollo (*Jynx torquilla*) e l'Upupa (*Upupa epops*). Anche di notte l'oliveto si anima con i suoni di alcuni rapaci notturni come la Civetta (*Athene noctua*), divenendo un paesaggio sonoro fantastico. La struttura "aperta" dell'ambiente favorisce inoltre la presenza di insetti e piccoli rettili come il ramarro (*Lacerta bilineata*) e il Saettone (*Zamenis longissimus*).



Olive grove guests

The olive tree in the Valle dei Laghi is a favourable environment for the presence of the fauna, especially in the areas where there are still old walls, bushes and some wild border plants. The ripe olives on the branches or those that have fallen down are a food source for small mammals such as the Dormouse (*Myoxus glis*). The secular twisted trunks, with natural cavities or holes dug by the Green Woodpecker (*Picus viridis*) become, during the nesting period, stable home for various birds, such as different species of Titmouse, the Treecreeper (*Certhia brachydactyla*), the Wryneck (*Jynx torquilla*) and the Hoopoe (*Upupa epops*). At night the olive grove liven up with the sounds of nocturnal birds of prey, such as the Little Owl (*Athene noctua*). The "open" structure of the environment favours the presence of small insects and small reptiles, such as the western green lizard (*Lacerta bilineata*), or the Aesculapian snake (*Zamenis longissimus*).





Associazione Amici Olivo Estremo

Nasce nel 2008 con lo scopo di diffondere e migliorare la coltivazione dell'olivo nella Valle dei Laghi, organizzando e appoggiando tutte le iniziative per affinare le conoscenze tecniche per una corretta coltivazione della pianta: potatura, trattamenti, raccolta, conservazione, frangitura, commercializzazione e difesa del prodotto. Promuove convegni, dibattiti, attività didattiche e mostre per valorizzare questo prodotto, con l'obiettivo di tutelare l'ambiente naturale dove crescono gli olivi (le fratte). Tra le principali varietà d'olivo coltivato spicca il Leccino (pianta precoce), il Frantoio (specie tardiva) e il Casaliva.

l'ASSOCIAZIONE Opera a nord del 46° parallelo, (situato

fra Dro e Pietramurata) e comprende le zone del Lago di Cavedine, di Toblino e di Santa Massenza. Quest'ultima località è considerata da sempre il limite più a nord d'Europa per la coltivazione di questa pianta.

Sono stati riscoperti olivi secolari ormai abbandonati e messe a dimora migliaia di nuove piante di olivo, bonificando anche terreni abbandonati, marginali o aridi, contribuendo così a valorizzare e aumentare le bellezze naturali di castelli, laghi, chiese e giardini.

Il clima mediterraneo, in una zona alpina di rara bellezza, è protagonista dell'alta qualità di questo olio per profumi e sapori come testimonia il successo avuto in vari concorsi sia regionali che nazionali.

Amici Olivo Estremo Association

In April 2009 the Association called Amici dell'Olivo Estremo Valle dei Laghi was founded by about forty passionate olive growers residing in the municipalities of the Valley, in order to spread and improve the olive tree cultivation by organizing and supporting all the initiatives aimed at improving the technical skills for a proper cultivation. Among the main varieties of olive trees there are the Leccino (a precocious plant), the Frantoio (a late species) and the Casaliva.

The Association works to the north of the 46th parallel, (located between Dro and Pietramurata) and includes the areas of

Cavedine Lake, Tobino and Santa Massenza, the northernmost boundary in Europe for the cultivation of this tree.

Many abandoned secular olive trees have been rediscovered and thousands of new plants have been planted after reclaiming marginal or dry fields, contributing to enhance and increase natural beauties.

The Mediterranean climate, in an alpine area of extraordinary charm, is the protagonist of the high-quality aromas and flavours of this oil, as proved by the success achieved both in regional and national contests.

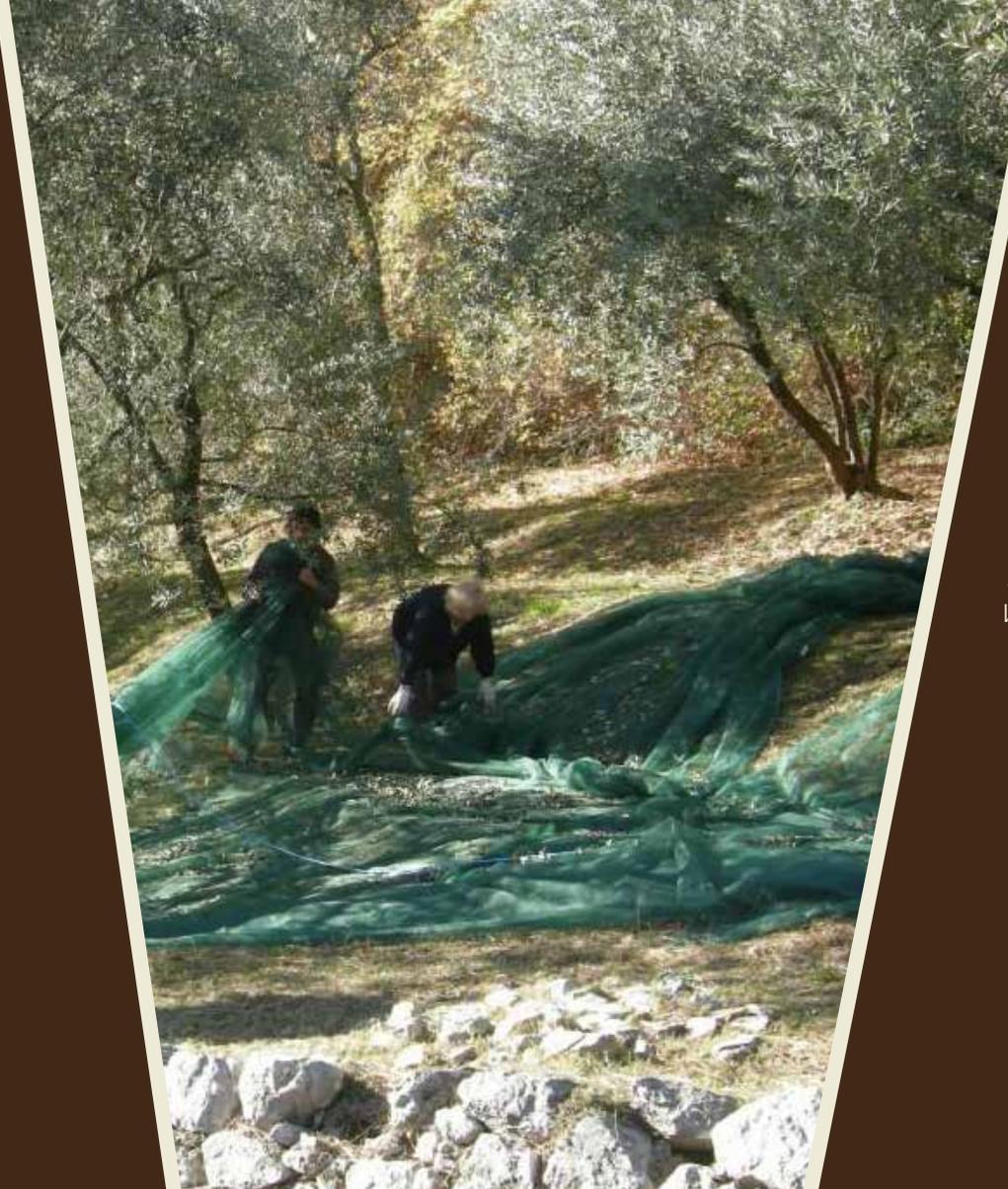


ALTRE INFORMAZIONI

Nel centro abitato di Santa Massenza, in un edificio del 1875, è allestita la mostra storica Olivo Estremo che permette di approfondire il tema attraverso una ricerca condotta su numerose fonti storiografiche, documenti, cartografia, mappe topografiche, antiche strumentazioni. Completa la mostra "La riviera degli olivi" parco collezione situato lungo le rive del Lago. (Progetto di ripristino della Riviera d'Uliveti) ...Meano, vicin à Toblino, (il cui lago.....), è delizioso con à torno una, come Riviera d' Uliveti, dove vengono Vini rari, & che hanno dell'aromatico...(.)(REGNUM ANIMALE.) cit. da Mariani, Trento con il Sacro Concilio, et altri Notabili, Trento, 1673)

Oltre la mostra ciò che testimonia maggiormente il limite estremo della coltivazione sono gli olivi centenari che sono dislocati su tutto il territorio.

Per visitare la mostra scrivere una mail a olivoestremo.valledeilaghi@gmail.com
<https://www.facebook.com/Associazione-Olivo-Estremo-Valle-dei-Laghi-403687089767275/>



FURTHER INFORMATION

In the residential area of Santa Massenza, in an 1875 building, the historical exhibition Olivo Estremo takes place. In addition, what really shows the extreme boundary of the cultivation are the ancient olive trees placed on the whole area.
*To visit the exhibition, please send an email to olivoestremo.valledeilaghi@gmail.com
<https://www.facebook.com/Associazione-Olivo-Estremo-Valle-dei-Laghi-403687089767275/>*

Stampa *L'oleificio*

*Stampa tratta da G. Tavanti,
Trattato teorico – pratico, completo sull'ulivo,
Firenze 1819*





- 1 Costa Lago Cavedine
- 2 Costa fiume Rimone
- 3 fiume Rimone
- 4 Costa Ponte Oliveti
- 5 Zona Monti Calavino
- 6 Monti Calavino
- 7 Doss Oliver Padergnone
- 8 Padergnone
- 9 S.Massenza
- 10 Fraveggio
- 11 Parco Collezione S. Massenza
- 12 Monte Olivo Castel Toblino
- 13 Mensa Vescovile Sarche



<http://www.ecomuseovalledeilaghi.it/it/valle-dei-laghi/camminando/>

Testi a cura di A. Bonomi e A. Marsilli
Fonte: testi e foto della mostra "Olivo estremo" - Santa Massenza
Spoglio documentazione Archivio Diocesano Tridentino curato da P. Aldrighetti
Foto: Mostra Olivo estremo - Santa Massenza,
Archivio Ecomuseo: A. Bonomi, A. Margoni