



MOO—
MUSEO
DELL'OLIVO
E DELL'OLIO

MOO—
MUSEUM
OF OLIVES
AND OIL

VIA GIUSEPPE GARIBALDI 10, 06089 TORGIANO (PG)
www.muvit.it/museodellolio/
+ 39 075 9880200—prenotazionimusei@lungarotti.it



www.museiapperugia.it



Regione Umbria

Realizzato con il contributo
della Regione Umbria.

MaPp
MuseiAppPerugia

**L'ARTE ART AS
COME YOU HAVE
NON L'HAI NEVER
MAI SEEN IT
VISTA BEFORE**

WEB PORTAL /
APP /
e-BOOK /

In continuità di intenti con il Muvit, entro le mura castellane di Torgiano, il Moo (nato con il millennio corrente) è dedicato all'oro verde dell'Umbria. Il Museo, di carattere interdisciplinare, si apre sulle origini dell'olivicoltura nella nostra regione, approfondendo tecniche e cultivar antiche e contemporanee, con particolare attenzione alla storia di macine e presse.

Nel percorrere le sale, si coglie un ripetuto richiamo al mito, alla presenza secolare dell'olio nelle pratiche quotidiane, alla sua incidenza nelle trasformazioni del paesaggio e nell'economia agraria, allo sviluppo economico e culturale che ha determinato e favorito sin dall'antichità. La sezione archeologica è seguita da una ricca raccolta di lucerne (della sezione *L'olio come fonte di luce*) e da svariati reperti relativi all'impiego di olive, olio e derivati nell'ambito della religione, dell'alimentazione, della medicina, dello sport, della cosmesi, della meccanica e della combustione; una specifica sezione è inoltre dedicata all'immaginario popolare. I bambini godono di un percorso a loro dedicato, in grado di stimolare curiosità e interesse attraverso attività creative mirate svolte sotto l'egida di una guida dalle sembianze di Atena.



Founded in 2000, the MOO, located within the ramparts of Torgiano, has similar aims to its sister museum MUVIT (Museum of Wine) but in this case is dedicated to the region's green gold. Taking an interdisciplinary approach, the museum displays explore the origins of olive cultivation as well as ancient and modern technical approaches and cultivars, with a particular focus on the history of milling and pressing olives.

The museum itinerary includes a mythical dimension, exploring the centuries-old role of olive oil in daily life, its impact on the landscape and on agricultural economics as well as the cultural and economic development it has driven since antiquity. The archaeological section is followed by a rich collection of oil lamps; the *L'olio come fonte di luce (Oil As a Source of Light)* section and a variety of displays explore the role of olives, olive oil and its derivatives in religion, food, medicine, sport, cosmetics, mechanics and combustion; there is also a folklore section. Children will enjoy a tour designed to simulate their imagination and curiosity through targeted creative activities through which a guide disguised as Athena will lead them.