

ORARI MUSEO E PUNTO VENDITA

DAL 1 APRILE AL 31 OTTOBRE

Feriali: 9,30 - 12,30 / 15,00 - 18,30 - Festivi: 9,30 - 12,30

Ultimo ingresso museo ore 12 mattino ore 18 pomeriggio

DAL 1 NOVEMBRE AL 31 MARZO

VERIFICARE GLI ORARI PUBBLICATI ON LINE

Chiuso 25/26/31 dicembre, 1/6 gennaio e
le domeniche di gennaio e febbraio.

VISITE IN GRUPPO: solo su prenotazione

PARCHEGGI ALTERNATIVI:

- 250 METRI DAL MUSEO DIREZIONE BARDOLINO **PARCHEGGIO MUSEUM N 1**
- 500 METRI DAL MUSEO DIREZIONE BARDOLINO **PARCHEGGIO N 2**
(SI PUÒ RAGGIUNGERE IL MUSEO A PIEDI UTILIZZANDO LA CORSIA CICLO PEDONALE)

ÖFFNUNGSZEITEN MUSEUM UND SHOP

1. APRIL BIS 31. OKTOBER

An Werktagen 9.30 - 12.30 Uhr / 15.00 – 18.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen 9.30 – 12.30 Uhr

**Letzter Eintritt ins Museum vormittags um 12.00 Uhr
und nachmittags um 18.00 Uhr.**

1. NOVEMBER BIS 31. MÄRZ

BITTE DIE ONLINE VERÖFFENTLICHTEN
ÖFFNUNGSZEITEN BEACHTEN

Geschlossen am 25., 26. und 31. Dezember, 1. und 6. Januar,
sowie an den Sonntagen im Januar und Februar.

GRUPPENBESICHTIGUNGEN: nur nach vorheriger Reservierungen

ALTERNATIVE PARKPLÄTZE:

- 250 M VOM MUSEUM IN RICHTUNG BARDOLINO, **MUSEUM PARKPLATZ N1**
- 500 M VOM MUSEUM IN RICHTUNG BARDOLINO, **PARKPLATZ N2**
(DAS MUSEUM IST ZU FUSS ÜBER DEN RAD- UND FUSSGÄNGERWEG ERREICHBAR)

MUSEUM AND STORE OPENING HOURS

FROM 1ST. APRIL TO 31ST. OCTOBER

Weekdays 9.30 am - 12.30 pm 3.00 pm - 6.30 pm

Sundays and Public holidays 9.30 am - 12.30 pm

**Last museum entrance 12.00 pm (in the morning)
6.00 pm (in the afternoon)**

FROM 1ST. NOVEMBER TO 31ST. MARCH

CHECK THE OPENING HOURS PUBLISHED ONLINE

Closed 25th/26th/31st December / 1st January

6th January and the Sundays of January and February.

GROUP VISITS: only by reservation

ALTERNATIVE PARKING:

- 250 METRES FROM THE MUSEUM DIRECTION BARDOLINO **PARKING N1**
- 500 METRES FROM THE MUSEUM DIRECTION BARDOLINO **PARKING N2**
(YOU CAN REACH THE MUSEUM ON FOOT USING THE CYCLE PATH)

Marzo 2023 - N. 70.000

MUSEO DELL'OLIO

Via Peschiera, 54

37011 Cisano di Bardolino (VR) Italy

Tel. +39 045 6229047

www.museum.it info@museum.it

**ENTRATA LIBERA, EINTRITT FREI,
ADMISSION FREE**



2023

MUSEO DELL'OLIO D'OLIVA

OLIVENÖL-MUSEUM

OLIVE OIL MUSEUM



PRESSA A LEVA

Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.
Con la pressa si estraggono le nocchie spremendole.



Il punto vendita

Presso il punto vendita del museo si possono degustare e acquistare le varie selezioni del nostro olio extra vergine di oliva Museum, oltre a una vasta gamma di specialità alimentari che hanno una stretta parentela con l'olio di oliva: oli aromatizzati, aceti balsamici, pesto, prodotti sott'olio, gustose olive ai diversi sapori. E, infine, un'enoteca con i migliori vini della zona del Garda.

Geschäft

In der Verkaufsstelle unseres Museums kann man verschiedene Sorten unserer kaltgepressten Olivenöle extra vergine "Museum" probieren und kaufen. Außerdem wird eine breite Palette von Spezialitäten angeboten, die in engem Zusammenhang mit dem Olivenöl stehen: aromatisiertes Öl, Balsamessig, Pesto, in Olivenöl eingelegte Waren, feine Oliven in diversen Geschmacksvarianten. Und, zu guter Letzt, eine Önothek mit den besten Weinen unserer Region.

The shop

At the Museum shop you can taste and buy the various selections of our Museum extra virgin olive oils, as well as a wide range of food specialties that are closely related to olive oil such as flavoured oils, balsamic vinegars, pesto, products in oil, tasty variously flavoured olives. And last but not least, a wine shop with the best wines of the Garda area.



Oleificio Cisano

Il Museo dell'Olio

Dall'artigianato rurale alla tecnologia industriale: questo è il filo conduttore del Museo dell'Olio d'Oliva. Un'antica e possente pressa a leva, mole di pietra, torchi a vite e la ricostruzione di un frantoio del XIX secolo funzionante a forza idrica, sono pezzi che caratterizzano questa rassegna, arricchita da documenti storici e materiale didattico. Un omaggio all'olivo e al suo olio, elementi che hanno contraddistinto la storia e la civiltà delle genti mediterranee.

Das Ölmuseum

Im Wandel der Zeit vom ländlichen Handwerk bis zur industriellen Produktion: das ist der Leitfaden des Olivenölmuseums. Eine antike, schwere Hebelpresse, Mühlsteine, Schraubenpressen und die Rekonstruktion einer wasserbetriebenen Ölmühle aus dem 19. Jhd. sind Bestandteile dieser Ausstellung, die mit geschichtlichen Unterlagen und Lehrmaterial ausgeschmückt ist. Eine Huldigung an den Ölbaum und seine Früchte, die die Geschichte und die Kultur der Mittelmeervölker geprägt haben.

The olive oil Museum

From rural handicraft to industrial technology: this is the leading thread of the Olive Oil Museum. An ancient, powerful lever press, millstones, screw presses and a reconstruction of a 19th century water mill are the highlights of this exhibition, also enriched by historical documents and teaching equipment. A celebration of oil and olive trees, two particular elements in the history and civilisation of Mediterranean peoples.

