



L'oliveto di Limone

UNA STORIA D'ECCELLENZA DAL '500 AD OGGI

Visitando il frantoio e il museo dell'olio della Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti scoprirete tutti i segreti di una storia millenaria. Nel 1595 a Limone sul Garda, infatti, si contavano già 20 torchi da olio. Per tutto il Seicento l'olio rappresentò per l'Alto Garda il prodotto più pregiato, ne fanno fede le molteplici attenzioni dei provveditori di Salò, soprattutto per cercare di riscuotere i dazi per Venezia. La maggior parte dell'olio, infatti, prendeva la via della Germania, sfuggendo ad ogni controllo fiscale. Così si finì col far contare gli olivi di ogni paese ed imporre un dazio di due soldi per pianta: un provvedimento che causò molti malumori ma scongiurò un'evasione massiccia. Venne poi il grande freddo del 1709: gelarono perfino le acque del lago e anche a Limone morirono migliaia di olivi, con danni irreparabili per i piccoli proprietari e i miseri contadini. Il freddo si ripresentò più volte nel corso del secolo, alternandosi al "bisól", la mosca olearia, altro "nemico" contro il quale non c'era rimedio. Dal 1919, la Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti diventa protagonista del grande salto di qualità dell'olivicoltura limonese. Ancora oggi il frantoio e l'oleificio mantengono vivi e intatti gli stessi procedimenti produttivi, per un olio extravergine d'oliva riconosciuto del marchio d.o.p. (denominazione di origine protetta).

Via Campaldo, 10 -
25010 Limone sul
Garda (BS) Italia
+39 036 5954446 |
coopoliveti@libero.it

