



Città dell'Olio - City of Oil

MARONE

Città dell'Olio
Marone City of Oil



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
LAGHI LOMBARDI
(SEBINO)





MARONE, UN PÒ DI STORIA

Marone è collocata in una posizione particolare sulla sponda orientale del Sebino dove l'anfiteatro morenico del medio lago è chiuso dal **Monte Marone** e più sopra dal **Corno Trentapassi**. Per questo gode di un microclima estremamente mite sia nella stagione invernale come nella stagione estiva, clima che ha favorito la coltivazione di olivi e la produzione di un olio extra vergine di oliva di qualità. Una produzione che affonda le sue **radici in epoca romana**, come sembra dimostrano alcuni recuperi archeologici, pietre da frantoio e uno scolatoio per olio, rinvenuti presso i ruderi della villa romana in località "Cò de Ela".

MARONE, A BIT OF HISTORY

*Marone is located in a particular position on the eastern shore of the Sebino where the moraine amphitheater of the middle lake is bloched by **Monte Marone** and above by the **Corno Trentapassi**. For this reason there is an extremely mild microclimate both in the winter season and in the summer season, a climate that has allowed the cultivation of olive trees and the production of a quality Extra Virgin Olive Oil. A production that has its **roots in Roman times**, as it seems to demonstrate some archaeological recoveries, mill stones and an oil drainer, found at the ruins of the Roman villa in the "Cò de Ela" area.*

I primi abitanti di questo paese si insidiarono a metà della costa, in frazioni alte e lontane dai torrenti. Ci sono testimonianze che, in epoca romana, sorgessero insediamenti con alte mura e resti di terme, poi danneggiati nel 1906 durante la costruzione della ferrovia Iseo-Edolo. Nel passato ha fatto la fortuna di Marone la sorgente Festola di grande portata (fino a 600 litri al secondo) che è stata utilizzata, attraverso la realizzazione di una opportuna canalizzazione, per irrigare ma soprattutto come forza idraulica diretta ad alimentare attività di **forgiatura, molitura** e, dal 1700 in poi, l'attività **manifatturiera tessile** della lana e della seta. Già in una quattrocentesca descrizione dell'abitato si parla di numerose ruote di mulino sorte lungo il canale della Festola. Nell'Ottocento si sviluppò molto l'impresa della lana, soprattutto relativamente alla produzione di feltro che esiste ancora oggi.

Fino agli anni '50 del ventesimo secolo Marone si caratterizza come paese fortemente industrializzato nel **settore tessile e in quello estrattivo**. Dagli anni '60 in poi comincia un lento declino di alcune attività industriali e comincia a prendere corpo una interessante attività di **riconversione della campagna** con il passaggio dalla coltivazione della vite (un vino di scarsa qualità) a quella ora prevalente dell'olivo e il contestuale inizio di un timido **sviluppo di attività per la fruizione turistica del territorio**.

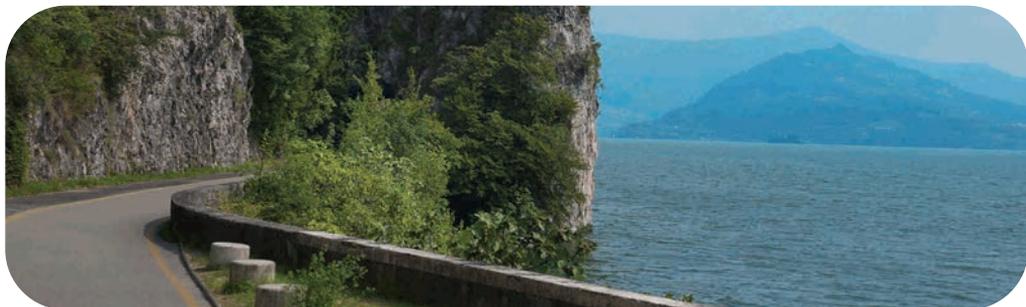
*The first inhabitants of this area lived away from the lake shore in the mid hills, hamlets high and distant from the creeks. There are proof of existence of Roman settlements with high walls and thermal baths, further damaged in 1906 during the construction of the Iseo-Edolo railway. In the past the economy of Marone was blessed by the Festola spring (up to 600 liters per second) that was used, through the realization of an appropriate channeling, as irrigation for agriculture purposes and most important as a hydraulic force aimed at feeding **forging, milling activities** and, from 1700 onwards, the **textile manufacturing activity** of wool and silk. Already in a fifteenth-century description of the town, numerous mill wheels where mentioned, built along the Festola canal. In the nineteenth century, the wool business had a great expansion, especially in relation to the production of felt that still exists today.*

*Until the 1950s, Marone was characterized as a highly industrialized country in the **textile and mining sectors**. From the 1960s onwards a slow decline began in some industrial activities and an **interesting agricultural change** from the cultivation of the vine (a poor quality wine) to olive trees and the contextual start of a timid tourist development.*



Tale indirizzo operativo e di cambiamento viene recepito e assunto come necessità dalla fine degli anni '90 a tutt'oggi e vede impegnata l'Amministrazione Comunale in una imponente attuazione di programmi infrastrutturali rivolti ad esaltare le potenzialità turistiche del territorio. Il tutto all'insegna della valorizzazione dell'**olio extra vergine di oliva** che si fregia della **D.O.P. dei Laghi Lombardi** e che ha ottenuto in passato, il significativo riconoscimento della "Sirena d'Oro di Sorrento" nella sezione fruttato-leggero.

*This agricultural change was really acknowledged at the end of the 1990s and today the Municipal Administration is strongly involved in a big structural implementation focused to develop the touristic appeal of our territory. All this is aimed to enhance the value of the **Extra Virgin Olive Oil which is D.O.P. "Lombardy Lakes"** certified and in the recent past obtained the "Gold Siren of Sorrento" award in the light fruity category.*



Il territorio si presenta con **prodotti enogastronomici di qualità** come il formaggio SILTER D.O.P., la soppressa De.Co. di Marone (insaccato di maiale) e il pesce di lago (la sardina essicata è la regina del lago). Inoltre lo sviluppo dell'agriturismo e della ricettività unito alla implementazione delle attrezzature per la fruizione della risorsa "lago" come la valorizzazione dell'**Antica Via Valeriana** e della **pista ciclopedonale Marone-Vello-Toline**, con riqualificazione dell'intera sponda orientale del Sebino, vengono continuamente spinti con l'organizzazione di **eventi culturali** e di **manifestazioni a carattere enogastronomico** per attrarre un numero sempre più consistente di turisti sia italiani che stranieri.

*The territory offers **high quality locally produced food and wine products** such as: Silter D.O.P cheese, soppressa DE.CO. of Marone (pork cured meat), lake fish (sundried Sardines are very famous), development of agritourism and tourist facilities around the lake, enhancement of the **ancient Via Valeriana and the bicycle route Marone-Vello-Toline** with a further development of the whole eastern shore of Iseo Lake and organization of **cultural events** to increase the number of both italian and foreign tourists.*



Marone è composto da **8 frazioni** : Marone Centro, Vello, Pregasso, Vesto Gandane, Collepiano, Ponzano, Ariolo e Montemarone. Le chiese presenti sono 12, di seguito le principali: a Pregasso l'**Eremo di San Pietro in Vinculis**, la prima parrocchiale di Marone, costruita nel 1400 su uno sperone di roccia, si narra in luogo di un castello distrutto nel 1200, da questa posizione si gode una spettacolare veduta sul lago. A Vello, borgo caratteristico, la **Chiesa del cimitero** (restaurata nel 2016) anch'essa del 1400, ex parrocchiale del piccolo borgo, con un campanile a bifore. Poi da vedere la **Chiesa di S. Eufemia** del 1715, la parrocchiale di Vello. Qui merita passeggiare sulla pista ciclopedonale Vello-Toline, un tratto tra le più belle (la più bella) piste ciclopedonali d'Italia. A Marone da vedere la **Parrocchiale di San Martino di Tours** (consacrata nel 1754, con un campanile datato 1874 e alto 24 metri), oltre ai **ruderi della villa Romana**: una preziosa testimonianza dal passato dell'antichità maronese situata in località Vela dove sono visibili i resti di questo edificio romano del I° secolo d.C.

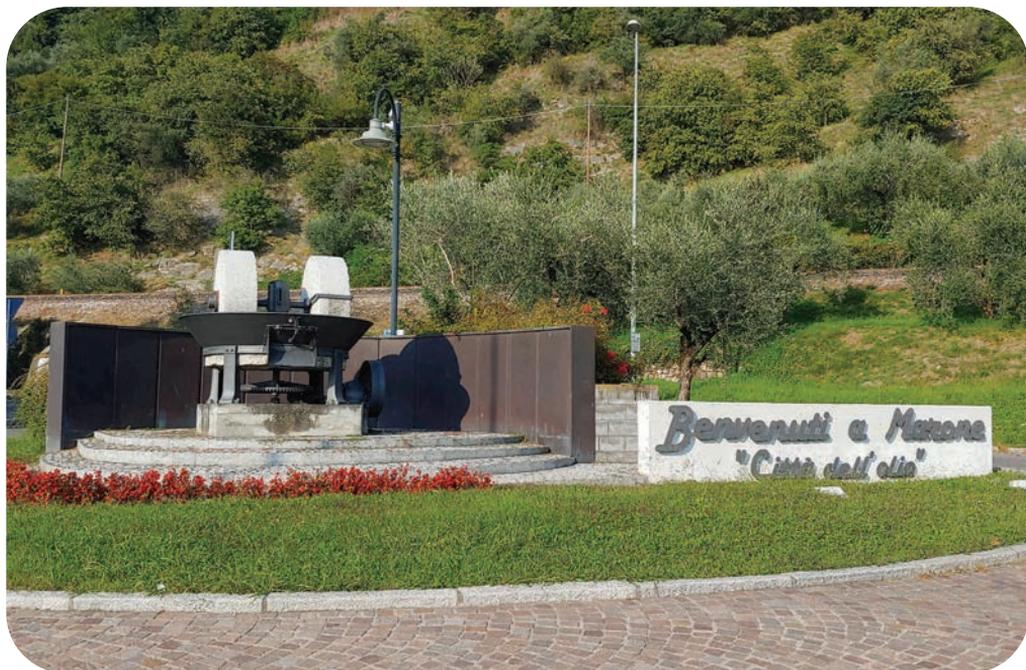
Dal punto di vista morfologico e naturale non passa inosservato il **Monte Guglielmo** (il più elevato monte della cerchia del Sebino con i suoi 1957 metri) per raggiungere il quale si percorre un sentiero con panorami mozzafiato. Difficile non segnalare l'itinerario dell'Antica Via Valeriana, probabilmente di origine romana: una mulattiera che ha rappresentato per millenni il passaggio obbligato verso nord e verso la Valtrompia, recuperata e riaperta nel 2002 per presentarsi oggi come un armonioso incontro tra paesaggio e cultura. Da vedere, salendo lungo la strada che percorre la valle del torrente Opolo e che porta al Monte Guglielmo, il **Santuario della Madonna della Rota**, costruito nel 1500 inglobando una precedente chiesetta del 1400. Sempre lungo questa strada si trovano **Le Falesie**, vere palestre di arrampicata naturale.

*In marone there are **8 hamlets**: Marone Centro, Vello, Pregasso, Vesto Gandane, Collepiano, Ponzano, Ariolo e Montemarone. To visit in Pregasso the **hermitage of San Pietro in Vinculis**, the first parish church of Marone, built in 1400 on a rock spur, legend says it was built in place of a castle destroyed in 1200, from this position you can enjoy a spectacular view of the lake. To visit In Vello, a characteristic village, the **Church of the cemetery** (restored in 2016) also from the 1400s, former parish church of the small village, with mullioned windows on the bell tower. Also worth visiting the **S. Eufemia church** from 1715, the parish church of Vello. Also very nice to take a walk on the Vello-Toline cycle and pedestrian route, one of the most beautiful trail in Italy.*

To visit in Marone: the **Parish Church of San Martino di Tours** (consecrated in 1754, with a 24 meters high bell tower dated 1874), you can also visit the **ruins of the Roman villa**: a precious testimony of Marone's history located in Vela (1st century AD).

From a morphological and natural point of view, **Mount Guglielmo** does not go unnoticed (the highest mountain in the circle of Sebino with its 1957 meters) to reach the top you follow a path with breathtaking views. Impossible not to mention the itinerary of the Ancient Via Valeriana, probably of Roman origin: a mule track that for thousands of years has represented the obligatory passage to the north and towards Valtrompia, restored and reopened in 2002 it is today an harmonious encounter between landscape and culture. Also very nice to visit, walking up the road that runs through the valley of the Opolo creek and leading to Monte Guglielmo, the **Sanctuary of the Madonna della Rota**, built in 1500, incorporating a previous church of the 1400s. Along this road you can also find **Le Falesie**, natural climbing gyms.





MARONE, CITTÀ DELL'OLIO

Il comune di Marone si trova nell'area della **D.O.P. Olio Extra Vergine Laghi Lombardi, menzione Sebino**. Come da disciplinare, sono presenti tutte le cultivar necessarie alla produzione di olio extra vergine di oliva D.O.P. e si contano oltre 17.000 piante di olivo, risultando il **comune più olivetato del Sebino** che dal 2001 è entrato a far parte dell'**Associazione "Città dell'Olio"**.

MARONE CITY OF OIL

*The town of Marone is located in the **DOP area of the Lombardia Lakes Extra Virgin Olive Oil, "Sebino Mention"**. As specified in the disciplinary policy, all the cultivars necessary to produce DOP Extra Virgin Olive Oil are present in the Marone territory. In the municipal area there are more than 17000 olive trees making Marone the town with the **most olive trees in Lake Iseo region**, since 2001 Marone entered in the **"City of Oil" National Association**.*

L'olivicoltura in Lombardia ha origini antichissime, basti pensare che presso i **Laghi Lombardi** vennero trovati resti di noccioli e frammenti di foglie di olivo che sono stati ricondotti a circa il 2000 a.C. Gli archeologi hanno inoltre scoperto resti di una pietra di frantoio a Malcesine (VR) riconducibile all'epoca romana dell'imperatore Massenzio (306-312 d.C.), segno che l'olivicoltura non si arrestò durante questo periodo e fu anzi incoraggiata. Il poeta Claudiano (sec. IV d.C.) nei suoi poemi cita le selve d'olivi che cingono le rive dei laghi retici, segno che l'olivicoltura in quell'epoca era presente non solamente sul Lago di Garda, bensì anche nei laghi considerati minori, come il Lario ed il Lago d'Iseo, anche a Marone sono stati rinvenuti **reperti di epoca romana** come pietre da frantoio e uno scolatoio per olio, presso i ruderi della villa romana in località "Cò de Ela".

Nel corso dei secoli la produzione dell'olio lombardo ha mostrato andamenti altalenanti, come nel resto della penisola. La coltivazione degli olivi si espanse nel XIII sec. grazie ai monaci Francescani, per poi arrestarsi durante le invasioni barbariche e riprendersi nel medioevo grazie all'opera dei monaci Benedettini e Cistercensi raggiungendo il massimo sviluppo nel 1500.

Nel 1600, con la dominazione spagnola e l'introduzione di una pesante tassa sugli oliveti, la produzione subisce un nuovo arresto, per riprendersi durante l'illuminismo, grazie allo sviluppo del libero mercato e all'abolizione dell'imposta. Con l'avvento dell'era industriale molti oliveti vengono sostituiti da varietà più resistenti alle rigide temperature invernali tipiche della zona e **l'olio dei Laghi Lombardi diviene così un prodotto di nicchia, raro e apprezzato dagli estimatori.**



Olive growing in Lombardy has very ancient origins, remains of olive core and fragments of olive leaves dating back to about 2000 BC had been found on the **Lombardy Lakes**. Archaeologists have also discovered the remains of a mill stone in Malcesine dating back to Roman era of Maxentius Emperor (306-312 AD), a sign that olive growing did not stop during this period and was indeed encouraged.

The poet Claudian (4th century AD) in his poems mentions the olive groves that surround the shores of the Rhaetian lakes, a sign that olive growing at that time was present not only on Lake Garda, but also in the minor lakes like Lario and Sebino. At the beginning of Marone territory some **remains of oil mill stones and an oil drainer** were also found in the Roman Villa ruins of "Cò de Ela" area.

Over the centuries the production of Olive Oil in Lombardy has shown ups and downs, as in the rest of Italy. Olive trees cultivation expanded in the 13th century thanks to the Franciscan monks, it was stopped during the barbarian invasions and then resumed in the Middle Ages thanks to the work of the Benedictine and Cistercian monks reaching their maximum development in 1500.

In 1600 during the Spanish domination and the introduction of a heavy tax on olive groves, production was stopped again, to recover during the Age of Enlightenment, thanks to the development of the free market and the abolition of the tax. During Industrial Expansion age many olive groves were replaced with cultivars more resistant to the harsh winter temperatures typical of the area and **the oil of the Lombardy lakes became a niche product, rare and appreciated by estimators.**

La diffusione dell'olivicoltura sul Lago d'Isèo è avvenuta a partire dalle zone più adatte alla coltivazione di questa specie ed in particolar modo le località solive e riparate dai freddi alpini.

Tra i primi comuni olivetati del lago, citati nei testi antichi, troviamo Predore, Riva di Solto, Montisola e **Marone, con particolare riferimento alla frazione di Vello** (segnalato storicamente tra le zone più olivetate del Sebino molto probabilmente per le sue caratteristiche morfologiche e microclimatiche).

The spread of olive trees cultivation on Lake Iseo started on those areas more suitable for the cultivation of this species, especially on sunny areas sheltered from the cold winds of the Alps.

*Among the first municipalities cultivated with olive trees mentioned in ancient texts we find Predore, Riva di Solto, Montisola and **Marone with particular reference to the small hamlet of Vello** (historically reported as one of the most olive groves cultivated in the Sebino region, most probably due to its morphological and microclimatic characteristics).*



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "LAGHI LOMBARDI" E PECULIARITÀ

Il bacino del lago d'Iseo e del lago di Como si trovano ad una latitudine teoricamente non adatta alla coltivazione dell'olivo; in realtà le acque dei laghi funzionano come grandi serbatoi, in grado di accumulare calore ed umidità durante il periodo estivo e di restituirla nei mesi invernali, creando un microclima straordinariamente mite nel cuore dell'Italia del nord. Questo, unito alla fertilità dei suoli di origine morenica, ha consentito lo sviluppo dell'olivicoltura. Nel 1997 l'olio dei Laghi Lombardi ottiene dalla Comunità Europea il riconoscimento D.O.P., con il Reg. CEE n° 2325/97 del 24/11/1997 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 07/10/98 n° 234.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL D.O.P. "LOMBARDY LAKES & PECULIARITY

The basin of Lake Iseo and Lake Como lie at a latitude theoretically unsuitable for olive cultivation, in reality water function as large reservoirs, capable of accumulating heat and humidity during the summer period and returning it in the winter months creating an extraordinarily mild microclimate in the heart of northern Italy. This, along with the fertility of morainic soil, has allowed the development of olive growing. The DOP certification was obtained in 1997 from the European Community, with the EEC Reg. No. 2325/97 of 11/24/1997 and published in the Official Gazette of 07/10/98 n ° 234.



PROFILO ORGANOLETTICO DELL'OLIO DEL LAGO D'ISEO

L'olio del Sebino si presenta con un colore **giallo con riflessi dorati**, al naso si presenta con un **fruttato leggero-medio** dove possono essere presenti richiami alla mandorla fresca, all'erba tagliata, al carciofo ed alle erbe aromatiche. In bocca si percepiscono leggere sensazioni di amaro e di piccante che rendono l'olio **delicato ed armonico**. La leggerezza e la delicatezza tipici di questi oli consentono di utilizzarli su varie pietanze: con gli antipasti, su pesce di lago, su carpaccio di carne o bresaola, su formaggi e verdure, come condimento su insalate, paste, minestre e addirittura nella preparazione di alcuni dolci.

AIPOL

Nasce nel 1983 come associazione interprovinciale olivicola lombarda al servizio completo di assistenza tecnica sull'intero comparto olivicolo finalizzato a **produzione di olio extra vergine di oliva di qualità**. AIPOL da sempre organizza corsi di potatura, convegni, seminari, degustazioni e svolgendo monitoraggi fitosanitari negli oliveti, nel 2016 si è trasformata in cooperativa agricola ampliando i servizi di assistenza con analisi olio, analisi terreno, fornitura piante ed altri materiali, fornendo consulenza nella compilazione dei registri olio, etichettature ed ufficializzando 2 commissioni d'assaggio olio riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole.

ORGANOLETTIC PROFILE OF LAKE ISEO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*The Sebino oil has a **yellow color with golden reflections**, the smell shows a **light-medium fruitiness** with references to fresh almond, cut grass, artichoke and aromatic herbs. In the mouth, slight bitter and spicy sensations are perceived making the oil **delicate and harmonious**. The lightness and delicacy typical of these oils allow them to be used on various dishes: with appetizers, on lake fish, on meat carpaccio or bresaola, on cheeses and vegetables, as a dressing on salads, pasta and soups and even in the preparation of some desserts.*

AIPOL

*Aipol was founded in 1983 as an inter-provincial association of Lombardy olive producers as a full technical assistance service on the entire olive-growing sector aimed at **producing quality extra-virgin olive oil**. AIPOL is constantly active with pruning training courses, conferences, seminars, tastings and phytosanitary monitoring in olive groves. In 2016 it became an agricultural cooperative expanding assistance services with oil analysis, soil analysis, supply of plants and other materials, support with paperworks and labeling. AIPOL has two internal tasting commissions (PANEL) recognized by the Ministry of Agriculture.*

LE CULTIVAR

1. SBRESA - olivo autoctono del Sebino-

È una pianta coriacea con chioma abbastanza espansa e globosa. Sebbene sia autofertile si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con altre varietà. Secondo alcuni potrebbe trattarsi di un ecotipo del Frantoio, l'infiorescenza è media sia in lunghezza che per numero di fiori (16-18); l'aborto dell'ovario è medio. La drupa presenta una maturazione scalare. La produzione, alta e costante, avviene soprattutto nella zona del Sebino e nelle altre zone olivicole della bergamasca. A seguito di un rinato interesse per l'olivicoltura, soprattutto sulle sponde del lago d'Iseo, sono stati portati alla luce resti di frantoi romani e si è iniziato uno studio (condotto da appassionati e produttori) sulle cultivar storicamente presenti sul territorio che ha portato alla scoperta di ceppi ultra millenari probabilmente portati dai Romani durante l'espansione dell'impero, dai quali è stata recuperata una cultivar comunemente chiamata Sbresa (o Sbressa), che può essere considerata una variazione o adattamento del Frantoio. Si ricava un olio che ha una elevata percentuale di acido oleico, la resa in olio è discreta: 16-18%.

Il risultato è un olio leggero e profumato, fruttato armonico con note di piccante, in più ha bassa acidità (0,2%) ed un alto contenuto in polifenoli, è caratterizzato da un fruttato verde con note di mandorla, mela e banana che si fondono in una pasta corposa dalla ridotta amarezza e piccantezza che al termine dell'assaggio lascia in bocca una piacevole sensazione di mandorla verde. Un olio che rappresenta sia la tipicità dell'area che la sua storia.



1.SBRESA - autochthonous olive of Sebino Lake -

It is a coriaceous plant with expanded globular crown. Although self-fertile it takes advantage of cross-pollination with other varieties. According to some it could be an ecotype of Frantoio, inflorescence is in average both in length and in number of flowers (16-18); abortion of the ovary is medium. Ripening of the drupe is gradual. The production, high and constant, is located mainly in the Sebino area and in the other olive-growing areas of the Bergamo province. Following a renewed interest in olive growing, especially on the shores of Lake Iseo. Following a renewed interest in olive growing, especially on the shores of Lake Iseo, the remains of Roman mills have been brought to light - a study (conducted by enthusiasts and producers) on the cultivars historically present in the area that has led to the discovery of ultra millennial strains probably brought by the Romans during the expansion of the empire, from which a cultivar commonly called Sbresa (or Sbressa) was recovered, Sbresa can be considered a variation or adaptation of the Frantoio.

2.FRANTOIO

Quando si parla di olivo Frantoio si fa riferimento ad una particolare varietà della pianta di olivo che, con ogni probabilità proviene dalla regione Toscana ed è tra le varietà maggiormente coltivate sia in territorio nostrano che in campo europeo ed internazionale. Dobbiamo questa larga diffusione per le sue particolari caratteristiche, sia dal punto di vista produttivo che qualitativo. L'olivo frantoio è un albero di grandezza media, con uno sviluppo decisamente vigoroso, dotato di larga chioma, e una ramificazione principale molto fitta. L'impollinazione dell'olivo frantoio risulta essere piuttosto differenziata e su questa fase possono essere importanti le influenze di tante altre varietà di olivo, come ad esempio il Leccino. Altra particolare caratteristica di questo olivo sono le infiorescenze particolarmente lunghe, che comprendono tutta una serie di fiori dalle elevate dimensioni. Questa particolare varietà di olivo presenta una fruttificazione piuttosto vigorosa e, al tempo stesso, anche molto abbondante sotto il profilo quantitativo, regolare, ma anche tardiva. Proprio quest'ultima caratteristica permette alla pianta di olivo di contare su una maggiore protezione nei confronti del freddo.



2.FRANTOIO

When we talk about Frantoio we refer to a particular variety of the olive tree which, with all probability comes from the Tuscany region and is among the most cultivated varieties in our territory, in Europe and internationally. Frantoio is widely spread due to a constant and generous production and also due to an excellent taste of the Oil produced from it. Frantoio is a medium size tree with a globular crown characterized by a rather vigorous growth. The pollination is rather differentiated and can be influenced by the presence of many other olive varieties, such as the Leccino. Another particular feature of this olive tree is its particularly long inflorescences, which include series of large flowers. This particular cultivar offers an abundant production of olives with a late ripening.

3.LECCINO

Di probabile origine toscana, il Leccino è una delle cultivar dalla diffusione più ampia sul territorio italiano. La sua grande resistenza alle avversità principali e la capacità d'adattamento a più terreni, insieme alla buona qualità dell'olio, sono i connotati principali che hanno determinato il suo gran successo e apprezzamento. Pianta di taglia medio grande, la chioma è espansa e fitta, mentre i rami hanno cime risalenti. L'infiorescenza è piuttosto corta e con fiori in media numerosi e grandi.

La maturazione dei frutti è contemporanea e precoce. Le drupe, che spesso si presentano in grappolini di 3-5, hanno bassa resistenza al distacco. La produttività è piuttosto costante.

Resa in olio media: 18-21%. L'olio, giallo dorato con riflessi verdi, è di ottima qualità ma, per alcuni, senza particolari picchi aromatici; dal sapore fresco, poco fruttato, leggermente amaro e piccante; alcuni vi scorgono note di erbe aromatiche.



3.LECCINO

Probably of Tuscan origin, the Leccino is one of the most widespread cultivars on the Italian territory. Its great resistance to the main adversities and the ability to adapt to more terrains, together with the good quality of the oil, are the main features that have determined its great success and appreciation. Medium-large size tree with dense and expanded crown. The inflorescence is rather short with an average number of big sized flowers. Fruit ripen early at the same time. The drupes, which often comes in bunches of 3-5, have low resistance to detachment. Productivity is fairly constant, oil yield is around 18-21%. The oil, golden yellow with green reflections, is excellent in quality without any particular aromatic peaks; fresh, slightly fruity, slightly bitter and spicy; some can find notes of aromatic herbs.

4.PENDOLINO

Pianta mediamente vigorosa con chioma mediamente espansa e piuttosto folta, origine Toscana. Varietà molto diffusa è conosciuta in tutta Italia come impollinatrice essendo la più importante per tale uso. Le piante sono caratterizzate da una buona vigoria e da rami fruttiferi molto lunghi, flessuosi e pendenti che conferiscono agli alberi il portamento caratteristico che ne giustifica il nome. Le foglie sono strette e di forma lanceolata, i frutti ellissoidali e leggermente asimmetrici sono di medie dimensioni. La produttività è sempre elevata e costante, la maturazione dei frutti è precoce e contemporanea. La quantità di olio ottenibile è abbondante e la sua qualità, finora sottovalutata, è eccellente. L'olio infatti è caratterizzato da apprezzabili peculiarità organolettiche. Varietà rustica, resiste bene anche al freddo.



4.PENDOLINO

Medium vigorous tree with expanded crown, tuscan origin. Cultivar widely spread throughout Italy for its particular function as pollinator. The plants are characterized by a healthy vigor and very long, flexible and hanging branches that give the trees the characteristic pendulous look that justifies their name. The leaves are narrow and lanceolate, olives are ellipsoidal and slightly asymmetrical, medium size. Productivity is always high and constant and fruit ripening is early and contemporary. The quantity of oil obtainable is abundant and its quality, so far underestimated, is excellent. In fact, the oil is characterized by appreciable organoleptic peculiarities. Rustic variety, well resistant even in cold locations.

5.CASALIVA

Albero di buon vigore, originario del lago di Garda, dal portamento gentile, con chioma globoso-allungata e di colore scuro, con molti rami penduli. I rami di 1-3 anni sono di colore grigio-chiaro ed hanno portamento pendulo. Varietà diffusa nella zona dei laghi Lombardi. Buona resistenza al freddo. I frutti sono di pezzatura media e di resa molto elevata, è parzialmente autofertile ma, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con il Pendolino. L'infiorescenza è media sia in lunghezza che per numero di fiori (16-18), la drupa presenta una maturazione tardiva e scalare. Dai suoi frutti si produce un olio delicato e profumato, dall'aroma vagamente fruttato con note di amaro e piccante e dal buon contenuto di polifenoli.



5.CASALIVA

Healthy vigorous tree native of Lake Garda with a semi-pendulous posture and globose-elongated crown of dark green color. The 1-3 year old branches are light gray and have a pendulous posture. Widespread Cultivar in the area of the Lombardi lakes. Good cold resistance. The fruits are medium size and have very high oil yield, it is partially self-fertile but cross-pollination with the Pendolino is welcomed. The inflorescence is medium size both in length and in number of flowers (16-18), the drupe has a late and gradual ripening. Its olives produce a delicate and fragrant oil, a medium fruity aroma with bitter and spicy notes and a good content of polyphenols.



LA STRADA DELL'OLIO A MARONE

L'Amministrazione Comunale, nell'ottica della **valorizzazione e promozione del territorio e dei prodotti locali**, istituisce questo **percorso di circa 13 km** per offrire una nuova proposta al **turismo ecosostenibile**. L'itinerario è stato studiato e realizzato al fine di permettere agli utenti di passeggiare lungo il tracciato che collega le **Aziende produttrici di olio** per dare la possibilità di visitarle, **degustare il prodotto principe del paese e godersi i fantastici panorami locali**. Il livello di difficoltà del percorso è facile nella totalità, percorribile solo a piedi preferibilmente con scarpe da trekking, ad eccezione di 2 anelli di livello medio, uno nella frazione Colpiano e l'altro in quella di Vello dove è collocata l'area didattica.

THE OIL ROAD IN MARONE

The Municipal Administration, in a view of **promotion and valorization of its territory and the local products**, established this **13 km trail** to offer a **new eco-sustainable tourist attraction**. The itinerary has been studied and realized to give its users the possibility to walk along this trail that connects all Extra Virgin Olive **Oil producers**, with the possibility to visit the farms and **taste the main product of our territory while enjoying stunning landscapes**. Totally and only pedestrian, trekking shoes are advised, the difficulty level of the trail is fairly low in general with the exception of two parts of medium level located in the hamlet of Collepiano and Vello, where the didactic area is also located.

IL PERCORSO - THE TRAIL



LE AZIENDE PRODUTTRICI - THE OIL PRODUCERS



- 1 SOCIETÀ AGRICOLA FAVENTO
- 2 FRANTOIO VELA
- 3 AZIENDA AGRICOLA GALÌ
- 4 AGRITURISMO EL GIARDÌ
- 5 AZIENDA AGRICOLA STALLONE
- 6 AZIENDA AGRITURISTICA CASCINA LERT
- 7 AZIENDA AGRICOLA OLIVETO GAMBALONE
- 8 SOCIETÀ AGRICOLA ORTAL
- 9 AZIENDA AGRICOLA SEREDOL
- 10 AZIENDA AGRICOLA CONTRADA DEL VOLTO
- 11 AZIENDA AGRICOLA REMINA
- 12 AZIENDA AGRICOLA GLISENTI
- 13 AZIENDA AGRICOLA SERIOLI MAURIZIO
- 14 AZIENDA AGRICOLA BELLAVISTA

1.SOCIETÀ AGRICOLA FAVENTO

Marone – Via Gandane, 31

La società agricola Favento è un'azienda a conduzione familiare che mette al primo posto la qualità del prodotto, per questo seguiamo con attenzione ogni fase di realizzazione del nostro prodotto iniziando dalla coltivazione, alla raccolta, alla lavorazione fino al confezionamento, sempre alla ricerca di tecniche innovative. Nel nostro "Agriturismo Cascina Carai" potrete alloggiare in eleganti appartamenti e camere e acquistare i nostri prodotti.

I nostri prodotti sono:

- Olio Evo Bio di Marone e Monte Isola
- Bollicine Franciacorta D.O.C.G. "Maria Luisa" BRUT e MILLESIMATO
- Realizziamo confezioni per ogni occasione.



AGRICOLA FAVENTO



www.agricolafavento.it



info@agricolafavento.it



Società Agricola Favento

2.FRANTOIO VELA

Marone – Via Cristini, 5

La famiglia Guerini inizia la sua attività nel 1953 con Pietro Guerini che tramanda ai figli la capacità imprenditoriale e l'amore per la lavorazione di questo splendido prodotto della natura che è l'oliva. Continua al giorno d'oggi il figlio Paolo, affiancato dalla moglie Nunzia, che acquisisce e seleziona dai coltivatori locali il meglio della produzione olearia del Sebino e della franciacorta, ottenendo un olio di eccellenza.

Viene utilizzata la macinatura tradizionale con molazze in pietra; la molitura delle olive avviene entro tre giorni dalla raccolta, riuscendo così a conservare ed esaltare un frutto che per quantità e qualità assume una personalità unica. Il risultato non può essere che di eccellenza, anche perchè l'azienda è attenta alle attuali normative in campo organolettico.



338.4426221



paologuerini2008@libero.it



Frantoio Vela di Paolo Guerini

3.AZIENDA AGRICOLA GALÌ

Marone – Via Monte Marone, 7D

L'Olio Extravergine Galì è un olio di categoria superiore estratto a freddo con procedimenti meccanici ed ottenuto dalla spremitura di olive 100% italiane, interamente prodotte nell'azienda agricola di famiglia. L'Olio Galì ha un gusto fruttato di oliva medio leggero, accompagnato da una lieve sensazione di piccante con un retrogusto di mandorla. Ottimo a crudo per esaltare ogni piatto. La qualità del nostro extra vergine è garantita dall'attenzione e dalla premura riposte in tutte le fasi del ciclo produttivo, dal campo alla molitura.

Dalla coltivazione e più precisamente dalla potatura degli olivi, che garantisce una distribuzione ottimale dei frutti sulla chioma ed una maggiore aerazione e illuminazione della pianta, premesse indispensabili per la perfetta maturazione delle olive. Dopo questa prima fase, lasciamo che il lavoro sia affidato esclusivamente alla nostra terra, caratterizzata da un suolo molto drenante e scaldato dal sole che illumina le chiome delle nostre piante da mattino a sera, grazie ad una esposizione ottimale. Aspettiamo così il momento perfetto per raccogliere i frutti del nostro lavoro, che si palesa quando l'oliva assume il colore tipico della sua varietà, l'invaiaitura. Le olive vengono raccolte a mano ed entro poche ore frante a freddo in modo del tutto tradizionale con macine in pietra e pressa a dischi. Dalla spremitura otteniamo così un olio a bassissima acidità e ricco di fruttato.

L'Azienda Agricola Galì nasce nel 2004 dal recupero e dalla valorizzazione di un terreno a Marone a metà strada tra lago e montagna, in un susseguirsi di pendii e terrazzamenti, si sviluppa il nostro oliveto, quattordicimila metri a balcone sul lago. Il clima mite e l'eccezionale esposizione permettono di coltivare diverse qualità di olivi: Frantoio, Casaliva, Leccino, Pendolino, Maurino. Il sapore equilibrato del nostro extra vergine nasce proprio da un'armonica combinazione di queste cinque varietà di olive.

Fino a qui tutto secondo tradizione, l'innovazione è un'altra, nel 2010 l'azienda ha creato una sua linea di creme per viso e décolleté ad alta concentrazione di olio di oliva. Negli ultimi anni è stato dimostrato che l'olio d'oliva ha una composizione in grassi (trigliceridi) molto simile al sebo della cute e, tra i lipidi naturali, è quello con maggiore affinità con lo strato lipidico della pelle. Beneficiando di queste proprietà, i prodotti antietà e idratanti della "Linea Viso Gali" rendono la pelle liscia e setosa.



Gali
Extra vergine di Oliva



340.5747649



www.oliogali.it



info@oliogali.it



Olio Gali



[oliogali](https://www.instagram.com/oliogali)

4.AGRITURISMO EL GIARDÌ

Marone – Via Monte Marone, 13

L'agriturismo El Giardì è stato realizzato attraverso la sapiente ristrutturazione di una cascina del '700 di cui all'interno risulta ancora visibile la trave su cui è incisa la data di costruzione e di cui sono stati recuperati il pavimento in cotto, le travi in legno a vista e i muri in pietra. La struttura accogliente, la gestione familiare e l'ambiente raccolto creano un'atmosfera unica, romantica e riservata.

Sito nel Comune di Marone, domina dall'alto le sponde del lago fornendo una magnifica visione di Monteisola, l'isola lacustre più grande d'Europa, e dell'Isola di Loreto. Gli ospiti hanno la possibilità di ritrovarsi in un ambiente sia montano che lacustre.

Immerso nell'uliveto, dal quale proviene l'olio di produzione propria, con cui vengono preparati i piatti tipici della cucina locale, è il luogo ideale per gli amanti del buon cibo. L'agriturismo, nelle sue ricette, rispecchia i veri canoni della tradizione, dà la possibilità agli ospiti di viziare il palato con piatti che si adeguano alle stagioni: piccoli frutti, castagne, funghi, formaggi di malga e verdure dell'orto ne sono degli esempi. L'Azienda Agricola è caratterizzata dall'uliveto, dall'allevamento di cinghiali, cavalli e animali da cortile, oltre che dalle coltivazioni di piccoli frutti (more, lamponi e ribes) e diverse piante da frutto con cui viene prodotta la squisita marmellata.

L'agriturismo si completa mettendo a disposizione degli ospiti cinque confortevoli camere doppie e quadruple, queste ultime create sfruttando i soppalchi in legno e destinate a rispondere alle esigenze di famiglie o piccoli gruppi di amici. Le stanze sono dotate di ogni confort: balcone con vista panoramica o uscita diretta sul giardino, aria condizionata, televisore, servizi privati con doccia idrogetto e asciugacapelli. Inoltre vengono forniti agli ospiti accappatoi personalizzati con cui sentirsi in completo relax e poter raggiungere la piscina inserita nel verde e completata da un panorama mozzafiato.



328.3552235



www.elgiardi.it



elgiardi@libero.it



Agriturismo El Giardi

5.AZIENDA AGRICOLA STALLONE

Marone – Via Monte Marone, 4

Sulle alture a ridosso dell'abitato di Marone, nasce Olio Stalù. Negli uliveti ubicati su antichi terrazzamenti a quote comprese tra i 350 e 500 m s.l.m. si possono trovare 9 differenti cultivar di olivo tra cui spicca l'autoctona Sbresa.

L'attenzione di Azienda Agricola Stallone è rivolta soprattutto alla biodiversità, ecco perché puntiamo moltissimo sulla cultivar Sbresa, autoctona, sfortunatamente abbandonata dopo le gelate del '85 a favore di cultivar più adatte al freddo come il Leccino. La Sbresa rappresenta il Sebino ed il suo territorio e noi la valorizziamo con un olio EVO monocultivar dalle spiccate note organolettiche.

La nostra produzione è orientata principalmente alla produzione di olio monocoltivar, ovvero prodotto da un'unica varietà di Olivo, attualmente ne produciamo due: Leccino e Sbresa. Prossimamente saremo in grado di aggiungere anche altri tre monocoltivar: Leccio del Corno, Rasara e Bianchera.



349.8851309



www.oliostalu.it



oliostalu@gmail.com



Azienda Agricola Stallone

6.AZIENDA AGRITURISTICA CASCINA LERT

Marone – Via Grumello

La nostra azienda agrituristica è situata sulle panoramiche colline del lago d'Iseo, nel comune di Marone ad una quota di 450 m slm. Immerso nella natura, circondato dai nostri uliveti, in posizione dominante offre ai nostri ospiti una vista mozzafiato sul paese di Marone, sul lago e sulle sue isole in particolare su Monte Isola e Isola di Loreto, gli fan da cornice paesaggi e siti ricchi di storia e tradizioni.

Il nostro amore per la terra e la continuità nella tradizione di famiglia, ci ha portato oggi ad avere azienda e agriturismo con la quasi totalità di produzioni proprie, acquistando all'esterno dell'azienda pochi prodotti, provenienti comunque da altre aziende agricole poste nei paesi limitrofi. Giulia e mamma Margherita, saranno liete di accogliervi in azienda, per

un piccolo tour guidato fra i nostri animali e i poderi di famiglia, per poi attendervi nel punto vendita aziendale o nella sala dell'agriturismo, per acquistare i nostri prodotti a km zero o per degustarli, sapendo che sono preparati con amore da mamma Margherita, nel segno della cucina tipica tradizionale bresciana.

La struttura è completata da alloggi indipendenti che godono di una splendida vista lago.



340.0095646



www.agriturismolert.it



az.agricolalert@gmail.com



Agriturismo Cascina Lert

7.AZIENDA AGRICOLA OLIVETO GAMBALONE

Marone – Via Valpintana, 62

L'Oliveto Gambalone nasce dall'amore per la terra di Giacomo, operaio in pensione e di sua moglie Caterina.

Il loro duro lavoro ha dato vita al nostro bellissimo oliveto, situato nelle colline di Marone.

Ora i figli, anche se svolgono altre attività, hanno deciso di continuare a produrre questo meraviglioso ed eccellente prodotto che è l'olio extravergine di oliva.



Oliveto Gambalone

8. SOCIETÀ AGRICOLA ORTAL

Marone – Via San Pietro, 12

Il nome Ortal ha origini lontane: alcuni documenti testimoniano che con il termine "Hortal" si indicavano i terreni posseduti dalle famiglie, da lavorare e coltivare o su cui nascevano proprietà.

L'area dove si trova la società agricola Ortal è ancora la stessa occupata in passato dall'abitazione e dall'oliveto del fu Battista Zanotti detto Fülmen e di Bernardo dei Carossa.

L'olio veniva fatto per la famiglia: per i figli, i fratelli, i nipoti e gli amici. Da sempre, ogni mese di novembre ci si ritrovava nel campo, dove sin dalle prime luci del mattino si iniziava la raccolta dei frutti. Un rito molto lungo, che ancora oggi necessita di pazienza e amorevolezza.

Ed è grazie a questa passione, che oggi siamo riusciti ad ottenere un prodotto di qualità riconosciuto a livello nazionale, Olio Tino, dedicato a mio nonno che mi ha trasmesso passione e amore per la nostra terra.

Le coltivazioni dell'azienda si dividono tra: Leccino, Pendolino, Frantoio, Casaliva e Sbresa e si trovano sui pendii che circondano le dolci acque del lago d'Iseo. La produzione si avvale di forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali, per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo ed esclusivamente mezzi meccanici o fisici che consentono una produzione nel pieno rispetto delle caratteristiche peculiari del frutto.



degustazione e acquisto presso:



Via Dante, Sale Marasino (Bs)



030.9824522



www.oliveortal.com

www.emporiolab.it



Laboratorio l'Emporio



[laboratoriolemporio](https://www.instagram.com/laboratoriolemporio)

9.AZIENDA AGRICOLA SEREDOL

Marone – Via Garibaldi, 3



 030.987226

 Azienda Agricola Seredol

10.AZIENDA AGRICOLA CONTRADA DEL VOLTO

Marone – Via Remina, 24

PRODUCTION AND SELLING OLIO DOP - OLIO E.V.O. ECO



 347.7908466

 contradadelvolto@alice.it

 Contrada del Volto

 Contrada del Volto

11.AZIENDA AGRICOLA REMINA

Marone – Via Gandane, 30

L' Azienda Agricola Remina è impegnata sul territorio di Marone a livello familiare da generazioni; le ultime due si preoccupano di produrre olio di qualità EVO come passione personale, mantenendo viva la tecnica di molitura tradizionale che rende il prodotto amabile e delicato.



Azienda Agricola Remina



347.0529298



www.aziendaagricolaremina.com



luigi.uccelli@outlook.com



Azienda Agricola Remina

12.AZIENDA AGRICOLA GLISENTI

Vello di Marone – Via Cavour, 11 / Piazza Glisenti

Già nel I secolo dopo Cristo l'olivo veniva considerato come "il più importante fra tutti gli alberi"; così lo descriveva Lucio Giunio Columella nel suo "De re rustica", il più completo trattato di agricoltura dell'antichità. Simbolo di gloria e di benedizione, di pace e prosperità, utilizzato per le cure naturali e come base per la preparazione di cosmetici, nonché alimento dalle molteplici proprietà salutistiche, l'olivo è tra gli alberi più diffusi in Italia, dalla Sicilia alla Lombardia dove, grazie alla presenza dei suoi grandi laghi, si è sviluppato un microclima favorevole al suo insediamento.

La nostra azienda da oltre tre generazioni produce un olio extra vergine di oliva di eccellente qualità, garantendo un prodotto esclusivo nelle sue percezioni olfatto-gustative; appartiene alla categoria dei fruttati leggeri, delicato in apertura è seguito da note erbacee e mandorlate. L'olio extra vergine di oliva si ottiene unicamente attraverso procedimenti meccanici ed è immediatamente utilizzabile, senza richiedere successivi processi di trasformazione. La presenza dell'acido oleico, acido grasso monoinsaturo, permette all'olio di giocare un importante ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, così come la presenza dei polifenoli assicura l'apporto di antiossidanti all'organismo. Tali caratteristiche pregiate sono il risultato della meticolosa cura prestata sia alle piante che alle modalità di raccolta, la quale

avviene senza l'ausilio di attrezzature meccaniche ma in modo completamente manuale, così da non procurare alcun danno alle olive. Il nostro uliveto si trova a Vello di Marone, sul lago d'Iseo, è raggiungibile solamente a piedi e si sviluppa lungo i pendii che scendono fino a lago, dove la nostra azienda vanta il possesso di tre piante secolari, le quali hanno tra i 500 ed i 600 anni, sono tutt'oggi in produzione e la loro varietà è stata oggetto di studio per il perdurare della capacità produttiva nonché per le caratteristiche storiche e longeve di questa varietà lacustre (Sbresa).

Dall'anno 1998 il nostro olio extra vergine ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), la quale ne garantisce la provenienza da un'area geografica ben definita nonché il rispetto di determinati parametri fissati nel disciplinare di produzione che riguardano non solo la raccolta, ma anche le fasi di molitura e di confezionamento. La nostra azienda è tra i soci fondatori del Consorzio di Tutela Laghi Lombardi a protezione e sviluppo della produzione tipica locale del nostro territorio. L'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta ci ha permesso di conseguire alcuni riconoscimenti a livello nazionale. Nel 2008 nella manifestazione "Sirena d'Oro di Sorrento" ci siamo classificati primi all'interno della categoria degli oli fruttati leggeri, mentre nel 2009 abbiamo ricevuto una menzione di merito nella medesima rassegna.

FORMATI BOTTIGLIE:

Olio extra vergine di oliva in bottiglie da 0,25 LT - 0,50 LT - 0,75 LT
Olio extra vergine di oliva D.O.P. in bottiglie da 0,50 LT



Antica Azienda Glisenti



349.7202669 - 349.6780956



lauraglisenti@libero.it

francesca80.bellini@gmail.com

13.AZIENDA AGRICOLA SERIOLI MAURIZIO

Marone – Via Monte Marone, 17



El Campiti



348.6552260 - 339.7723427



marcoserioli1988@gmail.com

seriolisimone92@hotmail.it



El Campiti

14.AZIENDA AGRICOLA BELLAVISTA

Marone – Via Giuseppe Mazzini, 28

La nostra azienda è nata dopo una gita fatta in Piemonte precisamente nelle langhe nel paese di Murazzano. Abbiamo visitato un'azienda dove c'erano pecore da latte e ci siamo appassionati agli animali, ma soprattutto ai buoni prodotti ricavati dal loro latte.

Infatti abbiamo acquistato una quarantina di capi ed ora dopo una decina di anni alleviamo queste pecore insieme a qualche capra rigorosamente al pascolo in modo di avere la massima genuinità del nostro prodotto. Siccome la nostra azienda è situata in un'ottima località per la produzione di olio abbiamo aggiunto degli olivi che curiamo con passione e in modo naturale per ottenere un ottimo olio.

Oltre all'olio d'oliva produciamo anche: formaggi freschi e stagionati, yogurt e ricotte sia ovini che caprini.



340.3389861



aziendaagricolabellavista@gmail.com



Comune di
MARONE

Via Roma, 10 - 25054 Marone (BS) Lago d'Iseo - Italy
Tel. 030.987104 / 987384 - Fax 030.9877067
www.comune.marone.bs.it



Comune di
Marone



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
LAGHI LOMBARDI
(SEBINO)

