

# Dall'ulivo alla macina



**IT** - L'olivicoltura è presente a Monte Isola sin dall'antichità. Leccino, frantoio, pendolino e sbresa sono le principali varietà coltivate. Dalle loro olive si ottiene un olio di colore giallo dorato e dal profumo fruttato, un pò amaro e piccante, reperibile presso i negozi di prodotti tipici dell'isola o presso le stesse aziende agricole.

## From the olive tree to the millstone

**EN** - Olive growing has been present on Monte Isola since ancient times. Leccino, frantoio, pendolino and sbresa are the main cultivated varieties. From their olives a golden yellow oil with a fruity, slightly bitter, and spicy aroma is produced, which can be found in the shops selling typical products on the island, or at the farms themselves.

