

Questo settore è articolato in tre sezioni:

- L'olivo nella cultura contadina attraverso la storia, la mitologia e le tradizioni locali
- Le tecniche colturali e pratiche agronomiche
- Estrazione degli oli: tecniche tra passato, presente e futuro



Il percorso inizia dal corridoio espositivo dove – per mezzo di pannelli su cui sono riprodotte fotografie e gigantografie con relative schede esplicative, vetrine per diorami, teche e proiezioni audiovisive – vengono proposte le tematiche legate alla storia, alle tecniche colturali, alle pratiche agronomiche e alle tradizioni locali dell'olivo nella cultura contadina. Si attraversa poi la sala di frangitura che ospita le macine e le vecchie strutture di estrazione dell'olio di oliva. Qui il visitatore viene introdotto alle tecniche di estrazione dell'olio di oliva sia del presente che del passato.

Il settore termina in un'area esterna dove è stato impiantato un oliveto, l'**Oliveto delle tradizioni**, seguendo i sestii, le distanze e le cultivar della tradizione olivicola locale. Qui si potranno avere informazioni sia sugli aspetti strettamente colturali e agronomici sia su quelli connessi al valore paesaggistico e ornamentale che tale coltivazione assume.