

## “Imprese Aperte”: Coppini Arte Olearia apre le porte del MuseoAgorà nel weekend

**Sabato 7 e domenica 8 marzo visite guidate gratuite alla scoperta della cultura dell’olivo e dell’arte di estrarre l’olio.**

Parma, 2 marzo 2020 - È **Coppini Arte Olearia** l’azienda che ha l’onore di dare il via ufficiale al **progetto “Imprese Aperte”**, promosso dall’associazione **“Parma, io ci sto!”** e dall’**Unione Parmense degli Industriali** e fondato sul concetto di azienda come attore sociale sul territorio e come luogo di produzione di cultura. **Sabato 7 e domenica 8 marzo**, Coppini Arte Olearia aprirà al pubblico le porte del **MuseoAgorà Orsi Coppini**: un viaggio sensoriale e simbolico nella cultura dell’olivo, per raccontare ai visitatori l’arte di estrarre l’olio d’oliva. Le visite saranno guidate, con partenza ogni 30 minuti, nelle fasce orarie 10:00-13:00 e 15:00-18:00. Ogni gruppo potrà accogliere fino a un massimo di 30 ospiti. La visita è **gratuita** e può essere prenotata sul sito Web: [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it). Quella del weekend non sarà l’unica occasione per visitare il MuseoAgorà Orsi Coppini: la struttura, infatti, sarà aperta al pubblico ogni fine settimana, da marzo fino a novembre.

Da oltre 70 anni Coppini Arte Olearia contribuisce a scrivere la storia dell’olio extravergine d’oliva italiano: l’avventura imprenditoriale dell’azienda partì infatti il 26 marzo 1946, per iniziativa di Amèrico Coppini. Oggi Coppini Arte Olearia, alla terza generazione di famiglia, è una realtà di riferimento per la produzione e la distribuzione di **olio extravergine di qualità certa e certificata**. Uliveti e frantoi sono situati in tre Regioni - Abruzzo, Puglia e Sicilia - e sono oltre 3.300 gli olivicoltori che, dal 2002 a oggi, hanno conferito le proprie olive - nel rispetto del disciplinare e della consulenza degli esperti agronomi dell’azienda - nei frantoi gestiti da Coppini Arte Olearia. Prima azienda del settore in Italia, già dal 1992 Coppini Arte Olearia ha introdotto su ogni bottiglia una carta di identità, dichiarando tutti i dati relativi all’olio extravergine d’oliva imbottigliato.

Aperti al pubblico di **“Imprese Aperte”**, il Museo d’Arte Olearia e l’Agorà tra gli Ulivi, un anfiteatro per 500 persone in pietra di Prun bianca, sorgono a San Secondo Parmense, all’interno di un parco naturale di diverse cultivar italiane di olivo, nell’area del caseificio ottocentesco del Podere Fieniletto. L’itinerario espositivo e sensoriale ruota intorno all’ulivo, albero sacro in tutte le civiltà, simbolo di pace e dialogo, fonte di sostentamento e cura del corpo e dello spirito, e all’olio. E proprio la degustazione di olio extravergine d’oliva sarà una delle tappe fondamentali della visita al MuseoAgorà Orsi Coppini.

-----

*Inserito nel calendario di Parma Capitale Italiana della Cultura come evento speciale, “Imprese Aperte” è un progetto promosso dall’associazione per lo sviluppo sociale “Parma, io ci sto!” e da Unione Parmense degli Industriali. Una quarantina le aziende parmensi coinvolte, per oltre 300 eventi in programma tra marzo e novembre 2020. Queste le aziende coinvolte, in ordine alfabetico: A Due; AAC Consulting; Agugiario & Figna;*

*Altea; Barilla; Bonatti; Bugnion; Caggiati Matthews International; Casa di Cura "Città di Parma"; Cav. Umberto Boschi; CFT; Chiesi Farmaceutici; Consorzio Agrario Parma; Coppini Arte Olearia; Dallara; Davines; Fidenza Village; Food Farm 4.0; Fratelli Galloni; Gea Procomac; Gruppo Colser-Auroradomus; GSK; Impresa Allodi; Laterlite; Lincotek (già Turbocoating); L'Isola d'Oro; Monte delle Vigne; Opem; Parmacotto; Parmalat; Pinko; Raytec; Rizzoli Emanuelli; Rodolfi Mansueto; Salumificio Trascinelli; Sidel; Sinapsi Group; The Brand Company; Transfer Oil; X3Energy.*

-----

**Press info:**

Mind The Pop

Davide Paterlini - mobile + 39 339.7485994, e-mail: [davide@mindthepop.it](mailto:davide@mindthepop.it)

**Segreteria Organizzativa:**

[segreteria@impreseaperteparma.com](mailto:segreteria@impreseaperteparma.com)

[www.impreseaperteparma.com](http://www.impreseaperteparma.com)