

MUZEUL MĂSLINULUI DIN SPARTA

Silviu ANGHEL

Măslinile și uleiul de măsline sunt considerate, de 25 de secole, componente fundamentale ale dietei mediteraneene. Pentru majoritatea oamenilor interesați de civilizația clasică greacă, ele nu se limitează la aceasta. Chiar dacă nu a fost centrul dietei altor popoare din bazinul mediteranean, precum în cazul civilizației grecești, totuși au avut un rol important. În întreaga antichitate clasică, uleiul de măsline a fost considerat un ulei bun, ulei de calitate superioară sau doar „ulei”. Prin opoziție, uleiul de susan, castane sau castor erau considerate de calitate inferioară. Acestea erau folosite fie ca un substitut ieftin al uleiului de măsline, sau numai în arii unde uleiul de măsline nu era produs.

Datorăm civilizației clasice grecești introducerea și răspândirea uleiului de măsline. Amforele de ulei de măsline au fost găsite în excavații arheologice din Spania până în Afganistan și de la Marea Neagră până în Nubia. Pentru greci, uleiul de măsline nu era numai parte din dietă, ci era folosit și pentru iluminat (în lămpi) sau în *gymnasia*, pentru exercițiile fizice zilnice.

Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline este, după cunoștința noastră, singurul muzeu din Grecia care este dedicat exclusiv acestui subiect și singurul muzeu din lume care pune accentul pe impactul cultural al uleiului de măsline și tehnologia sa specifică.

Muzeul este o inițiativă privată, finanțată de către Piraeus Bank Group Cultural Foundation¹.

Nu putem decât să sperăm că această practică se va răspândi tot mai

mult în Grecia, România sau alte țări. Finanțarea privată a avut, credem noi, consecințe interesante în cazul **Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline**. Și aceasta în contextul unei relative lipse a materialelor documentare, deoarece majoritatea descoperirilor arheologice privind cultivarea măslinului și a producerii de ulei de măsline sunt date muzeelor publice. Acest lucru s-a dovedit a fi o adevărată binecuvântare. În fața dificultății de obținere a materialului, muzeografilor au ales să acorde o mare atenție organizării spațiului și o maximă exploatare a materialelor pe care le au. Spre deosebire de muzeele publice din Grecia, unde obiectele sunt adunate împreună cu puține explicații, **Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline** a ales o altă abordare. El este împărțit în mod creativ, iar spațiul este organizat în mod ingenios.

Muzeul este organizat pe două niveluri. La nivelul superior, secțiunile prezintă tematic rolul uleiului de măsline în societate. Pe palierul inferior, majoritatea spațiului este dedicată proceselor tehnologice de obținere a uleiului de măsline. O descriere a acestor secții poate fi găsită pe pagina web oficială a muzeului².

În acest articol, o să ne concentrăm atenția pe o discuție cronologică. De fapt, muzeul tratează măslinul și uleiul de măsline în mod cronologic, dar în cadrul fiecărei teme abordate. Pentru antichitate, secțiuni separate analizează contribuția uleiului de măsline în diferite contexte: dietă, exerciții fizice, sau alte utilizări domestice. Fiecare secțiune prezintă obiecte arheologice, ilustrații din surse antice și texte explicative.

1. Piraeus Bank Group Cultural Foundation are mai multe muzee în Grecia.

Celelalte muzee ale fundației sunt dedicate producției mătăsii (Soufli), apei (Dimitsana) și instrumentelor muzicale (Thessaloniki). Un muzeu al marmurei este de asemenea planificat pe insula Tinos.

2 www.piop.gr



3 Presele de ulei diferă în timpurile grecești și romane. De asemenea ele diferă în regiunile Mediteranei în diverse perioade. D. J. Mattingly "Regional variation in Roman leoculture. Some problems of comparability" in Jesper Carlsen (ed.), *Land use in the Roman Empire*, London (1984), 91-106.

Pentru perioada bizantină, organizatorii au ales să ilustreze rolul uleiului de măsline în lămpile folosite în timpul liturghiei ortodoxe. Această asociere este puțin forțată, probabil în detrimentul altor surse. În timpul Bizanțului, uleiul de măsline a continuat să fie o componentă importantă a dietei, însă nu la fel ca în antichitate. Accentul pus de creștinism pe post și diete ascetice a avut un impact fundamental și acest lucru ar fi putut fi exploatat mult mai mult în muzeu.

Pentru perioada modernă timpurie, muzeul prezintă o gamă largă de prese de ulei din Peloponez³.

Ultima secție a muzeului este dedicată epocii moderne. Sunt prezentate un număr de modele ale unor

complexe mai mari și mecanizate de producție a uleiului de măsline, din secolul al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea. Unele dintre aceste modele au mici motoare care pot fi pornite de către vizitatori. Pe lângă elemente evidente de atracție, secția prezintă tranziția în producția de ulei de măsline de la puterea animală la puterea apei și, în final, la electricitate.

Atractivitatea și rolul educativ al muzeului vor crește prin amenajarea grădinii muzeului ca parte a turului de vizitare. Expoziția în aer liber va include o secție despre recoltarea măslinelor și două machete funcționale ale unor mori de ulei, din timpuri preistorice și elenistice, precum și o moară reală din perioada creștinismului timpuriu.

Dacă la nivelul superior al muzeului, cu secțiile dedicate perioadelor antice și medievale, expoziția a fost divizată prin panouri fixe, expoziția din partea de jos utilizează postere, care pot fi mutate când se modifică expunerea. Aceste postere conțin ilustrații și informații scrise. Una dintre ele, de exemplu, conține desene și descrieri ale tuturor tipurilor de mășline găsite în Grecia. Din nefericire, spre deosebire de celelalte etichete din muzeu, acest poster este numai în greacă. De asemenea muzeul conține un mic magazin de suveniruri și o cafenea.

În ansamblu, muzeul are o ofertă unică printre instituțiile culturale din Grecia sau din alte părți și atrage un număr mare de vizitatori. Modul

alternativ de expunere este binevenit pentru vizitatori, care sunt obișnuiți cu exponatele înghesuite și puțin explicate.

O întrebare fundamentală este: care este vizitatorul vizat de acest muzeu? Muzeul se intitulează *Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de mășline*. Aproape toate explicațiile sunt atât în greacă, cât și în engleză. Totuși, alegerea comentariilor și a tematicii par să sugereze altceva.

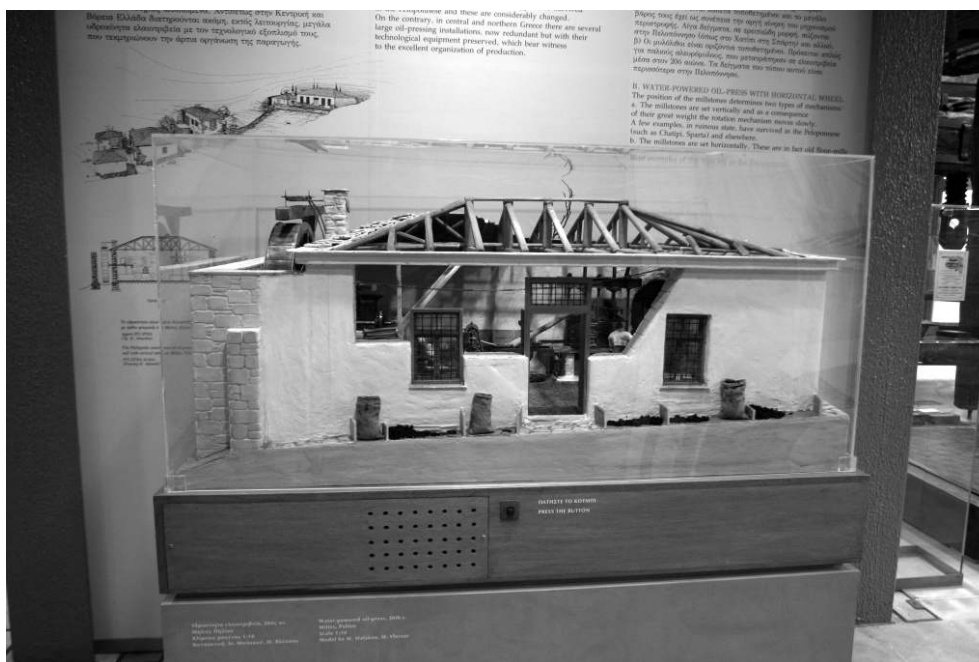
Organizatorii au proiectat muzeul ca o imagine complexă a uleiului de mășline în istoria grecească. Ei urmăresc să trateze tematic importanța uleiului de mășline în societate, dezvoltarea sa tehnologică, toate într-un cadru cronologic. Totuși, există lipsuri semnificative în prezentarea lor. Ceea ce abordează ei ca istorie grecească este



istoria de pe teritoriul Greciei moderne, cu unele adăugiri. Imediat lângă intrare, o hartă mare tridimensională arată ariile de cultivare ale măslinului, dar această temă nu se regăsește în muzeu. Ținând cont de importanța uleiului de măsline în întreaga Mediterană și chiar mai departe și mai ales ținând cont de importanța uleiului de măsline în cultura greacă antică sau în cea bizantină, oriunde acestea se găseau, este regretabil probabil faptul că organizatorii nu au ales să dezvolte aceste aspecte. Muzeul ar fi un loc potrivit pentru a arăta modul în care uleiul de măsline a contribuit la transformarea dietele din mai multe regiuni și pentru mai multe popoare și cum continuă să facă acest lucru, adesea prin mediere grecească. Aceste lucruri

ar fi de interes imediat atât pentru greci, cât și pentru vizitatorii străini, pentru toți cei care consumă ulei de măsline.

Un alt aspect important al culturilor de măslini este tipul copacilor și al măslinelor. Așa cum am menționat mai sus, un poster prezintă unele tipuri de măslini care se găseau în Grecia. Aceste informații sunt incomplete. Nu numai că sunt mai multe tipuri de măslini, dar sunt și diferențe geografice și climatice în întreaga zonă mediteraneană. În locuri, precum în Turcia sau Grecia, microclimatul unor văi mici are efecte importante asupra tipului de ulei de măsline produs. În unele zone, precum Italia sau Africa de Nord, uleiul de măsline este produs în mod foarte diferit, adesea pe plantații întinse. În antichitate, un măslin tipic în



Tripolitania producea o cantitate mult mai mare de ulei de măsline decât unul în Grecia. În fine, civilizațiile clasice grecească și romană importau măslini în regiuni unde acesta nu se cultivase niciodată înainte. În Egipt, în timpul Ptolemeilor sau a Imperiului Roman, se produceau cantități importante de ulei de măsline pentru uz domestic, în ciuda climatului nefavorabil acestei plante.

Un ultim aspect important este importanța economică a uleiului de măsline. Faptul că acest aspect este aproape neglijat în muzeu este mai surprinzător decât neabordarea temei anterioare prezentate de noi. Muzeul pune un accent puternic pe evoluția tehnologică a producției de ulei de măsline. Vizitatorul este lăsat să se întrebe de ce și în ce circumstanțe, de exemplu, fermierii din Peloponez au înlocuit puterea umană sau animală cu puterea apei, în special datorită faptului că amândouă au coexistat o perioadă bună de timp? Această schimbare implică o investiție mai mare în construcția inițială, dar implică și o cantitate mai mare de măsline procesate, deci o rată mai mare de producție. Fără îndoială această schimbare este legată de schimbarea cererii pe piață pentru uleiul de măsline și de dorința producătorilor locali de a vinde pe piețele urbane în plină extindere rapidă în secolul XIX și începutul secolului XX. De fapt, în multe cazuri, această schimbare este legată de dezvoltarea Greciei după cucerirea independenței în anul 1821.

Chiar și mult mai devreme, în Imperiul Roman, uleiul de măsline a avut un rol important în economie. Orașele mari cereau cantități uriașe de ulei de măsline și cum cererea era mult

peste posibilitățile de producție ale zonele rurale învecinate, uleiul trebuia să fie importat de la mare distanță, în majoritatea cazurilor de peste mare. Împărații ofereau gratis ulei de măsline pentru Roma și Constantinopol, împreună cu grâu și vin. Pentru Roma acesta venea în principal din nordul Africii. Cercetări în Tripolitania au dezvăluit cultivări extensive de măslini. Densitatea copacilor descrește continuu pe măsură ce se avansează în interiorul continentului⁴. Acest fapt este o mărturie a orientării exploatării pământului în mod sistematic, în funcție de piață, atât cât regimul pluvial permitea. Au împins exploatarea pentru mai mult de 100 de km de coastă, la limita deșertului, mult după ce costurile transportului terestru nu par să justifice investiția.

Un alt exemplu este partea nordică a Marii Oaze în Egipt (azi Oaza Dakhla). Această arie a deșertului de Vest a fost pentru puțină vreme colonizată de coloniști de pe valea Nilului în timpul faraonilor, din motive necunoscute nouă, dar apoi a fost abandonată, probabil când apa a devenit prea scumpă. Oaza este dependentă de depozitele de apă de sub Sahara. Depozitele sunt din apă fosilă și nu sunt regenerabile. În timp ce fântânile antice puteau ajunge la apă la adâncime de cca. 100 de metri, astăzi rareori se mai găsește la adâncimi mai mici de 500 de metri. În perioadele persană, greacă și romană aria este reocupată, în ciuda prețului în creștere al apei. Motivul pare să fie tocmai uleiul de măsline, care era exportat către Valea Nilului. Oaza este propice cultivării măslinului. Dovada nu este numai menționarea în papirusurile perioadei a uleiului de

4 Pentru analiza variației densității și organizării plantațiilor de măslini din Tripolitania vezi D. J. Mattingly, "Olive oil production in Roman Tripolitania", în D. J. Buck, D. J. Mattingly (edd.) *Town and Country in Roman Tripolitania*, BAR Int. Ser. 274 (1985), 27-46.

măslina din oază, dar și numeroasele rămășițe de obiecte reziduale din producția de ulei de măsline. Reziduurile erau presate și utilizate pe post de combustibil pentru foc. În ansamblu, în Imperiul Roman, uleiul de măsline era o parte importantă a circuitului economic în Mediterană.

Deși nu atât de dramatice, muzeul poate găsi cazuri similare mai aproape de Sparta.

La celălalt capăt al prezenței grecești, în bazinul Mării Negre, coloniștii greci importau și foloseau uleiul de măsline în mod exclusiv. Colonia de la Histria, neputând să producă uleiul pe plan local, a ales să vândă alte produse, precum grâu sau pește din Delta Dunării, și în schimb primea anumite produse grecești, precum uleiul de măsline.

Valoarea economică a uleiului de măsline are o atractivitate sporită pentru o audiență numeroasă. Un român vizitând Sparta, căutând sticle de ulei de măsline local, ar fi foarte interesat să îl pună în contextul producției locale.

Pe ansamblu, ***Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline*** este o combinație unică a implicării private cu succes și a organizării muzeale. Muzeul nu exploatează totuși la maximum importanța istorică a uleiului de măsline. S-ar mai putea face completări ale materialelor ilustrative care însoțesc obiectele în actuala expoziție, sau prin programe publice variate care să se adreseze unei audiențe largi.

Sub aspect științific, muzeul este o platformă excelentă pentru conferințe și congrese de interes direct pentru istoria uleiului de măsline. Au fost organizate mai multe astfel de manifestări, și

concluziile acestora au fost publicate. Conducerea muzeului este foarte interesată de astfel de evenimente, fiind planificate investiții importante pe această direcție. Din câte știm, va fi construit un centru de conferințe cu săli multi-funcționale (atât pentru expoziții temporare, cât și pentru diverse evenimente). Acesta va avea acoperiș terasat pentru vizitatori.

Expoziția muzeului va fi îmbogățită cu info-chioșcuri, ecrane video și alte echipamente. Vor fi publicate ghidul muzeului și alte monografii pe teme relevante care nu vor fi prezentate în detaliu în secțiile expoziției.

Funcția educativă a muzeului este pusă în evidență de modul în care este organizată expoziția și modul în care sunt prezentate obiectele în cadrul acesteia. Metode de educare interactive, precum texte și desene sau modele funcționale, sunt folosite pentru a permite vizitatorilor să se orienteze singuri. Diverse programe educative sunt, de asemenea, oferite în special pentru a învăța copiii aspecte ale vechilor tehnologii, importanța lor pentru societate și cultura tehnică.

Profesorii sunt încurajați să vină la muzeu. Li se oferă gratuit pachete informative care să îi ghideze în timpul vizitelor grupurilor școlare, care le sugerează activități pentru elevi înainte, în timpul și după vizitarea muzeului. De asemenea, sunt organizate demonstrații de producere a uleiului de măsline.

Muzeul ar putea fi un exemplu altor muzee și ținându-se cont de integrarea arhitecturală în mediul înconjurător, precum și coerența dintre design-ul său și tematica abordată. Muzeul refolosește fațada de piatră a

unei foste centrale electrice municipale. Clădirea a fost construită special pentru a adăposti muzeul. Lumina naturală și ferestre uriașe pun în evidență micul muzeu. Interiorul este proiectat să folosească în mod armonios lemnul, cărămida și fierul. Proiectul de arhitectură a câștigat premiul întâi în anul 2004 la categoria „Lucrări ale lectorului public”, la concursul anual organizat de Institutul grec de arhitectură.

Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măslină s-a dovedit un proiect de succes. Mai presus de toate, el a confirmat ce pot face studiile de muzeologie și strategiile de marketing pentru a prezenta patrimoniul cultural pe o anumită temă. Dovezi ale succesului său sunt numărul mare de vizitatori și premiile câștigate de-a lungul anilor. Dacă abordarea profesionistă a expunerii și imaginii muzeului ar fi fost coroborată cu eforturile istoricilor și arheologilor, muzeul ar fi avut o și mai mare atractivitate pentru publicul larg.

HOW TO KNOW GOOD OLIVE OIL: OLIVE, OLIVE OIL AND MUSEUM IN SPARTA

Silviu ANGHEL

Olives and olive oil have been considered, for twenty five centuries, fundamental staples of Mediterranean diets. For most people connected with Greek classical civilization, they are by no means limited to it. Though it may not have been so central in the diet of other people in the Mediterranean, it nevertheless retained an important role. Throughout classical antiquity, olive oil was considered good oil, oil of superior quality, or just oil. By opposition, sesame, chestnut or castor oil were considered bad or low quality oil. These were used either as a cheap substitute of olive oil or in areas where olive oil was not produced.

It is to the Classical Greek civilization that we owe most of the spread and introduction of olive oil. This is proved by olive oil amphoras which were found in excavations from Spain to Afghanistan, and from the Black Sea to Nubia. For Greeks olive oil was not only part of their diet, but widely used for lighting (in lamps) or in *gymnasia*, for daily physical exercises.

The *Museum of the Olive and Greek Olive Oil* is, to my knowledge, the only one in Greece specifically and exclusively dedicated to the subject, and the only museum on this topic emphasizing on olive oil cultural impact and its technical culture. The museum is a private enterprise, financed with funds from the Piraeus Bank Group Cultural Foundation, and we can only hope that this practice will be more and more emulated in Greece or Romania or other countries. Private funding has had interesting consequences in the case of the Olive and Greek Olive Oil Museum.

The latter have most to do with the availability of documentary materials, as most excavated archaeological remains of olives cultivation and olive oil production would be given to public museums. This turned out to be a blessing for the museum. Face with this difficulty in obtaining material, the organizers chose to focus on the organization of space and on the maximum exploitation of the material they do have. Unlike public museums, where objects are clustered together with little explanation, the Olive and Greek Olive Oil Museum is creatively divided; and space is ingenuously organized.

The Museum is planned on two levels. On the upper level panels present thematically the role of olive oil in society. On the lower level, the bulk of the space is dedicated to the technological process of producing olive oil. A description of the panels can be found on the official website of the museum- www.piop.gr

We will focus, in this article, on a chronologic discussion. In fact, the museum does treat olives and olive oil chronologically, but within each thematic unit. For antiquity, separate panels discuss the contribution of olive oil in different contexts: diet, physical exercises, or other domestic uses. Each panel has archaeological objects, illustrations from ancient sources and explanatory texts.

For the Byzantine period, the organizers chose to illustrate the place of olive oil in lamps used during orthodox liturgy. This association is a bit forced, and perhaps to the detriment of other sources. In the Byzantine

period olive oil continued to be a fundamental staple of diet, though not in the same way as in ancient diets. Christianity's emphasis on fasting and ascetic diets had a fundamental impact, and this could be exploited more fully in the museum.

For the early modern period, the museum displays a good broad of oil presses from the Peloponnesus, together with explanations on their usage. The last section of the museum is dedicated to the modern era. A number of models of consecutively larger and more mechanized complexes of olive oil production from Greece, from the 19th and early 20th centuries, are displayed. Some of these models have small engines and can be turned on by visitors. Besides its obvious attractive properties, the section shows the transition in olive oil production from animal power to water power and finally to electric power.

The attractiveness and educational role of the museum are going to be increased by the arrangement of the museum's garden as part of the visitation tour. The outdoor exhibition will include a section on harvesting olives and two functioning olive mill replicas from Prehistoric and Hellenistic times, plus an actual Early Christian period mill.

If the upper level of the museum, with the ancient and medieval sections, was divided by fixed panel, the lower one employs the usage of hanging posters, which can be easily moved when the display is modified. The posters contain pictures and information. One of them, for example,

contains pictures and descriptions of types of olives found in Greece. Unfortunately, unlike the other labels in the museum, it is only in Greek. Finally the museum contains a small gift shop and café area.

Overall, the museum has a unique offer among similar institutions in Greece or elsewhere, and attracts a large number of visitors. The alternative way of presentation is a much needed break for most visitors, accustomed with overcrowded and under-explained exhibits.

A fundamental question is which is the intended visitor-target of the museum? The museum is designated as '*The museum of olives and Greek olive oil*'. Almost all labels are in both Greek and English. However, the choice of comments and areas of focus seem to tell a different story. The organizers have designed the museum as a complex picture of olive oil in Greek history. They aimed to treat thematically the importance of olive oil in society, its technological development, all within a chronological framework. However, there seem to be large gaps in their coverage. What they mean by Greek history is the history of the territory of modern Greece, with perhaps a few additions. Next to the entrance, a large 3D map shows the area of cultivation of the olive tree, but this theme is not picked up again in the museum.

In view of the importance of olive oil in the entire Mediterranean or beyond, and especially considering the importance of olive oil in Ancient Greek or Byzantine cultures, wherever these would be found, it is perhaps unfortunate that the organizers chose

not to develop the theme. The museum would be an appropriate place to show how olive oil transformed the diets of many regions and people, and how it continues to do so, often through a Greek catalyst. This would directly appeal both to a Greek and foreign audience, indeed to most people who consume olive oil.

Another important aspect of olive cultures is the types of olive trees and olives in existence. As I mentioned before, a panel does present several types of olives found in Greece. This amount of information is woefully incomplete. Not only are there more types of olives, but there are also important climatic and geographic differences throughout the Mediterranean. In places such as Turkey or Greece, the microclimate of very small valleys has important effect in the type of olive oil produced. In places such as Italy or Northern Africa, olive oil is produced very differently, often on large plantations. In Antiquity, a typical olive tree in Tripolitania produced a much bigger yield of olive oil than one in Greece. Last but not least, the Greek and Roman classical civilizations imported olive trees in parts where it had never been cultivated before. Egypt under the Ptolemies or during the Roman Empire produced important quantities of olive oil, for domestic use, in spite of the climate unfavorable to this plant.

One last important aspect is the economic importance of olive oil. That this aspect is almost neglected in the museum is even more surprising than previous aspects. The museum puts a lot of accent on the technological evolution

of olive oil production. The visitor is left to wonder why, and in what circumstances, for example, did farmers in the Peloponnesus change from human or animal power to water power, in particular since the technology for both had coexisted for quite a while? This change implies bigger investment in the initial construction, but it also implies a much larger amount of olives processed, and therefore a denser production rate. No doubt the change is connected with a change in the market demand for olive oil, and the desire of local producers to sell on rapidly expanding urban markets in the 19th or early 20th century. In fact in many cases this change is connected with the development of Greece after it won its independence in 1821.

Even much earlier, in the Roman Empire, olive oil had an important part in the economy. Large cities demanded huge quantities of olive oil, and as the demand increased beyond the possibility of the adjacent countryside, these had to be imported from long distances, mostly overseas. Emperors provided free olive oil for Rome and Constantinople, together with wheat and wine. For Rome this mainly came from North Africa. Studies in the Tripolitania have uncovered extensive cultivation of olive oil in that region. The density of olive trees decreases continuously as we move inland. They testify to a systematic and market orientated exploitation of the land, as far as the level of rainfall would allow. They push inward for up to 100 km from the coast, to the limit of the desert, far beyond what land transportation costs would seem to justify.

A second example is the northern part of the Large Oasis in Egypt (today the Dakhla Oasis). This area of the Western Desert was briefly colonized by colonists from the Nile valley in Pharaonic times, for reasons which escape us, but then abandoned, perhaps when water became too expensive. The Oasis is dependent on deposits of water under the Sahara. The deposits are made of fossil water, and are non regenerative. While ancient wells could find water at depths of around 100 meters, today one can rarely find it at depths of less than 500 meters. In the Persian, Greek and Roman periods the area is reoccupied, in spite of the ever growing price of water. The reason seems to be exactly olive oil, which was exported to the valley. The oasis is propitious to the cultivation of olive trees. Evidence is not only mentions of olive oil from the oasis in papyri from the period, but also many crushed pit tans, residual objects from the production of olive oil, which were pressed and used as fire combustible. Overall, in the Roman Empire, olive oil was an important part of the economic circuit of the Mediterranean.

Though not as dramatic, the museum can find similar cases closer to Sparta. At the other end of the Greek presence, in the Black Sea, Greek colonists imported and used extensively olive oil. The colony of Histria, faced with an impossibility to produce olive oil locally, chose to sell other products, such as wheat or fish from the Danube Delta, and in return, receive particular Greek staples, such as olive oil. The economic value of olive oil has tremendous appeal to a large audience. A Romanian visiting Sparta, searching

for local bottles of olive oil would be very interested in putting local production in context.

Overall the *Museum of the Olive and Greek Olive Oil* is a unique combination of successful private integration into Museum endowments and museum organization. The museum does not, however, fully exploit the historical importance of the olive oil, and additions could be made in the illustrative materials which accompany the objects presented in the exhibit, or through various public programs addressing a wide audience.

On the scientific side, the Museum is an excellent platform for conferences and congresses of direct interest to the history of olive oil. Several have been organized, and their conclusions have been published. The museum management is extremely interested in such events, large facilitating investments being planned. As far as we know, a conference center with multi-purpose halls (also for temporary exhibitions and various events) will be built with a roof terrace for visitors. The exhibition itself will also be enriched with touch screens, CD-Rom, Video, the Museum's guide and monographs on relevant topics that could not be presented in detail in the exhibition units.

The educational function of the museum is thus emphasized by the way the public exhibition is organized and the exhibits presented. Interactive teaching methods, such as texts and drawings or working models, are used to enable visitors to guide themselves. Different educational programs are also

developed, mainly aiming to teach children about old technologies, their importance to the society, about technical culture.

Teachers are encouraged to come to the museum. They are offered free information packs to guide them during the school group's visits, suggest activities for pupils before, during and after the museum visit. Oil-making demonstrations are also planned.

The museum could be an example to other museums also taking into account its architectural environment integration and the coherence of its design with its topic. The museum reuses the stone façade of the former municipal electric company. The building was designed taking into account both the build and natural environment, as well as the purpose and topic of the museum. Natural light and

huge windows mark the small museum. The interior design harmoniously blends wood, brick and iron. The architectural project won the first prize in the "Architectural Awards 2004" at the category "Works of the wider public sector", organized by the Hellenic Institute of Architecture.

The Museum of the Olive and Greek Olive Oil has overall proved a very successful project. Above all, it has confirmed what museum studies and marketing can do to present material on a given theme. Proofs of its success are the great number of visitors and the prizes won over the years. Had this professional approach in museum display and image been coupled with the efforts of professional historians and archaeologists, it would have had an even greater appeal to the public.