

Società cooperativa a.r.l.
OLEARIA BARILESE
dalle colline del Vulture

Guía para tour operadores

Oleoturismo en Barile, en el Vulture · 2026/27

Visitas y catas en italiano, inglés, español y francés

oliobarilese.it · WhatsApp +39 340 177 7797 · info@oliobarilese.it



Entre olivos centenarios y viñedos sobre suelo volcánico, Barile cuenta cincuenta años de cooperación, cultura arbëreshë y sabores del Vulture: es el oleoturismo en Basilicata en su forma más auténtica. Aquí los viajeros no se limitan a probar aceite y Aglianico: conocen a quienes los producen, aprenden a reconocer su calidad y se llevan consigo la historia de una tierra a la que volver.

Barile: paisaje, cultura, sabores

Barile es un pueblo arbëreshë fundado hace más de quinientos años por exiliados greco-albaneses: la lengua todavía se oye por la calle y se ve en las Sheshë, antiguas bodegas excavadas en la toba volcánica.

Barile es Ciudad del Aceite (Città dell'Olio) y Ciudad del Vino (Città del Vino): dos identidades que cuentan una misma tierra, donde olivares y viñedos crecen sobre suelo volcánico. Además, es uno de los 14 municipios del Vulture protagonistas del reconocimiento «Ciudad Italiana del Vino 2026» («Città Italiana del Vino 2026»), concedido al territorio para el bienio 2026–2027. Una invitación a descubrir juntos el paisaje, las personas, el aceite y el Aglianico, a través de experiencias auténticas en los lugares donde nacen.

OLEOTURISMO RECONOCIDO POR LA REGIÓN DE BASILICATA · SOCIO DE ITALEA

La Cooperativa Olearia Vitivinicola Barilese está inscrita con el n.º 19 en el Registro regional de operadores de oleoturismo de Basilicata. En el olivar de Contrada Gelosia, entre olivos centenarios y tierra volcánica, proponemos paseos, talleres, recolección de temporada y catas profesionales. Somos además socios de ITALEA, el programa del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia dedicado al turismo de raíces. Para las agencias, Barile se convierte en una etapa reservable que une naturaleza, cultura del gusto y encuentro con la comunidad local.





La Semana Santa en el Vulture es un itinerario de tres jornadas: Jueves Santo en Atella, Viernes Santo en Barile y Sábado Santo en Rionero in Vulture. Barile conserva una de las representaciones vivientes de la Pasión más antiguas de Basilicata, que entrelaza fe y memoria arbëreshë.



La Semana Santa en el Vulture: tres pueblos, tres días, un relato coral. En Atella, el Jueves Santo se abre el camino; en Barile, el Viernes Santo la Pasión recorre las calles del pueblo; en Rionero in Vulture, el Sábado Santo concluye el recorrido de las representaciones sacras. Para grupos: visita a la almazara y cata profesional en la Cooperativa Barilese, con reserva previa.

En la mesa: tumacs me tulez, los cauzuni de Barile, cordero al horno con patatas, la acquasala, quesos y embutidos lucanos, las pettole fritas y una copa de Aglianico.

Venosa, ciudad de Horacio, con el castillo y la Abadía de la Santísima Trinidad · almuerzo en los Lagos de Monticchio, dos lagos dentro del cráter del volcán, bajo la Abadía de San Miguel · tarde en Barile, entre las bodegas Sheshë excavadas en la toba, el olivar Gelosia y nuestra almazara · además: Melfi y el castillo de Federico II.

Oleoturismo Basilicata todo el año: el calendario del Vulture que pone en marcha los viajes

El Vulture se vende como destino en todas las estaciones: ritos de la Semana Santa, tradiciones arbëreshë, pueblos, castillos, Lagos de Monticchio, vino y recolección de la aceituna. La Cooperativa Barilese es la experiencia que conviene integrar en el programa: una visita organizable a la almazara, una cata guiada por una profesional también en inglés, francés y español y, cuando la estación lo permite, un recorrido por el olivar de Gelosia. Los eventos crean el motivo del viaje; nosotros le damos un encuentro auténtico para recordar.

PERIODO	EVENTO / MOTIVO DEL VIAJE	EXPERIENCIA BARILESE PARA COMBINAR
MARZO · PRIMAVERA	Hogueras de San José en Barile; primeros paseos entre olivares y bodegas (verificar el programa local).	Cata de AOVE y visita a la almazara
SEMANA SANTA · 3 DÍAS	Jueves Santo: Atella; Viernes Santo: Vía Crucis viviente de Barile; Sábado Santo: Rionero in Vulture. Tres ritos identitarios para vivir en un itinerario de 3 días. Más información (en italiano): oliobarilese.it/settimana-santa-vulture-2026/	Visita a la almazara y cata profesional de AOVE en Barile, con reserva previa y según los horarios de las celebraciones.
MAYO–JUNIO	Olivos en flor, naturaleza de los Lagos de Monticchio; Venosa y sus vestigios romanos y medievales.	Masterclass en el olivar Gelosia [Gelosia Oliveto Masterclass] y recorridos aceite-vino
JULIO–AGOSTO	Verano en los pueblos; en Barile, Cantinando Wine & Art, 18.ª edición en 2026 (21–22 de agosto): vino, arte y música en las bodegas Sheshë.	Visita a la almazara + Aglianico antes de los eventos nocturnos
24 DE JUNIO · SAN JUAN	Barile: Bautismo de las Muñecas (Puplet y Shenjanjet), antiguo rito arbëreshë del compadrazgo, transmitido de generación en generación y todavía celebrado por la comunidad. Un patrimonio vivo ideal para itinerarios culturales y de turismo de raíces.	Paseo por el pueblo, encuentro con las tradiciones locales y cata guiada del aceite con la Cooperativa Barilese (participación en el evento según el programa municipal).
PRINCIPIOS DE OCTUBRE	Barile: Tumact Me Tulez y Festival del Aglianico, 30.ª edición en 2026 (3–4 de octubre). El plato arbëreshë es un PAT lucano (Producto Agroalimentario Tradicional).	Cata de AOVE y vino, y después experiencia gastronómica en el pueblo
MEDIADOS DE OCTUBRE	Melfi: Sagra della Varola, fiesta de la castaña, 65.ª edición en 2026 (16–18 de octubre).	Mañana en Barile, tarde o noche en Melfi
FINALES DE OCTUBRE	Melfi: Jornadas Medievales y de la Cetrería (Giornate Medievali e della Falconeria, 23–25 de octubre en 2026), desfiles y memoria de Federico II.	Almazara y masterclass en Barile + Melfi medieval
FINALES DE OCTUBRE–DICIEMBRE	Recolección de la aceituna, almazara en actividad, primeras catas del aceite nuevo.	Almazara viva [Frantoio Vivo] y Almazara viva Premium [Frantoio Vivo Premium]

PERIODO	EVENTO / MOTIVO DEL VIAJE	EXPERIENCIA BARILESE PARA COMBINAR
TODO EL AÑO	Melfi y su castillo, Venosa ciudad de Horacio, Sheshë de Barile, Lagos de Monticchio y Abadía de San Miguel.	Cata de AOVE en la almazara [Assaggio EVO in Frantoio]; El AOVE en 5 pasos [EVO in 5 Mosse]; AOVE + Aglianico [EVO + Aglianico]

Propuesta para catálogos 2027: las fechas de 2026 se indican como referencia de las últimas ediciones verificadas. Los calendarios y la disponibilidad de eventos futuros deben reconfirmarse con los organizadores antes de la venta. Las actividades de la cooperativa requieren reserva (mínimo 2 personas o tarifa fija acordada), en italiano, inglés, español y francés; traslados no incluidos.

Propuestas combinables para el catálogo: 1 día «Barile, aceite y Aglianico» [«Barile, olio e Aglianico»]; 2 días «Pueblos, vino y Lagos de Monticchio» [«Borghi, vino e Laghi di Monticchio»]; 3 días «Vulture, raíces y castillos» [«Vulture, radici e castelli»], entre Barile, Venosa y Melfi. Nuestra experiencia se integra con guías, restaurantes y alojamientos del territorio. Las tarifas de las actividades de la cooperativa se indican más abajo; alojamiento, transporte, entradas y restauración se cotizan por separado.

Fuentes del calendario: Regione Basilicata (Vía Crucis; Tumact Me Tulez 2026); Comune di Melfi / Pro Loco Melfi (Varola y Falconeria 2026); comunicado de Cantinando Wine & Art XVIII edición 2026. Referencias: agr.regione.basilicata.it · comune.melfi.pz.it · prolocomelfi.it. · Blog Olio Barilese, «Settimana Santa nel Vulture 2026» (en italiano): https://www.oliobarilese.it/settimana-santa-vulture-2026/ · Comune di Barile, Fiestas y tradiciones: https://www.comune.barile.pz.it/feste_e_tradizioni.php (24 de junio, Bautismo de las Muñecas).

CATAS GUIADAS DE OLEOTURISMO EN BASILICATA: CONOCER EL ACEITE CON QUIEN SABE ESCUCHARLO

No es una cata genérica, sino una experiencia sensorial dirigida por Michela Grimolizzi, presidenta de la cooperativa y catadora profesional de aceites vírgenes y vírgenes extra, inscrita en la Lista nacional de técnicos y expertos en aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra (Elenco nazionale, n.º 211, Cámara de Comercio de Milano Monza Brianza Lodi), con formación UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) y AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio). El grupo descubre cómo distinguir el frutado, el amargo y el picante, reconocer los defectos y leer una etiqueta. El valor para el viajero es concreto: poder elegir un aceite con mayor conocimiento, también después de volver a casa.

Talleres educativos para escuelas

La cooperativa ya realiza talleres educativos dirigidos a escuelas, para acercar a los estudiantes a la cultura del olivo, a la producción del aceite de oliva virgen extra y al conocimiento del territorio. Una experiencia que une observación, educación del gusto y descubrimiento de las raíces agrícolas del Vulture. Los recorridos para grupos escolares pueden acordarse según la edad de los estudiantes y los objetivos didácticos.



Todas nuestras experiencias de oleoturismo en Basilicata y las tarifas para agencias

Once experiencias reservables, desde la cata introductoria de 45–60 minutos hasta un programa otoñal de recolección y almazara, con duración, precio al público y comisión de agencia claramente indicados. Las propuestas pueden incluirse como etapa de un itinerario, como actividad para un grupo o como experiencia central de un viaje a la tierra de origen.

Experiencia	Periodo / duración	Precio al público p. p.	Agencia	Neto cooperativa
1. Cata de AOVE en la almazara [Assaggio EVO in Frantoio] Bienvenida en la almazara, la historia de Barile, cata guiada con la catadora, bruschetta.	todo el año 45–60 min	18 €	15% = 2,7 €	15,3 €
2. El AOVE en 5 pasos [EVO in 5 Mosse] Visita breve a la almazara, pliego de condiciones DOP, cata guiada, los 5 pasos del buen aceite, defectos, etiqueta, bruschetta y tarallini.	todo el año 75–90 min	25 €	15% = 3,75 €	21,25 €
3. AOVE + Aglianico [EVO + Aglianico] Visita a la almazara, cata guiada, bruschetta y una copa de Aglianico del Vulture.	todo el año 75–90 min	30 €	20% = 6 €	24 €
4. Oil & Wine Experience Vulture Visita, mini masterclass sobre aceite bueno y aceite defectuoso, bruschetta, una copa de Aglianico y otra de Carpe Diem.	todo el año 90 min	35 €	20% = 7 €	28 €

Experiencia	Periodo / duración	Precio al público p. p.	Agencia	Neto cooperativa
5. Masterclass en el olivar Gelosia [Gelosia Oliveto Masterclass] Paseo entre los olivos centenarios, variedad y suelo volcánico, masterclass «cómo nace un buen aceite», cata y una copa de Aglianico.	mar–jun / sep–oct 90–120 min	40 €	20% = 8 €	32 €
6. Atardecer en la Gelosia [Gelosia Sunset Experience] La hora dorada en el olivar: cata, tabla lucana, Aglianico y Carpe Diem, fotos al atardecer.	jun–sep 90–120 min	48 €	20% = 9,6 €	38,4 €
7. Carpe Diem & Vetusto – Merienda del Vulture [Carpe Diem & Vetusto – Merenda del Vulture] Almazara, cata profesional, tabla de quesos y embutidos lucanos con Carpe Diem y Vetusto.	todo el año 100–120 min	55 €	20% = 11 €	44 €
8. Gelosia Premium – Merienda entre los olivos [Gelosia Premium – Merenda tra gli ulivi] Visita al olivar, masterclass sensorial, bruschettas, tabla lucana, Carpe Diem y Vetusto entre los olivos.	abr–jun / sep–oct 2–2.5 h	60 €	20% = 12 €	48 €
9. Almazara viva – Aceite nuevo en el Vulture [Frantoio Vivo – Olio nuovo nel Vulture] Recolección en el olivar Gelosia, la almazara en funcionamiento, el aceite nuevo con bruschetta, tarallini y Aglianico.	20 oct – 10 dic 2.5–3 h	60 €	20% = 12 €	48 €
10. Almazara viva Premium [Frantoio Vivo Premium] La jornada de otoño completa: olivar, recolección, almazara, cata del aceite nuevo, masterclass, tabla lucana, Carpe Diem y Vetusto.	20 oct – 10 dic 3–3.5 h	75 €	20% = 15 €	60 €
11. Adopte un olivo DOP Vulture de la Gelosia [Adotta un ulivo DOP Vulture della Gelosia] Novedad 2026: el viajero adopta un olivo centenario numerado, recibe el certificado de adopción y 2 latas de 5 L del primer aceite DOP Vulture en su casa; durante el viaje visita su olivo y cata el aceite con la catadora inscrita en la Lista nacional. Se reserva antes de la salida: es el motivo para volver. Más información: **Adopte un olivo de la Gelosia (página en italiano)**.	todo el año visita 45–60 min	150 € por adopción (Italia, envío incluido); extranjero 199–210 €	10% = 15 €	135 €

Con reserva previa, mínimo 2 personas (o tarifa fija por acordar), traslados excluidos; las actividades en el olivar dependen del tiempo y de las labores agrícolas. Visitas y catas en italiano, francés, inglés y español. Programas a medida.

Contrada Gelosia: cinco hectáreas de olivos centenarios

A pocos minutos de Barile, Contrada Gelosia alberga casi cinco hectáreas y 1.010 olivos centenarios, sobre el suelo volcánico del Vulture. Aquí el paisaje no es un telón de fondo: se convierte en parte de la visita. Entre árboles monumentales, casas de campo, aromas de temporada y espacios abiertos se pueden organizar paseos, masterclass, catas y meriendas lucanas. El recorrido acompaña al visitante de la flor a la aceituna, hasta el aceite Vulture DOP producido en el olivar.





La almazara: siglos uno junto al otro

Quien cuenta el trabajo de la almazara es Lucio Mazzeo, maestro almazarero desde hace unos 45 años e hijo del cofundador Ernesto. Conoce los olivares, a los socios y el momento justo de la recolección: durante la visita hace comprensibles las fases de la extracción y el saber práctico que se transmite de generación en generación. Habla también la lengua arbëreshë, un puente vivo con la historia de Barile.



El aceite nuevo durante la extracción

• La muela de granito, como se hacía el aceite durante siglos, y la cuna de nuestro Affiorato.

• Batido por debajo de 27 °C: la pasta se remueve lentamente y se mantiene fresca. Esto es la «extracción en frío»: menos aceite, más aromas.

• Extracción Pieralisi de dos fases y media: muy poca agua añadida, así el aceite conserva mejor sus aromas y su frescura.

• Filtrado con algodón y trazabilidad: cada lote analizado, catado por nuestra catadora y registrado en el SIAN.

Nuestro aceite de oliva virgen extra Ogliarola del Vulture sigue siendo el corazón de la cooperativa: disponible en latas de 0,5, 1, 3 y 5 litros, siempre a 12 € el litro, sea cual sea el formato. Para celebrar los cincuenta años de la fundación, junto al AOVE de siempre nacen dos producciones especiales de tirada limitada: el Vulture DOP de Contrada Gelosia y el Affiorato Barilese, recogido de la pasta de aceitunas antes de la extracción. Dos maneras distintas de contar el mismo territorio, para catar despacio.

Nuestros 50 años: el aceite de siempre y dos ediciones limitadas 2026/27



Los envases de aceite Barilese y la extracción

Edición		Precio
Aceite AOVE Barilese 2026/27	Ogliarola del Vulture, extraído en frío y filtrado con algodón, frutado con notas de hierbas aromáticas y tomate dulce.	€12/L · todos los formatos (0,5 / 1 / 3 / 5 L)
Edición limitada 50 años · Vulture DOP	Denominación de Origen Protegida (Reg. UE 21/2012): aceitunas solo de la zona del Vulture, cada paso fijado por el pliego de condiciones y controlado por un organismo independiente; cosecha, lote y número progresivo en cada lata. El nuestro nace solo del olivar Gelosia y es envasado y numerado por la cooperativa por primera vez.	€15 el litro · lata de 5 L, mínimo 2 latas, con reserva
Edición limitada 50 años · Affiorato	La flor del aceite: las pocas gotas que afloran solas a la superficie de la pasta en la muela de granito, recogidas a mano antes de cualquier extracción. Unos 50 litros esta temporada.	lata de 0,25 L €10

Ediciones limitadas en preparación, desde la cosecha 2026/27 hasta agotar existencias.

Nuestros vinos



La selección de vinos

Vino	Tipo	Precio (botella 0,75 L)
Vetusto	Aglianico del Vulture Superiore DOCG: 18 meses en barricas nuevas, 12 en botella	€26
Carpe Diem	Aglianico del Vulture DOC criado al menos 2 años en roble	€13,50
Aglianico del Vulture DOC	el tinto clásico del Vulture	€9,50
Calicò	tinto IGT	€6,50
Albedo	blanco IGT	€6,50
Lily	rosado IGT	€7
Ellenico	espumoso de Aglianico	€7,50
Spumante Rosato Extra Dry	espumoso rosado	€7,50
Moscato	espumoso dulce	€7,50
Venere Brut, Grappa di Aglianico	próximamente	€7,50 / €23

Lotes de aceite y vino

Lote	Contenido	Precio
Lo mejor del Vulture [Il Meglio del Vulture]	20 L aceite nuevo + 6 Vetusto DOCG	€396
Regalo del Vulture	20 L aceite nuevo + 3 Aglianico DOC + 3 Carpe Diem	€309

Lote	Contenido	Precio
Despensa del Vulture [Dispensa del Vulture]	20 L aceite nuevo + 6 Aglianico DOC	€297
Los tintos de Barile [I Rossi di Barile]	12 L aceite nuevo + 2 Aglianico DOC, 2 Carpe Diem, 2 Vetusto	€242
Mesa lucana [Tavola lucana]	12 L aceite nuevo + 2 Aglianico DOC, 2 Calicò, 2 Lily	€190
Descubra el Vulture [Scopri il Vulture]	10 L aceite nuevo + 6 Aglianico DOC	€177
Brindis del Vulture [Brindisi del Vulture]	10 L aceite nuevo + 2 Carpe Diem, 2 espumoso rosado, 2 Moscato	€177

Quiénes somos



En 1976, Pinuccio Grimolizzi, Ernesto Mazzeo y los demás fundadores eligieron la cooperación para dar valor al trabajo agrícola y construir un futuro para las familias de Barile. Su deseo era sencillo y valiente: que emigrar no fuera una obligación, sino una elección. Cincuenta años después, esa promesa vive en el trabajo de unas 200 familias socias, que con dedicación cuidan desde hace generaciones los olivares y viñedos del Vulture.

Michela Grimolizzi, hija de Pinuccio y hoy presidenta, pone al servicio de la cooperativa treinta años de experiencia directiva internacional: organización, innovación digital, apertura a los mercados y turismo experiencial. Su regreso a las raíces es también el testimonio de un liderazgo femenino que quiere convertirse en una posibilidad cada vez más natural en el mundo agrícola. En 2026 recibió el Premio Mondi Lucani, dedicado a quienes han destacado lejos de Basilicata y deciden devolverle competencias y oportunidades. Catadora profesional, inscrita en la Lista nacional de técnicos y expertos en aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra (n.º 211, Cámara de Comercio de Milano Monza Brianza Lodi), con formación UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) y AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio),

autora y divulgadora en oliobarilese.it, cuenta el aceite, el vino y el territorio, guiando a los visitantes en el descubrimiento de su calidad y de su historia.

A su lado está Lucio Mazzeo, hijo del cofundador Ernesto: maestro almazarero desde hace unos 45 años, conoce a los socios uno a uno, sigue los olivares durante todo el año y habla con fluidez arbëreshë. Con él, y con todos los socios, el saber agrícola sigue pasando de generación en generación. Para quien viaja tras las huellas de sus orígenes, la almazara es mucho más que una visita: es el encuentro con las personas que han elegido quedarse, volver y construir, para que la tradición pueda seguir generando futuro.

Hablan de nosotros: **L'Italia Cooperativa – «Olio Barilese, la tradizione che sposa l'innovazione» (21 de abril de 2026, en italiano)**

En el mismo artículo está disponible el enlace a la entrevista radiofónica a Michela Grimolizzi, realizada por el Giornale Radio de Confcooperative.

Han escrito sobre nosotros: Rai TGR Basilicata · ANSA · AISE – Agenzia Internazionale Stampa Estero · La Voce di New York · L'Italia Cooperativa – Confcooperative · Vulture News · SassiLive · PolicoroTV · TRM h24 (vídeo) · Mondi Lucani (vídeo) · Radio El Plata AM 1030, Argentina

Ya lo hacemos: Roots-IN 2026 en Barile

El sábado 8 de noviembre de 2026 nuestra almazara recibió a **unos 70 compradores internacionales de Roots-IN**, la bolsa del turismo de raíces, llegados de Canadá, Estados Unidos, Brasil, Argentina y Australia con la Pro Loco de Barile: la muela de piedra en funcionamiento y una cata guiada del aceite nuevo con Michela Grimolizzi. Es la prueba concreta de cómo trabajamos con los tour operadores: grupos numerosos, varios idiomas, horarios ajustados. Somos socios de ITALEA, el programa del Ministerio de Asuntos Exteriores italiano para el turismo de raíces.

Lo contaron también las periodistas que viajaban con nosotros: **el vídeo de Maura, llegada de Texas con los compradores de Roots-IN**, y **el relato de Debbie de DobberNation Loves, periodista canadiense**, grabados en nuestra almazara y en el olivar.

👉 **Turismo de raíces en Basilicata con ITALEA (en italiano)** · **la jornada Roots-IN en Facebook** · **síguenos en Facebook**

Los lucanos en el mundo

Para tour operadores, DMC, compradores ROOTS-IN, escuelas y grupos de las comunidades lucanas en el mundo: creamos etapas culturales y experiencias gastronómicas con reserva previa, en italiano, francés, inglés y español. La visita puede integrarse con eventos de temporada e itinerarios de uno o varios días. Contacte con nosotros para disponibilidad, composición de los grupos y propuesta a medida.

Exportación: ya enviamos con precios de tarifa a Alemania, Austria, Francia, España, Bélgica, Países Bajos y Luxemburgo (véase envío al extranjero). Suiza, Reino Unido y otros países con oferta específica; tarifa dedicada para restaurantes, tiendas, importadores y asociaciones.

Visítenos

Tour operadores, agencias, compradores del turismo de raíces y periodistas son bienvenidos para viajes de familiarización (fam trips), sobre todo durante la recolección (finales de octubre – diciembre). 4,9/5 en Google · reseñas. Las visitas a la almazara y al olivar y las catas se realizan en italiano, francés, inglés y español.

Michela Grimolizzi · WhatsApp +39 340 177 7797 · info@oliobarilese.it · Via Nazionale Rapolla 7, 85022 Barile (PZ), Italia · www.oliobarilese.it

Síganos y descubra nuestras historias, catas y novedades: **Sitio web** | **Facebook** | **Instagram**

Cooperativa Olearia Vitivinicola Barilese · Barile (PZ), Basilicata · oliobarilese.it · WhatsApp +39 340 177 7797 · info@oliobarilese.it · facebook.com/OlioBarilese