

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

Guida per tour operator

Oleoturismo a Barile, nel Vulture · 2026/27

Visite e degustazioni in italiano, inglese, spagnolo e francese

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



Barile: paesaggio, cultura, sapori

Barile è un borgo arbëreshë fondato più di cinquecento anni fa da esuli greco-albanesi: la lingua si sente ancora per strada e si vede nelle Sheshë, antiche cantine scavate nel tufo vulcanico.

Barile è Città dell'Olio e Città del Vino: due identità che raccontano una stessa terra, dove oliveti e vigneti crescono sul suolo vulcanico. È inoltre uno dei 14 Comuni del Vulture protagonisti del riconoscimento «Città Italiana del Vino 2026», assegnato al territorio per il biennio 2026–2027. Un invito a scoprire insieme il paesaggio, le persone, l'olio e l'Aglianico, attraverso esperienze autentiche nei luoghi in cui nascono.

OLEOTURISMO RICONOSCIUTO DALLA REGIONE BASILICATA · PARTNER ITALEA

La Cooperativa Olearia Vitivinicola Barilese è iscritta al n. 19 dell'Elenco regionale degli operatori oleoturistici della Basilicata. Nell'oliveto di Contrada Gelosia, tra ulivi secolari e terra vulcanica, proponiamo passeggiate, laboratori, raccolta stagionale e degustazioni professionali. Siamo inoltre partner di ITALEA, il programma del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale dedicato al turismo delle radici. Per le agenzie e i tour operator in Basilicata, Barile diventa una tappa prenotabile che unisce natura, cultura del gusto e incontro con la comunità locale.





La Settimana Santa nel Vulture è un itinerario di tre giornate: Giovedì Santo ad Atella, Venerdì Santo a Barile e Sabato Santo a Rionero in Vulture. Barile custodisce una delle più antiche rappresentazioni viventi della Passione in Basilicata, intrecciando fede e memoria arbëreshë.



La Settimana Santa nel Vulture: tre borghi, tre giorni, un racconto corale. Ad Atella il Giovedì Santo si apre il cammino; a Barile il Venerdì Santo la Passione attraversa le vie del paese; a Rionero in Vulture il Sabato Santo si conclude il percorso delle sacre rappresentazioni. Per i gruppi dei tour operator in Basilicata: visita al frantoio e degustazione professionale alla Cooperativa Barilese, su prenotazione.

A tavola: tumacs me tulez, i cauzuni di Barile, l'agnello al forno con le patate, l’acquasala, formaggi e salumi lucani, le pettole fritte e un calice di Aglianico.

Venosa, città di Orazio, con il castello e l'Abbazia della Santissima Trinità · pranzo ai Laghi di Monticchio, due laghi dentro il cratere del vulcano, sotto l'Abbazia di San Michele · pomeriggio a Barile, tra le cantine Sheshë scavate nel tufo, l'oliveto Gelosia e il nostro frantoio · in più: Melfi e il castello di Federico II.

Tour operator in Basilicata: il calendario che fa partire i viaggi tutto l’anno

Il Vulture si vende come destinazione in tutte le stagioni: riti della Settimana Santa, tradizioni arbëreshë, borghi, castelli, Laghi di Monticchio, vino e raccolta delle olive. La Cooperativa Barilese è l’esperienza da integrare nel programma dei tour operator in Basilicata: una visita organizzabile al frantoio, una degustazione guidata da una professionista anche in inglese, francese e spagnolo e, quando la stagione lo consente, un percorso nell’oliveto di Gelosia. Le manifestazioni creano il motivo del viaggio; noi gli diamo un incontro autentico da ricordare.

PERIODO	EVENTO / MOTIVO DI VIAGGIO	ESPERIENZA BARILESE DA ABBINARE
MARZO · PRIMAVERA	Falò di San Giuseppe a Barile; prime passeggiate tra uliveti e cantine (verificare il programma locale).	Degustazione EVO e visita al frantoio
SETTIMANA SANTA · 3 GIORNI	Giovedì Santo: Atella; Venerdì Santo: Via Crucis vivente di Barile; Sabato Santo: Rionero in Vulture. Tre riti identitari da vivere in un itinerario di 3 giorni. Approfondimento: oliobarilese.it/settimana-santa-vulture-2026/	Visita al frantoio e degustazione EVO professionale a Barile, su prenotazione e secondo gli orari delle celebrazioni.
MAGGIO–GIUGNO	Ulivi in fioritura, natura dei Laghi di Monticchio; Venosa e le testimonianze romane e medievali.	Gelosia Oliveto Masterclass e percorsi olio-vino
LUGLIO–AGOSTO	Estate nei borghi; a Barile Cantinando Wine & Art, 18ª edizione nel 2026 (21–22 agosto): vino, arte e musica nelle cantine Sheshë.	Visita al frantoio + Aglianico prima degli eventi serali
24 GIUGNO · SAN GIOVANNI	Barile: Battesimo delle Bambole (Puplet e Shenjanjet), antico rito arbëreshë del comparatico, tramandato tra generazioni e ancora celebrato dalla comunità. Un patrimonio vivente ideale per itinerari culturali e del turismo delle radici.	Passeggiata nel borgo, incontro con tradizioni locali e degustazione guidata dell’olio con la Cooperativa Barilese (partecipazione all’evento secondo programma comunale).
INIZIO OTTOBRE	Barile: Tumact Me Tulez e Festival dell’Aglianico, 30ª edizione nel 2026 (3–4 ottobre). Il piatto arbëreshë è un PAT lucano.	Degustazione EVO e vino, poi esperienza gastronomica nel borgo
METÀ OTTOBRE	Melfi: Sagra della Varola, festa delle castagne, 65ª edizione nel 2026 (16–18 ottobre).	Mattina a Barile, pomeriggio o sera a Melfi
FINE OTTOBRE	Melfi: Giornate Medievali e della Falconeria (23–25 ottobre nel 2026), cortei e memoria federiciana.	Frantoio e masterclass a Barile + Melfi medievale
FINE OTTOBRE–DICEMBRE	Raccolta delle olive, frantoio in attività, prime degustazioni dell’olio nuovo.	Frantoio Vivo e Frantoio Vivo Premium
TUTTO L’ANNO	Melfi e il castello, Venosa città di Orazio, Sheshë di Barile, Laghi di Monticchio e Abbazia di San Michele.	Assaggio EVO in Frantoio; EVO in 5 Mosse; EVO + Aglianico

Proposta per cataloghi 2027: le date 2026 sono riportate come riferimento delle ultime edizioni verificate. Calendari e disponibilità di eventi futuri vanno riconfermati dagli organizzatori prima della vendita. Le attività della cooperativa per i tour operator in Basilicata sono su prenotazione (minimo 2 persone o forfait concordato), in italiano, inglese, spagnolo e francese; transfer non inclusi.

Proposte componibili per il catalogo dei tour operator in Basilicata: 1 giorno «Barile, olio e Aglianico»; 2 giorni «Borghi, vino e Laghi di Monticchio»; 3 giorni «Vulture, radici e castelli», tra Barile, Venosa e Melfi. La nostra esperienza si integra con guide, ristoranti e strutture ricettive del territorio. Le tariffe delle attività della cooperativa sono indicate sotto; pernottamenti, trasporti, ingressi e ristorazione si quotano separatamente.

Fonti calendario: Regione Basilicata (Via Crucis; Tumact Me Tulez 2026); Comune di Melfi / Pro Loco Melfi (Varola e Falconeria 2026); comunicato Cantinando Wine & Art XVIII edizione 2026. Riferimenti: agr.regione.basilicata.it · comune.melfi.pz.it · prolocomelfi.it. · Blog Olio Barilese, “Settimana Santa nel Vulture 2026”: https://www.oliobarilese.it/settimana-santa-vulture-2026/ · Comune di Barile, Feste e tradizioni: https://www.comune.barile.pz.it/feste_e_tradizioni.php (24 giugno, Battesimo delle bambole).

DEGUSTAZIONI GUIDATE: CONOSCERE L’OLIO CON CHI LO SA ASCOLTARE

Non una degustazione generica, ma un’esperienza sensoriale condotta da Michela Grimolizzi, presidente della cooperativa e assaggiatrice professionista di oli vergini ed extravergini, iscritta all’Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (n. 211, Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi), con formazione UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) e AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell’Olio). Il gruppo scopre come distinguere fruttato, amaro e piccante, riconoscere i difetti e leggere un’etichetta. Il valore per il viaggiatore è concreto: poter scegliere un olio con maggiore consapevolezza, anche dopo il ritorno a casa.

Laboratori educativi per le scuole

La cooperativa realizza già laboratori educativi rivolti alle scuole, per avvicinare gli studenti alla cultura dell’olivo, alla produzione dell’olio extravergine e alla conoscenza del territorio. Un’esperienza che unisce osservazione, educazione al gusto e scoperta delle radici agricole del Vulture. I percorsi per le scolaresche possono essere concordati in base all’età degli studenti e agli obiettivi didattici.



Tutte le nostre esperienze e le tariffe per le agenzie

Undici esperienze prenotabili per i tour operator in Basilicata — dall’assaggio introduttivo di 45–60 minuti a un programma autunnale di raccolta e frantoio — con durata, prezzo pubblico e compenso d’agenzia chiaramente indicati. Le proposte si possono inserire come tappa di un itinerario, come attività per un gruppo o come esperienza centrale di un viaggio nelle terre d’origine.

Esperienza	Periodo / durata	Prezzo pubblico p.p.	Agenzia	Netto cooperativa
1. Assaggio EVO in Frantoio Accoglienza in frantoio, la storia di Barile, degustazione guidata con l'assaggiatrice, bruschetta.	tutto l'anno 45–60 min	18 €	15% = 2,7 €	15,3 €
2. EVO in 5 Mosse Visita breve al frantoio, disciplinare DOP, degustazione guidata, le 5 mosse dell'olio buono, difetti, etichetta, bruschetta e tarallini.	tutto l'anno 75–90 min	25 €	15% = 3,75 €	21,25 €
3. EVO + Aglianico Visita al frantoio, degustazione guidata, bruschetta e un calice di Aglianico del Vulture.	tutto l'anno 75–90 min	30 €	20% = 6 €	24 €
4. Oil & Wine Experience Vulture Visita, mini masterclass su olio buono e difettato, bruschetta, un calice di Aglianico e uno di Carpe Diem.	tutto l'anno 90 min	35 €	20% = 7 €	28 €
5. Gelosia Oliveto Masterclass Passeggiata tra gli ulivi secolari, cultivar e suolo vulcanico, masterclass "come nasce un olio buono", assaggio e un calice di Aglianico.	mar–giu / set–ott 90–120 min	40 €	20% = 8 €	32 €

Esperienza	Periodo / durata	Prezzo pubblico p.p.	Agenzia	Netto cooperativa
6. Gelosia Sunset Experience L'ora d'oro nell'oliveto: assaggio, tagliere lucano, Aglianico e Carpe Diem, foto al tramonto.	giu–set 90–120 min	48 €	20% = 9,6 €	38,4 €
7. Carpe Diem & Vetusto – Merenda del Vulture Frantoio, degustazione professionale, tagliere di formaggi e salumi lucani con Carpe Diem e Vetusto.	tutto l'anno 100–120 min	55 €	20% = 11 €	44 €
8. Gelosia Premium – Merenda tra gli ulivi Visita all'oliveto, masterclass sensoriale, bruschette, tagliere lucano, Carpe Diem e Vetusto tra gli ulivi.	apr–giu / set–ott 2–2.5 h	60 €	20% = 12 €	48 €
9. Frantoio Vivo – Olio nuovo nel Vulture Raccolta nell'oliveto Gelosia, il frantoio al lavoro, l'olio nuovo con bruschetta, tarallini e Aglianico.	20 ott – 10 dic 2.5–3 h	60 €	20% = 12 €	48 €
10. Frantoio Vivo Premium La giornata d'autunno completa: oliveto, raccolta, frantoio, assaggio dell'olio nuovo, masterclass, tagliere lucano, Carpe Diem e Vetusto.	20 ott – 10 dic 3–3.5 h	75 €	20% = 15 €	60 €
11. Adotta un ulivo DOP Vulture della Gelosia Novità 2026: il viaggiatore adotta un ulivo secolare numerato, riceve l'attestato di adozione e 2 latte da 5 L della prima DOP Vulture a casa; durante il viaggio visita il suo ulivo e assaggia l'olio con l'assaggiatrice iscritta all'Elenco nazionale. Si prenota prima della partenza: è il motivo per tornare.	tutto l'anno visita 45–60 min	150 € ad adozione (Italia, spedizione inclusa); estero 199–210 €	10% = 15 €	135 €

Su prenotazione, minimo 2 persone (o forfait da concordare), transfer esclusi; le attività in oliveto dipendono dal meteo e dai lavori agricoli. Visite e degustazioni in italiano, francese, inglese e spagnolo, anche per tour operator in Basilicata con gruppi numerosi. Programmi su misura.

Contrada Gelosia: cinque ettari di ulivi secolari

A pochi minuti da Barile, Contrada Gelosia custodisce quasi cinque ettari e 1.010 ulivi secolari, sul suolo vulcanico del Vulture. Qui il paesaggio non è uno sfondo: diventa parte della visita. Tra alberi monumentali, casolari, profumi stagionali e spazi aperti si possono organizzare passeggiate, masterclass, assaggi e merende lucane. Il percorso accompagna l’ospite dal fiore all’oliva, fino all’olio Vulture DOP prodotto dall’oliveto.





Il frantoio: secoli uno accanto all’altro

A raccontare il lavoro del frantoio è Lucio Mazzeo, maestro frantoiano da quarant’anni e figlio del cofondatore Ernesto. Conosce gli oliveti, i soci e il tempo giusto della raccolta: durante la visita rende comprensibili le fasi dell’estrazione e il sapere pratico che si tramanda da generazioni. Parla anche la lingua arbëreshë, un ponte vivo con la storia di Barile.



L’olio nuovo durante l’estrazione

• La ruota in granito, come si faceva l'olio per secoli, e la culla del nostro Affiorato.

• Gramolatura sotto i 27°C: la pasta viene rimescolata lentamente e tenuta al fresco. È questo "estratto a freddo": meno olio, più profumi.

• Estrazione Pieralisi a due fasi e mezzo: pochissima acqua aggiunta, così l'olio conserva meglio profumi e freschezza.

• Filtrazione a cotone e tracciabilità: ogni lotto analizzato, assaggiato dalla nostra assaggiatrice e registrato sul SIAN.

Il nostro olio extravergine di oliva Ogliarola del Vulture resta il cuore della cooperativa: disponibile nelle lattine da 0,5, 1, 3 e 5 litri, sempre a €12 al litro, qualunque sia il formato. Per celebrare cinquant’anni dalla fondazione, accanto all’EVO di sempre nascono due produzioni speciali a tiratura limitata: il Vulture DOP da Contrada Gelosia e l’Affiorato Barilese, raccolto dalla pasta d’olive prima dell’estrazione. Due modi diversi di raccontare lo stesso territorio, da assaggiare lentamente.

I nostri 50 anni: l’olio di sempre e due edizioni limitate 2026/27



Le confezioni di olio Barilese e l’estrazione

Edizione		Prezzo
Olio EVO Barilese 2026/27	Ogliarola del Vulture, estratto a freddo e filtrato a cotone, fruttato con note di erbe aromatiche e pomodoro dolce.	€12/L · tutti i formati (0,5 / 1 / 3 / 5 L)
Edizione limitata 50 anni · Vulture DOP	Denominazione di Origine Protetta (Reg. UE 21/2012): olive solo della zona del Vulture, ogni passaggio fissato dal disciplinare e controllato da un organismo indipendente; annata, lotto e numero progressivo su ogni lattina. Il nostro nasce solo dall'oliveto Gelosia ed è confezionato e numerato dalla cooperativa per la prima volta.	€15 al litro · lattina da 5 L, minimo 2 lattine, su prenotazione

Edizione		Prezzo
Edizione limitata 50 anni · Affiorato	Il fiore dell'olio: le poche gocce che affiorano da sole in superficie dalla pasta nella ruota di granito, raccolte a mano prima di qualsiasi estrazione. Circa 50 litri in questa stagione.	lattina da 0,25 L €10

Edizioni limitate in preparazione, dalla raccolta 2026/27 fino a esaurimento.

I nostri vini



La selezione dei vini

Vino	Tipologia	Prezzo (bottiglia 0,75 L)
Vetusto	Aglianico del Vulture Superiore DOCG: 18 mesi in barrique nuove, 12 in bottiglia	€26
Carpe Diem	Aglianico del Vulture DOC affinato almeno 2 anni in rovere	€13,50
Aglianico del Vulture DOC	il rosso classico del Vulture	€9,50
Calicò	rosso IGT	€6,50
Albedo	bianco IGT	€6,50
Lily	rosato IGT	€7
Ellenico	spumante di Aglianico	€7,50
Spumante Rosato Extra Dry	spumante rosato	€7,50
Moscato	spumante dolce	€7,50
Venere Brut, Grappa di Aglianico	in arrivo	€7,50 / €23

Pacchi olio e vino

Pacco	Contenuto	Prezzo
Il Meglio del Vulture	20 L olio nuovo + 6 Vetusto DOCG	€396
Regalo del Vulture	20 L olio nuovo + 3 Aglianico DOC + 3 Carpe Diem	€309
Dispensa del Vulture	20 L olio nuovo + 6 Aglianico DOC	€297
I Rossi di Barile	12 L olio nuovo + 2 Aglianico DOC, 2 Carpe Diem, 2 Vetusto	€242
Tavola lucana	12 L olio nuovo + 2 Aglianico DOC, 2 Calicò, 2 Lily	€190
Scopri il Vulture	10 L olio nuovo + 6 Aglianico DOC	€177
Brindisi del Vulture	10 L olio nuovo + 2 Carpe Diem, 2 spumante rosato, 2 Moscato	€177

Chi siamo



Nel 1976 Pinuccio Grimolizzi, Ernesto Mazzeo e gli altri fondatori scelsero la cooperazione per dare valore al lavoro agricolo e costruire un futuro alle famiglie di Barile. Il loro desiderio era semplice e coraggioso: che partire non fosse un obbligo, ma una scelta. Cinquant'anni dopo, quella promessa vive nel lavoro di circa 200 famiglie socie, che con dedizione custodiscono da generazioni oliveti e vigneti del Vulture.

Michela Grimolizzi, figlia di Pinuccio e oggi presidente, mette al servizio della cooperativa trent'anni di esperienza manageriale internazionale: organizzazione, innovazione digitale, apertura ai mercati e turismo esperienziale. Il suo ritorno alle radici è anche la testimonianza di una leadership femminile che vuole diventare una possibilità sempre più naturale nel mondo agricolo. Nel 2026 ha ricevuto il Premio Mondi Lucani, dedicato a chi si è distinto lontano dalla Basilicata e sceglie di restituirle competenze e opportunità. Assaggiatrice professionista, iscritta all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (n. 211, Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi), con formazione UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) e AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio), autrice e divulgatrice

su oliobarilese.it, racconta l’olio, il vino e il territorio, guidando i visitatori alla scoperta della loro qualità e della loro storia.

Al suo fianco c’è Lucio Mazzeo, figlio del cofondatore Ernesto: maestro frantoiano da quarant’anni, conosce i soci uno a uno, segue gli oliveti durante l’anno e parla correntemente arbëreshë. Con lui, e con tutti i soci, il sapere agricolo continua a passare di generazione in generazione. Per chi viaggia sulle tracce delle proprie origini, il frantoio è molto più di una visita: è l’incontro con le persone che hanno scelto di restare, tornare e costruire, perché la tradizione possa generare ancora futuro.

Parlano di noi: **L’Italia Cooperativa – «Olio Barilese, la tradizione che sposa l’innovazione» (21 aprile 2026)**

Nello stesso articolo è disponibile il collegamento all’intervista radiofonica a Michela Grimolizzi, realizzata dal Giornale Radio di Confcooperative.

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

Lo facciamo già: Roots-IN 2026 a Barile

Sabato 8 novembre 2026 il nostro frantoio ha accolto **circa 70 buyer internazionali di Roots-IN**, la borsa del turismo delle radici, arrivati da Canada, Stati Uniti, Brasile, Argentina e Australia con la Pro Loco di Barile: la molazza in pietra al lavoro e la degustazione guidata dell'olio nuovo con Michela Grimolizzi. È la prova concreta di come lavoriamo con i tour operator in Basilicata e all'estero: gruppi numerosi, più lingue, tempi stretti. Siamo partner di ITALEA, il programma del Ministero degli Esteri per il turismo delle radici.

Lo hanno raccontato anche le giornaliste in viaggio con noi: **il video di Maura, arrivata dal Texas con i buyer di Roots-IN**, e **il racconto di Debbie di DobberNation Loves, giornalista canadese**, girati nel nostro frantoio e nell’oliveto.

👉 **Turismo delle radici in Basilicata con ITALEA** · **il racconto della giornata Roots-IN su Facebook** · **seguici su Facebook**

I lucani nel mondo

Per tour operator in Basilicata e all’estero, DMC, buyer ROOTS-IN, scuole e gruppi delle comunità lucane nel mondo: costruiamo tappe culturali ed esperienze di gusto su prenotazione, in italiano, francese, inglese e spagnolo. La visita può integrarsi con eventi stagionali e itinerari di uno o più giorni. Contattateci per disponibilità, composizione dei gruppi e proposta su misura.

Export: spediamo già con prezzi in listino in Germania, Austria, Francia, Spagna, Belgio, Paesi Bassi e Lussemburgo (vedi spedizione all'estero). Svizzera, Regno Unito e altri paesi su offerta ad hoc; listino dedicato per ristoranti, negozi, importatori e associazioni.

Venite a trovarci

Per conoscere da vicino l’oleoturismo a Barile, tour operator in Basilicata e all’estero, agenzie, buyer del turismo delle radici e giornalisti sono benvenuti per visite educative, soprattutto durante la raccolta (fine ottobre – dicembre). 4,9/5 su Google · recensioni. Le visite al frantoio e all’oliveto e le degustazioni si fanno in italiano, francese, inglese e spagnolo.

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

Seguici e scopri i racconti, le degustazioni e gli aggiornamenti: **Sito web** | **Facebook** | **Instagram**
