

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

Guide pour tour-opérateurs

Oléotourisme à Barile, dans le Vulture · 2026/27

Visites et dégustations en italien, anglais, espagnol et français

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



Entre oliviers centenaires et vignes sur sol volcanique, Barile raconte cinquante ans de coopération, de culture arbëreshë et de saveurs du Vulture. Ici, l'oléotourisme en Basilicate va au-delà de la simple dégustation d'huile et d'Aglianico : les voyageurs rencontrent ceux qui les produisent, apprennent à en reconnaître la qualité et emportent avec eux l'histoire d'une terre où l'on a envie de revenir.

Barile : paysage, culture, saveurs

Barile est un village arbëreshë fondé il y a plus de cinq cents ans par des exilés gréco-albanais : la langue s'entend encore dans les rues et se voit dans les Sheshë, d'anciennes caves creusées dans le tuf volcanique.

Barile est « Città dell'Olio » et « Città del Vino » (Ville de l'huile et Ville du vin) : deux identités qui racontent une même terre, où oliveraies et vignobles poussent sur le sol volcanique. Barile fait aussi partie des 14 communes du Vulture à l'honneur avec le titre de « Ville italienne du vin 2026 » (Città Italiana del Vino 2026), attribué au territoire pour la période 2026–2027. Une invitation à découvrir ensemble le paysage, les gens, l'huile et l'Aglianico, à travers des expériences authentiques sur les lieux mêmes où ils naissent.

OLÉOTOURISME RECONNU PAR LA RÉGION BASILICATE · PARTENAIRE ITALEA

La Cooperativa Olearia Vitivinicola Barilese est inscrite sous le n° 19 de la Liste régionale des opérateurs d'oléotourisme de la Basilicate. Dans l'oliveraie de Contrada Gelosia, entre oliviers centenaires et terre volcanique, nous proposons des promenades, des ateliers, la récolte saisonnière et des dégustations professionnelles. Nous sommes également partenaires d'ITALEA, le programme du ministère italien des Affaires étrangères et de la Coopération internationale consacré au tourisme des racines. Pour les agences, Barile devient une étape réservable qui réunit nature, culture du goût et rencontre avec la communauté locale.





La Semaine sainte dans le Vulture est un itinéraire de trois jours : Jeudi saint à Atella, Vendredi saint à Barile et Samedi saint à Rionero in Vulture. Barile conserve l'une des plus anciennes représentations vivantes de la Passion en Basilicate, où se mêlent foi et mémoire arbëreshë.



La Semaine sainte dans le Vulture : trois villages, trois jours, un récit choral. À Atella, le Jeudi saint ouvre le chemin ; à Barile, le Vendredi saint, la Passion traverse les rues du village ; à Rionero in Vulture, le Samedi saint clôt le parcours des représentations sacrées. Pour les groupes : visite du moulin et dégustation professionnelle à la Cooperativa Barilese, sur réservation.

À table : tumacs me tulez, les cauzuni de Barile, l'agneau au four avec des pommes de terre, l'acquasala, fromages et charcuteries lucaniens, les pettole frites et un verre d'Aglianico.

Venosa, ville d'Horace, avec son château et l'abbaye de la Très-Sainte-Trinité (Santissima Trinità) · déjeuner aux lacs de Monticchio, deux lacs dans le cratère du volcan, sous l'abbaye de San Michele · après-midi à Barile, entre les caves Sheshë creusées dans le tuf, l'oliveraie de la Gelosia et notre moulin · en plus : Melfi et le château de Frédéric II.

Vulture toute l'année : le calendrier de l'oléotourisme en Basilicate qui fait partir les voyageurs

Le Vulture se vend comme une destination toutes saisons : rites de la Semaine sainte, traditions arbëreshë, villages, châteaux, lacs de Monticchio, vin et récolte des olives. La Cooperativa Barilese est l'expérience à intégrer au programme : une visite du moulin facile à organiser, une dégustation guidée par une professionnelle, également en anglais, en français et en espagnol, et, quand la saison le permet, un parcours dans l'oliveraie de la Gelosia. Les manifestations donnent la raison du voyage ; nous y ajoutons une rencontre authentique dont on se souvient.

PÉRIODE	ÉVÉNEMENT / RAISON DU VOYAGE	EXPÉRIENCE BARILESE À ASSOCIER
MARS · PRINTEMPS	Feux de la Saint-Joseph à Barile ; premières promenades entre oliveraies et caves (vérifier le programme local).	Dégustation d'huile vierge extra et visite du moulin
SEMAINE SAINTE · 3 JOURS	Jeudi saint : Atella ; Vendredi saint : chemin de croix vivant de Barile ; Samedi saint : Rionero in Vulture. Trois rites identitaires à vivre en un itinéraire de 3 jours. Pour en savoir plus : oliobarilese.it/settimana-santa-vulture-2026/	Visite du moulin et dégustation professionnelle d'huile vierge extra à Barile, sur réservation et selon les horaires des célébrations.
MAI–JUIN	Oliviers en fleur, nature des lacs de Monticchio ; Venosa et ses vestiges romains et médiévaux.	Masterclass dans l'oliveraie de la Gelosia (Gelosia Oliveto Masterclass) et parcours huile-vin
JUILLET–AOÛT	L'été dans les villages ; à Barile, Cantinando Wine & Art, 18e édition en 2026 (21–22 août) : vin, art et musique dans les caves Sheshë.	Visite du moulin + Aglianico avant les événements du soir
24 JUIN · SAINT-JEAN	Barile : Baptême des poupées (Puplet e Shenjanjet), ancien rite arbëreshë du « comparatico » (parrainage), transmis de génération en génération et encore célébré par la communauté. Un patrimoine vivant idéal pour les itinéraires culturels et le tourisme des racines.	Promenade dans le village, rencontre avec les traditions locales et dégustation guidée de l'huile avec la Cooperativa Barilese (participation à l'événement selon le programme de la commune).
DÉBUT OCTOBRE	Barile : Tumact Me Tulez et Festival de l'Aglianico, 30e édition en 2026 (3–4 octobre). Ce plat arbëreshë est un produit agroalimentaire traditionnel (PAT) de Basilicate.	Dégustation d'huile vierge extra et de vin, puis expérience gastronomique dans le village
MI-OCTOBRE	Melfi : Sagra della Varola, fête de la châtaigne, 65e édition en 2026 (16–18 octobre).	Matinée à Barile, après-midi ou soirée à Melfi
FIN OCTOBRE	Melfi : Journées médiévales et de la fauconnerie (23–25 octobre 2026), cortèges et mémoire de Frédéric II.	Moulin et masterclass à Barile + Melfi médiévale

PÉRIODE	ÉVÉNEMENT / RAISON DU VOYAGE	EXPÉRIENCE BARILESE À ASSOCIER
FIN OCTOBRE–DÉCEMBRE	Récolte des olives, moulin en activité, premières dégustations de l'huile nouvelle.	Le moulin en action (Frantoio Vivo) et Le moulin en action Premium (Frantoio Vivo Premium)
TOUTE L'ANNÉE	Melfi et son château, Venosa ville d'Horace, Sheshë de Barile, lacs de Monticchio et abbaye de San Michele.	Dégustation d'huile vierge extra au moulin (Assaggio EVO in Frantoio) ; L'huile vierge extra en 5 gestes (EVO in 5 Mosse) ; Huile vierge extra + Aglianico (EVO + Aglianico)

Proposition pour les catalogues 2027 : les dates 2026 sont indiquées à titre de référence, d'après les dernières éditions vérifiées. Les calendriers et la disponibilité des événements futurs doivent être reconfirmés auprès des organisateurs avant la vente. Les activités de la coopérative se font sur réservation (minimum 2 personnes ou forfait convenu), en italien, en anglais, en espagnol et en français ; transferts non inclus.

Propositions modulables pour le catalogue : 1 jour « Barile, huile et Aglianico » ; 2 jours « Villages, vin et lacs de Monticchio » ; 3 jours « Vulture, racines et châteaux », entre Barile, Venosa et Melfi. Notre expérience s'intègre avec les guides, restaurants et hébergements du territoire. Les tarifs des activités de la coopérative sont indiqués ci-dessous ; nuitées, transports, entrées et restauration se chiffrent séparément.

Sources du calendrier : Région Basilicate (chemin de croix ; Tumact Me Tulez 2026) ; Commune de Melfi / Pro Loco Melfi (Varola et Fauconnerie 2026) ; communiqué Cantinando Wine & Art XVIII^{e} édition 2026. Références : 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/ · Commune de Barile, fêtes et traditions : https://www.comune.barile.pz.it/feste_e_tradizioni.php (24 juin, Baptême des poupées).

DÉGUSTATIONS GUIDÉES : L'OLÉOTOURISME EN BASILICATE AVEC CELLE QUI SAIT ÉCOUTER L'HUILE

Pas une dégustation générique, mais une expérience sensorielle conduite par Michela Grimolizzi, présidente de la coopérative et dégustatrice professionnelle d'huiles vierges et vierges extra, inscrite à la Liste nationale des techniciens et experts des huiles d'olive vierges et vierges extra (n° 211, Chambre de commerce de Milan Monza Brianza Lodi), formée auprès de l'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) et de l'AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio). Le groupe découvre comment distinguer le fruité, l'amer et le piquant, reconnaître les défauts et lire une étiquette. La valeur pour le voyageur est concrète : pouvoir choisir une huile en connaissance de cause, même une fois rentré chez lui.

Ateliers éducatifs pour les écoles

La coopérative organise déjà des ateliers éducatifs destinés aux écoles, pour faire découvrir aux élèves la culture de l'olivier, la production de l'huile vierge extra et la connaissance du territoire. Une expérience qui

associe observation, éducation au goût et découverte des racines agricoles du Vulture. Les parcours pour les classes peuvent être définis en fonction de l'âge des élèves et des objectifs pédagogiques.



Toutes nos expériences et les tarifs pour les agences

Onze expériences réservables, de la dégustation d'initiation de 45–60 minutes à un programme d'automne entre récolte et moulin, avec durée, prix public et commission d'agence clairement indiqués. Les propositions peuvent s'insérer comme étape d'un itinéraire, comme activité pour un groupe ou comme expérience centrale d'un voyage sur la terre des origines.

Expérience	Période / durée	Prix public par pers.	Agence	Net coopérative
1. Dégustation d'huile vierge extra au moulin (Assaggio EVO in Frantoio) Accueil au moulin, l'histoire de Barile, dégustation guidée avec la dégustatrice, bruschetta.	toute l'année 45–60 min	18 €	15% = 2,7 €	15,3 €
2. L'huile vierge extra en 5 gestes (EVO in 5 Mosse) Brève visite du moulin, cahier des charges AOP, dégustation guidée, les 5 gestes pour reconnaître une bonne huile, défauts, étiquette, bruschetta et tarallini.	toute l'année 75–90 min	25 €	15% = 3,75 €	21,25 €
3. Huile vierge extra + Aglianico (EVO + Aglianico) Visite du moulin, dégustation guidée, bruschetta et un verre d'Aglianico del Vulture.	toute l'année 75–90 min	30 €	20% = 6 €	24 €

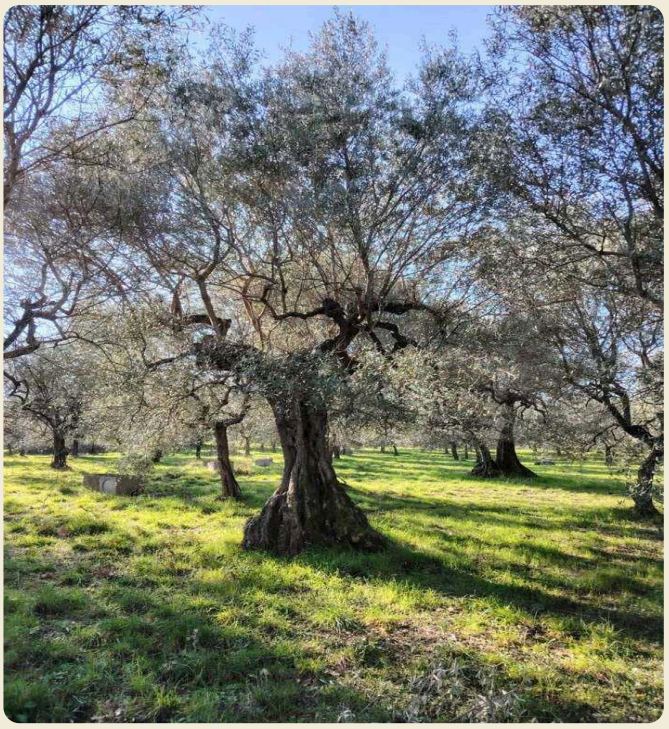
Expérience	Période / durée	Prix public par pers.	Agence	Net coopérative
4. Expérience huile et vin du Vulture (Oil & Wine Experience Vulture) Visite, mini-masterclass sur l'huile bonne et l'huile défectueuse, bruschetta, un verre d'Aglianico et un de Carpe Diem.	toute l'année 90 min	35 €	20% = 7 €	28 €
5. Masterclass dans l'oliveraie de la Gelosia (Gelosia Oliveto Masterclass) Promenade parmi les oliviers centenaires, variétés et sol volcanique, masterclass « comment naît une bonne huile », dégustation et un verre d'Aglianico.	mars–juin / sept.–oct. 90–120 min	40 €	20% = 8 €	32 €
6. Coucher de soleil à la Gelosia (Gelosia Sunset Experience) L'heure dorée dans l'oliveraie : dégustation, planche lucanienne, Aglianico et Carpe Diem, photos au coucher du soleil.	juin–sept. 90–120 min	48 €	20% = 9,6 €	38,4 €
7. Carpe Diem & Vetusto – Goûter du Vulture (Carpe Diem & Vetusto – Merenda del Vulture) Moulin, dégustation professionnelle, planche de fromages et charcuteries lucaniens avec Carpe Diem et Vetusto.	toute l'année 100–120 min	55 €	20% = 11 €	44 €
8. Gelosia Premium – Goûter parmi les oliviers (Gelosia Premium – Merenda tra gli ulivi) Visite de l'oliveraie, masterclass sensorielle, bruschettas, planche lucanienne, Carpe Diem et Vetusto parmi les oliviers.	avr.–juin / sept.–oct. 2–2,5 h	60 €	20% = 12 €	48 €
9. Le moulin en action – Huile nouvelle dans le Vulture (Frantoio Vivo – Olio nuovo nel Vulture) Récolte dans l'oliveraie de la Gelosia, le moulin au travail, l'huile nouvelle avec bruschetta, tarallini et Aglianico.	20 oct. – 10 déc. 2,5–3 h	60 €	20% = 12 €	48 €
10. Le moulin en action Premium (Frantoio Vivo Premium) La journée d'automne complète : oliveraie, récolte, moulin, dégustation de l'huile nouvelle, masterclass, planche lucanienne, Carpe Diem et Vetusto.	20 oct. – 10 déc. 3–3,5 h	75 €	20% = 15 €	60 €
11. **Adopter un olivier AOP Vulture de la Gelosia** (Adotta un ulivo DOP Vulture della Gelosia) Nouveauté 2026 : le voyageur adopte un olivier centenaire numéroté, reçoit le certificat d'adoption et 2 bidons de 5 L de la première huile AOP Vulture chez lui ; pendant le voyage, il visite son olivier et déguste l'huile avec la dégustatrice inscrite à la Liste nationale. À réserver avant le départ : c'est la raison de revenir.	toute l'année visite 45–60 min	150 € par adoption (Italie, livraison incluse) ; étranger 199–210 €	10% = 15 €	135 €

Sur réservation, minimum 2 personnes (ou forfait à convenir), transferts exclus ; les activités dans l'oliveraie dépendent de la météo et des travaux agricoles. Visites et dégustations en italien, en français, en anglais et en espagnol. Programmes sur mesure.

Contrada Gelosia : cinq hectares d'oliviers centenaires

À quelques minutes de Barile, Contrada Gelosia abrite près de cinq hectares et 1 010 oliviers centenaires, sur le sol volcanique du Vulture. Ici, le paysage n'est pas un décor : il devient partie intégrante de la visite. Parmi les arbres monumentaux, les fermes anciennes, les parfums de saison et les espaces ouverts, on peut organiser des promenades, des masterclass, des dégustations et des goûters lucaniens. Le parcours accompagne le visiteur de la fleur à l'olive, jusqu'à l'huile Vulture AOP produite par l'oliveraie.





Le moulin : des siècles côte à côte

Celui qui raconte le travail du moulin, c'est Lucio Mazzeo, maître moulinier depuis environ 45 ans et fils du cofondateur Ernesto. Il connaît les oliveraies, les sociétaires et le bon moment pour la récolte : pendant la visite, il rend compréhensibles les étapes de l'extraction et le savoir-faire pratique qui se transmet de génération en génération. Il parle aussi la langue arbëreshë, un pont vivant avec l'histoire de Barile.



L'huile nouvelle pendant l'extraction

• La meule en granit, comme on faisait l'huile pendant des siècles, et le berceau de notre Affiorato.

• Malaxage sous 27 °C : la pâte est brassée lentement et maintenue au frais. C'est cela, « extrait à froid » : moins d'huile, plus d'arômes.

• Extraction Pieralisi à deux phases et demie : très peu d'eau ajoutée, l'huile conserve ainsi mieux ses arômes et sa fraîcheur.

• Filtration au coton et traçabilité : chaque lot est analysé, goûté par notre dégustatrice et enregistré dans le SIAN (registre national italien).

Notre huile d'olive vierge extra Ogliarola del Vulture reste le cœur de la coopérative : disponible en bidons de 0,5, 1, 3 et 5 litres, toujours à 12 € le litre, quel que soit le format. Pour célébrer les cinquante ans de la fondation, deux productions spéciales en édition limitée naissent à côté de l'huile de toujours : le Vulture AOP de Contrada Gelosia et l'Affiorato Barilese, recueilli sur la pâte d'olives avant l'extraction. Deux façons différentes de raconter le même territoire, à déguster lentement.

Nos 50 ans : l'huile de toujours et deux éditions limitées 2026/27



Les conditionnements de l'huile Barilese et l'extraction

Édition		Prix
Huile vierge extra Barilese 2026/27	Ogliarola del Vulture, extraite à froid et filtrée au coton, fruitée avec des notes d'herbes aromatiques et de tomate douce.	12 €/L · tous les formats (0,5 / 1 / 3 / 5 L)
Édition limitée 50 ans · Vulture AOP	Appellation d'Origine Protégée (Règl. UE 21/2012) : olives provenant uniquement de la zone du Vulture, chaque étape fixée par le cahier des charges et contrôlée par un organisme indépendant ; année de récolte, lot et numéro progressif sur chaque bidon. La nôtre naît uniquement de l'oliveraie de la Gelosia et elle est conditionnée et numérotée par la coopérative pour la première fois.	15 € le litre · bidon de 5 L, minimum 2 bidons, sur réservation
Édition limitée 50 ans · Affiorato	La fleur de l'huile : les quelques gouttes qui remontent d'elles-mêmes à la surface de la pâte dans la meule en granit, recueillies à la main avant toute extraction. Environ 50 litres cette saison.	bidon de 0,25 L 10 €

Éditions limitées en préparation, à partir de la récolte 2026/27 et jusqu'à épuisement des stocks.

Nos vins



La sélection des vins

Vin	Type	Prix (bouteille 0,75 L)
Vetusto	Aglianico del Vulture Superiore DOCG : 18 mois en barriques neuves, 12 en bouteille	26 €
Carpe Diem	Aglianico del Vulture DOC élevé au moins 2 ans en fût de chêne	13,50 €
Aglianico del Vulture DOC	le rouge classique du Vulture	9,50 €
Calicò	rouge IGT	6,50 €
Albedo	blanc IGT	6,50 €
Lily	rosé IGT	7 €
Ellenico	mousseux d'Aglianico	7,50 €
Spumante Rosato Extra Dry	mousseux rosé	7,50 €
Moscato	mousseux doux	7,50 €
Venere Brut, Grappa d'Aglianico	bientôt disponibles	7,50 € / 23 €

Colis huile et vin

Colis	Contenu	Prix
Le meilleur du Vulture (Il Meglio del Vulture)	20 L d'huile nouvelle + 6 Vetusto DOCG	396 €

Colis	Contenu	Prix
Cadeau du Vulture (Regalo del Vulture)	20 L d'huile nouvelle + 3 Aglianico DOC + 3 Carpe Diem	309 €
Garde-manger du Vulture (Dispensa del Vulture)	20 L d'huile nouvelle + 6 Aglianico DOC	297 €
Les rouges de Barile (I Rossi di Barile)	12 L d'huile nouvelle + 2 Aglianico DOC, 2 Carpe Diem, 2 Vetusto	242 €
Table lucanienne (Tavola lucana)	12 L d'huile nouvelle + 2 Aglianico DOC, 2 Calicò, 2 Lily	190 €
Découvrez le Vulture (Scopri il Vulture)	10 L d'huile nouvelle + 6 Aglianico DOC	177 €
Toast du Vulture (Brindisi del Vulture)	10 L d'huile nouvelle + 2 Carpe Diem, 2 mousseux rosé, 2 Moscato	177 €

Qui sommes-nous



En 1976, Pinuccio Grimolizzi, Ernesto Mazzeo et les autres fondateurs choisirent la coopération pour donner de la valeur au travail agricole et construire un avenir pour les familles de Barile. Leur souhait était simple et courageux : que partir ne soit plus une obligation, mais un choix. Cinquante ans plus tard, cette promesse vit dans le travail d'environ 200 familles sociétaires qui, avec dévouement, prennent soin depuis des générations des oliveraies et des vignobles du Vulture.

Michela Grimolizzi, fille de Pinuccio et aujourd'hui présidente, met au service de la coopérative trente ans d'expérience de management international : organisation, innovation numérique, ouverture aux marchés et tourisme expérientiel. Son retour aux racines est aussi le témoignage d'un leadership féminin qui veut devenir une possibilité de plus en plus naturelle dans le monde agricole. En 2026, elle a reçu le prix Mondi Lucani, décerné à ceux qui se sont distingués loin de la Basilicate et choisissent de lui rendre compétences et

opportunités. Dégustatrice professionnelle, inscrite à la Liste nationale des techniciens et experts des huiles d'olive vierges et vierges extra (n° 211, Chambre de commerce de Milan Monza Brianza Lodi), formée auprès de l'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) et de l'AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio), autrice et vulgarisatrice sur oliobarilese.it, elle raconte l'huile, le vin et le territoire, et guide les visiteurs à la découverte de leur qualité et de leur histoire.

À ses côtés, Lucio Mazzeo, fils du cofondateur Ernesto : maître moulinier depuis environ 45 ans, il connaît chaque sociétaire, suit les oliveraies tout au long de l'année et parle couramment l'arbëreshë. Avec lui, et avec tous les sociétaires, le savoir agricole continue de passer de génération en génération. Pour ceux qui voyagent sur les traces de leurs origines, le moulin est bien plus qu'une visite : c'est la rencontre avec les personnes qui ont choisi de rester, de revenir et de construire, pour que la tradition puisse encore donner naissance à l'avenir.

On parle de nous : **L'Italia Cooperativa – « Olio Barilese, la tradizione che sposa l'innovazione » (21 avril 2026)**

Le même article donne accès à l'interview radiophonique de Michela Grimolizzi, réalisée par le Giornale Radio de Confcooperative.

Ils ont écrit sur nous : Rai TGR Basilicata · ANSA · AISE – Agenzia Internazionale Stampa Estero · La Voce di New York · L'Italia Cooperativa – Confcooperative · Vulture News · SassiLive · PolicoroTV · TRM h24 (vidéo) · Mondi Lucani (vidéo) · Radio El Plata AM 1030, Argentine

Nous le faisons déjà : Roots-IN 2026 à Barile

Le samedi 8 novembre 2026, notre moulin a accueilli **environ 70 acheteurs internationaux de Roots-IN**, la bourse du tourisme des racines, venus du Canada, des États-Unis, du Brésil, d'Argentine et d'Australie avec la Pro Loco de Barile : la meule en pierre en action et une dégustation guidée de l'huile nouvelle avec Michela Grimolizzi. C'est la preuve concrète de notre façon de travailler avec les tour-opérateurs : grands groupes, plusieurs langues, horaires serrés. Nous sommes partenaires d'ITALEA, le programme du ministère italien des Affaires étrangères pour le tourisme des racines.

Les journalistes qui voyageaient avec nous l'ont aussi raconté : **la vidéo de Maura, venue du Texas avec les acheteurs de Roots-IN**, et **le récit de Debbie de DobberNation Loves, journaliste canadienne**, tournés dans notre moulin et notre oliveraie.

👉 **Tourisme des racines en Basilicate avec ITALEA (en italien)** · **la journée Roots-IN sur Facebook** · **suivez-nous sur Facebook**

Les Lucaniens dans le monde

Pour les tour-opérateurs, DMC, acheteurs ROOTS-IN, écoles et groupes des communautés lucaniennes dans le monde : nous construisons des étapes culturelles et des expériences gourmandes sur réservation, en italien, en français, en anglais et en espagnol. La visite peut s'intégrer à des événements saisonniers et à des itinéraires d'un ou plusieurs jours. Contactez-nous pour les disponibilités, la composition des groupes et une proposition sur mesure.

Export : nous expédions déjà avec des prix catalogue vers l'Allemagne, l'Autriche, la France, l'Espagne, la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg (voir livraison à l'étranger). Suisse, Royaume-Uni et autres pays sur offre spécifique ; tarif dédié pour restaurants, magasins, importateurs et associations.

Venez nous rendre visite

Tour-opérateurs, agences, acheteurs du tourisme des racines et journalistes sont les bienvenus pour des voyages de découverte (éductours), surtout pendant la récolte (fin octobre – décembre). 4,9/5 sur Google · avis. Les visites du moulin et de l'oliveraie et les dégustations se font en italien, en français, en anglais et en espagnol.

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

Suivez-nous pour découvrir nos récits, nos dégustations et nos actualités : **Site web** | **Facebook** | **Instagram**

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