

Titolo: Olio di Barile

Autore: Non applicabile (prodotto agroalimentare)

Datazione: Tradizione secolare

Tipologia: Olio extravergine d'oliva

Provenienza: Barile, Provincia di Potenza, Basilicata, Italia

Descrizione

L'olio extravergine di oliva di Barile rappresenta un'eccellenza dell'agricoltura lucana, prodotto sulle fertili pendici del Monte Vulture, un vulcano spento che conferisce al terreno una composizione minerale unica, particolarmente ricca di elementi nutritivi. Questa peculiarità del suolo, di origine prevalentemente vulcanica, crea le condizioni ideali per la crescita di olive di altissima qualità, in particolare della varietà Ogliarola del Vulture, l'unica coltivata nell'area. Da questa cultivar nasce un olio extravergine pregiato, apprezzato per il suo gusto intensamente fruttato, caratterizzato da un equilibrio tra dolcezza, amaro leggero e una piacevole piccantezza persistente. Il suo colore varia dal giallo ambrato ai riflessi verdi, mentre il profumo medio-intenso richiama sentori di pomodoro, mandorla e carciofo, elementi distintivi della produzione locale.

La raccolta delle olive avviene manualmente, secondo un metodo tradizionale che garantisce la selezione dei frutti migliori e preserva le proprietà organolettiche del prodotto. Subito dopo la raccolta, le olive vengono lavorate nei frantoi locali, con processi a freddo che ne esaltano la qualità e ne conservano la freschezza. Questa attenzione ai dettagli consente di ottenere un olio dalle eccezionali proprietà nutritive, ricco di polifenoli e antiossidanti, elementi fondamentali per la salute e il benessere.

La tradizione olivicola di Barile affonda le sue radici nei secoli, con tracce storiche che risalgono ai tempi di Federico II e Carlo d'Angiò, epoche in cui l'olio prodotto in quest'area era già molto apprezzato nelle corti nobiliari del Regno di Napoli. Questa vocazione alla qualità si è tramandata di generazione in generazione, mantenendo viva l'arte della coltivazione dell'olivo e della produzione di olio extravergine di oliva. Oggi, questa secolare tradizione è affiancata dall'uso di moderne tecnologie di estrazione che migliorano ulteriormente la qualità del prodotto, senza alterarne il gusto autentico.

Con circa 2.800 ettari di uliveti e una produzione annuale che si attesta attorno ai 2 milioni di litri, Barile si distingue come uno dei principali poli olivicoli della Basilicata. Per valorizzare ulteriormente il suo olio, il comune ha avviato un programma di tutela e certificazione, volto a garantire la tracciabilità del prodotto e a ottenere il riconoscimento della Denominazione Comunale (De.Co.). Questo percorso di valorizzazione prevede anche iniziative di sensibilizzazione e promozione, con eventi e degustazioni dedicate alla scoperta delle qualità uniche dell'olio extravergine di Barile.

Un ulteriore passo avanti è stata l'istituzione di un Consorzio di tutela e valorizzazione, che ha permesso di unire i produttori locali in un'unica rete impegnata nella promozione dell'olio extravergine di oliva a livello nazionale e internazionale. Il Consorzio si occupa di garantire elevati standard qualitativi, favorire la diffusione della cultura dell'olio di qualità e consolidare il ruolo di Barile come uno dei centri più importanti della produzione olivicola lucana.

L'olio extravergine di oliva di Barile non è solo un prodotto d'eccellenza, ma anche un simbolo del legame tra territorio, tradizione e innovazione. La sua produzione rappresenta un patrimonio da preservare e valorizzare, promuovendo la cultura dell'olio e il suo impiego nella dieta mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità.

Monte Vulture

Il Monte Vulture è un antico vulcano estinto situato nella regione della Basilicata, nel sud Italia, con un'altezza di 1.326 metri. Si trova a circa 56 km a nord di Potenza, nella provincia di Potenza.

La sua ultima attività eruttiva risale a circa 40.000 anni fa.

Oggi, il Monte Vulture è caratterizzato da una caldera al suo vertice, nota come Valle dei Grigi, e da due laghi all'interno del cratere: il Lago Piccolo e il Lago Grande di Monticchio. Questi laghi sono

alimentati da sorgenti termali e sono circondati da una vegetazione lussureggiante, offrendo un habitat ideale per diverse specie di flora e fauna.

La regione circostante, conosciuta come Vulture, è rinomata per la sua produzione vinicola, in particolare per il vino Aglianico del Vulture, un pregiato vino rosso DOC. Le terre vulcaniche fertili e il clima favorevole contribuiscono alla qualità di questo vino, apprezzato sia a livello nazionale che internazionale.

Il Monte Vulture è anche una destinazione popolare per gli amanti del trekking e della natura, offrendo numerosi sentieri che permettono di esplorare la sua ricca biodiversità e di godere di panorami mozzafiato sulla regione circostante.

Fonti e Riferimenti Bibliografici

- Radice, A. M. (2010). *Repertorio oli della Basilicata*.
- Gambero Rosso. (2023). *I migliori oli della Basilicata 2023*. Gambero Rosso.
- Gambero Rosso. (2024). *I migliori oli della Basilicata 2024*. Gambero Rosso

Sitografia

- [Olio di Vulture DOP - Consorzio di Tutela dell'Olio di Vulture](#)
- [Olio Extravergine di Oliva - Regione Basilicata](#)
- [Olio extravergine di oliva: l'eccellenza della Basilicata - Agricoltura.it](#)
- [Basilicata: olio extravergine d'oliva di qualità - Gambero Rosso](#)
- [Olio Extra Vergine di Oliva - Punti di Vista](#)

Codice identificativo: BARL-016