



# Carta degli oli

 **BASILICATA**  
TIPICA

**2023**





# Carta degli oli



2023

## **Tipicità dal cuore antico**

Simbolico e straordinario, con una storia profonda e radicata, l'olivo in Basilicata, come dimostrano gli scavi archeologici nell'area della Magna Grecia metapontina, è coltivato sin dall'antichità. I reperti di fattorie, sementi, aratri e altri oggetti testimoniano la grande tradizione agricola dell'area, documentata, tra l'altro, nelle tavole di Heraclea e raffigurata su monete e vasellame risalente a epoche pre-cristiane.

## **Panorama varietale**

L'Ogliarola del Bradano, la Majatica di Ferrandina, l'Ogliarola del Vulture costituiscono le varietà tipiche della regione, insieme alle cultivar Cornacchiola e Romanella del Meladro, la Carpinegna, la Faresana, la Summertinenga, la Fasola e la Spinoso del Pollino. Tra le cultivar non autoctone, spiccano la Coratina, il Leccino e il Frantoio.

## **DOP e IGP: la qualità al centro**

Nel corso dell'ultimo decennio, l'olio extravergine di oliva lucano ha ottenuto due certificazioni, la Vulture DOP e l'Olio Lucano IGP, a garanzia dell'origine geografica delle produzioni tipiche, della tutela dell'ambiente e dei metodi di lavorazione.

## **Il Premio Regionale Olivarum**

Nel corso degli anni il Premio Regionale Olivarum ha contribuito ad accrescere il posizionamento dell'offerta dei produttori lucani, promuovendo valori legati alla tracciabilità, alla sicurezza alimentare, alla qualità delle produzioni. Unico nel suo genere premia gli oli lucani attraverso una graduatoria che considera contemporaneamente gli aspetti chimici e le caratteristiche organolettiche.

## **La Carta degli oli lucani di eccellenza**

La Carta degli oli rappresenta uno strumento per valorizzare il patrimonio dell'enogastronomia lucana, raccontare il territorio e i suoi protagonisti, garantire sicurezza e qualità alimentare, attraverso la promozione delle eccellenze riconosciute e premiate.

## **L'abbinamento con le pietanze**

Il ristoratore attento e informato propone e guida il consumatore attraverso la "scoperta" di sensazioni olfatto gustative interessanti, con abbinamenti "armonici" o in altri casi piacevolmente "contrastanti", oppure semplicemente legati alla tradizione gastronomica o alla territorialità. In questa guida si consigliano abbinamenti "armonici" sulla base delle intensità olfatto gustative e della carica polifenolica degli oli, non trascurando la cultura gastronomica dei territori di produzione.

**I Classificato**

**Denominazione: Ciciddo**



**Cultival prevalenti: Leccino**

**Caratteristiche organolettiche:**  
fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro e piccante  
leggero-medio. Pulito, media  
persistenza, con note erbacee  
di mandorla

Acidità 0,22  
Perossidi 5,9  
Polifenoli 391

**Abbinamenti: pasta e ricotta, pesce azzurro, patate lesse, cialleda fredda con pane raffermo**

Azienda Agricola Ciciddo Matera  
Localizzazione oliveti: Matera

**Il Classificato**

**Denominazione: Torre Cantore**



**Cultival prevalenti: Coratina**

**Caratteristiche organolettiche:**

fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro e piccante  
medi. Pulito, elevata  
persistenza, complesso, con  
note erbacee di mandorla  
e spezie



**Abbinamenti: pasta al pesto, insalata di polpo, bruschetta, insalata di arance e finocchio**

Oleificio Trisaia Rotondella (MT)  
Localizzazione oliveti: Rotondella

**III Classificato**

**Denominazione: Alamprese**



**Cultival prevalenti: Ogliarola del Vulture, Frantoiana, Nocellara del Belice**

**Caratteristiche organolettiche: fruttato verde medio, equilibrato, amaro medio e piccante medio. Persistente, complesso, con note erbacee speziate**



**Abbinamenti: purea di fave, carni bianche alla griglia, caprese, lagane e ceci**

Frantoio Oleario di Sergio Alamprese - Venosa (PZ)  
Localizzazione oliveti: Venosa

**Menzione speciale Monovarietale**

**Denominazione: Effluvio**

**Cultival prevalenti: Coratina**

**Caratteristiche organolettiche:**

**fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro e piccante  
medi. Pulito, persistente,  
complesso, note erbacee,  
mandorla e pomodoro**

**Acidità 0,28  
Perossidi 5,4  
Polifenoli 622**



**Abbinamenti: zuppa di fagioli, baccalà in umido,  
insalata di carciofi, pan cotto con uova e cima di  
rape**

Podere Carriero C.da Sant'Agata, Montescaglioso (MT)

Localizzazione oliveti: Montescaglioso

**Menzione speciale Biologico**

**Denominazione: Cenzino**

**Cultival prevalenti: Ogliarola del Bradano**

**Caratteristiche organolettiche:**  
fruttato, verde medio, equilibrato, amaro e piccante medio intensi. Elevata persistenza, complesso, erbaceo, note di mandorla, carciofo e spezie



**Abbinamenti: orecchiette con cime di rapa, carni rosse alla griglia, verza, crapiata, zuppa di legumi e cereali estiva**

Azienda Agricola Marvulli Vincenzo | Via Dante, 9, Matera (MT)

Localizzazione oliveti: Matera

**Menzione speciale DOP Vulture**

**Denominazione: Olio Vù**



**Cultival prevalenti: Ogliarola del Vùture, Cima di Melfi, Coratina, Leccino, Frantoio**

**Caratteristiche organolettiche:**  
fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro medio e  
piccante medio. Persistenza  
media con note erbacee

Acidità 0,28  
Perossidi 10,2  
Polifenoli 482

**Abbinamenti: pasta e fagioli, uova ed asparagi, verdure grigliate, minestra di fave fresche**

Frantoiani del Vulture - Contrada Le Tufarelle, Venosa (PZ)

Localizzazione oliveti: Atella, Barile, Ginestra, Melfi, Maschito, Rionero in Vulture, Rapolla, Ripacandida e Venosa

**Menzione speciale Prodotto di Montagna**  
**Denominazione: Antico Frantoio Di Perna - BIO**

**Cultival prevalenti: Majatica,  
Justa**

**Caratteristiche organolettiche:**  
fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro medio e  
piccante medio. Persistente,  
complesso, erbaceo, con note  
di mandorla e carciofo

Acidità 0,2  
Perossidi 4,8  
Polifenoli 838

antico frantoio  
**DI PERNA**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
**BIOLOGICO**

100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



OPERATORE CONTROLLATO  
N. 48995  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA

500 ml e

**Abbinamenti: pasta con broccoli, pesce arrosto,  
melanzane grigliate, frittata di rafano**

Antico Frantoio Di Perna, Piazza della Costituzione Italiana 42, Potenza  
Localizzazione oliveti: Campomaggiore

**Menzione speciale IGP Olio Lucano**

**Denominazione: Aurum**

**Cultival prevalenti: Coratina**

**Caratteristiche organolettiche:**

fruttato verde medio,  
equilibrato, amaro leggero e  
piccante medio. Persistenza  
media con note erbacee

Acidità 0,28  
Perossidi 6,5  
Polifenoli 463

**olio lucano**

Indicazione Geografica Protetta



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Denocciolato Biologico

0,50l e

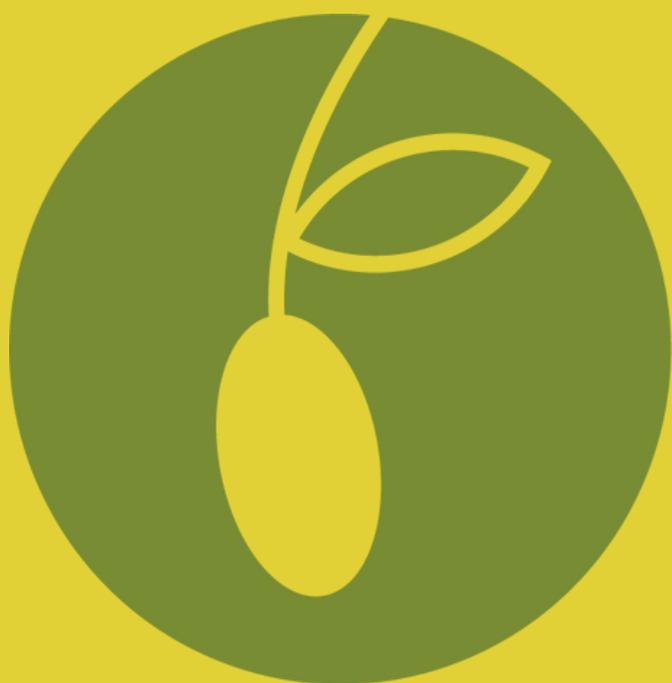
*Aurum*  
monocultivar

FRANTOIO OLEARIO  
**PACE**

**Abbinamenti: pasta e lenticchie, merluzzo lesso, uova con tartufi, pasta fresca con mollica di pane e cruschi**

Frantoio Oleario F.lli Pace srl Via Austria, 1, Pietragalla (PZ)

Localizzazione oliveti: Lavello





[www.basilicatatipica.it](http://www.basilicatatipica.it)

@compralucano

