

Olio Vù: dalla Basilicata, armonia e delicatezza a tavola

scritto da Redazione | 18/07/2016



L'Olio Vù DOP è prodotto da un gruppo di olivicoltori della zona montuosa del Vulture che si sono riuniti in un Consorzio. L'olio è leggero, dal profumo intenso e armonioso con un sapore gradevole e lievemente fruttato.



La Basilicata è una regione affascinante, misteriosa e ricca di potenzialità turistiche ed enogastronomiche che non sempre vengono sufficientemente valorizzate. Spesso viene accostata unicamente alla bellissima cittadina di **Matera** che l'Unesco ha riconosciuto come "patrimonio dell'umanità" ma in realtà offre mille scorci e testimonianze di una storia antica.

Tra gli aspetti della cultura che non vanno trascurati c'è sicuramente la **cucina lucana** e alcune coltivazioni che rappresentano autentiche eccellenze italiane. Tra queste la **coltura dell'olivo** che, fin dai tempi della Magna Grecia, ha influito in modo decisivo sull'economia della Basilicata.

Non tutti sanno che gli **oliveti lucani** sono tra i più antichi dell'Italia e oggi si contano ben **27 varietà autoctone di olivo**. L'olio che si ottiene, soprattutto ad opera di piccole aziende familiari, è di ottima qualità perché possiede caratteristiche organolettiche ricevute dal terreno lavico con una particolare composizione mineralogica che lo rende particolarmente vocato a questa coltivazione.

Per difendere e promuovere la qualità dell'olio della loro terra, gli **olivicoltori della zona montuosa del Vulture** si sono uniti sotto il **Consorzio dei "Frantoiani del Vulture"** e si sono anche attivati per custodire l'integrità del paesaggio del **Vulture** che rendono vitale e fertile con il loro operato. Da questo impegno, connesso ad una conoscenza antica dei frutti della propria terra, è nato l'**Olio extravergine di oliva Vù Vulture DOP**. Si tratta del primo della Basilicata ad aver ottenuto la denominazione di origine protetta.

Le caratteristiche dell'Olio Vù DOP

L'**Olio Vù** è leggero, dal profumo intenso e armonioso, il sapore è gradevole e lievemente fruttato. La morbidezza accarezza il palato grazie alla bassa acidità, una caratteristica che lo rende adatto ad insalate estive, alle verdure cotte e crude nonché a piatti a base di pesce o di carne.

I produttori suggeriscono di usarlo anche come condimento di alcuni piatti tipici lucani come la **pasta** oppure il **baccalà con i peperoni cruschi** ma sarà una piacevole scoperta anche per tantissime altre ricette italiane.

Le linee produttive comprendono due tipologie accomunate dalla ricercatezza e dalla qualità: **Vù Olio Extravergine di Oliva DOP e Vù Gourmet.**

Vù Olio Extravergine di oliva DOP

Olio Vù Extravergine di oliva DOP è di altissima qualità, ottenuto dal giusto mix tra la delicatezza dell'olio di Ogliarola e la fragranza e il sapore leggermente fruttato delle altre varietà locali. Il risultato è un olio equilibrato e gradevole al palato.

Vù Gourmet Olio Extravergine di oliva a Denominazione protetta

Il **Vù Gourmet** è pensato per un consumatore ancora più esigente che desidera la qualità abbinata ad un'estetica esclusiva. La bottiglia d'olio è trasparente ed è protetta da una custodia cilindrica.

Dove acquistare Olio Vù

L'olio Vù si può acquistare on line sul sito www.oliovu.com.