

— azienda agricola —
lamacupa

— azienda agricola —
lamacupa

chi siamo	pag. 03
luma	pag. 04
i nostri orci	pag. 10
i nostri riconoscimenti	pag. 25
olio turimo	pag. 28



Chi siamo? Azienda Agricola "Lamacupa"

Una semplice storia, fatta di passione e dedizione. Produciamo OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONUCULTIVAR CORATINA termine derivante dal paese dal Corato, la nostra terra di origine, che si distingue per le peculiari proprietà organolettiche, per il suo profumo, per il colore e il suo sapore tipico. Negli ultimi anni, la ricerca della qualità oltre che nell'uliveto si estende nella scelta del frantoio in cui vengono introdotte tecniche all'avanguardia volte ad ottenere un prodotto sempre più ricercato con un'estrazione a freddo che riesca a conservare tutte le proprietà organolettiche delle olive appena raccolte.

luma
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

luma

coratina

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

Luma - Olio Extra Vergine di Oliva monovarietale
"Coratina" - 100% Italiano

Dal caratteristico profumo intenso della Coratina 100%, un olio EVO di altissima qualità dallo spiccato sentore fruttato. Il suo carattere deciso è tipico della cultivar "Coratina", che incanta con il suo amaro elegante e per l'altissimo contenuto di polifenoli. Un olio dal fruttato intenso, di grande complessità, dal profumo ampio, che richiama oliva verde, erba fresca, carciofo, mandorla. Gusto equilibrato, peculiare, con note piccanti e amare caratteristiche dalla varietà, dalla forte identità mediterranea.

CULTIVAR: Coratina 100%

RACCOLTA: Fine novembre/inizio dicembre.

COLORE: Giallo-Verde intenso.

GUSTO: Ampio, con amaro e piccante in elegante equilibrio.

OLFATTO: Inebriante, ricco di note verdi, erbacee, di carciofo, mandorla e rucola.

UTILIZZO: Ideale a crudo su zuppe di legumi, carni alla griglia, verdure, polpo bollito.

Si esalta nella cucina della tradizione pugliese: orecchiette con le cime di rapa, crema di fave e cicoria, bruschette di pane casereccio.



Bottiglia di vetro disponibile da



250ml



500ml



750ml

luma
Selezione
coratina

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

Luma Selezione, è frutto dell'attenzione estrema che abbiamo riservato ad alcuni ulivi secolari della nostra Coratina. Olive splendide, selezionate da occhi attenti e olio estratto con meticolosa cura. Luma Selezione, la Coratina Lamacupa.

Olio Extravergine di Oliva: "luma selezione coratina "

CULTIVAR: Coratina 100%

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo Filtrato.

RACCOLTA: Novembre.

OLFATTO: Avvolgente, un erbaceo fresco penetrante con ricche note di mandorla dolce e mandorla verde, carciofo e cicoria.

GUSTO: Ampio, elegante, vegetale fresco. Complesso con note amare e piccanti ben definite di lunga persistenza e buona armonia.

UTILIZZO: A crudo in abbinamento in abbinamento a crudo con carni alla brace, verdure grigliate, legumi, zuppa di verdure o in abbinamento con formaggi.



Bottiglia di vetro disponibile da



250ml



500ml



750ml

luma
peranzana
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

Luma - Olio Extra Vergine di Oliva monovarietale
"Coratina" - 100% Italiano

Dal caratteristico profumo intenso della Coratina 100%, un olio EVO di altissima qualità dallo spiccato sentore fruttato. Il suo carattere deciso è tipico della cultivar "Coratina", che incanta con il suo amaro elegante e per l'altissimo contenuto di polifenoli. Un olio dal fruttato intenso, di grande complessità, dal profumo ampio, che richiama oliva verde, erba fresca, carciofo, mandorla. Gusto equilibrato, peculiare, con note piccanti e amare caratteristiche dalla varietà, dalla forte identità mediterranea.

CULTIVAR: Peranzana 100%

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo Filtrato.

RACCOLTA: Novembre.

OLFATTO: Verde di media intensità, ricco di sentori vegetali con richiami di foglie di pomodoro e con un alto contenuto di clorofilla e carotene.

UTILIZZO: Piatti a base di verdure cotte o crude, tartare di mare, tartare di carne, carpacci di mare, carpacci di terra.



Bottiglia di vetro disponibile da



250ml



500ml



750ml

luna

Gourmet aromatici

PEPERONCINO - BASILICO - LIMONE

I nostri "Gourmet" aromatici sono prodotti attraverso la frangitura contemporanea di olive monocultivar coratina e limone, basilico o peperoncino, al fine di ottenere un condimento naturale e saporito, non aromatizzato chimicamente, sfruttando la ricchezza degli oli essenziali presenti nella buccia dei limoni, delle essenze aromatiche dei peperoncini e dei profumi della foglia di basilico. Gli ingredienti gourmet, dopo essere stati accuratamente selezionati, vengono franti assieme alle olive per dar vita ad un prodotto in cui la cui perfetta fusione ne esalta equilibratamente il gusto. Un'essenza che sa di eccellenza, il cui obiettivo è quello di unire alla purezza del proprio olio EVO materie prime selezionate e ricercate tra le eccellenze del territorio.



Lattina disponibile da



100ml



250ml



500ml

Bottiglia di vetro disponibile da



100ml



250ml



500ml

luma

coratina

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

Luma - Olio Extra Vergine di Oliva monovarietale
"Coratina" - 100% Italiano

Dal caratteristico profumo intenso della Coratina 100%, un olio EVO di altissima qualità dallo spiccato sentore fruttato. Il suo carattere deciso è tipico della cultivar "Coratina", che incanta con il suo amaro elegante e per l'altissimo contenuto di polifenoli. Un olio dal fruttato intenso, di grande complessità, dal profumo ampio, che richiama oliva verde, erba fresca, carciofo, mandorla. Gusto equilibrato, peculiare, con note piccanti e amare caratteristiche dalla varietà, dalla forte identità mediterranea.

CULTIVAR: Coratina 100%

RACCOLTA: Fine novembre/inizio dicembre.

COLORE: Giallo-Verde intenso.

GUSTO: Ampio, con amaro e piccante in elegante equilibrio.

OLFATTO: Inebriante, ricco di note verdi, erbacee, di carciofo, mandorla e rucola.

UTILIZZO: Ideale a crudo su zuppe di legumi, carni alla griglia, verdure, polpo bollito.

Si esalta nella cucina della tradizione pugliese: orecchiette con le cime di rapa, crema di fave e cicoria, bruschette di pane casereccio.



Bag in box disponibile da



3lt



5lt

—— azienda agricola ——
lamarca

i nostri orci

Con la linea di orci in ceramica artigianale, l'Olio EVO fonde design e tradizione. I nostri originali orci sono realizzati e decorati interamente a mano da artigiani pugliesi, le cui mani realizzano da secoli oggetti che ne raccontano l'anima, la storia e la cultura. Al loro interno, l'oro verde che da decenni produciamo con passione, nei formati da 500 ml, 250 ml e 100 ml. L'Olio Extra Vergine di Oliva Lamacupa viene prodotto con l'eccellente varietà di oliva coratina, attentamente selezionata e lavorata con il metodo della spremitura a freddo. Gli orci, invece, riprendono la tradizione vascolare pugliese, fatta di storia e sapienza, modellati da artigiani locali e personalizzabili secondo i desideri di ognuno.

La Puglia in un ricordo, con il suo Olio EVO, le sue ceramiche artigianali, i suoi colori rappresentativi e la ricerca di modernità e design che si fonde alla tradizione. Inoltre, gli orci in ceramica artigianale Lamacupa sono versatili e pensati per il riuso: portafiori, diffusori di essenze ed aromi, lampade di design; come nel ciclo produttivo del nostro stesso olio, dalla terra alla tavola, gli orci Lamacupa si svelano costantemente sotto nuovi aspetti, per non smettere mai di sorprendere ed emozionare.

Con Olio Lamacupa puoi rendere eccezionale un giorno importante, facendo ai tuoi ospiti il dono di un ricordo prezioso, unico e versatile.

Ciò che resta al termine di una celebrazione, è il ricordo della sua essenza, dei sorrisi, dei sapori e delle atmosfere di festa che l'hanno resa un evento unico e indimenticabile, del suo Cuore. Perché, allora, non prolungarne le emozioni con una bomboniera che ne racconti l'identità e ne valorizzi la storia? Con le nostre proposte bomboniera, l'olio EVO Lamacupa si trasforma in un'originale dono interamente "made in Puglia". Versato in orci in terracotta dal design unico, realizzati da artigiani del luogo e personalizzati con i vostri nomi o con la data della vostra ricorrenza, questo pregiato olio sarà per i vostri ospiti un regalo molto apprezzato. Matrimoni, lauree, comunioni, battesimi, compleanni, ricevimenti e celebrazioni di ogni natura: sarà possibile personalizzare l'orcio in ceramica nei suoi colori, stili, decorazioni e fantasie.

CODICE COLORE: ORC/01



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/02



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/03



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/04



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/05



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/06



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/07



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/08



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/07



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/02



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/01



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/10



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml



CODICE COLORE: ORC/10

CODICE COLORE: ORC/09

CODICE COLORE: ORC/06

Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml



Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/05

Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/00

CODICE COLORE: ORC/06

CODICE COLORE: ORC/09

Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml

CODICE COLORE: ORC/00

CODICE COLORE: ORC/10

Orcio di ceramica disponibile da



100ml



250ml



500ml





—— azienda agricola ——
lamarca

i nostri riconoscimenti

Gulda selezione mondiale dei migliori oli extra vergine di oliva " Flos Olei 2024"

Selezione "Leone d'Oro International 2023" - Finalista
"Migliore olio extravergine di Coratina nel mondo "

Selezione "Leone d'Oro International 2024" - Selezionati in attesa di Finalisti
"Migliore olio extravergine di Coratina nel mondo 2024"

Guida agli extravergini 2024 Slow Food Italia con ottenimento del presidio Slow food
"Olivi secolari 2024"

Guida agli extravergini BIBENDA 2024 Fondazione Italiana Sommelier premiati con il massimo dell'eccellenza **"5 gocce"**

Guida selezione mondiale dei migliori oli extra vergine di oliva **"Der Feinschmecker 2024"**

Finalisti tra i migliori oli extra vergine di oliva d'Italia **"Goccia Ercole Olivario 2024"**

Concorso Sol D'Oro International 2024 di Verona ci premia nella categoria monovarietali,
"Sol di Bronzo 2024"



—— azienda agricola ——
lamarca
olio turismo

L'azienda LAMACUPA sorge nel cuore della Puglia, nel territorio Murgiano del nord barese , a pochi km dal Castel del Monte, a Corato(BARI), in una zona chiamata Lamacupa.

Il nome Lamacupa deriva dalla presenza di un'antica lama, che è ancora visibile la forte pendenza, grazie alle sue preziose caratteristiche geologiche, è molto fertile e rappresenta un'importante fonte di nutrimento per gli imponenti alberi di oliva coratina.

IMMERSI in un suggestivo ULIVETO della nostra azienda è possibile assistere e sperimentare la Raccolta delle olive con guida alla corretta trasformazione delle olive in olio. DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CULTIVAR CORATINA NUOVO CON GUIDA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EVO.APERITIVO CON DEGUSTAZIONE di vino novello e prodotti locali. Passeggiate in uliveto, lungo la lama ad ammirare le bellezze del territorio , accompagnati da una guida esperta. Trasferimento in paese, nel cuore del centro storico, per osservare per i tesori storico artistici della nostra città di Corato.

Offriamo le seguenti proposte di visita in azienda:

PRIMA PROPOSTA: RACCOLTA DELLE OLIVE

SECONDA PROPOSTA: EVOEXPERIENCE IN ULIVETO

TERZA PROPOSTA: SERATA APERICENA TRA GLI ULIVI







Arbore Maria Rosa
Resp. Commerciale
Tel. +39 347 65 63 644

Azienda Agricola Lamacupa
Str. Est. Lamacupa, 8/E
70033 Corato - Ba
info@lamacupa.it
www.lamacupa.it

— azienda agricola —
lamacupa