



## Lamacupa: il sogno di un olio pugliese che parla di terra, cuore e dedizione

*A pochi chilometri da Corato, la giovane azienda di Maria Rosa Arbore e Luigi Malcangi si dedica con passione alla produzione di olio extravergine da varietà "Coratina". «Il nostro desiderio principale è diffondere la cultura dell'olivo che rende bellissimo il nostro paesaggio», dicono*

Il panorama è suggestivo e mostra distese di **alberi di Coratina**, a perdita d'occhio. Il territorio è caratterizzato da solchi, le cosiddette **lame**, formatesi per l'erosione dell'acqua piovana che viene convogliata dall'**Altopiano delle Murge al Mare Adriatico** passando nel sottosuolo carsico.



L'olio evo da Coratina (Foto © Lamacupa).

Un terreno fertile, qui nel cuore della **Lama Cupa**, a pochi chilometri da Corato da cui prende il nome uno dei migliori extravergini pugliesi, un tempo utilizzato prevalentemente per “tagliare” e conferire ad altri oli caratteristiche di maggiore intensità organolettica. L'amara e piccante “**Coratina**“, con la sua potente **carica fenolica che le attribuisce caratteristiche nutraceutiche importanti**, oggi viene proposta da molti produttori anche nella versione monovarietale, grazie all'evoluzione compiuta dalla tecnologia e al miglioramento nella trasformazione che le conferiscono un equilibrio gradito a molti.





La “Coratina” ha una potente carica fenolica con importanti virtù nutraceutiche (Foto © Lamacupa).

## Azienda Agricola Lamacupa a Corato, una passione di famiglia

Come da tradizione, all’**Azienda Agricola Lamacupa**, il primo giorno di raccolta delle olive una famiglia (dai nonni ai nipoti) si dà appuntamento in campo al mattino presto. Il nonno Antonio arriva per primo per accendere il fuoco prima dell’alba.

«Nonna Raffaella prepara la focaccia, io il caffè e il dolce, auguriamo a tutti noi buon lavoro e buon raccolto. La sera si porta a casa il primo olio, vero elisir che sul pane diventa il protagonista della cena. I profumi inconfondibili, frutto di un grande lavoro, ripagano la fatica dell’intero anno. E la resa? È la domanda che da sempre il nonno pone a fine giornata... Ecco l’unica nota dolente ma, anche se con un po’ di rammarico, il nonno accetta sapendo che l’obiettivo primario non è più la quantità».

Ironica e appassionata **Maria Rosa Arbore** si racconta. Assieme al marito **Luigi Malcangi** è il motore e il cuore pulsante di una giovane e nuova azienda che, fino a sei anni fa, si limitava alla sola produzione e vendita di olive.



Maria Rosa Arbore e il marito Luigi Malcangi (Foto © Lamacupa).

## Dalla vendita delle olive alla produzione

Nel solco della tradizione della famiglia di Luigi il salto è stato compiuto nel 2019, nella convinzione che per avere un senso bisognava uscire dalle consuetudini *«che da sempre rallentano le attività agricole della nostra terra – spiega Maria Rosa –. Per questo abbiamo deciso di andare oltre cominciando a pensare alla fase successiva: la produzione di olio. Nel nostro piccolo, abbiamo tracciato un progetto con chiari obiettivi: costruirci uno spazio nel mondo dell’olio di qualità, garantire la cura necessaria agli ulivi e la giusta redditività al nostro impegno. Tutto questo grazie alla Coratina, varietà dalle straordinarie potenzialità»*.

**Tredici ettari di uliveti**, in media 14mila litri prodotti, una sola tipologia: **Coratina 100%** che trova la sua massima espressione nella **selezione Lu.Ma**, da Luigi e Maria Rosa.





Il momento della raccolta delle olive (Foto © Lamacupa).

## L'olio extravergine di oliva come promozione del territorio

La qualità lungo tutta la filiera è, dunque, stata messa al primo posto con l'ambizioso obiettivo di fare dell'extravergine uno strumento di **promozione e valorizzazione del territorio**. E, nonostante la tenera età, Lamacupa è diventata in breve tempo un punto di riferimento della zona, ha accumulato importanti riconoscimenti sulla qualità del prodotto ed è instancabile in fatto di attività legate al tema extravergine per diffondere, in un ampio ventaglio di eventi, la cultura dell'olio. Insomma, una realtà che a pieno titolo si inserisce in un settore che in Italia sta prendendo sempre più piede: [l'oleoturismo](#).

Oltre all'appuntamento con "**Aperitivo nell'uliveto**", sono diverse le iniziative proposte da Lamacupa: masterclass per cuochi, piccoli corsi di analisi sensoriale, incontri e talk-show con esperti che operano a vario titolo nel mondo dell'olio, passeggiate per andare alla scoperta di tutte le bellezze che offre il territorio.



Lamacupa propone tanti eventi che ruotano intorno all'olio (Foto © Lamacupa).

«Così facendo, possiamo parlare di olio tutto l'anno e non solo nelle settimane dedicate alla raccolta delle olive e all'estrazione. La nostra è una masseria didattica e apriamo le porte spesso a bambini pieni di curiosità che apprendono giocando, con la meraviglia negli occhi. Il nostro desiderio principale è quello di diffondere la cultura dell'olivo che rende bellissimo il nostro paesaggio, la sua cura, le difficoltà che si devono affrontare giorno dopo giorno. Capito questo, diventa protagonista il nostro olio da Coratina, figlio di una passione straordinaria e di tantissime ore di lavoro che mio marito con i suoi collaboratori dedica all'uliveto. Ogni giorno, dall'alba al tramonto. L'olio dev'essere compreso per il suo valore di ingrediente fondamentale per la nostra alimentazione; la conoscenza è il veicolo principale su cui si basa il corretto uso di un extravergine di eccellenza, l'abilità in cucina consiste nel saperne riconoscere le diverse caratteristiche così da poter scegliere quelle giuste da abbinare ai piatti. L'olio non è una ricetta, per noi è al centro della tavola quotidiana».

E dall'alto dei suoi 600 anni, forte della sua saggezza, l'**Albero Madre di Corato** ammicca.

#### **Azienda Agricola Lamacupa**

Str. Est. Lamacupa 8/E – Corato (BA)

Telefono: +39 347 6563 644 | [lamacupa.it](http://lamacupa.it)

#### **Data di creazione**

07/02/2025

**Autore**

daniela-utili