

Lamonarca l'«oro verde» della Murgia

Tre generazioni per un successo che porta il nome di Lamonarca. Olio e vino sono le ricchezze della Puglia, che acquistano ancora più valore se dietro la produzione ci sono quattro parole magiche: famiglia, esperienza, qualità e professionalità. Dal primo frantoio aperto da nonno Rocco ad oggi sono passati settant'anni. In questo frangente l'azienda Lamonarca è cresciuta, si è ampliata, si è innovata lasciando Ruvo di Puglia come quartier generale. Il nuovo tassello del puzzle dell'azienda di famiglia è il frantoio inaugurato la scorsa settimana in via Galvani, nel cuore della Murgia pugliese. «La nostra realtà si era concentrata negli ultimi 40 anni sulla produzione vinicola - spiega Francesco Lamonarca, figlio del capostipite Rocco - . L'olio continuavamo a produrlo in misura ridotta per non perdere la tradizione di famiglia. Con l'avven-

to della nuova generazione, composta dalle mie figlie e dai miei nipoti, è nata la volontà di potenziare anche l'attività del frantoio. Per questioni logistiche abbiamo diviso le strutture, e dopo un anno di progettualità e sei mesi di sudata realizzazione, abbiamo portato alla luce il nuovo frantoio. Un investimento coraggioso, in un momento epocale difficile, nel quale i produttori italiani si confrontano con nazioni come Tunisia e Marocco, che propongono sul mercato europeo olii dal costo risicato, a fronte di una qualità e di una **sicurezza alimentare** molto inferiore rispetto a quelle italiane. La produzione di quest'anno sarà del 50 per cento superiore a quella della passata stagione, anche se non raggiunge la media dell'ultimo quinquennio». Al momento l'azienda proseguirà con la vendita e distruzione di olio extravergine "sfuso", salvaguardano la qualità e valorizzando il made in Italy. È la stessa Puglia, in primis, il territorio dove viene distribuito l'oro verde targato Lamonarca. A seguire la Toscana, la Liguria e la Campania. L'obiettivo da realizzare nell'immediato futuro, sarà la distribuzione nel canale ho.re.ca, ovvero rivolto agli hotel, ristoranti e catering, con successivo

VI | SPECIALE AGROINDUSTRIA

OLIO & VINO
DA 75 ANNI A RUVO DI PUGLIA

Inaugurato la scorsa settimana il nuovo frantoio nel pieno rispetto dell'ambiente e con macchinari moderni

L'extravergine nasce dalle olive di specie «Coratina» che provengono tutte dal territorio locale

Lamonarca l'«oro verde» della Murgia

Tre generazioni per un successo che porta il nome di Lamonarca. Olio e vino sono le ricchezze della Puglia, che acquistano ancora più valore se dietro la produzione ci sono quattro parole magiche: famiglia, esperienza, qualità e professionalità. Dal primo frantoio aperto da nonno Rocco ad oggi sono passati settant'anni. In questo frangente l'azienda Lamonarca è cresciuta, si è ampliata, si è innovata lasciando Ruvo di Puglia come quartier generale. Il nuovo tassello del puzzle dell'azienda di famiglia è il frantoio inaugurato la scorsa settimana in via Galvani, nel cuore della Murgia pugliese. «La nostra realtà si era concentrata negli ultimi 40 anni sulla produzione vinicola - spiega Francesco Lamonarca, figlio del capostipite Rocco - . L'olio continuavamo a produrlo in misura ridotta per non perdere la tradizione di famiglia. Con l'avven-

Due sono le linee prodotte che portano i nomi di «Bella vita» e «Chevino»

Annualmente vengono prodotti e distribuiti 12 milioni di confettoni in Italia e nel mondo

La cantina fiore all'occhiello in tutta Italia ed Est Europa
Azienda leader nazionale nella produzione di brick

La storia La passione di una famiglia

imbottigliamento. «Nella nuova struttura, che si estende su circa 7mila mq, la produzione si articola su tre linee - spiega Rocco Lamonarca, che porta il nome del nonno - due per conto proprio e una per conto terzi, tutte con metodo di lavorazione a freddo (al di sotto dei 27 gradi) senza alcuno shock termico, per salvaguardare l' aroma e soprattutto le qualità organolettiche dell' oro verde di Puglia. Le olive di specie "Coratina" pro vengono quasi tutte dalle campagne di Ruvo e una piccola parte dalle vicine Corato e Terlizzi. Il buon olio si ottiene seguendo passo dopo passo proprio le olive fino alla spremitura, con un' attenta selezione grazie agli ampi spazi di stoccaggio e alla capillare separazione del fogliame. I macchinari usati sono di ultima generazione e in piena linea con il rispetto dell' ambiente, visto che dal processo di estrazione dell' olio, le foglie vengono date alle aziende di allevamento bestiame, mentre dalla sansa viene prodotto biogas. Con queste nuove macchine, il frantoio può lavorare fino ad un massimo di 3mila quintali di olive in una giornata». Aldo Losito.