



LupO[®]
azienda agricola
L U P O L I O



IT | EN

La nostra azienda

L'**Azienda Agricola Lupo** nasce nel cuore del mediterraneo nella Sicilia sud orientale, dalla profonda convinzione che un'alimentazione sana e sostenibile sia fondamentale per il benessere delle persone e del pianeta. Crediamo che il cibo sia un veicolo di cambiamento, dove la qualità non sia un compromesso, ma un principio essenziale. L'olio EVO Lupo è da considerarsi un alimento nel senso più completo del termine in virtù dei nutrienti che portiamo dalla pianta alla bottiglia. Per fare ciò non importiamo olive da Paesi comunitari, non facciamo maturare oltremodo le olive puntando sulla qualità, ma facciamo scelte di qualità che prevedono la raccolta delle olive dai nostri alberi al punto migliore della maturazione e l'estrazione "a freddo" ogni singolo giorno a poche ore dalla raccolta per tutti i giorni della raccolta al fine di preservare nutrienti e composti bioattivi. Lavoriamo con passione e competenza per realizzare oli che abbiano identità contro l'omologazione dei gusti e l'appiattimento culturale. Preserviamo l'antica tradizione produttiva capace di rinnovarsi per dare vita a soluzioni tecnologiche all'avanguardia.

Our company

***Azienda Agricola Lupo** was born in the heart of the Mediterranean, in southeastern Sicily, from a deep conviction that a healthy and sustainable diet is essential for the well-being of people and the planet. We believe that food is a vehicle for change, where quality is not a compromise but an essential principle. Lupo EVO (Extra Virgin Olive Oil) should be considered a complete food in the fullest sense of the term, thanks to the nutrients we bring from the plant to the bottle. To achieve this, we do not import olives from other countries nor do we over-ripen the olives; instead, we focus on quality by harvesting the olives from our trees at their optimal ripeness and performing a "cold extraction" every single day just hours after harvest throughout the harvest season to preserve nutrients and bioactive compounds. We work with passion and expertise to create oils with a unique identity, standing against the standardization of tastes and cultural flattening. We preserve an ancient production tradition capable of renewing itself to give life to cutting-edge technological solutions.*



Mission

La missione è offrire un olio biologico di eccellenza, ottenuto attraverso pratiche agricole etiche e sostenibili, che rispettino la terra, proteggono la biodiversità e promuovono la salute. Crediamo nel Made in Italy, quello vero, perché è una delle più alte espressioni di valore, di ingegno e di trasmissione della cultura ed è l'arte del "saper fare".

Our mission is to offer an excellent organic oil, obtained through ethical and sustainable farming practices that respect the land, protect biodiversity, and promote health. We believe in true "Made in Italy" because it is one of the highest expressions of value, ingenuity, and cultural heritage it is the art of "knowing how to do."

Il nostro olio dalla nostra terra

Dalla terra che il nostro bisnonno Pietro ha iniziato a coltivare agli inizi del '900 nasce il nostro olio extra vergine di oliva.

Oggi gli ulivi centenari insieme agli alberi recentemente piantati ci danno le olive dalle quali ricaviamo il prezioso olio.

“ LE BUONE PRATICHE

Cura e manutenzione delle olive

È fondamentale raccogliere le olive in perfetto stato di salute e con il giusto grado di maturazione. Olive danneggiate possono compromettere la qualità dell'olio.

Our oil from our land

Our extra-virgin olive oil is made from the very land our great-grandfather Pietro started to farm in the early 20th century.

Today, both our centennial olive trees and the recently planted trees give us the olives that we transform into our precious olive oil.

“ GOOD PRACTICES

Care and ripening of the olives

It is essential to harvest the olives in perfect health and with the right degree of ripeness. Damaged olives can compromise the quality of the oil.



“Ora te, Bacco, io canterò e delle selve,
con te, i cespiti e i rampolli dell'olivo dalla lenta crescita.”

Virgilio, Georgiche, Libro secondo



AZIENDA AGRICOLA LUPO

Il nostro uliveto

Luogo d'elezione della nostra produzione è la Sicilia sud orientale. L'uliveto è situato nei pressi di Cava d'Ispica, un posto unico e pieno di storia. Nel cuore del mare Mediterraneo il clima mite ed una terra generosa contribuiscono a creare le condizioni ideali per un olio unico!

Our olive grove

The place chosen for the production is South-Eastern Sicily. The olive grove is located near Cava d'Ispica, a unique historical site. In the heart of the Mediterranean, a mild climate and a generous soil are the perfect ingredients for a unique extra-virgin olive oil!

LUPOLIO.COM



“ LE BUONE PRATICHE

Controllo e qualità

Le analisi chimiche e sensoriali del nostro olio ci aiutano a monitorare la qualità e identificare eventuali problemi così da poter intervenire tempestivamente.

“ GOOD PRACTICES

Control and quality

The chemical and sensory evaluation of our oil helps us monitor the quality and identify any problems so that we can intervene promptly.





AZIENDA AGRICOLA LUPO

Le varietà autoctone

È molto importante preservare le varietà autoctone che nel nostro territorio si sono ben adattate donandoci un olio extra vergine di oliva dalle qualità organolettiche e olfattive irripetibili.

Native varieties

It is extremely important to preserve the native varieties that, perfectly adapting to our territory, give us an extra-virgin olive oil with unique organoleptic and olfactory properties.

LUPOLIO.COM



“ LE BUONE PRATICHE

La corretta conservazione

L'olio deve essere conservato in ambiente a temperatura controllata e confezionato in contenitori adeguati che proteggano dall'aria, dalla luce e dal calore.

“ GOOD PRACTICES

Proper storage

The oil must be stored in a temperature-controlled environment and packaged in suitable containers that protect from air, light and heat.





AZIENDA AGRICOLA LUPO

Il periodo della raccolta

*A Settembre osserviamo le olive per capire
quando è il momento giusto per iniziare la raccolta.
Nel giro di poche ore esse vengono molite
in un frantoio a ciclo continuo
con sistema di estrazione a due fasi.*

Harvest time

*In September, we observe the olives
in order to see if they are ready for the harvest.
In a few hours, they will be cold pressed
in a mill with a continuous
cycle system.*

LUPOLIO.COM

“ LE BUONE PRATICHE

Igiene e manutenzione

Gli impianti di produzione
e le attrezzature devono essere
mantenuti puliti e ben igienizzati
per prevenire la contaminazione
dell'olio.

“ GOOD PRACTICES

Hygiene and maintenance

Production equipment and
facilities should be kept clean
and well-sanitized
to prevent oil contamination.





AZIENDA AGRICOLA LUPO

Monocultivar

Moresca

Un olio extra vergine di oliva verde brillante con un fruttato che oscilla tra leggero e medio ed un equilibrio tra amaro e piccante che sono presenti in forma leggera.

*Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo.**

*Bright green extra virgin olive oil with light-medium fruitiness and light touches of bitter and spicy produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system.**

LUPOLIO.COM



AZIENDA AGRICOLA LUPO

Monocultivar

Nocellara dell'Etna

Un olio extra vergine di oliva giallo con riflessi dorati con un fruttato medio ed un equilibrio tra amaro e piccante che sono presenti in modo persistente.

*Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo**.

*Golden yellow extra virgin olive oil with medium fruitiness and intense touches of bitter and spicy produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system**.

LUPOLIO.COM



AZIENDA AGRICOLA LUPO

Blend

*Un olio extra vergine di oliva verde con riflessi dorati, equilibrato e sorprendente presenta un fruttato medio con un piccante leggermente dominante rispetto all'amaro. Ottenuto da ulivi coltivati in regime di **agricoltura biologica**.*

Metodo di estrazione: **meccanica a ciclo continuo**.

*A balanced and surprising green with golden reflections extra virgin olive oil with medium fruitiness and a slightly dominant pungency over bitterness produced from **organic olive trees**.*

Extraction method: **continuous cycle system**.

LUPOLIO.COM



La Nostra Selezione Premium

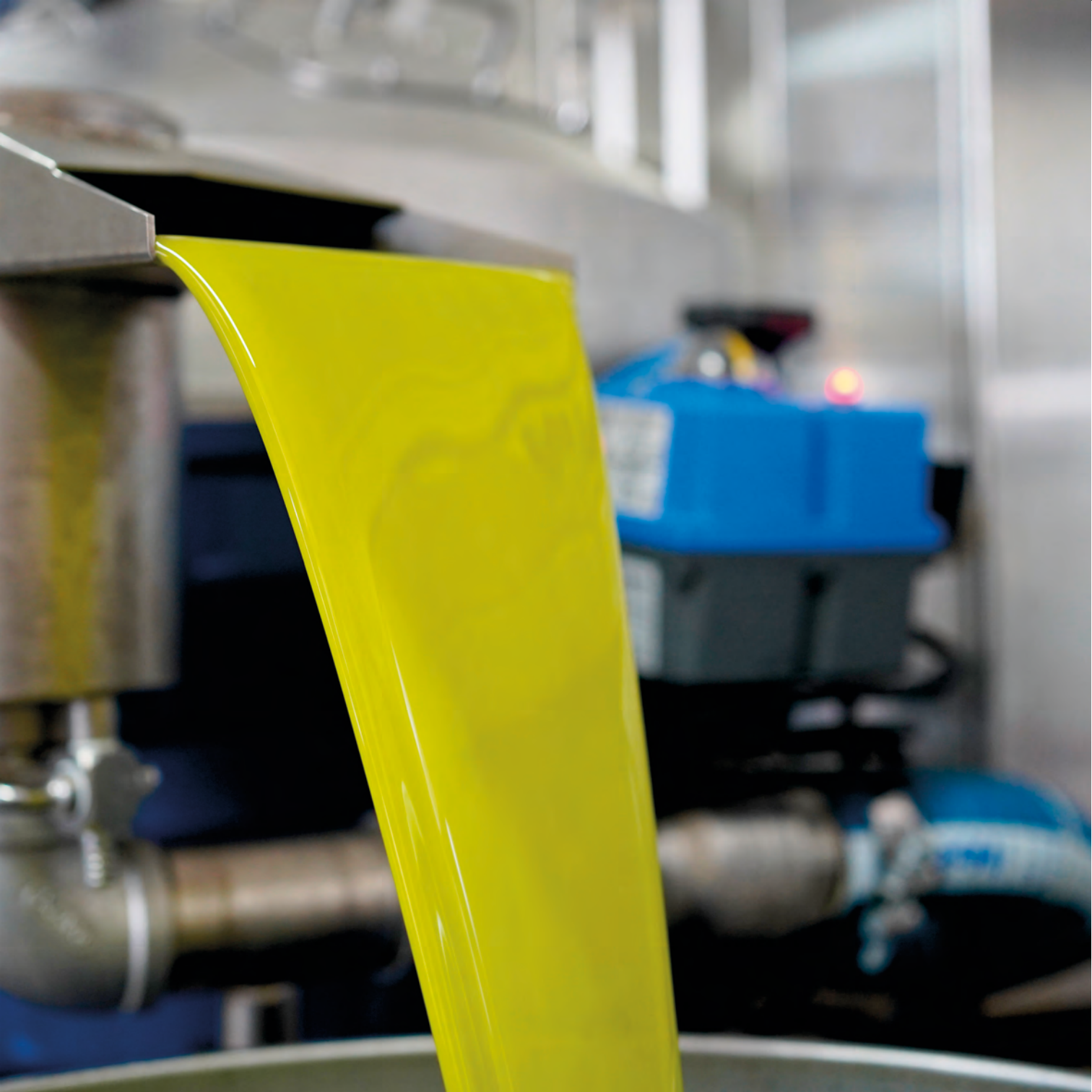
L'elegante scatola disegnata per contenere le 3 differenti bottiglie di Olio Extra Vergine d'Oлива biologico da 100 ml è stata pensata per un percorso di degustazione ed abbinamenti con cibi e vini di qualità. Le 3 selezioni premium:

Monocultivar Nocellara dell'Etna, Monocultivar Moresca, Blend.

Our Premium Selection

The elegant box designed to contain the 3 different bottles of 100 ml organic Extra Virgin Olive Oil was conceived for a tasting journey and pairings with quality food and wines. The 3 premium selections:

Monocultivar Nocellara dell'Etna, Monocultivar Moresca, Blend.



AZIENDA AGRICOLA LUPO



Certificazioni

Regime di agricoltura biologica

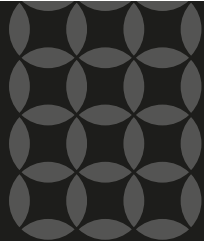


Certifications

Organic product



LUPOLIO.COM



Azienda Agricola Lupo
97014 Ispica (RG)

+39 333 9605294
info@lupolio.com



www.lupolio.com

