



# olio lucano d'altura



PREMIATO COME

*Miglior Olio della Basilicata prodotto in Montagna*

•

AZIENDA SELEZIONATA DA



*Profuma di Basilicata,  
risplende della natura d'alta quota,  
seduce come i primi incontri.*



Nel cuore della **Basilicata**, dove gli ulivi avvolgono le colline incastonate tra le **Dolomiti lucane**, inizia la nostra storia.

Era il **1968** l'anno in cui nonno Battista Di Perna aprì il frantoio a **Campomaggiore**.

Da allora ripetiamo l'**antico rito**: unire solo due varietà di **olive lucane**, la **Justa** e la **Majatica**, per dar vita al nostro olio extra vergine. Frutto di questo paesaggio contrastante, deciso come le vette, avvolgente come le sue forme.





Tra le Dolomiti lucane e il fiume Basento,  
i nostri ulivi crescono in un particolare  
**microclima montuoso** e **mediterraneo**  
che rende unico il nostro olio  
extra vergine di oliva.



Selezioniamo solo olive sane, **raccolte a  
mano** e **spremute entro poche ore** nel  
nostro frantoio a Campomaggiore.



# 1968 antica ricetta

*il capostipite della famiglia*

*olio extra vergine di oliva  
100% italiano  
estratto a freddo*

La **Majatica**, cultivar di antica tradizione lucana, e la **Justa**, varietà autoctona di Campomaggiore, si unirono per la prima volta nel **1968** per volere di nonno Battista. Da allora produciamo quest'olio extra vergine di

oliva **elegante e delicato**, un frutto sincero del nostro territorio, un **olio di altura** dalle spiccate proprietà salutistiche che i nostri ulivi tra le Dolomiti lucane ogni anno ci offrono.

VENDUTO ANCHE IN  
**FARMACIA**



Disponibile nei formati da  
**250 ML / 750 ML / 3 L / 5 L**

# olio lucano

*indicazione geografica protetta*

*olio extra vergine di oliva  
100% italiano  
estratto a freddo*

Autentico, sincero, lucano.

Un **olio IGP** prodotto in montagna che sprigiona profumi, sapori e saperi della Basilicata.

Una **collezione limitata** di bottiglie uniche, tutte numerate.

VENDUTO ANCHE IN  
**FARMACIA**



Disponibile nel formato da  
**750 ML**

# biologico

*biodiversità, territorio, salute*

*olio extra vergine di oliva  
100% italiano  
estratto a freddo*

Il bianco come simbolo di  
**purezza, naturalezza e  
trasparenza.**

Prodotto solo da olive ottenute  
da agricoltura biologica, il  
nostro extra vergine bio è un

olio dal **fruttato medio** che  
sorprende per i suoi sentori  
di erbe aromatiche e si rivela  
armonioso ed equilibrato in un  
**finale avvolgente.**



Prodotto da  
agricoltura biologica

VENDUTO ANCHE IN  
**FARMACIA**

*La magia della natura in  
una goccia di olio.*



MEDAGLIA D'ORO  
**PREMIO BIOL**



*Disponibile nei formati da  
500 ML / 3L*

# proportione

la nuova collezione

olio extra vergine di oliva  
100% italiano  
estratto a freddo

Ispirata alla **regola aurea**,  
canone di bellezza e armonia  
universale.  
Tre tipologie di olio extra  
vergine di oliva prodotto da  
cultivar lucane e proposto in

**bottiglie di design** con etichetta  
in carta naturale antimacchia,  
nobilitata in oro.

*Proportione è ricerca di armonia.*



Questa bottiglia ha ricevuto la  
**Menzione d'Onore** al concorso  
Le Forme dell'Olio per  
packaging e visual design

## 1968

*antica ricetta*

Un olio dal fruttato delicato  
che rievoca il profumo di erba,  
pomodori rossi e mandorla.

## UTOPIA

*monocultivar coratina*

Estratto solo da olive Coratina  
provenienti dai secolari ulivi di  
Campomaggiore: un olio dal fruttato  
intenso e dal gusto deciso.

## JUSTA

*monocultivar justa*

Un olio extra vergine unico,  
dal fruttato floreale ed elegante  
e dal gusto delicato e armonico.



Disponibili nel formato da

**500 ML**

# collezione *Ceramica*

*metti l'arte in tavola*

*Ogni bottiglia,  
un'opera d'arte.  
Unica.*

Moderne rivisitazioni delle **antiche anfore lucane**,  
le nostre bottiglie in ceramica vestono l'olio  
dei **colori della natura**.

**MADE IN  
BASILICATA**  
Realizzate e dipinte a  
mano da artigiani lucani.



Questa bottiglia ha ricevuto la  
**Menzione d'Onore** al concorso  
Le Forme dell'Olio per  
packaging e visual design



## *Un'idea unica per un giorno speciale*

Scegli il formato più adatto  
alle tue esigenze.

Disponibili nei formati da  
**100 ML / 250ML / 500 ML**



## *Illumina le tavole più sofisticate*

**Risplende** nelle serate di festa,  
**scintilla** come un raggio di sole  
sui nostri ulivi.  
Una **collezione speciale**  
pensata per chi vuole osare,  
stupire, brillare.



## *Le Mini Ceramiche*

Un formato **tascabile** per portare  
il tuo olio preferito sempre con te.  
Le mini ceramiche offrono un  
concentrato di benessere,  
un **elisir di bellezza**.



*Nel cuore della Basilicata,  
dove gli ulivi avvolgono  
le colline incastonate  
tra le Dolomiti lucane,  
inizia la nostra storia.*



#### **Lo Showroom**

via Isca del Pioppo, 2  
Potenza  
Basilicata, Italia

+39 338 99 86712  
[www.frantoioidiperna.it](http://www.frantoioidiperna.it)  
[info@frantoioidiperna.it](mailto:info@frantoioidiperna.it)

#### **Il Frantoio**

via Alfieri, 2  
Campomaggiore (PZ)  
Basilicata, Italia.

SEGUICI SU  
FB [@anticofrantoioidiperna](https://www.facebook.com/anticofrantoioidiperna)  
IG [@anticofrantoioidiperna](https://www.instagram.com/anticofrantoioidiperna)