



EMOZIONEOLIO



Olio extravergine di Oliva | *Extra virgin Olive Oil* | エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル





EMOZIONEOLIO

passione e arte

alla riscoperta dei sensi

L' Azienda nasce nel 2012 con l'intento di portare avanti un progetto che coinvolga amore per la terra, rispetto del territorio e soprattutto desiderio di mantenere le tradizioni.

Lavoriamo in sintonia con la natura e i suoi tempi, con tenacia e passione, e con l'intento di trasmettere emozioni attraverso la riscoperta dei sensi: olfatto, gusto ...e vista, perchè come l'arte anche l'olio deve emozionare tutti i nostri sensi.

passion and art

to revive your senses

The company was established in 2012, with the aim of developing a project involving love for the land, respect for the territory, and above all the wish to uphold tradition.

We work in harmony with nature and its rhythms, with determination and passion, and with the wish to transmit feelings through a revival of the senses: smell, taste ...and sight, since the oil should stimulate our senses in the same way as art.

情熱と芸術

五感すべてに触れるもの

マッシモ・モスコニ農園は、大地への愛と地域性の尊重、そして何よりも伝統の継承を目指して、2012年に生まれました。

自然と時の流れとの調和を図りながら、情熱を抱いて仕事に取り組んでいます。私たちが目指すのは、嗅覚、味覚、そして視覚など、複数の知覚を通して得られる感動を伝えることです。なぜなら、オリーブオイルも芸術と同じように、私たちの五感全てに感動をもたらすべきものだからです。



emozione olio

*la nostra
amorevole sfida*

EMOZIONEOLIO è un progetto nato dall'amore per la natura e per la terra. Valorizzare un territorio, quello marchigiano, spesso portato all'abbandono e all'incuria è stato il primo motivo per portare avanti questo progetto. E quale miglior mezzo se non quello di sfruttare le potenzialità dell'oro verde marchigiano, ambasciatore di qualità e salute nel mondo. Emozioneolio è una grande sfida, il suo creatore, Massimo Mosconi ha iniziato questa avventura nel 2012 consapevole delle difficoltà che avrebbe incontrato in questo difficile percorso ma anche della grande passione che lo ha portato a costruire un brand importante in pochi anni. Da questo progetto emerge la grande qualità dei prodotti, che deriva anche dalla lunga e maniacale cura con cui viene seguita la filiera produttiva. Gli oli dell'azienda esprimono emozioni ed esperienze sensoriali sotto forma di sensazioni olfattive e gustative ormai dimenticate. L'olio è sempre stato sin dall'epoca antica un elemento fondamentale per la nostra alimentazione e per questo va riscoperto attraverso un percorso di studio del territorio e un continuo perfezionamento della produzione, dalla pianta fino alla molitura, per poter esprimere tutte le sue caratteristiche emozionali come un'opera d'arte.

emozione olio

*a challenge that is
close to our hearts*

EMOZIONEOLIO was established to show our love for nature and the local countryside. We wished to showcase the fruit of this nature, and create a product that could reflect emotion and sensory experience through flavours and smells that hark back to the past. Extra-virgin olive oil has played a fundamental role in Italian cuisine since ancient times, but just like a work of art, the production process - from planting the tree to pressing the olives - requires great care for the oil to express itself to its best potential.

オリーブオイルの 感動

私たちの愛を込めた挑戦

“オリーブオイルの感動” プロジェクトは自然と地域に対する愛着から生まれました。そして、製品の品質を重んじる気持ちはそこから派生したものです。オリーブオイルが表現するものは、嗅覚と味覚を通して、もはや忘れかけていたような感動をもたらしてくれるのです。オリーブオイルは太古の時代より、常に人々の食生活においてなくてはならない存在でした。だからこそ結実する前の苗の時点から搾油にいたるまで、常にしっかりと見守って、美術作品と同じように、その持てる可能性のすべてを表現させてあげるべきなのです。





i prodotti

le nostre opere migliori

Da questo progetto nascono un novarietale (raggiola) e due blend sapientemente composti di volta in volta con gli olivaggi che meglio esprimono le loro potenzialità in quell'annata.

L'oliva viene raccolta generalmente dai primi giorni del mese di ottobre e prosegue fino a novembre in base al tipo di cultivar e al grado di maturazione. Viene poi molita nella stessa giornata, in modo da avere un brevissimo lasso di tempo fra raccolta e spremitura. In questo modo riusciamo ad ottenere il massimo risultato sotto il profilo chimico e organolettico.

L'azienda si è organizzata per lo sviluppo di tutte le potenzialità del territorio anche attraverso la produzione di prodotti tipici della zona.

our products

our best work

Our farm produces one single variety oil (Raggiola), and two blends that combine a number of olive varieties, the composition varying each year to best express their properties in that particular year.

The olives are harvested from the beginning of October to mid-November on the basis of their composition and degree of maturity. Once picked, they are then immediately brought to the olive press where they are cold-pressed that very day so that the shortest possible time passes between harvesting and pressing. Preservation of the maximum chemical and sensory benefits of the oil is therefore ensured. This results in truly excellent extra-virgin olive oils that will enhance the flavour of every dish they are added to. Our farm is going typical products of this village.

商品ラインナップ

当農園の自信作

このプロジェクトを通して生れたのが、3種類の単一種オリーブ(ラッジオーラ、レッチーノ、モライオーロ)のオイルと、複数の種類のオリーブ(ラッジオーラ、フラントーイオ、レッチーノ、モライオーロ、ペランザーナ、ジェンティーレ・ディ・キエーティ、アスコーラナ)をその都度丹念に配合した3種類のブレンドオイルです。マルケ州ペーザロ近郊(セルランガリーナ、ノヴィラーラ、カルトチェート)の豊かな丘陵地で育まれたこれらのオリーブは、毎年その持てる可能性を余すところなく表現してくれるのです。

オリーブの実実は10月の初めから11月の中旬にかけて、種類と熟成度によってそれぞれの最適の時期に収穫され、その日のうちに搾汁されます。収穫から搾汁までの時間を最小限に抑えることにより、オリーブの実の変質を最小限に抑え、オリーブオイルの持つ成分特性や特徴的風味を最大限保持することができます。こうして、でき上がったオイルの品質は非常に秀逸で、豊富な種類のオイルが私たちの食卓をより豊かなものにしてくれます。

Risveglio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monovarietale **RAGGIOLA**



ZONA DI PRODUZIONE

Marche

ALTEZZA

200 m s.l.m.

ETÀ

Piante 40 anni

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso Policonico

VARIETÀ

Raggiola

GESTIONE DEL SUOLO

Inerbimento naturale

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale con agevolatori

TEMPO FRA RACCOLTA

E INIZIO LAVORAZIONE

DELLE OLIVE

Massimo 12 ore

TIPO DI MOLITURA

Frangitore meccanico

TIPO DI ESTRAZIONE

Centrifuga a freddo

PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Fruttato medio-intenso.

Al naso si percepiscono erba appena tagliata, carciofo, mandorla amara. Al gusto presenta note speziate, pepe nero e rosmarino. Colore verde. Perfetto da abbinare a crudo su piatti dal gusto deciso come zuppe di legumi e cereali, carni alla griglia e verdure cotte.

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

SINGLE VARIETAL

Raggiola

SENSORY CHARACTERISTICS

Medium-intensity fruitiness with herbaceous hints of artichoke and almond. Perfectly balanced pungent notes of black pepper and rosemary, medium-intensity. Green colour. Perfect if drizzled over hearty soups made with legumes and cereals, grilled meat or cooked vegetables.

カルチョーフィとアーモンドのほ
どよいグリーン系の香りが特徴で
す。口にしてみると、ブラック
ペッパーやローズマリーのスパイ
スの香りも味わえます。緑色をた
たえたこのオイルは、豆類や穀類
のスープ、肉類のグリル、茹で野
菜などにかけてそのまま味わうの
に最適です。

Ménage à Trois

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BLEND



ZONA DI PRODUZIONE

Marche

ALTEZZA

200 / 250 m. s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso Policonico

VARIETÀ

Moraiolo, Leccino, Ascolana

GESTIONE DEL SUOLO

Inerbimento naturale

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale con agevolazioni

TEMPO FRA RACCOLTA

E INIZIO LAVORAZIONE

DELLE OLIVE

Massimo 12 ore

TIPO DI MOLITURA

Frangitore meccanico

TIPO DI ESTRAZIONE

Centrifuga a freddo

PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Fruittato medio, buon equilibrio tra amaro e piccante.

Al naso si percepiscono mandorla, carciofo e note di pomodoro maturo.

Ottimo su zuppe di legumi, vellutata di ceci o di zucca, carni bianche alla brace, sughi al pomodoro, bruschetta, verdure grigliate e crostacei al

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

BLEND

Moraiolo, Leccino, Ascolana

SENSORY CHARACTERISTICS

Medium fruitiness, well balanced bitterness and pungency. Prominent aromas of bitter almonds and spices.

Excellent with legume soups, cream soups, chickpea and pumpkin soups, barbequed or grilled white meats, tomato sauces, bruschetta, grilled vegetables and steamed or raw shellfish.

均整のとれた苦味と辛味とともに広がる、グリーン・アーモンドとスパイスのほどよい香りが特徴です。豆類のスープ、ひよこ豆やカボチャのこしたスープ、チキンなどのホワイトミートの炭焼き、トマトソース、ブルスケッタ、野菜のグリル、生や蒸した甲殻類に最適です。

OPUS

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BLEND



ZONA DI PRODUZIONE

Marche

ALTEZZA

250 - 400 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso Policonico

VARIETÀ

Raggiola, Ascolana

GESTIONE DEL SUOLO

Inerbimento naturale

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale con agevolazioni

TEMPO FRA RACCOLTA

E INIZIO LAVORAZIONE

DELLE OLIVE

Massimo 12 ore

TIPO DI MOLITURA

Frangitore meccanico

TIPO DI ESTRAZIONE

Centrifuga a freddo

PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Fruttato medio-intenso con sentori di erba tagliata, mandorla, rosmarino, foglia di pomodoro. Piccante e amaro, fluido e ben equilibrato.

Si esprime al meglio su verdure cotte, zuppe e vellutate, sughi al pomodoro, maionese, insalate, ostriche, catalana con crostacei.

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

BLEND

Raggiola, Ascolana

SENSORY CHARACTERISTICS

A blend of medium-intensity fruity oils with prominent aromas of freshly-cut grass, artichoke and tomato. Medium-intensity, peppery, pungent notes. Great with cooked vegetables, soups and cream soups, tomato sauces, mayonnaise, salads, oysters or shellfish stews.

摘みたての新鮮な野草、カル

チョーフィとトマトの香りが特徴

的な、苦味と辛味のバランスのい

いブレンド・オイルです。茹で野

菜やこしたスープ、トマトソース

やマヨネーズ、野菜サラダ、かき、

甲殻類のカタルーニャ料理などに

合わせると、その特徴がより引き

立ちます。



SERRUNGARINA

ITALY

REGIONE
MARCHE



EMOZIONEOLIO

Azienda Agricola
EMOZIONEOLIO
di Massimo Mosconi

Via Tomba, 50/A - 61036 Serrungarina
Colli al Metauro (PU) - ITALY
Tel. +39 0721 371070
info@emozioneolio.com
www.emozioneolio.com