

Emozioneolio: una storia di passione e famiglia che racconta di un prodotto di assoluta eccellenza

L'azienda nata nel 2012 a Serrungarina produce uno dei più apprezzati oli evo al mondo. Il fondatore Massimo Mosconi: «L'azienda nasce sui terreni dei miei nonni contadini»

Non ci sono malati da raggiungere né tempeste da attraversare, ma quella di Massimo Mosconi è a suo modo la storia di "Un medico di campagna". Otorinolaringoiatra, classe 1962, Massimo è figlio dell'entroterra marchigiano. Nasce e cresce nella Bassa Val Metauro, tra le campagne di Serrungarina, dove i suoi nonni coltivavano la terra a cui resta legato per tutta la vita. Anche quando la famiglia si sposta in città, dove il padre esercita la professione di medico che sceglie di continuare. Così come molti anni dopo sceglie di riprendere da dove avevano lasciato i suoi nonni, fondando insieme al socio Angelo D'Auria una delle più apprezzate aziende olivicole al mondo: Emozioneolio. Nata nel 2012 a Serrungarina, l'azienda si impegna a produrre un olio evo distribuito in tre monovarietali (raggiola, leccino e moraiolo) e due blend. L'azienda promette inoltre di emozionare il consumatore come se si trovasse davanti un'opera d'arte. Perché, ci confessa Mosconi, «quando realizzi un quadro o un qualcosa di bello, ti trasmette un'emozione». Nel suo caso, una Emozioneolio.

Massimo, ci racconti come e quando nasce la sua azienda?

LA MISSION

«Fare un olio eccellente costa tempo e fatica. Io non lo faccio per lucro»

«Emozioneolio nasce nel 2012 allo scopo di valorizzare il territorio in cui sono nato e cresciuto, ovvero la zona di Serrungarina. Ho vissuto la mia infanzia nell'entroterra marchigiano prima di trasferirmi in città con la mia famiglia. Anche mio padre era un medico. Ma nonostante l'allontanamento, il cordone ombelicale con la campagna non si è mai spezzato così come la passione per i prodotti della terra. Così ho deciso di aprire un'azienda agricola iniziando sui terreni dei miei nonni».

La terra fa dunque parte della cultura della sua famiglia.

«Sì, assolutamente».

Quali sono le vostre tenute?

«Non abbiamo un unico oliveto. Oltre quello principale di Colli al Metauro, abbiamo altri oliveti sparsi di cui alcuni erano dei miei nonni e che abbiamo ripristinato. Coltiviamo anche a Fossombrone, nella zona di Cartoceto e in un oliveto vicino Fano. In questo modo riusciamo a diversificare e ad assicurarci una produzione omogenea e continua. Con l'olivo non sai mai come va a finire. Se hai un solo oliveto, in un anno rischi di non fare niente».

Ricorda un'annata particolarmente sfortunata?

«L'ultima è stata pessima. Diciamo che ogni due o tre anni è così. Da circa un decennio ormai almeno un anno su due va male».

Quanto incide il cambiamento climatico?

«In parte è certamente dovuto a questo e ai



La tenuta e gli olivi di Emozioneolio, in alto il fondatore Massimo Mosconi

fattori ambientali. È difficile però identificare tutte le cause».

Invece un'annata che merita di essere ricordata?

«Quando abbiamo iniziato. Il 2012-2013 è stata un'annata splendida. La qualità era altissima e ci ha aiutato a lanciarsi. Abbiamo vinto diversi concorsi internazionali. È stata un'esplosione. Abbiamo mandato i nostri oli in tutto il mondo per farci riconoscere. Oggi facciamo invece una selezione delle manifestazioni perché purtroppo sono un po' inflazionate, diciamo un po' inquinate. Scegliamo solo quelle che sappiamo essere le più serie. In questo mondo c'è un po' di tutto, bisogna sapere dove si va a pubblicizzare e quello che si va a fare».

Ci presentate il vostro olio evo.

«Il nostro olio è all'altezza di tanti altri oli italiani di alta qualità. L'Italia vanta una fascia alta di oli che vanno dalla Liguria alla Toscana, dall'Umbria alle Marche. E poi il Lazio, la Calabria, la Puglia e la Sicilia. Sono oli di altissimo livello fatti da persone appassionate. Perché c'è chi lo fa a scopo di lucro e chi per passione. Io appartengo alla seconda categoria. Questo non è il mio primo lavoro. Non ho esigenza di guadagnare per forza da questa attività. Ci tengo che sia una cosa ad alto livello. Per questa ragione siamo tra le migliori aziende al mondo. Prima di far uscire un olio abbiamo un'attenzione massima. Da noi non esce mai un olio scadente. Piuttosto non lo facciamo uscire o lo teniamo per casa, ma non lo mettiamo in commercio. Anche se non è mai successo, noi non scendiamo a compromessi. Sono un medico come mio padre e come lui ho ereditato la passione per la terra. I miei nonni erano contadini e questa continuità con la nostra campagna è sempre rimasta. Fare un olio eccellente costa tempo e fatica».

Perché il nome Emozioneolio?

«Perché l'olio è un elemento emozionale che a noi piace paragonare a un'opera d'arte. Quando realizzi un quadro o un qualcosa di bello, ti trasmette un'emozione. Allo stesso modo, un olio fatto bene, ben abbinato, con tutti i suoi sentori e profumi, non può non darti un'emozione. È un fenomeno completo».



Alcuni dei prodotti di eccellenza realizzati da Emozioneolio



I nonni di Massimo Mosconi, fondatore di Emozioneolio

VARIETÀ

Gli altri prodotti



Non solo olio. Le ricchezze della Val Metauro offrono la possibilità di diversificare nell'eccellenza puntando sul vino e molti altri prodotti. È il caso della pera angelica, una varietà pregiata e di antichissima origine che cresce dalle terre di Serrungarina, il cui periodo di maturazione è compreso fra agosto e settembre. Emozioneolio ha ora inaugurato una nuova fase della produzione, nel rispetto dei tempi richiesti da lavorazioni diverse, che prevede la realizzazione di confetture o del vino con cui l'azienda di Colli al Metauro ha arricchito la propria offerta. Un vino dolce nominato "Cheri" e realizzato a partire da visciole raccolte a mano da piante sia a crescita spontanea che di propria coltivazione. «Da poco ci siamo immessi in un mercato diverso – ci ha raccontato Mosconi –. Qui abbiamo infatti anche alberi da frutta tra cui la pera angelica. Una pera vecchissima, tipica di queste terre e molto dolce. Abbiamo realizzato delle confetture e prodotto i nostri primi dolci. È un nuovo progetto che si estende anche al vino, fatto al 50% di Montepulciano e 50% di visciole. Sperimentiamo anno dopo anno: per raggiungere l'eccellenza serve tempo. Il nostro è un prodotto di nicchia che deve avere una qualità eccelsa».