

hm

MASSIMO
MOSCONI

EMOZIONE OLIO



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



passione e arte

alla riscoperta dei sensi

L' Azienda Agricola Massimo Mosconi 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, **perché come l'arte anche l'olio deve emozionare tutti i nostri sensi**.

passion and art

to revive your senses

The Massimo Mosconi commercial farm 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 il territorio. Da qui emerge la grande passione per la qualità dei prodotti che ne derivano, i quali 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 sapientemente seguito ancor prima della sua nascita, dalla pianta fino alla molitura**, per poter fargli esprimere tutte le sue potenzialità 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べきなのです。





i prodotti

le nostre opere migliori

Da questo progetto nascono **tre monovarietali** (raggiola, leccino, moraiolo) e **tre blend** sapientemente composti di volta in volta con gli olivaggi che meglio esprimono le loro potenzialità in quell'annata (raggiola, frantoio, leccino, moraiolo, peranzana, gentile di Chieti, ascolana) e che sono situati nelle splendide colline marchigiane.

L'oliva viene raccolta fra gli inizi di ottobre e la metà di novembre, in base al tipo di olivaggio e al grado di maturazione e 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. La qualità dell'olio che ne deriva è veramente pregevole e ognuno di essi esalterà le proprie caratteristiche su ogni vostro piatto.

our products

our best work

Our farm produces **three single variety oils** (Raggiola, Leccino and Moraiolo), and **three blends** that combine a number of olive varieties (Raggiola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Peranzana, gentile di Chieti, Ascolana) with the composition varying each year to best express their properties in that particular year. These olives come from trees growing on the rolling hills of the Marches in the Pesaro area (**Serrungarina, Novilara, Cartoceto**).

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.

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(**セッルンガリーナ、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。

Sussurro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monocultivar **LECCINO**

**Zona di Produzione**

Marche, Italia

Altezza

250 m s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Leccino

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 di media intensità dove prevalgono sensazioni di carciofo e mandorla. Amaro e piccante presenti a medie intensità in ottimo equilibrio tra loro. Si esprime al meglio con piatti di pesce alla griglia o al vapore, insalate e verdura cruda in pinzimonio, crostacei.

Extra-virgin Olive Oil**Single Varietal**

Leccino

Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness with aromas of artichoke and almond. Medium-intensity optimally balanced bitterness and pungency. Best with grilled and steamed fish dishes, salads, raw vegetable dips, shellfish.

カルチョーフィとアーモンドの

ほどよい香りを伴った、苦味と

辛味のバランスは絶品です。魚

のグリルや茹で魚、野菜サラダ、

生野菜のピンツィモニオ、甲殻

類によく合います。

Risveglio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monocultivar **RAGGIOLA**



Zona di Produzione

Marche, Italia

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 con sentori erbacei di carciofo e mandorla. Al gusto presenta note speziate, pepe nero e rosmarino con caratteristiche medio-intense.

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。

Respiro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monocultivar **MORAILOLO**

**Zona di Poduzione**

Marche, Italia

Altezza

250 m s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Moraiolo

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

Novembre

Caratteristiche organolettiche

Fruttato di media intensità, erbaceo. Al gusto si presenta equilibrato con note medie di amaro e piccante.

Si percepiscono sensazioni di carciofo, rosmarino, erbe aromatiche. Colore verde. Perfetto da abbinare a bolliti, asparagi, verdure grigliate, carni rosse alla brace, zuppe di legumi.

Extra-virgin Olive Oil**Single Varietal**

Moraiolo

Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness, herbaceous. Well-balanced on the palate with medium intensity peppery, pungent notes. Aromas of artichoke, rosemary and aromatic herbs. Green colour. Delicious with boiled meats, asparagus, grilled vegetables, barbequed or grilled red meats, soups made with legumes.

ほどういハーブ系の香りが特徴で、カルチョーフィ、ローズマリーやハーブ類の香りが、絶妙なバランスの苦味と辛味とともに広がります。緑色をたたえたこのオイルは、アスパラガスや茹でた料理、野菜のグリル、炭焼き肉、豆類のスープとの相性は抜群です。

Abbraccio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BLEND

**Zona di Poduzione**

Marche, Italia

Altezza

200 m. s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Leccino, Frantoio, Pendolino,
Maurino, Coratina.

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 di media intensità
dove prevalgono sensazioni
di carciofo e mandorla.

Amaro e piccante presenti
a medie intensità in ottimo
equilibrio tra loro.

Olio versatile utilizzabile su
carne cotta o cruda tipo
tartare, verdure alla griglia,
insalate, bruschette, verdure
in **pinzimonio**, zuppe di
legumi e vellutate.

Extra-virgin Olive Oil**Blend**

Leccino, Frantoio, Pendolino,
Maurino, Coratina.

Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness
with aromas of artichoke and
almond. Medium-intensity,
optimally balanced bitterness
and pungency.

Versatile olive oil that can
be used with cooked or raw
meat such as tartare, grilled
vegetables, salads, bruschetta,
vegetable dips, legume soups
and cream soups.

カルチョーフィとアーモンドのほ
どよい香りとともにその味が豊か
に広がり、苦味と辛味のバランス
は抜群です。この汎用性の高いオ
イルは、どんな料理にもよく合
います。特に加熱した肉類、タル
タなどの生の肉類、野菜のグリル、
野菜サラダ、ブルスケッタ、生野
菜のピンツィモニオ、豆類やこし
た野菜スープによく合います。

Ménage à Trois

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BLEND



Zona di Poduzione
Marche, Italia

Altezza
200 / 250 m. s.l.m.

Forma di allevamento
Vaso Policonico

Varietà
Frantoio, Leccino, Pendolino

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
Fruitato medio, buon equilibrio tra amaro e piccante. Mandorla amara e spezie le principali caratteristiche olfattive. Ottimo su zuppe di legumi, vellutate di ceci o di zucca, carni bianche alla brace, sughi al pomodoro, bruschetta, verdure grigliate e crostacei al vapore o crudi.

Extra-virgin Olive Oil Blend

Frantoio, Leccino, Pendolino

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 Poduzione**

Marche, Italia

Altezza

250 - 400 m s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Raggiola, Gentile di Chieti,
Peranzana

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 - Novembre

Caratteristiche**organolettiche**

Blend di oli fruttato di media intensità dove prevalgono sensazioni di erba tagliata, carciofo e pomodoro. Amaro e piccante presenti a media intensità. 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, Gentile di Chieti,
Peranzana

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。







hm

MASSIMO
MOSCONI
EMOZIONE OLIO

Massimo Mosconi & C.

Soc. Agricola. s.s.

Via Tomba snc - 61030 Serrungarina (PU) - ITALY

Tel. +39 320 4414610

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com