

## CLAUDIO DI MERCURIO, L'INGEGNERE DA TRE FOGLIE GAMBERO ROSSO

23 Dicembre 2021



PENNE - L'olivicoltura è strettamente legata alle loro famiglie. Ecco perché **Claudio Di Mercurio**, ingegnere, e sua moglie **Olga Giancaterino**, pediatra, dal 2009 hanno ereditato questa attività, affiancandola alle loro professioni. Nel giro di breve tempo, il Frantoio Mercurius di Penne (Pescara) ha conquistato importanti riconoscimenti e oggi la produzione di olio dei coniugi Di Mercurio è molto apprezzata anche in Austria, Canada, Stati Uniti, Belgio e Giappone.

Un lavoro che svolgono con passione, "per amore" piuttosto che "per reddito". L'azienda, sottolinea Di Mercurio, nasce infatti "per amore dei nostri genitori che, per tradizione familiare, hanno vissuto l'olivicoltura come una vera e propria missione".

Un'esperienza preziosa, quella delle famiglie di Claudio e Olga, che, nonostante fossero

impegnati in altre, impegnative professioni, hanno scelto di sviluppare e modernizzare le attività preesistenti, portate avanti dai loro genitori “con scrupolo e sacrifici”.

Il Frantoio Mercurius vanta prestigiosi premi e riconoscimenti, conquistati in pochissimi anni dalla partenza. “Abbiamo deciso di azzerare tutto ciò che, nelle aziende preesistenti, non riguardava l’olivicoltura, dedicandoci solo a questa attività” racconta Claudio Di Mercurio a *Virtù Quotidiane*.

“La nostra idea era quella di aumentare la qualità, così, nel 2009, abbiamo pensato di implementare il frantoio aziendale. Nel 2011 abbiamo vinto un premio nazionale: l’Orciolo d’Oro. Da allora, ci siamo affermati ogni anno con le Tre Foglie sulla guida Oli d’Italia del Gambero Rosso. Nel 2019 siamo stati eletti dal Gambero Rosso miglior Frantoio dell’anno. Non pensavamo di ottenere in breve tempo risultati così importanti”.

Tra i riconoscimenti spiccano anche le menzioni ottenute al Sirena d’Oro di Sorrento; l’olio dell’azienda di Penne è stato premiato, inoltre, nella Guida agli Extravergini 2019 di Slow Food Italia.

“Siamo diventati attrattiva per i produttori di qualità della zona, che vengono a trasformare le loro olive nel nostro frantoio” aggiunge, precisando che c’è anche chi arriva al Frantoio Mercurius dalla provincia di Latina. Di Mercurio ha puntato su eccellenza e innovazione.

L’azienda ha terreni anche a Collecervino e Moscufo.

“Produciamo esclusivamente olio extravergine di oliva. Abbiamo avuto sempre bellissimi riscontri con la Dritta, tuttavia, negli anni, abbiamo valorizzato e riscoperto anche varietà diverse, come la Castiglione e la Carpinetana. Abbiamo portato alcune varietà, piuttosto sconosciute al pubblico nazionale, ad affermarsi in maniera importante. Stiamo cercando di far riscoprire anche varietà come la Annese e il Crognalegno, che sono quasi una minoranza etnica”.

L’attività coinvolge anche i giovanissimi figli **Antonio** e **Mariachiara**.

“Possiamo contare anche su lavoratori stagionali, in alcuni periodi dell’anno in cui il lavoro è più intenso, per la gestione della campagna, la raccolta delle olive e le altre mansioni connesse. Il grosso dell’impegno si concentra nei mesi che vanno da settembre a dicembre, mentre il resto dell’anno ci si occupa della commercializzazione. Questo aspetto coinvolge mia figlia, che studia Economia ed è davvero bravissima in questo campo. Mio figlio è impegnato in un corso per diventare pilota di aereo, ma nel fine settimana è sempre presente

in azienda”.

I sapori dell’Abruzzo, con l’olio prodotto dal Frantoio Mercurius, hanno conquistato palati di fuori regione, ma anche consumatori stranieri. “Quest’anno abbiamo raccolto 350 quintali di olive. Il 41% del nostro fatturato si concentra all’estero, in Abruzzo più del 19%, il resto nel Nord Italia: in testa c’è la Lombardia, poi il Friuli”.

Passione per ciò che si fa. “È il segreto per riuscire bene. Quando, dopo una giornata nello studio tecnico, torno a occuparmi di olio, per me è rilassante. Il fatto di non essere stati spinti da un discorso di tipo economico, di averla svolta come attività collaterale, ha sicuramente contribuito al successo del nostro olio”.