

**A**



# **Agricoltore TICINENSE**

*Settimanale di cultura rurale*

ANNO 147 - NUMERO 46 - 13 NOVEMBRE 2015

# Ennio e il suo frantoio...

## La tradizione che rivive grazie alla **Passione**

Testo e fotografie: Dario Lanfranconi

**S**ole torrido, clima mite, macchia mediterranea, salsedine che impregna l'aria e, perché no, anche il mare (rigorosamente Mediterraneo). Sono questi i primi elementi che spesso sovengono pensando alla coltivazione dell'olivo e alla spremitura del suo prezioso nettare, quell'olio tanto amato quanto sano, condimento principe della cucina mediterranea. Eppure anche in Ticino, libri di storia alla mano, questa tradizionale coltura e cultura ha radici ben piantate che vanno indietro per secoli e secoli, tanto da ipotizzare perfino la presenza di boschi di oleastro, l'antenato selvatico dell'ulivo, per esempio sull'Athostora, la zona tra il San Salvatore e Morcote. I frutti degli oleastri erano piccoli e pertanto, chi voleva averne di più grandi dai quali estrarre l'olio, ricorrevano alla pratica dell'innesto. Come ben spiegato nel fascicolo "Il sentiero dell'olivo", edito grazie all'Associazione Amici dell'olivo, la coltivazione dell'olivo sulle sponde del Ceresio è presente in documenti risalenti al 769, mentre spostandoci sul Verbano le prime testimonianze scritte risalgono al 1300, ma in entrambe le zone è immaginabile che la coltura fossi già ben radicata da tempo, se si pensa che le prime tracce dell'estrazione dell'olio partendo da olive selvatiche (*oleaster*) risalgono al periodo neolitico, nel sesto millennio a.C., in Israele. Pratica e successiva coltivazione giunte in Europa e sulle sponde del Mare Nostrum dalla Grecia e dalla Sicilia nel 1500 a.C., per poi "esplodere" sotto l'impero Romano, con un'economia basata molto sullo sfruttamento di questa preziosa risorsa, non solo alimentare (lampade, riscaldamento, medicinali, cosmetici, ...).

La storia delle olive in Ticino subì però tre brutte battute d'arresto, sempre dovute a inverni rigidi e disastri che ne misero a dura prova la resistenza: una prima volta nel 1494, poi nel 1600 e infine nel 1709. Durante le tre stagioni fredde quasi tutti gli oliveti ticinesi vennero distrutti e, in seguito all'ultimo caso, la coltivazione fu abbandonata non



tanto per ragioni climatiche, quanto economiche, si andava infatti imponendo la coltivazione del gelso per l'allevamento dei bachi da seta, ben più redditizio all'epoca.

Nonostante l'abbandono degli uliveti, con un'unica produzione di olio sopravvissuta nel tempo solo a Gandria, l'olivo non scomparve mai dal Ticino, perpetrato in poderi, giardini e vigneti privati, in particolare nelle zone lacustri del Luganese (Bissone, Castagnola, Campione, Maroggia, Ponte Tresa e sulla citata Athostora) e nel Mendrisiotto (Rancate, Coldierio), ma anche in altre aree.

### La passione fa rinascere la tradizione

Se abbiamo detto dell'importanza che l'olivo ricopriva in passato sulle sponde dei laghi prealpini a Sud delle Alpi (in alcuni casi anche nel presente, si pensi al Lago di Garda o al Lario), ma anche del successivo progressivo abbandono della sua coltivazione su ampia scala, è il 2002 l'anno che segna, seppur in maniera ridotta, il ritorno della drupa mediterranea per eccellenza all'attenzione del grande pubblico ticinese. È infatti allora che, grazie al sostegno dell'Associazione Amici dell'olivo, che avremo modo di conoscere meglio sull'arco del prossimo anno con una serie di articoli dedicati alla cura della pianta di ulivo, e del Fondo per il sito naturalistico e archeologico di Gandria,

nasce il Sentiero dell'olivo, un percorso che si snoda tra Gandria e il nucleo di Castagnola. Lì, sulle pendici del Monte Bré esposte a Sud, furono messe a dimora numerose nuove piante, andando ad affiancare esemplari secolari resistenti ai cambiamenti degli anni, come il noto Olivo del Carlin, vicino al pontile di Gandria (10 metri di altezza e quasi 50 centimetri di diametro del tronco).

Una spinta al recupero di questa coltura tradizionale che ha sedotto non pochi adepti che, un po' in tutto il Cantone, ma in particolare modo nel Sottoceneri, hanno piantato numerose nuove piante o recuperato altre già presenti per tornare a sfruttarne i preziosi frutti. Come fare a valorizzarli se non con un frantoio che ne estraiga l'olio? È quello che si disse Ennio Bianchi che, grazie alla passione, al sostegno degli Amici dell'olivo e ai necessari investimenti, ha dato vita al frantoio Bianchi di Sorvico: l'unico nel suo genere in Svizzera e probabilmente uno dei più a Nord e in altitudine (600 metri s.l.m.) di tutta l'Europa. Dopo i cenni storici, è proprio sulla spremitura delle olive che ci concentreremo in questo approfondimento.

### Un piccolo paradiso produttivo

Nonostante l'autunno molto sovivo e mite, quando ci rechiamo al frantoio di Sorvico per assistere alla spremitura la sfortunata purtroppo decide

di assegnarci una delle poche giornate uggiose delle ultime settimane. Poco male, perché appena arrivati sul posto, grigiore o meno, è lo stupore per lo splendido contorno che la fa da padrone. L'edifizio del frantoio resta infatti fuori dall'abitato del comune ai piedi dei Dentì della Vecchia. Tutto intorno si è avvolti da 120 ulivi di proprietà del signor Bianchi, tra cui 40 esemplari Prospeclàra, qualche vigna, il bosco frondifero e un'impagabile vista su Lugano, il suo lago e, lì di fronte, il San Salvatore in tutta la sua maestosità, proprio lassù

dove in passato si coltivavano fiori fior di ulivi. Insomma, una "locatio" da togliere il fiato! Ennio Bianchi ci accoglie con allegria insieme al suo amico e aiutante Gabriele Poli e, dopo un caffè di rito, ci dirigiamo laddove "la magia avviene": "Se l'anno scorso - spiega con passione Ennio - la raccolta è stata un disastro, a causa delle avverse condizioni climatiche e della mosca dell'olivo, quest'anno la situazione è ben diversa: abbiamo avuto una fioritura generosa e, nonostante il caldo torrido che a livello quantitativo un po' ha inciso negativamente, possiamo essere soddisfatti: "Le cifre sono lì a dimostrarlo: nel 2013 al frantoio sono stati spremuti circa 49 quintali di olive, un vero record, piombato ai miseri 7 dello scorso anno. "Ora siamo in ripresa, finora siamo già a 15 quintali (il 28 ottobre, giorno della nostra visita, il frantoio



La splendida vista dal frantoio di Sorvico (foto sopra).

Tra gli alberi di Ennio circa 40 provengono da Prospeclàra (foto sotto).



Arrivate, le olive vengono caricate nel sacco che le fa cadere nella vasca di lavaggio (foto grande).



I frutti vengono trattati 50 chilogrammi alla volta (foto sopra).



Le olive delle piante di Ennio si presentano verdi o violacee (foto sopra).

Dopo il lavaggio le drupe vengono trasportate per essere macinate (foto sotto).





I sechi di Sansa, lo "scarto" della spremitura (foto sinistra).

La frangitura dell'olio (foto destra).



Emnio segue attentamente ogni fase della lavorazione (foto sotto).

Nell'olivero di Emnio (foto grande).

### Informazioni

Frantoi Bianchi Sonvico  
Tel. 079 319 34 74

Associazione Amici  
dell'Olio, Gandria  
c/o Claudio Premoli  
premoli.claudio@gmail.com

era aperto da soli quattro giorni, ndr)". Dal solo olivero di Gandria, il più importante per quantità di piante, sono giunti ad oggi quasi 6 quintali, che produrranno una quantità pari a circa 60 litri di olio extravergine di oliva, in seguito venduto in bottigliette. *"Bisogna pensare che il rendimento delle olive ticinesi, dal raccolto al prodotto finito, considerando anche le condizioni climatiche, sta in un rapporto del 10%: da ogni quintale di frutti otteniamo infatti circa un litro di olio".* Quando parliamo di olive ticinesi il riferimento è a una decina di qualità coltivate nel nostro Cantone: *"La più comune è l'oliva Frantoi, o Frantoiara, di origine toscana, una delle più diffuse in tutto il mondo. A queste si vanno ad aggiungere altre varietà, sempre da olio (le olive che mangiamo non sono, eccetto i casi di varietà a duplice attitudine, le stesse che vengono utilizzate per l'olio, ndr), alcune provenienti dal Garda".*

### Dalla drupa al nettare giallo e alla Sansa

Dopo l'interessante excursus botanico e statistico degli ultimi anni, ci concentriamo sul processo che permette di ottenere il prezioso fluido. Le olive, oltre alla già citata piantagione di Gandria, vengono portate al frantoio principalmente da privati, tra cui anche qualche produttore di vino, che si occupano direttamente della raccolta dei frutti dalle proprie piante in autunno, raccolta che va fatta con un po' di anticipo rispetto alla piena maturazione, prima che le olive, insomma cadano a terra, scongiurando così il rischio che si alterino e producano difetti organolettici nell'olio, come un tasso di acidità troppo alto. *"Dopo aver ripassato le cassette per togliere eventuali residui vegetali (foglie, terra e sassolini), nel primo locale di lavoro carichiamo con al massimo 50 chili il setaccio*

*che conduce alla vasca di lavaggio sottostante, dove i frutti vengono lavati con acqua."* In seguito, come abbiamo potuto osservare in tempo reale, le olive vengono portate nel secondo locale con un sistema automatizzato. Qui vengono dapprima macinate, lasciate riposare per mezz'ora e poi impastate per altri trenta minuti, in modo da rompere le emulsioni olio-acqua e favorire la riunione delle goccioline d'olio. Passato il tempo necessario, durante la quale Emnio ci spiega la genesi della sua passione e della sua piantagione, che è andata a sostituire una precedente produzione di erbe aromatiche, si parte con il cuore del processo, la spremitura a freddo. *"Dopo qualche minuto, grazie alla forza centrifuga del decanter (in passato la spremitura tradizionale avveniva per pressione, ndr) le sostanze solide si separano da quelle liquide e l'olio inizia finalmente a sgorgare dal rubinetto. Si ottiene un olio extra vergine, ovvero con acidità inferiore allo 0,8%, che può essere ancora ulteriormente raffinato tramite sedimentazione, travasi e filtraggi con stoffa o carta, per eliminare ogni possibile residuo".* E con i resti solidi che si fa? *"Il residuo, composto da parti solide di drupe e noccioli, si chiama Sansa e può venire utilizzato come concime o anche come mangime porcina, a livello industriale può venire ulteriormente raffinata per ottenere dell'olio".*

Congedandoci non ci resta che ringraziare i nostri interlocutori e, ovviamente, assaggiare il prezioso nettare con una fetta di pane: raramente, assicura chi scrive, seppur soggettivamente, si è assaggiato olio più buono e delicato. Un prodotto nostrano e, come ampiamente dimostrato dalla scienza, anche rispetto ad altri oli vegetali, benefico per la nostra salute grazie alla ricchezza di grassi monoinsaturi.