

L'olio di oliva è il condimento più raccomandabile per un'alimentazione sana e genuina

Associazione Amici dell'Olivo

di Raimondo Locatelli

► Nell'antichità nessun albero è stato tanto utile, pregiato e venerato dai popoli del Mediterraneo quanto l'olivo, simbolo di prosperità e di pace, di benedizione per la liturgia cattolica oltre che di benessere. Si calcola che siano coltivate tuttora circa 800 milioni di queste piante ripartite su una superficie di 10 milioni di ettari. La produzione mondiale (dal profilo quantitativo) è concentrata prevalentemente in Spagna (circa la metà), seguita (a notevole distanza) da Italia e Grecia, poi da altri Paesi dell'area mediterranea. Mentre in terra iberica (con estensioni enormi soprattutto in Andalusia) le varietà sono ridottissime e anche la Grecia ha un campionario esiguo di specie, l'Italia vanta oltre 500 varietà ma con circa 50 copre quasi tutta l'olivicoltura in cui predominano Frantoio, Casaliva, Taggiasca, Moraiolo e Leccino, tuttavia sono presenti anche altre piante molto più rare e assai ricercate, come ad esempio la Picholine (con una mezza dozzina di produttori o poco più in Italia) e la Coratina. Se il produttore maggiore è spagnolo, il consumatore più significativo dal profilo pro capite è greco con circa 24 kg l'anno di olio d'oliva, seguito dallo spagnolo con 14 kg e dall'italiano con 13 chili.

Il «Sentiero dell'olivo» da Castagnola a Gandria

In Ticino, con la coltivazione concentrata ormai esclusivamente nel Sottoceneri, l'olivo (Frantoio e Leccino le varietà principali) è presente oggigiorno ma a scopo

quasi soltanto «amatoriale», nel senso che la produzione è in funzione del fabbisogno familiare di chi ha qualche pianta o un podere relativamente modesto. Si stima che in Ticino ci siano circa 4000 alberi. Agli inizi del Novecento vi erano anco-



Piante di olivi lungo il «Sentiero dell'olivo» da Castagnola a Gandria. In alto, oliveto a Sonvico.

ra molti olivi nei vigneti e nei giardini di Campione, Bissone, Maroggia, sulle falde meridionali del San Salvatore (ove esiste un vasto oliveto) e dell'Arbostora, poi a Gandria e a Castagnola. Probabilmente, il Monte Oliveto di Rancate, il Colle degli olivi di Coldrerio e il Monte Oliveto di Ponte Tresa testimoniano l'esistenza, in passato, di un'importante olivicoltura; sembra però che soltanto a Gandria – tra i più bei villaggi in Ticino (e non solo) e da qualche anno aggregato politicamente alla città di Lugano – si producesse ancora olio, anche se in quantità non rilevante. E proprio Gandria, se si vuole, è un po' la culla di questo specifico ma marginale settore dell'agricoltura regionale. Non a caso esiste il «Sentiero dell'olivo», che si snoda tra Castagnola e Gandria, attraversando una zona (peraltro molto suggestiva dal profilo paesaggistico) ove è assodata la presenza di antichi oliveti e dove questo arbusto è stato reintrodotta recentemente. Al compianto Erico Besomi va il merito di aver provveduto, verso la fine degli anni Novanta con la collaborazione di alcuni volontari, a ripristinare questa coltivazione attraverso appunto la sistemazione di un sentiero didattico e la «rinascita» di un buon numero di olivi.

Occorre infatti considerare che le prime piante sono state registrate ufficialmente in Ticino, a Lugano, nell'800 e a Locarno nel 1300 con una produzione importante. A seguito di tre inverni rigidi tra il 1400 e il 1700 (l'ultimo nel 1709), le gelate distrussero praticamente tutte le piante, per cui ci si dedicò al baco da seta attraverso la coltivazione del gelso. A Castagnola rimasero però 40 piante, che nel 1779 ebbero una resa di ben il 23%, mentre oggi non si arriva neppure alla metà.

Un manipolo di fondatori nell'aprile del 2001

Sempre grazie all'entusiasmo e alla competenza (espressa in tre lavori letterari) di Erico Besomi, è stato possibile non soltanto sensibilizzare almeno una parte dell'opinione pubblica sul significato di questa coltivazione così radicata nella storia e nell'economia dei popoli mediterranei, ma soprattutto indurre un gruppo di appassionati – trascinati da Claudio Tamborini e Erico Besomi – a riunirsi come soci fondatori dell'Associazione Amici dell'Olivio (AAO), creata il 1° aprile 2001 nella sala municipale dell'ex casa comunale di Castagnola con l'approvazione dello statuto, il cui art. 1 recita: «Gli Amici dell'Olivio si costituiscono in associazione con lo scopo di favorire la reintroduzione dell'olivo (*Olea europaea* L.) nella zona prealpina dei laghi a sud della Svizzera, nella quale esisteva anticamente e dove le condizioni climatiche ne permettono la sopravvivenza, come pure di promuovere la conoscenza di tale pianta e dei suoi prodotti». Così, tra il 1999 e il 2001 su alcuni appezzamenti



Il prelibato frutto, in funzione di un'alimentazione sana ed equilibrata.

scoscesi di Gandria – di proprietà privata ma il cui uso è concesso con la sottoscrizione di contratti di affitto agricolo di lunga durata, coinvolgendo il FSNAG (Fondo per il sito naturalistico ed archeologico di Gandria) – sono state messe a dimora numerose piante di olive, occupando diversi terreni su una superficie complessiva di oltre 10.000 metri quadrati: tutto ciò grazie, in particolare, ad un'azione di patrocinio nel primo anno di vita (2001) dell'associazione, che ha registrato l'adesione di una settantina di privati.

I nuovi arbusti sono disseminati lungo il «Sentiero dell'olivo», arricchito da 18 tavole che informano sulla storia, la botanica e la coltivazione dell'olio nonché sui suoi prodotti (olive e olio).

Il nemico acerrimo dell'oliva: la mosca porta a questo spiacevole risultato.





Raccolta di olive nel corso della trasferta nelle Marche.



Ennio Bianchi al lavoro (novembre 2016) nel suo frantoio di Sonvico.



Olio di oliva extra vergine: risultato finale al frantoio.

Sodalizio ben motivato e con proposte allettanti

Inizialmente – secondo i dati che ci sono stati forniti dall'attuale presidente Alessandro Coduri e dal segretario Claudio Premoli – il sodalizio è stato affidato a Claudio Tamborini quale presidente sino al 2009, con un'attività contraddistinta da incontri di degustazione e di potatura, sotto la guida esperta di Giandomenico Borelli. In verità, la partecipazione dei soci è andata scemando per ridursi a pochissime decine, per cui – allo scopo di evitare lo scioglimento dell'associazione – nel 2011 si è deciso con il nuovo comitato, su impulso di Alessandro Coduri (in comitato dal 2005), di rilanciare l'associazione. Una mossa azzeccata poiché, da allora in poi, è stato un crescendo di adesioni, di iniziative, di entusiasmo, tenendo fede alle finalità originarie ma nel contempo anche vivacizzando l'attività ed offrendo a ciascuno l'opportunità di partecipare ad un ampio ed allettante ventaglio di proposte concrete. Basti dire che, attualmente, l'Associazione Amici dell'Olivo – con l'assemblea da alcuni anni a carattere annuale mentre prima era a scadenza biennale – conta oltre 100 affiliati (in gran parte residenti nel Luganese e nel Mendrisiotto) e si calcola che essi abbiano complessivamente almeno 1.000 olivi. La raccolta dei frutti avviene, di regola, da fine ottobre a metà novembre, quindi segue subito la consegna al frantoio: dal 2015, grazie alla disponibilità di Ennio Bianchi (pure membro di comitato) che ha un proprio impianto a Sonvico (l'unico in Ticino) essendo proprietario di un uliveto, le olive (di soci e non) possono essere spremute in questo frantoio. Nel 2016 si stima che siano stati raccolti in Ticino almeno 4.000 chili di olive, che hanno fruttato circa 400 litri di buon prodotto. L'anno migliore dell'ultimo decennio, in fatto di produzione, è stato il 2013 con oltre 5.000 chilogrammi. L'olio di oliva ticinese, insomma, è un prodotto di nicchia ma di qualità.

Promozione a tutto campo sui valori del buon olio

Fra le innumerevoli ed accattivanti iniziative – come rilevano sempre i solerti Alessandro Coduri e Claudio Premoli sostenuti dagli altri membri di comitato – spicca innanzitutto il corso annuale di potatura (gratuito per i soci e con una modica tassa per chiunque altro interessato) nell'ultimo lustro a cura dell'ingegnere agronomo Giandomenico Borelli, con una parte teorica il mattino e nozioni di carattere pratico nel pomeriggio. Si cercano sempre luoghi suggestivi ed adatti alla formazione. Nel 2017 ha avuto svolgimento il 1° aprile alle Cantine Latini di Tremona, presenti 22 iscritti (nel 2015 a Coldrerio alla Tenuta del Colle degli Ulivi e nel 2016 a Mendrisio alla Tenuta Oberti). Inoltre, l'Associazione Amici dell'Olivo – che nel 2016 ha voluto sottolineare i 15 anni di vita con un'escursione di quattro giorni nelle Marche con 40 partecipanti (anche non soci), visitando un uliveto di piccole dimensioni ma con

notevole fama fra i produttori italiani (Olio Poldo, pluripremiato in vari ambiti) – organizza annualmente una gita.

Nel 2015 la comitiva è andata a Bellano sul lago di Como per un incontro con olivicoltori di quella regione impegnati nella raccolta e la frangitura al frantoio del loro prodotto, mentre precedentemente è stata la volta del borgo medievale di Brisighella (Emilia Romagna) con visita alla Cooperativa ove si produce un olio fra i migliori d'Italia, della località di Badalucco (in Liguria vicino a San Remo) come pure di Puenago del Garda sul lago di Garda presso Commincioli. Il comitato si adopera ogni qualvolta nell'organizzare gite variegata per conoscere anche il luogo e la sua storia. Sono altresì promossi convivii di degustazione di oli rigorosamente extra vergine d'oliva di varie regioni di produzione, di solito italiane in quanto ci sono maggiori varietà di olive. A giugno, quest'anno, è previsto l'assaggio di un olio prodotto in Spagna da alcune piante millenarie.

Fra i progetti che dovrebbero trovare prossima attuazione, segnaliamo i contatti con BioTicino, Slow Food Ticino e l'Associazione culturale cuochi italiani (sezione Ticino). Degna di nota la collaborazione instaurata con il Servizio fitosanitario cantonale che consente di divulgare informazioni preziose e con il settimanale «Agricoltore Ticinese» con inserti specifici. La Sezione agricoltura procede (di regola, da luglio) al monitoraggio della mosca con trappole in varie località, come per esempio a Ronco s/Ascona, Gudo, Gandria, Mendrisio, Vico Morcote e Mezzana, ecc. A breve ci sarà anche il sito internet. Nuove adesioni all'associazione sono ben accolte e non presuppongono di dover avere una o più piante di olivo. Il profilo del socio è molto variegato: ci sono soci produttori, soci che hanno solo una pianta ornamentale in giardino, soci che non hanno piante ma amano l'olio d'oliva, soci che apprezzano le varie attività per stare in lieta compagnia, ecc.



Corso di potatura nell'aprile 2016.

Il comitato attuale

Questo simpatico e volenteroso sodalizio è guidato con brio e passione da un comitato, così composto: presidente Alessandro Coduri di Rancate, vice presidente Claudio Crippa di Pambio-Noranco, segretario Claudio Premoli di Rancate, cassiere Pierluigi Abbondio di Castel San Pietro, e i membri Ennio Bianchi di Viganello e Giandomenico Borelli di Gravedona (Como). Per potersi affiliare all'associazione la tassa annuale è di 50 franchi (75 fr. per quota partner). Sin dall'inizio, e fino al 2015, la città di Lugano ha sempre versato un'elargizione annuale di 2.000 franchi, poi però sospesa a seguito del cambiamento di rotta sui finanziamenti alle varie associazioni.

Nei prossimi mesi

Mentre l'assemblea 2017 ha avuto svolgimento il 4 maggio a Rancate, il 22 giugno è in agenda una degustazione di oli con Mario Piazzini (esperto panel). Nel secondo semestre è assicurata la consulenza su richiesta in loco presso i proprietari-soci, contattando Giandomenico Borelli. Il 30 settembre si svolgerà la gita sociale di un giorno, con destinazione ancora da definire.

Per informazioni

Informazioni su AAO possono essere richieste a:

- Alessandro Coduri, presidente, Via Pizzuolo 29, 6862 Rancate tel. 079/3374587 – email: acoduri@ticino.com
- Claudio Premoli, segretario, Via ai Grotti 8, 6862 Rancate tel. 079/7316383 – email: premoli.claudio@gmail.com



Gita dell'Associazione Amici dell'Olio nell'ottobre dell'anno scorso nelle Marche per festeggiare i 15 anni del sodalizio. In prima fila, il quarto da sinistra (accosciato) è il segretario Claudio Premoli; in seconda fila, il quinto da sinistra (in piedi) è il presidente Alessandro Coduri.