

Fortunata l'annata 2018 per l'olio locale

# Una notte al frantoio

## CON ENNIO BIANCHI

DI **CLAUDIO PREMOLI\***

Il frantoio di Ennio Bianchi si trova a Sonvico, ai piedi dei Denti della Vecchia, immerso tra vitigni, piante da frutto, orti con diverse verdure, animali e naturalmente piante di olivo. Di queste ce ne sono oltre un centinaio piantate da Ennio che, negli anni, si è cimentato anche con altre colture. Lo scorso 27 ottobre, sotto una pioggia battente ed avvolto dal buio pesto, ho consegnato al Frantoio di Sonvico la seconda raccolta collettiva delle olive organizzata dall'Associazione Amici dell'Olio (AAO) di cui sono da poco il neo-presidente. Il 2018 è stata davvero un'annata eccezionale che passerà alla storia di questo frantoio: sono stati spremuti 87,22 quintali di olive, pari a litri 1112, con una resa dell'11,7%.

Ennio è un frantoiano hobbysta e da anni membro di comitato, indaffaratissimo nella frangitura di olive provenienti da tutto il territorio ticinese.

Con lui ho condiviso il lavoro di una notte. Il ciclo di frangitura è iniziato con

la carica di 50-60 kg di olive. In una prima fase le olive vengono defogliate e lavate per essere successivamente trasferite nella macina, dove vengono ridotte in pasta, nocciolo compreso. La terza fase, detta gramolatura, serve a rimescolare la pasta in modo da far aggregare le goccioline d'olio che verranno infine separate dalla sansa e dall'acqua vegetale, grazie alla centrifuga.

La durata dipende dalle caratteristiche e dalla maturazione delle olive e viene determinata da Ennio in base alla sua esperienza decennale. Nei periodi di pausa forzata tra una ricarica di olive e l'altra, muniti di ombrello e pila, ci siamo occupati di svuotare i secchi pieni di sansa lontano dal frantoio affinché in primavera, dopo aver eliminato tutta la parte oleosa, la stessa possa essere riciclata quale concime. L'avventura di quella notte, trascorsa tra chiacchiere, pausa per rifocillarci con salamini, pancetta e formaggio ma anche provvedendo alla scrupolosa pulizia dei macchinari, è terminata alle 5 del mattino.

**Come è nata questa passione per le piante d'olivo?**

Prima di occuparmi di olivi avevo provato a coltivare la melissa, la verbena e altre piante aromatiche per la produzione di tè. Poi, quasi per caso, è arrivata la proposta di Pro Specie Rara di occuparmi di una quarantina di piante di olivo a cui ne ho in seguito aggiunte altre sino ad arrivare alle odierne 130 piante.

**Pro Specie Rara segue ancora il tuo progetto?**

Certamente. Almeno una volta all'anno vengono a visionare le piante e la loro evoluzione.

**Vedo che qui il lavoro non manca... come fai a gestire tutto da solo?**

Quando c'è la passione, gli ostacoli si superano. Da quando sono in pensione tutto è diventato più facile. Da solo non sarebbe comunque gestibile e per questo ringrazio mio figlio Christian, mio cognato Sandro e l'amico Gabriele per il loro prezioso aiuto.



Ennio Bianchi all'opera, mentre carica il suo frantoio.



### Gli ostacoli in cosa consistono?

Prima di tutto il clima. Le temperature potevano scoraggiare visto che siamo a 620 m s.l.m. e infatti, inizialmente, il gelo mi ha fatto morire alcune piante. Infatti, va ricordato che l'olivo è una pianta mediterranea. A ciò si sono aggiunti anche i cervi e le malattie. È chiaro che ci è voluta molta pazienza nei primi anni. Prima di raccogliere quantitativi interessanti di olive bisogna attendere almeno 10 anni, ma la perseveranza mi ha dato ragione.

### Quando è arrivata l'idea di un frantoio in proprio?

Inizialmente le olive venivano trattate presso la ditta Sabo a Manno che metteva a di-

sposizione un impianto per una decina di giorni all'anno. La decisione della Sabo di non proporre più questo servizio, mi ha dato lo spunto per creare un frantoio tutto mio. Difatti, non avevo altre possibilità nel Cantone. Avrei dovuto trasportare le olive in Italia, per esempio nei frantoi di Lenno o Bellano. Un'operazione, comunque, non semplice a causa dei permessi necessari da parte della Confederazione e delle autorità doganali. E poi non avremmo avuto il «made in Ticino».

Dopo aver visitato una fiera specialistica a Milano nel 2006, nel 2007 ho iniziato a concretizzare la mia idea. Si è trattato di un processo lungo che ha richiesto tra l'altro la ristrutturazione dello stabile per

adattarlo alle necessità di un frantoio. Tutto sommato posso ringraziare la Sabo.

### Il tuo è l'unico frantoio del Ticino?

Sì, fino a pochi mesi fa era l'unico, poi Angelo Delea ne ha aperto un secondo a Losone, a cui possono ora fare riferimento gli olivicoltori soprattutto del Sopraceneri.

### Allora adesso c'è la concorrenza!

Ma ben venga! Nei momenti di annate record come il 2018, è importante disporre di alternative, poiché le olive vanno trattate entro 24 ore dalla raccolta. Dalla mia ho l'esperienza accumulata in oltre 10 anni di attività.

### Quando si parla di record, a quali cifre si accenna?

Annate come il 2014 o il 2017 sono state cattive annate con pochi quintali. L'anno più abbondante finora (da quando ho installato il frantoio) è stato il 2018 con la frangitura di quasi 90 quintali di olive, seguito dal 2013 con una cinquantina di quintali.

### Un hobby però costoso.

Sì, l'investimento non è da poco se si considera il costo d'acquisto dei macchinari, della ristrutturazione dello stabile, delle spese di manutenzione, di sostituzione dei pezzi e dei costi di gestione come elettricità, acqua, ecc. La tariffa per la frangitura delle olive non copre nemmeno le spese ed è fissa da anni.

### La tariffa è quindi praticamente solo simbolica?

Sì e l'ho stabilita a favore degli olivicoltori ticinesi. Finora si trattava di 30 franchi per

### A Gandria il Sentiero dell'olivo

Tra Castagnola e Gandria vi è un magnifico sentiero tutto dedicato all'olivo, voluto nel 2001 dall'Associazione Amici dell'Olivo, dove sono state messe a dimora – tra il 1999 e il 2009 – 422 piante di olivo occupando diversi terreni su una superficie complessiva di oltre 10'000 mq. Promotore di questo progetto è stato il compianto Erico Besomi.

Grazie ai contributi finanziari da parte di numerosi privati cittadini che hanno sostenuto un padrinato di 500 franchi, si è potuta realizzare questa importante opera.

La città di Lugano ha stanziato un credito di oltre 1 milione di franchi per la ristrutturazione del sito di Gandria e, quindi, anche il sentiero dovrebbe essere rimesso a nuovo.

Percorrendo il sentiero vi si trovano delle soste con 18 tavole informative sul territorio, sulla pianta, sull'olio, sui benefici per la salute, elaborate e sostenute finanziariamente dall'associazione (dotate anche di codice di lettura Braille). Oggi in seno agli Amici dell'Olivo sono attivi oltre 160 soci, grazie



© TI-Press

soprattutto alla divulgazione e all'opera di promozione compiuta dal comitato, che seguono le attività dell'associazione: conferenze, degustazioni, gite, corsi di potatura, che ottengono sempre più adesioni. Per info rivolgersi a: Claudio

Premoli, Via ai Grotti 8, 6862 Rancaate, premoli.claudio@gmail.com oppure 079/7316383 (anche per consulenze sulle malattie dell'olivo da parte dell'ingegner Giandomenico Borelli, da maggio ad agosto).



ogni ora di lavoro per soci dell'AAO e 40 per i non soci. Forse sarò comunque costretto a rivedere il tariffario. Prevedo inoltre di allestire un regolamento, in quanto non tutti sono disciplinati nella consegna delle olive. Si trovano spesso tante foglie, rametti, sassi e persino fili di ferro che possono danneggiare la macchina.

Vi è da considerare che un inceppamento può causare problematiche non solo al sottoscritto che dovrebbe farsi carico del costo della riparazione, ma anche agli altri olivicoltori che di conseguenza non possono frangere e valorizzare così le loro olive.

#### **Il frantoio, lo scorso anno, è stato aperto lunedì 22 ottobre 2018 e chiuso il 25 novembre. Come sono stati i primi giorni?**

Già il giorno antecedente all'apertura, numerosi olivicoltori mi avevano portato le olive. Ho persino trovato cassette con un biglietto di scuse per aver anticipato i tempi. Probabilmente in molti avranno visto le previsioni del tempo che davano l'inizio di un periodo di pioggia.

Ogni anno si vivono giorni di grande stress: tutti vogliono fare subito perché le olive cominciano a cadere. Invece c'è tutto il tempo visto che il mio frantoio non chiude nel periodo di raccolta e, in ogni caso, la chiusura viene ufficializzata ai soci e sulla stampa locale affinché anche i ritardatari possano raccogliere.

#### **L'impianto si è messo allora a girare subito!**

Sì, già durante la prima settimana sono stati lavorati oltre 30 quintali, pari al totale di annate come il 2015. Un paio di olivicoltori mi hanno portato, senza preavviso, quasi 10 quintali di olive. Questo mi ha caricato di lavoro senza la possibilità di pianificare. Nel regolamento previsto, ci saranno anche delle indicazioni sulle consegne.

#### **Quando raccogli le tue olive?**

Le piante sono tante, ben 130. Le mie sono sempre le ultime anche perché maturano dopo. E poi quest'anno, visti i numerosi giorni di pioggia, ci sono stati ritardi anche nell'oliveto di Gandria. Il lavoro non mi manca e certamente non mi annoio.

#### **Il nuovo comitato**

Durante l'assemblea del 23 maggio è stato eletto un nuovo comitato, in carica fino al 2021.  
 Claudio Premoli, presidente e segretario dal 2011  
 Mario Piazzini, vicepresidente  
 Pierluigi Abbondio, cassiere  
 Ennio Bianchi, membro  
 Francesco Genini, membro (nuovo)  
 Gabriele Polli, membro (nuovo)  
 Rita Bernasconi, membro (nuova)

Nelle foto:

- 1** Le olive consegnate lo scorso mese di ottobre dai soci dell'Associazione Amici dell'Olio per la frangitura: ben 160 kg che hanno prodotto 16,5 kg di olio extravergine.
- 2** Il momento dell'estrazione dell'olio.
- 3** Gruppo di amici durante una meritata pausa nei giorni di spremitura. Si riconoscono, da sinistra, Joyce (appassionata di olivicoltura), Gabriele (amico di Ennio Bianchi e suo braccio destro), Alessandro Coduri (past president), due socie dell'AAO, Christian Bianchi (figlio di Ennio e suo aiutante al frantoio).
- 4** La sansa è la materia solida composta da residui di polpa, bucce e frammenti di nocciolino che resta dopo le procedure di frangitura. Viene utilizzata come concime e combustibile.

\* Neo-presidente e segretario dell'Associazione Amici dell'olio