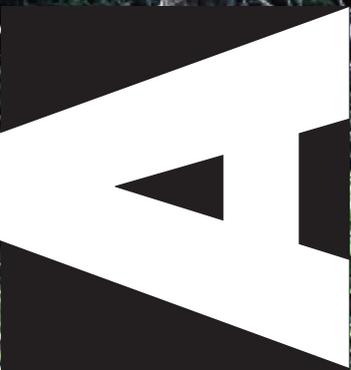


Agricoltore Ticinese

Settimanale di cultura rurale





Speciale Agricoltore

Scoprire l'olio d'oliva in Ticino

Testo: **Cristian Bubola**

Fotografie: **Cristian Bubola e Claudio Premoli**

L'olivo si caratterizza per una moltitudine di significati simbolici, sorti soprattutto all'interno della tradizione giudaica cristiana, ma tutti i simboli partono da qualcosa di concreto, tangibile, presente. La pianta dell'olivo, caratterizzata dalle piccole foglie sottili, con riflessi argentei e tronco contorto, quasi calcareo, è tornata ad essere una presenza costante anche in Ticino. Piantata sempre più spesso in mezzo alle rotonde del traffico o nei giardini

delle case, ma non solo. **Claudio Premoli**, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo, stima che oggi, venga piantato un olivo in un terzo dei giardini delle case di nuova costruzione e, secondo il censimento fatto dalla sua associazione, oggi ci sono oltre 5'000 piante d'olivo in Ticino. Da una decina d'anni inoltre viene organizzata, a Sonvico, anche la frangitura o molitura delle olive per produrre olio extravergine d'oliva a chilometro zero,

dopo la rinuncia della ditta Sabo di Manno. Il frantoio di **Ennio Bianchi** a Sonvico quest'anno ha iniziato la molitura delle olive sabato 17 ottobre. C'erano diversi membri dell'Associazione degli Amici dell'Olivo e la soddisfazione era molta, perché l'annata si preannunciava decisamente buona. **Pierluigi Abbondio**, che mi ha regalato una bottiglietta del suo olio, mi ha detto che quest'anno, dai suoi dieci alberi ha raccolto oltre duecento chili di olive «È olio di Corteglia questo qua!» ha ripetuto un paio di volte scherzando. Mi ha anche detto che l'anno scorso ne aveva raccolto solo una quindicina di chili. Un po' si è parlato di abbacchiatori e di raccolta a mano, poi però, prima di capire tutto il processo di frangitura, **Mario Piazzini**, mi ha fatto un piccolo corso accelerato di degustazione di oli.

Diverse cultivar, ma soprattutto: come è fatta un'oliva?

Della specie *Olea europea*, sono state censite 1'275 cultivar diverse, alcune per la produzione di olio d'oliva, altre per la produzione di olive da tavola e altre ancora per entrambi gli scopi. Tra le varietà più conosciute, per la produzione di olive da tavola, ci sono ad esempio l'Ascolana o la Bella di



Foto in alto: da sinistra, Carla Tettamanti, Rita Bernasconi, Pierluigi Abbondio e Mario Piazzini. Sotto, accovacciati, Daniele Reinhart, Claudio Premoli e Ennio Bianchi, cinque membri di comitato e due soci.

Foto a destra: Ennio Bianchi, proprietario del frantoio di Sonvico, e Claudio Premoli presidente dell'Associazione Amici dell'Olivio, indicano la fase iniziale della frangitura in cui le olive cadono verso il basso e vengono lavate due volte e, contemporaneamente, nel sacco di iuta un aspiratore separa e raccoglie le foglie.

Cerignola, per la produzione di olio sono invece piuttosto conosciute il Moraiole, il Leccino e il Maurino e, la più celebre delle olive a doppia attitudine che, dalle nostre parti, è forse la taggiasca. Le cultivar citate sono note e diffuse per lo più in Italia. E in Ticino? «In Ticino, ci sono soprattutto le varietà Frantoio, Leccino, Bianchiera, Pendolino, Maurino e Ascolana» mi dice Mario Piazzini. Dopo un breve discorso sulle varietà, passa però quasi subito a parlarmi del frutto, di come è fatta l'oliva e mi spiega

che, se si parla di "molitura" o "frangitura" è perché nel processo viene pressato l'intero frutto, nocciolo e buccia compresi.

Da un chilo di olive, si ottiene circa tra il 10 e il 15% di olio. Tornando quindi a Pierluigi Abbondio, lui quest'anno dovrebbe arrivare a una produzione di olio di circa venticinque litri. Ma adesso, dopo aver posizionato sul tavolo i tre bicchieri d'assaggio con tanto di coperchietto, siamo arrivati al momento della degustazione.

Olfatto, palato e gola. Gli occhi? Non valgono.

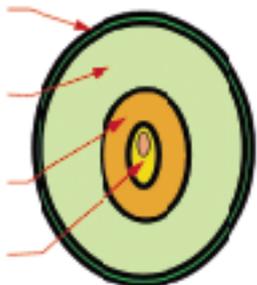
Per la valutazione dell'olio d'oliva bisogna innanzitutto procurarsi gli appositi bicchieri d'assaggio. Delle ampole cicciotte di vetro scuro, blu in questo caso, che si possono stringere nel palmo di una mano. L'olio, per poter essere valutato, sia a livello olfattivo sia gustativo, deve raggiungere una temperatura di circa 28 gradi centigradi. È necessario il coperchio, perché dopo aver versato l'olio, non si disperdano gli effluvi. L'esame visivo del colore, invece, non entra in linea di conto perché è molto facile la contraffazione. L'aspetto dell'olio viene considerato solo per verificare la presenza di eventuali impurità. Con l'esame olfattivo che si effettua dopo aver versato e "scaldato" un po' l'olio con il palmo della mano, si valuta l'intensità del fruttato. Io non ho un gran naso, ma nell'olio di Corteglia, mi è sembrato di sentire il profumo di erba tagliata e nocciola o mandorla. Dopo averne bevuto un sorso, senza deglu-

Epicarpo (buccia, verde, poi invaiatura, 1.5-3.5% in peso)

Mesocarpo (polpa, 70.0-81.5% in peso)

Endocarpo (nocciolo, 15.0 - 28.5% in peso)

Seme con Endosperma ed Embrione (2-4% in peso)



Composizione

18-25%	olio
40-50%	Acqua di vegetazione
25-40%	Residuo solido (sansa)



Nella foto, da sinistra: Claudio Premoli presidente, Pierluigi Abbondio membro di comitato, e Mario Piazzini, vicepresidente dell'Associazione Amici dell'Olio.

tire l'olio e averlo fatto circolare in tutta la cavità orale, bisogna inspirare aria tra i denti, con una specie di sibilo e riconoscere il fruttato (retronasale) l'amaro e il piccante. Queste tre caratteristiche devono essere presenti tutte e tre e, come mi aveva anticipato Mario Piazzini, se il fruttato e l'amaro si sentono soprattutto nella bocca, il piccante lo si percepisce nella gola. Un buon olio inoltre deve dare soprattutto delle sensazioni piacevoli e lasciare "la bocca pulita". Le caratteristiche positive di un olio sono poi considerate in una scala di intensità con valori che vanno da zero a dieci. Se il valore medio è inferiore a tre, si può parlare di un olio leggero, tra tre e sei di un olio medio e se sono superiori a sei l'olio è definito intenso. Quello che si ottiene in Ticino, possiamo dirlo, è generalmente un olio leggero.



Raccolta del 2020: un'ottima annata

I dati della raccolta di quest'anno sono arrivati proprio in questi giorni, a inizio dicembre. È stata un'annata record. Era arrivata anche sulle pagine dei quotidiani in novembre la notizia, dell'Associazione Viva Gandria, che solo negli uliveti di Gandria erano stati raccolti ben 900 chili di olive a cui va aggiunta anche la produzione del-

l'uliveto della Città di Lugano che si trova vicino al Lido San Domenico. Il 2020 è stato un anno di carica dopo un 2019 davvero deludente. «Siamo stati favoriti anche dal bel tempo, chissà che quantitativi avremo raggiunto se non ci fosse stata la mosca» ci dice Claudio Premoli. «Nei due frantoi, a Losone e Sonvico, sono stati lavorati 18'271 chili di olive per una produzione di olio di ben 1990 litri. La resa media è stata del 10,02%. Non altissima, ma non ci possiamo di certo lamentare».

Un'esperienza personale

Mi ci sono messo anch'io quest'anno, per qualche ora, a raccogliere olive e devo dire che è stata un'esperienza molto interessante. Che cos'ho imparato? Innanzitutto che le olive vanno staccate, brucate sarebbe il termine corretto, quando sono ancora in fase di colorazione (invaiaura). Una buona oliva da olio non è ancora arrivata a maturazione completa. Se si considera che la maggior parte degli uliveti ticinesi si trovano su dei versanti e non in pianura, si capisce subito che sulla stessa pianta ci potranno essere olive mature al punto giusto e altre o troppo indietro o troppo avanti. È per questo motivo, credo, che nell'uliveto in cui ho contribuito in minima parte alla raccolta, si è deciso di procedere in due momenti distinti. Scuotere gli olivi con dei trattori, come viene fatto in certi uliveti dell'Europa meridionale, da noi non è possibile. Si può invece procedere con l'abbacchiatura: utilizzare una specie di rastrello che vibra per scuotere i rami e raccogliere le olive nelle reti posate sotto la pianta. Ma anche questo metodo ha delle controindicazioni. Nelle reti infatti cadono anche molte foglie ed è poi necessario levar-

le ad una ad una perchè non possono venir frante con le olive. Il metodo migliore rimane quindi la raccolta a mano. In base alla pendenza del pendio, e anche per le necessità di raccolta, l'ideale è utilizzare un secchiello da cinque litri, e metterselo al collo, così da avere le mani libere, e poi svuotarlo nelle cassette più capienti.

Mosca dell'olivo

Se quest'anno la raccolta è stata molto buona, oltre alle condizioni climatiche favorevoli, va senza dubbio segnalata anche una presenza della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*), il principale nemico degli olivicoltori, limitata solo a certe zone del Cantone. Per combatterla è necessario appendere agli alberi delle trappole cromotropiche gialle, eventualmente addizionate con esche attrattive. Inoltre sarebbe consigliato procedere a dei trattamenti a base di polveri di roccia, come il caolino che, formando una barriera protettiva, ostacola la deposizione delle uova da parte della mosca. Purtroppo, però, questo prodotto è utilizzabile solo a scopo di ricerca poiché la pratica di omologazione definitiva è attualmente al vaglio dell'Ufficio federale dell'agricoltura. Un'altra soluzione, per cercare di limitare i danni, è l'individuazione del periodo ottimale per la raccolta, che deve tenere conto del grado di infestazione e dell'andamento del processo di inolizione (accumulo di olio nella drupa).

L'unico prodotto chimico di sintesi, a base di dimetoato, è stato ritirato dal mercato e non è più utilizzabile dal 31 ottobre di quest'anno. Per sapere che cosa significa per il futuro della produzione delle olive nel canton Ticino abbiamo contattato il Servizio fitosanitario cantonale: «il dimetoato, gra-



Le cassette con i 451 chili di olive della raccolta collettiva di quest'anno.

zie alla sua persistente efficacia sia sugli adulti della mosca che sulle forme larvali e all'attività curativa, è stato il principale mezzo di lotta in grado di risolvere definitivamente il problema. Purtroppo ad oggi non ci sono alternative che garantiscano la stessa efficacia e la lotta dovrà essere essenzialmente di tipo preventivo, cercando da un lato di intercettare il maggior numero possibile di individui adulti con le trappole cromotropiche, e dall'altro, in attesa della definitiva omologazione delle polveri di roccia, di mettere in atto accorgimenti agronomico-culturali, che siano d'ostacolo allo sviluppo della mosca olearia (esposizione, uso di varietà meno sensibili, forma di allevamento

Molitura o frangitura

Se si parla di molitura o frangitura e non di spremitura dell'oliva è perché nel frantoio viene spremuta tutta l'oliva, nocciolo compreso. Dopo un primo e un secondo lavaggio le olive entrano nella tramoggia e vengono pressate. Da una parte esce poi la sansa, prodotto di scarto dell'oliva e l'acqua di vegetazione, dall'altra l'olio non filtrato. La definizione Extra vergine si riferisce al fatto che l'olio ottenuto è il frutto di un'unica frangitura, la prima. La sansa può infatti essere franta una seconda volta, aumenta così il quantitativo, ma non è più olio extravergine.

ecc.). In altri paesi europei, dove l'olivicultura incide maggiormente sull'economia agricola, esistono diverse tipologie di trappole ed esche autorizzate, anche in agricoltura biologica, che in futuro potrebbero essere omologate anche da noi, rendendo la lotta alla mosca delle olive più efficace. Un altro parassita che potrebbe rappresentare un problema per l'olivicultura è la cimice marmorizzata, (*Halyomorpha halys*). Attualmente sono in corso accertamenti, per verificare la reale dannosità del fitofago sul nostro territorio».

Attività dell'Associazione degli Amici dell'Olivo

L'anno prossimo compirà vent'anni l'Associazione degli Amici dell'Olivo, che al momento conta più di duecento soci e che, oltre a proporre diverse attività legate alla conoscenza dell'olivo e ai suoi prodotti, si occupa anche della reintroduzione dell'olivo nel nostro Cantone. Quest'anno le attività principali, di cui abbiamo parlato anche sulle pagine dell'Agricoltore, sono state il censimento degli olivi e la raccolta collettiva delle olive. Com'è andata? «La raccolta collettiva, che organizziamo per dare la possibilità di donare le olive anche a chi non raggiunge il quantitativo minimo di 50 kg è andata molto bene. In totale sono stati consegnati 451 kg di olive per una resa di quasi

cinquanta litri di olio extravergine. Adesso dobbiamo solo aspettare per filtrare, imbottigliare e fare le etichette» E il censimento come sta andando? «Anche lì, molto bene direi. Abbiamo già censito oltre 5'000 piante di olivo e abbiamo anche deciso di prorogare il termine per annunciare i propri olivi fino alla fine di gennaio».

Per concludere, signor Premoli, le vorrei chiedere: com'è nata questa sua passione per l'olivo? «È qualcosa per me che ha a che fare con la possibilità di scoprire il mondo e conoscere la geografia in maniera virtuale rimanendo a casa propria. Gli uliveti sono diffusi in moltissime parti del mondo. L'olio e le olive arrivano da noi da Spagna, Italia, Grecia e Tunisia. Perché non fare un viaggio all'incontrario partendo dalla pianta e dai suoi prodotti?».

Informazioni

Associazione Amici dell'Olivo
c/o Claudio Premoli
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
079 731 63 83
premoli.claudio@gmail.com