

TEMPO LIBERO  
SENTIERI TEMATICI

## Sul sentiero dell'olivo

In quel ramo del Lago Ceresio, che volge a mezzogiorno, inizia la storia degli Amici dell'Olivo, l'Associazione che promuove e valorizza l'"albero della vita" in Ticino. Una gita insieme a Claudio Premoli e Rita Bernasconi.

TESTO [ELISA PEDRAZZINI](#)

FOTO SANDRO MAHLER

12 APRILE 2021



Il Sentiero dell'Olivo tra Gandria e Castagnola lungo 3,3 km (1 ora ca., solo andata).

Sulle ripide rive del lago Ceresio, sotto la strada che porta alla dogana di Gandria, due specialisti sono indaffarati nella potatura degli ulivi, che alle nostre latitudini avviene tra marzo e aprile, perché in inverno rischierebbe di causare danni alla pianta. Al contrario, in primavera il taglio dà alla pianta lo stimolo necessario per ripartire dopo il riposo invernale. Gli uliveti dei terrazzamenti sopra Gandria, prima tappa del romantico Sentiero dell'Olivo, hanno almeno una ventina d'anni e sono in parte privati e in parte proprietà della Città di Lugano. Lo spiega Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) dal 2019, che ci accompagna lungo il percorso insieme a Rita Bernasconi, membro di comitato.

Questo Sentiero è stato il primo grande progetto dell'associazione fondata nel 2001. «Un'iniziativa di Erico Besomi (scomparso nel 2013) per salvare dal decadimento gli antichi uliveti di Gandria. – racconta Premoli –. Con Claudio Tamborini e Giancarlo Bordoni, ex proprietario dell'Oleificio Sabo, riuscirono a trovare il sostegno di enti e i fondi – in buona parte attraverso un padrinato – per piantare nuovi esemplari». Seguirono la sistemazione del tragitto e la



creazione di 18 tavole didattiche su olivo, olive e olio. Oggi il sentiero è una perla turistica della regione. Dopo i terrazzamenti, procedendo in direzione di Castagnola è d'obbligo perdersi nel dedalo di case e scalinate di Gandria. Qui l'atmosfera mediterranea, con i giardini ornati di cipressi, palme, agrumi e cactus, ammalia il viandante.



Rita Bernasconi e Claudio Premoli, degli Amici dell'Olivo, a Gandria.

«La presenza dell'olivo in Ticino risale a un migliaio di anni fa – racconta il presidente dell'AAO –. Lo testimoniano le prime tracce scritte di compravendita olivi sulle rive del Lago di Lugano, e poi sul Lago Maggiore. Erano piante coltivate per l'olio lampante, come combustibile per l'illuminazione. Tre forti gelate tra il 1400 e il 1700 distrussero quasi totalmente gli oliveti. Furono rimpiazzati in buona parte con il gelso, che serviva per il più redditizio allevamento del baco da seta. Dal 1900 l'ulivo tornò a crescere nei vigneti, ma la produzione di olio pare fosse un'esclusiva di Gandria».

## Censimenti e malattie

Negli ultimi 10 anni la presenza degli ulivi in Ticino è in crescita. «Stiamo effettuando un censimento per conoscere esattamente il numero di alberi presenti sul territorio, ne abbiamo contati circa 7.000 – afferma il Presidente –. Di questi buona parte è a scopo ornamentale e probabilmente molti non ci sono ancora stati segnalati. Rinnovo perciò l'invito a scriverci». Avere un numero significativo di ulivi attira l'attenzione dell'istituto agronomico nazionale, che sostiene la prevenzione delle malattie.





Lungo il percorso si trovano 18 tavole informative sulla storia e la coltivazione dell'olivo, sulle olive e sull'olio.

Durante la bella stagione Claudio Premoli percorre il sentiero a scadenze regolari per verificare lo stato di salute delle piante. «Tra gli obiettivi della nostra associazione c'è la salvaguardia di questo patrimonio. Perciò dobbiamo essere attenti alla presenza di eventuali malattie e parassiti, come il pericoloso batterio Xylella Fastidiosa, letale anche per piante da frutta a nocciolo, o la mosca dell'olivo, responsabile di sensibili riduzioni del raccolto e della qualità dell'olio» afferma mentre osserva le foglie di un albero.

Nel 2020 la raccolta cantonale è stata di 18.200 kg di olive, dalle quali si sono estratti 2.000 litri di olio. Una resa media non straordinaria, ma incoraggiante, conferma Rita Bernasconi: «Dalle mie venti piante di Riva San Vitale ho ottenuto circa dieci litri di olio. Sono molto soddisfatta, soprattutto perché nel 2019 il raccolto è stato un decimo». L'oro verde della signora Bernasconi, come della maggior parte dei piccoli olivicoltori ticinesi, è ad uso domestico: «Lo distribuisco ai figli e agli amici che mi aiutano nella raccolta. Quel giorno è una festa, un po' come la vendemmia». Le olive scelte (si colgono solo quelle non danneggiate e ancora sull'albero) dei produttori del Sottoceneri confluiscono tra ottobre e novembre al frantoio di Sonvico, proprietà di Ennio Bianchi. Sono molite 50 kg alla volta ed entro 24 ore, perché sono sensibili alla fermentazione, che rovinerebbe il sapore e le proprietà del “nettare verde”.

## Olio ticinese

L'olio d'oliva ticinese è di buona qualità, ottenuto da varietà italiane: Leccino, Pendolino, Bianchera, Maurino e Frantoio. «È un olio delicato, ottimo su un formaggino fresco o un carpaccio. Purtroppo, è difficile da reperire e, vista la rarità e il costo della manodopera per la raccolta manuale, il prezzo varia dai 50 agli 80 franchi al litro» ammette Claudio Premoli. L'olio nostrano non è un prodotto di ampio consumo, ma grazie agli appassionati che coltivano l'olivo come pianta da frutto, la storica presenza dell'“albero della vita” in Ticino sarà garantita nel tempo.

---

## Concorso fotografico

L'Associazione Amici dell'Olivo lancia per il suo 20esimo anniversario un concorso fotografico. Professionisti e appassionati della “quinta arte” possono partecipare con proprie immagini legate all'olivicultura ticinese. Inoltre, chi possiede olivi in Ticino è invitato a segnalarlo per il censimento cantonale, scrivendo a: [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com)

Info per il concorso su: [amicidellolivo.ch](http://amicidellolivo.ch)