

Frantoio di Sonvico

di Ennio Bianchi
Strada de Vêrschior - 6968 Sonvico

cellulare: 079 / 319 24 74
email: ennio.bianchi@icloud.com



Regolamento di utilizzo del Frantoio di Sonvico

1. Possono consegnare le olive tutti i soci dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO), tutte le aziende agricole e tutti i proprietari di oliveti/piante. Il conferente s'impegna a consegnare solo olive da lui coltivate sul territorio del Canton Ticino e Moesano.
2. La **data di apertura** del frantoio viene stabilita annualmente da Ennio Bianchi con la collaborazione dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) e ne viene data comunicazione ai soci AAO, agli interessati attraverso il sistema di comunicazione di AAO, sul settimanale Agricoltore Ticinese e su altri media. La chiusura di chiusura sarà fissata a dipendenza dell'andamento stagionale e delle produzioni.
3. Si richiede la **prenotazione al frantoio prima di iniziare le operazioni di raccolta** al fine di evitare il rifiuto della partita per impossibilità di procedere alla lavorazione. Tale prenotazione dovrà o potrà essere effettuata già prima dell'apertura del frantoio. Ennio Bianchi (frantoiano) s'impegna ad avvisare i conferenti che hanno prenotato, nel caso in cui si verificasse la necessità di fermare l'impianto per guasti, riparazioni o altro.
4. Le **olive dovranno essere pulite** da rametti e corpi estranei (chiodi, sassi, ecc.) ed essere consegnate in cassette finestrate. Si declina ogni responsabilità per eventuali mancanze o danni alle stesse. Qualsiasi danno ai macchinari dovuto alla mancanza di pulizia delle olive e alla presenza di corpi estranei, verrà addebitato al conferente stesso. È vietato l'uso di sacchi. Per una migliore organizzazione del lavoro, la priorità andrà a coloro che avranno prenotato anticipatamente. Al momento della consegna, le olive verranno pesate dal responsabile del frantoio in presenza del conferente.
5. Le olive dovranno arrivare al frantoio in buone condizioni, fresche e asciutte, senza rilevanti sintomi di attacchi parassitari e senza fermentazione in atto. Ennio Bianchi controllerà lo stato di conservazione delle olive e la loro pulizia, riservandosi la **facoltà di respingere partite non idonee**; in tal caso le stesse dovranno essere ritirate dal proprietario.

Frantoio di Sonvico

di Ennio Bianchi
Strada de Vêrschior - 6968 Sonvico

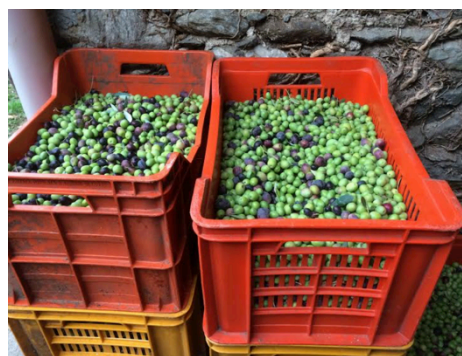
6. Il conferente dovrà consegnare una partita del peso min. di 50 kg se desidera che venga molita per proprio conto. In caso contrario il frantoiano potrà e dovrà abbinare le olive con altre (non necessariamente nella stessa giornata) e darà in cambio un quantitativo di olio proporzionalmente al quantitativo consegnato. In questo caso il quantitativo min. di olive deve essere di 30 kg.
7. È possibile presenziare alla lavorazione delle olive solo se lo spazio lo dovesse permettere onde evitare di creare intralcio nella piccola area operativa del frantoio.
8. Gli animali non sono ammessi nei locali e vicino al frantoio.
9. Ennio Bianchi avviserà il conferente quando l'olio è pronto, il quale dovrà ritirare l'olio dell'intera partita con propri recipienti sufficientemente capienti per l'olio prodotto e ben puliti. Recipienti da fornire al momento della consegna delle olive.
10. La tariffa di molitura è fissata in CHF 30.00 / h per i soci AAO e CHF 40.00 / h per tutti gli altri conferenti. Ennio Bianchi si riserva il diritto di adattare la tariffa in ogni momento dietro preavviso.
11. Il corrispettivo dovuto per i servizi prestati dovrà essere pagato in contanti alla consegna dell'olio.
12. Durante il periodo di apertura del frantoio non è possibile effettuare visite al frantoio per motivi del COVID-19. Sono possibili a titolo eccezionale se concordate direttamente con Ennio Bianchi.

Sonvico, 25 settembre 2021

Ennio Bianchi
frantoiano



Consegnare non in questo stato ...



... bensì così, grazie!