

La sommelier dell'olio

«È buono, fa benissimo alla salute e il riscaldamento globale potrebbe favorire gli ulivi ticinesi»



Silvana Tamborini, sommelier dell'olio.

Di **Andrea Bertagni**Foto di **Gabriele Putzu**

Tempo di lettura: 4'08"

È una sommelier dell'olio, Silvana Tamborini. Ma anche una grandissima appassionata. «L'olio extravergine di oliva, quello buono - dice - è un dono degli Dei. I frutti appena raccolti sono davanti a lei. Pronti per essere spremuti. Il frantoio è quello di Ennio Bianchi, a Sonvico. Sì, perché anche in Ticino si produce olio di oliva. Potrà sembrare strano. O insolito. Ma è proprio così. Certo, non in enormi quantità. Come avviene in Italia o in Spagna. Ma in futuro la produzione potrebbe aumentare. «Il riscaldamento globale potrebbe favorire la crescita dell'ulivo in Ticino», spiega Tamborini, che non smette di guardare un secondo il frantoio. Perché è da qui che uscirà il prezioso liquido. «Le varietà più idonee per il nostro territorio - riprende la sommelier - sono Frantoio, Pendolino, Leccino, Maurino e Bianchera. L'ulivo sopporta bene il freddo, anche 3 o 4 gradi sotto zero per più di dieci giorni.

Cambiano le carte in tavola

Il riscaldamento globale potrebbe dunque rimiscolare le carte in tavola. Per l'olio, ma non solo. Come del resto hanno previsto alcuni climatologi, secondo i quali, ad esempio, tra 50 anni in Scandinavia si potrà produrre vino grazie a un aumento di 6 gradi centigradi. Di sicuro, gli ulivi in Ticino hanno già oggi buone possibilità di attecchire. Anche se per il momento la produzione è ancora limitata. Di nicchia. «Quest'anno il censimento ha attestato la presenza di 7.652 piante di cui il 71% è nel Sottocenerio», precisa Tamborini. Poco meno di 8 mila piante, dunque, per una produzione dif-

Una ricetta gustosa con l'olio protagonista: pappa al pomodoro



«Almeno tre qualità in cucina»

Silvana Tamborini ama talmente l'olio da proporre una ricetta ai lettori della Domenica. Ma prima precisa: «In cucina occorre tenere almeno tre tipi diversi di olio d'oliva: uno per il crudo, un secondo per arrostiti e cuocere e un terzo per friggere».

Ingredienti e preparazione

Ingredienti: pane toscano, 4 spicchi d'aglio, salvia, basilico, pomodori interi, petati o passati, olio extravergine di oliva. Preparazione: rosolare l'aglio con poco olio, aggiungere salvia e basilico, in seguito i pomodori. Cuocerli per qualche minuto a fuoco vivo. Aggiungere il pane a tocchetti. Togliere dal fuoco. Lasciare raffreddare. Prima di servire una bella e generosa dose di olio extravergine di oliva.

ficile da quantificare. Ma comunque piccola. Se confrontata con altre. Anche perché da resa dell'olio è 200 chili di olive per 20 litri circa di olio.

I frantoi in Ticino sono due. Uno a Sonvico, aperto da fine ottobre e accessibile solo se si dispone di un minimo di 50 chilogrammi di olive. L'altro a Losone e appartiene alla ditta Delea. «L'oliva è l'unico frutto che si sprema tutto, anche il nocciolo - continua Tamborini -, importantissimo perché ricco di antiossidanti contro l'invecchiamento delle cellule e i radicali liberi».

Un olio, tante qualità

Attenzione però a dire olio a cuor leggero. Non sono tutti uguali. Anzi. «Nel commercio al dettaglio si trovano olio extravergine, l'olio vergine d'oliva, l'olio d'oliva per panificazione e produzione dolciaria e l'olio di salsa, lampante», precisa la sommelier. Differenze importanti. Non di poco conto. Anche perché prima di finire in tavola ogni prodotto è sottoposto a rigide analisi condotte da appositi assaggiatori, che verificano la presenza e l'entità di eventuali difetti. «Un olio anche con un leggero difetto viene declassato in vergine o in olio d'oliva», sottolinea Tamborini. Che aggiunge: «I difetti principali sono il riscaldamento, che avviene a causa di una fermentazione da stoccaggio prima della molitura. La morchia, che è una sporozia prodotta da olio non filtrato, rancido, andato a male. I pregi invece, a seconda della varietà, sono fruttato, piccante o amaro».

Particolare attenzione va poi riservata alla conservazione e al consumo, «che non deve andare oltre i 18 mesi dalla data di imbottigliamento che deve essere stampata sull'etichetta». Nemici dell'olio sono il calore e la luce. Mentre la conservazione migliore è nel vetro scuro o acciaio inox. Le latte da trasporto, da 3 a 5 litri, devono essere svuotate e mai tenute mezzepiene, perché può verificarsi un'ossidazione.

Il paese simbolo

«Qui a Gandria viviamo la raccolta come un momento di festa»



Quest'anno il raccolto è stato scarso.

Tutto ha inizio nel 2001. «Anche se erano già in molti in paese ad avere una pianta o due. Ma è dal 2001, appunto, che Gandria diventa il paese delle olive. Tanto da avere anche un sentiero escursionistico. Perché è in quell'anno che «sono stati piantati diversi ulivi - spiega Giorgio Bellini, segretario dell'associazione VivaGandria -. Un'iniziativa che poi ha avuto un seguito con altre piantumazioni portate a termine, ad esempio anche dall'associazione Amici dell'olivo».

«Un raccolto scarso»

La raccolta delle olive per trasformarle in olio a Gandria inizia invece nel 2011. Dieci anni dopo, quindi. Ed è sempre organizzata da VivaGandria. «Ogni anno partecipano almeno una ventina di persone - riprende Bellini - e a dare una mano sono anche alcuni rifugiati. Quest'anno il raccolto è stato scarso, perché abbiamo potuto ottenere soltanto 25 litri. Chi volesse acquistare il prelibato condimento può però farlo proprio oggi, domenica 12 dicembre, in paese.

Con l'olio, ma soprattutto con la raccolta, non sempre insomma va come dovrebbe. «Nel 2020 i litri sono stati 100 - precisa Bellini -, anche l'anno prima erano stati solo 5». Sì, perché l'olio va a ondate. Ci sono anni di resa maggiore rispetto ad altri. Niente di anormale. Funziona così. Da millenni.

Una storia millenaria

La coltivazione dell'olivo sulle rive del lago di Lugano, si può leggere sul sito dell'associazione Amici dell'olivo, che quest'anno ha festeggiato il 20. di fondazione, è documentata in atti di vendita dell'anno 769 e nei dintorni di Locarno ricorda in documenti del 1300. «Da essi si deduce che l'olivicoltura doveva già essere estesa e la produzione di olio ragguardevole. Poi i rigidissimi inverni del 1494, del 1600 e del 1709 distrussero quasi interamente gli uliveti ticinesi, dopo di che la cultura dell'olivo venne trascurata a profitto del gelso per l'allevamento del baco da seta. La sericoltura diventò la principale industria del Luganese e più ancora del Mendrisiotto, dove esistevano importanti filati e la seta era più pregiata di quella della pianura Lombarda».

Ciò nonostante, la coltivazione e la produzione non cessarono. Anzi. Fino ad arrivare ai giorni nostri.