



L'oro verde di Sonvico

di Ivan Pedrazzi

NEI RONCHI DI SONVICO, TRA FILARI DI VITE, ORTI E ALBERI DA FRUTTO, SI SVOLGE UN'ATTIVITÀ INSOLITA DA QUESTE PARTI: LA FRANGITURA DELLE OLIVE. SE NE OCCUPA ENNIO BIANCHI CON IL FIGLIO CHRISTIAN. A FINE OTTOBRE, METTONO A DISPOSIZIONE IL LORO IMPIANTO AI PICCOLI COLTIVATORI. ARRIVANO DAL LUGANESE, DAL MENDRISIOTTO E DAL LOCARNESE: PORTANO QUANTITATIVI MODESTI, DELL'ORDINE DI ALCUNE DECINE DI CHILI, QUALCHE QUINTALE PER CHI È STATO PARTICOLARMENTE FORTUNATO, DAI QUALI SI ESTRAE UN OLIO ASSOLUTAMENTE GENUINO. ALCUNI SE NE TORNANO A CASA CON QUALCHE BOTTIGLIA, ALTRI CON TANICHE UN PO' PIÙ CAPIENTI, TUTTI FELICI E ORGOGLIOSI DI METTERE IN TAVOLA UN PRODOTTO COLTIVATO, CURATO E FATTO CON LE PROPRIE MANI.



L'oliveto sperimentale di Pro specie rara a Sonvico.

Ci vogliono pazienza e passione. «Per essere produttivo, l'olivo richiede almeno una decina d'anni di amorevoli cure», spiega Ennio Bianchi, che gestisce l'oliveto sperimentale realizzato a Sonvico dalla Pro specie rara. Ha cominciato con una quarantina di alberelli, ai quali se ne sono aggiunti parecchi altri di sua proprietà. All'inizio è stata dura: le malattie, il gelo, i cervi... Pian piano il progetto è decollato. Ora sono circa 120 le piantine, che danno una pennellata di colore suggestivo al paesaggio. Sono la sua principale occupazione da quando è andato

in pensione. Ha fatto il posatore di pavimenti, lavorando in proprio, ma la terra ha sempre avuto per lui grande fascino. Prima che arrivassero gli olivi, i terrazzi del suo terreno in località Aironco accoglievano melissa, verbena e altre piante aromatiche dalle quali ricavava una miscela profumata per il tè. Poi sono arrivati gli olivi, cui si è dedicato con entusiasmo, tanto da procurarsi un frantoio, acquistato in Toscana, la culla dell'olio d'oliva. Un investimento importante, che Ennio ammortizza mettendo a disposizione l'impianto (per la ve-

rità a un prezzo poco più che simbolico: 30 franchi all'ora) ai piccoli produttori locali. I quali tra l'altro si sono riuniti nell'Associazione amici dell'olivo, che raggiungerà i 15 anni di esistenza nel 2016. Conta un'ottantina di soci e il suo principale scopo è quello di favorire la messa in comune delle esperienze e offrire consulenza affinché questa coltura possa espandersi e prosperare. Poi ci sono le gite, organizzate con regolarità e in genere ben frequentate, che aiutano a rinsaldare i legami di amicizia e lo spirito di gruppo.



Ennio Bianchi e il figlio Christian.



Il processo comincia nella lavatrice.

L'estrazione dell'olio

Sabato 24 ottobre il frantoio di Ennio Bianchi si è messo a girare a pieno regime. Una nuova stagione, entrata nel vivo tra maggio e giugno con la fioritura degli alberi, volge al termine. Il momento del raccolto è finalmente arrivato. L'apertura del frantoio di Sonvico ha suscitato interesse anche al di fuori dei coltivatori. I passanti, richiamati dal rumore della macina e dai viavai di gente, si fermano a curiosare. Ennio è ospitale e generoso: racconta, illustra, spiega, insomma condivide con gli altri le sue competenze e la sua passione. Prezioso è l'aiuto di Gabriele Polli, che l'assiste nel lavoro di frangitura.

Finalmente ecco il primo olio: un filo verde che si deposita in un secchio. Christian Bianchi lo raccoglie in un bicchiere e lo versa su un piatto. Vi intingiamo un pezzetto di pane per l'assaggio. «Per essere buono dovrebbe lasciare un gusto amarognolo e risultare un po' piccante», avverte Ennio. Ci siamo, la stagione promette bene.

Torniamo al frantoio, il cui funzionamento ci viene illustrato da Christian. Il raccolto viene dapprima riversato nelle cassette per un primo controllo visivo. Poi inserito nella lavatrice: le foglie ed eventuali altre impurità vengono aspirate, mentre i residui più pesanti, in particolare eventuali sassolini, cadono dal basso. Pulite e depurate da eventuali scarti indesiderati, le olive vengono trasferite nel frantoio vero e proprio. Qui – spiega Christian – passano attraverso una macina munita di affi-

lati coltelli, che sminuzzano polpa e nocciolo, ricavandone una pasta, la samsa. Raggiunta la consistenza ottimale, l'impasto va automaticamente nella centrifuga che separa la parte liquida, l'olio, da quella solida. Segue, per chi lo desidera, un'ulteriore fase di affinamento, attraverso un filtro costituito da tele di cotone, che trattengono le impurità microscopiche. Non tutti lo richiedono, anche perché le particelle vanno sul fondo e quindi, come capita per alcuni vini invecchiati, basta evitare di consumare il deposito.

La resa è di circa un litro per 10 chili di frutti. «Lo scorso anno è stato disastroso: le piogge hanno compromesso il raccolto e qui sono arrivati in tutto 7 quintali di olive. L'anno prima è stato invece straordinario: abbiamo macinato ben 49 quintali. Il 2015, nonostante il caldo e la siccità di giugno e luglio, si difende, soprattutto per l'ottima resa».

Di moda e bello in ogni stagione

Una cosa è certa: c'è parecchio lavoro dietro una bottiglia di olio, soprattutto per chi opera con tecniche artigianali e a titolo amatoriale. Tra i primi a presentarsi a Sonvico sabato 24 ottobre ci sono Bruno e Fabia Labouret. Arrivano dai Guasti di Vernate con 54 chili di olive. Un paio di cassette, che però, per la sola raccolta – ovviamente a mano – hanno richiesto due giornate piene. Una faticaccia, tuttavia sui loro volti è dipinta la gioia e la soddisfazione. Vi si legge anche l'attesa di finalmente vedere

il proprio impegno ripagato. «Ho cominciato una quindicina d'anni fa», racconta Bruno Labouret, di professione artista pittore. «Ero indeciso tra la vite e gli olivi: ho scelto questi ultimi, perché mi incuriosiva e mi piaceva l'idea di lanciarmi in un'attività nuova, meno scontata dell'uva, e di moda. E poi l'olivo è una pianta bellissima tutto l'anno e necessita di meno trattamenti rispetto alla vite. Certo che c'è voluta molta pazienza: solo da un paio d'anni l'oliveto produce quantitativi sufficienti per estrarre l'olio». Come Bruno e Fabia, sono in molti oggi a dedicarsi alla coltivazione dell'olivo, un albero interessante sia dal punto di vista della redditività sia per il paesaggio. Una pianta ricca di storia e attorno alla quale stanno nascendo progetti degni di nota. A Gandria, per esempio, sono state ripristinate alcune piantagioni e l'olivo è il simbolo di una rinascita che coinvolge altri aspetti del paese.

