

In Ticino rinasce la produzione dell'olio d'oliva



L'ulivo arricchisce la vegetazione sulle sponde dei laghi Ceresio e Maggiore da più di 200 anni, anche se, fino ad oggi, se ne produceva soltanto un olio non commestibile Keystone

L'olivicoltura è in pieno rilancio nel Cantone e con risultati eccellenti. Per sostenerla è nata un'associazione "Amici dell'olivo" che ha riattivato vecchi uliveti e creato nuove piantagioni. Obiettivo: valorizzare e commercializzare l'olio della regione prealpina.

Questo contenuto è stato pubblicato il 06 maggio 2001 - 11:3106 maggio 2001 - 11:31

Albero mediterraneo per eccellenza, secondo i botanici più tradizionalisti l'ulivo non dovrebbe attecchire e fruttificare al di sopra della Lombardia. Ma da almeno 200 anni queste piante hanno arricchito la fresca vegetazione delle sponde del Ceresio e del Maggiore anche se producevano un olio non commestibile. Ora però la produzione in Ticino è rilanciata alla grande.

Pioniere di questa nuova coltivazione è stato Claudio Tamborini, noto viticoltore col pallino dell'olio d'oliva che già da qualche anno imbottiglia un extravergine giudicato dagli esperti di ottima qualità. A lui adesso si sono affiancati altri viticoltori del cantone come Angelo Delea e Luigi Zanini che hanno messo a dimora centinaia di piante.

L'olivicoltura ticinese non nasce, però, dal caso. "Io ho cominciato una decina di anni fa - racconta Tamborini. Mi aveva sempre incuriosito il fatto che da noi non si riuscisse a far fruttificare bene le piante di

olivo dalle quali nel secolo scorso si ricavava un olio che veniva usato solo illuminare le chiese per poi essere del tutto abbandonate. Mentre a due passi da qui le olive hanno fatto la fortuna e la fama di intere province. Perciò mi sono messo a studiare questo problema".

Da qui l'incarico al professore Fontanazza dell'università di Perugia di effettuare uno studio sulla possibilità d'impiantare nuovi uliveti in Ticino. " Sono state messe su stazioni di rilevamento - continua Tamborini- per valutare le variazioni climatiche, i venti e la piovosità, ed è stata fatta l'analisi di diversi terreni. Il rapporto finale del professore concludeva che la coltivazione era possibile e indicava le qualità di ulivi che bisognava piantare". Nel frattempo Tamborini si butta a capofitto tra i vecchi documenti della biblioteca cantonale di Lugano sulle tracce della vecchia produzione olearia nel cantone che aveva le sue zone forte a Gandria e a Brissago.

Nel '92 avvia la produzione sul Colle degli ulivi di Coldrerio sfruttando alcuni alberi centenari. I risultati sono più che incoraggianti e allarga la coltivazione alle terrazze del Castello di Morcote, partecipa alla riattivazione dell'oliveto di Gandria che fa parte di un progetto naturalistico e archeologico sostenuto dal Cantone e dalla Confederazione.

Su iniziativa di Tamborini si è costituito recentemente il gruppo "Amici dell'olivo" di cui è presidente. Come battesimo ufficiale dell'associazione, il 19 maggio a Gandria sui terreni terrazzati col recupero dei vecchi muri a secco saranno piantati una settantina di ulivi. Ogni pianta potrà avere un padrino che, pagando una quota di 500 franchi, avrà diritto ad un certificato numerato e alla precedenza nell'acquisto dell'olio che produrrà.

L'associazione promuoverà corsi di potatura, di degustazione dell'olio e la ricerca botanica. Inoltre, sempre a Gandria nascerà un Museo e sarà creato un percorso didattico "Il sentiero dell'olivo" che arriverà a Castagnola, a cui si aggiungeranno altri itinerari attraverso la storia dell'ulivo che si snoderanno fino alla Valsolda. Così in Ticino con la produzione di olio rivivrà pure un'antica cultura.

Libero D'Agostino