

Olio extravergine di oliva «made in» Mesolcina

mg / I cambiamenti climatici portano senz'altro disagi ma la natura offre all'attento agricoltore anche nuove opportunità. Se da secoli le rive del lago di Como sono state utilizzate come terreno utile alla coltivazione dell'ulivo - importato dai romani già dal 59 a.C. con la fondazione della Novum Como sorta su terreni strappati alla palude bonificata - è da molti meno anni che il Ticino e ora anche la Mesolcina hanno dato il via a coltivazioni della pianta che con la frangitura dei suoi frutti porta alla realizzazione del più pregiato e diffuso condimento alimentare: l'olio. Con le sue settanta piante nei Grigioni la più grande coltivazione di ulivo è quella realizzata a Monticello da Eligio Boldini che, dimostrando una notevole intraprendenza sostenuta da un'ampia apertura di visione sul futuro dell'agricoltura nel Moesano, da una trentina d'anni ha iniziato la particolare coltivazione alternando questa attività a quella della produzione vinicola. Ed è proprio a Monticello che sabato 7 maggio si è tenuto il corso di potatura delle piante d'ulivo tenuto dall'esperto Giandomenico Borelli su iniziativa dell'Associazione ticinese Amici dell'Olivo.

Continua dalla pagina 9

L'esperto in potatura, che segue da anni la filiera dell'olio sul lago di Como, ci ha spiegato come l'olivo sia una pianta plastica che si presta a differenti generi di potatura. Vi sono quelle con finalità decorativa che ben si adattano alle esigenze dei giardini. Ma per ottenere piante produttive, la potatura deve essere realizzata seguendo alcuni importanti accorgimenti che permettano alla luce e all'aria di penetrare nel vaso in modo da permettere alla pianta di fruttificare anche all'interno della fronda e non solo all'esterno. I termini che indicano questi tipi di potatura sono *forma a vaso libero* o *policonica*. Entrambe prevedono la limitazione dei rami così detti «forti» della pianta, per favorire lo sviluppo di quelli più fini che sono anche quelli produttivi e che portano i frutti. Come ci ha spiegato lo stesso agronomo, a differenza di quanto comunemente si pensa, l'olivo è una pianta il cui limite di resistenza al freddo arriva fino ai -7 gradi. Ciò significa che, soprattutto in zona soleggiate come Monticello e grazie agli inverni miti che i cambiamenti climatici stanno proponendo, anche nella bassa Valle Mesolcina le coltivazioni possono essere produttive e la qualità dell'olio prodotto buona. «L'olio prodotto in questa zona è di qualità» ha affermato Borelli, spiegandoci come l'accorgimento principale da seguire per mantene-



Un momento della giornata dedicata al corso di potatura presso l'Oliveto Boldini a Monticello

re alto il livello dell'olio sia anche quello di portare subito le olive alla molitura (o frangitura) per la trasformazione. In Ticino sono disponibili i frantoi di Gudo e Sonvico.

Chi volesse fare più strada potrebbe raggiungere quelli di Lenno e Bellano, seguiti fin dall'inizio della loro attività personalmente dall'agronomo comasco. In effetti, per quanto

la quantità d'olio prodotto da Eligio Boldini in questi ultimi dieci anni non raggiunga quantitativi industriali, la qualità del prodotto è stata riconosciuta come davvero all'altezza della situazione. Oltre a questo l'aggiornamento continuo delle tecniche di potatura inizia a portare i suoi frutti rendendo visibilmente sempre più produttive le piante e facendo pensare alla possibilità di superare in un prossimo futuro i 30 litri annui finora registrati. Già da ora, inoltre, vengono prodotti circa 100kg di ottime olive in salamoia all'anno. «Quest'anno siamo partiti bene» ha dichiarato Eligio Boldini facendo le sue prime considerazioni sull'andamento della coltivazione ad inizio stagione e dicendosi soddisfatto dei progressi ottenuti dalla piantagione con l'applicazione delle nuove tecniche di potatura. Se l'estate sarà clemente e ci risparmierà dalle inopportune e violente grandinate che si sono manifestate lo scorso anno, l'oliveto Boldini produrrà dell'ottimo olio extravergine di oliva 2022 a Km0.

Olio extravergine di oliva «made in» Mesolcina