

Frantoio di Sonvico

di Ennio Bianchi
Strada de Vêrschior - 6968 Sonvico

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



Foto © AAO

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 denominati in seguito conferente. 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 (frantoiano) con la collaborazione di AAO e ne viene data comunicazione ai soci AAO, agli interessati attraverso il sistema di comunicazione AAO, sul settimanale Agricoltore Ticinese e su altri media. La data 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. Il 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 aerate. 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, senza fermentazione in atto e in cassette aerate di max. 20 kg. Il frantoiano 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 conferente ed eliminate.

Frantoio di Sonvico

di Ennio Bianchi
Strada de Vèrschior - 6968 Sonvico

6. Il conferente dovrà consegnare una partita di olive del peso min. di 50 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. Il frantoiano 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 35.00 / h per i soci AAO e CHF 45.00 / 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.

Sonvico, settembre 2022

Ennio Bianchi
frantoiano



Consegnare non in questo stato ...



... bensì così, grazie!