

Le finanze cigolano un po' e Lugano rinuncia all'olio

CITTÀ / Fra le «misurine» di risparmio chieste ai vari dipartimenti comunali spiccano la decisione di non più raccogliere le olive sugli alberi di proprietà e di dare in gestione esterna il vigneto di Gandria – All'orizzonte una stretta sulle toilette temporanee

**Federico Storni
Martina Minotti**

Torniamo al 2013, quando Lugano si era riscoperta con le finanze in alto mare e costretta a misure quasi draconiane di contenimento dei costi. Misure simboleggiate da una sorta di «piano WC» studiato per ridurre all'osso l'apertura e le spese di pulizia delle toilette pubbliche. Oggi la Città si trova in una nuova fase di tagli – decisamente meno incisiva ed emergenziale della precedente – e in fase di stesura del Preventivo 2024, a ogni dicastero sono state chieste misurine di risparmio. Fra queste, ancor più che per la loro incisività, per la loro singolarità, ne spiccano alcune. E chissà che non possano diventare il simbolo di questa nuova stagione di riduzione delle spese.

Rinuncia ai WC provvisori

«Il Municipio – si legge nel Preventivo – ha deciso contenimenti finanziari mirati ad attività e servizi non ritenuti

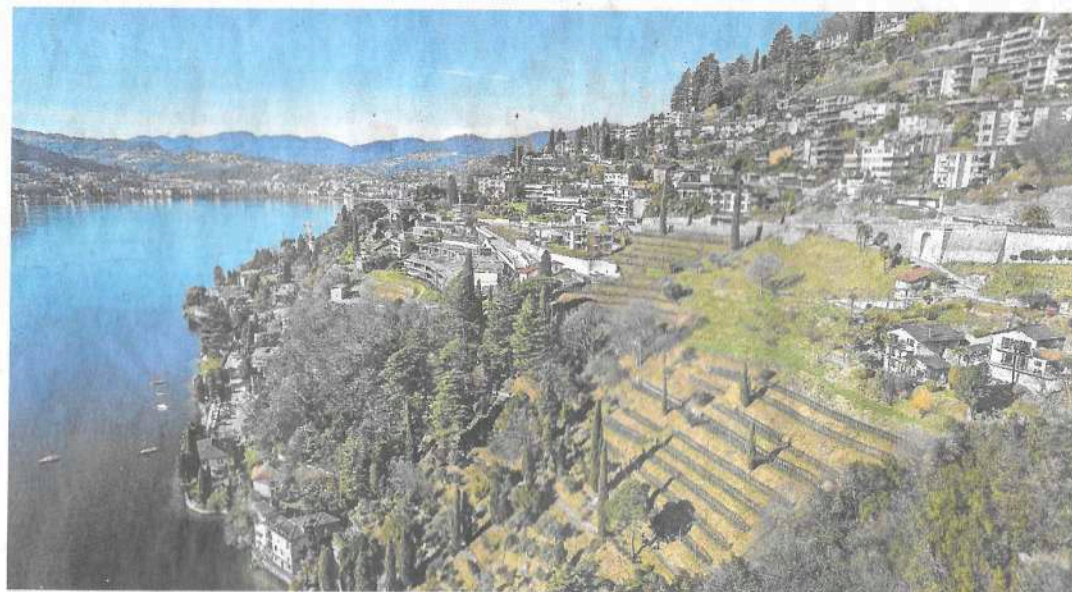
prioritari». Tra di essi, di nuovo, ci sono i bagni pubblici. A questo giro spiccheranno per la loro assenza le toilette temporanee estive nelle aree di svago delle zone extraurbane. Una misura atta di nuovo a risparmiare sui costi della pulizia, che in questo richiede anche tempi più lunghi, essendo i WC in zone discoste.

L'enologa Lugano

Vi sono poi altre due misure di risparmio «suggestive». E riguardano la produzione cittadina di olio e vino. All'olio, nel 2024, Lugano rinuncerà. La produzione di vino, invece, verrà affidata a terzi. A onor del vero, crediamo, il fatto stesso che la Città producesse olio e vino sarà stata una notizia per molti, come lo è stata per noi che di Lugano scriviamo quasi ogni giorno. Ci siamo quindi rivolti alla direttrice della Divisione spazi urbani Elena Riboldi per saperne di più.

Tagli sugli uliveti

Partiamo dall'olio, per dire innanzitutto che la produzione



Il vigneto cittadino affacciato sul lago e sul Lido San Domenico.

©CDT/GABRIELE PUTZU

che si ferma è quella cittadina legata agli ulivi presenti in zona San Domenico, mentre quella organizzata dall'associazione VivaGandria dovrebbe avvenire regolarmente, almeno a mente dell'associazione stessa, che non ha finora ricevuto comunicazioni dalla Città in merito, come ci ha

spiegato la copresidente Francesca Solari. Solari ha anche precisato che VivaGandria fa capo alle proprie forze per la raccolta salvo un «piccolo sussidio» da parte della Città.

Quanto agli uliveti, spiega Riboldi, finora la manutenzione e la gestione veniva eseguita dalla Divisione spazi urba-

ni con la collaborazione dello studio Oikos, mentre la raccolta delle olive a San Domenico veniva effettuata con la supervisione di Oikos e con le maestranze operative interne del Comune. Gli uliveti non saranno in ogni caso abbandonati a loro stessi: «L'impegno finanziario del Comune a loro favo-

re viene in parte mantenuto anche in futuro. In particolare, l'attività legata allo sfalcio e in generale alla manutenzione verrà sovraridotta, non del tutto abbandonata. Cesserà per contro tutta l'attività correlata alla raccolta, alla frangitura delle olive, all'imbottigliamento, all'etichettatura, eccetera, con un risparmio sulla gestione corrente annuale di circa 20.000 franchi (a dipendenza della produzione effettiva)». Lo scorso anno a San Domenico erano stati raccolti 300 chili di olive che avevano fruttato 32 chili di «Olio San Domenico». Nel 2022 i chili erano stati 750 e i litri 105. Nel 2022 invece VivaGandria aveva raccolto 1.530 chili di olive per 181 litri di olio «L'Or da Gandria». L'Olio San Domenico non si trova in vendita, è usato a scopi istituzionali, mentre «L'Or da Gandria» viene venduto nella Bottega di Gandria.

Il vino se la svigna

Per quel che riguarda il vino, la Città si è dotata di un vigneto sperimentale sopra il Lido San Domenico nel 1986 e l'ha ampliato nel 1997, per una superficie totale di 0,61 ettari. All'incirca se ne ricavano 1.500 bottiglie, che tendenzialmente vengono date a mo' di omaggio in varie occasioni. La rinuncia alla gestione in proprio del vigneto, si legge nel Preventivo, permetterà un risparmio stimato in 15.000 franchi annui. Nemmeno le vigne saranno abbandonate: «Stiamo allestendo un bando di concorso per l'attribuzione a partire, idealmente, dalla prossima estate», dice Riboldi.