

CORRIERE DEL TICINO

<https://www.cdt.ch/prodotti/ticinovino/la-storia-di-kalamata-e-di-quelle-inattese-olive-di-casa-304804>

Terraviva La storia di Kalamata e di quelle inattese olive di casa

Anche il Ticino ha la sua produzione di olio grazie a due frantoi presenti sul territorio e al lavoro dell'Associazione Amici dell'Olivo, con oltre 300 membri



@photolocatelli.ch

GIUSEPPE VALLI
11.01.2023 12:00



Fin da bambino l'olio d'oliva c'è sempre stato. La latta verde con la scritta "Olio Sasso" primeggiava in tavola. Inevitabilmente dopo pochi giorni si ungeva perché qualche goccia scivolava sulla confezione, e non era un bel vedere. Una ventina d'anni dopo, vacanza sull'isola di Naxos con moglie e due figlie. Zaini, treni e traghetti. Come souvenir, olio greco. Il venditore fu imbattibile: volevo cavarmela con poco ma poi uscii dal negozio con una latta da cinque litri. Avevo cercato di sfuggire all'acquisto sostenendo che le olive c'erano anche in Italia. «Ma non queste che sono di Kalamata!» fu la replica perentoria. Cedetti. L'ingombro del bagaglio resero il ritorno epocale, ma alla fine arrivarono a casa. Le gustammo, però mai più ho cercato le olive di Kalamata.

Suppongo però che presto arriverò a gustare le olive a chilometro zero. Mai avrei immaginato di assistere alla raccolta vicino a casa, sulla collina di Rancate. Mai avrei ipotizzato che fosse presente

in Ticino l'Associazione Amici dell'Olivo, incontrata la prima volta nel giorno della raccolta. Ho conosciuto il presidente, Claudio Premoli. Mai cognome avrebbe potuto essere più azzeccato. *Nomen omen*, direbbero i latini. L'associazione ha creato un sito internet di qualità cui vi rimando per una visione d'assieme: www.amicidellolivo.ch. C'è tutto per appassionarsi. Mi limito pertanto a qualche goccia di dati extra.

2001 è l'anno in cui nasce l'associazione, appena conclusa la sistemazione con ulivi del sentiero di Gandria. Una cinquantina i soci iniziali, solo 8 presenze invece all'assemblea del 2011 con il gruppo di appassionati a rischio di sopravvivenza, 302 i soci attuali, 2021 è l'anno in cui l'olio ticinese entra (dopo severe procedure) nell'inventario del patrimonio culinario svizzero. Nel 769 invece l'attestazione del primo ulivo in un documento storico locale.

8100 il numero delle piante censite oggi in Ticino, il 26 novembre è la giornata mondiale Unesco dedicata all'ulivo, 2 i frantoi nel nostro territorio, 1500 le varietà nel mondo di cui 500 in Italia, 15 le persone presenti alla giornata del raccolto a Rancate, 434 i chili di olive fornite dagli alberi con una produzione stimata 40 litri d'olio.



@photolocatelli.ch

I dati li ho raccolti nello stupendo giardino di casa Premoli l'indomani, con qualche ulivo secolare attorno e il profilo della collina coltivata a vigna davanti. È una grande passione che coinvolge sempre più persone, quella per gli ulivi. Nella grande proprietà privata in cui il giorno prima è avvenuta la raccolta che, confesso, ho solo guardato, c'era grande presenza di volontari. A dire il vero sul mezzogiorno la fatica cominciava a manifestarsi. Se non hai fisico elastico, piegarsi per terra a raccogliere lascia il segno! Solo da un paio d'anni vengono provvidenzialmente prese. Prima le olive restavano sulle piante, per la gioia degli uccelli. Annata eccezionale quest'anno: *ga n'è sù 'na cà*, cioè "sugli alberi ce ne sono moltissime" - questo il commento che sentivo tra i volontari in pausa. *L'è mia amò mesdì* (ovvero, "non è ancora mezzogiorno"), percepito quando la fatica cominciava a serpeggiare. Poi è arrivato il momento del panino e, nel pomeriggio, gioiosa festa collettiva con buon vino e tante prelibatezze. Chiacchierando con Premoli dopo aver gustato tre bicchieri di Pietraia, lo spumante che produce con gli amici (e per fortuna ero arrivato lì con i mezzi pubblici!), mi sono portato a casa due informazioni e un insegnamento. La prima: nelle Marche si produce un olio super e, ripensandoci, le olive ascolane sono appena un po' più a sud. Quasi quasi giustificano un viaggio e vi sono ricette appetitose a iosa in internet.

La seconda: a Bellano ha sede un frantoio altamente tecnologico per gli olivicoltori del Lario che immettono sul mercato un prodotto di alta qualità.



@photocatelli.ch

Ed ecco l'insegnamento da non dimenticare: l'olio è deperibile e va protetto con grande cura dai suoi nemici naturali che sono luce, calore e aria. Per la conservazione meglio bottiglie piccole, scure e ben sigillate! Aggiungo con piacere che l'associazione non ha scopo di lucro, che è aperta a tutti i simpatizzanti, anche a coloro che non hanno piante di olivo. Uno degli scopi del sodalizio è anche quella di favorire la piantumazione di nuovi alberi di olivo e la prossima primavera saranno fornite oltre 250 nuove piante di due o quattro anni.

Dimenticavo: a Premoli ho raccontato delle indimenticate olive di Kalamata. «Le trova nei nostri supermercati.» Mi ci fionderò con emozione quanto prima. «Chi pianta un ulivo non lo fa per sé o per i figli ma per i nipoti!» È la massima perfetta, graditissimo dono di Premoli, per chiudere al meglio!