

## **Sotto la lente** Passione e cifre da record, così gli olivi mettono radici

La coltivazione di questa pianta sta prendendo sempre più piede anche nel nostro territorio – Nella capitale sono stati registrati oltre mille esemplari, quasi 200 quelli presenti nelle Tre valli – Molto apprezzata e in voga la produzione di olio locale, entrato a far parte del Patrimonio culinario svizzero



Olivi a Sementina. © CdT/Chiara Zocchetti



**IRENE SOLARI**

17.10.2024 06:00

La passione per la pianta dell'olivo è ben radicata in Ticino ormai da qualche tempo, ma è nel Sopraceneri - e in particolare nel Bellinzonese - che questa coltivazione tocca le sue cifre da record e dove sta prendendo piede negli ultimi anni. L'olivo e l'olio, insomma, sono prodotti molto amati anche alle nostre latitudini, come spiega Claudio Premoli, presidente dell'associazione Amici dell'Olivo. [Con il suo gruppo Premoli si occupa di seguire tutta la filiera ticinese di produzione](#): «Dalla terra fino alla tavola». Si inizia infatti con la consulenza per la scelta delle piantine in vivaio e della loro piantumazione in primavera, passando poi per i consigli su cura e potatura, per arrivare infine, in questo periodo, alla raccolta e al lavoro nel frantoio dove vengono prodotti ogni anno diversi litri del pregiato olio ticinese. Un prodotto raro e unico che nel tempo ha visto riconosciute le proprie qualità da due importanti istituzioni: il Patrimonio culinario svizzero e, quest'anno, il Presidio Slow Food.

## Gudo e Faido in testa

Gli olivi nel nostro territorio continuano a crescere e la domanda per l'ordinazione di nuove piante è in costante aumento, spiega Premoli. L'associazione si occupa da alcuni anni di stilare un censimento delle piante di olivo presenti in Ticino e nel Moesano, anche quelle in vaso. «Attualmente, al 30 settembre di quest'anno, gli olivi registrati sul nostro territorio sono 9.075». Con naturalmente una maggiore concentrazione nel Sottoceneri, dove si trova il 70% delle piante. Il 30% invece ha messo radici nel Sopraceneri dove, per presenza dell'olivo, svetta Bellinzona con 1.179 esemplari, seconda solo a Lugano (1.329). Nel novero di Bellinzona, precisa Premoli, rientrano anche i numeri di Gudo, la località in Ticino che conta più olivi in assoluto. «A Gudo si trova l'oliveto più grande di tutto il cantone con 460 piante, mentre la località nel suo insieme ne ha 639». Questo sempre stando agli olivi che vengono censiti dall'associazione. «Ma sono pronto a scommettere che le cifre effettive di presenza sul territorio siano molto più alte», aggiunge il nostro interlocutore. I record registrati della nostra regione però non si fermano qui. «In effetti l'olivo più alto censito in Ticino si trova a Mairengo, in territorio di Faido, a 907 metri di altitudine. E, sempre nella stessa località, ma a livello di latitudine, c'è anche l'olivo che cresce più a nord di tutto il nostro territorio». La pianta trova poi spazio anche nelle altre località vallerane: «In Valle di Blenio abbiamo censito 87 olivi, 96 in Riviera e 12 in Leventina».



## Al posto della vite

Oltre ai numeri, dicevamo, c'è anche molta passione per questa pianta, per i suoi frutti e per il pregiato risultato finale: l'olio ticinese, «un prodotto molto buono». Il cui costo è naturalmente elevato: «Si va dai 14 ai 20 franchi per un quarto di litro», spiega Premoli, «ma si tratta di un olio raro, di nicchia e di grande qualità». Inoltre, aggiunge, la maggior parte di chi lo produce lo tiene per sé e per fare dei regali ad amici e parenti. Alcuni produttori più grandi invece lo vendono al pubblico. «[Questa sarà un'ottima annata](#), lo stiamo già vedendo, sia per la quantità di olive, in quello che viene chiamato anno di carica, sia per la loro qualità». Delle peculiarità che invogliano molti agricoltori a rinunciare alla coltivazione della vite per passare all'oliveto. Una nuova tendenza riscontrata anche nel Bellinzonese, come conferma Premoli. «In molti sono stufi e decidono di cambiare. A incidere su questa scelta ci sono i costi legati alla produzione del vino e alla sua vendita, il faticoso e costante lavoro di manutenzione del vigneto e i trattamenti fitosanitari. Coltivare l'olivo e produrre l'olio è decisamente più semplice».

## Tempo di raccolta

Tra metà e fine ottobre l'associazione organizza la raccolta e la frangitura delle olive. Domenica 27 ottobre in mattinata si terrà la raccolta collettiva. A Bellinzona sarà in via Lucomagno 13. L'invito è aperto a chiunque abbia delle olive, anche da una sola pianta, e voglia ottenere dell'olio. È utile seguire alcuni consigli per le piante e le olive destinate alla frangitura: vanno raccolti solo i frutti che si trovano sull'albero e non a terra (potrebbero essere già in fase di fermentazione); una volta ultimata la raccolta, il terreno va ripulito dalle olive cadute e queste vanno gettate nel normale sacco dei rifiuti onde evitare che eventuali parassiti possano proliferare. Più informazioni su [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch).