



Foto © AAO

## Ennio Bianchi e il Frantoio di Sonvico: un'era di olivicoltura ticinese giunge al termine

Il 2024 segna un momento di grande importanza per l'olivicoltura del Ticino.

Dopo circa quindici anni di attività instancabile, Ennio Bianchi concluderà la sua opera di frangitura delle olive presso il Frantoio di Sonvico con la raccolta di quest'anno. A partire dal 2025, infatti, la lavorazione delle olive verrà trasferita a Mezzana, presso l'Azienda agraria cantonale, dove sorgerà un nuovo frantoio. Questa struttura, di proprietà dell'Associazione Frantoio Atena (AFA) – fondata proprio nel 2024 e strettamente legata all'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) – sarà dotata di un impianto di ultima generazione prodotto dalla ditta MORI, capace di lavorare fino a 150 kg di olive all'ora.

Vogliamo cogliere l'occasione per esprimere il nostro più sincero ringraziamento a Ennio Bianchi, una figura che ha rivestito un ruolo fondamentale nella crescita della produzione dell'olio d'oliva ticinese nell'ultimo decennio. Grazie alla sua visione e alla sua determinazione, Ennio ha colmato un vuoto significativo nel settore, dopo la chiusura del frantoio Sabo a Manno. Inizialmente, la sua infrastruttura era riservata ai soli soci dell'AAO, ma presto Ennio ha esteso l'accesso a tutti i produttori locali, creando un punto di riferimento nel territorio. Anche se modesto e semplice, il frantoio di Sonvico si è rivelato estremamente efficiente, portando l'olio ticinese a nuovi traguardi.

Un aspetto di particolare rilievo è l'inclusione dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero a partire dal 2021, un risultato reso possibile grazie al costante impegno di AAO e all'importante contributo di Ennio Bianchi.

Oltre a essere un pioniere, Ennio si è sempre contraddistinto per la sua umiltà, disponibilità e flessibilità. Come autentico "self-made man", non ha mai perso il contatto con i suoi conferenti di olive e con il territorio.

Sebbene in alcune circostanze siano state mosse critiche alla qualità dell'olio prodotto, è importante sottolineare che questa dipende soprattutto dalla qualità delle olive conferite. Come ben sappiamo, olive per esempio colpite dalla mosca dell'olivo, raccolte da terra o in stato avanzato di fermentazione non possono dare origine a un prodotto di alto livello.

Ennio Bianchi ha sempre lavorato con dedizione, accumulando una profonda esperienza che sarà preziosa per il futuro di AFA a Mezzana. Qui, potrà continuare a offrire il suo contributo e trasmettere il proprio sapere ai responsabili del nuovo frantoio, garantendo così una transizione all'insegna della qualità e della tradizione.

Grazie, Ennio, per tutto quello che hai fatto per la nostra olivicoltura.

