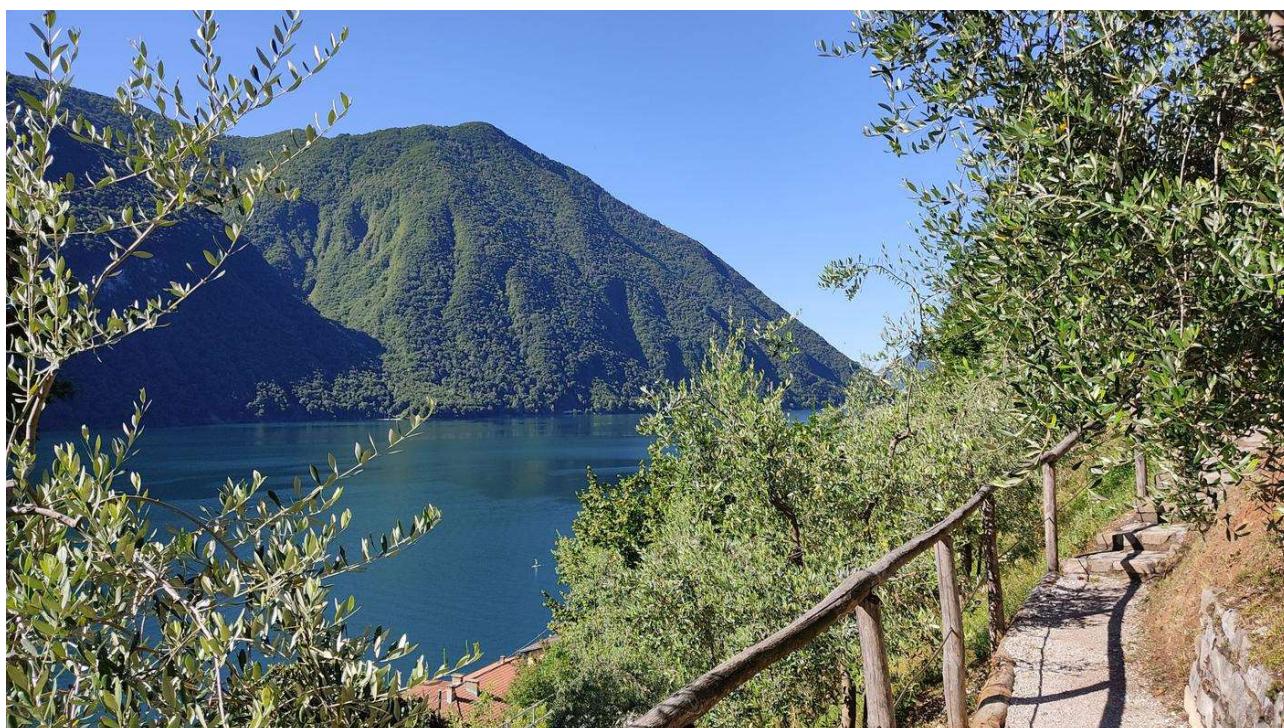


TERRITORIO E TRADIZIONI

Gli olivi e la Svizzera italiana: un connubio secolare

Dove il Mediterraneo incontra le Alpi l'olivicoltura vive

24 ottobre 2024, 12:00



Il sentiero dell'olivo di Gandria

© AAO

Di: Sebastian Cerny

L'olivo è una pianta speciale, biblicamente simbolo di pace, saggezza e armonia, che affonda le sue radici nel Mediterraneo per poi diffondersi nei cinque continenti. Una coltivazione che ha trovato terreno fertile anche nella Svizzera italiana sin dai tempi antichi. Ripercorriamo la storia dell'olivo nelle nostre zone e vediamo che importanza ricopre oggi per il nostro territorio con Claudio Premoli, Presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo.

Breve storia dell'olivo e diffusione in Svizzera

Circa **6000 anni** fa in Asia Minore, l'uomo inizia ad addomesticare un piccolo arbusto privo di tronco fino a farlo diventare come lo conosciamo oggi: un albero maestoso, testimone di civiltà millenarie. Da lì, la pianta si è diffusa in tutto il bacino del **Mediterraneo**, trovando condizioni ideali per la coltivazione tra il trentesimo e il quarantacinquesimo parallelo. Oggi, però, esistono coltivazioni anche nell'emisfero australe, in regioni come il Sudafrica e l'Australia. Il cambiamento climatico sta

accelerando la sua diffusione e oggi si trovano **coltivazioni** anche **oltralpe nel Canton Vaud**, nel **Canton Ginevra** e perfino nel **Canton Zurigo**.

La coltivazione dell'olivo in Ticino ha radici antiche, probabilmente impiantata dalle truppe romane, che hanno riscontrato le giuste altitudini (400-600 m.s.m.) e un microclima favorevole dato dall'adiacenza al lago. Nel corso del XIX e XX secolo, l'olivo trova spazio nei giardini e nei vigneti, soprattutto a Campione, Bissone, Maroggia e sulle falde del Monte San Salvatore e dell'Arbostora, ma la produzione di olio era ormai limitata. Solo a **Gandria** si continuava a produrre olio, sebbene in quantità ridotte, come testimonia una pianta secolare che ancora oggi cresce vicino al cimitero del paese in riva al lago.

Dagli anni '80 del XX secolo, si è assistito a una **rinascita della coltivazione dell'olivo a sud delle Alpi**: secondo il censimento del 30 settembre 2024, il Ticino conta 9075 piante di diverse varietà e dimensioni, il 70% si trovano nel Sottoceneri.



La raccolta delle olive e la produzione di olio EVO

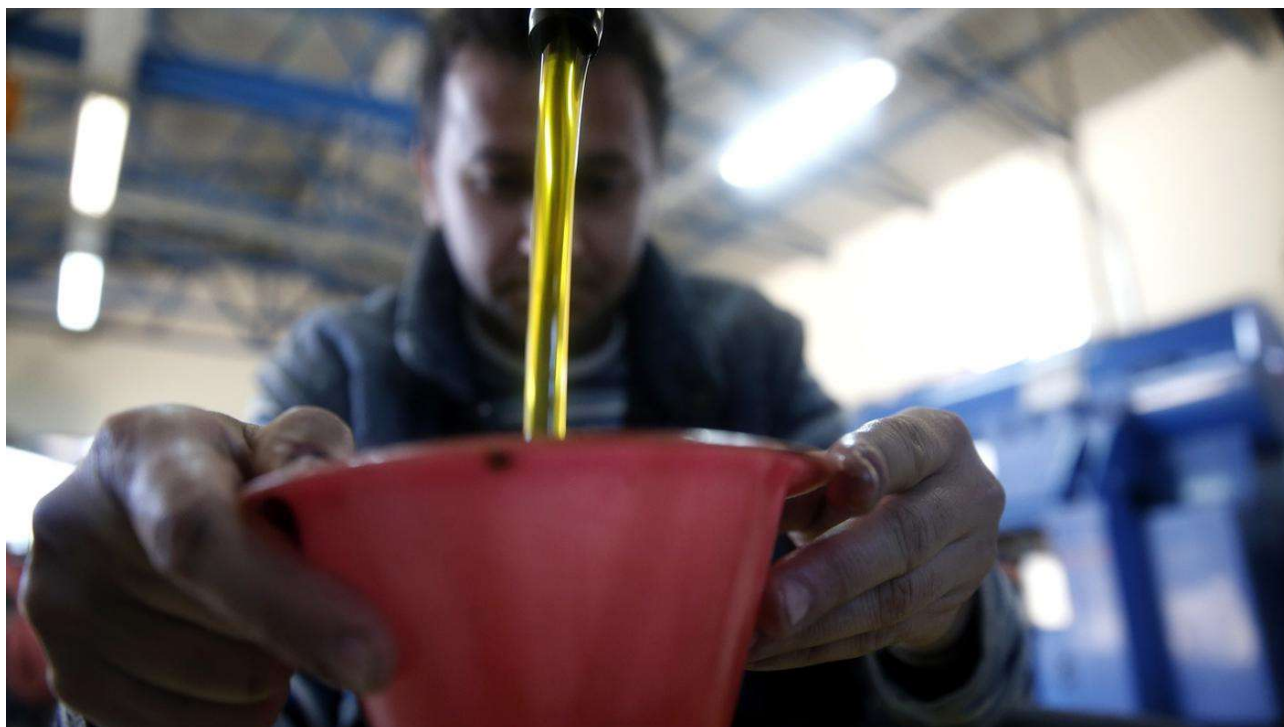
La raccolta delle olive, conosciuta come **olivagione**, si svolge generalmente nei mesi di **ottobre e novembre**, quando le **olive iniziano a cambiare colore** con il processo di invaiatura. Le olive raccolte in questa fase producono olio extravergine di alta qualità, caratterizzato da profumi intensi e note aromatiche erbacee, amare e piccanti.

Il **momento della raccolta è cruciale**: ogni annata presenta sfide climatiche che richiedono un'analisi attenta per decidere il periodo giusto per la raccolta, proprio come succede con l'uva nel mondo del vino.

Oggi, la raccolta manuale - la **brucatura** - è quasi del tutto sostituita da aiuti meccanici come il pettine oscillante, un "rastrello" oscillante posto in cima a un'asta oppure da macchine scuotitrici (trattori con pinze che scuotono l'albero dal tronco e ne accelerano il processo di raccolta, causando possibili danni alle radici).

Una volta raccolte, le olive vengono rapidamente trasportate al **frantoio**: si hanno al massimo 24 ore prima che i frutti diventino rancidi. Al frantoio si svolge **l'estrazione** dell'olio mediante frangitura e centrifugazione. La tempistica e la temperatura dei processi sono fattori essenziali per preservare le qualità organolettiche e nutrizionali dell'olio.

Così come il viticoltore in cantina trasforma l'uva in vino, l'olivicoltore al frantoio estrae con maestria l'essenza dell'olio extravergine dalle olive.



Keystone

Chi stabilisce se un olio è di qualità?

Come accade per il vino, la valutazione della qualità dell'olio passa anche attraverso il **giudizio sensoriale degli assaggiatori**, organizzati in un **panel test**. Questo gruppo di esperti segue un protocollo rigoroso per determinare le caratteristiche organolettiche dell'olio. La **valutazione sensoriale** degli assaggiatori ha **valore legale**, garantendo così la qualità del prodotto.

Gli Amici dell'Olio, l'associazione di riferimento in Ticino

L'Associazione Amici dell'Olio, attiva dal 2001, rappresenta il punto di riferimento per l'olivicoltura in Ticino, sia per chi è già un esperto coltivatore, sia per chi si avvicina a questo mondo per la prima volta. Grazie all'impegno dei suoi fondatori e al supporto della comunità, l'associazione promuove non solo la coltivazione dell'olivo, ma anche la **diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva**, un prodotto che unisce tradizione e innovazione nel territorio prealpino.

Uno degli obiettivi principali dell'Associazione è quello di **incoraggiare la piantumazione di olivi**. Come sottolinea il **presidente Claudio Premoli**: «Cerchiamo di coinvolgere i coltivatori con sopralluoghi e consigli pratici, affinché piantino varietà che meglio si adattano al territorio ticinese,

come il Leccino, il Frantoio e il Pendolino». Questa attività è sostenuta anche grazie al censimento delle piante, un progetto che ha già registrato oltre 9.000 olivi nel cantone, una cifra in costante crescita.



© AAO

Premoli sottolinea inoltre che **il Ticino gode di un microclima favorevole alla coltivazione dell'olivo**, con meno gelate invernali rispetto al passato. Tuttavia, l'olivo deve affrontare **nuove sfide legate ai cambiamenti climatici**: «Gli olivi si adattano bene al clima ticinese, ma le forti siccità estive e le piogge torrenziali stanno diventando sempre più problematiche». L'appartato radicale dell'olivo, inoltre, si estende per tutta l'ombra della chioma contribuendo a una minore erosione e una maggiore stabilizzazione del suolo. L'associazione supporta i coltivatori con sopralluoghi e **consigli su quali varietà di olivo siano più adatte** a crescere nel territorio prealpino.

L'associazione offre il servizio di consigliare nuovi olivicoltori che vogliono cimentarsi. «Vedo che molta gente è stufa di mantenere vigneti che, per il discorso del fitosanitario, estirpano e piantano olivi, perché hanno bisogno di meno prodotti e godono di un iter burocratico più semplice».

“ Vogliamo che la comunità comprenda l'importanza di una gestione corretta degli olivi, per ottenere un olio di alta qualità, ma anche per preservare il nostro paesaggio. ”

Un altro aspetto centrale del lavoro dell'Associazione è la **sensibilizzazione e formazione**. Tra le iniziative più apprezzate vi sono i corsi di **potatura** e le **degustazioni** di olio, che permettono ai partecipanti di apprendere le tecniche corrette per mantenere gli olivi in salute e di conoscere meglio le qualità del prodotto finale.

L'oliva, frutto commestibile di una sola specie di olivo

L'olivo, prima della domesticazione, era noto come **oleastro** e presentava una forma arbustiva, diversa dall'attuale struttura ad albero. Il tronco è stato plasmato dall'uomo attraverso la potatura. L'olivo appartiene alla vasta famiglia delle Oleaceae, che conta **oltre 600 specie**, l'**Olea europaea** (l'olivo che conosciamo noi e più diffuso) è l'**unica pianta** di questa famiglia a produrre un **frutto commestibile** per l'uomo: l'oliva.



Volontari al lavoro
© Foto Tipress

La raccolta sociale che valorizza i piccoli olivicoltori

Tra gli eventi più significativi organizzati dall'associazione c'è la **raccolta collettiva**, che offre ai **piccoli olivicoltori** - coloro che hanno meno di 50 kg di olive e non hanno quindi accesso diretto al frantoio - l'opportunità di unire i loro frutti per produrre olio. Questo progetto è nato per **valorizzare** anche i **raccolti minori**, spesso non sufficienti per essere portati direttamente al frantoio.

“Grazie alla raccolta collettiva, riusciamo a trasformare anche i piccoli quantitativi in olio d'oliva, unendo le forze della comunità. L'anno scorso così abbiamo raccolto 1300 chili di olive. “

Con **oltre 340 soci**, un programma ricco di attività e un impegno costante nella promozione della sostenibilità agricola, l'impatto positivo dell'Associazione Amici dell'Olivo è visibile anche attraverso il continuo coinvolgimento di **giovani appassionati di olivicoltura**. Premoli sottolinea: «Cerchiamo più interesse tra i giovani, molti si avvicinano a questo mondo per passione o per professione. I giovani portano amici giovani. È fondamentale coinvolgere le nuove generazioni per garantire la continuità di questa tradizione».

Anche i privati potranno produrre il proprio olio

A partire dall'anno prossimo, con l'apertura del frantoio a Mezzana, l'Associazione offrirà al pubblico l'opportunità di produrre olio domestico in Ticino, utilizzando macchinari di ultima generazione.