

Abbiamo parlato di raccolta e spremitura con Giorgio Bellini di VivaGandria

L'oro liquido del Ceresio... Le olive e il pregiato olio

La raccolta delle olive è un appuntamento annuale molto atteso a Gandria, un momento di tradizione e comunità che celebra la cultura locale e la produzione di olio extravergine. Quest'anno l'annata sembra essere particolarmente favorevole. Abbiamo parlato con **Giorgio Bellini**, rappresentante dell'Associazione VivaGandria, che ci ha raccontato come procede la raccolta e quali sfide e opportunità si presentano per l'olivicoltura nella regione.

Signor Bellini, quest'anno la raccolta delle olive a Gandria è cominciata qualche giorno in ritardo rispetto agli anni precedenti. Cosa ci può dire sulle condizioni dell'annata?

Sì, quest'anno abbiamo avuto condizioni climatiche particolarmente sfavorevoli, con temperature fredde e un clima meno stabile rispetto al passato. Però, grazie a una buona primavera e a una stagione estiva meno colpita da eventi climatici estremi, ci aspettiamo un raccolto abbondante. Le olive sono in buone condizioni, e prevediamo una produzione di olio di



Un paesaggio da cartolina

L'ultimo anno del frantoio di Sonvico

Questa raccolta sarà il canto del cigno tra Gandria e il frantoio di Sonvico. A Mezzana se ne sta infatti allestendo uno nuovo. Ma torniamo a quello di Sonvico. Situato ai piedi dei Denti della Vecchia, è stato fondato da **Ennio Bianchi** (nella foto sotto), un appassionato olivicoltore ticinese. La sua avventura in questo mondo è iniziata nei primi anni 2000, quando piantò i suoi primi ulivi. Nel 2004, Bianchi ha deciso di espandere il suo progetto con la creazione di un frantoio locale per la produzione di olio d'oliva, evitando così di dover trasportare le olive in Italia. Questa scelta ha permesso di produrre un olio "Made in Ticino", valorizzando il territorio e mantenendo la freschezza del prodotto. Il frantoio, inaugurato ufficialmente nel 2008, è uno dei due principali impianti di spremitura delle olive in Ticino, insieme a quello di Losone. Con una capacità di circa 50 chili di olive per ora, il frantoio di Bianchi serve non solo il suo uliveto, ma anche altri olivicoltori della regione, come quelli del Sentiero dell'Olivio di Gandria. Ennio Bianchi, inoltre, ha collaborato con l'Associazione Amici dell'Olivio, diventando un punto di riferimento per l'olivicoltura locale. Uno degli aspetti più interessanti del frantoio è la sua funzione di centro sperimentale per la gestione fitosanitaria degli ulivi. Grazie alla sua posizione e alla varietà di ulivi coltivati, il frantoio è utilizzato come sito di riferimento per monitorare le infestazioni, in particolare quella della mosca dell'olivo. La modernizzazione dell'impianto è sempre nei piani di Bianchi, che punta a migliorare la produzione e la manutenzione del frantoio, sebbene il margine economico derivante dalla vendita dell'olio sia ridotto. Nel corso degli anni, il frantoio ha visto annate di grande successo, come nel 2018, quando furono spremuti quasi 90 quintali di olive, ma anche annate meno produttive. L'olio prodotto da Bianchi è molto apprezzato per la sua qualità, anche se si tratta di un prodotto di nicchia. Tuttavia, la dedizione di Ennio Bianchi e il suo amore per la terra ticinese rendono questo frantoio un simbolo di perseveranza e passione per l'olivicoltura locale.



qualità superiore rispetto a quella degli ultimi anni, il che è sempre un'ottima notizia per noi e per tutti gli appassionati di olio extravergine ticinese. Proprio oggi (lunedì per chi legge, ndr.) abbiamo iniziato e tutto sta procedendo bene.

Negli ultimi anni avete affrontato delle sfide dovute alla presenza della mosca dell'olivo e ad altri problemi fitosanitari. Come avete gestito queste problematiche quest'anno?

La mosca dell'olivo rimane una minaccia costante, ma quest'anno, fortunatamente, il suo impatto è stato più limitato rispetto al passato. Abbiamo monitorato attentamente le nostre piante e applicato misure preventive, come l'uso di trappole specifiche e il controllo biologico, che si sono rivelate efficaci. Inoltre, il clima più secco ha contribuito a ridurre l'incidenza di infestazioni. Continuiamo comunque a tenere d'occhio la situazione per evitare sorprese negli ultimi giorni della raccolta. Per inciso abbiamo circa 120 piante sotto la nostra supervisione.

La raccolta delle olive a Gandria non è solo una tradizione, ma anche un evento comunitario. Come si svolge la raccolta e come coinvolge la popolazione locale?

La raccolta delle olive è sempre un momento molto sentito qui a Gandria anche se, nei confronti del passato, si sta un po' affievolendo l'interesse. Ogni anno invitiamo tutti i cittadini a partecipare, e molti rispondono con entusiasmo. Non si tratta solo di una questione agricola, ma di un vero e proprio evento di condivisione e collaborazione. Organizziamo delle giornate di raccolta collettiva, in cui chiunque può partecipare, anche se non possiede un uliveto. Molti privati, che magari hanno solo pochi alberi nei loro giardini, ci permettono di raccogliere anche le loro olive, che poi vengono portate al frantoio. In

questo modo, riusciamo a produrre un olio che è davvero il frutto del lavoro di tutta la comunità.

Quante olive raccogliete generalmente ogni anno e come viene gestita la produzione dell'olio?

Ogni annata è diversa, dipende da molte variabili come il clima e le condizioni fitosanitarie. L'anno scorso, per esempio, non abbiamo prodotto nulla perché la qualità era pessima. Negli anni migliori siamo riusciti a raccogliere fino a 900 chili di olive, che ci hanno permesso di produrre più di 100 litri di olio. Quest'anno ci aspettiamo un raccolto di circa 700-800 chili, quindi dovremmo produrre tra i 90 e i 100 litri di olio extravergine. Le olive vengono raccolte a mano e poi portate al frantoio di Sonvico, dove vengono spremute a freddo per preservare tutte le loro proprietà nutritive e organolettiche.

L'olio prodotto qui a Gandria, come si colloca nel panorama ticinese e svizzero?

L'olio extravergine di Gandria è un prodotto di nicchia, ma molto apprezzato. L'anno scorso abbiamo avuto il piacere di vedere il nostro olio inserito nell'inventario del patrimonio culinario svizzero, un riconoscimento importante che premia non solo il nostro lavoro, ma anche la qualità del prodotto. È un olio dal sapore delicato, con note fruttate e un retrogusto leggermente amarognolo, che si sposa bene con piatti a base di pesce e verdure. Nonostante le piccole quantità, il nostro olio è molto richiesto, anche se la maggior parte viene consumata localmente o distribuita tra i partecipanti alla raccolta.

Parlando della tradizione, come vede il futuro dell'olivicoltura a Gandria e in Ticino in generale?

Sono ottimista. Negli ultimi anni abbiamo assistito a un rinnovato interesse verso l'olivicoltura e la produzione locale di olio d'oliva.

Sempre più persone si avvicinano a questa tradizione, e anche le istituzioni ci supportano nella promozione del territorio e dei suoi prodotti. Certo, ci sono delle sfide, soprattutto legate al cambiamento climatico e alle malattie delle piante, ma siamo fiduciosi. Con l'impegno della comunità e un'attenzione sempre maggiore alla qualità, penso che la produzione di olio d'oliva a Gandria e in Ticino abbia un futuro brillante.

Avete già dei progetti in corso per ampliare o migliorare la produzione?

Stiamo lavorando su diversi fronti. Da un lato, cerchiamo di migliorare continuamente le nostre tecniche di coltivazione e raccolta, per ottenere un prodotto sempre più di qualità. Dall'altro, collaboriamo con l'Associazione Amici dell'Olivio per censire nuove piante e incoraggiare la piantumazione di nuovi ulivi, soprattutto in aree che si prestano particolarmente bene a questo tipo di coltivazione. L'obiettivo è quello di ampliare la superficie coltivata e, di conseguenza, la quantità di olio prodotta, senza però perdere di vista la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente.

Quali consigli darebbe a chi si avvicina per la prima volta alla raccolta delle olive o alla produzione di olio d'oliva?

La raccolta delle olive richiede pazienza e dedizione, ma è un'attività molto gratificante. Il mio consiglio principale è quello di avvicinarsi a questa pratica con rispetto per la pianta e per il territorio. È importante imparare le tecniche corrette di raccolta e di conservazione delle olive, per garantire la massima qualità del prodotto finale. E poi, partecipare a eventi come il nostro a Gandria è un'ottima occasione per apprendere sul campo e vivere un'esperienza unica, a stretto contatto con la natura e con la comunità.

MAURO BOTTI