

MEZZANA

IL FUTURO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TICINESE PASSA DAL FRANTOIO ATENA



©Chiara Zocchetti

Redazione

11.11.2024

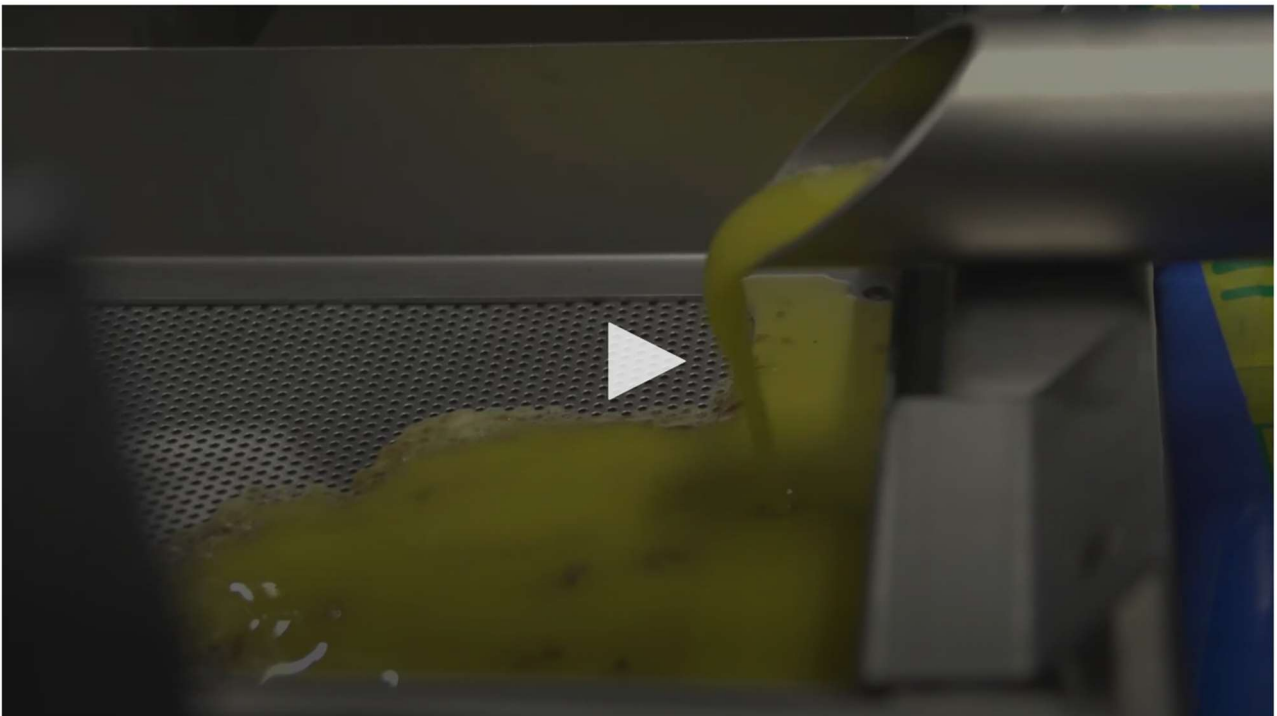
Gli ulivi sono sempre più diffusi nel nostro cantone. Per la frangitura delle olive ticinesi ora è a disposizione un nuovo frantoio, ospitato presso l'azienda agraria cantonale di Mezzana. Un impianto che potrà lavorare un centinaio di quintali di olive a stagione.

Iniziamo dando alcuni numeri: a fine giugno tra Ticino e Moesano c'erano **oltre 9mila ulivi**, di cui due terzi situati nel Sottoceneri, tra il Luganese e il Mendrisiotto. L'uliveto più grande del Ticino si trova a Gudo e la resa di olio proveniente dalla frangitura delle olive mediamente si situa tra il 9 e il 10%. E infine, l'unico frantoio nel Sottoceneri, gestito a Sonvico da Ennio Bianchi, **cesserà la propria attività alla fine del 2024**, dopo essere stato per anni un punto di riferimento per i produttori di

olive. Sono questi alcuni dei motivi che hanno spinto l'**Associazione Frantoio Atena**, nata quest'anno con il supporto dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO), a **installare un nuovo frantoio**, inaugurato lunedì e ospitato negli spazi dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana. "Siamo sempre stati aperti a tutte le novità del settore sia agricolo, sia agroalimentare", ha spiegato a Ticinonews **Daniele Maffei**, direttore dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana. "In questo contesto ci siamo quindi messi a disposizione per ospitare il frantoio che potrà portare nuove conoscenze e competenze al nostro Centro professionale".

"UN PROGETTO PER IL FUTURO DELL'OLIO D'OLIVA"

Quello di Mezzana è "un progetto per il futuro dell'olio extravergine d'oliva ticinese", scrive l'Associazione in una nota, spiegando che l'obiettivo è di "rispondere alla crescente domanda di lavorazione delle olive nella nostra regione". Il frantoio "non solo garantirà la produzione di un olio extravergine di qualità eccellente, ma promuoverà anche pratiche agricole sostenibili, minimizzando l'impatto ambientale basando l'operatività su tre principi cardine: valorizzazione del territorio, sostenibilità ambientale e supporto alla comunità". Per usarlo, però, serve un raccolto di almeno un quintale di olive. "Abbiamo calcolato questa cifra", spiega **Claudio Premoli**, presidente della neocostituita Associazione Frantoio Atena. "Si parte da un quantitativo minimo di 100 chili. Chi non raggiunge tale soglia può unirsi ad altri produttori e donare le proprie olive alla raccolta collettiva dell'Associazione Amici dell'Olivo".



<https://www.ticinonews.ch/ticino/il-futuro-delloio-extravergine-doliva-ticinese-passa-dal-frantoio-aten-403397>