

Corriere del Ticino  
Martedì 12 novembre 2024

MENDRISIOTTO

# Ticino, terra di olivi? La dea greca tende la mano



Macchinari e competenze a disposizione di tutti.

© CDF/OMAR ZOCCHETTI

**MEZZANA** / Atena è il primo frantoio del Mendrisiotto, dove si risponde alla crescente domanda di lavorazione di olive nella regione – In Ticino le piante censite sono almeno 9.000 e il loro numero è in costante aumento – C'è anche chi rinuncia alla vite e a produrre vino per dedicarsi all'olio

Lidia Travaini

Oggi trovare sugli scaffali di un negozio una bottiglia di olio d'oliva ticinese è raro. Ma forse non sarà così per sempre. Se la tendenza in corso si confermerà, nel nostro cantone ci saranno sempre più oliveti, e di riflesso, sempre più produttori di olio d'oliva.

Quelli che esistono attualmente lo fanno essenzialmente per scopo (e uso) privato, appoggiandosi su due frantoi, uno a Losone e uno a Sorvico (quest'ultimo però cesserà quasi totalmente l'attività a fine anno). Ma la richiesta è grande perché gli ulivi, facilitati anche dalla siccità e dai cambiamenti climatici, in Ticino trovano terreno sempre più fertile. «C'è anche chi rinuncia a filari di vigna per piantumare ulivi. Le piante censite in Ticino sono circa 9.000, di cui oltre due terzi si trovano nel Mendrisiotto e Luganese», ha spiegato in conferenza stampa Claudio Premoli, presiden-

**Il frantoio ha il nome della divinità greca la quale, stando alla leggenda, fece crescere il primo olivo**

**L'anno record per il Ticino è stato il 2020, con 200 quintali di olive e 2.000 litri di olio**

te dell'Associazione Amici dell'Olio, ma anche presidente della neo-costituita Associazione Frantoio Atena. Un numero in crescita, così come i quintali di olive che vengono prodotti ogni anno nel nostro cantone: tra i 140 e i 150.

**Da pensionato a frantoiano**

Le cifre sono in espansione ma non fanno paura. Sì, perché il settore olivicolo ticinese da qualche settimana può contare su un nuovo alleato. Anzi: un'alleata. Si chiama Atena, come la divinità greca, ed è il primo frantoio del Mendrisiotto. Ha trovato casa all'Azienda agraria cantonale di Mezzana, aprendo anche la possibilità a sinergie e collaborazioni con chi frequenta la realtà formativa di Coldreero. Lo ha sottolineato il direttore dell'Azienda agraria cantonale Daniele Maffei. Il frantoio è in un luogo facile da raggiungere, al centro del Mendrisiotto, e può disporre di una cella frigorifera, anche se è sempre consigliato di lavorare le olive lo stesso

giorno della raccolta. Il macchinario è moderno ed efficiente, anche dal punto di vista energetico, ed è amovibile. Terminata la «stagione» delle olive, che dura circa un mese, gli spazi che occupa possono essere utilizzati per altre attività dell'Azienda agraria cantonale.

Ad occuparsi della preparazione dell'olio d'oliva, è un frantoiano. È un mestiere poco conosciuto, ma ha un ruolo chiave nella trasformazione delle olive in olio, così come nella qualità del prodotto, ha spiegato Premoli. Il frantoiano di Atena è Andrea Conconi, fresco pensionato ma entusiasta di lanciarsi in una nuova avventura. Per affinare la propria arte, andrà presto in trasferta in Toscana per un periodo di formazione tra gli esperti.

Chi desidera portare le proprie olive a Mezzana dovrà prendere appuntamento con lui, anche con largo anticipo, così da garantire il trattamento immediato delle olive. Prendere contatto con il frantoia-

no è indispensabile anche per motivi pratici: Atena lavora con quantitativi a partire da 100 kg. Chi non dispone di così tante olive potrà unire il suo raccolto con quello di altri produttori nella sua stessa situazione. Di questi contatti tra i vari produttori in una prima fase si occuperà proprio Conconi. «Sappiamo che c'è chi ci tiene a produrre il "suo" olio, per queste persone ci sarà comunque la possibilità di mettere in funzione in frantoio con meno di 100 kg, ma azionandolo come se lavorasse con quantitativi maggiori, quindi anche con tariffe un po' più alte», ha aggiunto Premoli. A disciplinare questi aspetti c'è un regolamento specifico.

**Raccolta fondi**

L'investimento per realizzare il progetto è di 70.000 franchi, coperto per circa la metà dall'Ente regionale per lo sviluppo del Mendrisiotto e Baso Ceresio. «Abbiamo creduto subito nella bontà del progetto, è un ottimo esempio di filiera corta, ulteriormente accorciata per i produttori del Mendrisiotto», ha detto il direttore dell'ERS Claudio Guidotti. Per coprire l'importazione sarà presto lanciata una raccolta fondi sul sito [www.frantoioatena.ch](http://www.frantoioatena.ch).

Aa



Sfoglia

