

È giunto il giorno del frantoio Atena

Lunedì 11 novembre, al Centro professionale del verde di Mezzana, è stato inaugurato un nuovo frantoio, nato su iniziativa dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO), per fornire un nuovo punto di riferimento cantonale per la molitura delle olive. Il futuro frantoiano sarà Andrea Conconi.

Quando Ennio Bianchi, lo storico frantoiano di Sonvico, ha annunciato che a fine 2024 avrebbe interrotto la propria attività per i conferitori di olive del cantone, l'Associazione Amici dell'Olivo ha iniziato a ragionare su come procedere in futuro. Al momento sono due i Frantoi attivi, quello di Sonvico che terminerà la sua attività a fine anno e quello di Losone, gestito dalla Cantina Delea. L'olivicoltura, presente in Ticino da oltre mille anni, negli ultimi 25 ha conosciuto un notevole incremento, con quantitativi di olive raccolte e consegnate che, «considerata l'alternanza di produzione, ossia gli anni di carica e quelli di scarica, permette di prevedere, in media, la molitura di circa 100 quintali di olive all'anno». Sono questi i volumi comunicati da **Claudio Premoli**, presidente sia dell'AAO sia della neo costituita Associazione Frantoio Atena. «Inoltre, a giugno di quest'anno tra Ticino e Moesano erano stati censiti oltre 9'050 olivi, ma si stima che ve ne siano tra i 12'000 e i 13'000». Inoltre, soltanto negli ultimi 5 anni, nella Svizzera italiana, sono state piantumate circa 1'200 piante di olivo e «capita sempre più spesso di ricevere chiamate da persone che vogliono impiantare oliveti dove fino a poco fa veniva coltivata la vite». L'olivo infatti è una pianta che presenta una

buona resistenza ai cambiamenti climatici e che richiede meno trattamenti e meno lavoro rispetto alla vigna. «In risposta a tutte queste esigenze l'Associazione ha proposto la creazione di un nuovo frantoio, moderno ed efficiente ed ha individuato in Mezzana il luogo ideale per la sua ubicazione. Questo nuovo impianto sarà più efficiente e aumenterà al contempo la qualità dell'olio extravergine d'oliva ticinese, già iscritto nel Patrimonio culinario dal 2021, grazie agli sforzi dell'Associazione Amici dell'Olivo».

buona resistenza ai cambiamenti climatici e che richiede meno trattamenti e meno lavoro rispetto alla vigna. «In risposta a tutte queste esigenze l'Associazione ha proposto la creazione di un nuovo frantoio, moderno ed efficiente ed ha individuato in Mezzana il luogo ideale per la sua ubicazione. Questo nuovo impianto sarà più efficiente e aumenterà al contempo la qualità dell'olio extravergine d'oliva ticinese, già iscritto nel Patrimonio culinario dal 2021, grazie agli sforzi dell'Associazione Amici dell'Olivo».

Il frantoiano è di fondamentale importanza

Il suo ruolo è centrale. Si occupa infatti tra l'altro della gestione della lavorazione: lavaggio delle olive, frangitura, gramolatura ed estrazione, si assicura che ogni passaggio rispetti i dovuti standard qualitativi e garantisce i controlli di qualità: sia delle olive in entrata, sia del processo di estrazione. Inoltre, è responsabile della manutenzione e della pulizia delle attrezzature, così da evitare eventuali problemi tecnici che potrebbero compromettere la produzione. Da ultimo, il frantoiano si relaziona con i clienti e con i conferitori delle olive, è essenziale per la qualità dell'olio e l'efficienza del processo produttivo. Dopo aver incontrato diversi candidati si è scelto di assegnare questo ruolo ad **Andrea Conconi**, ex direttore di Ticinowine, descritto da Premoli come un «professionista appassionato, pronto ad affrontare una nuova sfida, proprio all'inizio della sua pensione». Nel corso del prossimo anno Conconi seguirà dapprima un corso presso l'azienda da cui è stato acquistato il frantoio, la Mori-Tem SA (FI), e in seguito un corso di formazione come frantoiano.

Il momento del taglio del nastro, da sinistra Daniele Maffei, Andrea Conconi, Ennio Bianchi, Claudio Premoli e Claudio Guidotti.



Un progetto sostenibile che valorizza la filiera corta

«Il progetto del frantoio», ha sottolineato **Claudio Guidotti**, direttore dell'Ente regionale per lo sviluppo del Mendrisiotto e Basso Ceresio (ERS), «aveva fin da subito tutte le caratteristiche per essere sostenuto, non soltanto dall'ERS, ma anche con dei finanziamenti federali tramite la Seco. Per il quadriennio iniziato nel 2024 verranno sostenuti progetti con caratteristiche particolari, in cui vengono considerate anche le ricadute ambientali e sociali e, soprattutto, con obiettivi che superano quelli di chi lo promuove. Si tratta di un ottimo esempio di filiera corta, che viene ulteriormente accorciata, dato che circa il 70% degli olivi ticinesi si trova tra il Mendrisiotto e il Luganese». Il costo è di 70'000 franchi e si punta a una completa sostenibilità economica sia per la realizzazione, sia per la gestione futura. A questo proposito, come chiarito da **Daniele Maffei**, direttore dell'Azienda agraria di Mezzana, oltre ad avere una collocazione ottimale in relazione agli altri frantoi attivi, «il fatto di venire accolto negli spazi di un Istituto cantonale, garantisce una certa sicurezza in termini di continuità, anche per ammortizzarne i costi. L'ubicazione è ideale anche per le sinergie future e per la possibilità di metterlo a disposizione della formazione». A Mezzana al momento ci sono 180 olivi, che hanno permesso, assieme ai quantitativi forniti dalla Giornata del Raccolto e dalla raccolta collettiva organizzata dall'AAO, di avviare l'attività del frantoio ed eseguire tutte le prove necessarie alla sua messa in funzione». Inoltre, la disponibilità del personale del Centro e quella di una cella frigo permettono una gestione ottimale in caso di malattia del frantoiano o di problemi con le olive. Maffei, in conclusione del suo intervento, ha ringraziato Gli Amici dell'Olio, l'Associazione Frantoio Atena, la Sezione dell'Agricoltura e l'Ufficio per lo sviluppo economico, che hanno reso possibile la realizzazione del frantoio.



L'olio extravergine d'oliva appena uscito dal decanter.

Macina, gramola e decanter al lavoro

Si è poi assistito al taglio del nastro e alla messa in funzione del frantoio, dove sono stati moliti circa 230 chili di olive. Dopo la defogliatura e il lavaggio, le olive vengono frante per poi passare nella gramola per la lavorazione della pasta di olive. Segue la fase nel decanter che prevede la separazione dell'olio dalla sansa grazie alla forza centrifuga e non più per pressione come nei frantoi di un tempo. Grande attesa per il liquido verde brillante uscito circa una ventina di minuti dopo la messa in funzione, che è stato definito da **Mario Piazzini**, «vellutato, amarognolo e con sentori di frutta matura». È ancora presto per valutare i quantitativi di olio di quest'anno, ma a livello di resa, complice la stagione piovosa protrattasi fino a metà luglio e le alte temperature di fine estate che hanno fatto ingrossare il nocciolo ma non la drupa del frutto, si è un po' al di sotto della media percentuale. «Se di solito si calcola una resa di circa il 9-10% quest'anno siamo attorno al 6%», mi dicono sia Piazzini che Premoli, «una tendenza che si registra non solo in Ticino, ma anche in tutto il nord Italia».

Per tutte le info sul frantoio: www.frantoioatena.ch

agrisano

Per tutta l'agricoltura!
Tutte le assicurazioni a portata di mano.

Premi TOP in tutto il Ticino

Ottimamente assicurati

Scelga tra diversi modelli assicurativi di base con premi interessanti.

Vi consigliamo con competenza:

UAT Unione Contadini Ticinesi
In Pièza 12 | Cresciano
Tel. 091 851 90 91
www.agriticino.ch