

A Mezzana è tempo delle olive

Inaugurato all'Azienda agraria il nuovo frantoio. A disposizione di tutti, sostituirà l'impianto in esercizio da anni a Sonvico.

Non è facile trovare un buon olio extra vergine d'oliva, prodotto nel rispetto dei metodi alimentari più sicuri. E talvolta quando lo si trova, il prezzo può essere proibitivo. Ma avete mai pensato di mettervi voi stessi a coltivare ulivi e produrre così un olio di provata origine e qualità? In Ticino sempre più appassionati hanno deciso di seguire questa strada e mettere così in tavola un prezioso nettare *made in Ticino*. A venire in aiuto di questi entusiasti coltivatori c'è ora un nuovo frantoio, a disposizione di tutti, presentato nelle scorse settimane all'Azienda agraria di Mezzana a Coldrerio. E da quanto abbiamo potuto degustare, il risultato della frangitura delle olive con il nuovo impianto è di assoluto rilievo. Niente da invidiare agli oli realizzati nelle regioni più conosciute, ad esempio in Italia, in Spagna o in Grecia. Non per nulla l'olio d'oliva ticinese è stato insignito nel 2021 del prestigioso riconoscimento "Premio culinario svizzero".

Produzione in crescita costante

È vero che la produzione di olio extra vergine d'oliva in Ticino può essere considerata di nicchia, tuttavia i numeri confermano che la tendenza è in crescita da ormai 30 anni. «Oggi in Ticino ci sono circa 10'000 alberi che garantiscono una resa annua di 140-150 quintali; il record è stato raggiunto nel 2020 con 200 quintali. In futuro non ci sono segnali di regressione, anzi. Basti pensare che negli ultimi 5 anni sono state piantate circa 1'200 nuove piante di ulivo». A parlare è Claudio Premoli, presidente della neocostituita Associazione Frantoio Atena (AFA) che si occuperà della gestione del nuovo apparecchio. Evidentemente, un frantoio è essenziale per la produzione di olio.



Di formazione tecnico vitivinicolo e cuoco, già direttore di Ticinowine e ora al beneficio della pensione, Andrea Conconi garantirà *in primis* il funzionamento dell'impianto.

Oggi in Ticino ce ne sono due. Uno a Losone e uno a Sonvico. Quest'ultimo cesserà l'attività alla fine dell'anno. Il gestore Ennio Bianchi passerà la mano dopo essere stato per anni un punto di riferimento nel settore. Il testimone nel Sottoceneri viene così raccolto dall'AFA, strettamente legata all'Associazione Amici dell'Olivo (AAO). Un frantoio a sud del Monte Ceneri è assolutamente necessario perché circa i due terzi delle piante si trovano nel Mendrisiotto e nel Luganese.

“**Negli ultimi 5 anni sono stati piantati circa 1'200 alberi di ulivo**”

Il frantoio e il frantoiano

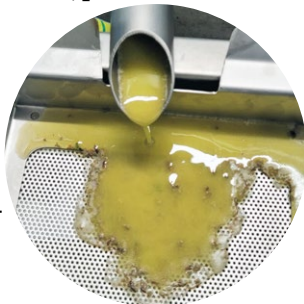
L'impianto è nuovo di zecca. Ha una portata di 140-150 chili all'ora, comprendente tutti i dispositivi necessari alla trasformazione delle olive in olio. È costato circa 70'000 franchi. Il finanziamento è stato garantito nella misura del 50% da fondi pubblici (importanti i sostegni dell'Ente Regionale per lo Sviluppo del Mendrisiotto e Basso Ceresio e dell'Azienda Agraria Cantonale di Mezzana) e

L'onore del taglio del nastro è spettato a Ennio Bianchi, che per anni ha gestito il frantoio di Sonvico.

da un contributo dell'AAO. Per il resto, si farà capo ad una raccolta di fondi i cui dettagli si possono trovare su <https://frantoioatena.ch>.

Si prevede che il frantoio sia in attività per circa un mese all'anno nel periodo novembre-dicembre. Occorre però un esperto per farlo funzionare. Essenziale in questo contesto è quindi la figura del frantoiano. La scelta è caduta su Andrea Conconi. Di formazione tecnico vitivinicolo e cuoco, già direttore di Ticinowine e ora al beneficio della pensione, è una persona che ama, oltre al buon vino, la cucina in generale. Sarà lui a garantire *in primis* il funzionamento dell'impianto e a gestirne i tempi e i turni d'utilizzo. Chiunque, infatti, previo appuntamento può recarsi a Mezzana con le proprie olive per trasformarle in olio, ci spiega Premoli. Un regolamento disciplina le operazioni e i costi. Ad esempio, occorre presentarsi con almeno 100 chili di frutti. Chi non raggiunge un tale quantitativo può mettersi insieme con un altro coltivatore per procedere alla frangitura. Per un produttore c'è anche la possibilità di avere un olio derivato unicamente dalle olive maturate sulle proprie piante, non miscelate con altre: in questo caso il costo finale sarà più alto.

«Ci impegniamo con convinzione ad adottare metodi di produzione sostenibili, con un minimo impatto ambientale. Vogliamo fornire ai conferenti di olive un prodotto di alta qualità, non solo salutare ma anche delizioso. La nostra missione è di garantire la massima soddisfazione a chi porta le olive al nostro frantoio»: sono questi gli obiettivi dichiarati dall'AFA.



“**L'olio d'oliva ticinese è stato insignito nel 2021 del Premio culinario svizzero**”

Olio vs vino

Ma quanto “nettare” si ottiene dalla materia prima? Di norma, la resa di olio proveniente dalla frangitura delle olive dipende da molteplici fattori, ma mediamente si situa tra il 9-10%. Claudio Premoli ci conferma che molto dipende dalle annate. Quest'anno, ad esempio, si deve calcolare un rendimento del 6-7% a causa delle condizioni meteo non del tutto favorevoli.

Non di meno, la pianta di ulivo è resistente alle situazioni mutevoli del tempo, l'ideale quindi per crescere alle nostre latitudini. Inoltre, durante la stagione gli alberi non necessitano di eccessivi trattamenti. Molto meno, ad esempio, della vite. È sulla scorta di questi elementi che numerosi appassionati di frutticoltura in Ticino hanno trasformato i loro vigneti in prosperi uliveti. Ovviamente, finora i numeri sono insufficienti per poter affermare che siamo di fronte a un cambiamento culturale in ambito frutticolo, tuttavia sono comunque un segnale dello spazio che stanno guadagnando gli uliveti.



Carlo Bossoli (1815-1884)

Pittore giramondo
tra le corti reali e il magico Oriente

PINACOTECA ZVST
Rancate (Mendrisio)

20 ottobre 2024 - 23 febbraio 2025

T + 41 91 816 47 91
decs-pinacoteca.zuest@ti.ch
www.ti.ch/zuest

ti Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport

Con il sostegno di FONDAZIONE
LUCCHINI
LUGANO