



Speciale di approfondimento

Il Frantoio Atena: un esempio di efficienza

Una panoramica sui frantoi moderni,
l'olio in Ticino e la sua degustazione.

Testi: Arianna Alghisio. Foto: Associazione Amici dell'Olivo.

Dopo l'inaugurazione del Frantoio Atena a Mezzana, mi è venuta voglia di scoprire un po' di più sui frantoi moderni e le olive in Ticino. Ho avuto il piacere di parlare con **Mario Piazzini**, che si è occupato di studiare quali fossero le caratteristiche ottimali da ricercare in base anche alle esigenze del nostro territorio, confrontare i costruttori e i luoghi dove installarlo. Vicepresidente dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) e della nuova Associazione Frantoio Atena, Mario Piazzini conosce il mondo degli ulivi e la valutazione dell'olio. In un colpo solo imparo così come funziona un frantoio moderno, un bel po' di informazioni su piante e territorio e quali siano le caratteristiche che vengono prese in considerazione quando si valuta un extravergine. Ma andiamo con ordine.

Un'idea nata dalla lungimiranza

L'Associazione Amici dell'Olivo promuove annualmente la piantumazione di ulivi, con la possibilità di ordinare delle piantine di 2 o 4 anni tra cultivar sele-



Mario Piazzini e Andrea Conconi che caricano le olive nel frantoio di Mezzana.

zionate dall'agronomo Giandomenico Borelli che ben si adattano al nostro clima. Al mondo esistono infatti 1'500 varietà diverse, ma otto in particolare danno risultati ottimali in Ticino. Le ordinazioni di nuove piante si aggirano intorno alle 200-300 all'anno, per questo si è sentita la necessità di prepararsi per tempo al futuro aumento di domanda per la molitura. E così tre anni fa Mario Piazzini, con il comitato di AAO, ha iniziato a valutare, studiare e confrontare le varie opzioni per un nuovo impianto.

Attualmente la produzione in Ticino si aggira sui 100-150 quintali di olive, con una produzione di 1'000 – 1'500 litri di olio (negli anni di carica). Questi quantitativi sono comunque destinati a crescere man mano che le piante nuove cominceranno a produrre. «Insomma non abbiamo schivato l'oliva, ci siamo preparati per tempo!» Mi dice Mario con un sorriso.

Scelta e costi

Dopo tante valutazioni e ricerche la scelta cade sulla ditta MORI-TEM S.r.l. in provincia di Firenze, su un modello capace di lavorare 140/150 kg di olive all'ora. Questo permetterà di continuare a valorizzare le olive ticinesi con un impianto moderno ed efficiente.

Il progetto è costato 70'000 franchi, di cui metà vengono finanziati dall'Ente Regionale per lo Sviluppo del Mendrisiotto e Basso Ceresio (contributi cantonali e federali), 10'000 da parte di AAO e il restante da donazioni private.

Per rendere tutto più semplice da gestire, prima della realizzazione pratica, viene costituita la nuova associazione "Frantoio Atena" il 6 marzo 2024, che conta già 42 membri nonostante sia così giovane.

«Quando è stato il momento di scegliere il luogo, niente ci è sembrato più appropriato del centro professionale di Mezzana», mi dice Mario, «e visto che il frantoio è in funzione solo un mese all'anno, abbiamo scelto un modello che potesse essere spostato quando non viene usato, in modo da rendere possibile un altro uso dello spazio nel resto dell'anno».

Tutto insomma è stato calcolato con grande cura e il nome del frantoio non fa eccezione: si tratta di un rimando all'antica Grecia, l'ulivo era infatti l'albero simbolo della dea Atena, capace di dare nutrimento, salute e forza al popolo greco.

Oliva: raccolta e caratteristiche

L'oliva ha una caratteristica fondamentale di cui tenere conto quando la si lavora: da quando si stacca dal suo piccolo comincia subito un "processo di invecchiamento", o per dirla in modo più tecnico, si ossida. «Per questo è fondamentale per ottenere un buon risultato, raccogliere le olive e lavorarle il prima possibile, ridurre al minimo il contatto con l'aria e mantenere tutta la lavorazione sotto i 27 gradi».

Un altro errore in cui si può incorrere è lasciare le olive raccolte in contenitori non aerati o ammassate in grandi quantità; questo porta ad un aumento dell'ossidazione e/o della fermentazione che si traduce in una qualità inferiore del prodotto finale. «Per avere un buon extravergine bisogna partire da un'alta qualità della materia prima». Questa caratteristica è quella che sta al centro di tutto il processo del frantoio: essere veloci senza però scaldare l'olio e ridurre al minimo il contatto con l'aria. Insomma rallentare l'ossidazione nel modo più efficace possibile.

Olive raccolte, e ora?

Partendo dal presupposto che il paragrafo precedente vi abbia convinto ad accorciare al minimo il tempo dalla raccolta alla consegna al frantoio, il passo successivo è prendere un appuntamento con il frantoiano di fresca nomina Andrea Conconi, in modo da avere una finestra di tempo dedicata. Qui avviene una valutazione dello stato delle olive e la prima pesatura.

E adesso, si comincia!

Facciamo finta di aver portato il nostro carico di olive e di seguirlo durante tutto il tragitto che farà per trasformarsi in olio.

Per prima cosa le olive vengono versate nella defogliatrice, dove attraverso un getto di aria vengono separate dalle foglie che inevitabilmente si mischiano al frutto nella raccolta. Successivamente, vengono lavate e convogliate nel prossimo elemento del frantoio: il frangitore.

Entrando nel vivo della lavorazione

Cosa succeda nel frangitore, il nome stesso non ne fa mistero; è interessante però guardare un po' più da vicino come è fatto: questo è uno dei processi che maggiormente incidono sulla qualità dell'olio. Il profumo e il gusto dell'olio sono infatti dovuti a un gruppo di molecole presenti nell'oliva che si chiamano polifenoli. Sono solo circa l'1% dell'oliva stessa ed è importantissimo conservarne il più possibile. Sono però molto delicati e volatili: si disperdono facilmente nell'aria con l'aumento della temperatura.

Per questo, chi si occupa di produzione di frantoi, ha studiato non solo la velocità ideale delle lame che riducono in pasta le olive, ma anche la dimensione della griglia da cui questo impasto passa nella gramolatrice per preservare più polifenoli possibili.

Passiamo alla gramolatrice che ha uno scopo ben preciso di cui ignoravo totalmente l'esistenza: far aggregare le minuscole goccioline di olio, in modo che



Mario Piazzini durante una degustazione.

questo si possa poi separare dall'acqua e dalla parte solida, la sansa.

Sbirciando dentro, vediamo una doppia elica che gira le olive macinate, un po' come nel nostro robot da cucina quando si fa il pane. In particolare in questa operazione è importante che non si superino i 27 gradi; la temperatura non deve comunque essere troppo bassa, altrimenti la pasta si addensa. Finito questo passaggio, che dura venti minuti, siamo quasi arrivati a vedere l'olio: la pasta infatti passa nel Decanter.

Decanter e resa

Nel Decanter, la pasta di olive viene centrifugata in modo che la sansa, l'acqua di vegetazione e l'olio si separino, visto che hanno pesi specifici diversi. Quando avviene la separazione, un tubo interno "pesca" l'olio, che viene poi filtrato e messo in un contenitore. «Indicativamente con 100 kg di olive si ottengono circa 10 kg di olio, cioè una resa del 10%». Da quando abbiamo immesso le olive nella defogliatrice all'olio finito è passata circa un'ora. Ora non ci resta che vedere come sia venuto.

Valutare l'olio

La valutazione dell'olio si basa su due diverse analisi: quella chimica e quella organolettica.

«Per quanto riguarda quella chimica, ci siamo dotati di una tester in grado di valutare tre fattori fondamentali: acidità, i perossidi (ossia quanto è invecchiato l'olio durante il processo) e la quantità di polifenoli che si sono conservati» mi dice Mario.

Per poter essere chiamato Olio Extra Vergine d'Oliva (OEVO), l'olio deve avere un'acidità inferiore allo 0.8% e i perossidi inferiori a 20 meq O₂/kg. «L'acidità





I bicchierini in vetro blu scuro che si utilizzano per degustare l'olio.

riflette la buona lavorazione e conservazione dell'olio, mentre i perossidi ci indicano la probabilità di diventare rancido».

Ora passiamo invece alla parte “umana” della valutazione: l'analisi organolettica. Qui si deve usare gusto e olfatto. Per non farsi trarre in inganno dalla vista, i bicchieri di valutazione sono di vetro blu scuro. Pensate che in Svizzera esiste un gruppo ufficiale di valutatori di olio d'oliva (Swiss olive oil Panel), di cui Mario Piazzini ha fatto parte per una quindicina di anni. «Bisogna essere allenati, seguire i corsi all'Istituto ZHAW di Zurigo e mantenere un numero elevato di assaggi all'anno, non è una cosa che si improvvisa. Io ora non ho l'occasione di farlo così regolarmente».

Ma come si fa una degustazione di olio? Mario me lo mostra volentieri e mi fa provare. Prende i bicchieri ufficiali blu scuro con un vetro sopra a fare da coperchio, ci versa un pochino di olio, richiude in fretta e mi fa vedere come girarli in mano per far sprigionare con il calore della mano il profumo. Poi un bel respiro e ci si concentra sull'insieme degli aromi che risalgono dal bicchiere. Questo insieme viene chiamato “fruttato”. Non è per niente facile riconoscerli, ora capisco ancora di più quello che mi diceva prima sull'importanza dell'allenamento. Poi si passa all'assaggio: bisogna fare un piccolo sorso, far passare bene in bocca l'olio, “strappare” (inspirare aria fresca tra i denti) e deglutire (o versare nella sputacchiera). Con il gusto si esplorano altre due caratteristiche: amaro e piccante.

«Anche i difetti nella degustazione si colgono subito, e derivano da un problema durante la raccolta o la lavorazione».

Con il nuovo olio di quest'anno, nei primi mesi dell'anno prossimo AAO farà, come negli scorsi anni, una degustazione di oli ticinesi.

«Quanto sia fruttato, amaro o piccante, dipende da tanti fattori diversi: cultivar, terreno, la pianta stessa, soprattutto il momento di raccolta e la molitura. L'importante è che non ci siano i “difetti”: sapore di rancido, inacetito o morchia».

Frantoi antichi: il romanticismo a volte non paga

Dopo tutte queste informazioni mi viene un dubbio: ma una volta nei frantoi tradizionali, quanto ci mettevano le olive a essere frante? E il contatto con l'aria che bisogna ridurre al minimo?

«Già solo nel processo di frangitura, che impiegava più o meno un'ora solo quello, le olive venivano ridotte in poltiglia da due macine di pietra e il processo avveniva all'aria. Poi la pasta era sparsa su dei filtri di canapa e corda chiamati fiscoli, che venivano sovrapposti e poi schiacciati. In questo modo la sansa rimaneva intrappolata e ne usciva la parte liquida con l'acqua e l'olio ancora mescolati. Il liquido era raccolto in contenitori dove si aspettava che acqua e olio si separassero da soli. Un processo molto più lungo e che portava ad un alto grado di ossidazione».

Romanticismo a parte, il prodotto finale non ha paragoni. E ora? Non so voi, ma io ho una irresistibile voglia di pane e olio.