

28 gennaio 2025



Foto © AAO

## Oli ticinesi: serata di degustazione

Il Bigatt sorge al centro di un magnifico polmone verde ai piedi del Monte San Salvatore, da cui si gode una vista spettacolare a 360 gradi sul lago Ceresio e sull'intero Golfo di Lugano. 9000 mq di prati, bosco e giardini in cui passeggiare e rilassarsi nella natura e dove attraversare 3000 mq di frutteti e orti biologici, coltivati secondo i principi dell'Agricoltura Naturale, i cui prodotti (frutta, ortaggi, legumi, spezie, erbe e erbe) nate dal rispetto della terra, sono la base della cucina della Locanda del Bigatt.

A completare il tutto un uliveto e un vigneto da cui la Fattoria Moncucchetto produce il famoso Murchi, servito alla Locanda del Bigatt insieme ad altri vini del territorio. Tra i prati, non manca una magnifica piscina (fonte sito internet del Bigatt)



Veduta sul Bigatt

### Produzione ticinese 2024

Olive lavorate: 11'700 chili  
Olio prodotto: 870 litri  
Resa: 6,8%

### Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email [info@amicidellolivo.ch](mailto:info@amicidellolivo.ch)  
Web [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)

Il 2024 si è concluso lo scorso 26 novembre con l'evento a Bellinzona in occasione della Giornata mondiale dell'olivo. Iniziamo il nuovo anno con un'esclusiva serata di degustazione dedicata agli oli ticinesi, prodotti con olive frante in diversi frantoi del territorio. L'evento si terrà presso la suggestiva Locanda dal Bigatt, una realtà che unisce eccellenza e solidarietà, promuovendo l'inclusione lavorativa di persone escluse dal mercato del lavoro. La degustazione sarà guidata dal nostro assaggiatore Mario Piazzini, che ci accompagnerà in un viaggio attraverso i sapori del Ticino. A seguire, una cena con un menu, pensato per valorizzare al meglio gli oli degustati.

Data	<b>Venerdì 21 febbraio 2025</b>
Luogo	Locanda dal Bigatt, Via Carona 41, Paradiso
Posteggi	Sono disponibili alcuni posteggi, ma in numero limitato. Si prega di <u>non utilizzare il garage interno</u> , riservato esclusivamente agli ospiti dell'albergo. Si consiglia di organizzarsi in gruppi per condividere i veicoli privati oppure di utilizzare i mezzi pubblici (Autopostale, linea 434, fermata Pazzallo-Morchino).
Programma	17:50: Ritrovo e accoglienza dei partecipanti 18:00: Degustazione degli oli ticinesi selezionati. Seguirà aperitivo e cena.
Menu	Aperitivo in Locanda Insalata dell'orto Bigatt Filetto di pescato del Ceresio con schiacciata di patate e vellutata al fieno Cremoso al cioccolato fondente all'olio EVO e sablé al rosmarino.
Costo	CHF 65.00 per i soci   CHF 80.00 per i non soci. Il costo include degustazione, aperitivo e cena con acqua minerale e caffè mentre i vini durante la cena saranno a carico dei partecipanti. In caso di assenza, l'AAO si riserva il diritto di richiedere il rimborso delle spese sostenute.



Lo chef Daniele Giordano

### Olivi in Ticino e Moesano

Al 31 dicembre 2024 sono stati censiti 9'095 alberi di ulivo, concentrati prevalentemente nel Sottoceneri (circa il 70%). L'oliveto più grande del Ticino si trova a Gudo e conta 460 piante.

### Frantoi 2025 in Ticino

In Ticino sono attivi il Frantoio Delea a Losone e il Frantoio Atena a Mezzana.

A partire da quest'anno, il Frantoio Atena, gestito dall'Associazione Frantoio Atena, sostituirà il Frantoio di Sonvico, operativo fino allo scorso anno.



### Come arrivare in auto

Autostrada A2 - uscita Lugano Sud

Arrivando da nord: alla prima rotonda procedi verso Lugano, alla seconda rotonda verso Paradiso-Carona. Poi svolti a destra in direzione Pazzallo-Carona. Segui la strada (Via Carona) per 1.5 Km. Il Bigatt si trova sulla sinistra.

Arrivando da sud: A2 uscita Lugano Sud. Prosegui verso Lugano e poi giri a destra in direzione Pazzallo-Carona. Segui la strada (Via Carona) per 1.5 Km. Il Bigatt si trova sulla sinistra.

**Iscrizione** Le iscrizioni sono **aperte fino al 12 febbraio 2025**. Vi invitiamo a contattare Claudio Premoli preferibilmente via e-mail a [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com) o telefonicamente al 079 731 63 83, indicando:

- nome e cognome | indirizzo | numero di telefono

I posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di registrazione. L'iscrizione sarà valida solo dopo conferma da parte nostra.

Al momento dell'iscrizione, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Vi aspettiamo per una serata all'insegna del gusto e della scoperta degli oli ticinesi!

