

TICINO

Mezzana, inaugurato il frantoio Atena

Installato al centro del verde grazie all'iniziativa dell'associazione Amici dell'Olivo affiancherà quello di Losone e sostituirà progressivamente quello di Sonvico



03:46

Ticino: olio a chilometro zero

SEIDISERA 11.11.2024, 18:36

Andrea Conconi, dopo una vita passata ad occuparsi di vino, ora che è appena andato in pensione, si è convertito all'olio. Per un mese all'anno sarà lui il frantoiano del nuovo frantoio Atena, installato al centro del verde di Mezzana grazie all'iniziativa dell'associazione Amici dell'Olivo.

“Non è neanche stata un'idea, - dichiara alla RSI il presidente Claudio Premoli – è stata quasi una necessità, perché il frantoiano di Sonvico, nel Comitato degli Amici dell'Olivo, ha cominciato già cinque anni fa a dire adesso son vecchio. Quindi da lì ci abbiamo pensato un attimo, abbiamo detto no, qui è meglio che corriamo ai ripari, cominciamo a pensare come potrebbe essere una soluzione”. L'Ente regionale per lo sviluppo del Mendrisiotto ha garantito metà dei 70'000 franchi necessari per l'investimento iniziale. Il resto è arrivato da soci sostenitori. Si sta cercando ancora qualche soldo. Ma cosa ha spinto l'Ente a sostenere questo progetto?

“Può essere un po’ un fiore all’occhiello per promuovere il territorio e un’attività che è quella del settore primario, che oggi viene quasi direi dimenticata, messa in ombra. – spiega alla RSI il direttore Claudio Guidotti - Ma è anche compito dell’Ente regionale di sviluppo sostenere questo tipo di iniziative che vanno a premiare un territorio. Vanno a beneficio della sostenibilità dell’ambiente, di quelle realtà di nicchia che a volte faticano un pochino ad emergere. Ma qui si offre veramente l’opportunità e l’occasione di fare un qualcosa che va a favore del territorio”.

È stato così acquistato questo frantoio di nuova concezione, tecnologicamente avanzato, che andrà, come detto, a sostituire quello in fase di chiusura di Sonvico e andrà anche ad affiancare quello invece sempre funzionante di Losone. Sarà attivo per circa un mese, indicativamente a partire da fine ottobre, ovvero quando si svolge la raccolta delle olive, e funzionerà con un ritmo di circa 150 chili di olive spremute ogni ora. Andrà a rispondere ad una richiesta in costante crescita nella Svizzera italiana. Tra Ticino e Moesano sono stati censiti ad oggi oltre 9’000 olivi, ma negli ultimi cinque anni la quota è cresciuta di ben 1’200 unità. Una coltivazione, e a volte la relativa produzione di olio, destinate però spesso ad un consumo locale quasi familiare.

“L’interesse dei privati è sempre di più quello di avere il proprio olio, quindi, anche se uno ha solo 3-4 alberi, cercherà, nel limite del possibile, di poter avere il proprio olio. – conferma alla RSI Daniele Maffei, direttore dell’Azienda agraria cantonale di Mezzana -Negli ultimi anni sono stati messi a dimora parecchi alberi di olivo, anche in tenute agricole, e lì l’interesse diventa un pochettino più professionale e commerciale. Quindi sicuramente c’è un interesse non solo da parte del privato ma anche potrà esserci da parte di qualche azienda agricola”.

Con un prezzo che va dai 40 ai 90 franchi al litro l’olio ticinese, infatti, difficilmente riuscirà a fare concorrenza ai grandi produttori spagnoli, italiani e greci, ma l’obiettivo evidentemente è un altro.

<https://www.rsi.ch/info/ticino-grigioni-e-insubria/Mezzana-inaugurato-il-frantoio-Atena--2350248.html>