

sommario

- 4** EDITORIALE
Dal dolore alla speranza
di Cristina Ferrari
- 5** L'autunno è andato,
l'anno ricomincia
di Franco Zambelloni
- 7** PROFILI
Anna Godenzi-Cippà
di Benedicta Froelich
- 
- 13** Stabio ha i suoi
"eroi" moderni
- 15** MICROFONO APERTO
Un nuovo frantoio a Mezzana
di Cristina Ferrari
- 
- 18** SUSSURRI DI FELICITÀ
- 19** APPRODI
Bruno Bergomi e le sue stagioni
di Giuseppe Zois
- 23** TRIBUNA SPORTIVA
Allori ai campioni locali
di Cristina Ferrari
- 24** STRATI D'ANIMO
**Primi passi per la creazione
di un museo a Casvegno?**
di Lorenzo Pezzoli
- 27** Premio massimo
della Fondazione Lavezzari
- 28** La figura del balernitano-
mendrisiense Antonio Cattaneo

- 30** 18 candeline e un invito
a Palazzo comunale
- 31** INCONTRI RAVVICINATI
I ricordi di Felice Casarico
di Guido Codoni
- 34** FILATELIA PER TUTTI
C'era una volta...
di Mario Maccanelli
- 36** Il capoluogo assegna
la Distinzione comunale 2024
- 37** FRA I FILARI DELLE STAGIONI
Pacchetto confort per letti
di Fiorenzo Falconi
- 38** Pensionati federali,
un secolo d'impegno
- 39** Invece dei regali un generoso
dono al Tavolino Magico
- 40** Lo "storico" scambio d'auguri
fra Vacallo e Maslianico
- 41** PAUSA CAFFÈ
**Andrea Cadenazzi
e Romina Pozzetti**
- 42** Il pettirosso nominato
uccello dell'anno 2025



- 44** Riva San Vitale ha unito
i bambini e gli anziani
- 45** Economia: il 2025 sarà
un anno di turbolenze
di Alfonso Tuor
- 46** In soccorso
della miseria umana
- 48** LA RICETTA
Pesche ripiene al forno
- 49** CRUCIVERBA
- 50** ATTUALITÀ ILLUSTRATA

impressum



Il Mendrisiotto
Bimestrale illustrato
del Mendrisiotto e Basso Ceresio
Nr. 1/2 – Gennaio/Febbraio 2025 – Anno XXVIII
Tiratura: 5'500 copie – Stima lettori: 22'000

Editore
Armando Daddò

Redattrice responsabile
Cristina Ferrari
redazione.ilmendrisiotto@editore.ch

Fotografie
Ti-Press, Archivio Rivista

**Redazione, amministrazione,
stampa e abbonamenti**
Tipografia Stazione SA, via Orelli 29,
CP 563, 6601 Locarno
tel. 091 751 63 36 / 091 756 01 20
fax 091 752 10 26
amministrazione.ilmendrisiotto@editore.ch

Grafica e impaginazione
Lorenzo Inselmini, Tipografia Stazione SA

Abbonamento 2025
Fr. 55.-, sostenitore da Fr. 60.-

Direttore commerciale e pubblicità
Leonida Passoni
tel. 079 338 17 40, lpassoni@editore.ch

© Tutti i diritti riservati.
Copertina: l'azienda Clericetti
scende a Roncapiano.

(Foto © Ti-Press/Alessandro Crinari)



- 52** FRA LAGO E CONFINE
- 54** IN MEMORIA
- 57** **Claudio Canonica**
di Jean Olaniszyn*
- 58** **Oliviero Toscani**
impersonificò la forza creativa
- 61** CULLE FIORITE
- 62** ALBUM DEI RICORDI



ilMendrisiotto

Bimestrale illustrato del Mendrisiotto e Basso Ceresio

La transumanza

- L'arte del mosaico
- Olive e frantoi
- Sportivi sul podio
- Premi, immagini, notizie



**COMBUSTIBILI E
REVISIONE CISTERNE**

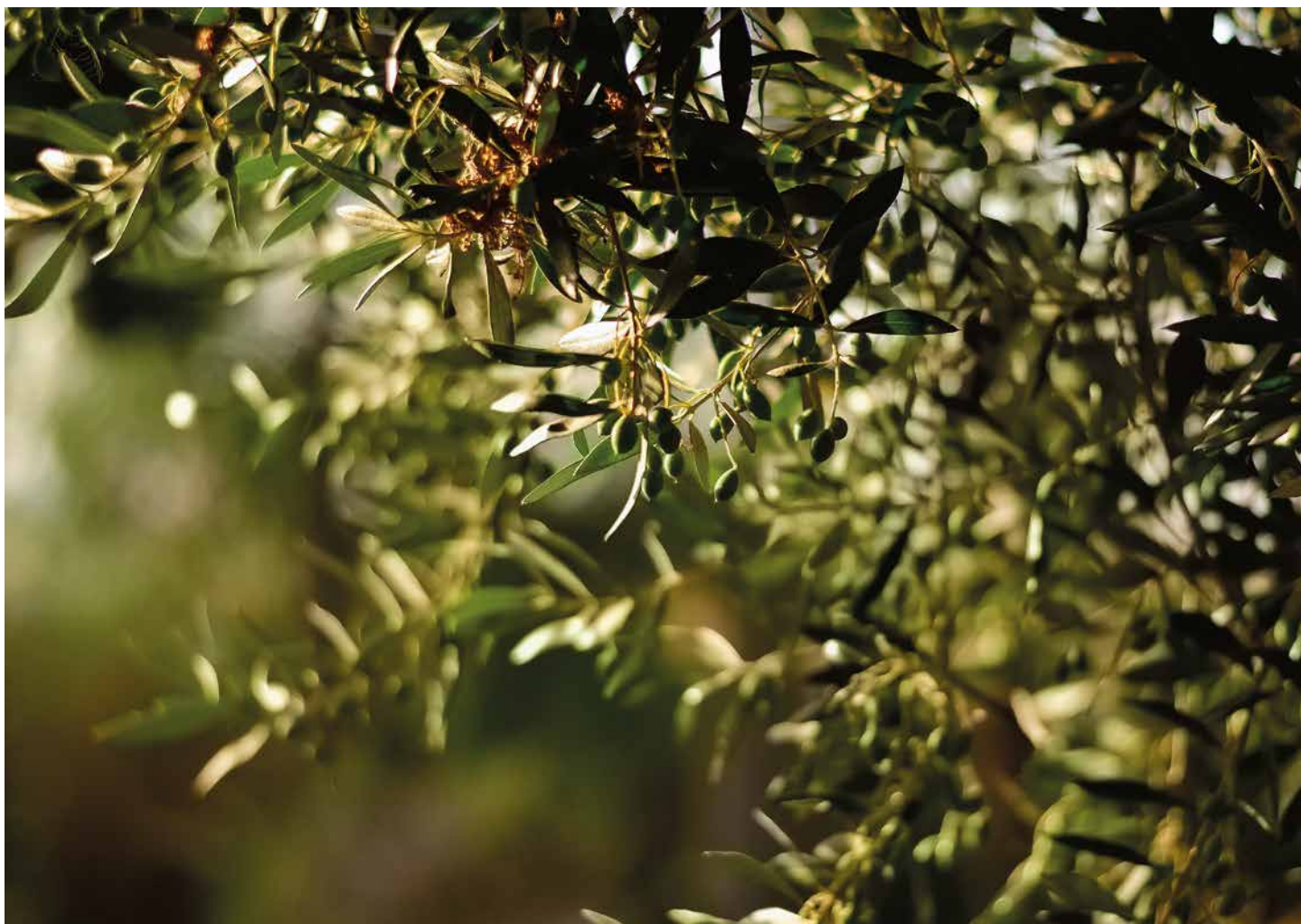
6828 Balerna - Via Stazione 32
© 091 683 25 37 - © 091 683 33 80
info@cattaneosa.com - www.cattaneosa.com



SOVABAD®

TRASFORMA LA TUA VASCA IN DOCCIA!

091 - 858 36 91 Cadenazzo - Via Camoghè - www.sovabad.ch



MICROFONO APERTO

Un nuovo frantoio a Mezzana

**Olivicoltura al Sud delle Alpi:
tra sfide climatiche e prospettive promettenti**



DI **CRISTINA FERRARI**

» Una stagione 2024 complessa segnata da cambiamenti climatici, ma con segnali incoraggianti per il futuro. Questo il “succo” espresso dall'Associazione

Amici dell'Olivo con sede a Rancate.

“Il settore olivicolo ticinese e moesano ha chiuso il 2024 affrontando una serie di sfide dettate dalle condizioni climatiche, ma con prospettive che lasciano intravedere un futuro promettente. La stagione ha mostrato chiaroscuri, con rese di produzione limitate ma un continuo interesse per l'olivicoltura locale e importanti passi avanti nell'innovazione tecnica” ci spiega il presidente Claudio Premoli.

L'impatto sulla produzione

L'annata è stata fortemente condizionata da eventi climatici estremi: “L'eccesso di pioggia durante la maturazione delle olive



Andrea Conconi (www.frantoioatena.ch).

e parzialmente la raccolta, combinato con la siccità estiva – evidenzia l'associazione – ha inciso negativamente sulla resa in fase di frangitura, che si è attestata mediamente al 6,8%. Si tratta di un calo significativo rispetto al 2020 (anno record), quando la resa raggiunse il 9,3%. Inoltre, le temperature superiori alla media da metà luglio in poi e la scarsa pioggia hanno creato difficoltà per lo sviluppo e la maturazione delle olive in alcune zone del Cantone. Nonostante ciò, il 2024, anno di carica, si è dimostrato positivo in termini di quantità, con 117 quintali di olive lavorate ai frantoi di Losone, Sonvico e Mezzana e una produzione totale di circa 870 litri di olio. Tuttavia, i problemi legati al cambiamento climatico, tra cui l'instabilità stagionale, sembrano influire sempre di più sulle rese complessive”.

Aspetti positivi e nuove opportunità

Tra le note incoraggianti, l'Associazione degli amici “segnala il trend positivo nella piantumazione di nuovi olivi, indice di un crescente interesse per questa coltura. Inoltre, il collaudo del nuovo frantoio *Atena* a Mezzana, che ha superato con successo i test preliminari, rappresenta un passo avanti significativo: il frantoio sarà pienamente operativo a partire dalla raccolta 2025. Sul fronte commerciale, l'olio d'oliva ticinese è tornato più accessibile e più facilmente reperibile sul mercato, pur mantenendosi un prodotto di nicchia apprezzato per la sua qualità”.

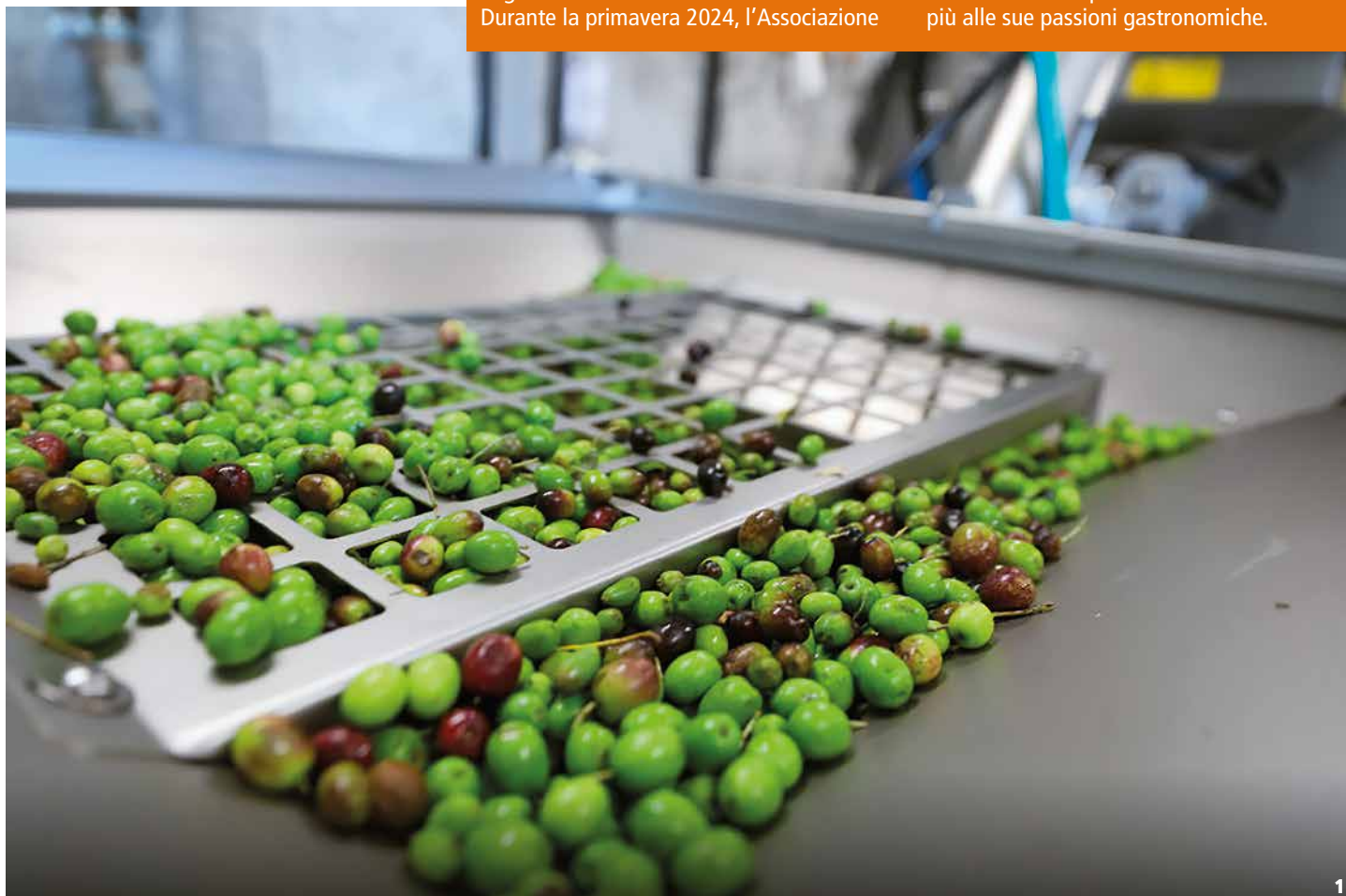
Dove l'olio prende vita

L'idea di portare un frantoio nel Mendrisiotto nasce dalla passione di diversi membri dell'Associazione Amici dell'Olivo e dall'esigenza dei suoi affiliati di poter disporre di una struttura alla quale fare capo per far nascere il proprio olio d'oliva. Da un fruttuoso e stimolante lavoro d'insieme nasce quindi il “frantoio *Atena*”, pensato per poter dare una risposta alla crescente richiesta di molitura da tutto il Sottoceneri, ma che si prefigge come importante obiettivo quello di diventare un punto di riferimento per tutto il Canton Ticino.

La leggenda greca racconta del dissidio fra Poseidone (fratello di Zeus) e Atena (figlia di Zeus) per il predominio della regione dell'Attica, la penisola Greca. Per prendere la sua decisione, Zeus chiese ai contendenti di creare la cosa più utile all'umanità. Poseidone creò il cavallo, animale magnifico, veloce e in grado di vincere tutte le battaglie. Atena invece fece crescere dalla terra il primo albero di olivo, i cui frutti sarebbero stati in grado di illuminare la notte, medicare le ferite, offrire nutrimento, salute e forza alla popolazione. Zeus scelse l'invenzione più utile agli uomini e la più pacifica, l'olivo. Atena era una delle divinità più importanti degli antichi greci e protettrice della città di Atene. Il Partenone era il tempio a lei dedicato. Dea della saggezza, della strategia della guerra, delle arti e dei mestieri, riassume molti doni dei Greci alla nostra cultura romana: dalla filosofia, alla lingua e anche all'olio d'oliva. Durante la primavera 2024, l'Associazione

Frantoio *Atena* ha ordinato l'impianto all'azienda toscana MORI-TEM Srl, leader mondiale nella progettazione e realizzazione di impianti di piccole e medie dimensioni per la molitura delle olive. Il frantoio ha una portata di 140-150 kg d'olive all'ora ed è composto dal gruppo per la defogliazione e il lavaggio delle olive, dal frangitore a coltelli con variatore di velocità, dalla gramola verticale per la lavorazione della pasta di olive in leggera depressione, dal decanter orizzontale che provvede alla separazione dell'olio dalla sansa (acqua vegetale e polpa) grazie alla forza centrifuga. Il filtro finale trattiene le piccole impurità della lavorazione. Il quadro elettrico gestisce il funzionamento dei vari componenti e registra le temperature nei vari punti della produzione.

Nei mesi antecedenti l'inaugurazione del frantoio, l'Associazione Frantoio *Atena* si è occupata di tutto quello che riguarda la preparazione per la messa in funzione del frantoio come l'acquisto dello stesso, di tutti gli aspetti amministrativi e la stesura dei vari regolamenti e contratti così come della ricerca del frantoiano, l'uomo chiave per l'operatività dell'impianto. La scelta è caduta su Andrea Conconi. Andrea, di formazione tecnico vitivinicolo e cuoco, già direttore di TICINOWINE ora al beneficio della pensione, è una persona che ama, oltre al buon vino, la cucina in generale. Amante della Toscana, ha la voglia e l'entusiasmo di intraprendere questa nuova avventura che lo potrà avvicinare ancor di più alle sue passioni gastronomiche.



Olive: proprietà e benefici

Verdi o nere, in un regime alimentare bilanciato ispirato alla dieta mediterranea, le olive non possono mancare. Come si legge su *Cure Naturali* sono ricche di antiossidanti e alleate del benessere del fegato.

Le olive per molto tempo hanno fatto parte delle tavole spagnole prima di essere conosciute e apprezzate come meritano. Oggi questo alimento rientra a pieno titolo tra i cibi simbolo della dieta mediterranea, riconosciuta a livello internazionale per le sue proprietà e un sapore molto caratteristico.

Da tavola, verdi, nere, con o senza osso, ripiene, intere o affettate fanno parte di antipasti, insalate, primi piatti, riso, paté, salse, pane o insieme ad altri componenti di ripieni di carne e pesce.

Le olive hanno origine in Asia Minore e hanno iniziato a diffondersi nel Mediterraneo 6000 anni fa. Sono una fonte di vitamine A, B, C, E, sali minerali (ferro, sodio, fosforo, magnesio, potassio e iodio) e forniscono acido oleico e hanno un alto contenuto di fibre (che aiuta a regolare il nostro sistema intestinale).

Oltre ai loro famosi benefici per il nostro sistema cardiovascolare possiedono proprietà benefiche anche per il nostro sistema muscolo-scheletrico, respiratorio, nervoso, digestivo: tutto questo grazie al loro alto contenuto di fitonutrienti e antiossidanti.

Le olive sono ricche di molti composti vegetali, in particolare: oleuropeina, l'antiossidante più abbondante nelle olive fresche e acerbe; idrossitirosolo, durante la maturazione delle olive, l'oleuropeina viene scomposta in idrossitirosolo, un potente antiossidante; tirosolo, prevalente nell'olio d'oliva, questo antiossidante non è potente come l'idrossitirosolo; acido oleanolico, questo antiossidante può aiutare a prevenire danni al fegato, regolare i grassi nel sangue e ridurre l'infiammazione; quercetina, questo nutriente può abbassare la pressione sanguigna e migliorare la salute del cuore.

Per quanto riguarda le calorie in 100 grammi di olive ne troviamo 115, oltre ad acqua per l'80%, proteine 0,8 g, carboidrati 6,3 g, niente zucchero, fibra 3,2 g, grassi 10,7 g, saturi 1,42 g, monoinsaturi 7,89 g e polinsaturi 0,91 g.

Olive verdi o nere? Partendo dal presupposto che in un regime alimentare completo e più vario possibile le olive non devono mancare, quali scegliere? Valutando la composizione alimentare per 100 g di prodotto, le nere hanno 0,8 g di carboidrati, a differenza del grammo delle verdi; sempre le nere hanno 1,6 g di proteine a differenza delle verdi che ne hanno 0,8 g.

Per quanto riguarda il profilo lipidico, le nere hanno 25,1 g di lipidi totali mentre le verdi solo 15 g. Il consiglio è di utilizzarle entrambe in qualsiasi piano alimentare. Nel caso di piatto composto, con verdi e nere presenti insieme, aumentare le nere rispetto alle verdi.

Monitoraggio fitosanitario: un bilancio positivo

Dal punto di vista fitosanitario, il 2024 ha registrato una situazione complessivamente stabile. La mosca dell'olivo, monitorata settimanalmente in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale, ha avuto un impatto trascurabile sulla qualità delle olive, con un picco d'infestazione a metà settembre molto contenuto rispetto al 2023. Tuttavia, la *Margaronia* (Piralide dell'olivo) ha causato danni ai germogli di alcuni rametti giovani e una cascola verde precoce. La presenza della cimice è stata segnalata, ma con danni inferiori rispetto all'anno precedente. Complessivamente, le olive si sono presentate sane e di buona qualità.

IL 2024 È STATO UN ANNO SEGNATO DA UNA VARIABILITÀ CLIMATICA ECCEZIONALE E DA SFIDE PER QUESTO IMPORTANTI LEGATE AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Una stagione dai contrasti climatici

Il 2024 è stato dunque segnato da una variabilità climatica eccezionale. Un febbraio umido è stato seguito da un marzo con precipitazioni da record. Dopo un assaggio d'estate ad aprile, il ritorno di temperature rigide e le gelate notturne hanno rappresentato una sfida per l'agricoltura ticinese. Gli olivi, ancora in fase di ripresa vegetativa, non hanno subito danni significativi. Le grandinate di inizio luglio hanno colpito alcune aree come Bellinzonese e Mendrisiotto. Da metà luglio, il caldo costante e la scarsità di pioggia hanno creato difficoltà per la maturazione delle olive, con problemi di accrescimento e cascola precoce. I temporali di settembre, seppur intensi, non sono stati sufficienti a compensare le carenze idriche.

- 1 Olive pronte per il percorso verso l'olio.
- 2 Il defogliatore e lavaggio.

Conclusioni e prospettive

L'anno che ci siamo da poco lasciati alle spalle è stato dunque un anno emblematico per l'olivicultura del Sud delle Alpi, segnato da sfide importanti legate ai cambiamenti climatici: "Nonostante le difficoltà, il settore dimostra una resilienza notevole, alimentata dalla dedizione di una rete di olivicoltori appassionati – spesso hobbisti – e sostenuta da investimenti mirati, come l'espansione delle piantumazioni e l'introduzione di nuove infrastrutture come il frantoio di Mezzana di proprietà dell'Associazione Frantoio Atena (www.frantoioatena.ch). Con una crescente attenzione verso la coltivazione dell'olivo e il consolidamento delle risorse a disposizione, le prospettive future appaiono positive, sia per l'incremento produttivo che per il mantenimento di standard qualitativi elevati".



Una ricetta? Olive in salamoia

Salare le olive per conservarle è uno dei metodi principali per eliminare l'amaro di questi frutti non appena vengono raccolti. Il procedimento è il seguente. Occorrono: 1 kg di olive verdi; 100 g di sale; 1 l di acqua. Lavare le olive con cura sotto l'acqua corrente, asciugarle e pesarle. Mettere le olive in un barattolo capiente e ricoprire completamente d'acqua. Cambiare l'acqua una volta al giorno per tre giorni. Trascorso il tempo preparare la salamoia. Portare a bollore l'acqua, levare dal fuoco e versare il sale, mescolare per farlo scioglie-

re e lasciare raffreddare completamente. Mettere le olive nel barattolo e ricoprirle con la salamoia, facendo attenzione che rimangano tutte sommerse, bloccarle con un rametto di olive o con le griglie adatte per le conserve.

Adesso lasciare il barattolo in un luogo buio e asciutto per almeno tre mesi. Trascorsi i mesi di riposo, aprire il barattolo e controllare se le olive sono pronte, se non lo sono lasciare ancora riposare qualche tempo.

Se sono buone, sciacquare bene la quantità da preparare, asciugare e condire a piacere. Se il barattolo è conservato bene (in un luogo asciutto e buio) le olive si conservano fino a un anno.