



Foto © AAO

Ennio Bianchi, un cuore grande per l'olivicoltura ticinese

Ci sono persone che lasciano un segno indelebile nella vita di chi le incontra. Ennio Bianchi era una di queste. Un uomo dal cuore grande, generoso, sempre disponibile, capace di accogliere tutti con un sorriso sincero.

La sua passione per l'olivicoltura ha dato un impulso straordinario alla coltivazione dell'olivo in Ticino e al sud delle Alpi, lasciando un'eredità che continuerà a vivere.

Ho conosciuto Ennio vent'anni fa, quando la frangitura delle olive ticinesi veniva ancora affidata alla ditta SABO a Manno. Il nostro incontro avvenne per caso – o forse no. Da subito si instaurò un'intesa speciale, alimentata dalla passione comune per gli olivi e i loro frutti.

Ennio era un uomo autentico, un lavoratore instancabile, capace di mettere anima e corpo in ogni progetto. Nel 2011, il nostro legame si rafforzò ulteriormente con l'ingresso di entrambi nel comitato dell'Associazione Amici dell'Olivio (AAO). Da allora, ci sentivamo regolarmente: se per qualche motivo non ci si vedeva, c'era sempre la telefonata settimanale, perché i messaggi non facevano per lui. E guai a non telefonarci...

Le nostre conversazioni spaziavano su ogni argomento: dalla nascita degli agnellini alla macellazione dei tacchini, dalla visita del cervo nell'orto ai danni causati dai cinghiali. Si parlava di tutto: dalle zucche ai prosciuttini fatti in casa, dai funghi ai mirtilli, dai trattamenti della vite ai documentari di Geo e Melaverde, che Ennio amava seguire, specialmente quando trattavano gli olivi.

Dopo la chiusura del servizio frangitura della SABO, Ennio decise di acquistare un piccolo frantoio per uso personale, con l'obiettivo di frangere le olive delle sue piante, che nel tempo sarebbero diventate circa 140. Ma la sua generosità andava oltre il bisogno personale: nel 2011, aprì le porte del suo frantoio anche agli altri produttori, offrendo condizioni favorevoli ai soci AAO. Un gesto che racconta molto del suo carattere.

Il frantoio di Sonvico, fino al 2018 l'unico in Ticino, divenne presto un punto di riferimento per gli olivicoltori e per i media, che trovavano in Ennio un uomo orgoglioso di mostrare il suo angolo di paradiso. Accanto alla cura degli olivi, dedicava tempo ai suoi animali – pecore, galline, tacchini, cocoriti, pesciolini, i cani del figlio Christian – e pianificava ogni dettaglio del suo lavoro con dedizione e passione.

Dopo quindici anni di attività instancabile, con la raccolta 2024 si è chiuso un capitolo importante: la lavorazione delle olive ticinesi è stata trasferita a Mezzana, presso l'Azienda agraria cantonale, dove un nuovo frantoio di ultima generazione continuerà il cammino avviato da pionieri come Ennio.



Elenco dei prodotti fitosanitari

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) aggiorna regolarmente l'elenco dei prodotti autorizzati in Svizzera per le diverse colture, inclusa quella dell'olivo.

<https://www.psm.admin.ch/it/kulturen/10277>



Mercato svizzero dell'olio d'oliva

L'Italia è il principale fornitore di olio d'oliva e copre il 50% delle importazioni, seguita dalla Spagna (29%) e Grecia (10%). Cresce l'interesse per l'olio biologico che rappresenta circa il 10% delle vendite al dettaglio in Svizzera.

Prezzi dell'olio d'oliva

Nel 2024, il prezzo dell'olio extravergine di oliva nel carrello della spesa ha registrato un

aumento medio del 30%. È quanto emerge da un'indagine condotta dall'Osservatorio Nomisma, istituto di ricerca indipendente in Italia.



Gambero Rosso

Il premio *Olivicoltore dell'anno* della guida Oli d'Italia 2025 è stato assegnato all'azienda sarda Masoni Bercciu, che si estende su 65 ettari di oliveti e conta oltre 14.000 alberi di ulivo. Segnaliamo inoltre che Domenico Ruffino, ospite di AAO il 21 marzo 2025 presso la Tenuta Castello di Morcote, ha ottenuto le Tre Foglie del Gambero Rosso per il suo olio monovarietale *Pria Grossa Colombaia 2024*.

Galline nell'oliveto

A Cipro, un progetto pilota utilizza galline "in pensione" per fertilizzare gli oliveti biologici, migliorando le rese e riducendo parassiti come la mosca delle olive. Le galline beccano le larve, ripuliscono le erbe infestanti e arricchiscono il suolo con i loro escrementi. Alimentate con rifiuti alimentari, aiutano anche a ridurre lo spreco organico. L'iniziativa, chiamata Kot-Kot, segue un modello di economia circolare, garantendo alle galline una vita più lunga tra gli olivi.



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidelloolivo.ch
Web: www.amicidelloolivo.ch

Avrebbe potuto e voluto ancora offrire il suo prezioso contributo, trasmettere il suo sapere ai responsabili del nuovo frantoio, garantire una transizione nel segno della qualità e della tradizione. Ma improvvisamente, lo scorso 12 marzo, Ennio ci ha lasciati. Ha lasciato la sua compagna Ombretta, i suoi figli, tutta la sua famiglia, i suoi amici, i suoi olivi, i suoi animali e tutti coloro che hanno avuto la fortuna di conoscerlo.

Caro Ennio, grazie per tutto quello che hai fatto!

Il Ticino dell'olio d'oliva ti deve tanto. Noi, ancora di più. Il tuo ricordo resterà vivo nei nostri cuori e nelle radici degli olivi che hai tanto amato. Il tuo oliveto vivrà per sempre!

Claudio Premoli, presidente

Associazione Amici dell'Olivo
Associazione Frantoio Atena

