

# «Anche le olive del Bellinzonese aiutano tutta la nostra filiera»

**SOTTO LALENTE** / La produzione di olio nostrano è sempre più amata ma rimane ancora piuttosto rara nel Sopraceneri. Per continuare a garantirla è necessario unire le forze - L'associazione che la promuove: «È più semplice di quanto sembra»

**Irene Solari**

«L'annata attuale non è stata molto ricca. Anzi. Abbiamo avuto poco raccolto e le olive portate al frantoio erano in quantità ridotte». A dettagliare la situazione - a poco più di una settimana dalla raccolta collettiva - è Claudio Premoli, presidente dell'associazione Amici dell'Olio, che è attiva da anni su tutto il territorio ticinese e che segue ogni passo della filiera. Dalla selezione del tipo di pianta che si desidera "adottare", alla frangitura (che ora avviene in maniera ancora più moderna e sostenibile) fino alla distribuzione del pregiatissimo olio locale. «Che rimane un prodotto molto di nicchia». In pratica è raro riuscire a venderlo e comprarlo, semplicemente lo si fa con le proprie olive. Una rarità soprattutto nel Sopraceneri e, ancora di più, nel Bellinzonese.

## Una pianta diffusa

Nella nostra regione in effetti, spiega Premoli, ci sono meno olivi rispetto alle altre parti del Ticino ma questo non significa che ce ne siano pochi o che non siano amati. Anzi. A Gudo si trova l'oliveto più grande di tutto il cantone, che conta oltre 400 esemplari e la località nel suo insieme ne ha più di 600. Mentre a Bellinzona il migliaio di piante è già stato ampiamente superato. Una passione che continua a crescere anno dopo anno: gli olivi censiti attualmente in tutto il Ticino sono oltre 9.400 «e stimiamo ne restino ancora altri 3 mila da registrare». Ma torna-



Un frutto pregiato e sempre più amato.

© CDT/CHIARA ZOCCHETTI

**Questa è un'annata** detta di «scarica»: il raccolto è stato appena sufficiente per attivare il frantoio

mo alla giornata di raccolta collettiva delle olive promossa dall'associazione: per l'occasione è stato organizzato un punto di ritrovo anche a Bellinzona, in via Lucomagno. Pure qui, vista l'annata cosiddetta di "scarica", le olive arrivate a destinazione sono state poche. «A Bellinzona ci sono stati portati in tutto 7-8 chili di olive e abbiamo anche notato che, rispetto ad altre regioni, c'è un

po' meno spinta nel raccogliere le olive per produrre l'olio. Magari si tende a pensare che sia un processo lungo e complicato e quindi si rinuncia lasciando le olive sulla pianta o consumandole a casa. Ma fare l'olio nel nostro territorio è davvero qualcosa di importante e di unico, più semplice di quanto possa sembrare. Ed è proprio qui che entra in gioco il gruppo diretto da Premoli: «Ci occupiamo noi di tutto, l'importante è unire le forze».

## Carico minimo: 100 chili

Si parte appunto dai luoghi di raccolta in cui portare le olive, «anche una piccola quantità va benissimo». Il tutto viene poi unito e portato al frantoio dell'associazione. Uno strumento nuovo e pure più soste-

nibile, che usa meno acqua e meno elettricità. Ed è proprio grazie a questa raccolta collettiva che è possibile avviare la produzione dell'olio ogni autunno. «Anche perché il frantoio può veramente funzionare solo a partire da un carico di 100 chili». Una soglia minima che è stata fortunatamente raggiunta anche quest'anno. «Ma niente a che vedere con il raccolto dello scorso anno, arrivato quasi a 900 chili. Da qui la rarità del prodotto olivicolo nostrano, che è anche Presidio Slow Food: «Partendo da questi 100 chili abbiamo ricavato 9 litri di olio. La resa è circa del 10% ma negli ultimi anni è stata più bassa». Premoli però non demorde e continua a sostenere la raccolta collettiva: «Facciamo sempre in modo che

tutti coloro che ci portano le olive abbiano poi in cambio, come forma di ringraziamento, una bottiglietta d'olio. Anche a chi ha portato solo un piccolo tupperware. L'associazione si occupa di tutto e si fa carico dei costi della frangitura, del filtraggio, dell'imbottigliamento e dell'etichetta.

## Primavera difficile

Ad influire sul risultato più scarso rispetto allo scorso anno sono stati diversi fattori, spiega Premoli. Intanto l'alternanza naturale tra un anno di raccolto ricco e uno "di magra" che avviene un po' con tutti gli alberi da frutto. «Ma in più abbiamo avuto anche diverse altre problematiche a monte che hanno pesato sul risultato finale. Tra queste sicuramente le condizioni meteorologiche, segnate da un maggio uggioso che ha ritardato la fioritura e poi il caldo di giugno che l'ha fermata in anticipo». Pochi fiori e, di conseguenza, pochi frutti. Senza contare i danni causati dalla mosca dell'olivo, il parassita per eccellenza di queste piante. «È vero che nel Bellinzonese l'insetto è ancora meno diffuso rispetto al Sottoceneri ma con il cambiamento climatico non tarderà ad arrivare anche qui. Il consiglio a chi ha degli olivi è di raccogliere i frutti anche se sono rovinati e marciti e gettarli nei rifiuti, non nel compostaggio. Le olive residue di fine stagione, infatti, sono la "casa" perfetta per le larve delle mosche che poi in primavera andranno ad attaccare le piante di olivo. «E a quel momento, purtroppo, è già troppo tardi per agire».