

Olio extra vergine d'oliva ticinese



Alla riscoperta di una pianta mitica e dei suoi preziosi frutti

Una leggenda narra che sulla tomba di Adamo, sul monte Tabor, nacque la pianta dell'ulivo il cui seme proveniva dal paradiso terrestre. Un'altra leggenda, che un ramoscello d'ulivo venne portato a Noè dalla colomba che gli annunciava la prima terra riemmersa dopo il diluvio universale.

I Greci ponevano corone intrecciate con fronde di ulivo, sul capo dei vincitori delle Olimpiadi e i Romani facevano la stessa cosa per chi si distingueva in battaglia.

Il mito dell'ulivo è davvero affascinante quanto lo è la sua storia; le cui radici sono molto antiche anche per la regione insubrica.

Sui laghi prealpini l'olivo era sicuramente presente in epoca Romana, ma probabilmente anche prima.

dussero in quell'anno 600 chili di olive da cui si torchiarono 140 litri di olio.

Agli inizi del 1900 c'erano ancora molti olivi nei vigneti e nei giardini di Campione, Bissone, Maroggia, sulle falde meridionali del San Salvatore e dell'Arbostora, poi a Gandria e a Castagnola. Probabilmente il Monte Oliveto a Rancate, il Colle degli Ulivi a Coldrerio e il Monte Oliveto di Ponte Tresa testimoniano l'esistenza, in passato, di una importante olivicoltura. Sembra però che soltanto a Gandria si producesse ancora olio, anche se in quantità non rilevante" (Delucchi - Besomi - Bordoni 2002).

Gandria è senza dubbio uno dei luoghi dove la pianta di ulivo era più diffusa, lo dimostrano alcune piante centenarie ancora esistenti e l'assenza del noce, le cui radici secernono un veleno letale per gli olivi.

Dopo decenni in cui la coltivazione dell'olivo è caduta nel dimenticatoio, questa pianta è stata riscoperta. ProSpecieRara, partendo da olivi secolari, è stata in grado di ricreare un oliveto sperimentale, che va ad ampliare il Parco degli olivi ed è una parte importante dello storico Sentiero degli olivi. Sicuramente una meta interessante per un pomeriggio all'aria aperta, questo piacevole sentiero che collega Gandria a Castagnola, è un'occasione per approfondire il tema direttamente sul campo. La raccolta delle olive avviene a mano, certo i quantitativi d'olio sono limitati, ma possiamo dire che da qualche anno è di nuovo possibile acquistare e gustare l'olio extra vergine d'oliva ticinese!

L'olio extra vergine d'oliva possiede caratteristiche nutrizionali molto importanti per l'organismo umano. Va ricordato anche che il suo punto di fumo, ovvero la temperatura massima raggiungibile dal grasso stesso prima che inizi a bruciare e a decomporsi creando sostanze tossiche per il fegato, è piuttosto elevato (dai 160°C ai 210°C) e che questo lo rende sicuramente il più adatto per friggere. Anche Maestro Martino, nato a Torre in Val di Blenio, nel suo "Libro de arte coquinaria" scritto più di 600 anni fa ci consiglia di friggere le foglie di salvia nello strutto o nell'olio d'oliva.

Elisa Zuin

Olio d'oliva. @Pixabay

L'olivo o ulivo (*Olea europaea* L., 1753) è un albero da frutto che si presume sia originario dell'Asia Minore e della Siria, perché in questa regione l'olivo selvatico spontaneo forma delle vere foreste sulla costa meridionale dell'Asia Minore. Qui appunto i Greci cominciarono a coltivarlo scoprendone le sue proprietà, cui diedero il nome speciale di *ἐλαια* che i Latini fecero olea.

Nel corso dei secoli la sua coltivazione nel nostro territorio subì alterne vicissitudini, legate sia ad eventi climatici che di ordine economico, che a lungo andare ne hanno ridotto l'area di coltivazione. La letteratura e la pittura ci confermano però la storia antica dell'ulivo alle nostre latitudini ma più concretamente lo fanno i ritrovamenti a noi vicini come i resti dell'anfora rinvenuta a Bioggio.

Se inizialmente si trattava più che altro di olio combustibile, le macine ritrovate testimoniano un utilizzo alimentare dell'olio almeno dal 1600 in avanti.

"I rigidissimi inverni del 1494, del 1600 e del 1709 distrussero quasi interamente gli oliveti ticinesi, dopo di che la coltura dell'olivo venne trascurata a profitto del gelso per l'allevamento dei bachi da seta. Ciononostante, nel Ticino l'olivo continuò ad esistere dopo la gelata del 1709, come documentato in racconti di scrittori che lo visitarono nel XVIII secolo. Nel 1779, in un podere di Castagnola si contavano ancora quaranta olivi che pro-

"Fricelle de salvia"

"Piglia un poco di fiore di farina,
et distemperala con ova e zuccaro,
et un poco di cannella et zafrano
perché sia gialla;
et habi de le foglie de salvia integre;
et ad una ad una l'integnirai o involterai in questa tale composizione, frigendole nel strutto o in bono olio".