

PRO

Olio di Campascio, platino a Londra per il Prodigio di Sant'Agata

Il Prodigio di Sant'Agata di Tiziano Iseppi ha ricevuto il Platinum Award al London International Olive Oil Competitions 2026. È l'unico olio prodotto in Svizzera ad aver ottenuto il riconoscimento, tra oltre mille partecipanti da 43 nazioni.



Patrick Alexander Huhn

28.06.2026, 22:14 5 min



Da sinistra: membro della giuria della London International Olive Oil Competition, Tiziano Iseppi e Ivan Rinaldi, un collaboratore olivicoltore di Tirano.

Un olio prodotto a Campascio ha ottenuto uno dei massimi riconoscimenti internazionali del settore. Il **Prodigio di Sant'Agata** di **Tiziano Iseppi** è stato premiato con il **Platinum Award** al **London International Olive Oil Competitions 2026**, concorso internazionale dedicato agli oli d'oliva e organizzato nella capitale britannica.

La cerimonia di premiazione si è svolta sabato 27 giugno 2026 nella sala congressi del **Courthouse Hotel Shoreditch**, al 335-337 di Old Street, a Londra. All'edizione di quest'anno hanno partecipato più di mille produttori provenienti da 43 nazioni. Le medaglie assegnate sono state 755: tra queste figura anche l'olio nato in Valposchiavo che, secondo i dati del concorso, è l'unico olio prodotto sul territorio svizzero ad aver ottenuto questo risultato.

Per Tiziano Iseppi il premio non era l'obiettivo principale. Il campione era stato inviato a Londra soprattutto per ottenere un parere tecnico da una giuria qualificata. «Mi interessava avere una valutazione della giuria», racconta a *Il Bernina*. Cercava un riscontro: capire se l'olio fosse corretto, se ci fossero difetti, se il lavoro svolto negli ultimi anni stesse andando nella direzione giusta.

Quando ha ricevuto il link con i risultati, ha cercato la sua bottiglia tra quelle premiate. «Ho visto un bollino grigio e ho pensato: argento». Poi ha guardato meglio: «Sono tornato indietro, ho ingrandito. In effetti c'era scritto platino».

Il nome del Prodigio

Il nome dell'olio richiama una storia legata al terreno su cui oggi crescono gli ulivi. La chiesetta sopra Campascio, oggi dedicata a **Sant'Antonio di Padova**, era in origine consacrata a **Sant'Agata**. Secondo la tradizione locale, dopo una frana scesa dal monte gli abitanti chiesero al vescovo di Como di cambiare patrono, ritenendo che Sant'Agata non avesse protetto la contrada. La scelta cadde su Sant'Antonio. Col tempo, però, proprio quel terreno smosso dalla frana si rivelò particolarmente fertile: da qui il riferimento al "prodigio" di Sant'Agata, oggi ripreso nel nome dell'olio.

Un progetto cresciuto in dieci anni

Il progetto olivicolo di Campascio ha circa dieci anni. «A pensare che dieci anni fa più o meno abbiamo cominciato e oggi abbiamo già un frantoio», osserva Iseppi. Il frantoio, in funzione dal 2023 nei locali del vecchio caseificio, consente oggi di lavorare le olive direttamente sul posto. Nel progetto collabora da anni anche **Nicolò Paganini**.

L'inizio, però, non era stato così programmato. «La questione degli ulivi è nata un po' per caso», spiega Iseppi. La pianta gli era sempre piaciuta, anche per il ricordo degli oliveti visti in Toscana. A Campascio, la spinta decisiva arriva da due ulivi che il padre aveva piantato circa trent'anni fa come piante ornamentali.

«Un giorno, andando a spasso, ho visto che avevano delle olive. Erano mature. Da lì ho iniziato a ragionarci: perché non provare a fare un olio di qua?».

La prima prova parte con circa quaranta piante. Non era scontato che funzionasse: l'olivo, in quel contesto, non era una presenza ovvia. «Era una sfida, naturalmente. Bisognava vedere anche come reagivano le piante». La risposta arriva abbastanza presto: «Abbiamo visto subito che le piante crescevano bene».

Da quel momento il progetto prende forma anche attraverso la formazione. Iseppi segue corsi nelle Marche, a Osimo, poi a Vicenza, quindi diversi corsi in Toscana, in particolare sulla potatura e sulla gestione dell'oliveto.

Trecento piante e un olio ancora in evoluzione

Oggi le piante sono circa trecento. Le varietà principali sono **Frantoio**, **Leccio del Corno** e **Maurino**. «Noi ci concentriamo piuttosto su queste», spiega Iseppi, perché «l'obiettivo è di arrivare a tre oli monovarietal».

Per ora, però, il Prodigio di Sant'Agata è un blend, ottenuto dall'unione delle diverse varietà coltivate. La ragione è anche agronomica: le piante più giovani devono ancora entrare pienamente in produzione. Gli olivi iniziano infatti a dare quantità interessanti solo dopo alcuni anni: «Dal sesto o settimo anno, a dipendenza dell'annata, perché ci sono anni più produttivi e anni meno».

L'ultima produzione si aggira attorno ai 140 litri. Una quantità ridotta, soprattutto se confrontata con quella dei grandi produttori internazionali. Nel concorso londinese, però, il campione viene valutato per la qualità dell'olio, non per la dimensione dell'azienda. La degustazione avviene alla cieca e ciò che conta è il prodotto nel bicchiere.

La qualità prima della quantità

Le olive vengono raccolte a mano, con reti e rastrellini. Gli spazi degli oliveti non permettono grandi meccanizzazioni. Dopo la raccolta, il fattore decisivo è il tempo: «Dalla raccolta alla frangitura cerchiamo di fare tutto in tempi molto brevi, in modo da mantenere il massimo della qualità. Possibilmente entro le 24 ore».

Se le olive restano ferme troppo a lungo, spiega Iseppi, «c'è il rischio che cominci la fermentazione», con conseguenze negative sul profilo dell'olio. Anche la conservazione rientra nello stesso criterio: l'olio viene tenuto lontano dalla luce e imbottigliato in contenitori non trasparenti. Conta inoltre la selezione delle olive, perché eventuali difetti, per esempio in caso di frutti molto colpiti dalla mosca, possono trasferirsi al prodotto finale.

Una filiera più vicina

Prima dell'apertura del frantoio di Campascio, le olive venivano portate a frangere sul lago di Como o a Bergamo. Oggi le olive raccolte a Campascio vengono lavorate sul posto, con una filiera più breve e controllata. In prospettiva, potrebbe servire anche il Tiranese e la media Valtellina, se si troverà una soluzione alle questioni doganali.

Resta poi il lavoro sui terrazzamenti, che per Iseppi significa «mantenere il territorio, dare un valore in più e creare nella gamma dei prodotti locali qualcosa anche di particolare». In questo quadro, il Platinum Award di Londra rappresenta soprattutto una conferma: una produzione nata da due ulivi ornamentali, cresciuta fino a circa trecento piante e oggi dotata di un frantoio locale, può reggere il confronto con oli provenienti da Paesi di lunga tradizione olivicola.

