



Foto © AAO 2022

## Dalla scommessa al Platinum Award: storia di Sant'Agata

(versione disponibile anche in tedesco)

Incontro con Tiziano Iseppi, tra olivi, terrazzamenti, innovazione e futuro in Valposchiavo



### Crollo dei prezzi dell'olio in Spagna

L'associazione spagnola degli olivicoltori lancia l'allarme: con il prezzo dell'olio a 3,51 €/kg, oltre il 75% degli oliveti spagnoli è in perdita o a rischio, soprattutto quelli tradizionali e di montagna.

I costi di produzione sono aumentati di quasi il 12% in tre anni e, in molti casi, superano ampiamente i prezzi di vendita. L'associazione chiede trasparenza, politiche di sostegno ed equa remunerazione per evitare l'abbandono degli oliveti e gravi conseguenze economiche, sociali e ambientali. Secondo l'associazione, i 3 €/kg di dieci anni fa equivalgono oggi a circa 5 €/kg a causa dell'aumento dei costi produttivi.

### Nuovi laboratori di Agroscope

Il Canton Friburgo ha consegnato il 14.8.2026 alla Confederazione le chiavi dei nuovi laboratori Agroscope di Posieux. Alla cerimonia erano presenti Guy Parmelin e rappresentanti cantonali e federali. L'apertura segna un passo importante nella strategia di ubicazione e nel

Abbiamo conosciuto Tiziano Iseppi quasi per caso, leggendo nel 2021 un articolo pubblicato su *Valposchiavo | Compagna di viaggio*, dal titolo "Tiziano e gli ulivi", dedicato alla sua esperienza con gli olivi in Valposchiavo. Da quella prima lettura sono nati i contatti, iniziati con una visita a Campascio, proseguiti con una gita sociale dell'AAO nel 2022 e, successivamente, con un nostro sopralluogo per conoscere il nuovo frantoio installato a Campascio, in vista dell'acquisto dell'impianto per il Frantoio Atena destinato a Mezzana. È così che abbiamo conosciuto Tiziano Iseppi e il progetto Sant'Agata.

Con questa intervista desideriamo conoscerlo meglio, ripercorrendo il suo percorso imprenditoriale e approfondendo alcuni temi che caratterizzano il suo lavoro: il recupero del territorio, l'innovazione agricola, la qualità del prodotto, il recente riconoscimento internazionale e, infine, la sua visione per il futuro.

#### 1. Dieci anni fa, l'idea di produrre olio in Valposchiavo sembrava quasi una scommessa. Quando hai capito che poteva davvero diventare un progetto concreto?

*L'idea è nata un giorno, mentre passeggiavo accanto a due ulivi che mio padre aveva piantato circa trent'anni fa come piante ornamentali. Notai che i loro rami erano carichi di frutti maturi, e in quel momento cominciai a germogliare in me un'idea.*

#### 2. Tutto è nato da un olivo piantato da tuo padre. Quanto conta ancora oggi quel ricordo nelle tue scelte?

*Quel giorno è stato senza dubbio la scintilla che ha dato vita a questo progetto. Se non fossi passato di lì o se mio padre non avesse piantato quei due ulivi, forse tutto questo non sarebbe mai nato.*

#### 3. Il recupero dei terrazzamenti storici è stato quasi un'opera di restauro del paesaggio. Qual è stata la sfida più difficile che hai dovuto affrontare?

*Il recupero dei terrazzamenti è stato un lavoro immenso. Basti pensare alla rimozione degli arbusti e dei rovi cresciuti nel corso degli anni, oltre alla sistemazione dei muri crollati durante il periodo di abbandono. Tutto questo è stato possibile grazie al prezioso aiuto di persone che hanno creduto in questo progetto. Affrontare da solo un lavoro di tale portata sarebbe stato estremamente faticoso, se non addirittura impossibile. Considerando che questo progetto rappresenta un'attività aggiuntiva rispetto alla mia professione principale, il tempo a disposizione è stato limitato. Posso dire che la realizzazione è stata una vera sfida, ma grazie alla collaborazione di chi mi ha sostenuto, tutto è risultato più semplice e incredibilmente motivante.*

#### 4. Nel 2026 il tuo olio "Prodigio di Sant'Agata" ha conquistato il Platinum Award a Londra. Qual è stato il tuo primo pensiero quando hai saputo il risultato?

campus nazionale di ricerca di Agroscope.



### Addio Pieralisi

Il fondo francese Sienna, tramite Ver Capital, ha acquisito il 70% di Pieralisi, leader mondiale nelle tecnologie per l'estrazione dell'olio d'oliva (frantoi). Dopo 138 anni, la famiglia Pieralisi esce di fatto dall'azienda fondata nel 1888 a Jesi (Marche).

L'operazione ha concluso il percorso di rilancio avviato nel 2020 e ha aperto una nuova fase sotto controllo estero.

### Spagna: previsioni di raccolta

La campagna olearia spagnola 2026/2027 si preannuncia molto abbondante grazie a condizioni climatiche favorevoli. Tuttavia, la produzione record potrebbe generare un eccesso di offerta e causare un forte calo dei prezzi.



### Sarcopenia

Con l'avanzare dell'età diminuiscono massa e forza muscolare, aumentando il rischio di cadute e perdita dell'autonomia.

Per contrastare questo fenomeno sono fondamentali l'attività fisica, soprattutto gli esercizi di resistenza, e una dieta mediterranea ricca di olio extravergine di oliva. Grazie ai suoi polifenoli, l'olio EVO aiuta a ridurre l'infiammazione e lo stress ossidativo, contribuendo a

*Ricordo perfettamente il giorno in cui ho ricevuto la mail con il link per accedere alla classifica degli oli. Ho effettuato l'accesso e ho cercato la mia bottiglia. Quando l'ho trovata, ho notato un bollino grigio accanto e ho subito pensato alla medaglia d'argento. Ero felicissimo per un risultato che non mi aspettavo. Per curiosità, ho iniziato a guardare anche le bottiglie di altri produttori e, a un certo punto, ho notato un'altra bottiglia con un bollino grigio, ma di una tonalità leggermente diversa. Questo mi ha incuriosito, così sono tornato all'immagine della mia bottiglia e l'ho ingrandita. È stato allora che ho visto che, invece di "Silver", c'era scritto "Platinum". Non potevo crederci: avevo ricevuto il massimo riconoscimento! Sono rimasto per un attimo senza parole, cercando di realizzare cosa fosse appena successo. Ho riletto il regolamento del concorso per essere sicuro e, senza più alcun dubbio, ho capito che l'olio Prodigio di Sant'Agata aveva ottenuto il prestigioso premio Platino.*

*In preda all'emozione, ho subito condiviso la notizia con la mia famiglia e con tutte le persone che hanno collaborato a questo progetto. È stato un momento indimenticabile.*

### 5. Cosa significa, per un piccolo produttore di montagna, confrontarsi con oli provenienti da Paesi che vantano una tradizione olivicola secolare e riuscire a ottenere un riconoscimento così importante?

*Confrontarsi con produttori che vantano tradizioni olivicole secolari non è certamente facile. È fondamentale avere basi solide su cui costruire il proprio percorso. Per questo motivo, ritengo essenziale frequentare corsi di formazione, che permettano di apprendere nuove competenze e confrontarsi con altri produttori. Ottenere un riconoscimento, per me, significa essere sulla strada giusta. È una conferma che l'impegno e la dedizione possono portare a risultati importanti.*

### 6. Hai sempre detto che cercavi, prima di tutto, un giudizio tecnico. Quanto è importante continuare a mettersi in discussione anche dopo aver ricevuto un premio così prestigioso?

*A mio parere, mettersi costantemente in discussione è fondamentale, perché la qualità del prodotto è un elemento che non può essere trascurato. La qualità deve comunicare al consumatore che dietro quel prodotto c'è un lavoro meticoloso, frutto di attenzione e impegno, e tutt'altro che semplice.*

### 7. Oggi disponete anche di un frantoio a Campascio. Quanto può incidere sulla qualità dell'olio la possibilità di lavorare le olive direttamente sul territorio?

*Disporre di un frantoio a portata di mano rappresenta un vantaggio significativo per la produzione di un olio di alta qualità. Ora possiamo raccogliere le olive e procedere alla spremitura nel giro di poche ore. Questo è un aspetto cruciale, poiché una spremitura effettuata entro un breve lasso di tempo dalla raccolta consente di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle olive, garantendo un livello qualitativo eccellente per l'olio.*

### 8. Il clima della Valposchiavo impone tempi e condizioni molto diversi rispetto a quelli degli oliveti mediterranei. È proprio questo uno degli elementi che rende il tuo olio unico?

*Il clima della Valposchiavo impone sicuramente tempi e condizioni diversi rispetto ad altre regioni. Ad esempio, mentre da noi la fioritura avviene verso la metà di giugno, in altre zone le olive sono già in fase di sviluppo. Questa particolarità conferisce all'olio caratteristiche uniche, anche se comporta una resa inferiore. Tuttavia, è proprio questa unicità che rende il prodotto così speciale.*

### 9. Hai scelto tre varietà toscane: Frantoio, Leccio del Corno e Maurino. Perché proprio queste tre?

*Queste tre varietà sono state selezionate per tre motivi principali.*

- *Adattabilità al territorio*  
*Non sapendo quali varietà fossero ideali per il nostro territorio, abbiamo scelto cultivar provenienti da regioni settentrionali, dove i climi invernali sono simili al nostro.*
- *Impollinazione ottimale*



preservare la salute dei muscoli e l'autonomia in età avanzata.



### **Ondate di calore e siccità**

Uno studio in Toscana ha evidenziato che le ondate di calore oltre i 40 °C riducono drasticamente la fotosintesi dell'olivo, che reagisce chiudendo gli stomi per limitare la perdita d'acqua. Il caldo danneggia anche i processi biochimici della fotosintesi, rendendo meno efficiente l'utilizzo della CO<sub>2</sub>. La combinazione di alte temperature e siccità è particolarmente dannosa, perché compromette ulteriormente i sistemi fotosintetici e la produttività della pianta. Per adattarsi al cambiamento climatico serviranno varietà più tolleranti al calore, irrigazione efficiente e tecniche agronomiche che riducano il surriscaldamento delle chiome (p.es. l'utilizzo del caolino).



**Banca dati svizzera  
dei valori nutritivi**

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria/USAV comunica che da subito è disponibile la nuova versione 2026 della banca dati dei valori nutritivi.

<https://valeursnutritives.ch/it/>

### **Associazione Amici dell'Olio**

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email: [info@amicidellolivo.ch](mailto:info@amicidellolivo.ch)  
Web: [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)

*Le tre varietà selezionate sono compatibili tra loro per quanto riguarda l'impollinazione e il periodo di fioritura.*

- **Qualità dell'olio**

*L'olio prodotto da ciascuna di queste varietà possiede caratteristiche uniche. Il nostro obiettivo finale è infatti quello di creare un olio monovarietale, che esalti al massimo le peculiarità di ogni singola cultivar.*

### **10. Si parla molto di sostenibilità. Per te, cosa significa concretamente fare agricoltura in montagna?**

*Dietro questa domanda si cela un intero mondo. Parlando del nostro territorio, una valle periferica che affronta una costante diminuzione demografica, è fondamentale creare opportunità di crescita. Siamo continuamente confrontati con sfide come i cambiamenti climatici, la centralizzazione nelle città e gli effetti della globalizzazione.*

*Per questo motivo, è essenziale dimostrare che anche le montagne possono offrire opportunità. Naturalmente, non è affatto semplice: il lavoro in montagna richiede più tempo e, spesso, l'utilizzo di mezzi meccanici è impossibile. È quindi necessario trovare idee innovative.*

*Ricordiamoci che dal territorio alpino nascono prodotti di altissima qualità, frutto di impegno, passione e rispetto per il territorio.*

### **11. Qual è l'insegnamento più importante che gli ulivi ti hanno trasmesso in questi anni?**

*Credo che l'insegnamento più prezioso che gli ulivi mi abbiano trasmesso sia che, per raggiungere un sogno, servono pazienza e determinazione. Non bisogna mai arrendersi, nemmeno di fronte agli imprevisti, perché ogni difficoltà superata ci avvicina un po' di più al nostro obiettivo.*

### **12. Qual è il sogno che non hai ancora realizzato? E tra dieci anni, come immagini il progetto Sant'Agata?**

*Per ora, il mio sogno è portare a termine questo progetto, anche se ci vorranno ancora alcuni anni. Nel frattempo, sto già pensando a nuovi progetti che saranno collegati a questo. Tra dieci anni, mi immagino questa distesa verde di ulivi che si estende tra i terrazzamenti, e chissà magari potrà essere una realtà con dei posti di lavoro... e, per essere un po' goliardico, mi vedo già a godermi dei piacevoli aperitivi all'ombra degli ulivi ormai cresciuti.*

### **13. Se dovessi descrivere il tuo olio con tre parole, quali sceglieresti?**

*Territorio, persone e passione.*

### **14. In fondo, il vero "Prodigio di Sant'Agata" è l'olio, il territorio o sono le persone che hanno creduto in questo progetto?**

*Per me il Prodigio di Sant'Agata è territorio, persone, rispetto e sogni. È il desiderio di ridare vita a ciò che era stato abbandonato, con idee nuove, ma sempre nel rispetto dell'ambiente e di ciò che i nostri avi ci hanno lasciato in eredità.*

