In Ticino l'olivicoltura conquista un folto pubblico

Potatura dimostrativa a cura dell'esperto Giandomenico Borelli (foto: **AFT**).

Quando pensiamo all'olivo, alla sua coltura e trasformazione, la nostra mente si collega a ricordi o sensazioni dal sapore mediterraneo. Tutto ciò potrebbe però cambiare, poiché anche nel nostro piccolo e bel Ticino sempre più persone si interessano alla coltura di questa pianta delle Oleacee, famiglia botanica a cui appartengono molte specie a noi note, come il frassino dei nostri boschi o il lillà e la forsizia dei nostri giardini. Tra i vari progetti volti a promuovere l'olivicoltura ticinese, molti di voi avranno già sentito parlare dell'oliveto di Gandria e del relativo percorso didattico, del ripristino del Colle degli Ulivi a Coldrerio o ancora della piantagione al Castello di Vico Morcote. Questi sono solo alcuni esempi, forse quelli di più ampio respiro, in cui l'olivicoltura *made in* Ticino ha già riscontrato un significativo successo.

Chi tra voi fosse persuaso che si tratta di un nuovo *trend* si sbaglia però di grosso, difatti, pare che in Ticino la coltura dell'olivo abbia radici molto lontane che risalgono ai tempi dei Romani. Secondo alcuni documenti storici l'olivicoltura è stata abbandonata solo a partire dalla metà del 1600, per motivi climatici. In un primo tempo i frantoi trasformavano le olive per uso alimentare; in seguito l'olivo è diventato un'essenza rara riservata ad alcune regioni sulle sponde dei laghi Ceresio e Maggiore, e l'esile produzione, non più riservata a scopi culinari, fu destinata alla trasformazione in olio per illuminare le chiese. Oggi si cerca di tornare alle origini, proponendo dell'olio interamente *made* in Ticino.

Il pioniere di questa avventura è Claudio Tamborini, un viticoltore che nel '92 ebbe l'idea di avviare una produzione sul Colle degli ulivi di Coldrerio, dove già sorgevano alcuni alberi centenari. Il progetto andò a buon fine, difatti da alcuni anni, Tamborini imbottiglia un olio extravergine di ottima qualità. Siccome i risultati sono stati fin dall'inizio incoraggianti, la coltivazione fu estesa ad altre regioni del Ticino. Nel frattempo diverse persone hanno intrapreso la medesima via: non solo viticoltori, agricoltori e giardinieri, ma anche semplici curiosi e amanti dell'oro verde.

Per favorire lo sviluppo dell'olivicoltura in Ticino, nell'aprile del 2001 è stata fondata l'Associazione amici dell'olivo (AAO); nata con in dupplice obiettivo di reintrodurre l'olivo nella zona prealpina dei laghi della Svizzera meridionale e di promuovere la conoscenza della pianta e dei suoi prodotti. L'associazione ha promosso la creazione del sentiero dell'olivo che collega Gandria a Castagnola. Lungo il percorso, oltre alle nuove piantagioni, è possibile imbattersi in esemplari secolari, come il famoso "Olivo del Carlin" che domina sulle acque del lago con un tronco di 10 metri di altezza e 45 centimetri di diametro.

L'importanza della formazione

Per sostenere l'interesse crescente nei confronti di questa coltura, l'Associazione frutticoltori ticinesi già da alcuni anni organizza dei corsi di olivicoltura. L'ultimo appuntamento si è tenuto lo scorso sabato 24 marzo a Vico Morcote. "*Oltre 40 persone, favorite da una giornata primaverile, hanno partecipato al corso di potatura dell'olivo*, spiega con soddisfazione Aurelio Devittori, segretario dell'AFT. "*Con signorile ospitalità siamo stati accolti presso la Tenuta Castello di Morcote dal responsabile signor Michele Conceprio che ha provveduto a presentarci l'azienda*". Il corso comprendeva due momenti distinti. Durante la mattina si è tenuta la parte pratica, dedicata ai soci che avevano già frequentato il corso teorico l'anno scorso, mentre nel pomeriggio si è dato luogo alla parte teorica e dimostrativa riservata ai principianti. "*Il tutto, sotto la guida dell'esperto Giandomenico Borelli, si è svolto con piena soddisfazione dei presenti. Durante la pratica, su alcuni alberi di una quindicina di anni allevati a vaso, è stata effettuata una potatura senza compromessi, ovvero con il taglio anche dei grossi rami, con lo scopo di dare una massima insolazione alla pianta in modo da favorire la produzione di olive su tutto l'albero e non solo sul suo apice*". Nel pomeriggio, invece, Borelli, con l'aiuto di proiezioni su schermo, ha illustrato le diverse forme di allevamento e presentato le regole della potatura di formazione e di produzione. In seguito, si è passati dalla teoria alla pratica con la potatura dimostrativa di alcuni individui.

La giornata ha riscontrato un ottimo successo che Devittori, quale portavoce dell'associazione, ha voluto salutare rivolgendo "*un caloroso grazie a tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita dell'evento!*"

Muriel Hendrichs

Su richiesta, il signor Ennio Bianchi di Sonvico ha tutto l'occorrente per trasformare le olive (minimo 50 kg) in olio. La resa varia dal 10-11%, a seconda della varietà e del grado di maturazione.

079 319 24 74