Dal 2004 Ennio Bianchi gestisce l'oliveto sperimentale di Pro Specie Rara a Sonvico con il sostegno dell'Associazione Amici dell'Olivo. Per valorizzare e sfruttare i preziosi frutti, con passione e pazienza ha dato vita al Frantoio di Sonvico. Unico nel suo genere in Ticino é a disposizione dei soci dell'Associazione, dei piccoli coltivatori e dei privati interessati. La spremitura e la lavorazione delle olive richiede parecchio lavoro, ma il risultato, oltre la soddisfazione, è un prodotto di nicchia e di qualità: l'olio d'oliva ticinese.

ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO

L'Associazione Amici dell'olivo nasce nell'aprile del 2001 da parte di un ristretto gruppo di appassionati con lo scopo di favorire la reintroduzione dell'olivo nella zona prealpina dei laghi a sud della Svizzera, una coltura antica che risale al 1300 nel Locarnese e al 1800 a Lugano. Oggi si annoverano 136 soci che puntualmente vengono coinvolti dal comitato in diverse attività: corsi di potatura, assaggio, abbinamento, cura delle piante, gita annuale.

sabato 4 novembre 2017

La coltivazione di ulivi e il frantoio di Ennio Bianchi a Sonvico

invito

ore 14.00, Sala multiuso (ex Consiglio Comunale)

Un'introduzione sulla storia della coltivazione in Ticino con Alessandro Coduri, presidente dell'Associazione Amici dell'olivo, e la visione di due brevi filmati RSI.

Seguirà la visita all'uliveto, con le sue 127 piante di cui 40 Pro Specie Rara, al frantoio per la spremitura delle olive e l'assaggio del prodotto.

SONVICO

AMICI DEL TORCHIO DI SONVICO

IVGA