



## NON SOLO EXPO E OLIO DI LOMBARDIA

VIAGGIO TRA GLI ULIVETI  
DELLA REGIONE: OGNI ANNO  
PIÙ DI 700MILA LITRI  
DI **MARIELLA TANZARELLA**  
A PAGINA 38

### TRA GLI ULIVETI

# NON SOLO EXPO: ECCO L'OLIO DI LOMBARDIA

NELLA NOSTRA REGIONE (PROVINCE DI BRESCIA E BERGAMO IN TESTA) SE NE OTTENGONO  
738MILA LITRI. SIAMO ANDATI A PARLARE CON CHI LO PRODUCE. DA DECENNI

di **MARIELLA TANZARELLA**

Cinque maestosi ulivi secolari campeggiano in un prato ben curato, all'esterno di un ristorante che si chiama Olio. Il titolare, visionario amante della natura, li ha trasportati dalla Toscana per fini puramente estetici, e loro si sono ambientati a meraviglia. La cosa singolare è che siamo a Origgio, Varese. E che in questa come in altre province lombarde ci sono uliveti che producono olio. È recentissima la presentazione dell'olio "di Expo", 62 preziosi litri, frutto dei 102 ulivi piantati a Milano nel 2015. L'olio a Milano, una stranezza, una rarità. Invece no, perché oltre al Garda, storica fonte di extravergine delicato e pregiato, molte altre zone si sono dedicate all'olivicultura. Un po' per il cambiamento climatico, in qualche caso per recuperare tradizioni antiche e dimenticate. «In Lombardia si producono oggi circa 738 mila litri di olio», dice Mauro Ribola, voce lombarda nell'associazione Città dell'Olio. «In testa la provincia di Brescia e quella di

Bergamo, con le produzioni di Garda e Iseo, seguono quelle di Como, Lecco e Mantova». Le varietà di olive più coltivate

sono leccino, frantoio, pendolino, miracolo e sbresa. Spesso l'attività si intreccia a quella vitivinicola. In provincia di Bergamo, per esempio, a Scanzorosciate, l'azienda Il Castello produce il famoso moscato e da 16 anni anche olio. «Mio padre Pietro Umberto - dice Elena Lussana - ha iniziato negli anni '60, perché aveva ulivi secolari nella tenuta: abbiamo scoperto che erano già presenti in epoca romana».

Adesso i Lussana lavorano con una cooperativa di piccoli e medi olivicoltori della zona. Nel Triangolo lariano si coltivano ulivi, pare, da molti anni. Innegabile, visto che esiste una località che si chiama Oliveto Lario. La Cooperativa Olivicoltori Lago di Como gestisce qualche migliaio di piante. In provincia di Varese esistono invece piccoli uliveti, che producono quantità esigue di olio. «Nel 2004 il parroco di Bosto, non lontano dal Lago di Vare-

se, ebbe l'idea di raccogliere le olive degli alberi sparsi nelle campagne», spiega Enrico Marocchi, presidente dell'Associazione olivicoltori olio di lago Sant'Imerio. «Da allora produciamo, vendiamo e diamo tutto in beneficenza». E, secondo l'esperta Roberta Garibaldi, «molto presto, accanto al turismo del vino, in Lombardia si svilupperà anche il turismo dell'olio». ♦

#### LE VARIETÀ

Le olive più coltivate in Lombardia sono leccino, frantoio, pendolino, miracolo e sbresa.

► 21 gennaio 2021



Nella foto grande, uliveti intorno al lago di Iseo; a sinistra, azienda agricola Il Castelletto

