



Olivello spinoso, il limone del nord

L'arbusto, che cresce spontaneo sulle sponde del Tagliamento, nella pedemontana friulana e in Carnia, è stato riscoperto come pianta coltivabile da una giovane azienda agricola di Mortegliano (UD).



Un grande capannone, all'esterno attrezzi e macchinari agricoli. Tutto intorno distese di campi a perdita d'occhio, incorniciate a nord dai rilievi alpini imbiancati. Siamo in inverno e la natura è a riposo, ma nel piccolo spaccio adiacente al laboratorio dell'azienda agricola Olispin il fermento è quello delle grandi occasioni: si etichetta, si imballa, si caricano scatoloni di prodotti. «Sono giorni intensi, è tempo di mercatini, ma se vuoi venire a vedere l'azienda, un momento lo troviamo, sei la benve-

nuta!». L'entusiasmo e la disponibilità di Sandra si rispecchiano in quelli di Mattia, che, pur indaffarato, mi accoglie con calore. Alle spalle della coppia, disposti con cura su uno scaffale, i prodotti «di famiglia»: sciroppi, marmellate, succhi, salse, tisane... di un arancione vivo, il colore del sole che proprio in quei minuti sta tramontando sulla pianura friulana. Sono tutti a base di olivello spinoso, il cosiddetto «limone del nord», un arbusto definito così per il suo elevato contenuto di vitamina C, superiore a quello degli agrumi.

Le proprietà dell'olivello

Ingegnere lui, impiegata lei, Mattia Marangone e Sandra Gfeller (nella foto a fianco) hanno scelto di cambiare radicalmente vita una decina d'anni fa, trasferendosi dalla Svizzera al Friuli proprio per dare vita a Olispin, piccola azienda a conduzione familiare che, nel cuore del Friuli rurale, tra i comuni di Lestizza e Mortegliano, ha avviato la riscoperta di quella che – i meno giovani lo ricordano – era una tradizione di queste terre: l'uso dell'olivello spinoso.

In lingua friulana l'olivello è la *pomule* e gli argini del fiume Tagliamento ne propongono una varietà autoctona tipica ed esclusiva della regione, spiega Mattia. Come le più note bacche di goji o la spirulina, per le sue innumerevoli proprietà nutritive l'olivello spinoso è considerato un «superfood»: i suoi frutti arancioni sono infatti ricchissimi di vitamine, ma anche di minerali e antiossidanti, aiutano a rafforzare il sistema immunitario, possiedono proprietà antinfiammatorie, tanto da essere consigliati per trattare ipo e avitaminosi, carenza di vitamine e anemia, malattie della pelle, disturbi gastrointestinali, ulcere gastriche e ulcere duodenali. «Si tratta di una pianta di cui si possono utilizzare tutte le parti: bacche, foglie, perfino il tronco per realizzare pellet – spiega entusiasta il giovane imprenditore –. E nei momenti di massima fioritura, i campi giallo-arancioni di olivello sono uno spettacolo!».

La coppia racconta l'avventura intrapresa con entusiasmo. La scelta di cambiare vita per avviare un'attività propria non è stata priva di difficoltà, ma la rifarebbero «subito». «È una continua scoperta!», condividono.

Friuli-Svizzera andata e ritorno

Nell'accento di Sandra si intuisce l'origine non friulana, mentre Mattia parla un italiano perfetto e anche il suo fare e il suo aspetto paiono quelli di un friulano doc, che crede nel fare che nobilita. L'uomo si sente completamente a suo agio in queste terre, dove da piccolo veniva in vacanza a trovare la nonna paterna, originaria di Santa Maria di Sclaunico, non distante da Mortegliano, dove sorge il laboratorio Olispin. Come tanti altri friulani, nonna Melania nel dopoguerra era emigrata in Svizzera. Per questo Mattia è cresciuto in Ticino, dove si è poi



laureato in ingegneria elettronica, per diventare presto capogruppo in un'importante azienda tecnologica nel settore difesa e aerospazio. Quando la nonna viene a mancare, figli e nipoti ereditano dei terreni in Friuli e Mattia e la compagna colgono la palla al balzo per trasferirsi in Italia, assieme alla loro bambina che in quegli

anni stava per iniziare le scuole elementari. Era l'estate 2016: «Volevamo impegnarci in qualcosa di nostro, che ci desse soddisfazione. Mais, soia e le altre colture tradizionali non ci interessavano, così ci siamo documentati un po' e abbiamo scelto l'olivello». A dare una mano alla coppia, il papà di Mattia, Denis. «All'inizio abbiamo fatto delle prove con diverse varietà, per vedere quale attecchisse e crescesse meglio. La scelta non è caduta su quella che rendeva di più, ma su quella che dava la bacca con il gusto più spiccato e più fruttato».

Attenti alle spine!

Paiono lontanissimi gli inizi, eppure sono trascorsi pochi anni. Mattia sorride ricordando le prime perlustrazioni lungo il Tagliamento a studiare la pianta. Solo in seguito la coppia ha scoperto che già nel dopoguerra essa era fonte di reddito in Friuli, in particolare nella zona pedemontana e in Carnia. «C'erano intere famiglie che si recavano, gerla in spalla, a raccogliere i rami per poi sgranarli, pulirli e conferire le bacche ad alcuni ristoranti e farmacie – spiegano –. Questi, a loro volta, li destinavano ad aziende farmaceutiche svizzere, austriache, tedesche...». Un'attività che fu in seguito abbandonata, forse in quanto non più abbastanza remunerativa e probabilmente anche perché, come suggerisce il nome stesso della pianta, la raccolta dell'olivello spinoso non è agevole. «E le spine sulle mani si fanno sentire anche a distanza di mesi!». Mattia e Sandra nel tempo hanno imparato a prendere le misure: «Abbiamo iniziato raccogliendo i rami con le forbici manuali, poi siamo passati a quelle elettriche, l'anno seguente al tagliasiepi, fino ad acquistare una macchina per la raccolta che è la numero uno di serie (prima c'erano solo dei prototipi!) e lavora in modo completamente meccanico». I macchinari per la trasformazione dei prodotti, invece, li ha progettati lo stesso Mattia, puntualizza con orgoglio Sandra.

Schivando covid e grandine

I risultati di tanto impegno non hanno tardato ad arrivare. Dai primi quattro ettari, oggi Olispin ne conta sedici, tra medio e basso Friuli. Non sono mancati gli alti e i bassi, ammette l'imprenditore. «Il laboratorio di trasforma-

zione è stato aperto nel 2019 e in quello stesso anno abbiamo partecipato alla nostra prima grande fiera, "Artigiano in fiera" a Milano. Era andata benissimo... Ma poco dopo è partita la pandemia. È stata una vera batosta». Che fare? «Abbiamo avviato le vendite online e tenuto duro. Poi ci sono stati due anni molto positivi. Abbiamo cominciato a fare buone raccolte, a sviluppare più prodotti, a farci conoscere in mercati, fiere, sagre. Ad avviare collaborazioni con altre aziende: ci sono state le birre, i saponi e le cioccolate. Sono tantissimi i prodotti da poter sviluppare con l'olivello!». Nel luglio 2024 un'altra grossa battuta d'arresto a causa dell'ondata di maltempo che ha flagellato il medio Friuli. «I chicchi di grandine hanno demolito le piantagioni – ricordano Mattia e Sandra –, avevamo tronchi da 15-20 cm spaccati a metà e il vento a 150 km orari ha fatto il resto con le bacche... La scorsa estate ancora due grandinate, di violenza minore, ma che comunque hanno ridotto la raccolta». Eppure, ancora una volta, la famiglia non si è data per vinta, e soprattutto non ha perso l'entusiasmo degli inizi. Tantomeno il desiderio di inventare nuovi prodotti. «Il succo "olivello e mela" è nato perché per la nostra bambina l'olivello da solo era troppo acidulo, così abbiamo cercato di addolcirlo». Ma il preferito di Mattia è la salsa miele, senape e olivello, da abbinare a carni, verdure e formaggi freschi. «Da poco abbiamo iniziato a proporla anche in una versione piccante con peperoncino, anch'esso coltivato in Friuli».

Le sue parole appassionate lasciano intuire altre idee in cantiere. «Per il momento ci dobbiamo riassetare, dopo gli urti del meteo degli ultimi anni, ma abbiamo tantissime idee. Vorremmo ampliare alcune parti del laboratorio, ci piace molto collaborare con altre aziende della zona, mettere in comune progetti e risorse... Stiamo cercando di crescere, piano piano».

A fare il tifo per Olispin c'è anche l'intero paese di Santa Maria di Sclaunicco, che ha «adottato» l'azienda riconvertendo la tradizionale sagra paesana in «Sagra dell'olivello spinoso. *Tornin a cjatasi*» (torniamo a incontrarci, in friulano), con menù tutto a base di olivello spinoso: insolito, salutare e gustoso. L'appuntamento, anche quest'anno, sarà nella seconda e terza settimana di giugno: assaggiare per credere.

MdC