



Azienda Agricola Castelletto, quando i sogni diventano realtà

**Alla scoperta di una bella realtà a conduzione familiare che, con passione e perseveranza, ha perseguito l'idea di sviluppare l'olivicoltura nella provincia di Bergamo.**



La collina su cui sorge l'Azienda Agricola Castelletto (Foto © terredelvescovado.it).

Ci troviamo nella provincia bergamasca, tra le colline di Scanzorosciate, una zona nota soprattutto per la produzione di Moscato. Sulla cuna della collina più alta della frazione di Tribulina, ospitata in un casolare in pietra attorniato da uliveti e vigneti, si trova l'[Azienda Agricola il Castelletto](#). La posizione è particolarmente suggestiva ed offre agli ospiti un panorama mozzafiato che si estende a perdita d'occhio fino alla provincia milanese.

## **Azienda Agricola Castelletto di Scarosciate, storia e varietà di oli**

Siamo stati presso Il Castelletto, per conoscere meglio questa realtà fatta di impegno, passione e capacità di sognare perchè pensare di coltivare olive e produrre olio di qualità nel bergamasco è da considerare un'autentica sfida. Ad accoglierci e a raccontarci la storia dell'azienda è Elena, la gentile e preparata figlia del titolare.



Pietro ed Elena Lussana (Foto © Francesca Parsani).

## Le origini e la storia dell'azienda

L'azienda fu fondata nel dopoguerra da **Camillo Lussana** e dalla moglie **Pandocchi Giovanna**, alla quale i Conti Gelmini – feudatari di Gromo – avevano lasciato in eredità il “**Castelletto**”. Inizialmente produceva vino, tra cui il famoso **Moscato di Scanzo**, ma con il passare degli anni, Pietro – il figlio di Camillo – si appassionò sempre più al mondo dell'olivicoltura. Tale interesse era favorito anche dal fatto che, tra gli ettari di vigneto, c'erano diversi ulivi di grande bellezza e che si sarebbero rivelati secolari.

Pietro iniziò a piantare altre piante, un ulivo all'inizio di ogni filare di vigna e gradualmente si convinse che, anche nella provincia di Bergamo, si potessero coltivare le olive. Con una forte caparbità, sperimentò quali varietà si potessero adattare meglio al territorio scanzese e oggi è arrivato a coltivare 30 diverse tipologie di ulivi.

Fino agli anni '90 la produzione di olio è stata destinata al consumo familiare ma la svolta è avvenuta all'inizio del nuovo millennio con il completamento della piantumazione dell'uliveto fino ad avere più di mille piante. Da qui la scelta di dedicarsi alla produzione e commercializzazione dell'olio e di accantonare quella del vino.

Sempre in questi anni l'azienda diventa membro della **Cooperativa “Sebino Franciacorta Montisola”**

e inizia la produzione del proprio olio extravergine di oliva certificato DOP, grazie anche al frantoio cooperativo collocato nelle vicinanze, a Sale Marasino (BS).

Tra il 2005 e il 2009, per cercare di puntare su una produzione di qualità sempre maggiore e vista la crescente adesione di membri bergamaschi alla cooperativa, il Consorzio decide di acquistare il primo (e tuttora unico) frantoio della bergamasca, ospitato dall'azienda Castelletto e messo a disposizione di tutti i soci e di altre aziende; si assiste così alla nascita della **Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi**.

## Il Castelletto e le varietà di olio prodotte



Le 4 varietà di olio extravergine prodotte dall'azienda (Foto © Francesca Parsani)

Il posizionamento del frantoio all'interno dell'**Azienda Agricola Castelletto** è stato funzionale al miglioramento della qualità degli oli, per effetto della spremitura in loco, nonché alla **diversificazione della produzione** che attualmente è articolata in 4 tipologie diverse di olio:

1. **Ginami**: plurivarietales;
2. **Alarico**: certificato DOP Laghi Lombardi Sebino;
3. **Astino**: plurivarietales, prodotto con uve della valle di Astino, dove l'azienda Agricola il Castelletto;  
gestisce degli uliveti;
4. **Sbresa**: monovarietales.

## Olio Sbresa, orgoglio aziendale

Dedichiamo qualche parola in più alla tipologia di olio Sbresa, orgoglio dell'azienda e prodotto con olive di varietà Sbresa, pianta autoctona bergamasca. Dalla [degustazione dell'olio](#) emerge un **fruttato mediointenso**, una tipicità non comune nel nord Italia, che – nonostante le difficoltà di produzione – ha ottenuto riconoscimenti a livello nazionale rientrando nella rassegna nazionale degli oli monovarietales curata da [ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche](#).

Vivendo per qualche ora questo angolo di paradiso, si percepisce l'amore e la passione per il proprio lavoro ma anche l'impegno profuso nel cercare di far conoscere il territorio e la sua cultura agricola.

### Azienda Agricola Castelletto

Via Collina Alta n°58 a/b – Tribulina di Scanzorosciate (BG)

[www.ilcastellettoagricola.com](http://www.ilcastellettoagricola.com)

© Articolo di Francesca Parsani

### Data di creazione

22/05/2018

### Autore

redazione