



## Tenute Ragonese: il racconto di un olio eroico

*Lancilotto Ragonese, giovane agricoltore messinese, ha trasformato una terra devastata dagli incendi in un modello di sostenibilità, recuperando cultivar rare e promuovendo una nuova cultura dell'olio*

Ci troviamo nel cuore dell'agro tusano, in provincia di Messina, tra ulivi secolari e scorci che si aprono verso le isole Eolie. Qui ha preso forma il progetto “**Tenute Ragonese**”: un simbolo della Sicilia agricola, resiliente, profondamente radicata nella propria identità culturale e territoriale.

La conversazione con Lancilotto ci ha fatto scoprire una storia familiare che affonda le radici nei secoli, una scelta controcorrente di tornare alla terra, una quotidiana resistenza contro le pressioni della criminalità organizzata e le sfide del cambiamento climatico. Ma è anche il racconto di un' **agricoltura innovativa**, di una sostenibilità concreta che va oltre le etichette, e di una qualità che si costruisce giorno dopo giorno, **dalla pianta alla bottiglia**.

### Qual è la storia di Tenute Ragonese?

«Mi sono dedicato al modo dell'olivicoltura di qualità da 10 anni, fondando l'azienda in contrada Vallarancia, una collina di fronte al mare. Tusa è un paese della Sicilia profonda, con una storica vocazione olearia. A **600 metri di altitudine e a 30 km di Cefalù** guarda dall'alto le Eolie... una piccola isola nell'isola. Sono convinto che il cambiamento che il mondo dell'olivicoltura necessita

possa arrivare solamente da menti giovani e aperte, consapevoli che attraverso studio e tecniche moderne si possano raggiungere obiettivi qualitativi concreti. Insomma, dobbiamo essere agricoltori evoluti».



Tusa ha una storica vocazione olearia; si trova a 600 metri di altitudine e a 30 km di Cefalú (Foto © Tenute Ragonese).

### **Quali prodotti coltivate o trasformate e cosa li rende unici?**

«L'azienda di per sè ha origini antiche. I primi documenti che possediamo riguardanti la contrada Vallarancia risalgono ai primi dell'Ottocento col mio trisavolo **Benedetto Bella**. Dopo di lui, ci furono il figlio Giuseppe e il nipote Benedetto, nonno di mia nonna paterna Rosalia Bella e suo padre Francesco. Già all'epoca si produceva olio che, a dorso di mulo, veniva trasportato alla stazione ferroviaria di Castel di Tusa per essere venduto in latte personalizzate sul mercato di Palermo. Successivamente, con mio nonno prima e con mio padre dopo, la tenuta conobbe un lungo periodo di abbandono e incuria.

Solo nel 2016 sono intervenuto io che, mosso da un desiderio di recupero, ho deciso di intervenire per salvare gli ultimi ulivi secolari graziati dai catastrofici incendi che devastarono tutto il territorio comunale nel 2012».

### **Quanto è stato difficile questo lavoro di recupero?**

Nel 2017, dopo oltre un anno di lavori di miglioramento fondiario, sono riuscito a piantare una prima parte di oliveto con 330 piantine e 100 innesti. Sfortunatamente, poichè la nostra Sicilia non

è solo mare, bellezze architettoniche, naturalistiche e buon cibo, nel 2018 degli sconosciuti (leggasi mafiosi!) decisero che io da lì dovevo andare via e, in una notte, mi tagliarono tutte le giovani piante e tutti gli innesti. Quello è stato il momento della svolta vera e propria per Tenute Ragonese: non ci avrebbero mai cacciato dalla nostra terra! Abbiamo deciso, così, di ricoprire tutta la tenuta di giovani olivi, rispondendo con la vita alla violenza. Oggi, l'azienda conta più di 2.300 piante di [6 cultivar differenti](#): Santagatese, Verdello, Biancolilla, Crastu, Giarraffa e Nocellara dell'Etna. Al momento produciamo una sola linea di olio unicamente dalle piante secolari: un olivaggio da Santagatese, Crastu e Giarraffa col nome di "**Riserva Vallarancia**", proprio per sottolineare la provenienza dagli alberi secolari salvati dall'abbandono. A partire dalla prossima campagna olearia (25/26) saremo in IGP e, dal 2026, proporremo il primo dei 4 monovarietali (2 dei quali saranno in DOP). In futuro conto di presentare anche un blend.



L'azienda conta più di 2.300 piante di 6 cultivar differenti (Foto © Tenute Ragonese).

### Raccontaci qualcosa di più sulle cultivar utilizzate

Sono tutte prettamente autoctone, ma una menzione particolare va alla **Crastu** che cresce solo in un areale ristrettissimo ed è registrata nella lista "cultivar rare". Quando abbiamo reimpiantato le giovani piantine di Crastu, il vivaista mi disse che non era possibile reperirle da nessuna parte e così decisi di preparare delle marze dalle mie piante madri secolari che poi furono innestate su piantine selvatiche e messe a dimora l'anno successivo. Abbiamo così ottenuto una parte di oliveto copia identica delle secolari.

## Quali tecniche utilizzate per garantire la qualità?

«Oggi siamo in grado di gestire e controllare quasi interamente la nostra cortissima filiera produttiva, dalla pianta all'imbottigliamento. Abbiamo appena completato il nostro laboratorio aziendale di imbottigliamento, all'interno del quale filtriamo l'olio, lo conserviamo sotto azoto e a temperatura controllata. Riusciamo persino a insufflare piccole quantità di azoto in ogni bottiglia, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche fino all'apertura. Tutti questi passaggi li seguo personalmente: considera che ogni bottiglia passa tra le mie mani almeno cinque o sei volte prima di lasciare il laboratorio. Per garantire la qualità, effettuo **campagne di raccolta anticipate**, anche a discapito della quantità di olio prodotta. Ovviamente, la molitura delle olive avviene entro un massimo di 12 ore dalla raccolta e rigorosamente a freddo. La catena del freddo la facciamo iniziare già in campo, conservando man mano le olive raccolte in un furgone refrigerato».

## ... e per la sostenibilità?

«In questo ambito, le operazioni sono diverse. Si inizia con l'**inerbimento spontaneo del terreno** e successiva **trinciatura**, per tutelare il suolo dall'erosione (ci troviamo in collina); poi **manteniamo una forte biodiversità** (in particolare quella degli insetti pronubi) e si restituisce alla terra tutto ciò che ci ha donato durante l'anno, inclusi gli scarti di potatura. Importante è anche l'**azzeramento dell'uso di fitofarmaci di sintesi e concimi chimici**: pratichiamo un'agricoltura biologica reale, pur senza certificazione. Non mi piace l'idea di chi fa biologico solo per ottenere contributi, né il fatto che l'organismo di controllo venga pagato dal controllato: siamo in Italia e non oso immaginare quante irregolarità ci siano dietro. Inoltre utilizziamo una centralina agrometeorologica interconnessa con satellite e impianto di irrigazione a goccia, per intervenire solo dove e quando serve, evitando ogni spreco della nostra preziosa sorgente d'acqua. Infine, l'energia elettrica viene prodotta da pannelli solari, e in futuro anche da una mini pala eolica. Punto anche alla **progressiva sostituzione di tutte le attrezzature agricole a motore termico** con modelli elettrici a zero emissioni».



Uno degli ulivi secolari (Foto © Tenute Ragonese).

### Come valorizzate il territorio attraverso il vostro lavoro agricolo?

«Ci riteniamo custodi – non proprietari – degli ulivi secolari. Facciamo in modo che queste meravigliose piante, che rendono unico il nostro areale, abbiano lo spazio e le cure che meritano».

### Qual è stato l'impatto del cambiamento climatico sul vostro lavoro?

«È una condizione ormai evidente, soprattutto in agricoltura e nell'olivicoltura. Le estati sempre più calde e la scarsità di piogge ci hanno portato, ad esempio, all'uso del **caolino**, una polvere di roccia inerte che, applicata sulle piante durante la bella stagione, consente di ridurre fortemente l'evapotraspirazione, preservando risorse idriche preziose. Altro aspetto fondamentale è il **risparmio idrico**: fin dai primi anni ci siamo dotati di un impianto di irrigazione a goccia, pur avendo a disposizione una sorgente naturale. Infine, ma non meno importante, abbiamo adottato un **sistema di potatura a vaso policonico**, che favorisce l'ingresso di luce e aria nelle chiome, proteggendo in modo naturale da parassiti e funghi, spesso causati da nebbie improvvise o picchi di umidità legati ai cambiamenti climatici».



Il territorio (Foto © Tenute Ragonese).

### **Come comunicate il vostro lavoro e i vostri valori al pubblico?**

«Al momento cerchiamo di fare divulgazione sulla cultura dell'olio attraverso i nostri canali social, spiegando come riconoscere un olio di qualità, come conservarlo e illustrando tutte le pratiche agronomiche, ambientali e tecnologiche che adottiamo per raggiungere i nostri standard qualitativi. In un paio di occasioni ho anche organizzato, in collaborazione con alcuni locali con cui lavoriamo, delle **masterclass di avvicinamento all'olio extravergine**. A breve sarà online anche il nostro nuovo sito, che conterrà una sezione interamente dedicata alla cultura dell'olio».

### **Ci sono progetti futuri o novità che vorreste condividere?**

«Il primo è la realizzazione di una **sala degustazione aziendale**, destinata ad accogliere i visitatori e guidarli in sedute di assaggio tecnico dei nostri oli; dovrebbe essere pronta entro la fine del 2025. Il secondo progetto, più ambizioso, è la costruzione di un frantoio aziendale, per completare l'intera filiera produttiva e puntare a un olio di qualità ancora superiore».

### **TENUTE RAGONESE**

Largo Notarile, 20 – Tusa (ME)

[Facebook](#)

### **Data di creazione**

13/06/2025

### **Autore**

fulvio-falbo