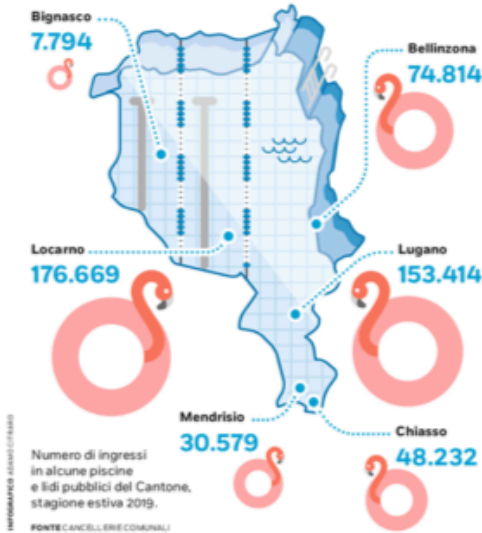




## Il Ticino in cifre



### Il succo di mela: squisito e biologico

Il succo di mela piace molto: fruttato e dolce, ma senza zucchero aggiunto. Inoltre, contribuisce al popolamento di alberi ad alto fusto, come ci spiega Andreas Häsel, direttore del progetto presso l'Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL) per la promozione di mosti biologici lanciato con Coop nel 2016, ed esteso fino al 2023. Un progetto necessario perché, soprattutto negli

anni di scarso raccolto, la domanda di produttori come Ramsier non viene soddisfatta. "Forniamo consulenze sulla protezione e la cura degli alberi, la fertilità del suolo e la selezione delle varietà", ci spiega. Il potenziale di conversione al biologico nelle aziende agricole è alto e l'obiettivo è di migliorare il rendimento, per esempio utilizzando le macchine per lavorare. NKE

UNA DOMANDA A...



CLAUDIO PREMOLI,  
PRESIDENTE ASSOCIAZIONE AMICI DELL'OLIVO

### Olivi in Ticino, solo un ornamento?

No, non è solo ornamento. La tradizione olivicola in Ticino risale a diversi secoli fa. Qui, infatti, si produceva olio lampante. Tra il XVI e il XVIII secolo tre inverni rigidissimi distrussero quasi tutti gli oliveti ticinesi; sopravvissero poche piante a Gandria, di cui esistono ancora oggi alcuni esemplari. Un centinaio di anni fa si ricominciò a piantare olivi vicino ai vigneti, ma erano considerati ormai inadatti. Nel 2001 è nata l'Associazione Amici dell'Olivo, che oggi conta oltre 200 soci e organizza corsi di degustazione, potatura, visite a oliveti e frantoi italiani, consulenza, e incontri informativi su diversi prodotti nostrani. Con i nostri due frantoi di riferimento, uno a Sonvico di proprietà di un nostro membro di comitato, e un altro a Losone della Cantina Delea, produciamo una piccola quantità di olio blend per consumo privato. Nel 2018 c'è stata un'annata record con la frangitura a Sonvico di oltre 9.000 chili di olive e oltre mille litri d'olio prodotto. In Ticino stimiamo vi siano 4.000 piante di olivo ca., ma con il nostro censimento, che ha lo scopo di preservare e valorizzare l'olivo al Sud delle Alpi e di capire come affrontare un eventuale arrivo del batterio della Xylella Fastidiosa, potremo avere un quadro più preciso. Si pregano enti e privati con uno o più olivi di scrivere a [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com) entro il 31.7.20.

## una domanda a...

**Claudio Premoli**, presidente Associazione Amici dell'Olivo

### Olivi in Ticino, solo un ornamento?

No, non è solo ornamento. La tradizione olivicola in Ticino risale a diversi secoli fa. Qui, infatti, si produceva olio lampante. Tra il XVI e il XVIII secolo tre inverni rigidissimi distrussero quasi tutti gli oliveti ticinesi; sopravvissero poche piante a Gandria, di cui esistono ancora oggi alcuni esemplari. Un centinaio di anni fa si ricominciò a piantare olivi vicino ai vigneti, ma erano considerati ormai inadatti. Nel 2001 è nata l'Associazione Amici dell'Olivo, che oggi conta oltre 200 soci e organizza corsi di degustazione, potatura, visite a oliveti e frantoi italiani, consulenza, e incontri informativi su diversi prodotti nostrani. Con i nostri due frantoi di riferimento, uno a Sonvico di proprietà di un nostro membro di comitato, e un altro a Losone della Cantina Delea, produciamo una piccola quantità di olio blend per consumo privato. Nel 2018 c'è stata un'annata record con la frangitura a Sonvico di oltre 9.000 chili di olive e oltre mille litri d'olio prodotto. In Ticino stimiamo vi siano 4.000 piante di olivo ca., ma con il nostro censimento, che ha lo scopo di preservare e valorizzare l'olivo al Sud delle Alpi e di capire come affrontare un eventuale arrivo del batterio della Xylella Fastidiosa, potremo avere un quadro più preciso. Si pregano enti e privati con uno o più olivi di scrivere a [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com) entro il 31.7.20.