

6. Rapporto del presidente

Cari soci,

pochi mesi fa nel mio rapporto per l'assemblea 2020 scrivevo che avrei preferito svolgere l'assemblea in presenza. Oggi sono quindi molto contento di incontrarvi personalmente seppur con tutte le precauzioni del caso, in questa assemblea no. 15 del 20° anno di costituzione della nostra assemblea.

Alcuni di voi si chiederanno perché assemblea no. 15 e non no. 20. Nei primi 10 anni fino al 2012, l'assemblea aveva luogo ogni 2 anni. Dal 2013 il ritmo è diventato annuale.

L'emergenza della pandemia scoppiata a marzo 2020 ci ha costretti ad annullare via via tutti gli appuntamenti pianificati per l'anno 2020.

Siamo tuttavia riusciti poco prima della prima ondata COVID ad organizzare due serate.

La prima a gennaio 2020 a Lugano-Cornaredo grazie all'entusiasmo del socio Giovanni Foletti che ci ha reso partecipi delle sue esperienze in **Corea** durante la sua missione di pace al 38° parallelo e cioè al confine tra le due Coree. Prima della cena abbiamo avuto degli assaggi di oli selezionati da Mario Piazzini, nostro vicepresidente.

La seconda serata in febbraio a Rancate curata da Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario cantonale è stata una conferenza sul tema della **Xylella Fastidiosa**, batterio conosciuto soprattutto in Puglia ma non solo.

E poi ? e poi più nulla ma solo apparentemente! Dietro le quinte l'associazione ha lavorato intensamente a diverse attività, anche nascoste approfittando della "pausa" forzata causa COVID.

Abbiamo organizzato il censimento delle piante di olivo, terminato la pianificazione del programma festeggiamenti del 20° che purtroppo non potrà essere realizzato, preparato il concorso fotografico, propagandata la piantumazione di nuove piante, partecipato al GreenDay di Bellinzona, allacciati i primi contatti con il Patrimonio Culinario Svizzero, organizzato la raccolta collettiva delle olive, contribuito al monitoraggio della mosca dell'olivo della sig.ra Cristina Marazzi, concluso un accordo di collaborazione con Flos Olei, visitato alcuni potenziali oliveti in Ticino, organizzato la trasmissione dell'Ora della Terra da Sonvico, costruito il sito internet e organizzato l'assemblea per corrispondenza. Infine per tenere il collegamento con i soci abbiamo raddoppiato le news ai soci. Il tutto accompagnato dal nostro motto "**LONTANIMACISIAMO**". Grazie a tutto ciò ma soprattutto alla fedeltà di gran parte dei soci, il numero degli affiliati si è ulteriormente accresciuto.

Di seguito un breve commento sull'annata olivicola ticinese 2020.

Dopo l'annus horribilis 2019 a causa della cascola ed eventi atmosferici che hanno praticamente azzerato la produzione, il 2020 ha superato nettamente quella del 2018 che era già stata considerata buona. Il Ticino non produce grandi quantitativi ed è risaputo che l'olio d'oliva ticinese sia un prodotto di nicchia molto raro. In annate molto buone come il 2020, l'oro verde ticinese seppur con qualche difficoltà, lo si è potuto trovare sul mercato. Il prezzo si aggira attorno ai CHF 60.00 al litro. Il 2020 quindi è stato l'annus mirabilis; un anno da incorniciare. Già in primavera lo si presagiva grazie all'andamento climatico e agronomico favorevole con piogge al momento giusto e nella giusta quantità. Successivamente nella parte dell'estate le piogge sono mancate e questo in

alcune aree ha parzialmente asciugato la polpa delle olive. La raccolta durata ca. un mese, si è conclusa a metà novembre e i due frantoi attivi in Ticino (il Frantoio di Ennio Bianchi a Sonvico e il Frantoio di Angelo Delea a Losone) hanno lavorato circa 19 tonnellate di olive con una produzione di quasi 2'000 litri di olio extra vergine d'oliva ticinese. Da notare che su diverse piante di tutto il territorio cantonale, sono rimaste parecchie olive non raccolte per vari motivi. Un'annata, in ogni caso, all'insegna dell'abbondanza di olive.

La resa media del 10,02% ai due frantoi è stata discreta se confrontata con altre annate ma è stata in linea con la media del Nord Italia che è stata del 10-11%. Poteva anche essere migliore se i primi conferenti d'olive avessero atteso ancora qualche giorno prima di raccogliere ma la voglia di avere il proprio olio era forte.

Anche il quantitativo di olive sarebbe stato maggiore se la mosca olearia non avesse attaccato le piante in alcune località poco prima della raccolta (soprattutto della varietà Leccino). Questo fenomeno è dovuto ad un inverno mite, un alto tasso di umidità e una temperatura settembrina elevata.

Un punto dolente è la situazione dei prodotti fitosanitari per la lotta contro la mosca dell'olivo. Dal 31.10.2020 anche la licenza del prodotto Perfekthion è scaduta e ora siamo scoperti nel senso che in Svizzera non ci sono più prodotti omologati per lottare preventivamente contro la mosca. Rimane solo il Naturalis-L della ditta Andermatt ma è necessario vigilare e agire ogni settimana quando apparirà la mosca. Ricordo che la mosca oltre che a ridurre il quantitativo di olive sane causa un peggioramento della qualità dell'olio. Ad inizio luglio 2020 dopo aver individuato alcune località, abbiamo accompagnato la sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario piazzando delle trappole test. Si trattava di testare le trappole greche ECO-TRAP non in vendita in Svizzera ma autorizzate (per 2 stagioni) dalle Autorità competenti. Le postazioni piazzate erano a Corteglia, Gandria, Gudo, Rancate, Riva San Vitale, Sementina e Sonvico. Oltre alle citate trappole sono state piazzate anche delle trappole Andermatt Biocontrol. Era previsto anche il trattamento col caolino ma col trascorrere delle settimane si è deciso di rinunciare. Un socio di Ronco s/Ascona ha testato le trappole greche "Dakovaka". Il risultato delle ECO TRAP e Dakovaka è stato però deludente.

Veniamo ora ad alcuni dettagli sulle varie attività 2020 cominciando dalle riunioni di comitato:

- **Riunioni:** siamo riusciti a trovarci in 4 frangenti durante l'estate ma poi da fine settembre tutto si è svolto per telefono, per posta elettronica o per whatsapp;
- **Censimento degli olivi:** l'UFAG per il tramite del Servizio fitosanitario cantonale si era chiesto quali sarebbero potute essere le conseguenze di un eventuale arrivo della *Xylella* in Svizzera e in particolare in Ticino. Sapevamo della presenza di numerosi olivi ma non sapevamo il numero di piante e l'ubicazione. Ecco quindi che questo ci ha dato lo spunto di intraprendere questo lungo e oneroso lavoro di classificazione di dati sperando nella collaborazione dei cittadini. Lanciato a giugno 2020 e dopo una prima fase iniziale difficile sono via via arrivati i dati grazie alle varie possibilità di dare visibilità alla nostra associazione (radio e giornali). Il risultato lo vedremo dopo, alla trattanda no. 14;
- **Programma dei festeggiamenti:** ad inizio 2020 abbiamo allestito un ricco programma di eventi per degnamente festeggiare il 20° di quest'anno. Di solito il programma annuale viene pubblicato già a gennaio ma quest'anno, vista l'incertezza, non l'abbiamo fatto. La speranza è quella di poter realizzare qualcosa di questo programma, COVID permettendo;
- **Concorso fotografico:** per festeggiare degnamente il 20° e con lo scopo di avere delle foto da utilizzare per il nostro futuro sito internet, abbiamo organizzato un gruppo di lavoro incaricato di trovare un tema accattivante, di cercare una giuria esterna, di definire premi e



2001 - 2021

di regolamentare il tutto. Il concorso è stato quindi lanciato ai soci ad inizio gennaio 2021 e ai media. La scadenza è il 15.11.21 e potranno partecipare tutti, incluso i professionisti. La giuria premierà le migliori 3 foto con 3 premi in denaro;

- **Piantumazione di nuovi olivi:** uno dei numerosi scopi dell'associazione è quello di propagandare la pianta dell'olivo al Sud delle Alpi. Dopo la prima ed ottima esperienza 2018-2019 (fornite 123 piante), in cui l'organizzazione era tutta nostra, senza appoggi esterni, abbiamo riproposto l'ordinazione lo scorso autunno. La fornitura a fine marzo 2021 con 298 piante fornite di diverse varietà, per lo più Leccino, Frantoio e Pendolino è stata un grande successo a piena soddisfazione del comitato;
- **GreenDay 2020:** dopo rinvii e cambiamenti a causa del COVID, l'evento organizzato dalla Società ticinese di scienze naturali si è potuto svolgere in data 23.9.20 a Bellinzona. La nostra associazione ha raccolto l'invito a questa prima edizione con una postazione interattiva per approfondire il tema della sostenibilità mostrando degli olivi bonsai gentilmente messi a disposizione dal socio Enzo Ferrari e preparando anche un quiz sul tema dell'olivo e dell'olio. Purtroppo non abbiamo avuto un grande riscontro complice forse la postazione poco favorevole;
- **Patrimonio Culinario Svizzero (PCS):** durante ottobre abbiamo allacciato i primi contatti con i responsabili del PCS con lo scopo di iscrivere il prodotto olio d'oliva ticinese nel patrimonio culinario. Maggiori informazioni seguiranno alla trattanda no. 15;
- **Raccolta collettiva delle olive:** già in primavera si vedeva una buona fioritura e tutto lasciava presagire ad un'ottima annata. Ci siamo quindi attivati già ad agosto per informare la popolazione di questa possibilità di donare le olive all'associazione. Il risultato della 4a. edizione è stato ottimo con 3 punti di raccolta a Bellinzona, Noranco e Rancate. Numerosi i partecipanti, soprattutto dal Mendrisiotto. Sono stati consegnati sabato 27 ottobre 451 kg di olive. Ben oltre le nostre più rosee aspettative. Subito trasportate a Sonvico al frantoio di Ennio Bianchi, sono state lavorate nel giro di poche ore. Il risultato è stato molto interessante con la produzione di quasi 50 litri di olio d'oliva. Il comitato ha quindi deciso di omaggiare con delle bottigliette d'olio tutti coloro che, chi più e chi meno, hanno donato le olive. Gesto molto ben apprezzato;
- **Collaborazione con Flos Olei:** Flos Olei è la prima guida a respiro internazionale dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergini di oliva selezionati con criteri di assoluto rigore da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, editore del volume e curatore dello stesso insieme a Laura Marinelli. Entrambi sono giornalisti, esperti assaggiatori e critici enogastronomici. La guida di quasi 900 pagine è realizzata in italiano, inglese e cinese e presenta 54 paesi selezionati su 5 continenti. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. I primi contatti con Marco Oreggia li ho avuti in occasione di una delle prime news nel 2018 sulla storia dell'olio. Ad inizio del 2020 invece Laura Marinelli mi ha contattato per vedere se fossi interessato a collaborare per la realizzazione e l'aggiornamento annuale della scheda "Svizzera" con una finestra sul Ticino. Ovviamente ho risposto subito affermativamente e quindi il rapporto di collaborazione sarà duraturo e permetterà di far conoscere la nostra regione in tutto il mondo. La guida 2021 è uscita ad inizio anno (2021);
- **Visite ad oliveti:** un altro scopo dell'associazione è quello di promuovere e aiutare coloro che desiderano impiantare nuovi alberi di olivo. Durante l'anno abbiamo avuto l'occasione di visitare una dozzina d'interessati. Cito alcune località come Taverne, Agarone, Cureglia, Seseglio, Monte Carasso, Carona, Sant'Antonino, ecc. Ad ognuno abbiamo trasmesso le nostre conoscenze tramite una consulenza, spesso anche con un breve rapporto scritto;

2001 - 2021

- **L'Ora della Terra:** grazie ai buoni rapporti abbiamo marcato presenza in 3 occasioni. La prima da casa via Skype il 19 aprile rispondendo alle domande degli ascoltatori, la seconda il 2 agosto dallo studio mobile RSI di Riva San Vitale lanciando anche il censimento delle piante e la terza volta in data 18 ottobre da Sonvico con un'intera trasmissione in diretta radio e in streaming alla presenza di diversi ospiti. Queste visibilità ci ha permesso di farci conoscere ulteriormente a tutto vantaggio dell'associazione stessa;
- **Sito internet:** durante il 2020 abbiamo lavorato intensamente per allestire i vari testi. Grazie anche all'aiuto esterno della sig.ra Nova-Toscanelli per la correzione dei vari testi, siamo ora in grado di attivare il sito. Non sarà ancora perfetto e abbiamo ancora margini di miglioramento ma siamo ora anche noi dotati di questo strumento ormai irrinunciabile. Il sito internet è stato realizzato dagli esperti della Fondazione Diamante per quanto riguarda la parte tecnica e a breve sarà attivato;
- **News:** l'unico sistema che ci ha permesso di tenere un certo contatto con i soci durante l'anno è stato quello delle varie news che sono raddoppiate nel 2020 passando da 12 a 24. Possono sembrare tante ma i soci, ovviamente a dipendenza della tematica, hanno molto apprezzato queste informazioni. Con l'arrivo del sito internet da inizio marzo 2021 si è passati dalle news alle newsletter con una tematica di fondo e delle informazioni in formato pillole di vario genere;
- **Varie visite:** con l'avvicinarsi della raccolta delle olive 2020 abbiamo avuto diverse visite di gruppi e di giornalisti (soprattutto dalla Svizzera tedesca) attirati dalle olive risp. dall'olio ticinese. Cito alcune testate come Tierwelt, Cooperazione, Agricoltore Ticinese, Schweizer Familie, Migros Zurigo, Swissinfo e il blog In Olio Veritas di Parigi.
- **Bicchierini d'assaggio:** visto il maggior interesse, abbiamo deciso di acquistare 250 bicchierini con coperchietto di color blu per le varie serate di assaggio. Degustare un olio in un simile bicchierino è un'altra cosa rispetto al solito bicchierino di plastica usato come finora. Ne è la prova, la serata del mese scorso a Lamone. Con questo investimento, potremo migliorare le serate dal punto di vista qualitativo e accrescere le conoscenze individuali dei partecipanti.

Veniamo alla situazione dei soci: come già accennato precedente, malgrado le poche attività, i soci sono nuovamente aumentati al netto da 206 a 221 (nuove entrate 41 | uscite 26 soci). Per la quinta volta consecutiva abbiamo quindi superato la quota di 100 soci e per la seconda volta la quota di 200 soci.

Di questi 221 soci abbiamo

- soci per categoria: 13 sostenitori, 100 contribuenti e 108 partners
- soci per distretto: 99 Lugano (44,8%), 76 Mendrisio (34,4%), 21 Bellinzona (9,5%), 10 Locarno (4,5%), 11 da altri distretti e fuori Canton Ticino e 2 Italia e 2 Germania)
- soci per zona: Sottoceneri 175 pari al 79,2% | Sopraceneri 38 pari al 17,2%.

Tra i nostri soci ci sono anche 2 associazioni e più precisamente l'Associazione Frutticoltori Ticinesi e l'Associazione Viva Gandria. La prima a cui partecipiamo regolarmente alla loro assemblea, ha compiuto ben 75 anni ma a causa del coronavirus non ha potuto festeggiare degnamente con un evento pianificato ma rimandato forse al 2021 mentre Viva Gandria che si occupa della raccolta delle olive di Gandria, ha raggiunto un record di raccolta nel 2020. Segnalo che siamo soci dell'Ente Turistico del Luganese (Lugano Region) oltre a AFT e VivaGandria.

Oggi più che mai (forse anche a causa della pandemia) il cittadino è più sensibile alla natura e di riflesso anche alle piante di olivo senza dimenticare il cambiamento climatico. Questa mia sensazione è confermata dal maggior interessamento alla nostra associazione, dal grande



2001 - 2021

successo dell'edizione 2020 della raccolta collettiva, dall'azione di piantumazione di nuove piante, dalla folta partecipazione al censimento delle piante e dal crescente interesse dei media.

A proposito di pandemia, il comitato all'inizio della pandemia (primo lockdown) ha deciso di devolvere la somma di CHF 500.00 alla Catena della Solidarietà in data 2.4.2020. Eravamo all'inizio del COVID e la colletta garantiva assistenza immediata a coloro che non beneficiavano dei fondi messi a disposizione da Confederazione e Cantoni per attenuare le prime conseguenze della crisi del coronavirus.

Infine l'UNESCO ha deciso a fine 2019 di proclamare la Giornata Mondiale dell'Olivo che serve a celebrare non solo la pianta ma anche i simboli che incarna e cioè pace e armonia. Il 26 novembre di ogni anno sarà quindi una giornata speciale per tutti noi. Lo scorso anno a causa del COVID è passato in sordina ma quest'anno stiamo organizzando una serata adeguata. Appuntamento quindi a venerdì 26.11.2021.

Termino ringraziando tutti i soci per il sostegno dimostrato anche in questi momenti difficili, i colleghi di comitato, i revisori dei conti, la sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario, l'ing. agronomo Giandomenico Borelli per il supporto tecnico e la sig.ra Danila Nova Toscanelli per l'aiuto ai vari testi del sito internet ma la lista sarebbe lunga e quindi mi fermo qui. Grazie a tutti.

Claudio Premoli

presidente Associazione Amici dell'Olivo