



Raccolta collettiva di olive – 31.10.21



Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email amicidellolivo@gmail.com
Web www.amicidellolivo.ch

Cari amici della pianta dell'olivo,

come anticipato ad agosto, il comitato propone la 5a. edizione della raccolta delle olive per "piccoli olivicoltori" dando la possibilità a tutti di valorizzare le olive del proprio giardino **donando** i frutti all'associazione. Così facendo eviterete di lasciar cadere e marcire le olive nel vostro giardino.

L'associazione si occuperà di tutto e cioè del trasporto in giornata delle olive al frantoio, della frangitura, del filtraggio, dell'imbottigliamento e dell'etichettatura. I costi saranno tutti a carico della nostra associazione. Lo scorso anno è stato un anno molto ricco di olive raggiungendo 451 kg di olive. Ovviamente chi dovesse avere un quantitativo di almeno kg 50, potrà portare le olive direttamente a Sonvico oppure a Losone.

Quest'anno sarà un anno magro ma proprio per questo la raccolta collettiva ha ancora più senso. A dipendenza del risultato, il comitato deciderà la destinazione del prodotto finale.

La consegna centralizzata delle olive è prevista in tre punti di raccolta ben precisi e la data fissata è per

domenica 31 ottobre 2021 dalle 10:30 alle ore 12:00

- **Sopraceneri:** a Bellinzona in Via Lucomagno 13 presso Mario Piazzini, tel. 079 / 620 02 02
- **Luganese:** a Noranco in Via La Risciada 1 presso Claudio Crippa, tel. 079 / 412 74 80 oppure 091 / 994 55 56 (*dopo la rotonda, imboccare la prima strada dopo il Garage Kessel sulla destra*)
- **Mendrisiotto:** a Rancate in Via ai Grotti 8 presso Claudio Premoli, tel. 079 / 731 63 83 oppure 091 / 646 90 59

Invitiamo a non portare direttamente al Frantoio di Sonvico piccoli quantitativi di olive (vedi regolamento sul sito internet www.amicidellolivo.ch). Restiamo volentieri a disposizione per eventuali informazioni e alla consegna presso i centri di raccolta si prega di mantenere le distanze sociali e di osservare eventuali relative indicazioni dei responsabili. Buona raccolta, buon divertimento e un ringraziamento anticipato.

Associazione Amici dell'Olivo

Rancate, settembre 2021



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO
2001 - 2021

IMPORTANTE

Non raccogliete olive attaccate dalla mosca olearia oppure cadute a terra e venute a contatto con terra o erba poiché peggiorano sensibilmente la qualità dell'olio. Il nostro consiglio per piccoli quantitativi è di raccogliere le olive a mano (come le ciliegie).

Olive già in stato di fermentazione saranno rifiutate per evitare di danneggiare le altre.

Trasportatele in cassette arieggiate. Le olive saranno portate il giorno stesso al frantoio di Sonvico per garantire la massima conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio.

Di seguito alcune importanti informazioni:

La raccolta delle olive inizia da noi durante la seconda metà d'ottobre, se di varietà precoce, arrivando fino a dicembre, se più tardiva. Il momento ideale per la raccolta varia in base alle condizioni climatiche stagionali. Durante la maturazione dell'oliva si ha una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto che porta ad un graduale aumento della percentuale di olio. Il momento migliore per la raccolta è quando l'**invaia**, cioè il cambiamento di colore del frutto che da verde diventa violaceo e poi nero, è al 50-60%.

E' in questo momento che si ha la maggior concentrazione quantitativa di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che danno le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Attenzione anche alla cimice: si ripara all'interno della chioma dell'olivo e può essere raccolta insieme alle olive, soprattutto se la raccolta col metodo dell'abbacchiatura avviene al mattino, quando le temperature basse della notte intorpidiscono l'insetto che non riesce a volare via. La puzza di cimice fa decadere il prodotto finito e cioè l'olio evidenziando il difetto di muffa.

Vediamo ora alcuni metodi di raccolta delle olive:

- La caduta spontanea è un metodo di raccolta **semplice ed economico**, in quanto è sufficiente aspettare che le olive cadano spontaneamente. Però ha un grave difetto: come tutti i frutti, le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature e ciò determina un decadimento delle qualità dell'olio.
- La **pettinatura** è un metodo con il quale si vanno a pettinare con dei grossi rastrelli i rami degli alberi. Le olive, incontrando il pettine vengono staccate dal ramo e cadono nel terreno.
- La **scrollatura** è un metodo che viene eseguito con dei bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono in modo blando, favorendo la caduta. Un sistema di raccolta simile si avvale di piccoli scuotitori portati a spalla dagli operatori, che provocano vibrazioni più dolci e meno energetiche rispetto ai grossi scuotitori meccanici.
- **L'abbacchiatura** è un metodo che veniva molto utilizzato in passato. Consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Le olive più mature però possono rompersi per l'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi in cui si attende o si facilita la caduta è **necessario preventivamente stendere dei teli alla base degli olivi** che faciliteranno poi la raccolta delle olive.



Bellinzona



Noranco



Rancate