

Newsletter 13

1° novembre 2021

Concorso fotografico

Ultimi scatti per gli appassionati e per partecipare al concorso "L'olivo, l'oliva e l'olio d'oliva nella Svizzera italiana". Scadenza 15.11.2021. Regolamento – vedi www.amicidelloivo.ch



Azione piante

Gli interessati a piantare nuovi olivi di 2 o 4 anni devono affrettarsi. Il termine di ordinazione scade il 15.11.2021 – Maggiori info su www.amicidelloivo.ch

Castagnata del 20°

Tutti i posti per la castagnata del 13.11.21 sono esauriti da tempo con alcune persone in lista d'attesa qualora qualcuno si dovesse ritirare.

Serata finale 2021

La serata in occasione della "Giornata Mondiale dell'Olio" fissata da UNESCO è prevista venerdì 26.11.21 a Rancate. Maggiori dettagli seguiranno a breve.

Associazione Amici dell'Olio

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
mob. +41 79 731 63 83
Email: amicidell'olivo@gmail.com
Web: www.amicidelloivo.ch



Raccolta collettiva AAO - 2021

La V. edizione della raccolta collettiva AAO delle olive non ha fatto altro che confermare quanto si era già visto ad inizio dell'estate. Il 2021 è un anno di scarica.

In generale si attende un magro raccolto anche se il periodo di raccolta è appena iniziato. I frantoi di Sonvico e Losone hanno aperto i loro battenti sabato 30 ottobre. Un mese di aprile freddo – il più freddo degli ultimi 30 anni – e un maggio pure freddo hanno compromesso subito le aspettative che erano già ridotte in quanto gli esperti prevedevano già l'anno di scarica dopo l'ottima annata 2020. I mesi successivi non hanno favorito la maturazione. Troppi sbalzi di temperature e condizioni meteo con un giugno molto caldo seguito da un luglio molto piovoso e un agosto con caldo torrido. Il cambiamento climatico si è fatto sentire e la mosca dell'olivo ha fatto purtroppo il suo "dovere" causando danni importanti.

La 5. edizione AAO della raccolta collettiva delle olive si è svolta domenica 31 ottobre 2021 con consegna delle olive ai centri di raccolta di Rancate, Noranco e Bellinzona. Quest'anno le olive consegnate sono state solo dalle zone del Sottoceneri, soprattutto del Mendrisiotto. La raccolta considerando diversi aspetti si può definire buona. Soci AAO e cittadini hanno risposto positivamente consegnando in totale 206 kg (71 a Noranco e 135 a Rancate) contro i 451 kg del 2020. Subito dopo la chiusura dei centri di raccolta, le olive sono state trasportate al Frantoio di Sonvico per la molitura. I lavori sono terminati attorno alle 22:00 dopo 5 ore di lavoro e dopo aver prodotto 23.3 litri di olio d'oliva ticinese blended AAO. La soddisfazione degli addetti è stata grande quando hanno potuto degustare il primo olio con un bel fruttato medio, un interessante amaro leggero e un piccante da leggero a medio. La resa del 10,4% (un po' bassa) è comunque nella media degli ultimi anni. Il primo assaggio dunque promette bene ma bisognerà attendere qualche giorno prima di procedere alla fase finale e cioè filtraggio, imbottigliamento ed etichettatura delle bottiglie. Nel frattempo il comitato AAO avrà il tempo di decidere sulla destinazione dell'oro verde ticinese iscritto di recente nel Patrimonio Culinario svizzero. Tutto sommato la raccolta collettiva ha avuto un buon successo.

Arrivederci al 2022 e un grazie particolare alle numerose persone che hanno donato le olive all'associazione.

