

Agricoltore Ticinese  
12.11.2021

## Olive: un anno di scarica

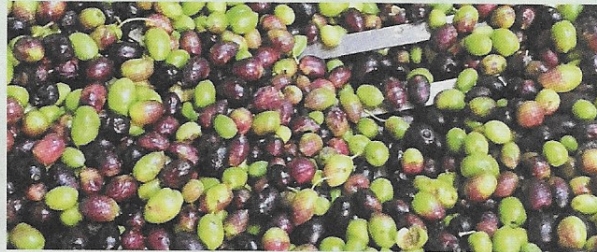
La quinta edizione della raccolta collettiva organizzata dall'Associazione Amici dell'Olivo non ha fatto altro che confermare quanto già visto a inizio estate. Il 2021 è un anno di scarica.

I frantoi di Sonvico e Losone hanno aperto i battenti sabato 30 ottobre e anche se il periodo di raccolta è appena iniziato, non si attendono grandi quantitativi.

Quello vissuto quest'anno è stato il mese di aprile più freddo degli ultimi 30 anni e anche in maggio le temperature sono rimaste basse. Fin

da subito le aspettative si sono quindi ridotte, anche perché gli esperti si aspettavano già un anno di scarica, dopo l'ottimo 2020. Giugno e luglio non hanno favorito la maturazione delle olive; ci sono stati troppi sbalzi di temperatura e condizioni meteorologiche discontinue, con un giugno molto caldo, un luglio molto piovoso e un agosto torrido e anche la mosca dell'olivo ha causato danni rilevanti.

La quinta edizione della raccolta collettiva si è svolta domenica 31 ottobre e sono state consegnate olive ai centri di raccolta di Rancate, Noranco e Bellinzona. Si sono ricevuti frutti quasi esclusivamente dal Sottoceneri, del Mendrisiotto soprattutto. La partecipazione è stata tutto sommato buona. Soci dell'Associazione Amici dell'Olivo e altri cittadini hanno consegnato 206 kg di olive: 71 a Noranco e 135 a Rancate. A titolo di paragone nel 2020 erano stati consegnati 451 chili.



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, dopo cinque ore di lavoro, e sono stati prodotti 23,3 litri di olio d'oliva ticinese.

La soddisfazione degli addetti è stata molta, quando hanno potuto degustare il primo olio della stagione, con un bel fruttato medio, un interessante amaro leggero e un piccante che andava da leggero a medio. La resa del 10,4% è un po' bassa, ma comunque in linea con la media degli ultimi anni. Il primo assaggio ha senza dubbio promesso bene, ma bisognerà attendere qualche giorno prima di procedere a filtraggio, imbottigliamento ed etichettatura delle bottiglie. Nel frattempo il comitato dell'Associazione avrà il tempo di valutare e decidere sulla destinazione che prenderà l'olio d'oliva extravergine ticinese, di recente iscritto nel Patrimonio culinario svizzero. **Claudio Premoli**, il comitato e tutti i membri dell'Associazione Amici dell'Olivo ringraziano di cuore le persone che hanno donato le proprie olive.