

Newsletter 15

16 dicembre 2021

Castagnata del 20°

Sabato 13.11.21 a Rancate alla presenza di una cinquantina di soci si è svolta la castagnata. Manifestazione ben riuscita e un ringraziamento particolare ai "maronat" Tino e Kenten. Tutti hanno gustato ottime caldarroste e uno sfizioso vin brûlé sapientemente preparato da Antonella. Il tutto accompagnato da Gerry con la sua fisarmonica.

Concorso fotografico 2021

Tutte le 72 foto dei partecipanti sono consultabili sul nostro sito internet. Congratulazioni ai tre vincitori: Andrea Bernasconi, Giuseppina Ciceri e Gianpiero Pampuri premiati durante la serata del 26.11.21 a Rancate. <https://amicidellolivo.ch/concorso/>

Azione piante

Si è conclusa la prima fase e cioè quella della sottoscrizione di nuovi olivi. Successo insperato con 205 alberi di 2 o 4 anni. La fornitura avverrà la prossima primavera.

Giornata Mondiale dell'Olivio

Venerdì 26.11.21 a Rancate alla presenza di una sessantina di persone si è ricordata la giornata UNESCO con una conferenza tenuta dalla sig.ra Antonella Borsari sui fiori e insetti.

Associazione Amici dell'Olivio

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email amicidellolivo@gmail.com
Web: www.amicidellolivo.ch



Stagione olivicola ticinese 2021

2021: un anno di scarica con siccità importante in inverno, gelate primaverili e punte estreme di temperature in estate non hanno permesso di contenere gli attacchi dei parassiti.

Quest'anno si poteva quasi non aprire i due frantoi di Sonvico e Losone. Questa frase potrebbe riassumere la stagione paragonabile a quella del 2019 ma anche a quella del 2017 e 2014. Questo per citare alcuni esempi degli ultimi anni in Ticino.

La maggior parte dei proprietari di olivi ha rinunciato alla raccolta per la scarsa qualità ma soprattutto per la mancanza di frutti. Le cause di questa cattiva annata sono da ricondurre a diversi fattori.

Il secco e la temperatura mite durante lo scorso inverno, il freddo e alcune gelate d'inizio primavera con un aprile freddo (il più freddo degli ultimi 30 anni) ed un maggio pure freddo hanno provocato un ritardo nella fioritura. Giugno è stato un mese molto caldo e secco e la fioritura ritardata ne ha risentita (bruciatura dei fiori). Alcune forti piogge e grandinate estive durante luglio e agosto hanno distrutto parte del raccolto. Qualche oliva si è però salvata da questi eventi climatici, ma la mosca dell'olivo e forse anche la cimice asiatica ha completato l'opera con un'inevitabile cascola precoce di olive.

Va ricordato che dopo l'annata spettacolare del 2020 sarebbe stato necessario concimare le piante che provenivano da una stagione di grande produzione che le aveva sfiancate. Questa mancata nutrizione, unita a un inverno mite e secco che non ha fatto sviluppare in modo corretto le proteine necessarie per la fruttificazione, ha fatto il resto. In teoria l'olivo è in grado di sopportare bene anche lunghi periodi di stress idrico ma con il cambiamento climatico, questo comincia a destare alcune preoccupazioni tra gli addetti.

Le perdite di olive lavorate nei due frantoi ticinesi sono molto importanti e rilevanti con un -90%. La frangitura di quest'anno ammonta a quasi 20 q contro i circa 200 q dell'annata 2020. La resa media risulta bassa attestandosi al 9% contro il 10% dello scorso anno.

L'olio d'oliva prodotto, quasi 200 litri si riconferma un prodotto di nicchia e una vera rarità. Ricordiamo che il prodotto olio d'oliva ticinese dallo scorso mese di ottobre è iscritto nel Patrimonio Culinario svizzero. (<https://www.patrimoineculinaire.ch>).

*"La qualità è ciò che portiamo al frantoio per la molitura.
Il valore è ciò che ritroviamo nell'olio"
Claudio Premoli*

