

La stagione olivicola ticinese è da dimenticare

• Dopo una stagione 2020 strepitosa, l'anno che volge al termine si chiude in modo molto negativo per l'olivocoltura ticinese. L'Associazione Amici dell'Olivio (<https://amici-delloливо.ch>), che ha sede a Rancate, traccia un bilancio che parla di "un anno di scarica con siccità importante in inverno, gelate primaverili e punte estreme di temperature in estate che non hanno permesso di contenere gli attacchi dei parassiti". Quest'anno - ribadiscono gli "Amici" - "si po-

teva quasi non aprire i due frantoi di Sonvico e Losone. Le perdite di olive lavorate nelle due strutture sono molto rilevanti, con un -90%. La frangitura 2021 è pari a quasi 20 q contro i circa 200 q dello scorso anno. L'olio di oliva prodotto, quasi 200 litri, si riconferma un prodotto di nicchia e una vera rarità. L'Associazione ricorda che il prodotto olio d'oliva ticinese dallo scorso mese di ottobre è iscritto nel Patrimonio Culinario Svizzero (<https://www.patrimoineculinaire.ch>).

La maggior parte dei proprietari di olivi ha rinunciato alla raccolta per la scarsa qualità o addirittura per la mancanza di frutti. Le condizioni meteorologiche, come detto, hanno influito negativamente. Tra gli eventi sottolineati, si possono rammentare le gelate di inizio primavera e le basse temperature (lo scorso aprile si è rivelato il più freddo degli ultimi 30 anni) che hanno provocato un ritardo nella fioritura. Giugno, al contrario, è stato molto caldo e asciutto e

la fioritura ritardata ne ha risentito. Le forti piogge e le grandinate dei mesi di luglio e agosto hanno distrutto parte del raccolto. La mosca dell'olivo e "forse anche la cimice asiatica hanno completato l'opera" annota l'Associazione rancatese. Alla base dei risultati negativi si cita infine la mancata nutrizione delle piante che, unita a un inverno mite e secco, non ha fatto sviluppare in modo corretto le proteine necessarie per la fruttificazione.