

Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE

Stagione olivicola ticinese 2021

Il 2021 è stato un anno di scarica, con siccità importante in inverno, gelate primaverili che hanno ritardato la fioritura e punte estreme di temperature in estate alternate a forti piogge e grandinate che hanno distrutto parte del raccolto. La mosca dell'olivo e forse anche la cimice asiatica hanno completato l'opera con un'inevitabile cascola precoce.

Le perdite di olive lavorate nei due frantoi ticinesi sono del -90%; la frangitura ammonta a quasi 20 q contro i circa 200 q dell'annata 2020, con una resa media del 9% contro il 10% dell'anno precedente. L'olio d'oliva prodotto, quasi 200 litri, malgrado parte del Patrimonio Culinario svizzero dallo scorso ottobre, si riconferma un prodotto di nicchia e una vera rarità.

Per maggiori informazioni: www.amicidellolivo.ch.

