



## Newsletter 19

15 marzo 2022

### Censimento olivi in Ticino

È sempre possibile annunciare le piante di olivo. Richiedete il modulo di partecipazione a [amicidelloливо@gmail.com](mailto:amicidelloливо@gmail.com)

### Quota sociale AAO 2022

I soci sono invitati a rinnovare la quota sociale versando l'importo entro il 30.4.2022.

### L'olio EVO aiuta a guarire

Le proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e antimicrobiche e la stimolazione delle attività angiogeniche dell'extra vergine possono diventare preziose alleate per curare più velocemente piccole ferite o escoriazioni.

### Il Giappone scopre l'olio

Negli ultimi anni i giapponesi hanno scoperto l'olio EVO nella loro alimentazione con una crescita dei volumi del 33% nel 2020 (54mila tonnellate).

### Inverno secco

La mancanza di piogge in questo scorcio dell'inverno potrebbe non favorire la produzione di olive.

### Corsi di potatura

I posti disponibili ai due corsi di potatura del 2.4.22 e del 5.4.22 a Cassina d'Agno risp. a Pura sono esauriti da alcune settimane. Tuttavia viene tenuta una lista d'attesa per eventuali rinunce. Maggiori dettagli sul sito.

### Progetto Agroscope

È iniziato uno studio di ricerca a livello svizzero sull'ecologia della Sputacchina (principale vettore della *Xylella fastidiosa*) da parte di Agroscope. Il progetto pilota ha

## Quello che forse ancora non sapete sulla pianta dell'olivo

Si parla spesso della pianta dell'olivo ma non molti sanno che ... Ecco allora alcune curiosità:

- L'olivo, il cui nome botanico è *Olea europaea*, è una pianta conosciuta e apprezzata da tempi remoti. Infatti, abbiamo notizie di questo albero dai Sumeri che lo diffusero in tutto il vicino Oriente e in Grecia e da qui poi fatto conoscere nei territori della Roma Antica. Furono i Latini a diffondere l'olivo nella Libia e sulle coste del Mediterraneo occidentale. La sua storia è lunga almeno settemila anni.
- Tra i 5° ed i 20°C, è il delta di temperature che permette alla pianta dell'olivo di sopravvivere bene e svolgere il proprio ciclo vegetativo.
- Nella Bibbia, l'olivo rappresenta il simbolo del perdono e della benedizione Divina. Infatti la colomba che Noè lasciò libera di volare, dopo il diluvio universale, tornò all'arca con un ramo di olivo nel becco.
- Nella cultura Cristiana, l'olivo rappresenta il simbolo della pace; l'Orto degli Ulivi, a Getsemani, è conosciuto e ricordato perché Gesù riposò sotto le loro fronde, prima di essere arrestato. E' probabile che vi fossero solo otto piante di olivo, al tempo di Gesù e che per perpetuare quelle piante, esse siano state rigenerate e moltiplicate per conservarne il simbolismo Cristiano.
- Viene chiamata "FASCIA DELL'OLIO" quell'area delimitata sul mappamondo tra il 45° ed il 30° parallelo, le cui condizioni climatiche sono adatte alla crescita e coltivazione delle piante di olivo dal cui frutto si ricava l'olio di oliva.
- La pianta inizia a produrre i suoi primi frutti circa il 3°- 4° anno di vegetazione, e inizia la piena produttività circa il 9°-10° anno; l'albero raggiunge la maturità dopo i 50 anni. Potrebbe sembrare un periodo eccessivamente lungo, ma non lo è in relazione al fatto che siamo davanti a una pianta molto longeva: in condizioni climatiche favorevoli, infatti, un olivo può vivere anche mille anni. Le sue radici sono molto superficiali ed espanse, in genere non si spingono mai oltre i 60-100 cm di profondità.
- Dell'olivo si utilizzano la corteccia, le foglie e i frutti. Tutte le parti della pianta si usano fresche ad eccezione dei frutti che si possono conservare in vari modi.
- In Italia ci sono 150 cultivar di olivo che diventano più di 500 per piccole differenziazioni tra una stessa varietà coltivata in due posti diversi, anche appartenenti alla stessa regione geografica oltre che per la diffusione dell'olivocultura (con 5'000 frantoi). E nel mondo le cultivar sono oltre 1'500.
- La Spagna conta circa la metà delle cultivar italiane, anche se vanta quasi 340 milioni di piante, ovvero un quarto della superficie occupata nel mondo da questa coltivazione.
- Sapevate che gli olivi piantati in Ticino superano abbondantemente le 7'000 unità secondo un recente censimento di AAO? e il censimento continua.

inizio in Ticino presso la stazione di ricerca di Cadenazzo con la collaborazione di AAO e soprattutto di coloro che hanno almeno 15 piante di olivo. Saranno raccolti dei campioni in una superficie circolare di 10 m<sup>2</sup> di ogni oliveto. Un grande ringraziamento a coloro che hanno concesso l'accesso agli oliveti. Maggiori info sul sito AAO sotto "tematiche risp. Xylella"



Oliveto a Sonvico – foto C. Premoli

### Guerra in Ucraina

L'evento della guerra ha generato un vero e proprio terremoto sul mercato degli oli vegetali. L'Ucraina produce ca. il 50% di olio di girasole nel mondo. La mancanza di questo prodotto ha fatto riversare tutti i compratori su gli altri oli vegetali originando un aumento perentino e importante per tutte le tipologie di oli. A seguito di questo fenomeno, gli stessi compratori si sono indirizzati su possibili sostituti dei semi nella categoria degli oli di oliva, principalmente l'olio di oliva di sansa. Stessa sorte per l'olio di oliva raffinato con aumenti anche per tutti gli extra vergini di oliva in tutta l'area del mediterraneo.

### Ordinazione olivi

Sabato 26.3.22 saranno consegnati oltre 200 nuovi alberelli di olivo di 2 o 4 anni. Non dimenticate data e orario d'appuntamento come prestabilito coi diretti interessati.

### Associazione Amici dell'Olivo

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

- Gli olivi si possono classificare in tre categorie, in base alla loro destinazione finale:
  - cultivar da olio, sono piante che danno una drupa piccola o media, che hanno una resa buona in olio e che per ragioni estetiche come la deturpazione causata da scarsa resistenza ad alcune avversità (clima, malattie, ...), non sono ritenute adatte alla conservazione;
  - cultivar da mensa, sono piante adatte alla produzione di olive da conservazione, di grossa pezzatura e facili da raccogliere anche con mezzi meccanici; hanno bassa resa in olio ma sopportano la manipolazione senza danni apparenti;
  - cultivar a duplice attitudine, sono olivi che danno drupe di media pezzatura adatte ad essere trasformate in olio ma anche ad essere usate per la conservazione.
- L'olivo è una pianta che ha poca esigenza di acqua, ma carenze idriche prolungate possono provocare gravi danni alle piante di olivo come cascola e bassa produzione. Un razionale apporto idrico presenta molti benefici fra cui:
  - accelerare la formazione della pianta, che entra prima in produzione;
  - aumentare la produzione (fino al 20–40%);
  - migliorare la costanza produttiva, ostacolando l'alternanza.I metodi irrigui consigliati sono quelli a microportata, spruzzo e goccia; risultano fondamentali le irrigazioni eseguite, soprattutto in annate siccitose, nella fasi fenologiche che vanno dall'allegagione (giugno) fino all'ingrossamento delle drupe per distensione cellulare (agosto).
- La potatura dell'olivo può anche non essere effettuata tutti gli anni: bisogna operare in base alle proprie necessità e agli spazi che si hanno a disposizione. L'importante, in ogni caso, è prediligere i mesi di fine inverno o inizio primavera, marzo - aprile, in cui la pianta non ha ancora iniziato la prima fase della fruttificazione. Le principali accortezze nell'effettuare la potatura sono:
  - riconoscere i rami più giovani e quelli più vecchi, andando a salvaguardare i primi, i quali sono più sottili ma spesso più produttivi;
  - potare in modo da lasciare solo una "punta": l'olivo è un albero che tende a crescere in altezza, andando ad allungarsi verso la luce;
  - eliminare buona parte dei rami interni che ostruiscono maggiormente una buona illuminazione di tutta la pianta. I tagli delle branche devono essere precisi e netti; è importante che non venga danneggiata la corteccia, in modo da scongiurare l'insorgenza di problematiche future fra cui le malattie.
- Si dice olivo o ulivo? nell'uso corrente si utilizza olivo. Sebbene nei documenti storici si trovino le due forme maschili con i rispettivi femminili oliva e uliva di probabile derivazione latina, la forma olivo è quella più utilizzata sia nelle pubblicazioni scientifiche che nel linguaggio commerciale comune.
- Sapevate che oggi i vivaisti italiani riescono a garantire 2,5 mio di piante d'olivo l'anno ma che sono appena sufficienti per sostituzioni e piccoli nuovi impianti?
- L'UNESCO ha proclamato il 26 novembre di ogni anno quale "Giornata Mondiale dell'Olivo".
- Se l'olivo non fruttifica non è solo colpa del caldo ma anche dell'umidità. Nello scenario di cambiamento climatico in corso, è fondamentale valutare l'effetto dell'aumento delle temperature, ma non solo, sui tratti riproduttivi sensibili come la vitalità del polline.
- L'alternanza di produzione dell'olivo è il fenomeno più odiato dagli olivicoltori e consiste nell'alternanza tra annate di carica e scarica.
- L'oliveto più grande al mondo si trova in Arabia Saudita, appartiene ad un unico proprietario e conta ca. 5 mio. di piante su una superficie di 7'355 ettari. Si producono ca. 4'000 ton di olio l'anno. Il proprio frantoio può frangere ben 240 ton di olive al giorno.