



© Foto C. Premoli

Newsletter 21

10 maggio 2022

Potassio per migliorare la produzione di olive

La mancata concimazione con l'elemento può provocare sensibili cali di produzione, anche se la diagnostica fogliare non ha segnalato carenze. Gli olivi che non ricevono potassio sono più suscettibili all'alternanza.

Assemblea generale 2022

L'assemblea è convocata per mercoledì 11 maggio. Dopo i lavori assembleari seguiranno delle informazioni importanti con nuove problematiche come cancri rameali, cascola verde e cimice asiatica, avversità dell'olivo senza dimenticare la mosca dell'olivo da parte della sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario. Inoltre Clayton Andreoli della ditta Omya farà il punto sulla costante riduzione dell'offerta di prodotti fitosanitari omologati in Svizzera. Serata aperta anche ai simpatizzanti.



Danni da gelo © Foto C. Premoli

Serata di degustazione 2.6.22

Sono disponibili ancora alcuni posti alla serata in cantina a Corteglia. Degustazione di "Arte, Oli & Vino" molto particolare. Iscrizione obbligatoria entro il 25.5.22

Corsi di potatura 2022

Potare gli alberi è un lavoro intellettuale. Dirlo chiaramente – come viene fatto al corso di potatura degli olivi organizzato dall'Associazione Amici dell'Olio – porta con sé un significato complesso e semplicissimo insieme. *"È la cima che comanda! Decidere prima la branchia da tenere e poi tagliare"* questi i messaggi di Giandomenico Borelli ribaditi ai partecipanti dei corsi 2022.

Vista la grande richiesta e il grande interesse per l'olivo, il comitato ha pensato di proporre quest'anno e per la prima volta due corsi. L'ing. Giandomenico Borelli ha accompagnato una quarantina di partecipanti ripartiti tra sabato 30 aprile 2022 a Pura e sabato 7 maggio 2022 a Lumino. Due giornate intense che per motivi della pandemia si è preferito svolgere teoria e pratica direttamente sul campo. Siamo stati ospitati dai sigg. Gambino (soci AAO) nel loro oliveto di Pura e dai sigg. Boldini (soci AAO) nel loro oliveto di Lumino attorno alla cantina. Da notare la folta partecipazione femminile (25%) tra cui una giovane di 17 anni, aspirante e determinata a lavorare nel settore della viticoltura.

I corsi si sono aperti con il saluto del presidente Claudio Premoli seguito da una breve introduzione di Giandomenico Borelli sull'olivo. Malgrado la meteo non fosse così favorevole per entrambi i sabati, le giornate si sono potute svolgere quasi senza pioggia (solo a Pura è arrivata una pioggerellina di breve durata).

Accettare come presupposto che per potare gli olivi sia necessario fissare prima una strategia significa assumere su di sé la responsabilità del taglio. Gli olivi possono anche essere potati drasticamente come nel caso di Pura ma, se adeguatamente seguiti con tagli di correzione negli anni successivi, sono in grado di ritornare ad un equilibrio vegeto-produttivo nel giro di poco tempo senza gravi conseguenze, grazie all'alta capacità della specie di autorigenerarsi.

Per potare olivi servono innanzitutto competenze generali sulla fisiologia di un albero. Dobbiamo conoscere i suoi organi, il suo stato naturale (selvatico), sapere di cosa si nutre e in che modo, cosa lo ferisce e cosa può curarlo, prima di avvicinarci. Dopodiché, potare non va considerata un'azione ovvia. Occorre sgombrare il campo da un malinteso: non si pota per il bene dell'albero, il quale è capacissimo di regolarsi da solo. Lo si fa invece per indirizzarlo verso nostre necessità. Questo significa che non ha senso potare se alla base di questa azione non risiede un "progetto": occorre avere chiaro il motivo per cui si intende potare e quale sia il risultato che si intende raggiungere.

Nel caso dell'olivo, prima di prendere in mano forbici, seghetti o motoseghe, dobbiamo ripeterci che quello che stiamo per fare lo facciamo unicamente per noi stessi. Stiamo per conferire all'albero una forma che va contro la sua natura, e lo facciamo perché ci interessano i frutti che produce, le olive, e pretendiamo di poterle raccogliere in buona quantità e senza troppo sforzo o avere una bella pianta ornamentale nel proprio giardino. Per questo dobbiamo potare nel modo più gentile possibile, senza procurargli traumi o danni eccessivi, ferendolo in modo abbastanza lieve da permettere che possa curarsi con le sue forze. Prendere decisioni è la cosa più difficile. Tagliare qui o tagliare là? Esporre l'albero a rischi maggiori nella voglia di plasmarlo come vorremmo, oppure assecondare maggiormente la sua natura selvatica e accontentarci? Una buona

Crescono i consumi mondiali di olio di oliva

Il Covid-19 ha cambiato i comportamenti ma i consumatori hanno orientato i loro acquisti verso prodotti di qualità superiore. Stati Uniti e Ue contribuiscono a quasi il 50% delle importazioni mondiali di olio d'oliva.



Corso di Lumino © Foto C. Premoli

Olio EVO in cottura è il migliore

Ricercatori hanno valutato le differenze in cottura (stabilità ossidativa e fenoli) tra oli di girasole, di mais, di soia, misti e di extra-vergini d'oliva. Il risultato: a differenza degli oli vegetali raffinati è meglio usare extra vergini con alti composti fenolici e notevole stabilità ossidativa durante i tempi e le temperature di riscaldamento più basse possibili per raggiungere la cottura desiderata.



Danni da carie © Foto C. Premoli

Associazione Amici dell'Olio

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: amicidellolivo@gmail.com

Web: www.amicidellolivo.ch

potatura, soprattutto quando si interviene su piante abbandonate o mal potate in precedenza, significa saper vedere e prevedere le reazioni e la crescita della pianta nel corso degli anni.

Il grande merito di questi corsi è di fornire strumenti per ragionare sul senso e conseguenze, non ricette preconfezionate da applicare. Per i più esperti si può aggiungere che il metodo di strutturazione dell'olivo proposto come più funzionale è quello del vaso policonico, che permette di eliminare l'uso della scala per la raccolta. E tantissime sono le indicazioni sul come, quando e quanto potare. I partecipanti hanno potuto assimilare importanti informazioni sulle diverse forme di allevamento, sulle regole della potatura e sulla produzione.

Si ringraziano i sigg. Gambino e i sigg. Boldini per l'ospitalità e diamo appuntamento al 2023 per altri corsi.



Giandomenico Borelli: "E la cima che comanda ..."