

Irrigazione di soccorso

A coloro che hanno piantato in primavera nuove piante di olivo di 2 - 4 anni si consiglia di irrigare. È fondamentale per la sopravvivenza del giovane albero.

Mosca dell'olivo

Il Servizio fitosanitario cantonale ha iniziato con il monitoraggio della mosca dell'olivo in alcune postazioni sul territorio ticinese.

Prodotti fitosanitari

Da qualche mese le indicazioni sui prodotti omologati in Svizzera sono passate dall'Uff. federale dell'Agricoltura (UFAG) all'Ufficio sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). Per gli olivi, cliccare su:
<https://www.psm.admin.ch/it/kulturen/10277>

Azione piante d'olivo

Nelle prossime settimane si procederà a sondare il fabbisogno individuale di eventuali interessati al fine di inizializzare una eventuale nuova azione olivi.

Raccolta collettiva 2022

Anche quest'anno AAO organizzerà la raccolta collettiva delle olive (VI. edizione). Ulteriori dettagli seguiranno.

Censimento olivi

Continua il rilevamento dei dati nella Svizzera italiana. Andate sul sito AAO oppure richiedete la documentazione tramite email a amicidelloolivo@gmail.com.

Oliva: un po' di scienza ...

- Epicarpo: pellicola dell'oliva;
- Mesocarpo: polpa dell'oliva;
- Endocarpo: nocciolo dell'oliva.



Foto di Claudio Premoli

Bestiario olivicolo: come non vendere online il proprio olio extra vergine di oliva

C'è una differenza sostanziale tra fiducia e cieco fideismo, come pure tra competenza e improvvisazione. A leggere i social il mondo olivicolo non ha fatto molti progressi negli ultimi decenni, neanche sulle nozioni di base.

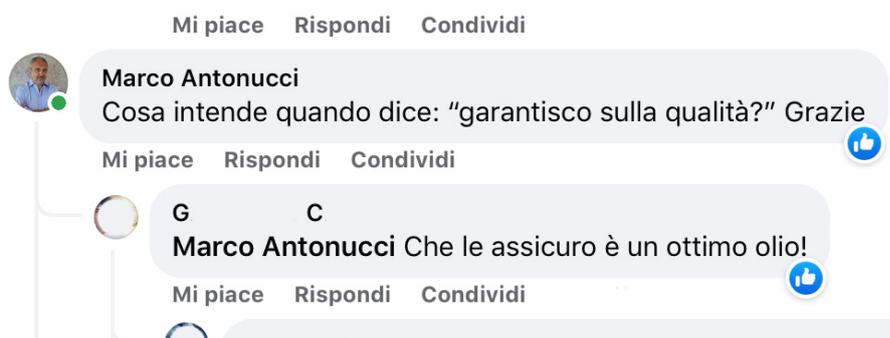
Le osservazioni che seguono non si riferiscono alla vendita attraverso siti aziendali con relativo shop, alle piattaforme dedicate all'extravergine oppure ai negozi on line. Si riferiscono invece ai quei produttori che avendo iniziato a utilizzare la rete, credono che per vedere il loro olio non servano esperti, siti di vendita o piattaforme, ma sia sufficiente postare qualche fotografia o scrivere luoghi comuni sui social più diffusi.

Gli esempi citati li ho raccolti nei primi sei mesi del 2022 da diversi social, eliminando riferimenti diretti e numeri di telefono e lasciando gli errori grammaticali. Non hanno nessuna pretesa di esaustività né hanno intento critico: sono semplicemente degli spunti per riflettere su come non vendere l'olio, su come non danneggiare sé stessi e di riflesso l'intero comparto. Perché una fesseria scritta in rete è in balia di tutti.

Inizio con l'esempio che mi ha dato l'impulso a scrivere questo testo.

"Vendo olio extravergine di oliva a € 6,00 al litro di quest'anno. Garantisco sulla qualità". Incuriosito da questa affermazione trovata in una pagina FB dedicata alla vendita di olio, chiedo: "Cosa intende quando dice: Garantisco sulla qualità?" Immediata la risposta: "Che le assicuro è un ottimo olio!" E poi a un altro internauta che chiede su quale analisi basa la sua affermazione, il veditore risponde: "Quest'anno non ho fatto le analisi perché produco olio a livello familiare e quindi non ne ho la necessità. Ma da analisi fatte anni dietro le posso confermare che l'acidità per questo tipo di coltura e per le lavorazioni fatte da me agli ulivi è sempre inferiore a 0,5".

Inutile dire che la qualità non si misura a parole ma leggere che non si fanno le analisi perché non necessarie essendo una produzione amatoriale e chiudere dicendo che il tipo di coltura e la lavorazione sono la ragione dell'acidità, è come dire al cliente che non si ha minimamente idea di cosa sia un extravergine e di come lo si ottiene.



"Vendo olio extravergine di oliva, prodotto in casa. Il nostro olio è un olio extravergine di oliva, macinato a pietra dal gusto molto intenso lavorato"

Iniziata la mappatura degli olivi colpiti da *Xylella fastidiosa* in Puglia

Il 14 giugno si sono avviate le attività per l'individuazione precoce e la mappatura delle piante di ulivo colpite. Per l'occasione, vengono effettuati contestualmente sorvoli aerei con due diversi aviomobili, con drone e con spettroradiometro da campo.

Consumo di olio d'oliva in Svizzera

Nel 2021 gli svizzeri hanno consumato meno olio d'oliva con un calo del 9,3%. L'import è stato di 17'307 ton d'olio. Il consumo pro capite è sceso da 2,2 kg a 2,0 kg.

Oliveti intensivi/superintensivi

Gli oliveti ad altissima densità si stanno diffondendo in Italia per ridurre i costi di produzione e aumentare le produzioni per ettaro. Olivi/ettaro (10'000mq):

- Oliveto tradizionale: fino a 200 piante
- Oliveto intensivo: fino a 400 piante
- Oliveto superintensivo: fino a 1'600 piante

A parità di gestione agronomica, un oliveto superintensivo stressa di più il suolo di un impianto tradizionale, specie negli ambienti stressati dalla siccità estiva e dalle lavorazioni convenzionali.

Da olio EVO a olio vergine

Sia in estate sia in inverno gli sbalzi termici possono dare il via a fenomeni ossidativi che portano l'olio a irrancidire in poche settimane. Tenere d'occhio le proprie riserve della dispensa che dovrebbe essere in un luogo fresco, asciutto e buio (estate non oltre i 20°, inverno non inferiore ai 6-8°). Temperatura ottimale: 12 – 18°.

Coltivazione dell'olivo è iniziata prima in Italia, Spagna o Grecia?

Sulla base di nuovi criteri, ricercatori di Tel Aviv hanno mostrato che il Levante meridionale è servito come luogo di coltivazione primaria dell'olivo già da circa 6500 anni prima di Cristo, e che un successivo

come si faceva una volta, la spremitura avviene entro le 24H dalla raccolta, in più alle particolari caratteristiche di un' Olivo che vive accanto al mare Nonostante il tempo si mantiene bene grazie all'altro tasso di acidità sviluppata durante la spremitura".

Credo che nessuno metta in discussione l'alto tasso di acidità di quest'olio lavorato come una volta, a pietra, entro 24 ore. E nessuno può oggettivamente e analiticamente entrare nel merito delle particolari caratteristiche poetiche che il mare conferisce alle piante. Tenendo conto però che le peculiarità dei frutti e quindi del prodotto dipendono dalla cultivar e non dal terroir nessuno si stupirebbe che difetti quali acqua di vegetazione, salamoia o fermentazione siano scambiati e quindi venduti per salinità marina.

9 marzo · 🌍

Vendo olio extravergine d'oliva, varietà nocellara c



“Olio extravergine di oliva, buonissimo.

Posso consegnarlo a domicilio gratuitamente, se serve”. Quattro parole per definire la

classificazione merceologica, sette per descrivere il sistema di consegna, un aggettivo inutile (buonissimo) per descrivere il prodotto. Eppure per vendere vino tramite la rete nessuno scriverebbe:

“Vino, buonissimo. Posso consegnarlo a domicilio gratuitamente, se serve” perché probabilmente nessuno acquisterebbe un vino che è così descritto.

“Vendo olio bio, non pastorizzato, non filtrato e nessun trattamento in cantina”. Vi garantisco che questa frase è riferita a un lotto di olio che nell'inizio frase è definito extravergine e non si riferisce assolutamente a vino o aceto.

“Olio Extravergine di Oliva, 100% biologico.

Olive situate prevalentemente sulla Roccia” Anche qui la poesia la fa da padrona. E' vero che il territorio inteso nella sua completezza è un elemento fondamentale

nella vendita prodotti italiani: pensiamo a Zibello e il suo culatello. Ma un conto è vendere un olio che narra la storia dei luoghi di produzione, un conto è dire che la maggior parte delle piante cresce sulla roccia, una componente del terreno degli impianti, che nulla aggiunge al flavor dell'extravergine.

“Vendo Olio Extravergine di Oliva Pugliese estratto a freddo di altissima qualità prodotto con sole olive italiane al 100%. 5 LITRI 40€ - 3 LITRI 27€”

E' interessante notare la formazione del prezzo che si riduce del 10% al litro all'incremento del 70% della quantità. Ma è molto più interessante leggere che l'olio pugliese è prodotto con sole olive italiane. Questa precisazione induce il consumatore a pensare che l'olio di origine pugliese possa normalmente essere

processo di coltivazione, all'inizio/metà del VI millennio prima di Cristo, si è verificato nell'Egeo (Creta) - sia come un evento indipendente di gestione su larga scala o come risultato di conoscenze e/o trasferimento di piantine dal Levante meridionale.

Gelato all'olio d'oliva con albicocche (FOOBY)

-Gelato: In una pentola scaldare il latte con lo zucchero e il sale. Unire la metà del latte ai tuorli e amalgamare bene. Versare di nuovo il composto nella pentola e continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando fino a ottenere una crema densa. Togliere subito la pentola dal fuoco, passare il composto al colino e raccogliarlo con l'olio in una ciotola capiente in acciaio cromato, quindi amalgamare bene e lasciar raffreddare. Montare a neve la panna e incorporarla lentamente al composto, coprire e mettere in congelatore per ca. 5 ore, mescolando bene con una frusta per 4 volte.

-Albicocche: Mescolarle con lo zucchero, il succo di limone e la vaniglia; coprire e lasciar riposare per ca. 30 min. Formare delle palline di gelato, servirle con le albicocche e bagnarle con l'olio.

Ingredienti per 4 persone:

2 dl latte intero | 75 g zucchero | 1 presa sale | 2 tuorli freschi battuti | ¼ di dl olio d'oliva | 2 ½ dl panna fresca | 400 g albicocche a spicchi | 2 c. zucchero di canna greggio a grana grossa.

www.fooby.ch (COOP)



Foto da fooby/coop

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: amicidellolivo@gmail.com

Web: www.amicidellolivo.ch

prodotto anche con olive di alte nazioni. E' vero che a volte questo succede, ma si tratta di frode opportunamente occultata.

“Olio Extravergine genuino e saporito come appena fatto in frantoio. Noi siamo contadini, non rivenditori da supermercato. E la spedizione LA PAGHIAMO NOI!”

Un non senso dietro l'altro: genuino e saporito sono termini poco o nulla hanno a che fare con l'olio; essere rivenditori da supermercato non è un crimine e spesso l'olio del contadino lascia a desiderare non poco. Per fortuna almeno l'informazione sulla spedizione ci racconta un pregio di quest'olio.

“Hai due modi per farti raccontare l'antica tradizione frantoiana: 1. Parlare con chi la conosce bene 2. Assaggiare il nostro olio Mosto. Mosto è un olio grezzo, non filtrato che viene estratto a freddo da cultivar Ogliarola del Vulture e Nocellara” Per fortuna viviamo la contemporaneità e non l'antichità, altrimenti ci faremmo un'idea sbagliata del lavoro dei frantoiani assaggiando un olio non filtrato 8 mesi dopo essere stato prodotto (annuncio letto a giugno). L'inutilità del claim “estrazione a freddo” viene qui ulteriormente umiliata da un olio che avrà sicuramente importanti sentori di fermentato e morchia dovuti alla marcescenza di tutte quelle particelle di oliva che per l'appunto non sono state rimosse dall'olio.

“SPEDIZIONE GRATUITA. Premitura rigorosamente A FREDDO. Acidità quasi inesistente. Olio e olive non trattate chimicamente. 100% qualità naturale di contadino, no fabbriche”. Anche in questo caso “spedizione gratuita” e “a freddo” sono scritte in maiuscolo, perché per l'autore probabilmente sono due aspetti sostanziali per qualificare il suo olio. A cui unisce quello più importante e cioè che si tratta di un olio che ha origine contadina: non è un realizzato in un laboratorio chimico dentro una fabbrica per esterificazione, non è un olio di sintesi come quello per i motori delle automobili. Chissà perché il produttore ritiene necessaria una precisazione come questa: forse ha paura che il consumatore assaggiandolo si confonda.

“Vendita olio extravergine 5 euro a litro x info chiamare”

Una sola osservazione: voi chiamereste?

“Olio extravergine di oliva Leccino Spremuta a freddo Con il 3% acidità Produzione Propria Eccellente qualità” Vista l'acidità dichiarata sicuramente sarà un eccellente olio, lampante.

“Vendo Olio di oliva di mia produzione. Estratto a freddo Gradazione di acidità bassissima 0.6/0.8 Annata 2020. Ottima qualità” (Post di maggio 2022). Ben sapendo che l'acidità non è un parametro importante per il consumatore finale, dire che 0,8 (e cioè il valore limite per considerare un olio extravergine) sia un indice di ottima qualità lo ritengo decisamente eccessivo.

Annuncio in social dedicato all'extravergine **“Vendo Olio di oliva pugliese acidità 0.9% prodotto nell'ultima campagna di produzione 2021/2022 nei mesi di ottobre novembre, € 10”.** Ma è olio di oliva o olio vergine di oliva? Dall'acidità si direbbe vergine...

Chiudo questa breve rassegna con un annuncio anticipato da una vistosa fotografia dove sono riprodotti tre sacchi di plastica all'interno di un frantoio, chiusi ermeticamente, pieni di olive. **“Olio puro extravergine di oliva calabrese di produzione propria annata 2021/2022 estratto a freddo con bassissima percentuale di acidità (circa 2%)...”** L'autore, qualora ci fossero controversie sull'origine di una percentuale così alta di acidità e sicuramente su un'altra serie di difetti dovuti alle fermentazioni (tanto da declassarlo a vergine/lampante), posta una fotografia, al fine di evitare ogni possibile dubbio.

o di Marco Antonucci

o *Giornalista, architetto, assaggiatore professionista di olio con qualifica di capo panel. Da anni è impegnato a livello internazionale nella diffusione della cultura dell'extravergine e dell'analisi sensoriale attraverso conferenze, corsi, incontri, podcast, guide, articoli e pubblicazioni (tra l'altro è stato il moderatore alla conferenza AAO del 2018 a Rancate). Pubblicazione autorizzata dall'autore a AAO in data 7.7.22.*