



Anche l'olio d'oliva va in crisi

Clima imprevedibile, siccità pericolose, anni di scarica sempre più frequenti, costi energetici (elettricità, carburante, gas) mai visti, aumento del costo della carta e del vetro fanno traballare tutta la filiera dell'olio.

Spagna: il boom dell'olivicoltura è finito

Dopo anni di continua importante crescita delle superfici olivetate, si assiste ad un consolidamento della situazione. Nel 2021 erano 2,77 milioni di ettari a oliveti.



EVO aumenta la qualità del latte materno

Le conclusioni di uno studio supportano il fatto che le diete arricchite con extra vergine possono modificare o addirittura aumentare il contenuto di composti bioattivi nel latte



Foto © AAO

Valtellina | Valposchiavo Terre di olio e di vino

Dopo la pausa forzata a causa del Covid-19 è ripresa anche l'attività delle gite. Una quarantina di persone ha partecipato alla gita sociale di sabato 17 settembre 2022 all'insegna dell'olio d'oliva e del buon vino.

Partenza di buon mattino da Rancate per soci e simpatizzanti degli Amici dell'Olio. Lo scenario panoramico dei vigneti terrazzati durante il viaggio è spettacolare, con quasi il 90% dei vigneti coltivati a Nebbiolo e chiamato anche "Nebbiolo di montagna".

La prima tappa ha visto la visita della Cantina Plozza a Tirano. Il gruppo è stato accolto da Andrea Zanolari all'esterno per ammirare i vigneti terrazzati. L'azienda è stata creata nel 1919 a Brusio a poca distanza da Tirano da Pietro Plozza il quale ha avuto l'intuito di commercializzare prodotti agricoli, riconoscendo il potenziale dei vini valtellinesi. Pietro Plozza fu il primo a vendere il primo Sforzato nel 1946 mentre nel 1973 alla sua morte la ditta fu ceduta alla famiglia Zanolari che opera con creatività e innovazione. Dalla riorganizzazione del 2017 nasce il Plozza Wine Group con la cantina di Tirano (350'000 bottiglie l'anno), la Plozza Ome in Franciacorta (ca. 60'000 bottiglie di bollicine) e la Cottinelli a Malans nei Grigioni (ca. 320'000 bottiglie). Plozza è tra le più grandi cantine della Valtellina con il suoi 22 ettari vitati e 80 conferenti. La visita è poi continuata nella barricaia dove è stato possibile ammirare anche i vecchi graticci usati per far appassire le uve e oggi trasformati in 2 grandi tavoli. Dopo la parte introduttiva si è giunti alla degustazione di tre vini accompagnati da un ottimo pane di segale e formaggio locali.

Il primo vino, un "Rosso di Valtellina" DOC del 2016, 100% Nebbiolo dal colore rosso granato, viene invecchiato in botti di castagno per 3 anni. Segue un "Inferno rededition" DOCG del 2018, un Nebbiolo in purezza di color granato con sentori di frutti di bosco che viene invecchiato 6 mesi in barrique usate e poi ca. 30 mesi in botti di castagno. Infine si arriva al terzo: lo "Sforzato 1946" DOCG del 2011, un 100% Nebbiolo con 3 mesi di appassimento e 10 anni di affinamento in botti di castagno. Vino di color granato con sentori di uva passa e panpepato. È una edizione speciale a distanza di 75 anni dalla vendita della prima bottiglia di Sforzato di Valtellina. L'etichetta riporta il diario di Pietro Plozza, una stampa su vetro in platino a caldo. La vendemmia era alle porte, di circa due settimane in ritardo rispetto al Ticino ed iniziata la settimana successiva alla nostra visita.

Dopo il pranzo rigorosamente a base di sciatt con bresaola e i mitici pizzoccheri, la giornata è continuata a Campascio/Brusio/Canton GR, località poco distante Tirano con dapprima la visita dell'oliveto di Tiziano Iseppi. Un oliveto di ca. 80 alberi, tutto recintato, quindi protetto dagli ungulati e con impianto di irrigazione grazie al vicino bacino di Brusio. I primi olivi sono stati impiantati dal papà oltre 20 anni fa, la cui varietà risulta tuttavia sconosciuta. Le idee a Tiziano non mancano. Infatti è sua intenzione risanare i terreni della parrocchia attorno alla chiesetta di Sant'Antonio ricavando una quindicina di terrazzamenti con muri a secco e piantare altri 120 olivi per arrivare a 200 piante, al fine di produrre olio

materno, con potenziali benefici per la salute del bambino.



Apertura frantoi in Ticino

Entrambi i frantoi di Sonvico e Losone apriranno i loro battenti lunedì 24.10.22. Si invita a non potare le olive prima di questa data.



Olive in Pakistan

Pochi sanno che in Pakistan ci sono già 70 milioni di olivi selvatici. Sono utilizzati per nutrire il bestiame e come legna da ardere.



Associazione Amici dell'Olive

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

d'oliva grigionese. Ma il primo passo basilare è la raccolta fondi per finanziare tutta l'operazione.

Al termine abbiamo assaggiato alcuni prodotti locali della ditta di Nicolò Paganini (lamponi, fichi, castagne e succhi di ciliegia e mela) con la degustazione dell'olio d'oliva di Campascio. Si tratta di un olio extra-vergine 2021 senza difetti con un fruttato leggero, equilibrato e con sentori di erbaceo e di mandorla.

È seguito il trasferimento a Tresivio in provincia di Sondrio, ospiti nell'oliveto di Carlo Baruffi. A fine degli anni '90 ci dice il sig. Carlo, ha iniziato - quasi per gioco - con una trentina di piante estirpando un vigneto. Oggi l'oliveto conta quasi 400 alberi e in buone annate si arriva a raccogliere anche quasi 50 quintali di olive. Quest'anno le piante sono cariche di olive sane (niente mosca) che produrranno sicuramente dell'ottimo olio.

Ivano Foianini, perito agrario presso la Fondazione Fojanini, ci ha ampiamente informati sul settore dell'olivicoltura in Valtellina. L'olivo è l'unica alternativa alla vite sui terrazzamenti che ricoprono il versante retico. I motivi sono da ricercare nelle condizioni del terreno - impervio e che trattiene poca acqua - e nella necessità di colture che non compromettano i muretti.

Per questo hanno avviato qualche anno fa un progetto con l'intento principale di mantenere il territorio dopo la ripresa dell'olivicoltura in Valtellina avvenuta dagli anni '90. La provincia - continua il sig. Ivano - ha potenzialità olivicola non inferiore ad altre zone della Lombardia anche se gli inverni possono essere più rigidi. Questa condizione porta dei vantaggi nel contrasto di alcune malattie della pianta. Per esempio, quest'anno non si registrano danni causati dalla mosca olearia. Le varietà più adatte alla zona sono la Bianchera, la Casaliva, il Moraiolo, il Frantoio, il Maurino e il Pendolino mentre la varietà del Leccino è ritenuta poco adatta perché soffre di più il freddo. Le piante stimate nella provincia di Sondrio sono oggi ca. 20'000 e sono in aumento. È diventata quindi una priorità quella di costruire un frantoio in zona per le olive valtelinesi.

L'oliveto è arricchito da altre piante, in particolare dai crocus dello zafferano, dal capper e da un banano. Prima di rientrare in Ticino, abbiamo assaggiato l'olio d'oliva del sig. Carlo "Olio degli Amici - Conca San Fedele" di Poggioridenti.

