



Foto © AAO

La Giornata del Raccolto - 26.10.22



Stadi di maturazione delle olive

- *Stadio erbaceo*: le olive sono ricche di clorofilla e l'olio conterrà molte sostanze antiossidanti e sarà fruttato e piccante;
- *Invaitura*: punto giusto di maturazione con la buccia violacea e l'olio sarà più dolce;
- *Sovra maturazione*: asciutte, raggrinzite e l'olio ha un sapore meno intenso e qualità meno elevata.



Olive cadute a terra

Mai utilizzarle; possono essere intaccate da batteri, muffa o fango.



Cari soci,

L'associazione propone una novità solo per i soci. Infatti per la prima volta a coloro che avranno il piacere di trascorrere una giornata particolare e in buona compagnia, si svolgerà la "brucatura" delle olive.

Ma cosa sarà mai la brucatura? È la raccolta manuale delle olive direttamente dalla pianta, metodo per preservare al meglio l'integrità del frutto.

L'evento, denominato la "Giornata del Raccolto" si è potuto ideare e realizzare grazie alla grande disponibilità della sig.ra Delita Baumgartner di Rancate. Ci aspetteranno oltre un centinaio di piante di diverse varietà.

La raccolta - solo in caso di bel tempo - è prevista per

mercoledì 26 ottobre 2022

(data di riserva in caso di pioggia: giovedì 27 ottobre 2022)

Ritrovo alle **ore 8:30 a Rancate** in Via Barozzo (vedi cartina sul retro).

Sul mezzogiorno è prevista una brevissima pausa pranzo e saranno organizzati rispettivamente offerti dei panini mentre al termine della giornata verso le ore 16:00 sarà offerto un ricco aperitivo.

L'iscrizione è obbligatoria entro il 19 ottobre 2022 via email a premoli.claudio@gmail.com oppure telefonando al 079/731 63 83. Il numero dei partecipanti è limitato a max. 30 persone.

Le olive raccolte saranno portate il giorno stesso a Sonvico presso il Frantoio di Ennio Bianchi. Prima di Natale i partecipanti potranno degustare l'olio d'oliva extra vergine rancatese.

Info: Claudio Premoli – 079-731 63 83

Rancate, settembre 2022



Campionato mondiale di raccolta delle olive

Lo scorso anno l'ultima edizione si è svolta in Croazia. La vittoria a parimerito è andata a Polonia e Israele che in 4 persone in 1 ora hanno raccolto a mano 48,6 kg di olive. Al 3° posto il Sudafrica con 47,2 kg.

Oliveto più grande al mondo

Si trova in Arabia Saudita al confine con la Giordania e conta 5 mio di piante su una superficie di 7'335 ettari producendo ca. 4'000 tonnellate di olio d'oliva l'anno. È un oliveto a carattere intensivo con l'uso di moderne tecniche sostenibili come l'irrigazione a goccia e vi lavorano 1'200 persone. Hanno installato un moderno frantoio da 240 tonnellate al giorno.



Terra arabile mondiale

Attualmente l'1% della terra arabile mondiale per un totale di 11,5 milioni di ettari in 58 Paesi è occupata dall'olivicoltura.

Associazione Amici dell'Olivo

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



Posteggio

Arrivo da Lugano:

Uscita A2 Mendrisio → direzione Besazio / Arzo

All'uscita di Rancate, alla rotonda => svoltare a sinistra, salire fino alla prossima rotonda e proseguire su Via Vincenzo Vela a Rancate verso Besazio.

Zona Barozzo di Rancate si trova sulla destra salendo dopo alcune curve.

