



Foto © AAO

## Raccolta collettiva di olive – 30.10.22



Isole di Brissago

### Consegna olive

Si raccomanda di mantenere gli orari indicati, soprattutto il termine di chiusura.



Olive a Rancate



Olivo centenario a Rancate

### Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email [amicidelloolivo@gmail.com](mailto:amicidelloolivo@gmail.com)  
Web [www/amicidelloolivo.ch](http://www/amicidelloolivo.ch)

Cari soci, cari olivicoltori,

come anticipato qualche settimana fa, il comitato propone la 6a. edizione della raccolta delle olive per “piccoli olivicoltori” dando la possibilità a tutti di valorizzare le olive del proprio giardino **donando** i frutti all'associazione. Così facendo eviterete di lasciar cadere e marcire le olive nel vostro giardino.

L'associazione si occuperà di tutto e cioè del trasporto in giornata delle olive al frantoio, della frangitura, del filtraggio, dell'imbottigliamento e dell'etichettatura. I costi saranno tutti a carico della nostra associazione. Lo scorso anno malgrado l'anno di scarica, sono state raccolte 206 kg di olive ottenendo 23 litri di olio d'oliva. Ovviamente chi dovesse avere un quantitativo di almeno kg 50, potrà portare le proprie olive direttamente ai frantoi di Sonvico oppure di Losone.

Quest'anno sarebbe un anno di carica ma la grandine e soprattutto la siccità durante la primavera nel periodo della fioritura e durante l'estate in certe regioni hanno provocato una cascola precoce; potrebbe quindi essere un anno discreto. A dipendenza del risultato della raccolta collettiva, il comitato deciderà la destinazione del prodotto finale.

La consegna centralizzata delle olive è prevista ai soliti tre punti di raccolta e la data fissata è per

### domenica 30 ottobre 2022 dalle 10:30 alle ore 12:00

- **Sopraceneri:** a Bellinzona in Via Lucomagno 13 presso Mario Piazzini, tel. 079 / 620 02 02
- **Luganese:** a Pambio-Noranco in Via La Risciada 1 presso Claudio Crippa, tel. 079 / 412 74 80 oppure 091 / 994 55 56 (*dopo la rotonda, imboccare la prima strada dopo il Garage Kessel sulla destra*)
- **Mendrisiotto:** a Rancate in Via ai Grotti 8 presso Claudio Premoli, tel. 079 / 731 63 83 oppure 091 / 646 90 59

Invitiamo a non portare direttamente al frantoio di Sonvico dei piccoli quantitativi di olive (vedi regolamento sul sito internet [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch)). Restiamo volentieri a disposizione per eventuali informazioni.

Buona raccolta, buon divertimento e un ringraziamento anticipato.

Rancate, settembre 2022

## IMPORTANTE

Non raccogliete olive attaccate dalla mosca olearia oppure cadute a terra e venute a contatto con terra o erba poiché peggiorano sensibilmente la qualità dell'olio. Il nostro consiglio per piccoli quantitativi è di raccogliere le olive a mano (come le ciliegie). Il centro di raccolta si riserva la facoltà di respingere olive non idonee. In tal caso dovranno essere riprese da colui che le porta ed eliminate. Olive già in stato di fermentazione danneggiano tutte le altre.

Trasportatele in cassette arieggiate. Le olive saranno portate il giorno stesso al frantoio di Sonvico per garantire la massima conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio.

Di seguito alcune importanti informazioni:

La raccolta delle olive inizia da noi durante la seconda metà d'ottobre, se di varietà precoce, arrivando fino a dicembre, se più tardiva. Il momento ideale per la raccolta varia in base alle condizioni climatiche stagionali. Durante la maturazione dell'oliva si ha una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto che porta ad un graduale aumento della percentuale di olio. Il momento migliore per la raccolta è quando l'**invaia**, cioè il cambiamento di colore del frutto che da verde diventa violaceo e poi nero, è al 50-60%. E' in questo momento che si ha la maggior concentrazione quantitativa di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che danno le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Attenzione anche alla **cimice**: si ripara all'interno della chioma dell'olivo e può essere raccolta insieme alle olive, soprattutto se la raccolta col metodo dell'abbacchiatura avviene al mattino, quando le temperature basse della notte intorpidiscono l'insetto che non riesce a volare via. La puzza di cimice fa decadere l'olio evidenziando il difetto di muffa.

Vediamo ora alcuni metodi di raccolta delle olive:

- La caduta spontanea è un metodo di raccolta **semplice ed economico**, in quanto è sufficiente aspettare che le olive cadano spontaneamente. Però ha un grave difetto: come tutti i frutti, le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature e ciò determina un decadimento delle qualità dell'olio.
- La **pettinatura** è un metodo con il quale si vanno a pettinare con dei grossi rastrelli i rami degli alberi. Le olive, incontrando il pettine vengono staccate dal ramo e cadono nel terreno.
- La **scrollatura** è un metodo che viene eseguito con dei bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono in modo blando, favorendo la caduta. Un sistema di raccolta simile si avvale di piccoli scuotitori portati a spalla dagli operatori, che provocano vibrazioni più dolci e meno energetiche rispetto ai grossi scuotitori meccanici.
- L'**abbacchiatura** è un metodo che veniva molto utilizzato in passato. Consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Le olive più mature però possono rompersi per l'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi in cui si attende o si facilita la caduta è **necessario preventivamente stendere dei teli alla base degli olivi** che faciliteranno poi la raccolta delle olive.



Bellinzona



Noranco



Rancate