



Nasce l'olio ultra premiun (UP)

Nuova categoria di olio d'oliva di altissima qualità al mondo basata sul livello di acicità (meno dello 0,3%) e sul valore di perossido (meno di 12 mEq O2/kg di olio). Categoria creata in Spagna per la crescente necessità di separare gli oli (EVO) di alta qualità da quelli venduti sui mercati di massa.

Olio di oliva vergine corrente

Pochi sanno cosa è. Si tratta di commerciale una categoria situata tra l'olio vergine e il lampante con acidità max. di 3,3 g. per 100 g. A decorrere dal 1.1.2026 sarà eliminato.

Castagnata in tavolata

Ottima riuscita della castagnata di sabato 5.11. a Rancate favorita dal tempo mite alla presenza di una cinquantina di soci.



Raccolta collettiva

strepitoso Risultato partecipazione alla 6a. edizione con 66 conferenti che hanno consegnato oltre 10 g di olive per un centinaio di litri di olio prodotti lo stesso giorno.

Giornata del Raccolto

La prima edizione è andata molto bene, favorita anche da una temperatura quasi estiva. Una quindicina di volontari si son trovati di buon mattino e al termine della giornata sono stati raccolti



La resa delle olive in olio

Dopo il quantitativo di olio prodotto, tutti chiedono al frantoiano quale sia stata la resa.

Il periodo di raccolta delle olive in Ticino si situa nei mesi di ottobre e novembre, periodo in cui gli olivicoltori portano le proprie olive al frantoio di Sonvico o Losone per la molitura. L'informazione più frequente che viene richiesta è la resa in olio. Per alcuni sapere quanto olio è stato estratto dai frutti è l'unica informazione per capire se l'annata è stata buona o cattiva.

In generale calcolare la resa è semplice e di solito viene espressa in litri di olio sul quantitativo di olive raccolte. Per esempio se si portano 100 kg di olive e si ottengono 9 litri di olio, la resa è del 9%. Spesso si parla di kg di olio perché l'unità di misura del peso è il kg. Si applica così la stessa unità di misura tra olive lavorate e olio prodotto e cioè 1 kg di olio corrisponde a circa 1,1 litri di olio.

In poche parole alle nostre latitudini si può definire una buona resa quando si aggira sul 12-13%. Se invece è più bassa, soprattutto sotto il 9% significa che la raccolta è stata effettuata troppo presto e le olive non erano ancora mature. Il momento ideale è quello dell'invaiatura dell'oliva al 50-60% e cioè quando si assiste al cambiamento di colore del frutto che muta dal verde al violaceo ed infine diventa nero. Negli ultimi 10 anni in Ticino la resa media si aggira attorno al 10% con una punta del 12% nel 2019 e del 7% nel 2014. Rese del 20% in Ticino non le abbiamo mai viste negli ultimi 30-40 anni. Ecco alcune esempi di rese: in Liguria ultimamente si arriva ad ottime rese fino al 25-27%, in Puglia siamo a 13-16%, nelle Marche sono intorno al 15-18%, a Brisighella che molti soci conoscono siamo attorno 13-15% e nella zona del Garda sono alte al 20% con punte anche fino al 28%. Ma la resa non è tutto!

Più la stagione va avanti e più la pianta accumula olio nei frutti. In teoria se si vuole arrivare ad una produzione abbondante è necessario ritardare la raccolta ma ... più si attende e più diminuisce la qualità dell'olio poiché si perdono polifenoli e sostanze aromatiche. Inoltre in alcune annate possono aumentare gli attacchi di mosca e anche la cascola fisiologica che significa perdere anche quantitativi importanti di olive. Pure la perdita di peso va considerata se le olive rimangono a lungo sulla pianta poiché le olive perdono acqua. Al frantoio la resa sarà più elevata semplicemente perché l'olio nell'oliva è più concentrato e quindi apparentemente sembra che ce ne sia di più.

Qui di seguito i principali fattori che influenzano la resa delle olive:

- Il fenomeno dell'alternanza: più olive sono sulla pianta, più la loro dimensione sarà piccola e quindi la percentuale di olio presente sarà più
- La varietà della pianta: ci sono cultivar più produttive mentre altre sono
- La gestione agronomica: se la pianta è ben potata e concimata produrrà di più di un'altra non gestita o non correttamente gestita;
- La sanità della pianta: piante malate, deboli, infestate di mosca produrranno meno olive e quindi meno olio;
- La disponibilità d'acqua: fattore importante come abbiamo visto durante il 2022, soprattutto nel Mendrisiotto;

quasi 5 q di olive per una trentina di litri di olio.

Nord Africa

Ottime prospettive sul raccolto di olive 2022. In Marocco si prevede un aumento del 25% mentre in Tunisia di un +70%.

Fertilizzanti in tempo di guerra

Non si ferma l'impennata dei prezzi dei concimi: +149% e +141% per quelli azotati e a base di potassio rispetto al 2021.

Corsi di potatura 2023

Anche il prossimo anno sono pianificati due corsi a fine marzo (sabato e mercoledì).

Spagna

Le prime stime prevedono un calo del 50% di olive rispetto allo scorso anno. C'è quindi allarme sui mercati perché la Spagna è il maggior produttore di olio d'oliva.

Xylella Fastidiosa

Trovati altri olivi infettati in Puglia. Fino ad oggi ha infettato oltre 8'000 km² - pari al 40% del territorio della Puglia - con oltre 21 mio di ulivi colpiti molti dei quali monumentali. Il batterio avanza al ritmo di 2 km al mese. Sono stati individuati altri casi di malattia in Francia, Spagna, Germania e Portogallo. La Xylella potrebbe costare miliardi di euro nei prossimi 50 anni in Europa. Solo in Italia se non venisse arrestata si calcola in almeno 5 miliardi di euro.

Censimento olivi

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

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8 6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: amicidellolivo@gmail.com Web: www.amicidellolivo.ch

- L'andamento del clima: grande influenza. Una gelata in primavera può compromettere tutta la stagione (per es. nel 2021 in Ticino) oppure un'estate molto calda (come quest'anno) che rallenta la sintesi dell'olio;
- La modernità del frantoio: è pure importante. A parità di quantitativi di olive, un impianto moderno può estrarre più olio rispetto ad impianti più vecchi

In conclusione raccogliere precocemente, ma non troppo presto, significa avere una resa più bassa ma avere un olio ricco di polifenoli e aromatico. La qualità generalmente è migliore e l'olio si conserva più a lungo.



Foto © AAC

Calcolo della resa

<u>Premessa</u>

La densità dell'olio è 916 grammi per 1 dm cubo significa che 1 litro di olio peserà 0.916 kg

Formula: (litri olio x 0.916) x 100 Kg olive

Esempio di resa

Peso olive raccolte: kg 83,6 Olio prodotto: 10 litri

Resa: 10,95%

Calcolo: (10 litri x 0.916) x 100 83,6 kg