

Rapporto del presidente

Cari soci,

si sperava di tornare ad una quasi normalità dopo il picco del coronavirus ma ecco che la guerra in Ucraina lascia nessuno tranquillo provocando un vero terremoto a tutti i livelli, anche sul mercato energetico e soprattutto sul mercato alimentare rispettivamente degli oli vegetali. L'Ucraina produce ca. il 50% di olio di girasole nel mondo. La mancanza di questo prodotto ha fatto lievitare i prezzi di tutti gli altri oli in modo repentino e importante. Anche l'olio d'oliva raffinato ha subito questa sorte.

Come il 2020 anche il 2021 è stato contraddistinto e ancora fortemente condizionato dalla pandemia da COVID-19 e la gita di più giorni in Toscana che doveva dare un significato speciale al 20° è caduta. L'attività del 20° di fondazione ha dovuto per forza essere ridotta ma qualcosa fortunatamente si è riusciti a fare. Abbiamo proposto 9 eventi, di cui 8 gratuiti. Raggiungere i 20 anni è stato un bel traguardo considerando che dopo circa 10 anni di vita l'associazione stava quasi per essere sciolta. Ma ci siamo riusciti, direi bene e ora siamo in piena forma con una situazione finanziaria confortevole.

Il 2021 passerà alla storia per raccolti generali davvero ridotti in Svizzera. Per fortuna in Ticino la situazione non è stata così grave, tuttavia anche qui da noi l'annata non è stata delle migliori.

Ma veniamo alla **stagione olivicola 2021** che non è stata delle migliori perché il secco e la temperatura mite durante l'inverno 2020-2021, il freddo e le gelate di primavera (la più fredda degli ultimi 30 anni) hanno provocato un ritardo nella fioritura. Il caldo e il secco di giugno hanno poi contribuito alla bruciatura dei fiori. Malgrado un settembre mite (il più caldo e soleggiato degli ultimi 60 anni), le forti piogge estive, la grandine, la mosca e la cimice asiatica hanno completato l'opera distruggendo quel poco che si era salvato. A ciò è da aggiungere che, dopo l'annata spettacolare del 2020, sarebbe stato opportuno concimare le piante che provenivano da una stagione di grande produzione, cosa che però non è stata fatta da tutti i produttori. D'altronde anche il censimento degli olivi ha confermato che pochi concimano le piante. Inoltre la maggior parte dei proprietari di olivi ha rinunciato alla raccolta per la mancanza di frutti e per la scarsa qualità di quelli sopravvissuti alla mosca. Per la mancanza di frutti si poteva quasi evitare di aprire i due frantoi a Sonvico di Ennio Bianchi e a Losone di Angelo Delea.

Un anno di scarica il 2021, una stagione paragonabile a quella del 2019, del 2017 e del 2014, anche se qualche oliva si è salvata. Le perdite di olive lavorate in Ticino di -90% sono state molto significative. I due frantoi citati hanno franto appena 20 q di olive contro i ca. 200 q del 2020. Anche la resa è stata di quasi il 9%, quindi molto bassa. Si riconferma, se fosse ancora necessario, che l'olio extravergine del Ticino è un prodotto raro e di nicchia.

Vediamo ora alcuni dettagli sulle varie attività 2021 cominciando dalle riunioni di comitato:

- **(Riunioni)** inizialmente le riunioni si sono svolte tramite giro di telefonate e in formato di rapporto per corrispondenza ma poi migliorando la situazione pandemica siamo riusciti a trovarci in presenza 4 volte durante il 2021;
- il **concorso fotografico** indetto in occasione del 20° con una giuria esterna era pieno di aspettative per il comitato essendoci anche importanti premi in denaro. È partito un po' in sordina ma ha ripreso vigore durante l'estate. Tuttavia il riscontro finale è stato abbastanza deludente. Infatti solo pochi partecipanti (22) hanno presentato 72 foto. Le migliori foto sono state premiate durante la serata finale del 26 novembre. Il primo premio con le migliori foto



è andato al sig. Andrea Bernasconi che ha raffigurato il ciclo vegetativo dell'olivo, dalla mignolatura alla cascola con 4 foto, il secondo premio alla sig.ra Giuseppina Ciceri e il terzo al sig. Gianpiero Pampuri. Ringrazio la giuria per l'ottimo lavoro svolto e composta dai sigg. Mauro Caccivio, Claudia Cossu, Reza Khatir, Lara Besomi (in rappresentanza dei soci) e Francesco Genini (in rappresentanza del comitato);

- negli ultimi anni assistiamo sempre di più alla sostituzione di vigneti o perlomeno alla complementarità a vigneti con nuove piante di olivo. La pianta dell'olivo sembra stia diventando *l'oggetto del desiderio*. Durante il 2021 oltre una dozzina di persone hanno richiesto la nostra consulenza per impiantare olivi. Siamo quindi stati p.es. in Val Onsernone, a Monte Carasso, in Valle di Blenio, sul piano di Magadino e in altre località. Dopo il successo del 2019 abbiamo riproposto quindi **l'azione di piantumazione** di nuovi alberi di olivo che ha trovato enorme interesse tra i soci ma anche non soci dell'associazione. Infatti a fine marzo 2021 abbiamo fornito quasi 300 piante di 2 o 4 anni. Quasi 1/3 del quantitativo erano della varietà Leccino, seguito dalle varietà Frantoio, Pendolino e Maurino. Si riconferma la tendenza ad eliminare qualche vigneto a favore di nuovi oliveti;
- a metà anno si è fatto anche il punto alla situazione del **censimento degli olivi** in Ticino e Moesano che era stato lanciato a metà 2020. Al 30.6.21 risultavano censite 7'652 olivi. La zona più olivetata risulta essere il Sottoceneri e primariamente il distretto di Lugano mentre tra i comuni con più alberi sono Lugano, Bellinzona e Mendrisio. L'84% delle piante censite si trovano in 26 comuni. Non voglio dilungarmi di più in quanto i dettagli sono già stati ampiamente esposti durante l'assemblea dello scorso anno. Le informazioni le potete trovare consultando il verbale assembleare 2021 sul nostro sito. Tra i partecipanti (oltre 800) sono stati estratti tre persone omaggiate con la quota sociale 2021 e una bottiglia di olio. Il censimento comunque continua e la documentazione sul sito è stata aggiornata;
- il **corso di potatura** 2021 era pronto ma a causa della pandemia è stato nuovamente annullato come nel 2020. Fortunatamente grazie al sostegno del socio Lorenzo Polacco è stato offerto un corso webinar interattivo direttamente dalle Marche a cui hanno partecipato un centinaio di appassionati, soprattutto non soci. Un particolare ringraziamento all'amico Lorenzo per questa sua bella iniziativa. Il corso è sempre consultabile tramite YouTube e visibile sul nostro sito;
- la collaborazione con il **Servizio Fitosanitario cantonale** rimane buona e abbiamo iniziato anche ad avere i primi contatti diretti con il rappresentante in Ticino della ditta Omya per fare il punto alla situazione prodotti per l'olivo ma i prodotti sono ormai ridottissimi. La pochezza di frutti dello scorso anno non ha certo motivato ad intraprendere chissà quale misura contro la mosca ma quest'anno abbiamo già ripreso la tematica. Al termine dell'assemblea, la sig.ra Cristina Marazzi del fitosanitario e il sig. Clayton Andreoli di Omya ci informeranno sulla situazione attuale;
- e veniamo al **Patrimonio Culinario svizzero** che personalmente ritengo sia stato il risultato di maggior spicco raggiunto dalla nostra associazione del 2021. Infatti dopo un lavoro di ricerca, di traduzioni e molto altro tra il 2020 e il 2021 siamo riusciti a far iscrivere l'olio d'oliva ticinese nell'inventario del Patrimonio Culinario svizzero. Grazie all'importante sostegno dell'Unione Contadini Ticinesi e del Centro di Competenza Agroalimentari Ticino il costo a carico AAO è stato di CHF 1'500.00 su un totale di spesa di quasi CHF 6'000.00 e potrebbe ulteriormente ridursi in caso di altri sostegni che potrebbero arrivare. Un ringraziamento particolare ai sigg. Sem Genini (segretario UTC) e Sibilla Quadri (direttrice CCAT). Sul sito del Patrimonio Culinario svizzero ci sono così le schede di prodotto in italiano, tedesco e francese;

dal 2001

- in diverse occasioni e soprattutto dopo il comunicato stampa congiunto con il Patr. Culinario svizzero siamo stati contattati da soci ma soprattutto esterni di tutta la Svizzera per **acquistare l'olio ticinese**. Siamo quindi stati costretti a segnalare sul nostro sito che l'associazione non ha olio da vendere ma che in annate buone lo si può trovare in vendita presso alcuni produttori locali. Sono in vendita in bottigliette da 0,25 e 0,50 litri e i prezzi su base di ½ litro vanno da CHF 25.00 fino a CHF 39.00. I prezzi non fanno altro che confermare che l'olio ticinese è un prodotto di nicchia e una rarità;
- l'**assemblea generale** dello scorso anno ha visto il cambio di cassiere da Pierluigi Abbondio a Gudench Pitsch e un aggiornamento degli statuti. Ha pure designato per la prima volta 3 soci onorari (i 2 ex-presidenti Claudio Tamborini e Alessandro Coduri e l'ing. agronomo Giandomenico Borelli). Si è ampiamente riferito sul censimento e si sono "percorsi" i 20 anni dell'associazione con fotografie e filmati;
- partecipiamo inoltre regolarmente alle varie assemblee dell'Ente del Turismo – **Lugano Region** e dell'**Associazione Frutticoltori Ticinesi** in qualità di soci mentre abbiamo disdetto il rapporto con l'Associazione VivaGandria per fine 2021;
- nell'anno del 20° abbiamo anche attivato da ottobre il nostro **sito internet** dopo oltre un anno di lavoro. Questo sistema di comunicazione è molto ben apprezzato sia dai soci che da altri. Ne è la prova che è consultato ogni giorno mediamente da 35 visitatori. Da marzo offriamo anche una **newsletter** ai soci mentre gli abbonati esterni (non i soci) alla newsletter sono una trentina;
- i media hanno avuto un ruolo importante nel far conoscere la nostra associazione. Ben 21 volte siamo apparsi sui **media** e cioè in tv, radio e giornali spesso anche sulla stampa confederata. Tutti gli articoli come pure un video di ca. 5' di RSI News sull'olivo in Ticino e il cambiamento climatico sono consultabili alla pagina web di AAO sotto la rubrica "Media". Inoltre a settembre siamo stati ospiti alla RSI della trasmissione L'Ora della Terra;
- malgrado l'annata scarsa di olive, la **raccolta collettiva** ha avuto un discreto successo di partecipanti (28) che hanno portato le olive a Rancate e Noranco per un totale di 206 kg. L'olio prodotto nella stessa giornata di domenica 31 ottobre a Sonvico ha fruttato 23 litri di olio d'oliva extra vergine ticinese. Ad inizio 2022 tutti coloro che hanno consegnato le olive sono stati omaggiati con delle bottigliette di olio. Durante la giornata siamo stati accompagnati dalla squadra RSI di Patti Chiari. Il documento è andato in onda il 14.1.22 in occasione della trasmissione sull'olio d'oliva;
- come accennato in entrata a causa della pandemia, l'attività di incontri in presenza è ripresa solo a luglio con una serata di **degustazione di oli ticinesi** presentando 6 oli "made in Ticino" a Lamone. 40 posti esauriti in pochi giorni con oltre una dozzina di iscrizioni in lista di attesa. Si aveva quindi voglia di uscire nuovamente. Serata molto ben riuscita che ci ha permesso di inaugurare anche i **bicchieri di degustazione** (di color blu) in dotazione dallo scorso anno;
- AGRIDEA è una associazione svizzera per lo sviluppo dell'agricoltura e delle aree rurali, fondata nel 1958 con il sostegno dell'Ufficio Federale dell'Agricoltura. Lo scorso autunno **AGRIDEA** di Losanna ha organizzato un viaggio di studio in Ticino per biologi e ing. agronomi. Hanno voluto conoscere meglio tra l'altro la filiera dell'olio d'oliva in Ticino. Hanno quindi trascorso una giornata a Sonvico con la visita del frantoio, con una discussione sull'olivicoltura ticinese e una degustazione di olio;
- sempre durante l'autunno a grande richiesta abbiamo riproposto l'**azione piante 2021-2022** con l'ordinazione di 240 nuove piante di olivo e consegnate poche settimane fa. Confermata quindi la tendenza di piantare olivi che accennavo in precedenza;

dal 2001

- in occasione del 20° i soci hanno ricevuto **alcuni gadgets** e cioè una borsa e una penna durante lo scorso anno mentre ci siamo dotati anche di striscioni con logo AAO da utilizzare durante le manifestazioni;
- fra gli eventi speciali in occasione del 20° va citata la **grigliata del 20°** accompagnata da una Jazz Band e svoltasi a Riva San Vitale, ospitati da Rita Bernasconi, ottimamente preparata dal socio Tino Nardi e ben riuscita a cui hanno partecipato una settantina di soci;
- anche la **castagnata del 20°** in tavolata a Rancate ha riscosso un ottimo successo accompagnata dalla fisarmonica del socio Gerry Vodola. Per motivi di pandemia si è dovuto limitare la partecipazione a max. 50 persone;
- l'anno si è quindi concluso al 26 novembre in occasione della Giornata Mondiale dell'Olivo indetta dall'UNESCO. Oltre al già citato concorso fotografico, la sig.ra Antonella Borsari ha presentato una relazione dal titolo "**Fiori e insetti, una relazione affascinante**". Al termine scambio degli Auguri di Natale accompagnato dal tradizionale panettone e moscato;
- veniamo ora alla **situazione soci**. La situazione è molto rallegrante e gratificante per il comitato. Per la terza volta consecutiva abbiamo superato la quota di 200 soci. Oggi abbiamo triplicato i soci rispetto a 7 anni fa. Questa crescita costante è un segnale importante che la gente apprezza il lavoro che viene svolto e questo ci sprona ulteriormente a fare bene. Al netto delle entrate e di disdette, il numero dei soci a fine 2021 era di 269 con un aumento di 48 soci pari al +22%.

Le nuove entrate sono state 68 e le disdette 20.

- soci per categoria: 3 onorari, 17 sostenitori, 127 contribuenti e 122 partners
 - soci per distretto: 116 Lugano (43,1%), 95 Mendrisio (35,3%), 21 Bellinzona (7,8%), 14 Locarno (5,2%), 17 da altri distretti e fuori Canton Ticino e 4 Italia e 2 Germania
 - soci per zona: Sottoceneri 211 pari al 78,4% | Sopraceneri 42 pari al 15,6%.
- l'incremento costante dei soci e le numerose manifestazioni ha indotto il comitato a concludere una **polizza assicurativa** di responsabilità civile con AXA per limitare eventuali rischi a carico dell'associazione.

Come sapete l'UNESCO ha deciso a fine 2019 di proclamare il 26 novembre di ogni anno la Giornata Mondiale dell'Olivo per celebrare non solo la pianta ma anche i simboli che incarna armonia e pace, che di questi tempi è di grande attualità. È nostra intenzione mantenere il 26 novembre di ogni anno come data da celebrare e sarà fatto anche quest'anno, cadrà di sabato e sarà a Rancate.

Termino ringraziando i soci per il sostegno dimostrato anche in questi momenti difficili, coloro che hanno dato una mano per realizzare nel migliore dei modi soprattutto la grigliata e la castagnata, i colleghi di comitato, i revisori dei conti, la sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario, l'ing. agronomo Giandomenico Borelli per il supporto tecnico e il sig. Sem Genini per il sostegno alla nostra causa.

Grazie a tutti.

Claudio Premoli

presidente Associazione Amici dell'Olivo

11 maggio 2022