



7.12.2022

<https://www.tio.ch/ticino/attualita/1628453/olive-olio-oliva-ticinese-alpi>



di Alessandra Ferrara Biondo
Giornalista



07 dic 2022 - 08:43

1'667

Nei due frantoi sono stati lavorati 145 quintali di olive, con una produzione di oltre 1'500 litri d'olio

RANCATE - Nonostante il caldo, il secco, e i forti temporali con tanto di grandinate, la stagione delle olivicola ticinese è considerata buona (-21% rispetto all'annata record del 2020).

Secondo i dati rilasciati dall'Associazione Amici dell'Olivo, nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati quasi 145 quintali di olive con una produzione di oltre 1'500 litri di olio d'oliva extra vergine con una resa media del 9,8%. Negli ultimi 4-5 anni è cresciuta la cultura della pianta dell'olivo e di riflesso dell'olio d'oliva al sud delle Alpi con oltre 8'000 alberi censiti. L'olio d'oliva ticinese è iscritto nel Patrimonio Culinario svizzero dal 2021.

Quest'anno si sono trovate olive anche con altri problemi di sanità. Diversi frutti sono stati attaccati da altri insetti che si sono insidiati sull'oliva già colpita dalla mosca. Questi insetti depongono le uova nei pressi della ferita causata dalla mosca dell'olivo agendo poi come specie predatorie (moscerino dell'olivo). Tutto questo a scapito della qualità dell'olio.

Maltempo e insetti

Anche se la fioritura e l'allegagione non sono state all'altezza delle aspettative a causa delle alte temperature e delle scarse precipitazioni, soprattutto nel Mendrisiotto, la stagione 2022 è stata un'annata di carica.

Per quanto riguarda invece gli insetti, i primi voli di mosca delle olive (una specie che minaccia la salute dell'olivo) sono cominciati a fine giugno. I primi danni sono stati constatati a partire dalla metà di luglio, ma a macchia di leopardo. In alcune zone infatti la mosca è stata praticamente assente (in Svizzera non ci sono più prodotti fitosanitari omologati contro l'insetto).