

<https://www.cdt.ch/news/olio-doliva-ticinese-unottima-annata-302092>

Territorio Olio d'oliva ticinese: un'ottima annata

La stagione olivicola del 2022 si è confermata "di carica", con la produzione di oltre 1.500 litri di prezioso extravergine, parte del Patrimonio Culinario svizzero – Ne abbiamo parlato con Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo



IRENE SOLARI
10.12.2022 10:30

Regala questo articolo:

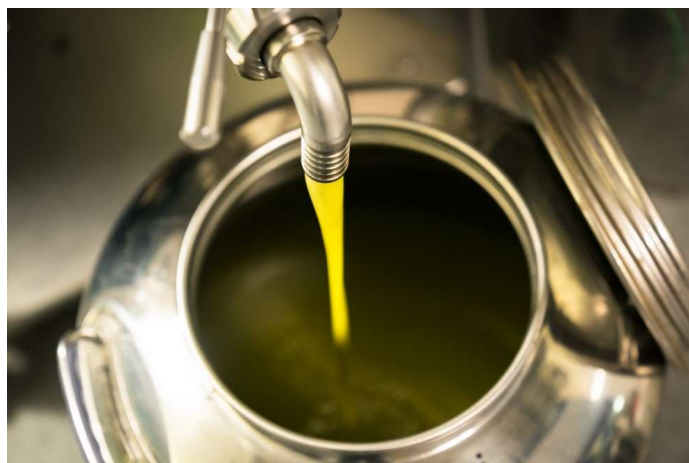


L'olio extravergine di oliva ticinese è diventato negli ultimi anni un prodotto molto importante per il nostro territorio, basti pensare che l'anno scorso è stato insignito della prestigiosa iscrizione nel [Patrimonio Culinario svizzero](#). Vi avevamo anche portato in un viaggio [lungo tutta la filiera di produzione](#) dell'olio extravergine ticinese. Olio che, quest'anno, ha coronato una stagione d'oro, segnando un nuovo ottimo risultato con la seconda migliore produzione. Senza contare che sono sempre di più i ticinesi che scelgono di piantare un olivo nei loro giardini. Non soltanto per un discorso estetico, ma proprio per dedicarsi alla raccolta di olive e all'estrazione del pregiato olio. Ne abbiamo parlato con Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo.

Un'ottima annata

«Quella di quest'anno è stata veramente una buona annata, la seconda migliore dopo il record del 2020», ci spiega Premoli. E i numeri, in effetti, parlano molto chiaro: «Quest'anno nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati quasi 145 quintali di olive, per un risultato di produzione di oltre 1.500 litri di olio extravergine». Se paragonata al risultato del 2021 la differenza è lampante: lo scorso anno i litri di olio prodotti in Ticino sono stati "appena" 200. Il 2021, rispetto alla produzione straordinaria del 2020, ha segnato addirittura un - 90%, aggiunge Premoli.

Ma, appunto, parliamo del 2020, un'annata davvero sopra le righe: «Stando alla memoria di alcune persone a cui ho domandato, negli ultimi 40 anni non hanno mai raccolto così tante olive come nel 2020. E andare più indietro nel tempo non è possibile: in Ticino non c'era ancora la cultura di raccogliere le olive e di produrre olio, non c'erano nemmeno tante piante». Per questa ragione, l'associazione ora vorrebbe cominciare a raccogliere qualche dato, andando a vedere la resa della produzione su una media decennale. «Prima non avevamo i dati – spiega Premoli –, invece adesso, andando avanti con il tempo, possiamo fare questi calcoli tenendo sempre conto dell'anno di alternanza: facciamo la media che è abbastanza indicativa».



© Shutterstock

Un anno «sì», un anno «no»

Anche se può sembrare un fenomeno particolare, questa "alternanza" tra un anno e l'altro è, di fatto, la normalità quando si parla della produzione di olive, come di tante altre piante da frutto. «Si tratta dell'anno di alternanza – spiega il nostro interlocutore –, un anno l'olivo produce bene, l'altro anno produce poco o niente». Rischiando anche, a volte, due anni di fila "di magra". Ma quest'anno era un anno buono, un anno cosiddetto "di carica": «È andata molto bene, ci aspettavamo una buona produzione perché l'anno scorso era stata praticamente nulla». Anche se, precisa Premoli, «siamo sotto del 21% rispetto al 2020». Tuttavia, il dato di quell'anno è da relativizzare, trattandosi di un vero e proprio record. «E, in ogni caso, questa è la seconda migliore annata olivicola ticinese, mi ritengo molto contento e soddisfatto».



Il 2020 è stato un record, a memoria d'uomo, era forse da quarant'anni che non si raccoglievano così tante olive

Claudio Premoli, Associazione Amici dell'Olivo

Il caldo, le mosche e gli "approfittatori"

Anche se le aspettative degli olivicoltori erano alte per quest'anno "di carica", non sono mancate le sfide a cui far fronte. In primis il caldo che si è imposto già all'inizio della bella stagione, facendo segnare il dato della seconda estate più calda dall'inizio delle misurazioni nel 1864. Alte temperature, accompagnate anche dalla siccità, che hanno però avuto una doppia influenza sulla produzione di olive. Premoli ci racconta che, inizialmente, un mese di giugno così caldo e secco aveva destato qualche preoccupazione: «La fioritura delle piante e l'allegagione (il passaggio da fiore a frutto, ndr) hanno avuto un po' di problemi, ci aspettavamo qualcosa in più. Però poi la stagione è andata molto bene».

Dall'altro lato, le temperature elevate hanno teso una mano agli olivicoltori sul fronte della

lotta contro i parassiti. La mosca dell'olivo in primis, «il nemico numero uno delle olive», ci spiega Premoli. «L'insetto comincia a farsi vedere nel mese di giugno, quando fa caldo ma non ancora eccessivamente». La femmina fa un buchino nell'oliva e vi deposita le uova, le larve mangiano la polpa e si scavano una strada fino al nocciolo. Finché non diventano adulte e volano via. Un ciclo che possono ripetere fino a tre volte. Rovinando il frutto per il consumatore, come pure la qualità e il sapore dell'olio. «Quest'anno la sua presenza è stata a macchia di leopardo. Una fortuna perché il grande caldo di luglio e agosto, con temperature che andavano anche oltre i 35 gradi, ha lasciato la mosca dell'olivo un po' stordita: la femmina non riesce a deporre le uova e, a queste temperature, le larve muoiono».

Un altro problema, però, che Premoli ha riscontrato nelle olive che venivano portate al frantoio era rappresentato da altri insetti " approfittatori " che sono riusciti a insinuarsi nei buchi e nei cunicoli scavati dalle mosche, depositando lì le loro uova. Parassiti che, a loro volta, hanno approfittato del lavoro di un altro parassita. Con lo stesso risultato: l'oliva rovinata. « Succedeva già in passato, ma quest'anno abbiamo visto un fenomeno più marcato », aggiunge il nostro interlocutore.



Quando piantate un olivo non lo piantate per voi o per vostro figlio, ma per vostro nipote

Claudio Premoli, Associazione Amici dell'Olivo

Una richiesta che cresce sempre più

Nel 2020 l'Associazione ha lanciato il censimento delle piante di olivo in Ticino, come spiega Premoli: «Alla base c'era la curiosità di sapere effettivamente quante piante ci fossero nel nostro cantone e dove si trovassero. Adesso in Ticino abbiamo superato le 8.000 piante di olivo, siamo sicuri di quante sono e di dove sono». Un gesto che permette anche di continuare a tracciare una storia, quella dell'olivo in Ticino, che dura da più di mille anni. «Questo censimento è sempre aperto – ricorda Premoli –, se qualcuno desidera annunciare le proprie piante può farlo anche sul nostro [sito internet](#)». Anche perché, ci dice il nostro interlocutore, sono sempre di più i ticinesi che vogliono piantare un olivo nel loro giardino o terreno. «La richiesta di piante è notevolmente aumentata», ma è giusto ricordare per Premoli, che un olivo ha i suoi tempi: «Noi diciamo a tutti coloro che vogliono una pianta che se piantate un olivo non lo piantate per voi o per vostro figlio, ma per vostro nipote. C'è questo detto, ma è vero: se si pianta un olivo di quattro anni, per arrivare alla produzione di olive ci vogliono almeno ancora quindici anni». Una passione che sta valicando anche i terreni che si solito erano dedicati all'uva: «Vedo molta gente in Ticino che rinuncia a coltivare la vigna, la estirpa e pianta olivi al suo posto» ci dice il nostro interlocutore, chiamato spesso per sopralluoghi, consigli e consulenze in merito. Un cambio di rotta dettato da diverse ragioni: «Con l'olivo c'è molto meno da fare e in più l'olio è raro, il prodotto è quindi ricercato. Se uno lo produce per vendere ce la fa facilmente. Mentre con il vino sono necessari più trattamenti, più lavoro, più costi e, quando poi si tratta di vendere, la concorrenza è tantissima. C'è chi dice basta». O anche chi decide di integrare l'olivo insieme alla vigna e di mantenere entrambe le coltivazioni.

Insieme per il territorio da oltre vent'anni

L'Associazione Amici dell'Olivo è attiva in Ticino da oltre vent'anni, dal 2001.

«Ultimamente abbiamo superato i trecento soci» aggiunge Premoli. «Tutti possono entrare a far parte della nostra associazione e tutti sono i benvenuti, non è necessario possedere un olivo o portare una quantità di olive al frantoio, ci sono tante persone che si iscrivono e vengono per le degustazioni o per le gite».



© Shutterstock