

## Una buona annata per le olive ticinesi

Ci si aspettava un anno di carica dopo la cattiva annata 2021 e così è stato. Nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati 145 quintali di olive e la produzione ha raggiunto i 1'500 litri di olio.

Anche se la stagione non si è di certo presentata tra le migliori degli ultimi anni, specialmente in primavera nel periodo della fioritura e dell'allegagione, con il caldo anomalo, la siccità e le forti grandinate, le olive ticinesi hanno resistito proponendo una buona annata.

Secondo quanto riportatoci dell'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 al sud delle Alpi è cresciuta la cultura della pianta dell'olivo e di riflesso dell'olio d'oliva, con oltre 8'000 alberi censiti.

### Attacchi e insetti:

I primi voli di mosca dell'olivo sono cominciati a fine giugno, ma le calde temperature di quelle settimane hanno messo in stasi gli adulti; i primi danni si sono constatati a partire dalla metà di luglio ma a macchia di leopardo. In alcune zone la mosca è stata fortunatamente assente. Quest'anno si sono trovate olive anche con altri problemi di sanità. Diverse sono state attaccate da altri insetti che si sono insediati sull'oliva colpita dalla mosca dell'olivo. Questi insetti depongono nei pressi della ferita causata dalla mosca dell'olivo agendo poi come specie predatorie (moscerino dell'olivo). Spesso è difficile identificarli. Tutto questo a

scapito della qualità dell'olio. «I primi assaggi di olio dello scorso mese e in particolare quello della raccolta collettiva organizzata dall'Associazione Amici dell'Olivo confermano una buona qualità. Si tratta di un blend di olive raccolte nel Sottoceneri con predominanza dal Mendrisiotto.

L'olio non ha attributi negativi e i sentori sono di erba tagliata fresca. È confermato quindi che si tratta di un olio extravergine d'oliva, d'intensità media con note di fruttato verde. Un olio equilibrato», ci dice **Claudio Premoli**, presidente dell'Associazione. «Una bella soddisfazione per l'associazione dopo aver investito parecchio per arrivare all'iscrizione nel Patrimonio culinario svizzero nel 2021 e di cui ora ne stanno tutti beneficiando. Tutto sommato siamo molto contenti di come sia andata. Ora dobbiamo trovare una soluzione alla mancanza di prodotti per lottare contro la mosca dell'olivo. Un compito impegnativo, lungo e difficile, ma sono sicuro che con la collaborazione e il sostegno del Servizio fitosanitario cantonale, una soluzione la troveremo».

Continua intanto il censimento delle piante di olivo. Chi non l'avesse ancora fatto, può richiedere le informazioni all'associazione oppure scaricare l'informazione e il modulo di partecipazione direttamente dal sito internet: [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch).

Foto: Andrea Arrigoni.

