

3.2.2023

# l'Informatore

Settimanale del Mendrisiotto e Basso Ceresio

Fondato nel 1932  
da Ernesto Stucchi

GAA 6850 Mendrisio

*Ci si aspettava un anno di carica dopo la cattiva annata 2021 e così è stato*

## Si sono lavorati 145 quintali di olive



• Per le olive, lo scorso anno è stata un'annata di carica anche se la fioritura e l'allegagione non sono state all'altezza delle aspettative, sempre a causa delle alte temperature e delle poche precipitazioni al sud delle Alpi, rispettivamente dell'assenza totale e prolungata di piogge, specialmente nel Mendrisiotto.

L'estate 2022, secondo MeteoSvizzera, è risultata la seconda più calda dall'inizio delle misurazioni nel 1864 (la più torrida è stata quella del 2003) con parecchie giornate estive e tropicali.

I primi voli di mosca delle olive 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. Si rammenta che in Svizzera non ci sono più prodotti fitosanitari omologati contro la mosca.

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 delle olive. Questi insetti depongono le uova 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. Malgrado il caldo, la siccità e i forti temporali con grandinate importanti soprattutto nel

Sopraneceri, la stagione è stata tutto sommato buona con un -21% rispetto all'annata record del 2020.

Nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati quasi 145 quintali di olive con una produzione di oltre 1'500 litri di olio d'oliva extravergine, 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 rimane un prodotto di nicchia e una vera rarità. Va ricordato che il prodotto olio d'oliva ticinese è iscritto nel Patrimonio Culinario svizzero dal 2021.

*Associazione Amici dell'Olio, Rancate*