

Newsletter 30

16 febbraio 2023

Periodo di potatura

Al sud delle Alpi è consigliato procrastinare la potatura sino a fine aprile/inizio maggio. Dipende dove è collocato l'oliveto. In ogni caso va eseguita almeno 3 settimane prima della fioritura e questa è diversa da varietà a varietà e da anno in anno.

Polizia in aiuto alla raccolta in Andalusia

Oltre 1'000 agenti della Guardia Civil spagnola fanno parte di un reparto di sorveglianza speciale per raccolta delle olive in corso nella provincia di Jaén. Sono impiegati anche cavalli e elicotteri. Il compito è di prevenire furti negli oliveti e nei frantoi.

Censimento olivi

Continua il rilevamento dei dati nella Svizzera italiana. Andate sul sito AAO oppure richiedete la documentazione tramite email a info@amicidellolivo.ch

Assemblea AAO

L'assemblea generale è prevista il 19.4.23 al Centro Agroscope di Cadenazzo. Maggiori dettagli seguiranno con la convocazione.

L'olio EVO può sostituire il burro nella pasticceria

Non si vuole rinunciare al dolce? 50 gr. di burro sono 40 gr. di olio EVO. Torte di mele o pere con un olio leggero mentre torte di carote di zucca, di barbabietole con un olio con una nota più verde.

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

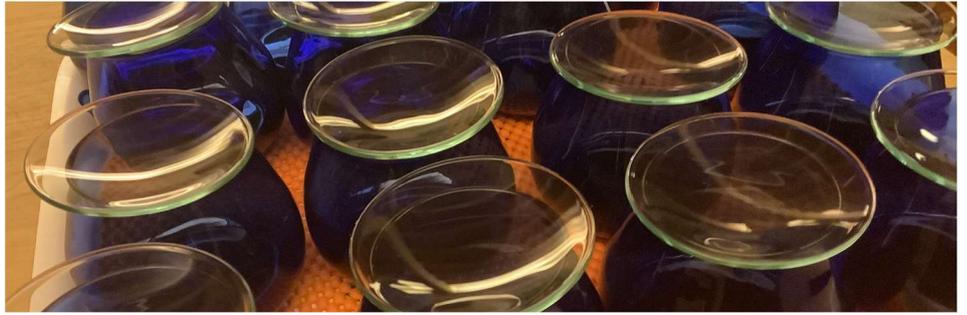


Foto © AAO

Serata di degustazione | 8 febbraio 2023

Prima attività del 2023 con una degustazione di oli d'oliva ticinesi, tutti prodotti con olive provenienti dal Sottoceneri.

L'associazione ha iniziato l'anno con una degustazione alla cieca svoltasi nella bella e accogliente cantina della famiglia Oberti a Mendrisio. La serata è stata curata da Mario Piazzini, vicepresidente AAO con una quarantina di partecipanti, di cui per ca. un terzo si trattava della prima volta. Grande successo di partecipazione con la sala al completo.

Dopo il benvenuto del presidente, il relatore ha fatto una introduzione sulla pianta dell'olivo, sulle varietà, sui vari metodi di raccolta e sul funzionamento a grandi linee di un frantoio. Presente in sala anche il frantoiano Ennio Bianchi il cui frantoio si trova a Sonvico. Si è poi passato alla parte teorica della tecnica della degustazione. Questa fase è stata necessaria per introdurre la parte pratica. Quest'ultima rigorosamente alla cieca (le bottiglie numerate erano infatti coperte da carta alu) ha messo alla prova le varie capacità degustative dei presenti cercando di analizzare e distinguere il fruttato, l'amaro e il piccante. Sono stati degustati 5 oli e tutti sono stati classificati come olio extra vergine d'oliva. Pochissimi difetti riscontrati e tutti sono stati valutati con un fruttato da leggero a medio.

I dettagli degli oli assaggiati sono visibili alla "Scheda di assaggio AAO" dell'8.2.23 e consultabile sul sito internet <https://amicidellolivo.ch/wp-content/uploads/2023/02/230208-scheda-di-assaggio.pdf>

La serata è continuata con un ricco aperitivo di prodotti nostrani e proseguita con polenta e brasato. Il tutto allietato dal duo Raf & Gerry (chitarra & fisarmonica). Sul sito internet sono state caricate alcune foto della serata https://amicidellolivo.ch/230208_oliticinesi/.

Un grosso grazie a Mario Piazzini per aver condotto la serata coinvolgendo attivamente tutti i presenti e alla famiglia Oberti per l'ospitalità, in particolare di Maria-Grazia e il suo staff in cucina e in cantina che ci ha permesso di trascorrere alcune ore in allegria e lieta compagnia.

