

## 6. Rapporto del presidente

Cari soci,

L'anno 2022 è stato l'anno della ripartenza dopo lo stop causato dalla pandemia. Malgrado il Covid fosse sempre presente, siamo riusciti a realizzare tutto quanto avevamo pianificato.

Il comitato si è riunito 5 volte e tutte le 11 attività proposte, di cui 9 gratuite, hanno avuto un enorme successo di partecipazione tranne forse l'ultima e cioè la conferenza sul cambiamento climatico.

Il 2022 è stato un anno di carica per le olive in Ticino anche se la fioritura e l'allegagione non sono state all'altezza delle aspettative 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 Meteo Svizzera è risultata la seconda più calda dall'inizio delle misurazioni nel 1864 con parecchie giornate estive e tropicali. Ricordo che la più calda estate è stata quella del 2003.

I primi voli di mosca delle olive sono cominciati a fine giugno. 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.

Nel 2022 si sono trovate olive anche con altri problemi di sanità. Diverse sono state attaccate da altri insetti che si sono insidiati sull'oliva colpita dalla mosca. 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.

Malgrado il caldo, il secco 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 di Sonvico e Losone sono stati lavorati quasi 145 quintali di olive con una produzione di oltre 1'500 litri di olio d'oliva extra vergine e con una resa media del 9,8%. Ringrazio i sigg. Bianchi e Delea per il loro importante lavoro che permette di valorizzare le olive per arrivare al prodotto finale.

L'olio d'oliva ticinese rimane comunque un prodotto di nicchia e una vera rarità. Ricordo che grazie al nostro impegno il prodotto olio d'oliva ticinese è iscritto dal 2021 nell'inventario del Patrimonio Culinario svizzero.

Rimanendo ancora al tema della raccolta e più precisamente alla **Raccolta collettiva**, giunta alla 6a. edizione, siamo stati sorpresi e oltremodo soddisfatti della partecipazione di ben 66 conferenti (un vero record) che hanno donato le olive all'associazione.

Anche la 1a. edizione della **Giornata del Raccolto** svoltasi a Rancate grazie alla grande disponibilità della sig.ra Baumgartner è andata oltre le più rosee aspettative. In totale l'associazione si è trovata con 1'500 kg di olive. La frangitura è avvenuta al termine delle stesse giornate e sono stati ricavati ca. 150 litri di olio d'oliva che sono stati distribuiti a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita delle manifestazioni.

Ma veniamo ora ad alcuni dettagli su altre attività cominciando dall'azione delle piante:

- **Azione piante:** le piante ordinate in autunno 2021 sono state fornite al 26 marzo 2022 per un totale di 240 alberi di 2 o 4 anni. L'olivo è la pianta della pace; il comitato ha deciso quindi di devolvere CHF 5.00 per ogni nuova pianta alla Catena della Solidarietà per la crisi ucraina con un importo totale di CHF 1'210.00. Le varietà più gettonate sono state il Leccino, il Frantoio e il Pendolino.
- **Sopralluoghi per nuovi impianti:** durante il 2022 abbiamo effettuato 14 visite per valutare la possibilità di piantare nuovi alberi dando dei consigli per nuovi oliveti. In diverse occasioni sono poi state ordinate delle piante e sono diventati soci.
- **Corsi di potatura:** a seguito del crescente interesse e dell'aumento dei soci, il comitato ha deciso di offrire nel 2022 e per la prima volta due corsi invece dell'usuale unico corso. I corsi al completo, si sono svolti a Pura e a Lumino grazie all'ospitalità dei sigg. Gambino e Boldini. A Pura si è assistito ad un taglio di riforma o di potatura intensa in quanto le piante non erano state potate da quasi 20 anni mentre a Lumino si è trattato di una potatura media. In totale i presenti sono stati una quarantina, di cui 15% non soci e soprattutto con una quota rosa del 25%. I corsi sono stati come sempre tenuti in modo molto professionale dall'ing. agronomo Giandomenico Borelli, nostro socio onorario.
- **Agroscope:** a fine 2021 la nostra associazione ha siglato un accordo di collaborazione e di condivisione dei dati del censimento degli olivi per il progetto Sputacchina/Xylella. Questo progetto è stato ampiamente spiegato in una conferenza organizzata a fine aprile a Rancate. Sono stati contattati un'ottantina di proprietari di oliveti con almeno 15 piante e l'85% ha aderito all'azione. Il progetto tocca quasi 2/3 delle piante censite. Maggiori dettagli in merito li sentiremo al termine dell'assemblea direttamente dalla sig.ra Ramona Maggini di Agroscope.
- **Assemblea:** i lavori hanno trattato l'attività del 20° anno dalla costituzione dell'associazione. Al termine dei lavori assembleari avvenuti a Tesserete a metà maggio, i presenti sono stati ampiamente informati sulla situazione fitosanitaria da parte della sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario e sulla situazione prodotti da parte del sig. Clayton Andreoli della ditta Omya. Un grazie ad entrambi per essere intervenuti.
- **Serata di degustazione:** ad inizio giugno abbiamo organizzato una degustazione fuori dai nostri parametri usuali abbinando l'olio all'arte. Serata curata da Mario Piazzini, nostro vicepresidente e Lorenzo Polacco di Olio Poldo delle Marche, nostro affezionato socio. La sala della Cantina Cadenazzi a Corteglia era al completo e la serata è molto ben riuscita.
- **Gita sociale:** dopo la pausa forzata Covid, abbiamo ripreso a metà settembre anche con le gite proponendo la visita alla Cantina Plozza a Tirano e a due oliveti in Valtellina e Valposchiavo. Una quarantina i partecipanti che hanno potuto conoscere la storia di un olivicoltore, Tiziano Iseppi di Brusio e visitare l'oliveto di Carlo Baruffi a Tresivio sotto la guida esperta di Ivano Foianini della Fondazione Foianini di Sondrio (la Mezzana della Valtellina per intenderci).
- **Castagnata:** seppur da poco tempo la castagnata in tavolata sta diventando un appuntamento imperdibile e molto apprezzato dai soci. Lo scorso anno con la 2a. edizione una cinquantina di soci sono arrivati a Rancate. Un grazie particolare agli immancabili "marronat" Tino e Claudio per il riuscitissimo pomeriggio favorito dal bel tempo e da una temperatura mite.

- **Serata finale:** da un paio d'anni questa serata è anticipata a novembre a seguito della decisione UNESCO di indire la "Giornata Mondiale dell'Olivo" al 26 novembre di ogni anno. Grazie a MeteoSvizzera nella persona di Luca Nisi abbiamo proposto il tema del cambiamento climatico e di riflesso anche sull'evoluzione e sull'influsso possibile sulla pianta dell'olivo. Solo una quarantina di presenze a Rancate a causa di problemi di posteggio e la concomitanza con altre 2 manifestazioni. La conferenza è stata molto apprezzata e il tema è di grande attualità; dovrebbe soprattutto far riflettere tutti sulle conseguenze alle prossime generazioni se oggi non viene fatto qualcosa.
- **Servizio fitosanitario cantonale:** i rapporti sono molto buoni con contatti regolari soprattutto per quanto riguarda la lotta contro la mosca dell'olivo e in generale sui prodotti fitosanitari. Durante l'anno in tre occasioni la questione olivi è stata ripresa anche sul bollettino settimanale. Nel periodo luglio – settembre si è testata una nuova trappola a cattura massale non omologata per la Svizzera. Il risultato è positivo e si continuerà con i test anche nel 2023 prima di richiedere una eventuale omologazione in Svizzera. Come già accennato purtroppo non ci sono più prodotti specifici omologati in Svizzera contro la mosca. L'unica soluzione percorribile attualmente è quella di piazzare delle trappole cromotropiche sulle piante (quelle appiccicose di color giallo). I test fatti nel 2020 e 2021 in collaborazione con il Servizio Fitosanitario con le trappole greche ECO TRAP non hanno dato apparentemente i risultati sperati. La loro efficacia è difficilmente accertabile.
- **Situazione soci:** da una decina d'anni si assiste ad una netta continua crescita del numero dei soci. Nel 2022 abbiamo superato per la prima volta la quota di 300 arrivando a 302 soci al 31.12.2022 ripartiti come segue:
  - soci sostenitori 22 - contribuenti 121 – partner 156 – onorari 3;
  - provenienza per distretto: Lugano 128 | Mendrisio 99 e Bellinzona 22 con un 75% di soci provenienti dal Sottoceneri;
  - le donne sono 107 e gli uomini 192 – altri 3.
- **Sito internet:** il nostro sito è stato attivato ad ottobre 2021 in occasione dei 20 anni di attività. Siamo molto contenti della frequenza delle visite. La media giornaliera 2022 ha visto la visita di 33 utenti con un massimo di 126 al 29.7.22 (lancio azione piante) e un minimo di 7 al 25.12.22 (Natale). Il record assoluto risale al 13.10.21 con 225 visite (comunicato stampa per l'iscrizione dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero). L'attivazione web ha permesso di curare meglio i contatti con i soci ma anche con terzi (soprattutto i media). Da notare che gli abbonati alla newsletter non soci sono 42.
- **Sentiero dell'olivo:** si ricorda che il sentiero è stato ideato e realizzato dalla nostra associazione tra il 1997 e il 2001 mentre la manutenzione è garantita da anni dal verde della Città di Lugano. I lavori edili al comparto di Gandria con un investimento di oltre 1 mio da parte della Città di Lugano sono praticamente terminati la scorsa primavera ma mancano ancora alcune rifiniture come la sostituzione delle 18 tavole esplicative in 4 lingue installate nel 2001-2002 da AAO. Il sentiero è stato spesso oggetto di reclamazioni da parte di turisti e cittadini locali per il suo cattivo stato di manutenzione o degrado. Osservazioni che sono state puntualmente girate al Comune di Lugano. La Città e l'Ente Turistico del Luganese hanno confermato di recente che durante il 2023 si provvederà al rinnovo delle tavole.

- **Città di Lugano:** a fine 2021 con l'iscrizione dell'olio nel Patrimonio culinario svizzero abbiamo sottoposto la richiesta di un contributo a riduzione del costo totale di quasi CHF 6'000.00. Il Municipio di Lugano ha accolto favorevolmente la nostra richiesta versandoci CHF 1'000.00. Ringrazio le autorità di Lugano; con questo importo ed gli altri già incassati, il costo a nostro carico si è ridotto a CHF 500.00.
- **Fios Olei:** da alcuni anni diamo il nostro contributo alla guida considerata la più importante pubblicazione del settore a livello globale. Una sorta di atlante olivicolo in tripla lingua, italiano-inglese, italiano-spagnolo e italiano-cinese, che recensisce ben 500 aziende d'eccellenza provenienti dai 5 continenti, per un totale di 56 paesi, fra cui la Svizzera con il Canton Ticino. In pratica si tratta di un nostro piccolo contributo per far conoscere il Ticino nel mondo.
- **Censimento olivi:** anche nel 2022 si è continuato con l'aggiornamento dei dati raggiungendo il numero di 8'131 olivi censiti a fine 2022. Il censimento continua e si invita coloro che non l'hanno ancora fatto ad annunciare le proprie piante.
- **Rapporto coi media:** durante l'anno abbiamo avuto numerosi contatti con varie testate mentre la RSI ha dato ampia visibilità con trasmissioni a Patti Chiari, la Domenica popolare, l'Ora della Terra e il Quotidiano. Un grazie particolare all'Agricoltore Ticinese che ci sostiene sempre con i vari comunicati. Ricordo che tutti gli articoli di giornali (17 del 2022) e le trasmissioni radio/tv (5 del 2022) sono consultabili sul nostro sito sotto la dicitura "media".

Prima di terminare desidero ringraziare tutti soci per aver rinnovato la quota anche nel 2022, tutti coloro che hanno aiutato per la riuscita dei vari eventi, i revisori dei conti, la sig.ra Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario, l'ing. Giandomenico Borelli per i corsi di potatura e tutti i colleghi di comitato. L'associazione vive grazie al contributo di tutti voi.

Claudio Premoli  
presidente