

<https://www.cdt.ch/news/e-tempo-di-pensare-se-si-desidera-un-olivo-322044>

8.7.2023

## Territorio

# «È tempo di pensare se si desidera un olivo»

Luglio è un mese importante per mettere le basi della produzione di olio ticinese – Tra buone regole e monitoraggio degli insetti nemici della pianta, vediamo con Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo, come curare una delle coltivazioni più amate dai ticinesi



IRENE SOLARI  
08.07.2023 18:00



Luglio, tempo di estate e di caldo. Ma anche tempo di pensare se si desidera un olivo e come poter coltivare la pianta per raccoglierne i gustosi frutti. L'olivo, sempre più amato anche in Ticino, sta prendendo molto piede nel nostro territorio, complice anche un clima adatto alle sue esigenze. E dà frutti. Ottimi frutti che, sapientemente trasformati dalla filiera, permettono di produrre il pregiato olio di oliva ticinese. Un prodotto insignito anche dell'iscrizione nel prezioso Patrimonio culinario svizzero. L'appuntamento con la produzione dell'olio ticinese, anno dopo anno, riscuote particolare successo tra le persone, affezionate sempre di più all'idea di poter seguire la coltivazione delle piante, raccogliere le olive e portarle al frantoio per veder realizzato il proprio olio. Vediamo con Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo, come si può iniziare questo percorso.

## Il momento giusto

Le basi per avere un buon raccolto vanno messe con un certo anticipo: adesso, a luglio, appunto. Partendo proprio dalla scelta e dall'ordinazione della pianta. Non

una scelta casuale, ma che deve essere ben ponderata da chi vuole acquistare un olivo. In aiuto degli aspiranti olivicoltori arriva l'Associazione Amici dell'Olivo – attiva da oltre 20 anni sul territorio – che consiglia e si incarica di ordinare e di fare arrivare qui dai vivai le tipologie di olivo più adatte. «Luglio è il mese ideale per annunciarsi per chiunque desideri ordinare e acquistare una pianta di olivo da trapiantare nel proprio giardino», ci dice Premoli. «Facciamo inizialmente un sondaggio in questo mese in tutto il cantone per capire quante sono effettivamente le persone che quest'anno desiderano portarsi a casa un olivo, vogliamo avere un'idea». Per far partire un ordine verso un vivaio l'Associazione ha stabilito una soglia minima che si aggira attorno al centinaio di richieste, «anche se spesso si aggiungono all'ultimo persone che vogliono una pianta». Una soglia che, gli scorsi anni, è sempre stata abbondantemente superata: «Due anni fa abbiamo fornito 240 piante, mentre quest'anno sono state 318. Adesso, dopo una settimana dall'apertura del sondaggio, abbiamo già 25 richieste». Al termine della raccolta delle richieste, l'Associazione procede con l'iter: gli olivi vengono ordinati tra fine agosto e inizio settembre e poi forniti alle persone una volta trascorso l'inverno, in primavera: «Il momento giusto per la piantumazione».

## Tipologie e consigli

Che sia a scopo ornamentale o per la raccolta di olive e la produzione dell'olio, la scelta della tipologia di pianta è fondamentale: come detto non bisogna andare a casaccio. «Nel primo caso – spiega Premoli – la pianta ornamentale può essere molto antica: anche centenaria e solitaria. Mentre nel secondo caso è necessario che la piantina di olivo abbia almeno quattro o cinque anni e, preferibilmente, se ne dovrebbe prendere più di una». Ma l'attenzione maggiore deve essere data alla varietà della pianta: «Bisogna scegliere quelle che si possono adattare al territorio ticinese, noi ci avvaliamo anche della consulenza di un ingegnere agronomo e [sul nostro sito](#) segnaliamo già una selezione delle sette, otto più adatte. Anche perché esistono 1.500 varietà di olivi al mondo e bisogna avere un minimo di orientamento o si rischia di non ottenere i risultati sperati». A questo proposito il nostro interlocutore fa un esempio: «Molto spesso la gente ci chiede la varietà taggiasca, ma rispondo loro che non è un tipo di olivo che può funzionare alle nostre latitudini. È un'oliva piccolina che fa un ottimo olio ma ha bisogno di un territorio come quello ligure, dove sono presenti anche i venti marini, che qui da noi non abbiamo». L'Associazione – aggiunge Premoli – si mette anche a disposizione per la consulenza su dove e come sistemare le piante una volta acquistate. «Facciamo una piccola progettazione di un oliveto, spieghiamo quali distanze avere, le varietà, l'inserimento dell'olivo impollinatore, e altri consigli utili».

L'impollinazione dell'olivo è particolare: non funziona tramite le api ma si serve del vento, segue la via aerea. Se piove quando gli olivi sono in fiore, l'impollinazione diventa più difficile e potrebbe non avvenire perché le particelle di polline cadono a terra e non raggiungono gli altri fiori. L'olivo impollinatore è una varietà particolare di olivo capace di produrre olive da solo (autoimpollinandosi) e, allo stesso tempo, con il suo polline aiutare anche le altre piante vicine a impollinarsi.

L'impollinazione dell'olivo è particolare: non funziona tramite le api ma si serve del vento, segue la via aerea. Se piove quando gli olivi sono in fiore, l'impollinazione diventa più difficile e potrebbe non avvenire perché le particelle di polline cadono a terra e non raggiungono gli altri fiori. L'olivo impollinatore è una varietà particolare di olivo capace di produrre olive da solo (autoimpollinandosi) e, allo stesso tempo, con il suo polline aiutare anche le altre piante vicine a impollinarsi.

## **Mosca dell'olivo: il nemico numero uno**

Luglio è un mese fondamentale anche per verificare e contrastare la presenza del nemico numero uno della pianta di olivo: la mosca dell'olivo. Questa infetta con le sue larve le olive quando sono ancora dei piccoli frutti senza nocciolo. Per poi far crescere al loro interno le larve che si nutrono della polpa finché sono abbastanza grandi per uscire dal frutto, volare via e andare ad infettare nuovi olivi. La presenza della mosca all'interno delle olive, oltre a renderle esteticamente poco attrattive con buchini e larvette, ne compromette anche il sapore: i frutti risultano rancidi e rovinano l'armonioso e complesso gusto dell'olio.

Premoli è già sul campo: «Abbiamo proprio cominciato la settimana scorsa il monitoraggio della mosca dell'olivo, in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale, visto anche il caldo previsto dai meteorologi. Abbiamo messo in giro un po' per tutto il cantone le trappole e ieri abbiamo fatto il primo rilevamento. Anche se mancano ancora dei dati da alcune postazioni abbiamo comunque visto che la mosca c'è già e questo non è un fattore positivo per la qualità delle olive e per quella dell'olio». L'unica speranza è che le ondate di caldo previste inibiscano un po' la mosca, spiega Premoli: «Oltre i 32 gradi l'insetto resta stordito e non riesce a depositare le sue uova. Però non appena la temperatura scende a 27 o 28 gradi, con un po' di umidità e temporali, per la mosca è l'ideale». Tornando alle trappole, aggiunge il nostro interlocutore, «ne sono state sparpagliate una sessantina un po' su tutto il territorio, in 14 località, e ogni settimana andiamo a controllarle e a fare il rilevamento. Per ora la presenza della mosca è stata rilevata un po' dappertutto e notiamo una prevalenza nel Sopraceneri. Ma questi sono solo dei risultati parziali».

## **In Ticino oltre 8.500 olivi**

Le piante di olivo sono sempre molto amate e richieste dai ticinesi, ci conferma Premoli: «Tutti gli anni abbiamo delle buone riserve, alla gente piace». Ragione per cui l'Associazione Amici dell'Olivo sta costantemente portando avanti il suo censimento delle piante di olivo in Ticino. «Sappiamo esattamente dove si trovano quelle che sono state censite. Adesso, al 30 giugno, siamo arrivati a censire oltre 8.500 olivi. Ma ce ne saranno ancora di più se consideriamo le piante non ancora contate: saranno almeno 10.000. Invitiamo quindi sempre le persone che hanno un olivo nel loro giardino ad annunciarsi alla nostra associazione. Perché più piante

abbiamo, più queste diventano importanti e più si può fare qualche cosa per loro, anche a livello di protezione dai passati». Insomma, l'unione fa la forza.



## **Va sempre fatta la corretta potatura della pianta così come la raccolta, anche se ci sono solo "tre olive"**

### **L'importanza della cura**

Cosa fare adesso, invece, se si ha già un olivo? Ben poco in realtà. «Durante il mese di luglio – ci risponde Premoli – non si deve fare niente. C'è chi mi ha chiamato qualche giorno fa chiedendomi se lo poteva potare. Ho detto di evitare assolutamente, soprattutto con le caldane che stanno arrivando, si fa solo del male alla pianta: la potatura va fatta prima, tra marzo e aprile. Al massimo, l'unica cosa che si può fare per combattere la presenza della mosca dell'olivo è di appendere alla pianta quelle trappole gialle appiccicose che la attirano: le trappole cromotropiche». Importante ricordare anche che l'olivo segue il fenomeno dell'alternanza tra un anno "di carica" e uno cosiddetto "di scarica". E che, dopo il secondo record nella produzione extra del 2022, il 2023 dovrebbe rivelarsi un anno di raccolto più modesto. Ed, effettivamente, così sembra: «L'ho visto adesso andando in giro a controllare alcune piante, ci sono delle olive ma non tante, e quest'anno sarà così». Per cercare di ovviare un po' al fenomeno dell'alternanza dell'olivo, Premoli dà un consiglio: «È importante eseguire correttamente una potatura della pianta tutti gli anni nei mesi giusti».

Un altro accorgimento fondamentale, di nuovo tornando al problema della mosca, è quello di raccogliere le olive anche quando vediamo che sulla pianta ce ne sono poche, «anche se uno si dice: per quelle tre olive che ci sono non mi metto a fare nulla». E invece si tratta di un errore che può compromettere la qualità della produzione di olive, perché se vengono lasciate lì sull'albero, queste si trasformano in alloggi e cibo perfetti per le mosche parassite. «Le olive restano sulla pianta e se contengono già la mosca, questa, invece di fare la sua comparsa al mese di luglio si risveglia prima, già in primavera, e può iniziare a riprodursi e infestare la nuova produzione di olive. Raccomando quindi sempre la potatura e la raccolta delle olive. Anche se non sono buonissime, possono sempre essere messe in salamoia».