

Azione piante olivi

È in corso l'azione 2023-2024 per l'ordinazione di olivi di 2 e/o 4 anni. Scadenza: 25.9.2023
Maggiori dettagli sul sito AAO.



Conferenza alla Moncucchetto

La serata dal titolo "Fattori agronomici e tecnologici che determinano la qualità dell'olio" curata dall'ing. Giandomenico Borelli è prevista mercoledì 27.9.23. I posti sono limitati e l'iscrizione è obbligatoria entro il 18.9.23. Maggiori dettagli sul sito AAO.

Apertura del frantoio

Fra qualche settimana sarà comunicata la data di apertura dei frantoi di Losone e Sonvico.

Censimento olivi

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



Fare olio in Ticino: una passione di un olivicoltore e frantoiano di casa nostra

Il frantoio si trova a Sonvico ai piedi dei Denti della Vecchia, circondato da vitigni, piante da frutto, orti con diverse verdure, animali e naturalmente piante di olivo. Incontriamo **Ennio Bianchi** (classe 1951) per conoscere meglio la sua passione per le piante di olivo.

Come è nata questa passione per le piante d'olivo? Prima di occuparmi di olivi, avevo provato a coltivare la melissa, la verbena e altre piante aromatiche per la produzione di tè. Poi, quasi per caso, è arrivata la proposta di Pro Specie Rara di occuparmi di una quarantina di piante di olivo, a cui ho in seguito aggiunto altre, arrivando alle oltre 130 piante odierne.

Pro Specie Rara segue ancora il progetto? Certamente. Almeno una volta all'anno vengono a visionare le piante e la loro evoluzione.

Ma come fa a gestire tutto da solo? Quando si ha la passione, gli ostacoli si superano più facilmente. Sono in pensione da 7 anni ed è diventato più facile. Da solo, comunque, non sarebbe gestibile e per questo ringrazio mio figlio Christian, mio cognato Sandro e l'amico Gabriele per il loro prezioso aiuto.

Quali ostacoli? Prima di tutto, il clima. Le temperature potevano scoraggiare, visto che siamo a 600 m s.l.m. e, infatti, inizialmente, il gelo mi ha fatto morire alcune piante. A ciò si sono aggiunti anche i cervi e le malattie. È chiaro che ci è voluta molta pazienza nei primi anni. Prima di raccogliere quantitativi interessanti di olive, bisogna attendere almeno 10 anni, ma la perseveranza mi ha dato ragione.

Quando le è arrivata l'idea del proprio frantoio? Inizialmente, le olive venivano trattate presso la ditta Sabo a Manno, che metteva a disposizione un impianto per una decina di giorni all'anno. La decisione della Sabo di non proporre più questo servizio, mi ha dato lo spunto per creare un frantoio tutto mio. Dopo tutto, con tutte queste piante, cosa avrei dovuto fare? Ormai erano state piantumate. In Ticino non c'erano altre possibilità. Avrei dovuto trasportare le olive in Italia; una operazione comunque non semplice a causa dei permessi necessari da parte della Confederazione e delle autorità doganali. Ma soprattutto, non avremmo avuto il "made in Ticino". Dopo aver visitato una fiera specialistica a Milano nel 2006, ho iniziato a concretizzare la mia idea. Si è trattato di un processo lungo che ha richiesto tra l'altro la ristrutturazione dello stabile per adattarlo alle necessità di un frantoio. Tutto sommato posso ringraziare la Sabo.

L'unico frantoio del Ticino? No, non più. Dal 2018, fortunatamente anche Angelo Delea offre il servizio di frangitura delle olive.

Reti antinsetto contro la mosca dell'olivo

Esperimento positivo in Toscana. Si tratta delle classiche reti utilizzate in frutticoltura che vengono applicate agli olivi (impianto a filari superintensivo con distanze di 1,30 metri) per impedire alla mosca di raggiungere le drupe e qui ovideporre. Costi e tempo limitano tuttavia la diffusione.



L'olio comincia a scarseggiare

Secondo esperti della Commissione Europea, l'intera produzione mondiale 2022-2023 ha registrato un calo del 26% rispetto a quella precedente. In particolare l'Europa ha perso il 39% confermando la tendenza degli ultimi 5 anni (media -35%). La Spagna che rappresenta quasi la metà della produzione mondiale, ha prodotto il 56% in meno del suo standard abituale.

Bosco Monini

Monini continua il suo progetto pluriennale di ricerca sulla biodiversità e salubrità del territorio a Grosseto in Toscana con un oliveto finora di 400'000 olivi. Entro il 2030 Monini conta di raggiungere un milione di olivi con l'obiettivo di produrre più olio italiano.



Perché dice "fortunatamente"? Non è una concorrenza per lei? Per niente, anzi ben venga! I quantitativi sono ripartiti considerando che sempre più olivi vengono piantati e sempre più appassionati vogliono produrre il proprio olio d'oliva. Le capacità di carico del mio impianto sono limitate a 50-60 kg. In annate come il 2020 (record) o il 2022, è importante avere alternative. Le olive devono essere frante entro 24 ore, al più tardi 48 ore dalla raccolta. Quella che offro è un'esperienza maturata in 15 anni di attività, diventata anche un hobby.

Ma è un hobby costoso! Sì, l'investimento non è da poco se si considera il costo d'acquisto dei macchinari, la ristrutturazione dello stabile, le spese di manutenzione, la sostituzione dei pezzi e i costi di gestione come l'elettricità, l'acqua, ecc. Inizialmente, l'impianto sarebbe stato solo per me, ma a seguito della mancanza di un frantoio in Ticino, ho aperto anche all'esterno. Specialmente i costi dell'acqua e dell'elettricità sono esplosi dal 2021. La tariffa per la frangitura delle olive non copre nemmeno le spese.

Può spiegare in poche parole in cosa consiste il suo lavoro di frantoiano?

Il ciclo di frangitura inizia con la carica di 50-60 kg di olive. In una prima fase, le olive vengono defogliate e lavate per essere successivamente trasferite nella macina, dove verranno ridotte in pasta, nocciolo compreso. La terza fase, detta gramolatura, serve a rimescolare la pasta in modo da far aggregare le goccioline d'olio che verranno infine separate dalla sansa e dall'acqua vegetale grazie alla centrifuga. La durata dipende dalle caratteristiche e dalla maturazione delle olive e viene determinata da me in base alla mia esperienza.

La tariffa è quindi praticamente solo simbolica? Sì. E la faccio a favore dell'olivicultura indigena. Ai soci AAO applico una tariffa preferenziale rispetto ad altri olivicoltori.

Ma come si è organizzato in questi anni visto il numero crescente di interessati? Ho dovuto allestire un regolamento e rivedere le tariffe.

È anche membro del comitato dell'Associazione Amici dell'Olio? Sì, sono nel comitato dal 2011 e così riesco a coordinare e gestire meglio le attività che ruotano attorno alla produzione. E poi mi piace, siamo un bel gruppo.

Chi decide dell'apertura annuale del frantoio? Di solito avviene a metà ottobre, ma dipende dal grado di maturazione delle olive e può variare di anno in anno a seconda dell'andamento climatico. L'apertura viene concordata con l'associazione. Tuttavia, questo è sempre un punto critico e spesso criticato.

Più precisamente, cosa vuol dire? Già all'inizio di ottobre ci sono persone che vorrebbero raccogliere e portare le olive al frantoio, soprattutto perché cominciano a cadere. Ma questo fenomeno non è un sintomo di maturazione; la caduta delle olive è spesso causata da un attacco di mosca. Per ottenere una resa migliore delle olive e una qualità dell'olio superiore, è necessario scegliere il momento giusto per la raccolta. Come detto, il momento ideale per la raccolta varia a seconda delle condizioni climatiche stagionali. Durante la maturazione dell'oliva, la quantità di acqua nel frutto diminuisce gradualmente, portando ad un aumento della percentuale di olio. Il momento migliore per la raccolta è quando l'invaiaitura, cioè il cambiamento di colore del frutto che diventa violaceo e poi nero, è al 50-60%. È in questo momento che si ha la maggiore concentrazione di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che danno le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Ma la mosca dell'olivo è un problema? In generale lo è, anche se personalmente il mio oliveto a Sonvico finora non è stato colpito. Tuttavia, ad altitudini più basse, il problema si presenta ogni anno. La mosca dell'olivo sverna all'interno delle drupe rimaste sugli alberi o cadute al suolo dall'anno precedente e riprende l'attività di volo quando le temperature sono favorevoli. Per questo motivo, si dovrebbe sempre raccogliere o tenere pulito il terreno. Nella nostra zona, la mosca dell'olivo si manifesta a partire da metà-fine giugno. Purtroppo, da qualche anno non ci sono più prodotti fitosanitari contro questo fenomeno.



**Banca dati svizzera
dei valori nutritivi**

Valori nutritivi: raccolta svizzera di dati

La banca dati svizzera dei valori nutritivi contiene informazioni sulla composizione degli alimenti disponibili in Svizzera. È gestita dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).
<https://valeursnutritives.ch/it/>



Consumo di olio d'oliva nel mondo

Il mondo consuma 248 milioni di tonnellate di oli e grassi, di cui solo 1,3% di olio d'oliva. Il 29% è olio di palma, 22% di soia, 11% di colza e l'8% di girasole. Per il resto sono grassi animali. Soprattutto i giovani sotto i 34 anni si stanno disaffezionando all'olio d'oliva.

Associazione Amici dell'Olivo

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

Recentemente, l'associazione ha presentato in assemblea un progetto per un nuovo frantoio regionale. Non è un'ulteriore concorrenza per lei? Assolutamente no. Gli anni passano per tutti; per il momento, la mia salute è buona, ma non si sa mai. Dopo tutto, torno all'idea iniziale che il frantoio era stato appositamente ed esclusivamente utilizzato per il mio oliveto. È giusto pianificare e essere lungimiranti nella vita.



**ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO**