

Settembre 2023

Consegna olive

Si raccomanda di mantenere gli orari indicati, soprattutto per il termine di chiusura.



2022 collettiva da record

Lo scorso anno una sessantina di persone, soprattutto del Mendrisiotto, hanno consegnato ben 1'063 kg di olive per 118 litri di olio d'oliva extra vergine.



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

Raccolta collettiva di olive – 29.10.23

Cari soci e olivicoltori,

come annunciato qualche settimana fa, il comitato è lieto di presentarvi la VII. edizione della raccolta delle olive per "piccoli olivicoltori", offrendo a tutti l'opportunità di valorizzare le olive del proprio giardino o piccolo oliveto, donando i frutti all'associazione. In questo modo, eviterete che le olive cadano e marciscano nel vostro giardino.

Come sempre, l'associazione si occuperà di tutto il processo, compreso il trasporto delle olive al frantoio nella stessa giornata, la frangitura, il filtraggio, l'imbottigliamento e l'etichettatura. Tutti i costi saranno coperti dalla nostra associazione.

Lo scorso anno è stato un grande successo, con una consegna di oltre 10 quintali di olive (soprattutto dal Mendrisiotto), che ha prodotto quasi 120 litri di olio d'oliva. Coloro che hanno donato le olive hanno ricevuto delle bottigliette di olio come ringraziamento. Naturalmente, chiunque abbia almeno 50 kg di olive potrà portarle direttamente ai frantoi di Sonvico o Losone.

Quest'anno sarà un anno difficile, con poche olive e una qualità non eccezionale. Problemi legati alla fioritura in primavera e forti temporali, comprese pesanti grandinate in molte zone durante l'estate, hanno compromesso la stagione. Inoltre, gli attacchi della mosca dell'olivo, soprattutto a settembre a causa delle temperature basse e dell'umidità, hanno aggravato la situazione. Tuttavia, data la quantità limitata di olive, questa è un'opportunità per partecipare alla raccolta collettiva. A seconda del risultato della raccolta collettiva, il comitato deciderà la destinazione del prodotto finale.

La consegna centralizzata delle olive è prevista presso i soliti tre punti di raccolta

domenica 29 ottobre 2023, dalle 10:30 alle 12:00

- **Sopraceneri:** a Bellinzona in Via Lucomagno 13, presso Mario Piazzini, tel. 079 / 620 02 02.
- **Luganese:** a Pambio-Noranco in Via La Risciada 1, presso Claudio Crippa, tel. 079 / 412 74 80 oppure 091 / 994 55 56 (dopo la rotonda, imboccare la prima strada dopo il Garage Kessel sulla destra).
- **Mendrisiotto:** a Rancate in Via ai Grotti 8, presso Claudio Premoli, tel. 079 / 731 63 83 oppure 091 / 646 90 59.



Vi preghiamo di non portare direttamente piccole quantità di olive al frantoio di Sonvico (per ulteriori dettagli, consultate il regolamento 2022 del frantoio sul sito AAO www.amicidellolivo.ch).

Restiamo a vostra completa disposizione per qualsiasi informazione.

Auguriamo a tutti una buona raccolta, un buon divertimento e anticipiamo il nostro ringraziamento.

Importante

- Non raccogliete le olive attaccate dalla mosca olearia o cadute a terra e venute a contatto con terra o erba, poiché ciò peggiora notevolmente la qualità dell'olio.
- Il nostro consiglio per piccole quantità è di raccogliere le olive a mano, simile alla raccolta delle ciliegie. Il centro di raccolta **si riserva il diritto di respingere le olive** non idonee, che dovranno essere riprese da chi le ha portate ed eliminate nei rifiuti (non nel compostaggio).
- Le olive già in stato di fermentazione danneggiano tutte le altre.
- Trasportatele in cassette arieggiate. Le olive saranno portate al frantoio di Sonvico il giorno stesso per garantire la massima conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio.

Ecco altre informazioni:

La raccolta delle olive inizia da noi durante la seconda metà di ottobre, se sono di varietà precoce, e continua fino a dicembre, se sono più tardive. Il momento ideale per la raccolta varia in base alle condizioni climatiche stagionali. Durante la maturazione delle olive, c'è una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto che porta a un graduale aumento della percentuale di olio. Il momento migliore per la raccolta è quando l'**invaiaitura**, ovvero il cambiamento di colore del frutto da verde a violaceo e poi a nero, è al 50-60%. In questo momento si ha la maggiore concentrazione di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che conferiscono le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Attenzione anche alla **cimice**: si rifugia all'interno della chioma dell'olivo e può essere raccolta insieme alle olive, soprattutto se la raccolta con il metodo dell'abbacchiatura avviene al mattino, quando le basse temperature notturne intorpidiscono l'insetto e impediscono il suo volo. L'odore della cimice fa decadere l'olio, evidenziando il difetto di muffa.

Ora vediamo alcuni metodi di raccolta delle olive:

- **Caduta spontanea:** Questo è un metodo di raccolta semplice ed economico, poiché è sufficiente attendere che le olive cadano spontaneamente. Tuttavia, ha un grave difetto: le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature, il che comporta una diminuzione della qualità dell'olio.
- **Pettinatura:** Questo metodo prevede l'uso di grossi rastrelli per pettinare i rami degli alberi. Le olive, colpendo il pettine, vengono staccate dal ramo e cadono a terra.
- **Scrollatura:** Questo metodo coinvolge l'uso di bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono delicatamente, facilitando la caduta delle olive. Un sistema simile prevede l'uso di piccoli scuotitori portati a spalla dagli operatori, che causano vibrazioni più leggere e meno energetiche rispetto ai grandi scuotitori meccanici.
- **Abbacchiatura:** Questo metodo era molto utilizzato in passato e consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Tuttavia, le olive più mature possono rompersi a causa dell'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi, in cui si attende o si facilita la caduta delle olive, è **necessario stendere preventivamente dei teli alla base degli olivi**, che agevoleranno la successiva raccolta delle olive.



Bellinzona | Piazzini



Pambio-Noranco | Crippa



Rancate | Premoli