

Ottobre 2023



Stadi di maturazione delle olive

- *Stadio erbaceo*: le olive sono ricche di clorofilla e l'olio conterrà molte sostanze antiossidanti e sarà fruttato e piccante;
- *Invaitura*: punto giusto di maturazione con la buccia violacea e l'olio sarà più dolce;
- *Sovra maturazione*: asciutte, raggrinzite e l'olio avrà un sapore meno intenso e qualità meno elevata.



Olive cadute a terra

Mai utilizzarle; possono essere intaccate da batteri, muffa o fango.

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

Giornata del Raccolto - 24.10.2023

Cari amanti dell'olivo,

Dopo il notevole successo dello scorso anno, l'associazione è entusiasta di presentare nuovamente questa giornata speciale a tutti coloro che avranno il piacere di trascorrere alcune ore in piacevole compagnia. La raccolta sarà principalmente manuale, ma avremo anche a disposizione degli abbacchiatori.

Questo evento è reso possibile grazie alla generosità della signora Delita Baumgartner di Rancate. Per questo gesto la ringraziamo anticipatamente.

Anche se quest'anno si prevede un anno di scarso raccolto rispetto allo scorso anno, ci sono comunque diversi alberi abbastanza carichi di olive. Ci aspettano quindi oltre un centinaio di piante di diverse varietà da raccogliere, e sarà necessaria una particolare attenzione nella cura dei frutti, considerando i danni causati dalla mosca dell'olivo.

La raccolta si terrà solamente in caso di bel tempo, ed è programmata per

martedì 24 ottobre 2023 – dalle ore 8:30

(data alternativa in caso di pioggia: mercoledì 25 ottobre 2023)

Ci ritroveremo alle ore 8:30 a Rancate, in Via Barozzo (troverete una mappa sul retro di questa locandina).

A differenza dell'anno scorso, quest'anno non è prevista una pausa pranzo, al fine di mantenere un ritmo costante. Alla fine della raccolta, intorno alle 14:30, sarà offerto uno spuntino ricco e gustoso.

L'iscrizione è obbligatoria e dovrà essere effettuata entro il 19 ottobre tramite email all'indirizzo premoli.claudio@gmail.com oppure telefonando al numero 079/731 63 83.

Le olive raccolte saranno portate nel tardo pomeriggio a Sonvico, presso il Frantoio di Ennio Bianchi.

Prima del periodo natalizio, i partecipanti avranno l'opportunità di degustare l'olio d'oliva extra vergine di Rancate.

Per ulteriori informazioni, potete contattare Claudio Premoli al numero 079-731 63 83.

Vi aspettiamo numerosi per questa giornata all'insegna dell'amicizia e dell'amore per l'olivo!



Arrivo da Lugano:

- Uscita A2 Mendrisio → direzione Besazio / Arzo
- All'uscita di Rancate, alla rotonda => svoltare a sinistra, salire fino alla prossima rotonda e proseguire su Via Vincenzo Vela a Rancate. Direzione verso Besazio
- La zona Barozzo di Rancate si trova sulla destra salendo dopo alcune curve ed è segnalata con un cartello direzionale.

