

9 ottobre 2023



**CANTONE** «Non sarà un gran anno per le olive»



di Adriano De Neri  
Giornalista



09 ott 2023 - 09:26

1'398

*La raccolta 2023 si prevede scarsa e di qualità non eccelsa. «Paghiamo i problemi di fioritura in primavera e i forti temporali estivi».*

09.10.23BELLINZONA - Il Ticino è (anche) terra di ulivi e olive. Tanto che nel 2021 [l'olio extravergine prodotto nella nostra regione è finito nella lista del patrimonio culinario svizzero](#). La coltivazione dell'ulivo è in effetti una tradizione secolare in Ticino tanto che tracce di questo frutto sulle rive del lago di Lugano riportano addirittura al periodo medievale e sono documentate in atti di vendita del 769.

### **Anno di magra**

Questo, però, sarà un anno difficile per le olive di casa nostra. Sugli alberi, infatti, i frutti sono

pochi e non di qualità eccelsa. Ma perché questo anno di magra [dopo una scorsa stagione buona](#)? Ce lo spiega il presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo **Claudio Premoli**. «Abbiamo avuto problemi legati alla fioritura in primavera e poi i forti temporali - comprese le pesanti grandinate in molte zone - durante l'estate. Tutto questo ha compromesso la stagione. Inoltre, gli attacchi della mosca dell'olivo, soprattutto a causa delle temperature basse e dell'umidità a settembre, hanno aggravato la situazione».

### **L'invito ai piccoli olivicoltori**

Intanto **domenica 29 ottobre** l'Associazione organizza la settima edizione della raccolta collettiva in tre centri (Bellinzona, Pambio e Rancate). L'invito, come di consueto, è rivolto ai "piccoli olivicoltori", che avranno la possibilità di valorizzare la produzione del proprio giardino donando le olive all'associazione. «Malgrado non ci siano tante olive - precisa Premoli - la nostra raccolta ha lo scopo di valorizzare quel poco che c'è, tutti assieme».

Come sempre poi, 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 naturalmente coperti dalla nostra associazione», sottolinea ancora Premoli precisando che a seconda del risultato della raccolta collettiva, il comitato deciderà la destinazione del prodotto finale. «L'anno scorso - ricorda - è stato un grande successo, con una consegna di oltre dieci quintali di olive e la produzione di quasi 120 litri di olio. Coloro che hanno donato le olive hanno quindi ricevuto delle bottigliette di olio come ringraziamento. Naturalmente, chiunque abbia almeno 50 chili di olive - conclude Premoli - potrà portarle direttamente ai frantoi di Sonvico o Losone.

*I tre punti di raccolta (domenica 29 ottobre dalle 10.30 alle 12.00)*

*Sopraceneri: a Bellinzona in Via Lucomagno 13, presso Mario Piazzini (079.620.02.02)*

*Luganese: a Pambio-Noranco in Via La Risciada 1 (dopo la rotonda, imboccare la prima strada dopo il Garage Kessel sulla destra), presso Claudio Crippa (079.412.74.80 oppure 091.994.55.56)*

*Mendrisiotto: a Rancate in Via ai Grotti 8, presso Claudio Premoli (079.731.63.83 oppure 091.646.90.59)*