



Fonte AAO

tio **20** minuti elaborata da Redazione



29 nov 2023 - 08:12

Aggiornamento 30 nov 2023 - 11:05

👁️ 1'334

Produzione calata del 69% rispetto al 2022. Fra le cause anche l'infestazione persistente della mosca dell'olivo.

RANCATE - «Le olive danneggiate da grandine o attacchi di mosca compromettono notevolmente la qualità dell'olio e la resa. L'annata 2023 può essere definita insufficiente, con una flessione del 75% rispetto all'annata record del 2020 o del 69% rispetto all'anno precedente, quando era stata classificata come buona. Nei due frantoi ticinesi di Losone e Sonvico sono stati lavorati quasi 45 quintali di olive, con una produzione di poco più di 400 litri di olio d'oliva e una resa bassa (media 8.6%)».

Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo, mette sul tavolo i numeri impietosi di un'annata che non risulta arduo definire «difficile».

«Dopo il successo del 2022, l'annata appena conclusa ha fatto registrare una diminuzione a causa della naturale alternanza carica-scarica e delle avversità atmosferiche». A chiudere il cerchio dei fattori negativi, anche «l'infestazione persistente della mosca dell'olivo».

Inoltre, l'inverno mite e asciutto «seguito da una primavera fresca ha influito negativamente sulla fase di fioritura dell'olivo. Le frequenti piogge, il vento e le basse temperature di maggio hanno ritardato notevolmente la fioritura, causando danni anche durante l'allegagione».

L'instabilità meteorologica di maggio e giugno in gran parte del cantone, con frequenti piogge, «soprattutto temporali, anche durante la fioritura, ha creato problemi di umidità atmosferica, poiché l'impollinazione nell'olivo avviene attraverso il vento (anemofila), a differenza di molte altre specie in cui l'impollinazione è affidata agli insetti (entomofila). Se le temperature non aumentano e l'umidità persiste - argomenta Premoli - il polline diventa troppo pesante per essere trasportato dall'aria. A partire da metà giugno, si sono verificati i primi giorni tropicali, con temperature giornaliere che superavano i 30°C (ad esempio, a Biasca 32°C)».

Durante questo periodo, l'associazione e il Servizio fitosanitario cantonale hanno posizionato «parecchie trappole test di cattura massale (non ancora in commercio in Svizzera). Il monitoraggio settimanale ha rivelato attacchi irregolari e significativi di mosca dell'olivo. Nel Mendrisiotto, il picco si è verificato all'inizio di settembre, mentre nel Sopraceneri è stato registrato a metà settembre. Nel Luganese - aggiunge - il picco è stato raggiunto all'inizio di ottobre».

Il monitoraggio della mosca dell'olivo ha evidenziato quest'anno l'importanza di avere mezzi efficaci per contrastare l'infestazione e limitare i danni: «Mezzi che tuttora non disponiamo» è il laconico commento di Premoli.

La violenta grandinata del 30 maggio nella zona di Melide, tra Morcote e Arogno, «ha causato danni considerevoli alle coltivazioni, inclusi vigneti e oliveti» ricorda Premoli.

Qualche considerazione sulle raccolte collettive: «La raccolta collettiva delle olive organizzata da AAO, giunta alla sua settima edizione,

ha registrato uno scarso successo di partecipanti. Nei 3 punti di raccolta sono stati consegnati solo 119 kg di olive, producendo solamente 7 litri di olio d'oliva con una resa molto bassa. In contrasto - afferma Premoli - la raccolta della seconda edizione della Giornata del Raccolto AAO è stata più soddisfacente, con 195 kg di olive trasformate in 15 litri di olio».

C'è da dire comunque che da una decina d'anni la cultura dell'olivo e dell'olio d'oliva nel sud delle Alpi è in crescita, «con la piantumazione di nuovi alberi ogni anno tramite la nostra associazione (mediamente almeno 200-250 all'anno). L'Associazione amici dell'olivo - spiega - continua il censimento degli olivi, attualmente in corso, che ha superato il numero di 8'500».

L'olio d'oliva ticinese è stato incluso nel Patrimonio Culinario Svizzero dal 2021 e rimane un prodotto di nicchia molto raro.