



COMUNICATO STAMPA

16 dicembre 2021

Stagione olivicola ticinese 2021

Il 2021 è stato un anno caratterizzato da forti impatti ambientali nella coltivazione dell'olivo nel Cantone Ticino.

La presenza di una significativa siccità in inverno, gelate primaverili e estreme fluttuazioni di temperature durante l'estate ha reso difficile contenere gli attacchi dei parassiti.

In questo contesto, l'apertura dei due frantoi di Sonvico e Losone è stata quasi un'opzione da scartare. Questa situazione può essere paragonata alle stagioni del 2019, 2017 e 2014, solo per citarne alcune degli ultimi anni in Ticino.

La maggioranza dei proprietari di oliveti ha dovuto rinunciare alla raccolta, non solo a causa della scarsa qualità, ma soprattutto a causa della mancanza di frutti. Le cause di questa annata negativa sono molteplici.

Il clima secco e le temperature miti durante l'inverno precedente, insieme al freddo e alle gelate primaverili, specialmente in un aprile particolarmente freddo (il più rigido degli ultimi 30 anni), hanno provocato un ritardo nella fioritura. Giugno è stato caratterizzato da temperature molto elevate e scarsità di piogge, impattando ulteriormente sulla fioritura ritardata (con conseguente bruciatura dei fiori). Le forti piogge e grandinate durante luglio e agosto hanno ulteriormente danneggiato il raccolto.

Sebbene alcune olive siano sfuggite a questi eventi climatici, l'azione dannosa della mosca dell'olivo e, forse, della cimice asiatica, ha portato inevitabilmente a una precoce caduta delle olive.

È importante sottolineare che, dopo l'eccezionale annata del 2020, sarebbe stato necessario concimare le piante, esauste a causa di una produzione intensa. La mancata nutrizione, unita a un inverno mite e secco che non ha favorito lo sviluppo corretto delle proteine necessarie per la fruttificazione, ha aggravato la situazione. Sebbene in teoria l'olivo sia in grado di sopportare lunghi periodi di stress idrico, il cambiamento climatico sta suscitando preoccupazioni tra gli esperti del settore.

Le perdite di olive lavorate nei due frantoi ticinesi sono state estremamente significative, con una riduzione del 90%. La frangitura di quest'anno si attesta a circa 20 quintali, a fronte dei circa 200 quintali del 2020. La resa media è bassa, fermandosi al 9%, rispetto al 10%

dell'anno precedente. L'olio d'oliva prodotto, pari a quasi 200 litri, conferma la sua natura di prodotto di nicchia e autentica rarità.

È importante ricordare che l'olio d'oliva ticinese è stato inserito nel Patrimonio Culinario svizzero dal mese di ottobre (www.patrimoineculinaire.ch)

Associazione Amici dell'Olivo

Rancate

Maggiori informazioni:

Email: info@amicidellolivo.ch

Web: www.amicidellolivo.ch

Contatto: Claudio Premoli | mob. +41 79 731 63 83

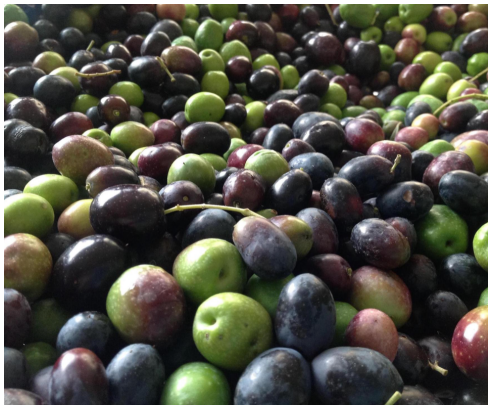


Foto © AAO