



COMUNICATO STAMPA

7 dicembre 2022

Stagione olivicola ticinese 2022

Dopo l'annata deludente del 2021, ci si attendeva un recupero nella stagione olivicola ticinese del 2022, e fortunatamente le aspettative sono state soddisfatte.

Nonostante la prevista annata di abbondanza, sia la fioritura che l'allegagione non hanno risposto alle aspettative, principalmente a causa delle elevate temperature e della scarsità di precipitazioni, con un'assenza prolungata di piogge, specialmente nella regione del Mendrisiotto. L'estate del 2022, secondo le registrazioni di MeteoSvizzera, si è classificata come la seconda più calda dai tempi delle prime misurazioni nel 1864, con numerose giornate estive e tropicali.

I primi voli della mosca delle olive sono iniziati alla fine di giugno, ma le temperature elevate di quel periodo hanno temporaneamente bloccato gli adulti; i primi danni si sono manifestati a partire dalla metà di luglio, in modo irregolare. In alcune zone, fortunatamente, la mosca è stata assente. È importante notare che in Svizzera non sono più disponibili prodotti fitosanitari omologati contro la mosca dell'olivo.

Durante questa stagione, sono emerse anche altre problematiche di sanità sulle olive. Numerose sono state attaccate da insetti che si sono insediati sull'oliva colpita dalla mosca delle olive. Questi insetti depongono le loro uova vicino alle ferite causate dalla mosca dell'olivo, agendo successivamente come predatori (come il moscerino dell'olivo). L'identificazione di tali insetti risulta spesso difficile, contribuendo così a compromettere la qualità dell'olio.

Nonostante il caldo, la siccità e i forti temporali con grandinate, soprattutto nel Sopraneceri, la stagione è stata globalmente positiva, con una riduzione del 21% rispetto all'eccezionale annata del 2020. Nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati circa 145 quintali di olive, producendo oltre 1.500 litri di olio d'oliva extra vergine, con una resa media del 9,8%.

Negli ultimi 4-5 anni, si è assistito a una crescente diffusione della cultura dell'olivo e, di conseguenza, dell'olio d'oliva nella regione a sud delle Alpi, con oltre 8.000 alberi censiti.

L'olio d'oliva ticinese mantiene la sua identità di prodotto di nicchia e autentica rarità, inserito nel Patrimonio Culinario svizzero dal 2021 (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