

Newsletter 41

7 gennaio 2024

Raccolta collettiva 2023

La settima edizione si è rivelata deludente, con soli 119 kg di olive consegnate che hanno prodotto appena 7 litri di olio, registrando una resa del 5,4%.

Nonostante ciò, tutti i partecipanti che hanno contribuito alla raccolta sono stati premiati con una bottiglietta di olio come ringraziamento per il loro impegno.



Giornata del Raccolto

La seconda edizione si è conclusa complessivamente in modo positivo.

Sono stati raccolti 195 kg di olive, dai quali sono stati ottenuti 15 litri di olio, con una resa del 7%. In riconoscimento del loro contributo, i partecipanti hanno ricevuto alcune bottigliette di olio.



Buono a sapersi

Dal 1.2.24 in Svizzera si applicheranno nuove regole in materia di diritto alimentare. Esse mirano a rafforzare la protezione della salute e dagli inganni e a mantenere la legislazione svizzera allo stesso livello di quella dell'UE.

La Confederazione rafforza la sicurezza alimentare con la strategia climatica

Le conseguenze dei cambiamenti climatici mettono la produzione alimentare sotto pressione. Allo stesso tempo l'agricoltura e



26.11.2023: Giornata mondiale dell'Olivo

L'Associazione Amici dell'Olivo ha celebrato la Giornata Mondiale dell'Olivo (GMO) ad Airolo, presso il Caseificio del Gottardo, proseguendo il proprio impegno nella promozione dei prodotti alimentari tipici ticinesi.

Davanti a un numeroso pubblico, Renato Bontognali, esperto e maestro nella produzione casearia con esperienza anche all'estero, ha tenuto una conferenza dal titolo "Dal latte al formaggio", illustrando l'intera filiera produttiva, dalla raccolta del prezioso latte alla creazione delle deliziose forme di formaggio. Ha iniziato spiegando il processo dalla mungitura (n.d.r. la produzione media giornaliera di una vacca Brown Suisse è di 28 litri) e la definizione del latte, per poi approfondire il valore e il costo della materia prima.

Bontognali ha proseguito con la fase tecnologica, evidenziando l'importanza del controllo dei fermenti lattici. Dalla messa a caglio al controllo e al taglio della cagliata, ha illustrato le diverse fasi di lavorazione. La verifica del pH dopo 20 ore risulta un punto basilare prima della messa in salamoia e dell'invecchiamento in cantina.

Attualmente, in Ticino, vengono annualmente caricati 79 alpeggi (Leventina 25, Blenio 18, Maggia 11, Riviera 3, Locarno 11, Bellinzona 3, Lugano 5 e Mendrisio 3), di cui 37 possono fregiarsi della Denominazione di Origine Protetta (DOP).

La seconda parte della conferenza è stata dedicata alla tecnica dell'analisi sensoriale e alle varie fasi dell'assaggio dei formaggi (osservare, toccare, annusare, mordere, deformare e ridurre allo stato di bolo alimentare). La prima impressione di un formaggio riveste un'importanza fondamentale, mentre le sensazioni finali del retrogusto e della persistenza rappresentano l'esame gustativo vero e proprio. La temperatura ideale per degustare i formaggi è di 15-16°C. È cruciale identificare anche i vari difetti (di crosta, di aroma e di struttura).

Dopo il tour che ci ha permesso di esplorare gli angoli segreti della produzione del Caseificio del Gottardo, si è svolto un ricco aperitivo con una selezione variegata di prelibati formaggi prodotti ad Airolo.



l'alimentazione sono responsabili di una gran parte delle emissioni di gas serra. Con la nuova «Strategia climatica per l'agricoltura e l'alimentazione 2050» la Confederazione sostiene misure per l'adattamento della filiera agroalimentare ai cambiamenti climatici e per la riduzione dei gas serra. In quest'ottica chiede maggiore impegno all'intera catena del valore.

Flos Olei 2024

Pubblicata la quindicesima edizione della guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale.

Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in

ben 56 Paesi.

Anche il Canton Ticino vi è

menzionato. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.



Censimento olivi

Continua il rilevamento dei dati nella Svizzera italiana. Andate sul sito AAO oppure richiedete la documentazione tramite email a info@amicidellolivo.ch



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: info@amicidellolivo.ch

Web: www.amicidellolivo.ch

Immagine ufficiale della Giornata Mondiale dell'Olivo 2023

Il COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) e il Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei (CIHEAM) hanno collaborato strettamente per celebrare la Giornata mondiale dell'Olivo (GMO) 2023. Il tema centrale della GMO è stato il ruolo vitale delle donne nel suggestivo mondo dell'olio d'oliva. La loro preziosa contribuzione al settore, diffusa in tutto il mondo, è tanto eterna quanto significativa.

L'immagine ufficiale che ha accompagnato la celebrazione della GMO è stata concepita in modo altruistico dal famoso illustratore e disegnatore italiano Valerio Marini. Nato a Gallarate (Italia) nel 1950, Marini ha collaborato con diversi media, tra cui Olio Officina, una rivista online dedicata al mondo dell'olivicoltura.

Quest'opera d'arte affascinante incarna romanticamente, attraverso un'oliva, il contributo essenziale delle donne al settore oleicolo. Le ritrae come eroine spesso misconosciute di questo albero millenario, nonché come sue nutrici e custodi.

Il COI e il CIHEAM desiderano esprimere la loro più profonda riconoscenza all'artista Valerio Marini per il suo prezioso contributo alla celebrazione della Giornata mondiale dell'Olivo 2023.



Fonte: newsletter 187, pag. 26 del COI e traduzione di AAO

Altre foto sul sito AAO => <https://amicidellolivo.ch/giornatainternazionale2023/>

