

Stagione olivicola ticinese 2023

Un anno compromesso

DA METEO E MOSCA DELL'OLIVO

DI **CLAUDIO PREMOLI***

Dopo il successo del 2022, l'annata appena conclusa ha registrato nella produzione di olive una diminuzione a causa della naturale alternanza caricascarica e delle avversità atmosferiche, tra cui l'infestazione persistente della mosca dell'olivo.

Un 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, 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 Amici dell'Olivo (AAO) – in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale – ha posizionato parecchie trappole test di cattura massale (non ancora in commercio in Svizzera). Il monitoraggio settimanale ha rivelato attacchi irregolari e significativi di mosca



Danni dovuti alla mosca dell'olivo.

dell'olivo. Nel Luganese, 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 di cui tuttora non si dispone. Si sottolinea che le olive danneggiate da grandine o attacchi di mosca compromettono notevolmente la qualità dell'olio e la resa.

Il 30 maggio si è distinto per una violenta grandinata nella zona di Melide, tra Morcote e Arogno, con danni considerevoli alle coltivazioni, inclusi vigneti e oliveti. La sera del 25 agosto sarà ricordata per la fine della canicola, accompagnata da forti temporali, raffiche di vento e grandine di grandi dimensioni, soprattutto nel Locarnese. Chicchi di grandine fino a 5-7 centimetri hanno causato danni considerevoli a edifici, automobili e piante, inclusi gli olivi.

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 2 olive, con una produzione di poco più di 400 litri di olio d'oliva e una resa bassa (media 8,6%).

La raccolta collettiva delle olive organizzata da AAO, giunta alla sua settima edizione, ha registrato uno scarso successo di partecipanti. Nei tre 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, 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.

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 l'Associazione Amici dell'Olivo (mediamente almeno 200-250 all'anno). AAO 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.

* Presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo (AAO)

Associazione Amici dell'Olivo
info@amicidellolivo.ch
www.amicidellolivo.ch
 Claudio Premoli
 mob. +41 79 731 63 83

