

## Newsletter 46

7 giugno 2024

### Slow Food 2024: guida agli Extravergini

Presentata la guida che recensisce 686 aziende, di cui 483 biologiche certificate, e segnala 1071 oli extravergini di qualità. Due curiosità che si possono trovare tra le pagine della Guida: per la prima volta sono recensite aziende del Piemonte; in due occasioni supera i confini italiani per provare a capire che cosa succede nelle vicine zone del Canton Ticino e della Slovenia.



### Nuovo olio extra vergine

La Favolosa, ossia la varietà FS-17 è una varietà di olivo italiana ottenuta attraverso la selezione massale di semenzali della cultivar Frantoio e sembra sia resistente alla Xylella Fastidiosa.

### Forbici d'oro 2024

Recentemente si è svolto in Umbria il Campionato italiano di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico con 70 partecipanti. Si trattava di potare 3 piante a testa in massimo 30 minuti. La giuria ha premiato al primo posto Edoardo Dottori delle Marche in una finale che ha visto 41 finalisti.



Foto © A. Bernasconi

## Assemblea generale 2024

L'Associazione Amici dell'Olivo si è radunata a Rancate per presentare i risultati del monitoraggio 2023 della mosca dell'olivo e fornire alcune informazioni fitosanitarie. Il piatto forte della serata è stato il nuovo frantoio.

Riunita in assemblea lo scorso 7 maggio presso l'Aula Magna delle Scuole Elementari di Rancate, l'associazione ha visto una presenza record di 60 soci. Durante l'incontro, sono stati commemorati tre soci di lunga data che ci hanno lasciato nel 2023. È stato anche sottolineato come l'ultima annata per l'olivicultura ticinese sia stata estremamente negativa a causa della forte pressione della mosca dell'olivo. I lavori assembleari sono stati diretti dal presidente Claudio Premoli, coadiuvato dal vice Mario Piazzini e dal cassiere Gudench Pitsch.

Nonostante l'annata olivicola negativa, le attività dell'associazione sono state estremamente positive e impegnative. Il presidente ha menzionato il lavoro importante per la realizzazione del frantoio, l'impegnativo monitoraggio della mosca dell'olivo, l'aggiornamento del censimento delle piante di olivo, la creazione di un calendario per gli olivicoltori e l'avvio di un progetto sulla fenologia dell'olivo. Non sono mancate



le usuali attività per i soci: corsi di potatura, consegna di nuovi olivi, serate di degustazione, gite, grigliate, castagnate e la Giornata Mondiale dell'Olivo, indetta dall'UNESCO il 26 novembre. Il presidente ha anche informato sull'andamento del numero dei soci, che da oltre 10 anni registra un costante aumento, superando i 300 iscritti, con il 74% proveniente dal Sottoceneri. Tuttavia, ha evidenziato la possibilità di entrare in una fase di consolidamento, con la probabile perdita di qualche socio. Tra le numerose informazioni fornite, è degna di nota la visita al sito internet, che in poco più di 2 anni ha superato le 27.000 visite, con una media di una trentina di visite al giorno. Approvati all'unanimità i rapporti del presidente, del cassiere e dei revisori, si è passati alla presentazione dello studio sul monitoraggio della mosca 2023.

Premoli ha sottolineato come la stretta collaborazione tra l'associazione e il Servizio fitosanitario cantonale, con lo scambio settimanale dei dati, sia stata importante e determinante per la riuscita di questo monitoraggio. Ha inoltre evidenziato che i prodotti specifici per olivi omologati in Svizzera sono pochi. Dopo aver spiegato la metodologia applicata, che ha coinvolto 56 trappole in 13 località del cantone, ha puntualizzato che si tratta di un test. Infatti, le trappole spagnole utilizzate non sono ancora omologate in Svizzera; il concetto è quello di cattura massale con feromone e insetticida confinati all'interno della trappola stessa, riducendo così quasi a zero i rischi di inquinamento ambientale per la fauna e gli insetti utili. I vari grafici presentati hanno indicato la cattura di oltre 15.000 mosche durante la scorsa estate, con una maggiore concentrazione a

## Censimento olivi

Continua il processo di rilevamento dei dati nella Svizzera italiana. Durante il mese di aprile si è superata la soglia di 9.000 olivi censiti in Ticino e Moesa.

Per ulteriori informazioni, visitate il sito AAO o richiedete la documentazione via email all'indirizzo [info@amicidelloolivo.ch](mailto:info@amicidelloolivo.ch).

## Sentiero degli Ulivi in Umbria

Il sentiero interessa il territorio della fascia olivata tra Assisi e Spoleto toccando 6 comuni e rappresenta un esempio di paesaggio culturale vivente. La lunghezza di circa 70 chilometri è per la maggior parte intorno a quote di 500-600 metri di altitudine.

## Rapporto sul turismo dell'olio

Il turismo dell'olio extravergine di oliva in Italia è in crescita, con potenziale ancora poco sfruttato. Secondo il primo Rapporto sul turismo dell'olio, solo una minoranza dei turisti ha visitato un frantoio o un'azienda olivicola, ma c'è un forte interesse per esperienze legate alla degustazione, all'acquisto e al benessere. Il rapporto evidenzia la necessità di valorizzare l'olio extravergine non solo come alimento, ma anche come prodotto culturale e di bellezza.



Logo nuova associazione

## Associazione Amici dell'Olio

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email: [info@amicidelloolivo.ch](mailto:info@amicidelloolivo.ch)  
Web: [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch)

Sementina, Coldrerio e Agarone. I picchi di attività della mosca sono stati registrati a metà settembre e metà ottobre. Le trappole più attive sono risultate essere a Lumino e Sementina, mentre le variazioni regionali (Mendrisiotto, Luganese e Sopraceneri) presentano dinamiche diverse, probabilmente influenzate da fattori locali come le condizioni meteorologiche e le coltivazioni circostanti, come i vigneti.

Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario cantonale ha introdotto brevemente le attività e ha mostrato le possibili minacce, identificando chi potrebbe causare problemi e citando le avversità già presenti sul territorio, tra cui la *Drosophila suzukii* (moscerino del ciliegio), la *Popillia japonica* (coleottero giapponese) e la panacea di Mantegazza. Tra queste minacce figura anche la mosca dell'olivo, sulla quale Marazzi ha fornito un'esauriente panoramica, accennando al monitoraggio del 2023 e a quello imminente per il 2024. Infine, la cimice asiatica è diventata una ulteriore minaccia per l'olivo anche alle nostre latitudini. Marazzi ha comunicato l'avvio di un monitoraggio tramite trappole specifiche.



L'assemblea si è animata quando è stata affrontata la questione più importante della serata, ossia l'implementazione di un nuovo frantoio ticinese. Mario Piazzini, capo progetto, ha informato i presenti sui passi intrapresi dopo l'ultima assemblea, con la costituzione di un gruppo di lavoro incaricato di valutare l'impianto più adatto per la nostra realtà locale, individuare l'ubicazione ideale, studiare la struttura giuridica più appropriata e soprattutto garantire il finanziamento dell'investimento di CHF 70.000,00. La scelta è caduta su Mezzana, con la costituzione dell'Associazione Frantoio Atena (AFA), che gestirà attivamente la struttura a partire dal 2025, dopo un periodo di rodaggio nel 2024. La nuova associazione opererà in stretta collaborazione con l'AAO. Premoli ha affrontato la parte finanziaria spiegando che metà dell'investimento (CHF 35.000,00) dovrebbe essere assicurato da contributi cantonali, mentre per la metà mancante si auspica di raccogliere il necessario attraverso una campagna di raccolta fondi.

Dopo le risposte alle numerose domande, tutte le proposte finanziarie del comitato sono state accettate all'unanimità dai soci, e in particolare sull'apporto di AAO a sostegno del progetto, con un contributo a fondo perso di almeno CHF 10'000.00 per la nuova associazione. AAO è pronta ad aumentare questa somma in caso di necessità fino ad un massimo di CHF 20'000.00, qualora la raccolta fondi non raggiunga l'obiettivo sperato.

Infine Mario Piazzini è stato nominato rappresentante ufficiale AAO nel comitato dell'Associazione Frantoio Atena ([www.frantoioatena.ch](http://www.frantoioatena.ch)).

Al termine dell'assemblea è stato offerto un rinfresco ai numerosi presenti.



Aula Magna S.E. Rancate



Mario Piazzini