

Dal mito di Atena, un nuovo frantoio

All'assemblea degli Amici dell'Olivio di martedì 7 maggio, il momento clou è stato l'approvazione del credito per la realizzazione del nuovo frantoio. Ma si è parlato anche dell'evoluzione dell'olivicultura in Ticino, di prezzo dell'olio e di problemi fitosanitari, con un'attenzione particolare alla mosca dell'olivo.

le a Mezzana il prossimo autunno ed entrerà in funzione per la molitura del 2025.

Una trattanda emozionante

L'approvazione del credito è stato uno degli ultimi punti all'ordine del giorno. Introdotto ad inizio serata, è stato poi spiegato nel dettaglio da **Claudio Premoli**, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivio e anche della neonata Associazione Frantoio Atena (AFA). È stato specificato il modello di frantoio che si è deciso di acquistare, un Sintesi 150 della ditta Mori Tem

Uno dei miti greci narra della contesa tra Atena e Poseidone per il patronato sulla città di Atene, contesa vinta dalla dea perché fece nascere la pianta dell'olivo diventata poi simbolo di pace e prosperità. E proprio da Atena ha preso il nome l'associazione, "Frantoio Atena", nata in marzo all'interno degli Amici dell'Olivio e che si occuperà della realizzazione di un nuovo frantoio, che verrà montato in un loca-

di Tavernelle, e chiarita da Premoli la scelta di creare una nuova associazione «che ci ha permesso di coinvolgere tre nuovi membri: Daniele Maffei, direttore dell'azienda agraria di Mezzana, Noris Guarisco e Fausto Bianchi» oltre che a ripartire meglio le risorse umane. Le due associazioni hanno anche due scopi differenti e ben precisi.

Il gruppo di lavoro creato ad hoc, e diretto da Mario Piazzini, ha dedicato al progetto un anno di lavoro anche se le fasi iniziali dello studio risalgono già al 2022. Dopo le spiegazioni generali legate alla messa in attività del frantoio, è stato esposto nel dettaglio il piano di finanziamento. Per coprire i costi di realizzazione serviranno 70'000 franchi, la metà dei quali dovrebbero essere messi a disposizione dall'Ente regionale di sviluppo del Mendrisiotto e basso Ceresio. Il contributo degli Amici dell'Olivio andrà invece da un minimo di 10'000 franchi fino a un massimo di 20'000, in base ai fondi che si riusciranno a raccogliere da altri enti o fondazioni.

Dopo un confronto aperto con i 60 soci presenti a Rancate e dopo aver fornito risposte puntuali alle diverse domande emerse dalla sala, Claudio Premoli ha chiarito i tempi e i modi secondo cui andranno raccolti i finanziamenti. Le diverse tappe del finanziamento sono state accettate all'unanimità e senza astenuti. Per tutti, era chiaro che si stava assistendo a un mo-

Olive pronte per la molitura. Foto: Claudio Premoli.



mento fondamentale ed emozionante, che porterà in Ticino un ulteriore tassello per la filiera olivicola. Dopo aver ringraziato Ennio Bianchi, attuale frantoiano dell'associazione a Sonvico, per quanto fatto negli anni e aver spiegato che sarà ancora lui a occuparsi della molitura delle olive nel 2024, Claudio Premoli si è detto molto soddisfatto del confronto aperto e degli interventi dei presenti e ha ribadito come il frantoio nel giro di qualche anno «dovrà camminare con le proprie gambe».

Annata 2023 e prezzi dell'olio

L'anno scorso si è vissuta «una stagione olivicola estremamente difficile a causa del fenomeno dell'alternanza e delle avversità atmosferiche, tra cui un'infestazione massiccia e persistente della mosca dell'olivo», così ha riferito Claudio Premoli nel suo rapporto annuale. «Anche il successo della settima edizione della raccolta collettiva delle olive è stato compromesso, con soli 20 partecipanti, per un totale di 119 kg di olive consegnate e solo sette litri di olio prodotti. Più positiva invece la Giornata del raccolto con 195 kg di olive per 15 litri d'olio prodotti».

Tutti fattori che non hanno però impedito all'associazione di portare avanti altre numerose iniziative, come «l'istituzione del gruppo di lavoro frantoio, l'aggiornamento del censimento, un progetto sulla fenologia dell'olivo, la creazione dell'almanacco dell'olivicoltura ticinese e il monitoraggio della mosca dell'olivo».

Una panoramica interessante, che è stata fotografata da molti dei presenti in sala, è stata quella dei prezzi dell'olio ticinese prodotto con le olive della straordinaria raccolta del 2022. In commercio si trovavano per lo più bottigliette da un quarto di litro, con ben sette etichette diverse. Il prezzo, che oscillava abbastanza tra un produttore e l'altro, restava indicativamente in una forchetta tra i 50 e i 90 franchi al litro circa. Un prezzo naturalmente fuori mercato per ora, ma che fornisce in ogni caso un'indicazione della rarità di un prodotto di nicchia iscritto nel Patrimonio culinario svizzero dal 2021 e che lascia ben sperare per il futuro.

Pressione della mosca dell'olivo

Grazie alla presenza di **Cristina Marazzi**, responsabile del Servizio fitosanitario cantonale, si è inoltre potuta approfondire la conoscenza della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*). Negli ultimi dieci anni si è infatti registrato un aumento significativo di infezioni da mosca ai frutti dell'olivo e lo scorso anno, per la prima volta, si è stati in grado di eseguire un monitoraggio numerico dell'insetto che va ad aggiungersi a quello tradizionale visivo svolto abitualmente. «È funzionato davvero molto bene il monitoraggio, grazie agli scam-



L'olio dello scorso anno. Foto: Claudio Premoli.

bi settimanali con i membri dell'associazione e a un nuovo tipo di trappola», che però in Svizzera non è ancora omologata e può essere utilizzata solo a scopo sperimentale. È emerso come il picco di presenza della mosca si registri in genere attorno alla metà di settembre e tra i 13 siti monitorati, quello con il maggior numero di catture è risultato Sementina.

La presenza della mosca, come chiarito a più riprese, dipende molto dal clima, infatti: «tutte le attività dell'insetto sono strettamente dipendenti da temperatura e umidità». Al momento, purtroppo, i prodotti fitosanitari per combatterla sono davvero limitati, ma si possono comunque prendere dei provvedimenti, come ad esempio: l'utilizzo di trappole cromotropiche, ricordarsi di pulire la superficie sottostante gli olivi dopo la raccolta, non lasciare le olive sulle piante e, dopo averle raccolte, se non si usano vanno eliminate con l'immondizia e non nel compostaggio, così da evitare il proliferare delle larve. Anche l'impiego del caolino o zeolite, può senza dubbio essere un buono strumento per combattere la mosca.

Tutte indicazioni di fondamentale importanza, perché ogni prodotto agricolo, anche l'olio d'oliva, parte sempre dal campo.