



Foto © AAO

Newsletter 50

7 ottobre 2024

Xylella Fastidiosa

I cambiamenti climatici aiutano la diffusione della Xylella. Un aumento di oltre 3° nella temperatura media del pianeta sarebbe un punto di flessione del rischio che i batteri, che colpiscono gli olivi, mandorli e vigneti nei paesi del Mediterraneo, si espandono ulteriormente a nord in Europa. Intanto il Servizio fitopatologico della Puglia ha trovato un nuovo focolaio con 9 piante di olivo alle porte di Bari.



Stime produttive 2024/2025

Nella produzione di olio di oliva, l'Italia perderà il 2° posto e scenderà al 5° posto. Forte crescita di Tunisia, Turchia e Grecia, tutte davanti all'Italia. Gli analisti internazionali evidenziano i maggiori danni da siccità e ondate di caldo come la causa principale in Italia.

Intelligenza artificiale in raccolta

Gli spagnoli hanno sviluppato un sistema di applicazione web per prevedere in anticipo la quantità di olive della prossima raccolta. Il modello si basa sull'intelligenza artificiale e sugli algoritmi di precisione e determina il momento ottimale per la raccolta delle olive.

Un viaggio tra sapori e cultura: la gita annuale dell'associazione

Le attività dell'associazione sono riprese dopo la pausa estiva con la consueta gita annuale, svoltasi quest'anno il 7 e 8 settembre. Tutti i quaranta posti disponibili sono stati esauriti in meno di 10 giorni.

Le previsioni meteo incerte e il maltempo che aveva colpito la Liguria due giorni prima, causando gravi danni nella zona di Albenga, prima tappa della nostra gita, hanno destato qualche preoccupazione fra gli organizzatori. Tuttavia, al nostro arrivo nel piccolo borgo di Bastia di Albenga, la situazione era tranquilla: nessun danno nella zona.

La prima tappa è stata una visita a un'azienda agricola biologica dal 1989 e di proprietà della famiglia Vio, specializzata nella produzione di erbe aromatiche bio. La visita si è rivelata interessante e istruttiva, permettendoci di osservare tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta alla selezione, fino alla pulizia finale. Sebbene alcuni macchinari, come i nastri trasportatori, facilitino il processo, gran parte del lavoro viene svolto a mano con grande cura. Il personale della fase di confezionamento, prevalentemente femminile, ha compiti precisi, e l'esperienza maturata negli anni permette loro di preparare con facilità confezioni p.es. di basilico fresco da 30 grammi, anche se la pesatura viene comunque effettuata. La fragranza che si sprigiona nel reparto di confezionamento, grazie alla combinazione di aromi, ha coinvolto tutti i sensi dei partecipanti. Abbiamo così scoperto cosa si cela dietro una semplice confezione di basilico fresco o un sacchetto di rosmarino, timo e maggiorana, prodotti che troviamo facilmente nella grande distribuzione. L'azienda garantisce la freschezza dei prodotti grazie a spedizioni quotidiane. La famiglia Vio, i cui membri sono tutti attivamente coinvolti nella produzione di erbe aromatiche, nell'enologia, nella ristorazione e nell'ospitalità, ci ha accolti calorosamente, in particolare Caterina, una delle tre figlie. La visita è proseguita con la visita alla loro cantina, per concludersi nel ristorante di famiglia "OrtOsteria René", gestito da un'altra figlia, Carolina. Qui ci è stato servito un eccellente pranzo a base di prodotti locali, come la torta di zucca, acciughe ripiene, crocetti con salsa di noci, arrosto di coniglio e altre prelibatezze, il tutto accompagnato dai vini e dall'olio d'oliva di Taggiasca, di loro produzione.

Nel pomeriggio ci siamo trasferiti a Imperia per visitare il Museo dell'Olivo della famiglia Carli. Il museo, situato in una palazzina in stile liberty costruita quasi 100 anni fa, ospita una straordinaria collezione di oggetti legati alla storia dell'olivo, che risale a oltre 7.000 anni fa. La guida, Raffaella, ci ha accompagnati attraverso le numerose sale, facendoci vivere un viaggio nel tempo tra opere d'arte, reperti archeologici e antichi utensili



Oliveti biologici in Italia

Crescono gli oliveti biologici in Italia raggiungendo quasi 280 mila ettari pari al 28,7% del totale della superficie olivata in Italia. La Lombardia con solo il 14%, il Piemonte con il 13% e addirittura la Liguria con 7% sono nettamente sotto la media mentre le Marche con il 35% si posiziona bene. La più biologica è la regione Calabria con il 43%.



Mosca dell'olivo

La strategia di difesa dalla mosca dell'olivo si sta spostando sempre più da quella larvicida a quella adulticida, cercando di ottenere prodotti tecnologicamente evoluti con azioni sinergiche nella deterrenza all'ovideposizione, riducendo così l'infestazione alla raccolta.

Conservare l'olio d'oliva in frigo

L'olio è un prodotto delicato e necessita di particolare attenzione nella conservazione, soprattutto durante l'estate. Lo sportello o il reparto cantina/verdura del frigo offrono un ambiente perfetto senza alterare le caratteristiche dell'olio.

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

per l'olio, come ampole, anfore, lampade e coppe. Alla fine della visita, abbiamo degustato quattro oli Carli: due monovarietali di Biancolilla e Athinolia (Grecia), un blend di olive del sud Italia e un olio prodotto con varietà Bosana e Biancolilla. Dopo aver assaggiato alcuni prodotti, ci siamo fermati all'emporio per acquistare alcuni articoli Carli prima di proseguire verso Finalborgo. A proposito, un negozio Carli si trova anche a Como.

La mattina seguente, nonostante la pioggia, abbiamo fatto una piacevole passeggiata guidata attraverso il centro storico di Finalborgo, riconosciuto dal 2004 tra i "Borghi più belli d'Italia". Il borgo, fondato intorno all'anno 1000, conserva un fascino medievale unico, con locali accoglienti e pittoreschi negozi. Alcuni partecipanti hanno proseguito la camminata fino al promontorio, percorrendo un tratto della storica Strada Beretta, o Via dell'Imperatrice, costruita nel 1666 per collegare il Marchesato di Finale Ligure al Ducato di Milano. Successivamente, abbiamo visitato la piccola azienda vinicola "Sotto il Castello" di Enrico Pisano, dove abbiamo degustato in anteprima il suo Vermentino.

Prima del pranzo, abbiamo partecipato a una degustazione sensoriale speciale guidata da Chiara, assaggiatrice e psicologa, che ci ha condotti in un percorso emozionale attraverso il vino e l'olio. La degustazione è stata accompagnata da focaccia alle cipolle, olive taggiasche e paté di olive.

Il pranzo, servito a buffet, ha offerto un'ampia selezione di specialità liguri, dalla cima alla genovese alla panissa frita, fino alle trofie al pesto con patate e fagiolini, il tutto accompagnato dai vini senza solfiti di Enrico: il Vermentino (bianco) e il Rossese (rosso).



Siamo ripartiti per il Ticino giusto in tempo per evitare il forte acquazzone che si è abbattuto sulla Liguria poco dopo la nostra partenza.

Il viaggio ci ha permesso di scoprire non solo i sapori autentici della Liguria, ma anche le sue tradizioni più profonde e la passione delle persone che lavorano quotidianamente per mantenere vivo il legame con il territorio. È stata un'esperienza che ha arricchito tutti, sia per le prelibatezze gustate sia per la cultura appresa lungo il percorso. Ora tutti attendono con entusiasmo la prossima avventura.

Foto sono disponibili sul sito <https://amicidellolivo.ch/gita2024/>

