

15 settembre 2024



Foto © AAO

## Apertura del Frantoio di Sonvico

### Cari soci e olivicoltori,

quest'anno rappresenta un momento speciale, poiché sarà l'ultimo in cui la frangitura delle olive avverrà a Sonvico. A partire dalla raccolta del 2025, la molitura si sposterà a Mezzana. Tuttavia, verrete informati in modo più dettagliato a tempo debito.

In questa occasione, desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno scelto di affidare le proprie olive al frantoiano e, in particolare, esprimiamo la nostra più sincera gratitudine a Ennio Bianchi per la sua grande disponibilità e flessibilità dimostrata in quasi 15 anni di attività. Il suo impegno ha contribuito in modo significativo allo sviluppo del settore olivicolo ticinese.

Siamo lieti di annunciare che il Frantoio di Sonvico, situato nella zona di Jaronco (Strada di Vêrschior – consultate la mappa sul retro), aprirà

**sabato 19 ottobre 2024.**

Vi invitiamo gentilmente a non consegnare le olive prima di questa data. È fondamentale che le olive siano pulite, mature al punto giusto, in buono stato (senza segni di marciume) e che siano rimosse con attenzione quelle eventualmente colpite da malattie. Quest'anno, fino a metà settembre, gli attacchi della mosca dell'olivo sono stati molto limitati, decisamente inferiori rispetto all'anno scorso, quando abbiamo affrontato un'infestazione quasi totale degli oliveti. Tuttavia, abbiamo rilevato la presenza della cimice asiatica (cimice marmorizzata) e danni significativi causati dalla Margaronia, conosciuta anche come Tignola verde dell'olivo. È importante ricordare che le olive danneggiate compromettono gravemente la qualità dell'olio.

Le tariffe per il 2024 rimangono invariate:

- Soci AAO: CHF 35.00 all'ora per l'utilizzo del frantoio.
- Non soci: CHF 45.00 all'ora per l'utilizzo del frantoio.

La **quantità minima per la frangitura è di 50 kg**. Il tempo approssimativo per questa quantità varia tra 60 e 90 minuti, a seconda della qualità e del grado di maturazione delle olive consegnate.

### Punti importanti da tenere a mente:

- Assicurarsi che le olive siano pulite, in quanto la presenza di sassi, fili di ferro o rami potrebbe danneggiare il frantoio. Eventuali danni saranno addebitati al conferente.



**Ennio Bianchi**  
Mob. +41 79 319 24 74  
Email: [ennio.bianchi@icloud.com](mailto:ennio.bianchi@icloud.com)



Mosca dell'olivo



Cimice asiatica



Danni da Margaronia o Tignola verde

- Utilizzare cassette aerate per la consegna, con un peso massimo di 20 kg ciascuna.
- Concordare la **data di consegna prima della raccolta** per evitare l'accumulo di olive a Sonvico, che potrebbe causare fermentazione.
- Consultare il "Regolamento di utilizzo 2022" del Frantoio di Sonvico, ancora in vigore e parte integrante di queste informazioni.

Per ulteriori informazioni e **per fissare un appuntamento**, vi preghiamo di contattare direttamente il signor Ennio Bianchi al numero 079/319 24 74 o via email all'indirizzo [ennio.bianchi@icloud.com](mailto:ennio.bianchi@icloud.com).

Per maggiori dettagli, potete visitare il nostro sito web: [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch).

**Buona raccolta!**



**Associazione Amici dell'Olivo**  
 Via ai Grotti 8  
 6862 Rancate  
 Mob. +41 79 731 63 83  
 Email: [info@amicidelloolivo.ch](mailto:info@amicidelloolivo.ch)  
 Web: [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch)