

Settembre 2024



#### Stadi di maturazione delle olive

- *Stadio erbaceo*: le olive sono ricche di clorofilla e l'olio conterrà molte sostanze antiossidanti e sarà fruttato e piccante;
- *Invaiaura*: punto giusto di maturazione con la buccia violacea e l'olio sarà più dolce;
- *Sovra maturazione*: asciutte, raggrinzite e l'olio avrà un sapore meno intenso e qualità meno elevata.



#### Olive cadute a terra

Mai utilizzarle; possono essere intaccate da batteri, muffa o fango.

#### Associazione Amici dell'Olivio

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



Foto © AAO

## Giornata del Raccolto - 25.10.2024

Cari soci, cari amici,

Siamo lieti di annunciare la terza edizione di questa speciale giornata, dedicata a tutti coloro che desiderano trascorrere qualche ora in piacevole compagnia, immersi nella natura e nel fascino della raccolta delle olive.

Anche quest'anno, la raccolta sarà eseguita principalmente a mano, con la possibilità di utilizzare l'abbacchiatore per facilitare il lavoro.

L'evento è reso possibile grazie alla generosità e alla disponibilità della signora Delita Baumgartner di Rancate, a cui va il nostro sincero ringraziamento.

Quest'anno ci aspetta un raccolto abbondante e di buona qualità: avremo l'opportunità di raccogliere olive da oltre un centinaio di piante di diverse varietà.

La grande novità di quest'anno è che le olive raccolte saranno frante presso il nuovo frantoio di Mezzana, che verrà inaugurato proprio con questa occasione. L'impianto entrerà in funzione a pieno regime con la raccolta del 2025, ma noi avremo l'onore di testarlo per primi!

L'evento si terrà

**venerdì 25 ottobre 2024**

con ritrovo alle ore 8:30 a Rancate, in Via Barozzo (troverete la mappa sul retro di questa locandina).

Per garantire un buon ritmo di lavoro, non è prevista una pausa pranzo, ma al termine della raccolta sarà offerto un ricco e gustoso spuntino per rifocillarsi.

L'iscrizione è obbligatoria e deve essere effettuata entro il 20 ottobre, inviando un'email a [premolli.claudio@gmail.com](mailto:premolli.claudio@gmail.com) oppure telefonando al numero 079/731 63 83.

Prima di Natale, tutti i partecipanti avranno la possibilità di degustare l'olio extra vergine d'oliva di Rancate, frutto del loro impegno e passione.

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattare Claudio Premoli al numero 079/731 63 83.

Speriamo di vedervi numerosi per condividere insieme una giornata all'insegna dell'amicizia e dell'amore per l'olivo!



#### Arrivo da Lugano:

- Uscita A2 Mendrisio → direzione Besazio / Arzo
- All'uscita di Rancate, alla rotonda => svoltare a sinistra, salire fino alla prossima rotonda e proseguire su Via Vincenzo Vela a Rancate. Direzione Besazio
- La zona Barozzo di Rancate si trova sulla destra salendo dopo alcune curve ed è segnalata con un cartello direzionale.

