

Settembre 2024

### Consegna olive

Si raccomanda di mantenere gli orari indicati, soprattutto per il termine di chiusura.



### 2022 collettiva da record

Nel 2022 una sessantina di persone, soprattutto del Mendrisiotto, hanno consegnato ben 1'063 kg di olive per 118 litri di olio d'oliva extra vergine.



### Associazione Amici dell'Olivo

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)



Foto © AAO

## Raccolta collettiva di olive – 27.10.24

Cari soci e olivicoltori,

come anticipato nel mese di agosto, il comitato è lieto di annunciare l'8ª edizione della raccolta collettiva delle olive dedicata ai "piccoli olivicoltori". Questa iniziativa offre a tutti la possibilità di valorizzare le olive provenienti dal proprio giardino o piccolo oliveto, donando i frutti all'associazione. In questo modo, potrete evitare che le olive cadano e si deteriorino.

Come di consueto, l'associazione si farà carico di tutte le fasi del processo: il ritiro delle olive, il trasporto al frantoio, la frangitura, il filtraggio, l'imbottigliamento e l'etichettatura. Tutti i costi saranno sostenuti dall'associazione. Una novità di quest'anno è che le olive raccolte verranno frante presso il nuovo frantoio di Mezzana. Infatti, queste olive saranno utilizzate per il collaudo dell'impianto, che entrerà in funzione a pieno regime con la raccolta del 2025.

Il raccolto dello scorso anno è stato scarso, con soli 120 kg di olive raccolti a causa degli attacchi della mosca olearia e di un'annata di "scarica". Tuttavia, chi ha donato le proprie olive ha ricevuto in omaggio delle bottigliette di olio come ringraziamento.

Ricordiamo che chi dispone di **almeno 50 kg di olive può portarle direttamente** ai frantoi di Sonvico o Losone.

È importante notare che la frangitura a Sonvico sarà disponibile per l'ultima volta quest'anno, poiché dal 2025 sarà operativa la nuova struttura di Mezzana gestita dall'Associazione Frantoio Atena ([www.frantoioatena.ch](http://www.frantoioatena.ch)).

Quest'anno, sebbene gli attacchi della mosca olearia siano stati molto meno rilevanti, abbiamo riscontrato danni causati dalla Margaronia (Tignola verde) e dalla cimice asiatica. Si prevede una produzione interessante, anche se inferiore a quella record del 2020. Considerata la quantità limitata di olive, questa è un'ottima opportunità per partecipare alla raccolta collettiva. In base al risultato finale, il comitato deciderà la destinazione del prodotto ottenuto.

La consegna centralizzata delle olive è fissata per **domenica 27 ottobre 2024**, dalle 10:30 alle 12:00, nei seguenti punti di raccolta:



- **Sopraceneri:** Bellinzona, Via Lucomagno 13  
Contatto: Mario Piazzini, tel. 079 6200202.
- **Luganese:** Pambio-Noranco, Via La Risciada 1  
Contatto: Claudio Crippa, tel. 079 4127480 o 091 9945556.  
(dopo la rotonda, prendere la prima strada a destra dopo il Garage Kessel)
- **Mendrisiotto:** Rancate, Via ai Grotti 8  
Contatto: Claudio Premoli, tel. 079 7316383 o 091 6469059.

Vi invitiamo a non consegnare piccole quantità di olive direttamente al frantoio di Sonvico. Per maggiori dettagli, potete consultare il regolamento 2022 del frantoio sul sito dell'AAO: [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch).

Siamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.  
Auguriamo a tutti una buona raccolta e un momento piacevole!

## Importante

- Non raccogliete le olive attaccate dalla mosca olearia o cadute a terra e venute a contatto con terra o erba, poiché ciò peggiora notevolmente la qualità dell'olio.
- Il nostro consiglio per piccole quantità è di raccogliere le olive a mano, simile alla raccolta delle ciliegie.  
Il centro di raccolta **si riserva il diritto di respingere le olive** non idonee, che dovranno essere riprese da chi le ha portate ed eliminate nei riufiuti (non nel compostaggio).
- Le olive già in stato di fermentazione danneggiano tutte le altre.
- Trasportatele in cassette areate. Le olive saranno portate al frantoio il giorno stesso per garantire la massima conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio.

## Ecco altre informazioni:

La raccolta delle olive inizia da noi durante la seconda metà di ottobre, se sono di varietà precoce, e continua fino a dicembre, se sono più tardive. Il momento ideale per la raccolta varia in base alle condizioni climatiche stagionali. Durante la maturazione delle olive, c'è una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto che porta a un graduale aumento della percentuale di olio. Il momento migliore per la raccolta è quando l'**invaatura**, ovvero il cambiamento di colore del frutto da verde a violaceo e poi a nero, è al 50-60%. In questo momento si ha la maggiore concentrazione di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che conferiscono le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio. Attenzione anche alla **cimice**: si rifugia all'interno della chioma dell'olivo e può essere raccolta insieme alle olive, soprattutto se la raccolta con il metodo dell'abbacchiatura avviene al mattino, quando le basse temperature notturne intorpidiscono l'insetto e impediscono il suo volo. L'odore della cimice fa decadere l'olio, evidenziando il difetto di muffa.

Ora vediamo alcuni metodi di raccolta delle olive:

- **Caduta spontanea:** Questo è un metodo di raccolta semplice ed economico, poiché è sufficiente attendere che le olive cadano spontaneamente. Tuttavia, ha un grave difetto: le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature, il che comporta una diminuzione della qualità dell'olio.
- **Pettinatura:** Questo metodo prevede l'uso di grossi rastrelli per pettinare i rami degli alberi. Le olive, colpendo il pettine, vengono staccate dal ramo e cadono a terra.

- **Scrollatura:** Questo metodo coinvolge l'uso di bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono delicatamente, facilitando la caduta delle olive. Un sistema simile prevede l'uso di piccoli scuotitori portati a spalla dagli operatori, che causano vibrazioni più leggere e meno energetiche rispetto ai grandi scuotitori meccanici.
- **Abbacchiatura:** Questo metodo era molto utilizzato in passato e consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Tuttavia, le olive più mature possono rompersi a causa dell'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi, in cui si attende o si facilita la caduta delle olive, è **necessario stendere preventivamente dei teli alla base degli olivi**, che agevoleranno la successiva raccolta delle olive.



Bellinzona | Piazzini



Pambio-Noranco | Crippa



Rancate | Premoli



ASSOCIAZIONE  
AMICI DELL'OLIVO