

Rapporto del presidente

Cari soci,

l'anno passato è stato denso di avvenimenti, ma prima di tutto desidero commemorare la perdita di tre soci di lunga data:

- **Pierluigi Abbondio**, noto come "ul Bundi", ci ha lasciati lo scorso agosto. Socio sin dalla fondazione dell'associazione nel lontano 2001, ha sostenuto attivamente l'associazione e ha ricoperto il ruolo di cassiere dal 2013 al 2021.
- **Eligio Boldini**, conosciuto come "ul Ligio", è anch'egli scomparso nello stesso mese. Socio da molti anni, ha contribuito attivamente allo sviluppo del settore vitivinicolo e olivicolo.
- **Aristide Cavaliere**, "l'Ari", un rinomato giornalista sportivo, ci ha lasciati il giorno di Santo Stefano. Ha dedicato la sua vita al Giornale del Popolo ed è stato sempre molto vicino all'associazione, contribuendo generosamente.

Vi chiedo quindi di alzarvi per un minuto di raccoglimento in loro memoria.

Passando all'anno appena trascorso, abbiamo affrontato 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. Un inverno mite e secco seguito da una primavera fresca ha influenzato negativamente la fase di fioritura dell'olivo, a cui si sono aggiunte piogge, vento e basse temperature a maggio, ritardando notevolmente la fioritura. I numerosi temporali di giugno hanno aumentato l'umidità atmosferica, rendendo problematica l'impollinazione attraverso il vento. Con temperature basse e umidità elevata, il polline diventa troppo pesante per essere trasportato dall'aria.

Abbiamo comunque portato avanti numerose iniziative. Oltre agli eventi consueti, abbiamo istituito un gruppo di lavoro per il frantoio, aggiornato il censimento, monitorato gli attacchi della mosca dell'olivo, avviato un progetto sulla fenologia dell'olivo e preparato l'almanacco dell'olivicoltore ticinese. Ulteriori dettagli e approfondimenti verranno forniti durante una serata fitosanitaria a Rancate il 29 maggio 2024. Per quanto riguarda la situazione finanziaria, siamo stati fortunati grazie ad alcune entrate straordinarie, sebbene non siano previste ripetizioni in futuro. Il nostro cassiere fornirà maggiori dettagli come previsto al punto 6 dell'agenda.

Il Comitato si è riunito sette volte e delle quattordici attività proposte, solo il corso di degustazione online in formato webinar è stato annullato per mancanza di iscrizioni sufficienti. Nonostante il 2023 fosse stato considerato un anno di scarica, la stagione olivicola è stata notevolmente deludente come citato precedentemente a causa della pressione della mosca dell'olivo. Ciò ha pesantemente influenzato le operazioni dei frantoi

ticinesi, con una diminuzione del 69% delle olive lavorate e del 72% dell'olio prodotto rispetto al 2022, accompagnata da una resa media bassa.

Il successo della **Raccolta collettiva** (settima edizione) è stato compromesso, con soli 20 partecipanti per un totale di 119 kg di olive e solo 7 litri di olio, mentre la **Giornata del Raccolto** (seconda edizione) è stata più positiva con 195 kg per 15 litri di olio. Tutti i partecipanti sono stati comunque ricompensati con bottigliette di olio d'oliva prodotto presso il Frantoio di Sonvico.

Passiamo ora ai dettagli delle attività cominciando con l'azione delle piante:

- **Azione piante:** Quest'anno abbiamo registrato un ottimo successo con la consegna di 318 piante. Le varietà più richieste sono state il 24% Leccino, il 21% Frantoio, il 18% Pendolino e il 13% Maurino. Nel corso dell'anno abbiamo donato una pianta di 5 anni a MeteoSvizzera per il giardino di Locarno-Monti.
- **Sopralluoghi per oliveti:** Abbiamo effettuato 7 consulenze gratuite per i soci, spesso culminate nell'acquisto di piante.
- **Corsi di potatura:** I due corsi proposti hanno registrato un grande successo con tutti i 40 posti esauriti. Si sono tenuti a Pura e a Taverne, con la guida esperta di Giandomenico Borelli. È importante notare che circa il 15% dei partecipanti era di genere femminile e che circa un terzo non erano soci AAO. Inoltre, sono stati organizzati due corsi specifici per giardinieri affiliati a Jardin Suisse, rispetto ai sei pianificati inizialmente, a causa di una risposta meno entusiasta da parte dei membri di Jardin Suisse.
- **Serata degustazione oli ticinesi:** È continuata la tradizione di organizzare una serata di degustazione dedicata esclusivamente agli oli ticinesi. Lo scorso anno l'evento si è svolto presso la cantina Oberti di Mendrisio, curato da Mario Piazzini, e ha riscosso un notevole successo.
- **Prezzi degli oli:** Vi fornisco una panoramica dei prezzi di vendita all'inizio del 2023, basati sull'olio ottenuto dalla raccolta del 2022. Ricordo che grazie ai nostri importanti sforzi, il prodotto olio d'oliva ticinese è iscritto nel Patrimonio culinario svizzero da ottobre 2021.
- **Partecipazione al mercato di Slow Food:** Siamo stati invitati a partecipare al mercato organizzato a Mendrisio lo scorso anno, durante il quale abbiamo offerto assaggi dell'olio d'oliva ticinese.
- **Assemblea generale:** L'assemblea si è tenuta a Cadenazzo, ospitata da Agroscope. Durante l'incontro abbiamo visitato il campus e ricevuto aggiornamenti sul progetto Agroscope riguardante la Sputacchina. I verbali dell'assemblea sono disponibili sul nostro sito web.

- **Gita sociale:** Ottima riuscita della gita in Franciacorta con la partecipazione di 47 persone. La visita guidata di Iseo è stata seguita da una degustazione di oli curata da Marco Antonucci, esperto e giornalista di Slow Food. Dopo un bel pranzo, abbiamo visitato una cantina dalla lunga tradizione.
- **Grigliata d'estate:** Alla prima edizione della grigliata in tavolata, tenutasi a Rancate ad inizio luglio, hanno partecipato oltre cinquanta persone. Questo evento sarà ripetuto anche quest'anno.
- **Conferenza alla Moncucchetto:** Dopo la pausa estiva, abbiamo organizzato una conferenza tenuta da Giandomenico Borelli sui fattori agronomici e tecnologici che determinano la qualità dell'olio, seguita da una degustazione di una selezione di oli extra-vergine, coadiuvata da Mario Piazzini.
- **Castagnata:** Nonostante il brutto tempo, la terza edizione della castagnata ha registrato un bel successo di presenze, consolidandosi ormai nella tradizione dell'associazione.
- **Giornata finale:** Il 26 novembre di ogni anno l'UNESCO ha indetto la Giornata mondiale dell'Olivo. Nel 2023, essendo caduta di domenica, la serata è stata trasformata in giornata finale, tenutasi al Caseificio di Airolo con una conferenza dal titolo "Dal latte al formaggio" tenuta da Renato Bontognali. I partecipanti hanno anche avuto l'opportunità di visitare e assaggiare i prodotti locali.
- **Flos Olei:** Continua il nostro contributo alla guida Flos Olei considerata la più importante pubblicazione del settore a livello globale, una sorta di atlante olivicolo in italiano, inglese, spagnolo e cinese.
- **Sentiero dell'olivo:** Questo sentiero, che si snoda tra Castagnola e Gandria, è stato ideato e realizzato dalla nostra associazione quasi trent'anni fa, diventando una meta turistica. È importante ricordare che la manutenzione è di competenza del Comune. Negli ultimi tempi, numerose reclamazioni sono giunte alle Autorità comunali e alla nostra associazione, culminando all'inizio del 2023 con un'interpellanza al Municipio di Lugano che denunciava lo stato di abbandono del tracciato. Di conseguenza, il Comune ha accelerato i lavori di sistemazione - già previsti - e ha sostituito le 18 tavole in metallo installate dall'AAO con 12 pannelli in plastica.
- **Censimento olivi:** Anche nel 2023 si è proseguito con l'aggiornamento dei dati, raggiungendo il numero di 8'843 olivi censiti a fine anno (rispetto ai 8'131 del 2022). Il censimento continua e colgo l'occasione per invitarvi a passare parola tra parenti, amici e vicini di casa.
- **Servizio fitosanitario cantonale:** I rapporti rimangono molto buoni con contatti regolari, soprattutto per quanto riguarda la lotta contro la mosca dell'olivo e in generale sui prodotti fitosanitari. Sul monitoraggio della mosca del 2023 si tornerà al punto 9 dell'ordine del giorno.

- **Situazione soci:** Da oltre una decina d'anni assistiamo a una continua crescita del numero dei soci. Nel 2023 abbiamo superato per la seconda volta la quota di 300 soci, arrivando a 318 alla fine dell'anno, suddivisi come segue: Soci sostenitori: 21 | Contribuenti: 129 | Partner: 165 | Onorari: 3. La provenienza per distretto vede Lugano al primo posto con 136 soci, seguito da Mendrisio con 99 e Bellinzona con 26. Il 74% dei soci proviene dal Sottoceneri. Interessante è il grafico del movimento degli ultimi 5 anni; in verde chiaro i soci persi e in verde scuro quelli nuovi. Da notare che i soci che vengono persi sono coloro che entrano, rimangono 1-2 massimo 3 anni, non partecipano a nessuna attività e poi escono. Soci di lunga data invece rimangono fedeli. La media delle entrate degli ultimi 5 anni è di 52 nuovi soci ogni anno, compensando ampiamente le perdite di soci, mediamente 22 all'anno. Abbiamo raggiunto un numero importante di soci; con ogni probabilità assisteremo ora ad una fase di consolidamento non escludendo la perdita di alcuni soci ma sono sempre molto fiducioso.
- **Newsletter:** Sono state pubblicate 12 newsletter durante il 2023. I soci le ricevono automaticamente, mentre gli abbonati "non soci" sono aumentati da 42 a 63. Questo è un segno di gradimento da tenere in considerazione.
- **Sito internet:** Il nostro sito è stato attivato nell'ottobre 2021 in occasione dei 20 anni di attività e finora è stato visitato ben oltre 27'000 volte. Siamo molto soddisfatti della frequenza delle visite, anche se la media giornaliera nel 2023 è scesa a 24 visite al giorno rispetto alle 33 dell'anno precedente. Il record assoluto risale al 13 ottobre 2021, con 225 visite in un solo giorno in occasione del comunicato stampa per l'iscrizione dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero. L'attivazione web ha permesso di migliorare i contatti con i soci e soprattutto con terzi, in particolare i media.
- **Rapporti coi media:** Durante l'anno abbiamo avuto numerosi contatti con diversi media, tra cui RSI con "Siamo fuori" da Sonvico e con L'Ora della Terra, RSI Food con un'intervista, Radio Romanda con Coté Jardin da Sonvico, TeleTicino e altre testate giornalistiche come Le Cafetier, CdTonline, SchweizerBauer, LandLiebe/Ringier, Tessiner Zeitung, TIO, ecc. Tutti gli articoli e i video sono consultabili sul sito dell'associazione nella sezione "MEDIA".

Termino ringraziando tutti i soci per aver rinnovato la quota anche nel 2024, segno di fiducia nel lavoro del comitato. Desidero ringraziare anche tutti coloro che hanno contribuito al successo dei vari eventi, gli ospiti che ci hanno accolti, l'ing. Giandomenico Borelli per i corsi di potatura, Cristina Marazzi e il suo team del Servizio fitosanitario cantonale per il prezioso sostegno, Clayton Andreoli della ditta Omya, i due revisori dei conti e non da ultimo tutti i colleghi di comitato. L'associazione esiste e continua ad esserlo grazie a tutti voi.

Claudio Premoli