

Newsletter 52

7 dicembre 2024

Terreno agricolo in vendita

Terreno di 10.000 mq a Barbengo (Garavero), situato in una posizione estremamente soleggiata e collinare.

Attualmente adibito a coltivazione di vigna, questo terreno è ora alla ricerca di un nuovo proprietario. Offre interessanti prospettive di trasformazione in un oliveto, sfruttando al massimo il suo notevole potenziale agricolo. Il terreno è dotato di sorgenti d'acqua e già cintato per proteggerlo dalla presenza di cervi. Maggiori info: Rinaldo Bottinelli cell. 079 / 686 89 90.

Stime produttive 2024/2025

Sono ora disponibili anche le stime quantitative: La Spagna, leader del mercato, dovrebbe superare 1,3 mio di tonnellate di olio. Secondo le stime cresceranno anche Turchia (250mila ton) e Tunisia (320mila ton) mentre su numeri inferiori ma positivi anche Grecia (230mila ton) e Portogallo (170mila ton). L'Italia scende a 200mila ton a causa della siccità nel sud.



Associazione Amici dell'Olivo

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



Giornata Mondiale dell'Olivo 26.11.2024: Celebrazione dell'olio d'oliva in cucina

Anche gli *Amici dell'Olivo* hanno reso omaggio a questa straordinaria pianta, organizzando un evento speciale presso il Centro Spazio Aperto di Bellinzona.

Istituita dall'UNESCO nel 2019, la Giornata Mondiale dell'Olivo è un'opportunità per riflettere sull'importanza di questo albero secolare, sia per il nostro pianeta sia per la nostra cultura. Promossa da Libano e Tunisia, la ricorrenza celebra un simbolo del Mediterraneo oggi diffuso in oltre sessanta paesi nel mondo. Anche in Svizzera, a sud delle Alpi, sono stati censiti oltre 9.000 olivi, un numero in continua crescita. L'olivo è emblema di pace, saggezza e speranza, e proteggerlo è cruciale nell'attuale contesto di cambiamenti climatici. Questo albero non solo produce il prezioso olio d'oliva, pilastro della dieta mediterranea, ma offre anche un contributo significativo alla sostenibilità ambientale: l'olivo assorbe infatti più anidride carbonica di quanta ne venga emessa nel processo di produzione dell'olio, contribuendo così alla lotta contro il riscaldamento globale. L'olio d'oliva e le olive da tavola, con la loro ricchezza di sapori e proprietà benefiche, sono elementi chiave della nostra alimentazione e svolgono un ruolo fondamentale nella prevenzione di numerose malattie. Con oltre 1.500 varietà diverse, l'olivo è anche un simbolo di biodiversità che gli olivicoltori di tutto il mondo preservano con passione. Nella nostra regione, le varietà più comuni sono il Leccino e il Frantoio.

Un evento ricco di sapori e conoscenze

La prima parte della serata è stata dedicata a una degustazione di otto oli provenienti da diverse regioni italiane (Lombardia, Piemonte, Toscana, Liguria, Puglia e Sicilia). Guidata da Marco Antonucci, giornalista, esperto internazionale di olio e formatore Slow Food, la degustazione ha coinvolto un folto gruppo di appassionati, tra cui anche alcuni neofiti.

La serata, intitolata "*Oro Verde: Gocce di Sapienza*", ha visto la partecipazione di circa sessanta persone interessate al tema. Moderata dallo stesso Antonucci, la tavola rotonda si è rivelata un momento di approfondimento istruttivo e coinvolgente sul ruolo dell'olio d'oliva in cucina. Tra i ospiti si sono alternati:

- **Dario Ranza** e **Daniele Giordano**, rinomati chef di ristoranti nel Luganese (Ristorante Ciani risp. Locanda dal Bigatt);
- **Tiziano Orrù**, docente della Scuola Alberghiera e del Turismo di Bellinzona;
- **Matteo Cavadini**, noto come ChefCava, docente presso la Scuola Inoltre e l'Associazione Frequenze.

Gli interventi hanno messo in luce come l'olio d'oliva sia ormai considerato un ingrediente fondamentale nelle pietanze, andando ben oltre il semplice ruolo di condimento.

La serata si è conclusa con un ricco rinfresco che ha deliziato tutti i presenti, celebrando così il legame tra tradizione, innovazione e il prezioso "oro verde".

Foto sul sito => <https://amicidellolivo.ch/giornatainternazionale2024/>