

## Newsletter 53

7 gennaio 2025

### Truffe nell'olio d'oliva

La Guardia di Finanza della Puglia ha scoperto recentemente tre laboratori clandestini che producevano olio extravergine di oliva contraffatto e adulterato. Le analisi hanno rilevato che l'olio derivava da una miscela di olio di semi di girasole ad alto contenuto di acido linoleico, arricchito con coloranti come clorofilla e betacarotene oltre i limiti consentiti per gli oli destinati al consumo alimentare. Ci sono stati perquisizioni in magazzini e sequestrato diverse tonnellate di sostanza oleosa e rinvenuto lattine di clorofilla.

### Difendere l'olivo dall'occhio di pavone

L'applicazione di fungicidi è ritenuta fondamentale per un controllo efficace della malattia e l'aumento della gravità è notoriamente associato alle stagioni umide. La difesa preventiva è affidata a prodotti contenenti del rame nelle giuste quantità. In Svizzera sono omologati i seguenti prodotti per olivi:

- Funguran Flow (Omya Schweiz AG)
- Gesal Kupfer-Pilzschutz (COMPO Jardin AG)

<https://www.psm.admin.ch/it/kulturren/10277>



Foto © AFA-AAO

## Frantoio Atena: un progetto che prende forma

Un sogno realizzato: ma oggi, dove siamo? L'impianto entrerà in funzione con la raccolta delle olive del 2025, sostituendo il frantoio di Sonvico, che ha chiuso definitivamente dopo l'ultima frangitura nel 2024.

Lo scorso 11 novembre è stato ufficialmente inaugurato a Mezzana, con il taglio del nastro da parte di **Ennio Bianchi** alla presenza dei media, il nuovo frantoio fortemente voluto dall'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) e di proprietà dell'Associazione Frantoio Atena (AFA). Secondo **Claudio Premoli**, presidente di AAO e AFA, intervistato più volte sull'argomento, tutto è iniziato con la decisione di Ennio Bianchi di ridurre gradualmente la sua attività, scatenando così l'avvio del progetto.



Dopo un paio d'anni di intenso lavoro preparatorio da parte del comitato, in primis di **Mario Piazzini**, è stato formato un gruppo operativo per portare avanti l'iniziativa. L'assemblea AAO del 7 maggio 2024 ha dato il via libera, stanziando i fondi necessari per realizzare la nuova struttura. Contestualmente, il 6 marzo 2024 è stata fondata l'"Associazione Frantoio Atena" con un'assemblea costitutiva che ha definito statuto, comitato e revisori.

La componente finanziaria, fondamentale per il successo del progetto, è stata affrontata con un dettagliato business plan di quasi 60 pagine, che ha analizzato scenari, rischi e opportunità. L'investimento complessivo preventivato, pari a 70 mila franchi, ha trovato copertura per metà (35 mila franchi) grazie al sostegno dell'Ente Regionale di Sviluppo del Mendrisiotto e Basso Ceresio e della Segreteria di Stato dell'economia (SECO). Questo sostegno, erogato nell'ambito della nuova politica regionale, si è rivelato decisivo: le somme stanziare sono a fondo perso, un elemento cruciale per il successo dell'iniziativa. Inoltre, il contributo SECO rappresenta una prima assoluta per il Ticino in questo ambito. Per colmare la restante metà del finanziamento, AAO ha contribuito con 10 mila franchi, mentre per i rimanenti 25 mila è stata avviata una raccolta fondi ad agosto 2024, tuttora in corso e aperta a tutti i sostenitori.

Il nuovo frantoio, dotato di un moderno impianto della ditta MORI Ten, modello Sintesi 150, è già stato installato e collaudato. Durante due giorni di test, sono stati lavorati circa 20 quintali di olive, provenienti dall'Azienda Agraria di Mezzana e soprattutto da raccolte organizzate da AAO che hanno riscosso grande partecipazione. Il frantoio è in grado di lavorare fino a 140-150 chili di olive all'ora.



## Rame in olivicoltura

Da uno studio in Grecia risulta che oltre alla sua azione fungicida, è stato anche segnalato che il rame esibisce sia un effetto deterrente ovipositivo sulla mosca dell'oliva che un'azione sulla sua sopravvivenza.

## Potatura dell'olivo ma quando?

La potatura all'inizio dell'inverno può essere pericolosa perché, con adeguate condizioni meteorologiche, può provocare l'interruzione della dormienza, la rottura delle gemme vegetative, un abbondante rigoglio che, a sua volta, può influenzare l'espressione dei geni legati alle gemme riproduttive.

## Produzione d'olio d'oliva

L'Unione Europea (UE) è il principale produttore mondiale di olio d'oliva, con il 55-65% della produzione globale e quasi tutta la produzione è concentrata nella regione del Mediterraneo meridionale.

## Spagna: il consumo di olio di girasole supera quello di oliva

Per la prima volta le vendite di olio di girasole hanno superato quello d'oliva. Il motivo è da ricercare nel calo di produzione dell'olio d'oliva e soprattutto il caro prezzo e un forte calo dell'olio di girasole.

## Olio d'oliva, una dura impresa!

L'olio d'oliva rappresenta appena l'1,2% di tutti gli oli vegetali e di semi. Sul totale di oli e semi prodotti, il 35% è olio di palma, oltre 27 volte rispetto all'olio d'oliva, il 15% è olio di colza e il 9% è olio di girasole, 7 volte di più dell'olio d'oliva.

## Ecosostenibilità dell'olivo

La CO<sub>2</sub> è un ossido di carbonio composto da due atomi di ossigeno e un atomo di carbonio ed è fondamentale per la vita sulla Terra. L'olivo è la coltura agricola più ecosostenibile al mondo, l'unica che assorbe anidride carbonica anziché emetterla.

## Associazione Amici dell'Olivo

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)

Il 27 novembre si è tenuta a Mezzana la prima assemblea pubblica, aperta ai sostenitori del progetto e ai futuri conferenti di olive. Oltre 40 persone hanno partecipato ai lavori, durante i quali sono stati presentati il comitato, i revisori, il percorso di realizzazione del frantoio, il funzionamento dell'impianto e la situazione finanziaria. Sono stati eletti due nuovi membri del comitato: Ennio Bianchi, esperto frantoiano, ed **Edoardo Latini**, noto viticoltore e produttore di olio di qualità. Entrambi come il resto del comitato rimarranno in carica fino al 2026. Il ruolo di responsabile del frantoio è stato assegnato ad **Andrea Conconi**, che dal mese di ottobre 2024 è in pensione. Conconi, cuoco di formazione, tecnico vitivinicolo ed ex direttore della Ticinowine, è un appassionato non solo di vino, ma anche di cucina.



Durante l'assemblea è stata inoltre stabilita una tassa sociale di 60 franchi, con la previsione di una tariffa agevolata per i soci AFA che conferiranno le olive. Prima dell'inizio della stagione, verrà pubblicato il "Regolamento del frantoio".

A fine 2024, i soci AFA affiliati erano 44, un segnale del crescente interesse verso l'olivicoltura cantonale, in particolare nel Sottoceneri, dove si concentra oltre il 70% degli olivi censiti da AAO. Per quanto riguarda la raccolta fondi, erano stati raccolti poco più di 14 mila franchi, che sommati ai 10 mila stanziati da AAO portano il totale a 24 mila. Rimangono ancora da coprire 11 mila franchi, ma il comitato AFA è fiducioso di raggiungere l'obiettivo iniziale previsto dal business plan.

Chiunque desideri sostenere il progetto può ancora farlo contattando l'Associazione Amici dell'Olivo o l'Associazione Frantoio Atena per ottenere ulteriori informazioni, oppure consultando il sito [frantoioatena.ch](http://frantoioatena.ch).

Tutto è pronto per affrontare con entusiasmo e determinazione la stagione di raccolta del 2025 e dare nuova linfa all'olivicoltura al Sud delle Alpi.

