

Corsi di potatura 2025

I due corsi di potatura hanno raggiunto il tutto esaurito, con i posti disponibili esauriti in pochissimi giorni.



Almanacco dell'olivicoltore

L'almanacco dell'olivicoltore ticinese è pubblicato e consultabile sul sito AAO.

Naturalmente, le varie fasi e i mesi possono variare in base alle condizioni meteorologiche.

<https://amicidellolivo.ch/almanacco/>

Residui di potatura per la malta

Oggi è possibile utilizzare la segatura di olivo, ricavata dagli scarti di potatura, per produrre malte leggere ed ecosostenibili, dotate di proprietà simili a quelle della malta tradizionale.



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: info@amicidellolivo.ch

Web: www.amicidellolivo.ch



Foto © AAO

Leccino: la varietà regina degli olivi al Sud delle Alpi

Un viaggio alla scoperta della cultivar più diffusa in Ticino e Moesa, tra caratteristiche, produzione e prospettive future.

L'olivo viene coltivato da circa 6'000 anni nel Bacino del Mediterraneo, dove si concentra il 95% del patrimonio olivicolo. Secondo le stime del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale – vedi newsletter n. 45), questo patrimonio conta circa 850 milioni di alberi, il 90% dei quali destinati alla produzione di olio e il restante 10% al confezionamento delle olive da tavola. A livello mondiale, si contano oltre 1'500 cultivar, con la spagnola Picual che domina il settore, contribuendo a circa il 30% della produzione globale di olio d'oliva. Al Sud delle Alpi (Ticino e Moesa), quasi un olivo su tre appartiene alla varietà Leccino. Questo dato emerge dalle statistiche del censimento olivicolo AAO (tuttora in corso) e dall'azione piante promossa negli ultimi sette anni dalla stessa associazione.

Il Leccino in Ticino: un olio monovarietale ancora inesplorato

In questa newsletter approfondiamo il tema della cultivar Leccino, la varietà più diffusa al Sud delle Alpi. A quanto ci risulta, in Ticino nessuno produce ancora un olio "monovarietale" di Leccino, ovvero ottenuto esclusivamente da olive di questa varietà per esaltare l'identità del territorio. Finora, nei frantoi di Losone e Sonvico si sono prodotti solo "blend", una pratica che probabilmente continuerà anche nel nuovo frantoio Atena di Mezzana dalla prossima raccolta.

I blend ticinesi vengono realizzati frangendo insieme olive di varietà diverse. In Italia, invece, è anche possibile ottenere blend miscelando oli già estratti da differenti cultivar, come avviene per molti oli DOP e IGP.

Caratteristiche della cultivar Leccino

Il Leccino è una varietà probabilmente originaria della Toscana, oggi diffusa in tutta Italia e nei principali areali olivicoli del mondo, incluso il Ticino. Si distingue per la sua crescita rapida e per l'eccezionale resistenza alle condizioni climatiche avverse, come freddo, nebbia e vento. Si ritiene che sia stata selezionata dopo aver resistito a una forte gelata nella seconda metà del XIX secolo. La pianta è vigorosa, con portamento espanso, chioma voluminosa e mediamente densa. Ha una produzione elevata e costante, con una maturazione precoce e uniforme. La fioritura è tardiva, con fiori numerosi e di dimensioni medio-grandi. Essendo una cultivar autosterile, necessita di impollinatori adeguati, come Pendolino, Maurino e Frantoio. Tra le malattie, mostra una certa sensibilità alla fumaggine. Grazie alla sua elevata produttività e costanza di rendimento, il Leccino è spesso impiegato nei blend, soprattutto in Italia centrale, dove viene combinato con Moraiolo e Frantoio. Da 2022 si parla anche del Leccino Millennium, parola chiave Xylella (vedi newsletter n. 4).

Un olio equilibrato e armonioso

L'olio di Leccino si distingue per il suo equilibrio e la sua eleganza. Ha un profilo aromatico medio, con note erbacee e sentori di mandorla fresca. In bocca si percepisce un gusto armonioso, con un'amarezza e un piccante ben bilanciati. Sebbene il Leccino sia oggi una delle varietà più diffuse al Sud delle Alpi, la possibilità di produrre un olio monovarietale resta ancora inesplorata. Potrebbe essere questa la prossima sfida per i produttori ticinesi?