

Sono sempre di più gli olivi ticinesi

Nello stesso giorno in cui a Roma è stato nominato il nuovo pontefice, a Rancate si è tenuta l'assemblea annuale degli Amici dell'Olio. Nei diversi momenti della serata si è passati dalla commozione per la recente scomparsa di Ennio Bianchi alla soddisfazione per la creazione del Frantoio Atena. Presentati anche i principali dati della raccolta della scorsa stagione.

Claudio Premoli, rivolgendosi ai quasi 50 soci presenti in sala e prima di procedere alla lettura del rapporto del presidente, ha esordito con una battuta: «Dopo l'elezione del papa adesso a voi tocca eleggere il nuovo comitato dell'associazione». Per poi proseguire elencando gli importanti traguardi raggiunti lo scorso anno.

Nel 2024 si sono prodotti 870 litri di olio ticinese di ottima qualità

«Considerando il volume di olive lavorate, 117

quintali, si tratta di una produzione modesta, ma, come già chiarito altrove, lo scorso anno si è registrata una resa piuttosto bassa, che si è attestata mediamente sul 6,8%». Questo dato è da ricondurre «ad un'annata fortemente condizionata da eventi climatici estremi. L'eccesso di pioggia durante la maturazione delle olive e in parte durante la raccolta ha infatti inciso negativamente sulla resa», così ha ricordato Premoli nel suo rapporto. Il 2024, dopo l'anno di scarica avrebbe potuto offrire un raccolto più consistente, ma per i motivi menzionati si è rimasti ben al di sotto sia dei volumi raccolti nel 2020, anno record per l'olivicultura ticinese con quasi 180 quintali di olive raccolte e

una resa che si era attestata mediamente attorno al 9,3%, sia di quelli del 2022, quando si erano superati i 140 quintali. Tutto sommato però «l'annata olivicola è stata positiva», perché, «se da un lato i fattori climatici hanno influito sulla resa in olio, dall'altro la quantità di olive è stata buona e la qualità eccellente, grazie alla scarsa presenza della mosca olearia. Ne è risultato un olio di altissima qualità». Per fare un confronto, nel 2024 nelle 50 trappole distribuite soprattutto nel Ticino centro meridionale sono state registrate solo 405 catture. Nel 2023 erano state ben 15'100 le mosche catturate.

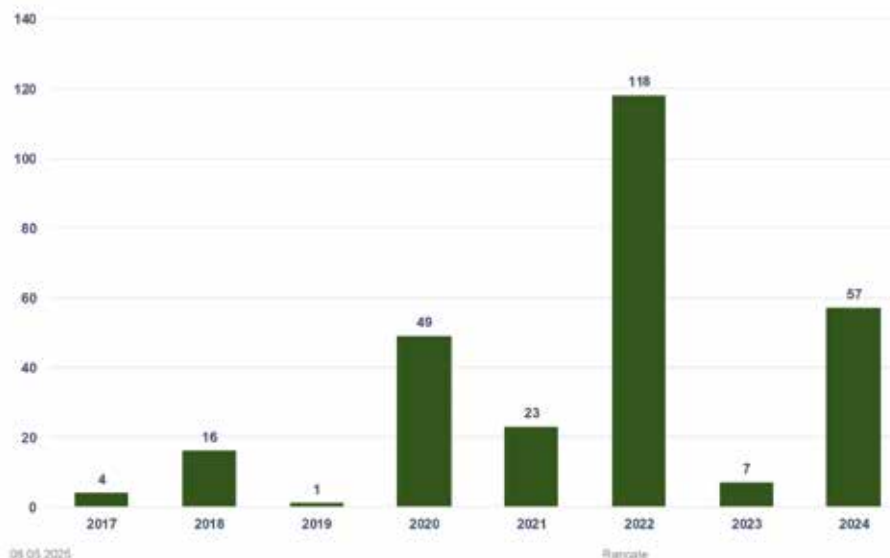
Nel 2025 si terrà la prima frangitura a Mezzana

Il nuovo frantoio Atena entrerà ufficialmente in funzione il prossimo autunno e le oltre 9'000 piante censite a fine 2024, così come la grande partecipazione alle raccolte «sia a quelle organizzate dall'Associazione sia a quella collettiva, dove gran parte di donatori provenivano dal Mendrisiotto, sono segnali promettenti in vista dell'apertura del nuovo frantoio, che avverrà il prossimo ottobre», ha concluso Premoli. Per quel che riguarda la varietà degli olivi ticinesi, la più diffusa è il leccino e quasi il 90% delle piante ha un'età massima di 30 anni. Si tratta quindi soprattutto di olivi giovani che crescono in gran parte (72%) nel Luganese e nel Mendrisiotto. Per l'inaugurazione del frantoio Atena, che si è tenuta lo scorso 11 novembre, è stata organizzata una raccolta ad hoc che ha permesso la frangitura di 230 kg di olive con una produzione di 13,5 litri di olio. Buone notizie anche sul fronte del numero di soci, che continua a crescere ininterrotta-

La raccolta collettiva è un'iniziativa organizzata dall'Associazione Amici dell'Olio rivolta ai piccoli olivicoltori che desiderano valorizzare le olive dei propri giardini o oliveti senza gestire direttamente la produzione. I partecipanti raccolgono le olive e le donano all'associazione, che si occupa gratuitamente di tutte le fasi successive dando in cambio dell'olio come ringraziamento.

Raccolta collettiva in litri

2017 - 2024 | 8 edizioni



mente dal 2013. In poco più di dieci anni si è passati da 50 a ben 350 soci.

Commozione per Ennio Bianchi

Al momento della comunicazione del rinnovo del comitato, che avrebbe dovuto contare 8 membri con l'entrata di Luigi Quarenghi e Sebastian Cerny, a prendere il sopravvento è stata la commozione per la recente scomparsa di Ennio Bianchi, frantoiano dell'associazione per 15 anni. La lettura da parte di Quarenghi del ricordo, scritto da Claudio Premoli, e la possibilità di esprimere l'affetto provato dalle persone che l'hanno conosciuto sono state davvero toccanti. E ancora una volta è stato ribadito quanto ha fatto Ennio Bianchi per l'olio d'oliva ticinese. Il comitato per il biennio 2025-2027 è così composto: Rita Bernasconi, Sebastian Cerny, Francesco Genini, Mario Piazzini, Guden Pitsch, Claudio Premoli e Luigi Quarenghi.

Aspetti fitosanitari

In conclusione di serata, **Chiara Casartelli**, del Servizio fitosanitario cantonale, ha proposto ai presenti una rapida carrellata delle principali malattie e dei fitofagi che possono colpire le piante d'olivo, come riconoscerli e quali provvedimenti prendere. Un consiglio, ribadito più volte a livello di pratiche agronomiche, è stato quello di effettuare «una potatura adeguata della pianta, così da favorire l'arieggiamento della chioma», per prevenire problemi legati alla pressione delle malattie fungine ma anche, ad esempio, contro la Cocciniglia mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*).

L'attenzione principale, per quanto riguarda i fitofagi, è stata però dedicata alla mosca dell'olivo (*Bactroceralea*). È ripartito lo scorso 15 maggio il monitoraggio realizzato in collaborazione tra Associazione Amici dell'Olio e Servizio fitosanitario, che sta dan-



La fioritura dell'olivo, detta mignolatura.

do ottimi risultati. I rapporti 2023 e 2024 sono consultabili al sito <https://amicidellolivo.ch/mosca/>. Delle scarse catture dello scorso anno abbiamo già riferito. E per quanto riguarda la diffusione dell'insetto, Chiara Casartelli ha chiarito che «è fortemente condizionata da temperatura ed umidità». Tutto dipenderà insomma dalla stagione, che ci auguriamo possa andare nel migliore dei modi.

ECHO
DEPEND ON IT



Modello CS-25 I TES

Fr. 450.- invece di Fr.

595.- Barra da 25 cm

Potenza 1.51 CV

Peso 2.3 kg



Fr. 690.- invece di Fr. 895.-

Cilindrata cm³ 63.3

Peso Kg 11

Velocità aria in uscita: 104.6 m/sec

*semplicemente
indispensabile!*

Tagliamo i prezzi,
non farti soffiare quest'occasione!

Morisoli
MONTE CARASSO

www.morisoli.ch