

## 6. Rapporto del presidente

Cari socie e soci,

il 2024 è stato un anno particolarmente intenso e ricco di sfide, ma anche di grandi soddisfazioni. Dall'organizzazione di numerosi eventi alla realizzazione di progetti ambiziosi — come la nascita dell'Associazione Frantoio Atena e la creazione del nuovo frantoio — senza dimenticare le attività di consulenza che hanno portato alla nascita di nuovi oliveti, il nostro impegno è stato costante su più fronti.

L'annata olivicola è stata, tutto sommato, positiva: 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.

Abbiamo organizzato 13 eventi, di cui 10 gratuiti, con una partecipazione sempre molto elevata. In alcune occasioni — come i corsi di potatura e la gita — siamo stati persino costretti a limitare il numero di partecipanti.

Il censimento degli olivi è proseguito, raggiungendo oltre 9'000 piante censite a fine di aprile. Da sottolineare anche la grande partecipazione alle raccolte: sia a quelle promosse da AAO sia a quella collettiva, dove molti donatori provenivano dal Mendrisiotto. Un segnale promettente in vista dell'apertura, prevista per ottobre, del nuovo frantoio ATENA a Mezzana, che permetterà una frangitura più rapida e sostenibile.

Il sito web aggiornato, le numerose attività e l'ottima visibilità mediatica hanno favorito una crescita continua dei soci. Il Comitato si è riunito sei volte durante l'anno. Ricordiamo anche il contributo di CHF 1'000.00 versato alla Catena della Solidarietà per l'emergenza maltempo in Svizzera.

---

### **Produzione 2024 di olive**

Nei frantoi di Losone, Sonvico e, per i test di collaudo, anche nel nuovo frantoio di Mezzana, sono stati lavorati complessivamente 117 quintali di olive, con una produzione di 850 litri di olio e una resa media del 6,6%. Rispetto all'anno record 2020, ciò rappresenta un calo del 34% in quantità di olive e del 52% in litri di olio, ma la qualità si è confermata molto buona.

---

### **Raccolte**

#### **Raccolta collettiva (8a edizione):**

Tre centri di raccolta (Bellinzona, Pambio e Rancate), 771 kg di olive conferiti (di cui il 77% dal Mendrisiotto), 57 litri prodotti (resa 6,8%) e 46 conferenti. Degno di nota il contributo dei non soci, che rappresenta circa 1 oliva su 3 raccolta.

#### **Giornata del Raccolto (3a edizione):**

Si è svolta a Rancate nonostante la pioggia. Sono stati raccolti 714 kg di olive, per una produzione di 42 litri (resa 5,4%). L'urgenza era dovuta alla necessità di testare il nuovo

frantoio. La soddisfazione è stata grande quando i partecipanti hanno ricevuto il proprio olio qualche settimana dopo.

### **Raccolta speciale (7 novembre):**

Per l'inaugurazione e la presentazione del frantoio alla stampa, sono stati franti 230 kg di olive, producendo 13,5 litri di olio (resa 5,4%).

---

## **Attività e iniziative**

### **Censimento:**

Il censimento olivi è proseguito superando quota 9'000 piante. Come vedete quasi  $\frac{3}{4}$  delle piante si trovano nel Sottoceneri e il parco olivi è molto giovane. Invitiamo tutti a diffondere l'iniziativa.

### **Azione piante:**

Nel 2024 si è registrato un calo del 29% nelle ordinazioni rispetto all'anno precedente (226 contro 318), sotto la media quinquennale di 241. Tuttavia, sorprendentemente, il mese scorso sono state oltre 400 piante. Negli ultimi 5 anni sono state consegnate oltre 1'200 piante. A conferma di quanto finora censito, la piantumazione è avvenuta principalmente nel Sottoceneri e la varietà regina rimane il Leccino.

### **Sopralluoghi per oliveti:**

Le consulenze sono raddoppiate: da 7 nel 2023 a 13 nel 2024, con la maggior parte culminate in nuove piantumazioni.

### **Corsi di potatura:**

Grande successo per i due corsi a Taverne e Coldrerio, con tutti i 40 posti esauriti. Sotto la guida dell'ing. Borelli, si è registrata una partecipazione significativa: 1 su 3 erano donne, e 1 su 4 non era socio.

### **Serata degustazione oli ticinesi (21 febbraio):**

Diventata una tradizione, si è svolta presso l'Azienda Agricola Bianchi di Arogno, curata da Mario Piazzini, con ottima partecipazione.

### **Assemblea generale (7 maggio):**

Si è tenuta a Rancate con 59 partecipanti — un record! È stato presentato il progetto del frantoio. I verbali sono disponibili sul sito.

### **Serata fitosanitaria (29 maggio):**

Presentato il rapporto 2023 sul monitoraggio della mosca, l'almanacco dell'olivicoltore e le normative sui fitosanitari.

### **Grigliata d'estate (15 giugno):**

Nonostante il maltempo, la seconda edizione si è svolta con successo, con 45 partecipanti.

### **Gita sociale (7 e 8 settembre):**

Due giorni in Liguria, tutto esaurito, con visita a uno stabilimento di erbe aromatiche bio e al Museo dell'Olio di Imperia.

**Castagnata (3 novembre):**

Favoriti dal bel tempo, 70 partecipanti hanno gustato ottime castagne in un'atmosfera conviviale alla 4a edizione.

**Giornata mondiale dell'olivo (26 novembre):**

Celebrata a Bellinzona con una degustazione guidata da Marco Antonucci (Slow Food) e una tavola rotonda con chef di rilievo, anche stellati.

**Monitoraggio 2024 della mosca dell'olivo**

Nel corso dell'anno scorso, abbiamo effettuato 24 rilevamenti settimanali utilizzando 50 trappole, in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale. I picchi di presenza della mosca dell'olivo si sono verificati in modo differenziato a livello regionale, ma con un'intensità complessivamente molto ma molto inferiore rispetto al 2023. Maggiori dettagli sono disponibili sul nostro sito internet.

---

## **Comunicazione e collaborazioni**

**Servizio fitosanitario cantonale:**

Ottimi rapporti e collaborazioni su diversi fronti, in particolare sulla lotta alla mosca e il progetto fenologico.

**Newsletter:**

Pubblicate 12 edizioni. Gli iscritti non soci sono saliti da 63 a 96: segno del crescente interesse verso l'olivicoltura.

**Media:**

Nel 2024 siamo stati citati in 33 articoli e 7 servizi radio-TV. Tutto il materiale è disponibile sul sito nella sezione "Media".

**Sito internet:**

Online dal 2021, ha raggiunto a fine anno oltre 37'000 visite, con una media giornaliera di 30 accessi. Nel solo 2024 sono stati 32 accessi al giorno. Entro fine mese supereremo probabilmente quota 40'000.

**Guide:**

Continuiamo a collaborare con la guida Flos Olei, la più importante pubblicazione del settore a livello globale. Grazie ai contatti con Marco Antonucci, anche la Guida agli Extravergini di Slow Food 2024 ha aperto una finestra sul Ticino.

---

## **Soci**

Il numero dei soci continua a crescere ininterrottamente da oltre 10 anni: a fine 2024 abbiamo raggiunto 345 soci (contro i 318 dell'anno precedente), così suddivisi:

- Sostenitori: 20
- Contribuenti: 150
- Partner: 172

- Onorari: 3

Per distretto: Lugano è in testa con 151 soci, seguito da Mendrisio (105) e Bellinzona (31). Il 74% dei soci proviene dal Sottoceneri.

Negli ultimi sei anni, pur registrando una perdita media di 22 soci all'anno, l'associazione ha continuato a crescere grazie all'ingresso di mediamente 52 nuovi membri annualmente. Nonostante alcune defezioni, la crescita costante rappresenta per noi un motivo di grande soddisfazione e una conferma del valore e dell'apprezzamento del nostro lavoro.

---

### **In conclusione,**

ringrazio tutti voi, care socie e cari soci, per la fiducia. L'associazione vive e cresce grazie alla vostra partecipazione. Un grazie sincero a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita degli eventi: gli ospiti, i relatori, l'ing. Borelli per i corsi, il team del Servizio fitosanitario cantonale, i revisori dei conti, e naturalmente i miei colleghi di comitato.

Guardiamo al futuro con entusiasmo e passione!

Continuiamo insieme a far crescere la cultura dell'olivo e dell'olio nel nostro territorio.

Un ringraziamento speciale e un pensiero particolare vanno a Ennio Bianchi, che sarà ricordato alla trattanda n. 10.

Grazie a tutte e tutti.

Claudio Premoli