

Newsletter 62

7 ottobre 2025

Piccolo terreno a Roveredo in Capriasca

Si affitta o vende terreno di 401 m² in pendenza, con rustico appena ristrutturato. Accessibile solo a piedi tramite una comoda stradina pianeggiante. Posizione molto soleggiata, ideale per la piantumazione di circa 10 olivi. Info: 079 636 23 67-sig.ra Elena.



Olio amaro e piccante?

Un'indagine di settembre 2025 di UNIFOL (Unione Italiana Famiglie Olearie di Roma) mostra che i consumatori percepiscono "amaro" e "piccante" come difetti dell'olio extravergine, mentre solo "fruttato" è accolto positivamente. Per migliorare la comprensione, si propone di valorizzare le note aromatiche in etichetta, rendendo più chiara la scelta d'acquisto.

Olive Oil Award 2025 di Zurigo

Alla 23^a edizione la Spagna ha trionfato conquistando tutte e sei le medaglie d'oro e i premi speciali «Best Organic» e «Best Mono-



Frank Siffert e i suoi cani da tartufo

Foto © AAO

Svizzera da scoprire: due giornate indimenticabili

Un viaggio attraverso una decina di cantoni svizzeri ha portato i partecipanti della gita 2025 sul Lago di Neuchâtel a conoscere angoli di una Svizzera che per molti erano ancora sconosciuti.

Partiti sabato 13 settembre di buon mattino da Rancate, con soste a Lugano e Bellinzona, il gruppo ha raggiunto per mezzogiorno Bonvillars, nel Canton Vaud, sulle rive del lago.

Qui li attendeva Frank Siffert, presidente della neonata Associazione Svizzera Produttori di Olive (ASPO), persona carismatica, piena di energia ed entusiasmo, capace di conquistare subito i partecipanti e responsabile manifestazioni di BioVaud.

Dopo un'ottima fondue del caseificio *Fromagerie de Provence* di Creux-du-Van, arricchita dal tartufo estivo di Bonvillars, oppure un'alternativa di pasta fresca della tenuta con lo stesso pregiato ingrediente, il tutto accompagnato dai vini biologici del *Domaine La Sauvagerie*, il gruppo ha visitato la tenuta in compagnia dei due cani da tartufo di Frank. La tartufoia didattica ha affascinato tutti: un ecosistema curato, popolato da noccioli, carpini, pini e cedri, ideale per la crescita del tartufo nero. Bonvillars è oggi celebre per il suo mercato del tartufo, che sabato 25 ottobre celebrerà la sua 17^a edizione, dove il prezzo può raggiungere i CHF 600 al chilo, a seconda della qualità e disponibilità.

Il viaggio è poi proseguito verso l'Haut Plateau del Creux-du-Van, a oltre 1'400 metri di altitudine. Qui si apre uno spettacolo naturale straordinario: un anfiteatro calcareo con pareti alte fino a 160 metri, spesso definito il "Grand Canyon della Svizzera". Nonostante il cielo grigio e la pioggia imminente, il gruppo ha potuto ammirare numerosi stambecchi a pochi metri di distanza.

Ridiscendendo verso Neuchâtel, la serata si è conclusa con una gustosa cena a base di pesce persico o teneri bocconcini di pollo, accompagnati dai vini della regione.

Durante la notte un forte temporale si è abbattuto sulla città, ma la domenica mattina il sole era già tornato a splendere.

La guida Monique, con i suoi racconti vivaci, ha condotto i partecipanti alla scoperta del centro storico di Neuchâtel: una città elegante, con una delle aree pedonali più estese della Svizzera, caratterizzata da edifici in pietra arenaria gialla che creano un'atmosfera calda e accogliente. Il maestoso castello, che domina dall'alto, ha regalato suggestioni quasi fiabesche anche se era chiuso. Oggi è sede dell'amministrazione comunale.



Dopo un pranzo "speedy" ma gustoso, la gita è proseguita in battello da Neuchâtel a Estavayer-le-Lac. Durante la crociera ci si è goduti l'aria fresca e il sole ancora intenso, che ha lasciato qualche volto arrossato.

Variety». In gara 112 oli da 10 Paesi, valutati dal panel svizzero SOP e dal pubblico di «Public OLIO». Italia, Grecia, Portogallo, Croazia, Slovenia e USA hanno ottenuto argenti e bronzi.



Stambecco del Creux-du-Van

Nuove minacce per l'olivo

Nel nord Italia si stanno diffondendo due nuovi insetti appartenenti alla famiglia Pyralidae. Le femmine depongono le uova nelle vicinanze di ferite presenti sulla corteccia. Le larve schiuse scavano gallerie tra la corteccia e il legno degli olivi causando disseccamenti e indebolimenti strutturali. Le larve penetrano nel legno nutrendosi della corteccia compromettendo il flusso della linfa e indebolendo i rami colpiti. L'insetto adulto è una farfalla dalla colorazione marrone con tonalità beige (da 2 a 3 generazioni all'anno).

Olio per dimagrire e combattere l'obesità

Il consumo regolare di olio extra vergine di oliva, grazie ai suoi composti fenolici, favorisce il benessere intestinale e l'equilibrio del microbioma, contribuendo alla perdita di peso e combattendo l'obesità.

Associazione Amici dell'Olivo

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

Ultima tappa, Avenches, l'antica Aventicum, fondata nel I secolo a.C. e capitale della Svizzera romana. Le guide locali (Francesca e Clemens) hanno fatto rivivere la storia di oltre duemila anni fa, accompagnando il gruppo tra l'anfiteatro, i resti del tempio e altri monumenti di straordinaria importanza archeologica.

Con il tempo ormai stretto, si è dovuto ripartire per il Ticino, con arrivo domenica 14 settembre in tarda serata. Tutti hanno portato a casa il ricordo di due giornate intense, ricche di emozioni, bellezza e sapori indimenticabili, vissute soprattutto in un'atmosfera di lieta compagnia.

Arrivederci in Sicilia, meta della gita 2026!

Altre foto sono disponibili sul [sito <https://amicidellolivo.ch/gita2025/>](https://amicidellolivo.ch/gita2025/)

