

28 settembre 2025

### Consegna olive

Si raccomanda di mantenere gli orari indicati per il termine di chiusura.



### 2022: la raccolta collettiva rimane da record

Nel 2022 una sessantina di partecipanti, in gran parte provenienti dal Mendrisiotto, hanno consegnato ben 1'063 kg di olive, che hanno prodotto 118 litri di olio extravergine di oliva.



### 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)



Foto © AAO

## Raccolta collettiva di olive – 26.10.25

Cari soci e olivicoltori,

il comitato è lieto di annunciare la 9ª edizione della raccolta collettiva delle olive dedicata ai *piccoli olivicoltori*.

Questa iniziativa offre a tutti la possibilità di valorizzare le olive provenienti dal proprio giardino o piccolo oliveto, donandole all'associazione. In questo modo si evita che i frutti cadano a terra e si deteriorino.

Come di consueto, l'associazione si occuperà di tutte le fasi del processo: ritiro delle olive, trasporto al frantoio, frangitura, filtraggio, imbottigliamento ed etichettatura. Tutti i costi saranno, come finora, interamente a carico dell'associazione. Le olive raccolte verranno lavorate presso il nuovo frantoio di Mezzana, che aprirà ufficialmente il 20.10.2025.

Lo scorso anno la raccolta è stata particolarmente abbondante, con 771 kg di olive consegnate, tutte di ottima qualità (anno di carica e con pochissimi attacchi di mosca). A tutti i donatori sono state regalate delle bottigliette di olio come segno di riconoscenza.

Con l'apertura del nuovo frantoio Atena cambiano i quantitativi minimi richiesti per la frangitura individuale (su appuntamento obbligatorio):

- quantitativo standard: 150 kg
- minimo accettato: 100 kg

Ricordiamo inoltre che il frantoio di Sonvico ha chiuso definitivamente lo scorso anno. Maggiori dettagli sono disponibili sul sito: [frantoioatena.ch](http://frantoioatena.ch), in particolare nel documento "Regolamento per l'utilizzo del frantoio".

Quest'anno, purtroppo, la produzione si preannuncia scarsa: siamo in un anno di scarica e molte olive, già da metà agosto, hanno subito gravi attacchi di mosca, soprattutto nel Sottoceneri e in particolare nel Mendrisiotto.

A ciò si aggiungono i danni provocati dalla Margaronia lo scorso anno, che hanno indebolito i rami attuali. Si prevede quindi una produzione ridotta e di qualità inferiore, ben lontana dal record del 2020.

Proprio per questo motivo, la raccolta collettiva rappresenta un'ottima occasione per dare valore anche alle piccole quantità di olive sane disponibili.

In base al risultato finale, il comitato deciderà la destinazione del prodotto ottenuto.

La consegna centralizzata delle olive è fissata per **domenica 26 ottobre 2025, dalle 10:30 alle 12:00**, nei seguenti punti di raccolta:

- **Sopraceneri:** Bellinzona, Via Lucomagno 13  
Contatto: Mario Piazzini – 079 620 02 02
- **Luganese:** Pambio-Noranco, Via La Risciada 1  
Contatto: Claudio Crippa – 079 412 74 80 / 091 994 55 56  
(dopo la rotonda, prendere la prima strada a destra dopo il Garage Kessel)
- **Mendrisiotto:** Rancate, Via ai Grotti 8  
Contatto: Claudio Premoli – 079 731 63 83 / 091 646 90 59



Per qualsiasi ulteriore informazione siamo volentieri a disposizione.

Auguriamo a tutti una buona raccolta  
e un momento piacevole!



## Importante

- Non raccogliete le olive attaccate dalla mosca olearia o cadute a terra e venute a contatto con terra o erba, poiché ciò peggiora notevolmente la qualità dell'olio.
- Il nostro consiglio per piccole quantità è di raccogliere le olive a mano, simile alla raccolta delle ciliegie.  
Il centro di raccolta **si riserva il diritto di respingere le olive** non idonee, che dovranno essere riprese da chi le ha portate ed eliminate nei rifiuti (non nel compostaggio).
- Le olive già in stato di fermentazione danneggiano tutte le altre.
- Trasportatele in cassette areate. Le olive saranno portate al frantoio il giorno stesso per garantire la massima conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio.

## Ecco altre informazioni:

La raccolta delle olive inizia da noi durante la seconda metà di ottobre, se sono di varietà precoce, e continua fino a dicembre, se sono più tardive. Il momento ideale per la raccolta varia in base alle condizioni climatiche stagionali e alla località.

Durante la maturazione delle olive, c'è una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto che porta a un graduale aumento della percentuale di olio.

Il momento migliore per la raccolta è quando l'**invaia**tura, ovvero il cambiamento di colore del frutto da verde a violaceo e poi a nero, è al 50-60%. In questo momento si ha la maggiore concentrazione di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che conferiscono le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Alcuni metodi di raccolta delle olive:

- **Caduta spontanea:** Questo è un metodo di raccolta semplice ed economico, poiché è sufficiente attendere che le olive cadano spontaneamente. Tuttavia, ha un grave difetto: le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature, il che comporta una diminuzione della qualità dell'olio.
- **Pettinatura:** Questo metodo prevede l'uso di grossi rastrelli per pettinare i rami degli alberi. Le olive, colpendo il pettine, vengono staccate dal ramo e cadono a terra.
- **Scrollatura:** Questo metodo coinvolge l'uso di bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono delicatamente, facilitando la caduta delle olive. Un sistema simile prevede l'uso di piccoli scuotitori portati a spalla dagli operatori, che causano vibrazioni più leggere e meno energetiche rispetto ai grandi scuotitori meccanici.

- **Abbacchiatura:** Questo metodo era molto utilizzato in passato e consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Tuttavia, le olive più mature possono rompersi a causa dell'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi, in cui si attende o si facilita la caduta delle olive, è **necessario stendere preventivamente dei teli o delle reti alla base degli olivi**, che agevoleranno la raccolta delle olive.



Bellinzona | Piazzini



Pambio-Noranco | Crippa



Rancate | Premoli



ASSOCIAZIONE  
AMICI DELL'OLIVO