

27 dicembre 2025

Produzione ticinese 2025

Olive lavorate: 16 quintali
Olio prodotto: 120 kg
Resa: 7.5%



Produzione ticinese 2020

Si tratta del record di produzione con dati comparabili.
Olive lavorate: 200 quintali
Olio prodotto: 1'830 kg
Resa: 9.1%



Frantoio Atena



Foto © AAO

Una serata dedicata all'oro verde ticinese

Cari amici dell'olio,

stiamo per salutare l'anno che passa e prepararci a un 2026 davvero speciale: sarà l'anno del 25° anniversario della nostra associazione! Anche se l'ultima stagione non è stata generosa – tra anno di scarica e forti attacchi di mosca (maggiori dettagli al link https://amicidellolio.ch/wp-content/uploads/2025/12/20251210_per-stagione-2025.pdf) che hanno ridotto di molto la produzione – grazie alla disponibilità di alcuni olivicoltori che desideriamo ringraziare caldamente, siamo riusciti a recuperare qualche goccia del prezioso olio d'oliva ticinese. Un vero tesoro che vogliamo condividere con voi.

Vi invitiamo quindi a una serata di degustazione interamente dedicata agli oli d'oliva ticinesi, guidata da Giandomenico Borelli, con il supporto di Mario Piazzini che si svolgerà nella bellissima sala degustazione della "Borgovecchio vini" di Carlo Crivelli.

Dopo la degustazione, ci fermeremo insieme per un ricco aperitivo e un buon risotto, all'insegna della convivialità e della passione per l'olio. I posti sono limitati: massimo 30 partecipanti. Non mancate!

Data	Giovedì 22 gennaio 2026
Luogo	Borgovecchio Vini SA, Via Sotto Bisio 5 6828 Balerna
Posteggi	A disposizione oppure tramite FFS-Tilo, a pochi minuti a piedi dalla stazione di Balerna
Programma	17:45: Ritrovo dei partecipanti 18:00: Degustazione di oli ticinesi selezionati. A seguire, apericena con buffet di antipasti, risotto verza e castagne al bûscion di capra e, per concludere, buffet di dolci misti



Valutazione dell'olio con un "naso elettronico"

Si chiama *Oleum Spec* ed è un innovativo dispositivo basato sull'intelligenza artificiale, in grado di valutare con precisione le qualità organolettiche dell'olio d'oliva. Attualmente in fase di sperimentazione, questa tecnologia si propone come supporto al metodo ufficiale di analisi sensoriale, tradizionalmente affidato a panel di assaggiatori esperti.



Associazione Amici dell'Olio

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

Intolleranze Allergie annunciare al momento dell'iscrizione

Costo CHF 50.00 per i soci | CHF 65.00 per i non soci

Il costo include degustazione, apericena, vini, acqua minerale e caffè. In caso di assenze, AAO si riserva il diritto di richiedere il rimborso delle spese sostenute.

Iscrizione Le iscrizioni sono **aperte fino al 14 gennaio 2026**. Vi invitiamo a contattare Claudio Premoli preferibilmente via e-mail a premoli.claudio@gmail.com o telefonicamente al 079 731 63 83, indicando:

- nome e cognome | indirizzo | numero di telefono

I posti verranno assegnati in ordine di registrazione. L'iscrizione sarà valida solo dopo conferma da parte nostra. Vi aspettiamo numerosi!

**FRE
QUE
NZE**

Catering di Associazione Frequenze



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO



Come arrivare in auto

Autostrada A2 - uscita Chiasso, alla rotonda tieni la corsia tutta a destra in direzione di Balerna. Dopo un centinaio di metri svolta a destra in direzione del Punto franco su via Sotto Bisio passando il sottopassaggio.

Segui la strada fino alla deviazione in direzione "S. Antonio FFS". Siete arrivati. La Borgovecchio vini si trova sulla destra. **Attenzione: non confondere con il Ristorante Borgovecchio.**