

Olivicoltura in Ticino: un 2025 di “scarica” orribile

«La peggiore annata degli ultimi dieci anni», così Claudio Premoli dell'Associazione Amici dell'Olio nel comunicato stampa di fine stagione. Mosca dell'olio e meteo i principali motivi.

È vero: era previsto che il 2025 fosse un anno di “scarica”, dunque caratterizzato da una produzione più scarsa rispetto alla precedente annata. Ma nel 2025 questo naturale ciclo biennale di alternanza di produzione ha condotto al peggior estremo degli ultimi dieci anni.

ni. «Quest'anno, nei due frantoi ticinesi sono stati lavorati 16 quintali di olive, con una produzione di poco più di 120 kg di olio», comunicano gli Amici dell'olio. Il 2024 era invece stato un anno di “carica” ed erano «stati lavorati 117 quintali di olive e prodotti circa 800 kg di olio». «Il confronto con il 2020, anno record con 200 quintali di olive per 1'830 kg di olio, evidenzia un calo di circa il 92%».

Pochi frutti e tanta mosca

L'Associazione Amici dell'Olio ha fornito qualche informazione su parassiti e stress climatici che hanno portato a questo risultato: «Un insieme di condizioni meteorologiche sfavorevoli e una forte pressione parassitaria – in particolare della mosca dell'olio (*Bactrocera oleae*) – ha messo in seria difficoltà sia la produzione sia la qualità dell'olio». «L'inverno particolarmente mite a sud delle Alpi non ha garantito alle piante le 700 - 800 ore di basse temperature necessarie al corretto riposo vegetativo». Poi, un marzo piovoso, un maggio grigio e instabile che ha rallentato lo sviluppo dell'olio e accorciato la fioritura, seguito da precipitazioni intense a inizio giugno, sono state «condizioni che hanno favorito un aumento del rischio di malattie fungine», come l'occhio di pavone e la margaronia. Il colpo di grazia lo ha dato la mosca dell'olio, che ha trovato un ambiente ideale per proliferare «nell'estate umida e con le temperature miti di agosto». In settembre, mese decisivo per la maturazione del frutto, l'infestazione è stata ulteriormente alimentata da piogge abbondanti e giornate fresche. In particolare nel Mendrisiotto, la mosca è arrivata a colpire quasi la totalità dei frutti. Siccome gli inverni miti permettono alla mosca di sopravvivere più facilmente, il consiglio è quello di «Non lasciare olive sulle piante e pulire bene il terreno per evitare di avere la mosca già in primavera». Le potature irregolari, chio-me troppo dense e olive non raccolte favoriscono la riproduzione del parassita. Non manca l'accento ai prodotti di difesa omologati: «prodotti un tempo autorizzati, come il Perfektion, non sono più disponibili in Svizzera, mentre le alternative come Naturalis-L e Surround sono meno affidabili in caso di forte pressione parassitaria. Finché in Svizzera non saranno disponibili prodotti più efficaci contro la mosca dell'olio, sarà inevitabile affrontare, di tanto in tanto, annate difficili».

AT 19.12.25

Accordo Svizzera-USA: il pollo al cloro resta vietato

La scorsa settimana il consigliere federale Guy Parmelin ha dichiarato che la carne di pollame trattata al cloro resta vietata in Svizzera. Questo tipo di prodotto non farà quindi parte delle 1'500 tonnellate annue di pollo americano che potranno entrare nel Paese in contingenti esenti da dazi. La misura rientra nell'accordo commerciale tra Svizzera e Stati Uniti, che prevede alcune concessioni in cambio di una riduzione dei dazi doganali. Apprezzata dall'USC anche la riduzione dei dazi al 15% per il settore caseario svizzero, considerata un segnale importante a sostegno dell'agricoltura nazionale.

I costi per eliminare le carcasse non esploderanno

Martedì 16 dicembre il Gran Consiglio ha accettato l'emendamento presentato da Lea Ferrari (PC) contro l'aumento della tassa sullo smaltimento delle carcasse proposto «solo per fare cassetta». Quasi unanime la decisione del Parlamento nell'accettare la proposta per evitare che l'intero costo di smaltimento di una carcassa, di 370.-, cadesse sulle spalle degli agricoltori. Le cose rimarranno come sono ora: 100.- a carico degli allevatori e 270.- a carico del Cantone.

“Oh albero, oh albero...”

Servono da otto a dieci anni perché da un seme cresca un albero di Natale pronto per la vendita. Dietro ogni abete decorato ci sono quindi tempo, cure e competenze specifiche. Un lavoro portato avanti da circa 650 produttori attivi nel Paese, di cui circa 250 riuniti nell'IG Suisse Christbaum, l'organizzazione mantello del settore. Ogni anno in Svizzera si vendono tra 1,5 e 1,7 milioni di alberi di Natale, che confermano l'albero di Natale elemento centrale della tradizione. Quasi la metà proviene da produzione indigena, una quota in costante aumento. Di gran lunga la specie più apprezzata è l'abete Nordmann, che rappresenta quasi due terzi delle vendite. Oltre alla qualità, gli alberi svizzeri si distinguono per sostenibilità e biodiversità: durante i circa dieci anni di crescita, un ettaro di alberi assorbe fino a 145 tonnellate di CO₂ e produce 105 tonnellate di ossigeno, offrendo al contempo habitat a numerose specie animali.

Il latte ticinese promosso a pieni voti

Il Laboratorio cantonale di Bellinzona ha concluso una campagna di controllo sul latte prodotto in Ticino per verificare l'eventuale presenza di pesticidi, metalli pesanti, clorato e perclorato. Il latte può essere esposto a contaminazioni provenienti da foraggi, suolo, aria, acqua o dai prodotti usati per la sanificazione degli impianti. Sono stati analizzati venti campioni raccolti in primavera in diverse aziende: quindici di latte vaccino e cinque di latte caprino. Le analisi non hanno rilevato alcuna irregolarità rispetto ai limiti di legge. La campagna d'analisi ha confermato l'elevata qualità del latte ticinese.

Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE

ANNO 158 | NUMERO 51-52 | 19.12.2025

