

## Rivivere l'annata trascorsa attraverso l'assaggio dell'olio

Durante la degustazione di oli ticinesi organizzata dagli Amici dell'Olio a Balerna giovedì 22 gennaio, alla soddisfazione di provare la produzione dello scorso anno, si sono aggiunte considerazioni sul futuro dell'olivicoltura in Ticino e in Svizzera. Protagonista in negativo della serata: la mosca dell'olivo.

È stata davvero una bella serata quella vissuta alla Borgovecchio Vini dalla trentina di partecipanti al primo appuntamento organizzato nel 2026 dagli Amici dell'olivo: un ottimo inizio per entrare nel 25° anniversario dell'associazione. È incredibile quanto si possa imparare in una sola serata di degustazione sia su un prodotto, sia su tutto quanto gli ruota attorno. E, soprattutto, rivivere a posteriori le caratteristiche dell'annata.

### Una produzione davvero minima e il “difetto della mosca”

«Stimo sia stata, a livello quantitativo, la peggiore annata degli ultimi dieci anni», ha ribadito **Claudio Premoli**, presidente degli Amici dell'Olio in apertura di serata, «sia perché il 2025 era un anno di scarica, sia per gli importanti attacchi di mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*)». E, di conseguenza, il ringraziamento ai cinque produttori - Christian Bianchi, Giovanni e Maddalena Oberti, l'olio di VivaGandria, quello di Omar Capponi e quello della raccolta collettiva dell'associazione - è stato senz'altro d'obbligo, perché l'olio d'oliva ticinese del 2025 è merce davvero rara. «L'anno scorso, praticamente durante tutte le stagioni si sono verificate le condizioni

meteo ideali per lo sviluppo della mosca», ha spiegato l'agronomo **Giandomenico Borelli** che ha condotto la degustazione. «Un inverno con poche giornate di gelo che han permesso lo sviluppo delle larve e un'estate calda ma piovosa». E al momento della raccolta erano davvero moltissime le olive con il cosiddetto “bacio della mosca”, vale a dire il segno che la mosca lascia dopo aver deposto l'uovo nel frutto. «È un fenomeno che ha coinvolto tutto il nord Italia e, cosa non così frequente, la pressione del parassita era talmente alta che in molti casi più insetti avevano deposto le uova nello stesso frutto». Come chiarito nel corso della serata, la nascita e la crescita del verme all'interno del frutto produce infatti una fermentazione aerobica nell'oliva che pregiudica la qualità dell'olio e che gli assaggiatori esperti percepiscono distintamente. In molti hanno quindi deciso di lasciare le olive sugli alberi e i frantoi ticinesi non hanno lavorato granché lo scorso autunno. «Quello di Delea non è nemmeno entrato in funzione l'anno scorso», ha precisato Premoli e, per il neonato frantoio Atena di Mezzana, si attendono senz'altro annate migliori.

### La meraviglia della degustazione

Ma nonostante tutto, e vale la pena sottolinearlo, l'olio d'oliva resta un prodotto eccezionale e una degustazione guidata è un'occasione preziosa per scoprirne e capirne le caratteristiche. Fondamentali per procedere sono i bicchierini blu con il coperchietto in vetro. Il colore infatti, a differenza di quanto accade con il vino, nella degustazione dell'olio non fa stato, per questo si assaggia in bicchieri scuri. «Nelle degustazioni professionali - quelle realizzate dai panel di esperti per definire se l'olio verrà

Olive poco prima di essere frante. Foto: archivio AT.



I bicchierini blu che si utilizzano per degustare l'olio.





Giandomenico Borelli che ha guidato la degustazione nella sala degustazioni della Borgovecchio Vini a Balerna.

classificato come extra-vergine, vergine, lampante o di sansa – la temperatura di assaggio ideale è di 28°C». Per questo la prima cosa che fa un degustatore esperto è riscaldare il bicchierino nel palmo della mano, poi, quando si toglie il coperchietto, si analizzano i sentori: carciofo, mandorla e mela, quelli emersi dagli appassionati ritrovatisi a Balerna. La denominazione di extravergine viene attribuita a un olio senza difetti, ricavato da olive di prima molitura, e con un'acidità inferiore a 0,8% (espressa in acidi grassi liberi in acido oleico). Quella di olio "lampante", indica invece una qualità scadente che, in passato, lo escludeva dalle tavole per riservarlo alle lampade.

A fare stato, a livello gustativo, sono l'intensità del fruttato, dell'amaro e del piccante: sono queste le tre principali caratteristiche positive che si ricercano e per percepirle l'olio va assaggiato in purezza. Come ha sottolineato Borelli, «spesso non gli si dedica quest'attenzione, perché in cucina lo si usa sempre con altri cibi», ma vale senz'altro la pena farlo perché è in questa cura, ripetuta, che si conosce davvero il prodotto e si affina la competenza. Un'indicazione utile, inoltre, anche se all'apparenza un po' vaga, è «che un buon olio, una volta degustato, deve lasciare la bocca pulita».

In linea generale l'olio ticinese è un olio delicato e, considerato che tutti gli oli degustati erano dei blend, prodotti con olive di diverse varietà e in un'area geografica piuttosto ristretta, non si sono riscontrate grosse differenze nei cinque assaggi. La qualità era senz'altro buona, anche se, come detto, penalizzata un po' dalla fermentazione del frutto dovuta alla forte presenza di mosca.

#### «Olio nuovo, vino vecchio»

Le considerazioni sull'olio d'oliva non si sono però limitate a quelli degustati e Borelli ha fornito diverse indicazioni utili agli olivicoltori ma anche a chiunque usi l'o-

lio d'oliva in cucina. «L'olio non filtrato», ad esempio, «va acquistato se si sa che lo si utilizzerà nel giro di qualche mese», perché altrimenti il fondo si deposita e rischia col tempo di sviluppare «il cosiddetto difetto di morchia». Luce ed aria sono i due principali nemici dell'olio e per questo motivo è fondamentale metterlo in contenitori che non lascino entrare l'aria. Metterlo in una latta e poi spollarlo man mano in base all'utilizzo non è quindi una buona idea e vanno privilegiate le confezioni in vetro o in metallo. «Bisogna poi tener presente che l'olio degrada naturalmente e la materia grassa con il tempo inacidisce: è un processo naturale», che spiega il significato del modo di dire riportato nel titolo del paragrafo, se infatti un buon vino col passare degli anni migliora, qualsiasi olio anche il miglior extravergine non potrà che peggiorare.

#### Prospettive future dell'olivicoltura in Ticino e in Svizzera

Il 2025, come detto, è stato molto condizionato dalla presenza della mosca – a più riprese Claudio Premoli ha ricordato quanto sia fondamentale eliminare nei rifiuti, e non nel compost, tutte le olive cadute a terra nell'oliveto per evitare e limitare il proliferare dell'insetto anche il prossimo anno – ma nonostante questo gli interessati a piantare nuovi uliveti in Ticino non mancano di certo. «Siamo a 9'513 alberi censiti», ha riferito Premoli, «e gli ordini di marzo per le nuove piante nel 2026 sono i più alti di sempre». Certo la presenza della mosca un po' preoccupa, anche perché al momento non ci sono prodotti per combatterla. Però sulla scia di quanto sta facendo la Svizzera romanda che, come comunicato negli scorsi numeri del giornale, sta incentivando la piantumazione di ulivi e sembra voler creare una vera e propria filiera, anche lo sviluppo non professionale dell'olivicoltura ticinese, in futuro, potrebbe beneficiarne.