

### **Rapporto ISMEA\*-Qualivita**

Il rapporto 2025 evidenzia una forte crescita degli oli di oliva DOP e IGP italiani, con una produzione di 16'190 tonnellate (+31,1%) e un valore in aumento lungo tutta la filiera.

Nonostante i risultati positivi, solo il 3-4% dell'olio commercializzato arriva al consumatore con una certificazione, limite che frena il pieno sviluppo del settore.

(\*Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare)

### **Raccomandazione USAV per acquisti online**

Per l'acquisto di prodotti fitosanitari è necessario rivolgersi a negozi specializzati o a shop online svizzeri. I prodotti acquistati da rivenditori esteri possono non essere omologati in Svizzera e rappresentare un serio rischio per la salute e l'ambiente.

Alcuni prodotti, spesso pubblicizzati online, sono vietati in Svizzera e non devono essere acquistati.

I prodotti fitosanitari omologati in Svizzera sono riportati nell'[elenco dei prodotti fitosanitari](#).

### **Olivicoltura spagnola**

In Spagna, i fondi d'investimento stanno rivoluzionando l'olivicultura, sostituendo le aziende familiari con grandi impianti superintensivi per aumentare la produttività. Questo modello industriale ha migliorato l'efficienza, ma minaccia la sostenibilità ambientale e sociale, accentuando lo spopolamento rurale.

Cresce anche il rischio di sostituire gli oliveti con impianti fotovoltaici, guidati da logiche puramente speculative.



Foto © Agricoltore Ticinese

## **L'arte dell'olio: incontro con Giandomenico Borelli – parte 1**

Giandomenico Borelli è nato in provincia di Como e si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano. Da oltre trent'anni si dedica all'olivicoltura e alla produzione di olio d'oliva, affiancando all'attività di consulenza agronomica una solida specializzazione in olivicoltura ed elaiotecnica, ovvero nelle tecniche di produzione dell'olio.

Nel corso della sua carriera ha partecipato a numerosi corsi di formazione su potatura, vivaismo, difesa fitosanitaria, tecnologia di estrazione e analisi sensoriale dell'olio. Tiene regolarmente corsi sulle tecniche di coltivazione dell'olivo e sull'assaggio dell'olio in Lombardia, Piemonte e Canton Ticino.

Da quasi vent'anni è tecnico oleario presso il frantoio di Bellano, sul Lago di Como, dove segue direttamente la molitura e la produzione dell'olio. È inoltre socio onorario dell'Associazione Amici dell'Olio, dopo averne fatto parte per diversi anni nel comitato. Lo incontriamo prima di affrontare il periodo di potatura per farci raccontare il suo percorso professionale e per approfondire alcuni temi chiave legati all'olivicoltura, alla produzione dell'olio e alle sfide future del settore.

### **Può raccontarci un po' della sua formazione e di come è diventato agronomo specializzato in olivicoltura?**

*Mi sono laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano, con una tesi in viticoltura, ma non ho poi avuto occasioni di lavoro in quel settore. Successivamente ho conseguito l'abilitazione alla libera professione di agronomo e, dopo alcuni anni di esperienza in altri ambiti agricoli, ho avuto l'opportunità di occuparmi di olivicoltura grazie a un progetto pubblico seguito per conto di una Comunità Montana del Lago di Como, che incentivava la piantumazione degli olivi e l'assistenza tecnica agli operatori del settore. Proprio in quel contesto mi sono appassionato a questa pianta e ho iniziato un percorso di formazione specifica su olivo e olio, partecipando a diversi corsi di specializzazione in Lombardia, Umbria, Toscana, Liguria e Veneto, ma soprattutto facendo molta esperienza diretta sul campo. Da lì sono nate collaborazioni con associazioni di produttori, enti pubblici, aziende agricole e privati olivicoltori, che mi hanno portato ad acquisire una conoscenza approfondita delle caratteristiche della coltivazione dell'olivo nell'areale prealpino, in particolare nella zona del Lago di Como, dove svolgo la maggior parte della mia attività, ma anche nei territori dei laghi di Garda, Iseo, Lugano e Maggiore.*

### **Come ha iniziato a collaborare con l'Associazione Amici dell'Olio e cosa significa per lei essere socio onorario?**

*Tutto è iniziato grazie all'incontro con Erico Besomi, che mi aveva contattato per avere un supporto tecnico nella progettazione dell'oliveto di Gandria. Nel tempo siamo diventati amici, e conservo ancora oggi un bellissimo ricordo di lui. Attraverso questa collaborazione sono entrato in contatto con l'Associazione Amici dell'Olio, con la quale ho poi iniziato a collaborare, e collaboro tuttora,*

## Analisi del suolo con l'aiuto di spettrometri

La spettroscopia nell'infrarosso vicino consente di misurare in modo rapido ed economico le caratteristiche del suolo più importanti, in modo da determinare con facilità e precisione le esigenze di concimazione. Agroscope ha presentato le ultime scoperte scientifiche in materia di ottimizzazione dei cicli delle sostanze nutritive.

[https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/it/home/attualita/newsroom/2025/05-14\\_Bodenanalyse-mobil-Spektrometern.html](https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/it/home/attualita/newsroom/2025/05-14_Bodenanalyse-mobil-Spektrometern.html)



Foto © Agroscope

## La potatura del futuro

Presentato in Andalusia il primo esoscheletro agricolo per la potatura degli oliveti, sviluppato da un progetto internazionale con la partecipazione di ricercatori italiani. La tecnologia riduce lo sforzo fisico e migliora l'ergonomia del lavoro.

In sviluppo anche occhiali di realtà aumentata con l'Intelligenza Artificiale per guidare i potatori in tempo reale. Obiettivo: colmare la carenza di manodopera e rendere più sostenibile il lavoro nei campi.



Foto © Agricoltore Ticinese

## Prossimo appuntamento

Serata degustazione di oli monovarietali siciliani. Maggiori dettagli sul sito AAO <https://amicidellolivo.ch>

Termine d'iscrizione: 18.2.2026

## Associazione Amici dell'Olio

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)

soprattutto per l'organizzazione di corsi di olivicoltura, in particolare sulla potatura e sulla qualità dell'olio. Per alcuni anni ho fatto parte anche del comitato, incarico che in seguito ho lasciato per impegni di lavoro che non mi permettevano di essere presente come avrei voluto. Ho comunque mantenuto ottimi rapporti con l'associazione, per la quale sono sempre disponibile a dare il mio contributo in occasione di eventi e iniziative legate all'olivo e all'olio.

Essere socio onorario mi fa molto piacere, perché ritengo che l'associazione svolga un ruolo concreto per il progresso e la crescita dell'olivicoltura nel Canton Ticino, un territorio del quale mi sento anch'io in parte partecipe, avendo fornito nel tempo il mio supporto tecnico in diversi ambiti e progetti.

## Cosa l'ha spinto a tenere corsi di potatura e quali sono gli aspetti più importanti che cerca di trasmettere ai partecipanti?

Al di là delle conoscenze teoriche legate alla mia formazione, mi è sempre piaciuta l'applicazione pratica di ciò che si studia. Per questo, fin dall'inizio della mia attività come consulente, ho approfondito in modo particolare gli aspetti legati alla gestione della chioma dell'olivo, praticando io stesso la potatura per diversi mesi all'anno. Quando tengo i corsi cerco di trasmettere non solo le tecniche di potatura, ma anche una visione più ampia della gestione dell'oliveto, perché la potatura deve sempre essere integrata e coerente con il resto delle pratiche colturali. Cerco inoltre di condividere la passione per questo albero, che è cresciuta in me nel corso degli anni. Devo dire che è una grande soddisfazione vedere, a fine corso, le persone contente di ciò che hanno imparato, e ritrovarne alcune anche negli anni successivi, quando tornano per approfondire e per condividere le loro esperienze dopo aver messo in pratica quanto appreso.

## Quali sono i momenti migliori per la raccolta delle olive e quali metodi è preferibile utilizzare?

Il momento migliore per la raccolta è in prossimità dell'invaschiatura, cioè quando l'oliva inizia a cambiare colore dal verde alle tonalità violacee. La fase ottimale dipende anche dalla varietà coltivata: per alcune è preferibile una colorazione completa della buccia, come nel caso del Leccino, mentre per altre, come il Frantoio, è sufficiente una colorazione parziale. Nelle nostre zone il periodo ideale va indicativamente da metà ottobre a fine novembre, con variazioni legate all'andamento dell'annata e alla varietà. Per quanto riguarda i metodi di raccolta, la scelta dipende da diversi fattori: il numero di piante, l'orografia del terreno, la manodopera disponibile e così via. Se si hanno poche piante, la raccolta manuale è in genere quella che garantisce il maggior rispetto del frutto e della pianta, evitando sia le ammaccature delle olive sia la rottura dei rami. Con un numero maggiore di piante si può invece ricorrere a una raccolta agevolata, di tipo semi-meccanico, utilizzando i bacchiatori della chioma. In ogni caso è fondamentale organizzarsi bene, anche prendendo appuntamento con il frantoio, per ridurre al minimo i tempi di attesa. La consegna delle olive in giornata sarebbe l'ideale ed è comunque indispensabile per mantenere un'alta qualità, soprattutto se durante la raccolta si sono verificate delle ammaccature, come può accadere con l'uso dei bacchiatori. È inoltre importante conservare le olive, nel breve periodo che intercorre tra raccolta e lavorazione, in strati sottili: al massimo 10 cm se sono stese a terra, oppure circa 20 cm se sono riposte in cassette finestate su tutti i lati, in locali aerati e ombreggiati, lontano da materiali o sostanze che rilascino odori. Bisogna assolutamente evitare di metterle in sacchi o in contenitori chiusi, anche solo per breve tempo, perché fermentano rapidamente, con la conseguente comparsa di difetti nell'olio.

## Com'è una sua giornata tipica durante il periodo della raccolta, quando lavora come frantoiano a Bellano?

Durante la campagna olearia si cerca, per quanto possibile, di far funzionare il frantoio 24 ore su 24, organizzando i turni di conseguenza. Di solito io inizio al mattino verso le 7 o le 7.30 con le prime partite che arrivano, che seguono immediatamente quelle lavorate durante la notte. Nel frantoio siamo organizzati in modo che circa ogni mezz'ora arrivi un produttore con una nuova partita di olive. È quindi un lavoro molto impegnativo, perché bisogna seguire contemporaneamente diverse partite che si sovrappongono: mentre una inizia il ciclo di trasformazione, ce n'è un'altra in attesa in gramola e un'altra ancora dalla quale sta già uscendo l'olio. Questo ritmo prosegue per tutta la giornata, che per me di solito termina verso le undici di sera.