

Elenco newsletter 2021 – 2026 (marzo 2026)

N.	Titolo	Data
1.	Piantumazione dell'olivo	15.3.21
2.	20 anni: Associazione Amici dell'Olio	31.3.21
3.	La potatura dell'olivo	14.4.21
4.	Dalla primavera 2022 saranno in commercio Leccino e Frantoio Millennio	30.4.21
5.	Prodotti fitosanitari per olivi	15.5.21
6.	Come riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità	31.5.21
7.	La mosca delle olive (<i>Bactrocera oleae</i>)	2.7.21
8.	Alternativa "ecologica" tramite delle trappole per combattere la mosca delle olive	16.7.21
9.	Assemblea generale 2021	26.8.21
10.	Bisogna preoccuparsi della cascola delle olive?	17.9.21
11.	Grigliata del 20° di fondazione	26.9.21
12.	Frode e contraffazioni dell'olio	16.10.21
13.	Raccolta collettiva AAO – 2021	1.11.21
14.	Prima neve annunciata fino in pianura	6.12.21
15.	Stagione olivicola ticinese 2021	16.12.21
16.	Quello che forse ancora non sapete sull'olio di oliva	10.1.22
17.	Potatura degli olivi: è già tempo?	25.1.22
18.	NutriScore	17.2.22
19.	Quello che forse ancora non sapete sulla pianta dell'olivo	15.3.22
20.	Concimazione dell'olivo	8.4.22
21.	Corsi di potatura 2022	10.5.22
22.	Cotonello dell'olivo	26.5.22
23.	Serata di degustazione del 2.6.22	21.6.22
24.	Prodotti fitosanitari Mosca in arrivo	1.7.22

25.	Bestiario olivicolo: come non vendere online il proprio olio extra vergine di oliva	21.7.22
26.	Irrigazione dell'olivo	25.8.22
27.	Valtellina Valposchiavo – Terre di olio e di vino	23.9.22
28.	La resa delle olive in olio	29.11.22
29.	Quando è il periodo della potatura?	4.1.23
30.	Serata di degustazione – 8.2.23	16.2.23
31.	La domenica delle Palme	2.4.23
32.	Assemblea generale 2023	25.4.23
33.	La fenologia	16.5.23
34.	La gita degli Amici in Franciacorta	10.3.23
35.	Intervista a Cristina Marazzi	7.7.23
36.	Situazione olivicoltura mondiale	4.8.23
37.	Fare olio in Ticino: una passione di un olivicoltore e frantoiano di casa nostra	2.9.23
38.	Serata Fattoria Moncucchetto	6.10.23
39.	La cura post-raccolta dell'olivo	5.11.23
40.	L'olio d'oliva extra vergine: un tesoro pr la salute umana	7.12.23
41.	Giornata mondiale dell'Olio 26.11.23	7.1.24
42.	Marchi DOP IGP nell'olio d'oliva	7.2.24
43.	Nutriscore: miglioramenti nella valutazione dell'olio	7.3.24
44.	Olive, Arte e Tradizione: intervista esclusiva con Lorenzo Polacco – parte 1	7.4.24
45.	COI: Consiglio Oleicolo Internazionale	7.5.24
46.	Assemblea generale 2024	7.6.24
47.	L'alternanza di produzione dell'olivo: un fenomeno agricolo complesso	7.7.24
48.	Lavori estivi nell'oliveto	7.8.24
49.	Olivicoltura europea: adattamenti e previsioni fino al 2035	7.9.24
50.	Un viaggio tra sapori e cultura: la gita annuale dell'associazione	7.10.24
51.	Ennio Bianchi e il Frantoio di Sonvico: un'era di olivicoltura ticinese	7.11.24
52.	Giornata Mondiale dell'Olio 26.11.24: Celebrazione dell'olio d'oliva in cucina	7.12.24
53.	Frantoio Atena: un progetto che prende forma	7.1.25
54.	Olive, Arte e Tradizione: intervista esclusiva con Lorenzo Polacco – parte 2	7.2.25
55.	Leccino: la varietà regina degli olivi al Sud della Alpi	7.3.25

56.	Ennio Bianchi, un cuore grande per l'olivicoltura ticinese	7.4.25
57.	L'impollinazione dell'olivo	7.5.25
58.	Margaronia: come proteggere gli olivi senza panico	7.6.25
59.	FiBL: Un centro di ricerca d'eccellenza per l'agricoltura biologica	7.7.25
60.	La caduta precoce delle foglie dell'olivo: non un problema ma una difesa naturale	7.8.25
61.	L'olio d'oliva e l'interesse crescente dei fondi di investimento: focus sull'Italia	7.9.25
62.	Svizzera da scoprire: due giornate indimenticabili	7.10.25
63.	L'olivo conquista la Svizzera: nasce l'Associazione Svizzera dei Produttori di Olive (ASPO) – Parte 1 <i>(anche in tedesco e francese)</i>	7.11.25
64.	La mosca dell'olivo e la qualità dell'olio	7.12.25
65.	Giornata mondiale dell'Olio – 26.11.25: quando la salute passa dall'olio	7.1.26
66.	L'arte dell'olio: incontro con Giandomenico Borelli – Parte 1	7.2.26
67.	Il prezzo dell'olio extravergine di oliva	7.3.26