

AMBIENTE

L'olivo: una pianta tra simbologia antica e futuro agronomico

In occasione della Domenica delle Palme, l'olivo ci ricorda il suo valore simbolico, ma anche la sua straordinaria capacità di adattamento

29 marzo 2026, 11:33



IMAGO / imagebroker

Di: Red. Il giardino di Albert /Davide Conconi

Nella tradizione cristiana, la **Domenica delle Palme** rievoca l'ingresso di Gesù a Gerusalemme a dorso d'asino e l'accoglienza del popolo in festa che sventola rametti di piante. A dire il vero, solo il vangelo di Giovanni specifica che si tratta di palme, da cui deriva il nome Domenica delle Palme, mentre in quelli di Matteo e di Marco non vengono riportati dettagli sull'origine botanica dei rametti e in quello di Luca non si citano nemmeno. Oggi la

liturgia della Domenica delle Palme prevede la benedizione di rametti di olivo, diventato nel frattempo protagonista delle celebrazioni nella sua veste di potente simbolo di pace e chiaro riferimento simbolico a Cristo che attraverso il suo sacrificio, diventa strumento di riconciliazione e pace per l'umanità.



Alle nostre latitudini, l'olivo è diventato protagonista della liturgia della Domenica delle Palme

- IMAGO / Dreamstime

Per noi, questa ricorrenza inoltre, offre, l'occasione per osservare un po' più da vicino una pianta che accompagna la storia dell'uomo da millenni e che oggi vive una nuova stagione, grazie alla sua sorprendente capacità di adattamento.

Poche annotazioni di botanica dell'olivo

L'olivo (*Olea europaea* L.) appartiene alla famiglia delle Oleaceae, la stessa che comprende anche i nostri frassini. È la sola specie della famiglia che produce frutti commestibili ed è una delle più longeve fra quelle arboree coltivate dall'uomo. Può superare facilmente i tre secoli di vita, mentre alcuni esemplari monumentali nell'area mediterranea sono ritenuti millenari.

Dal punto di vista morfologico, l'olivo è caratterizzato da:

- **chioma espansa e irregolare**, risultante dalla naturale tendenza a emettere rami contorti;
- **foglie coriacee e sempreverdi**, adattamento tipico delle piante xerofile per ridurre la traspirazione in ambiente arido;
- **frutto drupaceo**, l'oliva, costituito da epicarpo sottile, mesocarpo carnoso ricco di lipidi e endocarpo legnoso che racchiude il seme.

L'elemento più notevole è la sua fisiologia: l'olivo sopporta periodi anche lunghi di siccità grazie a un sistema radicale profondo e ramificato, e tollera bene la salinità. Risulta invece più sensibile a inverni particolarmente rigidi; per questo la sua coltivazione tradizionale è sempre stata legata al clima mediterraneo. Sul sito dell'associazione degli **Amici dell'Olivo** (dal quale ricaviamo ispirazione e qualche utile immagine che illustra questo articolo) apprendiamo che la temperatura minima di riferimento per la pianta di olivo è -8°C. In caso di una gelata con temperature inferiori a questo limite, possono verificarsi nella pianta di olivo dei danni permanenti che si possono ripercuotere sulla produzione delle annate seguenti o addirittura a portare alla morte del vegetale stesso.



Gelo prolungato e forti nevicate possono compromettere il futuro produttivo di un olivo

IMAGO / snowfieldphotography

Coltivazione: tra tradizione e modernità

Le pratiche di coltivazione dell'olivo hanno subito profonde trasformazioni. Accanto ai sistemi tradizionali, ancora molto diffusi nel sud dell'Europa, si stanno affermando impianti intensivi e superintensivi, che prevedono densità elevate, potature meccanizzate e irrigazione computerizzata. Il cambiamento è guidato dalla necessità di aumentare la produttività e rispondere alla crescente domanda di olio extravergine di oliva.

La gestione agronomica ruota attorno a tre assi principali:

- **Potatura**: favorisce la circolazione dell'aria, la penetrazione della luce e la produzione sull'annata successiva;
- **Irrigazione controllata**: ormai diffusa anche nei climi mediterranei per aumentare la resa e la stabilità produttiva, diminuendo l'effetto dell'alternanza di produzione;
- **Difesa fitosanitaria**: in particolare contro la **mosca olearia** (*Bactrocera oleae*) e una delle malattie fungine dell'olivo più gravi come **l'occhio di pavone** (*Spilocaea oleagina*).

La moderna olivicoltura utilizza inoltre sistemi di monitoraggio microclimatico e strumenti di agricoltura di precisione, utili soprattutto nelle nuove aree marginali dove l'olivo si sta espandendo.



Una sapiente potatura è indispensabile per la formazione dell'albero e la buona produzione di frutti negli anni seguenti
Amici dell'Olivo

I grandi laghi prealpini come nuovi ambienti olivicoli

A proposito di espansione: il riscaldamento climatico degli ultimi decenni ha permesso di mitigare i limiti fisiologici dell'olivo, consentendo alla specie di colonizzare territori un tempo considerati troppo freddi. In parallelo, la selezione varietale ha messo a disposizione cultivar più rustiche, capaci di resistere a brevi gelate. L'esito è una progressiva **espansione verso nord** in Italia e in generale nella regione prealpina.



L'associazione Amici dell'Olivo organizza la distribuzione di giovani piante di olivo di cultivar adattati al nostro clima

Amici dell'Olivo

I grandi laghi prealpini — Verbano, Ceresio, Lario e Garda — rappresentano un unicum microclimatico: l'effetto mitigante delle acque, unito alla protezione naturale delle montagne, crea un clima più dolce rispetto ai territori circostanti. In queste zone l'olivo sta vivendo una nuova fase di espansione. Infatti, non è un ospite recente: esistono testimonianze storiche della sua presenza sin dal Medioevo, ma è nell'ultimo secolo che la coltivazione si è consolidata ed estesa.

Il caso del Cantone Ticino

Leggendo sul sito degli Amici dell'Olivo, apprendiamo anche che: “i rigidissimi inverni del 1494, del 1600 e del 1709 distrussero quasi interamente gli oliveti ticinesi, dopo di che la coltura dell'olivo venne trascurata a profitto del gelso per l'allevamento del baco da seta... Ciononostante, nel Ticino l'olivo continuò ad esistere anche dopo la gelata del 1709... Nel 1779 in un podere di Castagnola si contavano ancora 40 olivi che produssero quell'anno 600 litri di olive da cui si torchiarono 140 litri di olio... Agli inizi del 1900 c'erano ancora molti olivi nei vigneti e nei giardini di Campione, Bissone, Maroggia, sulle falde meridionali del San Salvatore e dell'Arbostora, poi a [Gandria](#) e a Castagnola. Sembra però che soltanto a Gandria si producesse ancora olio, anche se in quantità non rilevante...”.



[TERRITORIO E TRADIZIONI](#)

[Gli olivi e la Svizzera italiana: un connubio secolare](#)

[Dove il Mediterraneo incontra le Alpi l'olivicoltura vive](#)

Negli ultimi trent'anni il Ticino ha visto una vera rinascita dell'olivicoltura. Soprattutto lungo i pendii soleggiate del Sottoceneri, ma non solo. Tra il Mendrisiotto e il Luganese, l'ulivo trova oggi condizioni favorevoli. Studi locali indicano che la pianta sta risalendo di quota, raggiungendo aree un tempo ritenute marginali. Parallelamente, la presenza crescente di

piccoli olivicoltori e di frantoi (Sonvico - oggi attività privata - [Mezzana](#) e [Losone](#)) testimoniano un interesse che prova a superare la dimensione produttiva e diventare parte dell'identità territoriale e paesaggistica.

[L'Associazione Amici dell'Olio](#), attiva dal 2001, rappresenta il punto di riferimento per l'olivicoltura in Ticino, sia per chi è già un esperto coltivatore, sia per chi si avvicina a questo mondo per la prima volta. Grazie all'impegno dei suoi fondatori e al supporto della comunità, l'associazione promuove la piantumazione e la coltivazione dell'olivo, ma anche la diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva, un prodotto che unisce tradizione e innovazione nel territorio prealpino.



Extravergini del Ticino

Amici dell'Olio

