

Newsletter 70

7 giugno 2026

Associazione Frantoio Atena

Lo scorso 29 aprile 2026 si è svolta a Rancate l'assemblea dell'AFA, durante la quale sono stati approvati all'unanimità tutti i rapporti all'ordine del giorno. Due membri fondatori uscenti, Mario Piazzini e Noris Guarisco, sono stati ringraziati per l'importante lavoro svolto nella realizzazione del nuovo frantoio ubicato a Mezzana. In loro sostituzione è subentrato Luigi Quarenghi quale rappresentante ufficiale di AAO.

Per il prossimo biennio l'associazione sarà nuovamente guidata dal presidente Claudio Premoli, affiancato dal vicepresidente Daniele Maffei. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito <https://frantoioatena.ch>

Agroscope: riduzione dei prodotti fitosanitari grazie all'agricoltura di precisione

Un progetto ha dimostrato che l'agricoltura di precisione può ridurre l'uso di prodotti fitosanitari di almeno il 25% in molte colture. Tecnologie digitali come guida automatica e controllo delle sezioni permettono trattamenti più mirati, efficienti e sostenibili. Nuovi metodi, come lo spot spraying, mostrano un forte potenziale per diminuire ulteriormente l'impiego di pesticidi in futuro.

<https://www.agroscope.admin.ch/it/riduzione-dei-prodotti-fitosanitari-grazie-allagricoltura-di-precisione>



Foto © AAO

Profumi di Sicilia per il nostro 25° anniversario

Nel fine settimana della Pentecoste, l'Associazione Amici dell'Olivo ha celebrato il proprio 25° anniversario con una gita di quattro giorni nella Sicilia nord-orientale.

Un viaggio atteso da tempo, preparato con grande cura e vissuto con entusiasmo dai 38 partecipanti che hanno condiviso questa esperienza tra cultura, paesaggi vulcanici, convivialità e sapori autentici.

Fin dal nostro arrivo in Sicilia siamo stati accolti da colori, profumi e atmosfere che hanno immediatamente dato il tono al viaggio. La prima tappa a Taormina ha lasciato il segno: passeggiare tra le sue vie eleganti e visitare il celebre Teatro Antico, accompagnati da una guida appassionata e competente, ha permesso di immergerci nella storia millenaria di questo luogo straordinario. La prima granita siciliana gustata tra le vie di Taormina non poteva naturalmente mancare!

Nei giorni successivi abbiamo avuto modo di scoprire una Sicilia diversa, fatta di paesaggi intensi e continui contrasti tra mare e montagna, tra pietra lavica e vegetazione mediterranea. L'escursione all'isola di Vulcano è stata senza dubbio uno dei momenti più apprezzati dell'intero programma. Il fascino dell'arcipelago eoliano, Patrimonio UNESCO, il mare cristallino, i colori scuri della terra vulcanica e l'atmosfera quasi sospesa dell'isola hanno conquistato tutti i partecipanti. Gli scorci sul mare e sull'Etna, immersi in una luce quasi irreale, resteranno sicuramente tra i ricordi più vivi della trasferta. I più temerari hanno persino sfidato la temperatura dell'acqua, ancora piuttosto fresca, concedendosi un tuffo in mare.



Particolarmente riuscita è stata anche la degustazione di vini locali presso la cantina "Soffio sulle Isole", arricchita da specialità culinarie tipiche che hanno saputo valorizzare ancora di più il territorio. In generale, l'aspetto gastronomico del viaggio è stato molto apprezzato: la cucina siciliana ci ha accompagnati con grande generosità durante tutto il soggiorno, forse persino oltre misura. Soprattutto il pesce, grande protagonista di pranzi e cene, ci ha fatto conoscere meglio la cultura enogastronomica dell'isola più grande del Mediterraneo, pari a quasi due terzi della superficie della Svizzera.

Tra i momenti gastronomici più riusciti merita una menzione speciale la cena al ristorante Brezzamarina, in riva al mare. Nonostante una modifica organizzativa dell'ultimo momento dovuta alla presenza contemporanea di un battesimo, il previsto buffet è stato sostituito da un servizio direttamente al tavolo che si è rivelato eccellente, permettendo di gustare con calma e qualità le numerose portate di pesce preparate per il nostro gruppo.

Olivo: pianta della pace

Marco Rubio, Segretario di Stato USA, ha incontrato Leone XIV il 7.5.26, concludendo l'udienza con uno scambio di doni simbolici. Il Papa ha regalato un libro sulla Cappella Sistina e una penna in legno d'olivo, definendo l'olivo "una pianta di pace". Rubio ha ricambiato con un fermacarte di cristallo a forma di pallone da rugby, ricordando la passione del Pontefice per il baseball.

Grigliata AAO del 25°

L'iscrizione alla grigliata a Chiasso si chiuderanno il 10.6.26.

Maggiori dettagli sul sito:

<https://amicidelloolivo.ch/wp-content/uploads/2026/05/Locandina-20.6.26.pdf>

Grigliata AAO del 25° - 20.6.26

Le iscrizioni alla grigliata di Chiasso si chiuderanno il 10.06.2026. Maggiori dettagli sono disponibili sul sito:

Truffe dell'olio d'oliva anche in Germania

In Germania, le analisi svolte dal laboratorio CVUA di Stoccarda hanno evidenziato negli ultimi anni un forte aumento di frodi e contaminazioni nel settore dell'olio d'oliva. Tra il 2024 e il 2025, una parte significativa dei campioni esaminati è risultata irregolare, con diversi casi di falso "extra vergine" ottenuto attraverso la miscelazione con oli più economici e di qualità inferiore. Oltre alle adulterazioni, è emersa anche una crescente preoccupazione per la presenza di contaminanti chimici, in particolare sostanze potenzialmente cancerogene come i MOAH*. Gli oli di sansa sono risultati i più problematici, con livelli di contaminazione tali da renderli non conformi al consumo umano.

* *Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons*: sono idrocarburi aromatici derivati dagli oli minerali.

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: info@amicidelloolivo.ch

Web: www.amicidelloolivo.ch

Molto interessante anche la giornata dedicata all'Etna e ai suoi vini. Attraversando il Parco dei Nebrodi e la valle dell'Alcantara abbiamo potuto osservare una Sicilia più verde e sorprendente, fino a raggiungere i vigneti ai piedi del vulcano. La visita alla Cantina Cottanera ha permesso di comprendere meglio quanto il territorio vulcanico influenzi il carattere dei vini etnei, oggi sempre più apprezzati anche a livello internazionale.

Per un'associazione legata al mondo dell'olivo, uno dei momenti più significativi del viaggio è stato certamente l'incontro con la realtà del Frantoio Cutrera, nel Ragusano. La visita al frantoio e l'approccio alla degustazione di tre differenti oli extravergine monocultivar (varietà Biancolilla, Nocellara e Tonda Iblea) nella nuovissima sala dedicata, hanno suscitato grande interesse tra i partecipanti. È stata un'occasione preziosa per approfondire aspetti sensoriali e culturali legati all'olio d'oliva di qualità, tema che da sempre accompagna le attività della nostra associazione.



L'intero viaggio si è svolto in modo molto fluido e sereno. Non si sono verificati imprevisti particolari, anche grazie alla collaborazione dei partecipanti e alla disciplina nel rispettare gli orari, elemento indispensabile per mantenere un programma così ricco e articolato. Lo spirito di gruppo, la convivialità e il piacere dello stare insieme hanno accompagnato ogni giornata, confermando ancora una volta quanto questi momenti rappresentino un valore importante per la vita associativa.

A distanza di qualche settimana dal rientro, rimangono negli occhi i paesaggi della Sicilia, i colori del mare e della pietra lavica, i profumi della cucina locale e le numerose esperienze condivise. Ma soprattutto rimane il piacere di aver celebrato il 25° anniversario dell'Associazione Amici dell'Olivo con un viaggio che ha saputo unire amicizia, scoperta del territorio e passione per la cultura enogastronomica.

Sul sito dell'associazione sono state pubblicate alcune fotografie della gita che documentano vari momenti vissuti durante queste quattro giornate in Sicilia.

👉 [Link - https://amicidelloolivo.ch/gita2026/](https://amicidelloolivo.ch/gita2026/)

Un ringraziamento particolare va a Luigi e Claudio, che hanno contribuito all'organizzazione e alla buona riuscita della trasferta, permettendo ai partecipanti di vivere quattro giornate intense, piacevoli e ricche di ricordi che certamente resteranno a lungo nella memoria di tutti.

