

26 agosto 2026

Raccolte collettive (ultimi 5 anni)

2021 | 5a. edizione
206 kg per 21.3 kg di olio

2022 | 6a. edizione (*edizione record*)
1'063 kg per 108.1 kg di olio

2023 | 7a. edizione
119 kg per 6.4 kg di olio

2024 | 8a. edizione
766 kg per 52.7 kg di olio

2025 | 9a. edizione
116 kg per 9 kg di olio



Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch



Foto © AAO

Hai uno o più olivi ma il raccolto è troppo piccolo per portarlo al frantoio? (in tedesco a pag. 2)

L'Associazione Amici dell'Olivo ti invita a partecipare alla **10^a edizione della raccolta collettiva delle olive**, un'iniziativa che permette anche ai proprietari di pochi olivi di trasformare il proprio raccolto in un prezioso olio extravergine ticinese. Ti basterà raccogliere le olive e donarle in uno dei punti di raccolta predisposti dall'associazione. Le olive saranno poi trasportate al Frantoio Atena di Mezzana, dove verranno trasformate in olio. I punti di raccolta saranno organizzati a **Bellinzona, Noranco e Rancate**. Anche piccoli quantitativi sono importanti: ogni conferimento contribuisce al successo dell'iniziativa. La data della raccolta sarà comunicata non appena sarà possibile valutare con precisione il grado di maturazione delle olive; orientativamente è prevista nella **seconda metà di ottobre 2026**.

Partecipando contribuirai a evitare che le olive rimangano inutilizzate e vadano perse con la caduta a terra. Inoltre, in presenza di attacchi di mosca olearia, la raccolta tempestiva e la pulizia del terreno rappresentano un valido aiuto per limitarne la diffusione e preservare la qualità della produzione.

Come sempre, l'associazione si farà carico di tutte le operazioni successive: trasporto al frantoio, molitura, imbottigliamento ed etichettatura. In segno di riconoscenza, tutti i partecipanti riceveranno alcune bottigliette di olio extravergine d'oliva ticinese, in funzione del quantitativo consegnato.

Dopo una stagione 2025 particolarmente difficile, caratterizzata da una produzione scarsa (anno di scarica) e da una forte presenza della mosca olearia, le prospettive per il 2026 appaiono decisamente più favorevoli. La produzione si presenta attualmente più abbondante e, finora, con una limitata presenza del parassita. Restano tuttavia alcune situazioni locali, in particolare nel Mendrisiotto, dove la violenta grandinata del 9 giugno potrebbe ridurre sensibilmente il raccolto.

L'iniziativa è rivolta soprattutto ai proprietari di pochi olivi che non raggiungono il quantitativo minimo richiesto per effettuare una molitura privata. Ricordiamo infatti che il **Frantoio Atena di Mezzana** richiede, per le consegne individuali, un quantitativo minimo di circa **150 kg di olive**. Il regolamento completo è consultabile sul sito del frantoio, nella sezione dedicata.

Ti aspettiamo per questa decima edizione della raccolta collettiva!

Con il tuo contributo aiuterai a valorizzare un patrimonio del nostro territorio, a ridurre gli sprechi e a mantenere viva la cultura e la tradizione dell'olivo in Ticino. Ogni oliva raccolta è un piccolo gesto che contribuisce a preservare una tradizione.

26. August 2026

**Gemeinsame Olivenernten
(letzte 5 Jahre)**

2021 | 5. Ausgabe: 206 kg für
21,3 kg Öl

2022 | 6. Ausgabe (*Rekordausgabe*):
1'063 kg für 108,1 kg Öl

2023 | 7. Ausgabe: 119 kg für 6,4
kg Öl

2024 | 8. Ausgabe: 766 kg für
52,7 kg Öl

2025 | 9. Ausgabe: 116 kg für 9
kg Öl



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch



Haben Sie einen oder mehrere Olivenbäume, aber die Ernte ist zu gering, um sie zur Ölmühle zu bringen? (Version auf italienisch Seite 1)

Der Verein *Amici dell'Olivo* lädt Sie herzlich zur Teilnahme an der **10. Ausgabe der gemeinsamen Olivenernte** ein. Diese Initiative ermöglicht es auch Besitzerinnen und Besitzern weniger Olivenbäume, ihre Ernte in ein kostbares Tessiner Olivenöl extra vergine zu verwandeln. Sie müssen lediglich die Oliven ernten und sie an einer der vom Verein eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Oliven werden anschliessend zur Ölmühle Frantoio Atena in Mezzana transportiert, wo sie zu Öl verarbeitet werden. Die Sammelstellen werden in **Bellinzona, Noranco und Rancate** organisiert. Auch kleine Mengen sind wichtig: Jede Lieferung trägt zum Erfolg der Initiative bei. Das Erntedatum wird bekannt gegeben, sobald der Reifegrad der Oliven genau beurteilt werden kann; orientierungsweise ist die Ernte für die **zweite Oktoberhälfte 2026** geplant.

Durch Ihre Teilnahme tragen Sie dazu bei, dass die Oliven nicht ungenutzt bleiben und durch das Herabfallen auf den Boden verloren gehen. Bei einem Befall durch die Olivenfliege stellen zudem die rechtzeitige Ernte und die Reinigung des Bodens eine wertvolle Hilfe dar, um deren Ausbreitung einzudämmen und die Qualität der Produktion zu sichern. Wie gewohnt übernimmt der Verein alle nachfolgenden Schritte: Transport zur Ölmühle, Mahlen, Abfüllen und Etikettieren. Als Zeichen der Anerkennung erhalten alle Teilnehmenden – abhängig von der gelieferten Menge – einige Fläschchen Tessiner Olivenöl extra vergine. Nach einer besonders schwierigen Saison 2025, die durch eine geringe Produktion und ein starkes Auftreten der Olivenfliege geprägt war, sind die Aussichten für 2026 deutlich günstiger. Die Produktion präsentiert sich derzeit reichlicher und bislang mit einem geringen Schädlingsbefall. Dennoch gibt es lokale Ausnahmen, insbesondere im Mendrisiotto, wo der heftige Hagelschlag vom 9. Juni die Ernte erheblich verringern könnte.

Die Initiative richtet sich vor allem an Eigentümerinnen und Eigentümer weniger Olivenbäume, die nicht die erforderliche Mindestmenge für ein privates Mahlen erreichen. Wir erinnern daran, dass die Ölmühle **Frantoio Atena in Mezzana** für individuelle Lieferungen eine Mindestmenge von etwa **150 kg Oliven** verlangt. Das vollständige Reglement ist auf der Website der Ölmühle im entsprechenden Bereich einsehbar.

Wir freuen uns auf Sie bei dieser zehnten Ausgabe der gemeinsamen Ernte!

Mit Ihrem Beitrag helfen Sie, ein Kulturgut unserer Region aufzuwerten, Verschwendung zu reduzieren und die Kultur sowie die Tradition des Olivenbaums im Tessin lebendig zu halten. Jede geerntete Olive ist eine kleine Geste, die zum Erhalt einer Tradition beiträgt.