

28 settembre 2026

### Consegna olive

Si raccomanda di mantenere gli orari indicati per il termine di chiusura.



### Raccolta collettiva 2022 rimane da record

Nel 2022 una sessantina di partecipanti, in gran parte provenienti dal Mendrisiotto, hanno consegnato ben 1'063 kg di olive, che hanno prodotto 108 chili di olio extravergine di oliva.



### 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)

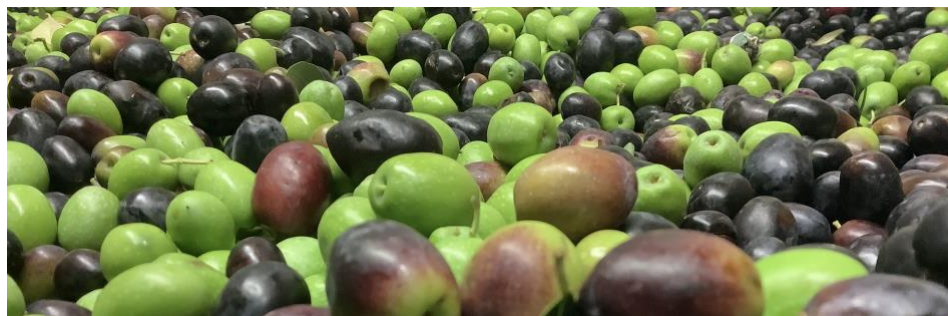


Foto © AAO

## Raccolta collettiva di olive – 11.10.26

Cari soci, cari amici e piccoli olivicoltori,

Il comitato è lieto di dare il via alla **10<sup>a</sup> edizione della raccolta collettiva delle olive**, un appuntamento pensato in particolare per chi possiede piccoli appezzamenti o alberi in giardino.

Questa iniziativa vi permette di trasformare i vostri frutti in un ottimo olio, evitando che vadano sprecati cadendo a terra. Come ogni anno, l'associazione gestisce l'intero processo a proprie spese: dal ritiro delle olive al trasporto, fino alla frangitura, al filtraggio, all'imbottigliamento e all'etichettatura. La lavorazione avverrà anche quest'anno presso il frantoio Atena ([www.frantoioatena.ch](http://www.frantoioatena.ch)) a Mezzana, la cui apertura è stata fissata per il 10.10.2026.

### La situazione nei frantoi e le novità

Vi ricordiamo che, a seguito della chiusura definitiva del frantoio di Sonvico a fine 2024 in Ticino esistono ufficialmente due frantoi, uno a Losone della Cantina Delea e l'altro a Mezzana dell'Associazione Frantoio Atena, con ognuno un proprio regolamento di utilizzo.

### Previsioni per la nuova stagione

Se la scorsa annata è stata segnata da una produzione molto scarsa e colpita duramente dalla mosca olearia, il 2026 si prospetta decisamente positivo. Siamo di fronte a un anno di carica: le temperature elevate (spesso sopra i 32°C), la scarsa piovosità e la bassa umidità hanno limitato la diffusione del parassita. Segnaliamo tuttavia che il Mendrisiotto ha subito una forte grandinata lo scorso 9 giugno, che ha danneggiato diverse piante. Ci attendiamo comunque una buona annata, vicina ai livelli del 2024 ma inferiore al record del 2020.

### Come partecipare alla raccolta collettiva

Donare le proprie olive è un gesto semplice che valorizza il raccolto locale e viene premiato, come da tradizione, con alcune bottigliette di olio in omaggio.

La consegna centralizzata si terrà **domenica 11 ottobre 2026**, dalle **10:30 alle 12:00**, nei seguenti punti di raccolta:

- **Sopraceneri (Bellinzona):** Via Lucomagno 13
  - Contatto: Mario Piazzini – 079 620 02 02
- **Luganese (Pambio-Noranco):** Via La Risciada 1 (*dopo la rotonda, prima strada a destra dopo il Garage Kessel*)
  - Contatto: Claudio Crippa – 079 412 74 80 / 091 994 55 56
- **Mendrisiotto (Rancate):** Via ai Grotti 8
  - Contatto: Claudio Premoli – 079 731 63 83



Per qualsiasi dubbio o chiarimento, restiamo a vostra completa disposizione.

Auguriamo a tutti una fruttuosa raccolta e momenti di grande condivisione!



### Avvisi importanti per la raccolta collettiva

- **Qualità del raccolto:** Non raccogliere le olive colpite dalla mosca olearia o quelle cadute a terra venute a contatto con terreno ed erba, poiché compromettono notevolmente la qualità dell'olio.
- **Metodo di raccolta:** Per quantitativi ridotti, consigliamo la raccolta a mano (similmente alle ciliegie).
- **Stato di conservazione:** Le olive in stato di fermentazione rischiano di danneggiare l'intero carico.
- **Trasporto:** Utilizzate esclusivamente cassette areate. Le cassette saranno restituite subito al conferente. Le olive saranno portate al frantoio lo stesso giorno per preservare al massimo le proprietà organolettiche dell'olio.
- **Controllo della qualità:** Il centro di raccolta si riserva il diritto di rifiutare le olive non idonee. In tal caso, il conferitore dovrà ritirarle e smaltirle nei rifiuti evitando assolutamente il compostaggio.

### Altre informazioni

La raccolta delle olive iniziava a sud delle Alpi durante la seconda metà di ottobre, ma con il cambiamento climatico e spesso anche a causa degli attacchi della mosca olearia si tende ora ad anticiparla.

Questo accade anche perché le varietà precoci, come Leccino e Pendolino, sono molto diffuse in Ticino (vedi newsletter AAO n. 55 ➡ <https://amicidellolivo.ch/55-2025/>).

In generale, il momento ideale per la raccolta varia comunque in base alle condizioni climatiche stagionali e alla località. Durante la maturazione delle olive si assiste a una diminuzione della quantità d'acqua nel frutto, che porta a un graduale aumento della percentuale di olio.

Il momento migliore per la raccolta è quando l'invasitura, ovvero il cambiamento di colore del frutto da verde a violaceo e poi a nero, è al **50-60%**. In questa fase si ha la maggiore concentrazione di olio e delle sostanze fenoliche e aromatiche che conferiscono le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

### Alcuni metodi di raccolta delle olive

- **Caduta spontanea:** Questo è un metodo di raccolta semplice ed economico, poiché è sufficiente attendere che le olive cadano spontaneamente. Tuttavia, ha un grave difetto: le olive si staccano dall'albero quando sono eccessivamente mature, il che comporta una diminuzione della qualità dell'olio (sconsigliato alle nostre latitudini).
- **Pettinatura:** Questo metodo prevede l'uso di grossi rastrelli per pettinare i rami degli alberi. Le olive, colpendo il pettine, vengono staccate dal ramo e cadono.
- **Scrollatura:** Questo metodo comporta l'uso di bracci meccanici che avvolgono i rami dell'olivo e li percuotono delicatamente, facilitando la caduta delle olive. Un sistema simile prevede l'uso di piccoli

scuotitori portati a spalla dagli operatori, che causano vibrazioni più leggere e meno energetiche rispetto ai grandi scuotitori meccanici.

- **Abbacchiatura:** Questo metodo era molto utilizzato in passato e consiste nel percuotere i rami degli alberi con delle grosse pertiche. Tuttavia, le olive più mature possono rompersi a causa dell'impatto con la pertica o con il terreno.

In tutti questi casi, in cui si attende o si facilita la caduta delle olive, è necessario stendere preventivamente dei teli o delle reti alla base degli olivi, che agevoleranno la raccolta.



*Bellinzona | Piazzini*



*Pambio-Noranco | Cripp.*



*Rancate | Premoli*



25<sup>ANNI</sup>

ASSOCIAZIONE  
AMICI DELL'OLIVO