25ANNI
ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO



Consegna olive a Rancate Foto © AAO

Newsletter 75
7 novembre 2026

Raccolta collettiva 2026: la decima edizione è un nuovo record

(versione disponibile anche in tedesco)

La raccolta collettiva delle olive promossa dall'Associazione Amici dell'Olivo raggiunge nel 2026 un traguardo importante: la decima edizione.

Un anniversario che offre l'occasione per guardare con soddisfazione al cammino percorso e ai risultati ottenuti grazie alla partecipazione di decine di appassionati che, anno dopo anno, hanno contribuito a valorizzare un patrimonio spesso dimenticato del nostro territorio.

Quando nel 2017 venne proposta la prima raccolta collettiva, l'iniziativa aveva quasi il sapore di una scommessa. Soltanto due partecipanti consegnarono complessivamente 28 chilogrammi di olive, dai quali si ottennero poco meno di quattro chilogrammi di olio. Un quantitativo modesto, ma sufficiente per intuire le potenzialità di un progetto che mirava a dare valore alle olive provenienti da giardini privati e piccoli oliveti, spesso lasciate inutilizzate. Da allora la raccolta è stata riproposta con convinzione, crescendo progressivamente e conquistando l'interesse di un numero sempre maggiore di proprietari di olivi.

A distanza di dieci anni, i risultati parlano da soli. L'edizione 2026 ha stabilito un nuovo record assoluto con **72 conferenti** e **1'340 chilogrammi di olive raccolte**, superando nettamente il precedente primato del 2022, quando erano stati conferiti 1'063 chilogrammi. Anche la quantità media consegnata per partecipante ha raggiunto il valore più elevato mai registrato, attestandosi a **18,6 chilogrammi per persona**.
Dalla lavorazione delle olive presso il frantoio si sono ottenuti **107,6 chilogrammi di olio extravergine**, un risultato praticamente identico a quello della memorabile annata 2022. La resa si è attestata all'8,0%, inferiore rispetto al 10,2% registrato quattro anni prima. Questo dato ricorda come la qualità e la quantità dell'olio dipendano da molteplici fattori agronomici e climatici e non siano sempre direttamente proporzionali alla quantità di olive raccolte.

Al di là dei numeri, ciò che maggiormente soddisfa l'associazione è la continua crescita della partecipazione. Rispetto alla precedente edizione record, il numero dei conferenti è aumentato di quasi il 10%, mentre il quantitativo complessivo di olive è cresciuto di oltre il 26%. Un segnale chiaro che testimonia una sensibilità sempre più diffusa verso la valorizzazione delle produzioni locali e verso una gestione più attenta delle risorse presenti nei giardini e nei piccoli oliveti del Sud delle Alpi.
Non bisogna infatti dimenticare quanto sia cambiata la situazione nel corso degli ultimi dieci anni. Fino a tempi relativamente recenti, molti olivi presenti in Ticino e Moesano erano considerati prevalentemente elementi ornamentali. Le olive rimanevano spesso sulla pianta fino alla caduta naturale e raramente venivano raccolte per produrre olio o conserve. Oltre allo spreco di una risorsa preziosa, questa pratica favoriva la presenza della mosca olearia e di altri problemi fitosanitari.

Giornata Mondiale dell'Olivo
In occasione della giornata indetta dall'UNESCO, il 26 novembre 2026 si terrà a Rancate una conferenza tecnica sull'olivicoltura, incentrata sul connubio tra tradizione, scienza e qualità dell'olio. All'evento interverranno due rappresentanti dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO) di Verona: il Sig. A. Volani, Responsabile dell'Ufficio Catasto Olivicolo, Certificazioni e Normative, e la Sig.ra R. Ruggeri, Responsabile Amministrativa.
Per ulteriori dettagli è possibile consultare il sito dell'AAO.

AIPO

Olivi in vendita



Disponibili 5 piante di olivo varietà Leccino (circonf. tronco 18/20 cm) per cambio di progetto. Prezzo CHF 500 l'una. Per dettagli e contatti Alberto Benzoni - 076 383 27 06.

Cutrera ancora nell'eccellenza
Per la guida Flos Olei 2027 (in uscita a inizio anno), il celebre frantoio siciliano si riconferma nella fascia *Eccellente* con 99/100 punti per l'olio della raccolta 2025-2026. Un traguardo d'oro che l'azienda, visitata dalla nostra

associazione lo scorso maggio con la gita annuale, bissa per il terzo anno consecutivo.

Oleificio Sabo SA
Florin AG di Muttenz (BL) a fine settembre 2026 ha acquisito interamente l'Oleificio Sabo per rafforzare la produzione nazionale e unire le competenze di mercato. L'Oleificio Sabo continuerà a operare come filiale al 100% nelle sedi di Horn e Lugano. Florin AG amplia così le proprie competenze nel settore degli oli biologici, di marca, speciali e d'oliva.

Concimazione autunnale
Negli impianti giovani si possono scegliere dei concimi organo-minerali bilanciati con azoto, fosforo e potassio (NPK). Consigliato il 18-8-10* per evitare fiammate vegetative tardive. Non dimenticare il boro, somministrato al suolo o per via fogliare prima del riposo vegetativo, favorisce la fertilità del polline e la futura allegagione.
*****_indicano la percentuale in peso di ciascun elemento presente nella confezione._

Conservabilità dell'olio
La conservabilità dell'olio extra-vergine dipende soprattutto dalla sua composizione chimica. La varietà di olivo influisce su acidi grassi e contenuto di antios-sidanti. Questi fattori determinano la resistenza dell'olio alla degra-dazione nel tempo.

Autorizzazione speciale per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari (patentino)
Per ottenere l'autorizzazione speciale è obbligatorio superare un esame che attesta il possesso delle capacità e delle conoscenze definite dalle Ordinanze federali. Corsi di formazione e esami a Bellinzona e Mezzana.
https://www4.ti.ch/dfe/de/servizio-fitosanitario/home-sf



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

La raccolta collettiva ha contribuito a cambiare questa mentalità. Grazie all'organizzazione dei punti di consegna, al trasporto delle olive, alla frangitura e all'imbottigliamento, anche chi possiede pochi alberi ha oggi la possibilità di partecipare concretamente alla produzione di un olio extravergine ticinese di qualità. Un piccolo gesto che permette di mantenere vivo il legame con una tradizione agricola che caratterizza sempre meno il paesaggio e l'identità del nostro territorio.

La stagione 2026 si presentava favorevole già dai mesi precedenti alla raccolta. Dopo un 2025 particolarmente difficile, segnato da una forte presenza della mosca olearia e da una scarsa produzione, gli olivi hanno beneficiato di condizioni generalmente più positive, consentendo di affrontare la raccolta con rinnovata fiducia.
Il successo della decima edizione dimostra che l'iniziativa ha raggiunto pienamente il proprio obiettivo: recuperare olive che altrimenti andrebbero perdute, promuovere la cultura dell'olivo e creare una rete di persone accomunate dalla passione per questo straordinario albero mediterraneo.
A tutti coloro che hanno partecipato va il più sincero ringraziamento dell'associazione. Come da tradizione, i conferenti riceveranno alcune bottigliette dell'olio ottenuto dalla raccolta collettiva quale simbolo concreto del loro contributo.

Dieci anni fa erano soltanto due persone e 28 chilogrammi di olive. Oggi sono 72 conferenti e oltre una tonnellata e trecento chilogrammi di raccolto. Un risultato che racconta molto più di una semplice statistica: racconta la crescita di una comunità, la riscoperta di una tradizione e il successo di un progetto che continua a guardare al futuro con entusiasmo.





