

Tapa Olearia

Informazioni

HOUSE ORGAN della Cooperativa "TAPA OLEARIA" – Riservato ai soci della Cooperativa – N° 2 Maggio 2025



Tapa Olearia

Tapa Olearia s.c.a.

Cavaso del Tomba (TV) - Via Decumana, 22
Vittorio Veneto (TV) - Via della Seta, 21



Speciale all'interno PREMIAZIONE CONCORSO TAPA OLEARIA

SOMMARIO

Pagina 3
- Eventi

Pagina 4
- Rive
Divine
2025

Pagina 5
- Oliveti
Pedemontana

Pagina 6
- Langolo
Tecnico

Pagina 8
- L'esperto
Risponde





Lettera del Presidente Gio Batta Checuz



il C.d.A.

Checuz Gio Batta
Presidente

Conte Alessandro
Vice Presidente

Talamini Lino
Vice Presidente

Bittante Ottorino
Consigliere

Pellizzari Felice Giovanni
Consigliere

Rosolen Mario
Consigliere

Sartor Gaetano
Consigliere

Vettori Silvia
Consigliere

Vettoruzzo Alida
Consigliere

Zaninotto Giacomo
Consigliere

Zuccolotto Gabriele
Consigliere

Carissimi soci,

per la prima volta dopo 15 anni non vedete più la foto di Lino Talamini qui a fianco.

Dopo che Lino aveva manifestato l'intenzione di passare la mano, il Consiglio Direttivo nella riunione del 5 marzo scorso ha deciso di nominarmi Presidente per i prossimi 3 anni. Ben cosciente dell'importante compito e delle difficili prove che mi aspettano ho accettato, ben sapendo comunque di avere le spalle coperte e di poter contare sulla competenza e disponibilità dell'ex Presidente in primis e comunque di tutto il C.d.A..

L'obiettivo che ci siamo proposti è di continuare e anzi migliorare nella nostra attività di attenzione verso voi soci, sia mettendo a vostra disposizione servizi quali per esempio filtraggio (importante per la conservazione) e imbottigliamento dell'olio su vostra richiesta, sia attraverso corsi di formazione e assistenza, sia continuando a migliorare il nostro parco macchine in modo da ottenere un olio di qualità sempre più alta. Qualità comunque già eccellente, come anche dimostrato dalla recente premiazione del concorso nazionale "Ramoscello d'Ulivo 2025" dove l'olio della Pedemontana Trevigiana di alcuni nostri soci ha ottenuto riconoscimenti di grande valore. Avremo tempo di approfondire questi temi, a cominciare dall'incontro che avremo il 10 maggio prossimo a Villa dei Cedri di Valdobbiadene per le premiazioni del nostro concorso dell'olio extravergine, al quale vi invito fin d'ora a partecipare. Tra l'altro nell'occasione il dott. Enzo Gambin di AIPO terrà una conferenza sulla filtrazione dell'olio d'oliva. Non posso però chiudere questo mio primo intervento senza sottolineare quanto fatto da Lino Talamini nei suoi 15 anni di Presidenza.

Lino si è sempre speso incessantemente per la nostra cooperativa.

Ricordo qui le tappe più importanti:

- 2011: a Vittorio Veneto gramole, decanter e centrifuga nuovi (1.000 + 1.000 quintali di olive lavorate a Cavaso e Vittorio)
- 2013: a Cavaso nuovo frantoio
- 2015: a Cavaso nuova pavimentazione
- 2019: a Cavaso Separatore del nocciolo e Centrifuga finale 'Bravo'
- 2020: quasi 10.000 quintali di olive lavorate fra Cavaso e Vittorio
- 2023: a Cavaso nuovo Decanter SPI111
- 2024: a Vittorio separatore del nocciolino, nuovi frangitori a Cavaso e Vittorio e stazione di filtraggio a Cavaso

Come ben sapete negli ultimi anni le annate non sono state favorevoli a causa dei cambiamenti climatici anche con la comparsa di varie nuove problematiche per l'olivicoltura. Nonostante questo, Lino Talamini, assieme al CDA, ha sempre cercato di innovare anche prendendo in gestione nel 2022 e 2023 il frantoio di Caneva.

Personalmente lo ringrazio anche per il supporto che mi sta dando in questi miei primi giorni di Presidenza, con consigli sempre importanti e puntuali.

Lo stesso posso dire di tutto il CDA, con i 2 vicepresidenti Alessandro Conte e Lino Talamini, e di Paola, bravissima segretaria. A tutti loro e a tutti voi soci auguro buon lavoro per i prossimi anni.

Il Presidente
Gio Batta Checuz



Certificazione
IT BIO 007
codice operatore R57F

www.tapaolearia.it
coop@tapaolearia.it

Elab. grafica:
Marca Print S.n.c.
Via Arma di Cavalleria, 4
Quinto di Treviso (TV)

ORARI DI APERTURA UFFICIO

CAVASO DEL TOMBA

Via Decumana 22

Tel. 0423 562517

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30

VITTORIO VENETO

Via della Seta 21 - loc. San Giacomo di Veglia

Tel. 0438 912784

**Aperto Lunedì dalle 9.00 alle 12.00
(altri giorni su appuntamento)**



Tapa Olearia EVENTI

SABATO 10 MAGGIO 2025
ore 10.00

Con patrocinio del comune di Valdobbiadene



PRESSO VILLA DEI CEDRI

(sala al piano terra adiacenza est).

Valdobbiadene (TV) Via Piva n. 89

**ORE 10.00 CONVEGNO:
CONVENIENZA
TRA FILTRAGGIO
E DECANTAZIONE
DELL'OLIO EVO**

A cura del Dott Enzo Gambin - AIPO VR



La Villa Dei Cedri a Valdobbiadene (TV)
Ex Opificio di origine ottocentesca

**ORE 11.00 PREMIAZIONE:
16° CONCORSO OLIO DI QUALITÀ
DEI FRANTOI TAPA OLEARIA**

Anche quest'anno si svolgerà l'ormai tradizionale concorso "olio di qualità dei colli trevigiani" giunto alla sua 16° edizione. Sono stati raccolti n. 29 campioni di olio di aziende che hanno lavorato le olive.

I campioni sono stati prelevati direttamente in frantoio al momento della molitura. Le analisi chimiche e organolettiche permetteranno di selezionare i primi 3 finalisti e verificare la qualità dell'olio prodotto nell'anno 2024.

A tutti i partecipanti sarà consegnata l'analisi chimica/organolettica e l'attestato di partecipazione. I primi 3 classificati saranno premiati con dei buoni di molitura omaggio rispettivamente da: kg. 500-300-200 da utilizzare nei nostri frantoi per la prossima campagna olivicola 2025/2026.

Seguirà un momento di convivialità con aperitivo a base di Prosecco DOCG 'LE TOSE' Soc. Agr. Gli Allori - Conegliano (TV).



RIVE DIVINE 2025

Ormai appuntamento fisso per Tapa Olearia è quella con RIVE DIVINE anche quest'anno la cooperativa sarà tappa del percorso che fa scoprire le bellezze paesaggistiche e gastronomiche dei dintorni di Vittorio Veneto. L'appuntamento sarà per **domenica 15 giugno 2025**.

Tapa Olearia sarà tappa del percorso ARANCIONE. Insieme alla deliziosa bruschetta all'olio e al delizioso gelato all'olio evo l'immaneabile Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore della Società Agricola Gli Allori.

Ringraziamo tutti gli amici del frantoio di San Giacomo di Veglia per l'indispensabile, prezioso e gioioso aiuto nell'allestimento le preparazioni e l'organizzazione.



IL PERCORSO ARANCIONE

🍷 "MAGIA E DOLCEZZA PER GRANDI E PICCINI" 🍷

Domenica **15 Giugno 2025**

Partenza e controllo iscrizioni dal **Bianconiglio** (Vittorio Veneto, TV).

🍷 **1 Tappa:**

Tapa Olearia

Durante la prima tappa degusterete l'**ANTIPASTO**:

Degustazione di oli.

Bruschette Primavera.

Gelato all'Olio Extravergine di Oliva.

Vino Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg Brut "Le Tose".

🍷 **2 Tappa:**

Circolo dell'Associazione Antea + Visita Museo Botteccia.

Durante la seconda tappa degusterete il **PRIMO PIATTO**:

Lasagna al Ragù.

Vini della Primavera del Prosecco.

🍷 **3 Tappa:**

Tenute Ca' dei Boz Winery

Durante la terza tappa degusterete il **SECONDO PIATTO**:

Spiedo Misto della Tradizione.

Vino Merlot IGT e altri assaggi di produzione propria.

🍷 **4 Tappa:**

Azienda Agrituristiche Le Vignole

Durante la quarta tappa degusterete il **DOLCE**:

Panna Cotta.

Prosecco Extra Dry Doc Treviso Le Vignole.

+ **ANIMAZIONE PER BAMBINI** 🎈🎪🎡

🍷 **5 Tappa:**

Ritorno al Bianconiglio

Degustazione Grappe, Birra e Caffè.

Valore esperienza:

Adulti **45 euro**

Ragazzi (da 8 a 16 anni) **25 euro**

Bambini **15 euro**

RISCHIO DI ABBANDONO DEGLI OLIVETI DELLA PEDEMONTANA

a cura di Giacomo Zaninotto

Confrontandomi con una serie di olivicoltori nel corso dell'ultimo periodo, ho purtroppo dovuto prendere atto che quello che per me era un sospetto, ormai sta diventando una realtà: l'abbandono degli oliveti storici in collina. C'era da aspettarselo, l'olivicoltura nella provincia di Treviso non è mai stata una attività agricola remunerativa, il tutto si è sempre basato sulla passione e la voglia di prendersi cura del proprio fazzoletto di terra, con la eventuale soddisfazione di produrre per sé e la propria famiglia l'olio per tutto l'anno solare; quello prodotto con le proprie mani e i propri sforzi è poi sicuramente il MIGLIORE degli oli. Nel corso degli ultimi anni le produzioni si sono ridotte e le difficoltà agronomiche e sanitarie che hanno afflitto le piante di olivo sono aumentate. Questa situazione ha iniziato a scoraggiare e demoralizzare gli olivicoltori anche a seguito di una serie sempre più gravosa di spese da sostenere. Solo lo smaltimento delle potature, un elemento basilare per la cura annua dell'oliveto, è cosa difficile: meglio non trinciare i sarmenti nell'oliveto, potrebbero essere veicolo di infezioni e patogeni. Bisogna perciò raccogliarli e spostarli, volumi impressionanti di ramaglie, e spostarli dove? A quale costo? Bruciarli? Sarebbe l'ideale peccato che i comuni e di conseguenza i regolamenti di polizia rurale dicano ognuno una cosa differente e diversa. Un incubo. Il cambio generazionale è un altro elemento che va valutato nell'abbandono degli uliveti. I proprietari storici, chi ha piantato le piante, comincia ad essere in là con gli anni, i lavori fisici sono difficili e faticosi da svolgere. Figli e nipoti, se ci sono, non sempre sono vogliosi di spaccarsi la schiena per qualche oliva e qualche bottiglietta d'olio: forse meglio comprarla. Alla luce di questi ed altre innumerevoli considerazioni credo che sia necessario muoversi, dialogare con le istituzioni, gli organi di categoria per prevedere e sviluppare un piano di salvataggio/aiuto per l'olivicoltura della Pedemontana Trevigiana.

.....

Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro 2025"

Lo scorso 29 marzo si è svolto presso Villa Barbaro a Maser il Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro 2025". La manifestazione che premia le aziende che seguono con cura tutte le fasi della produzione: dalla coltivazione alla commercializzazione, valorizzando aromi, profumi e sapori dell'olio extravergine di oliva. In particolare, sono sette le categorie in concorso: oli extravergini d'oliva, oli extravergini DOP e IGP, oli extravergini Biologici, oli extravergini Monovarietali, Premio Marketing per le migliori confezioni, Aromatizzati d'Autore e Premio Azienda Modello per area geografica.

L'assegnazione del Ramoscello d'Oro rappresenta l'occasione per celebrare la qualità e l'innovazione in un settore fondamentale per l'agricoltura e la cultura del nostro Paese. Inoltre, come già per la ciliegia anche l'olio sta diventando un simbolo della nostra città.

Un grande orgoglio per Tapa Olearia essere presenti a questa importante iniziativa, con felicità scoprire che alcuni dei nostri soci sono stati premiati al concorso.



CONOSCIAMO DAVVERO L'IMPOLLINAZIONE DELL'OLIVO?

La fioritura dell'olivo si verifica generalmente tra metà maggio e giugno, un periodo cruciale per la produzione. In questa fase, la pianta produce fiori che, se impollinati con successo, daranno origine alle olive.

L'impollinazione avviene principalmente grazie al vento, un processo chiamato anemofilia, caratteristico di questa specie.

Sebbene possa sembrare un processo semplice, rappresenta in realtà una delle principali preoccupazioni degli olivicoltori.

La sua efficacia dipende dalle bizzarrie del clima e del vento, che non sempre riescono a garantire una distribuzione omogenea del polline.

Un'altra particolarità dell'olivo è il meccanismo che impedisce alla pianta di autofecondarsi. Questo funzionamento biologico, comune a molte specie vegetali, è regolato da geni specifici presenti nel polline, il gamete maschile, e nello stigma del fiore, la parte femminile della pianta.

In pratica, il polline prodotto da una pianta porta una "firma genetica" associata a un gruppo di compatibilità, chiamato GSI (Gametophytic Self-Incompatibility).

Quando il polline raggiunge lo stigma di un fiore appartenente allo stesso gruppo genetico, il sistema di auto-incompatibilità interviene, limitando o bloccando la crescita del polline e ostacolando la fecondazione dell'ovulo.

Questo processo è possibile grazie a specifiche proteine che riconoscono la somiglianza genetica e intralciano la fecondazione.

Ogni varietà di olivo appartiene a un gruppo genetico GSI.

Gli olivi dello stesso gruppo non riescono o fanno fatica a fecondarsi tra loro, mentre varietà appartenenti a gruppi diversi possono scambiarsi il polline con successo.

Un esempio pratico riguarda le varietà *Leccino* e *Frantoio*, che appartengono entrambe al gruppo GSI G1.

Nonostante siano molto diffuse e produttive, non si impollinano efficacemente a causa della loro affinità genetica.

In questi casi, l'introduzione di una varietà come il *Pendolino*, appartenente al gruppo GSI G2, può fare la differenza, agendo come un donatore di polline, migliorando l'impollinazione incrociata e favorendo la formazione delle olive.

Questo sistema genetico, pur complesso, ha una funzione cruciale, garantire la biodiversità e la produttività degli oliveti.

Da qui, l'importanza di scegliere varietà compatibili per ottimizzare la resa produttiva. L'impollinazione incrociata è infatti fondamentale nei *monocultivar*, dove si coltiva una sola varietà, senza una varietà compatibile, la resa può risultare ridotta.

Oltre alla compatibilità genetica, è fondamentale considerare anche la sincronizzazione della fioritura tra le varietà.

Questo significa che le varietà scelte per la coltivazione devono avere periodi di fioritura che coincidano o si sovrappongano, in modo da garantire un'efficace impollinazione incrociata. Senza questa sovrapposizione temporale, il polline di una varietà potrebbe non essere disponibile quando l'altra è in fiore, riducendo drasticamente la possibilità di fecondazione e, di conseguenza, la produttività dell'oliveto.

Una pianificazione attenta, basata su una conoscenza approfondita della genetica e della fenologia, consente di massimizzare la produttività degli impianti olivicoli.

Altro problema emergente è rappresentato dai cambiamenti climatici.

Temperature elevate o sbalzi termici durante il periodo di fioritura possono compromettere la vitalità del polline, ridurne la quantità o alterarne la qualità, limitando così la possibilità di fecondazione.

L'anticipo o il ritardo della fioritura, in risposta a condizioni climatiche instabili, può interrompere la sovrapposizione tra varietà impollinatrici, rendendo

inefficace la strategia dell'impollinazione incrociata.

La sfida per gli olivicoltori, pertanto, non si limita alla scelta delle varietà più adatte, ma si estende anche alla gestione dei fattori ambientali, in particolare dei cambiamenti climatici, e all'adozione di pratiche agricole opportune, volte a garantire la resilienza e la continuità produttiva dell'oliveto.



I LAVORI NELL'OLIVETO PER QUESTO 2025

Categoria	Principio Attivo	Dose*	Interventi max/anno*
Rameici	Rame idrossido	250-400 g/hl o 2,5-4 kg/ha	
	Rame ossicloruro	200-500 g/hl o 2-5 kg/ha	
	Rame ossido	200-500 g/hl o 2-5 kg/ha	
	Solfato di rame neutralizzato	250-500 g/hl o 2,5-5 kg/ha	
	Solfato tribasico di rame	200-400 g/hl o 2-4 kg/ha	
Altri fungicidi	Dodina	100-150 g/hl o 1-1,5 kg/ha	2
	Fosfonato di potassio	300-500 ml/hl o 3-5 l/ha	
	Piraclostrobin	60 g/hl o 0,6 kg/ha	2 con strobilurine
	Azoxystrobin	75-100 g/hl o 0,75-1 kg/ha	
	Trifloxystrobin	25-50 g/hl o 0,25-0,5 kg/ha	
	Bacillus subtilis QST 713	4-8 L/ha	6
Fungicidi naturali	Bicarbonato di potassio	500-1000 g/hl o 5-10 kg/ha	
	Bicarbonato di sodio	500-1000 g/hl o 5-10 kg/ha	
	Sapone molle di potassio	300-500 ml/hl o 3-5 l/ha	
	Olio di neem	300-500 ml/hl o 3-5 l/ha	
	Zolfo	200-400 g/hl o 2-4 kg/ha	



Questa pagina è dedicata ai soci che vogliono porgere delle domande specifiche cui risponderanno dei tecnici del settore agrario e legale.; le risposte saranno pubblicate nel successivo "TAPA OLEARIA INFORMAZIONI"

Scrivi pure i tuoi quesiti alla segreteria di TAPA OLEARIA: coop@tapaolearia.it

RUBRICA "L'AVVOCATO RISPONDE"

a cura dell'Avv. Francesco Vettori

COME COMPRARE CASA O ALTRO IMMOBILE ALL'ASTA.

Comprare all'asta può essere un ottimo modo per acquistare un immobile a un prezzo inferiore rispetto al mercato. Si tratta di uno strumento sempre più frequente, utilizzato non solo dagli **investitori** professionali, ma anche dai **privati** in cerca di un immobile a prezzi più accessibili.

Secondo i dati del Portale Ministeriale delle Vendite Pubbliche, analizzate da Immobiliallasta.it, solo nel 2023 in Italia sono state bandite oltre 150.000 aste immobiliari con un ingente giro di affari.

L'asta giudiziaria è una procedura pubblica con cui un immobile viene messo in vendita per soddisfare creditori a seguito di un'**esecuzione forzata** (es. pignoramento o **fallimento**). Gli immobili infatti vengono venduti forzatamente dal tribunale per soddisfare i creditori di un soggetto insolvente. Il prezzo base è stabilito da una **perizia tecnica** e può subire ribassi progressivi in caso di aste deserte.

Il principale vantaggio è per chi compra, che può trovare degli immobili con sconti che possono arrivare anche **al 50%** rispetto ai valori di mercato. Ma non è tutto: la vendita è pubblica, tracciabile, senza costi di intermediazione, e le **ipoteche vengono cancellate** al momento del decreto di trasferimento.

Partecipare all'asta richiede però l'espletamento di diverse formalità e incombenze, per cui è consigliato farsi seguire da un professionista del settore, come un avvocato o un commercialista.

Innanzitutto, bisogna trovare l'immobile di nostro interesse, consultando i diversi portali del settore e le riviste specializzate, come astegiudiziarie.it, fallcoaste.it, astalegale.net e i siti dei tribunali di zona. Vi sono poi gli annunci nei quotidiani locali. Ogni annuncio telematico contiene l'**Avviso di vendita**, la Perizia tecnica, e indica, oltre alle **modalità di partecipazione**, sia il prezzo base che il ribasso minimo.

La **perizia** è certamente uno dei documenti fondamentali, perchè descrive l'immobile, eventuali abusi edilizi, lo stato di conservazione, i vincoli e se è libero o occupato.

Bisogna poi, preparare il documento chiave ovvero l'**offerta** che deve essere redatta secondo le formalità indicate nell'avviso di vendita e secondo il protocollo in uso nel Tribunale di riferimento, ragion per cui è preferibile avvalersi di un professionista.

L'offerta può essere **cartacea**, da depositare in busta chiusa presso il delegato alla vendita nominato dal Giudice, o **telematica**, a seconda di quanto stabilito nell'avviso. Bisogna allegare diversi documenti, tra cui la copia del proprio documento d'identità o, se si partecipa a nome di una **società**, della visura camerale, oltre al verbale autenticato da un notaio che attesti i poteri di delega dell'offerente. Inoltre, si deve allegare, tramite assegno circolare o mediante la ricevuta di

bonifico, la prova del **versamento** della **cauzione** che di norma è pari al 10% del prezzo offerto.

L'asta, solitamente, si svolge **senza incanto** che è la forma più comune di vendita giudiziaria. In altre parole, ogni partecipante presenta un'**offerta segreta** in busta chiusa, senza sapere quanto hanno offerto gli altri. Il giudice o il delegato alla vendita, alla data fissata, apre le offerte: (i) se c'è una sola offerta, e il prezzo è pari o superiore al minimo stabilito, l'immobile viene aggiudicato direttamente; (ii) altrimenti, se ci sono più partecipanti, si aggiudica al miglior offerente oppure, se viene richiesto, si apre una gara tra gli offerenti, con rilanci minimi prestabiliti.

Oggi, molte aste si svolgono in **forma mista** dato che gli offerenti possono presenziare sia recandosi fisicamente nella sala aste, che collegandosi dal proprio computer. La registrazione *on line* richiede lo SPID o la firma digitale.

Se si aggiudica l'asta, l'offerente deve versare l'intero importo entro 60-120 giorni, secondo quanto stabilito nell'avviso di vendita o nella proposta stessa, se sia stato indicato un termine più breve. Il **decreto di trasferimento** firmato dal giudice sostituisce il rogito notarile e l'immobile diventa a tutti gli effetti di proprietà dell'aggiudicatario.

Comprare all'asta è certamente sicuro, perchè la compravendita viene gestita dal Giudice dell'esecuzione. Tuttavia, bisogna valutare: a) se l'immobile è **occupato**, e in tal caso si deve richiedere al custode di liberarlo; b) fare attenzione alle **spese condominiali arretrate**, in quanto chi compra deve farsi carico di quelle dell'anno in corso e del precedente; c) inoltre, si deve fare attenzione a eventuali **irregolarità urbanistiche**: alcune possono essere sanate, ma le spese sono sempre a carico dell'aggiudicatario.

Chi compra come privato un'**abitazione personale** può usufruire di alcune agevolazioni fiscali come "prima casa" o "prezzo valore", che gli consentiranno di pagare un'imposta ridotta. Chi compra per **rendimento**, invece, deve valutare attentamente i margini di rivendita o di messa a reddito. In entrambi i casi, il supporto di un tecnico o di un legale specializzato è spesso determinante per evitare errori.

Avv. Francesco Vettori del Foro di Treviso

Avv. Francesco Vettori

31100 Treviso, Viale G. Verdi 38

31020 San Pietro di Feletto, loc. Rua, Piazza Feletto

Si prega di corrispondere con lo studio di Treviso

T. (+39) 0422 590431 - F 0422 1783733

UCC: KRRH6B9

sito web: www.caimp.it

skype: francesco.vettori

info@studiolegalevettori.com

francescovettori@pec.ordineavvocattitrevise.it