

Colza

Ci sono giacimenti di petrolio in Svizzera?

In Svizzera non c'è petrolio, ma c'è un olio prezioso che cresce dalla terra: la colza! La colza è la pianta oleifera più importante per la Svizzera. In primavera, quando sbocciano i suoi fiori color giallo acceso, i campi di colza assumono un aspetto fantastico.

Perché l'olio di colza è così speciale?

È un olio alimentare molto prezioso. Contiene una quantità notevole di acidi grassi insaturi: in particolare gli omega-6 e gli omega-3 sono in proporzione ideale fra loro (2:1). Inoltre, due cucchiaini d'olio di colza coprono circa un terzo del fabbisogno giornaliero di vitamina E.

66 %

acidi grassi insaturi semplici

27 %

acidi grassi insaturi composti

6 %

acidi grassi saturi

1 %

glicerina, vitamine, steroli, ecc.

Quanta colza cresce nei campi svizzeri?

Le aziende agricole svizzere raccolgono ogni anno circa 85'000 tonnellate di colza da circa 23'000 ettari di superficie coltivata, ovvero circa 3–4 tonnellate per ettaro. Volendo fare un paragone, i cereali crescono su 144'000 ettari e le patate su 11'000 ettari.

Dov'è l'olio?

Nei piccoli semi neri, che contengono il 40–45 % di olio. Questo viene spremuto a freddo nel frantoio (spremitura a freddo) o estratto con aggiunta di calore (spremitura a caldo). Dopo il processo, rimane il pannello o farina di colza, che può essere usato come foraggio ricco di proteine e valore energetico.

Di quali cure ha bisogno la colza?

Per prima cosa, serve un terreno ben concimato. La colza necessita di una grande quantità di concime e liquami, che coprono l'elevato fabbisogno di sostanze nutritive della pianta. Inoltre, la colza deve essere protetta dai suoi principali nemici: le lumache e i meligeti della colza. Questi parassiti possono causare perdite totali.

Come cresce e matura la colza?

Il periodo di semina va da fine agosto a metà settembre e quello della fioritura da aprile a maggio. Dopo la fioritura, si formano dei baccelli oblunghi con all'interno i semi di colza, le cui dimensioni variano dai 12 ai 20 millimetri. Ci si affida alla mietitrebbia per il raccolto che avviene a metà luglio, quando la pianta è quasi secca, ma i semi hanno ancora un tasso di umidità del 6–10 %.

Come si usa l'olio di colza in cucina?

L'olio di colza spremuto a freddo è indicato per i piatti freddi e ha un sapore che ricorda le nocciole. Raffinato invece ha un gusto neutro ed è adatto per la cucina fredda, nonché per stufare, rosolare e cuocere al forno. Per arrostiti e friggere serve l'olio di colza speciale HOLL (High Oleic – Low Linoleic). Dall'introduzione di nuovi tipi di varietà, l'olio di colza ha perso il suo gusto amaro.

L'olio di colza può anche servire da carburante?

Negli ultimi tempi, la colza è stata sempre più spesso utilizzata per scopi non alimentari, ad esempio come carburante o lubrificante. L'estere metilico di colza possiede caratteristiche simili a quelle del diesel. Tuttavia, in Svizzera la colza non viene utilizzata nella produzione di carburante.