



c/o AGRIDEA  
Av. des Jordils 1, CP 1080  
1000 Lausanne  
T +41 (0)21 619 44 65  
[www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)



Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
T +41 (0)79 731 63 83  
[amicidellolivo@gmail.com](mailto:amicidellolivo@gmail.com)  
[www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)

11 ottobre 2021

## Comunicato stampa

### Nuova entrata nell'inventario del patrimonio culinario svizzero: Olio d'oliva ticinese



© Claudio Premoli

Nel 2020, la produzione di olio extravergine d'oliva nel Canton Ticino ammontava a 2000 litri, provenienti da frutti coltivati e maturati sul suo proprio territorio. L'olio d'oliva ticinese è stato inserito nell'inventario del patrimonio culinario svizzero nel settembre 2021.

L'olivo (*Olea europaea*), è una pianta mediterranea, però è anche molto fiorente in Ticino. Questo può essere una sorpresa per gli svizzeri che vivono sul lato nord delle Alpi, ma non per i ticinesi, che sono numerosi ad avere degli ulivi nei loro giardini privati.

E questo già da molto tempo. Il più vecchio documento conosciuto che si riferisce alla presenza di olivi in Ticino è un atto di vendita emesso nel 769, che menziona un "olivetallo meo in ipso vico Campellione", cioè "il mio oliveto nel villaggio di Campione" (oggi Campione d'Italia in Italia).

All'estremità settentrionale dell'Italia, regione alla quale anche il Ticino appartenne per secoli, i primi olivi furono probabilmente piantati dai Romani. L'olio d'oliva era usato principalmente come fonte di luce. Con l'avvento di oli più economici e dell'elettricità, l'olio d'oliva perse gradualmente la sua importanza. I geli del 1494, 1600 e 1709 portarono alla completa distruzione degli alberi. Più tardi gli olivi sono stati sacrificati a favore dei gelsi, per incoraggiare la cultura dei bachi da seta.

Verso la fine degli anni 80 del secolo scorso, la coltivazione dell'olivo è stata ripresa, questa volta per ragioni culinarie. A metà del 2021, un censimento esaustivo nelle regioni ticinesi del Sotto e del Sopraceneri ha individuato poco meno di 7'700 olivi, e la tendenza è in aumento (il riscaldamento globale favorisce la cultura di olivi). Tuttavia, l'olio d'oliva ticinese rimane una rarità.

Un buon terzo delle varietà sono note. Le più comuni sono Leccino, Frantoio e Pendolino. L'Ascolana è una varietà per le olive da tavola. Pro Specie Rara ha impiantato in quattro oliveti degli alberi le cui varietà sono sconosciute.

La degustazione di cinque oli d'oliva ticinesi nel luglio 2021 ha rivelato sapori che vanno da un fruttato medio fino a leggero. Non tutti questi oli si trovano in commercio; quelli che più si possono trovare e comperare sono "Olio del Ceresio" (olive delle rive del Lago di Lugano) di Tamborini, "Olio Amorosa" (Sementina-Gudo; Sopraceneri) di Delea o "L'or da Gandria" dell'Associazione Viva Gandria.

Link alla scheda dell'olio d'oliva ticinese: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Prodotti#471>

### **Profilo dell'associazione Patrimonio culinario della Svizzera**

L'associazione indipendente "Patrimonio culinario della Svizzera" è stata fondata nel 2004 da esperti in prodotti locali e agricoltura con l'intento di costituire un inventario a livello nazionale dei prodotti alimentari tradizionali con le loro caratteristiche, la loro storia e il loro metodo di preparazione.

I prodotti catalogati devono soddisfare tre requisiti : devono avere un valore particolare per gli abitanti di una regione, di un cantone, o di tutta la Svizzera; devono essere conosciuti da almeno 40 anni (vale a dire che devono essere stati trasmessi da una generazione all'altra), e infine, devono essere preparati e utilizzati ancora ai giorni nostri.

L'inventario, pubblicato nel 2008, comprende più di 400 prodotti, dal sale alla pralina, dal Bündnerfleisch al Bätziwasser, dal Glarner Alpkäse al pane di segale del Vallese, e viene costantemente integrato.

Questo inventario - disponibile in forma di libro (cinque volumi in tedesco su <https://echtzeit.ch/kategorie/kulinarik>) e regolarmente aggiornato sulla homepage [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch) - è un vero e proprio tesoro culinario e fornisce approfondimenti sulla storia e sui metodi di produzione dei prodotti tradizionali svizzeri.

Per maggiori informazioni: [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)

### **Profilo dell'Associazione Amici dell'Olivo**

Associazione che si occupa da oltre 20 anni della pianta dell'olivo al sud delle Alpi mettendo le proprie conoscenze a disposizione di tutti gli interessati. Ha ideato il "sentiero dell'olivo" tra Castagnola e Gandria.

Per maggiori informazioni: <https://amicidellolivo.ch/#>

### **Contatto Patrimonio culinario della Svizzera:**

Astrid Gerz, Amministratore Delegato

E-Mail: [astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch)

Tel.: +41 (0)78 684 77 99

### **Contatto Associazione Amici dell'Olivo:**

[amicidellolivo@gmail.ch](mailto:amicidellolivo@gmail.ch)