



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. Oktober 2021

## Medienmitteilung

### Neuer Eintrag im Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz: Olio d'oliva ticinese (Tessiner Olivenöl)



© Claudio Premoli

2020 wurden im Kanton Tessin 2000 Liter Olio d'oliva extravergine aus Früchten gepresst, die auf eigenem Boden gewachsen und gereift sind. Das Olio d'oliva ticinese ist im September 2021 ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen worden.

Der Olivenbaum (*Olea europaea*), das klassische Gewächs des Mittelmeerraums, gedeiht auch im Tessin. Dies mag Schweizerinnen und Schweizer überraschen, die auf der Alpennordseite leben – nicht aber die Tessiner Bevölkerung, denn ein beträchtlicher Teil der Olivenbäume steht in Privatgärten.

Und dies schon lange. Das älteste bekannte Dokument, in dem Olivenbäume erwähnt werden, ist eine Verkaufsakte, die im Jahr 769 ausgestellt wurde. Darin ist von einem «olivetallo meo in ipso vico Campellone» die Rede, von «meinem Olivenhain im Dorf Campione» (heute Campione d'Italia in Italien).

Am nördlichen Rand Italiens, zu dem jahrhundertlang auch das Tessin gehörte, wurden die ersten Olivenbäume wahrscheinlich von Römern gepflanzt. Das Olivenöl diente vor allem als Lichtquelle. Das Aufkommen von billigeren Ölen und der Elektrizität nahm dem Olivenöl langsam die Bedeutung. Fröste im den Jahren 1494, 1600 und 1709 zerstörten die Bäume komplett. Später opferte man sie Maulbeerbäumen, um die Seidenraupenzucht zu forcieren. Gegen Ende der 1980er-Jahre wurde der Olivenanbau reaktiviert – nun aus kulinarischen Gründen. Bis Mitte 2021 sind im Tessin nach einer umfassenden Zählung im Sotto- und Sopraceneri knapp 7700 Olivenbäume erfasst worden, Tendenz steigend (die Klimaerwärmung begünstigt den Olivenanbau). Dennoch bleibt Tessiner Olivenöl eine Rarität.

Gut ein Drittel der Sorten ist bekannt. Am häufigsten sind Leccino, Frantoio und Pendolino. Ascolana ist eine Sorte für Tafeloliven. An vier Standorten hat Pro Specie Rara Haine mit Tessiner Olivenbäumen unbekannter Sorten angelegt.

Bei einer Degustation von Tessiner Olivenöl im Juli 2021 bewegten sich die fünf verkosteten Öle im Bereich von leicht bis mittel und recht fruchtig. Kommerzialisieren nicht alle, am ehesten kann man »Olio del Ceresio« (Oliven vom Ufer des Luganersees) von Tamborini, »Olio Amorosa« (Sementina-Gudo; Sopraceneri) von Delea oder «L'or da Gandria» von der Associazione Viva Gandria kaufen.

Link zur deutschen Fiche Olio d'oliva ticinese: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkte#471>

### **Porträt Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz**

Der unabhängige Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz», 2004 gegründet von Fachleuten aus Landwirtschaft und dem Ernährungsbereich, erfasst erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus traditionelle kulinarische Schweizer Produkte, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte.

Dieses Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erforscht Nahrungsmittel, die für die Menschen einer Region, eines Kantons oder der ganzen Schweiz eine besondere Bedeutung haben, mindestens eine Generation weitergegeben wurden (über 40 Jahre alt sind) und die heute konsumiert und produziert werden.

Das Inventar, 2008 publiziert, umfasst mehr als 400 Produkte von Salz bis Praliné, Bündnerfleisch bis Bätziwasser, Glarner Alpkäse bis Walliser Roggenbrot und wird laufend ergänzt.

Dieses Inventar – in Buchform erhältlich (fünf Bände in Deutsch unter <https://echtzeit.ch/kategorie/kulinarik>) und regelmässig topaktuell überarbeitet auf der Homepage [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch) – ist eine wahre kulinarische Fundgrube und erlaubt vertiefte Einblicke in die Geschichte und Herstellungsart von traditionellen Schweizer Produkten.

Weitere Informationen: [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)

### **Porträt Verein Amici dell'Olivo**

Verein, der sich seit über 20 Jahren mit dem Olivenbaum im Süden der Alpen beschäftigt und sein Wissen allen Interessierten zur Verfügung stellt. Er entwarf den „Olivenbaumpfad“ zwischen Castagnola und Gandria.

Weitere Informationen: <https://amicidelloolivo.ch/#>

### **Medienkontakt Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz:**

Astrid Gerz, Geschäftsführerin

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

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

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

[amicidelloolivo@gmail.com](mailto:amicidelloolivo@gmail.com)