



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



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO
2001 - 2021

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
T +41 (0) 79 731 63 83
amicidelloivo@gmail.com
www.amicidelloivo.ch

11 octobre 2021

Communiqué de presse

Nouvelle entrée dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse: Olio d'oliva ticinese (L'huile d'olive du Tessin)



© Claudio Premoli

En 2020, la production d'huile d'olive extra-vierge du canton du Tessin s'élevait à 2000 litres issus de fruits cultivés sur son territoire. L'huile d'olive du Tessin a fait son entrée dans l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse en septembre 2021.

L'olivier (*Olea europaea*), une espèce méditerranéenne typique, prospère également au Tessin. Cela peut surprendre les Suisses vivant sur le versant nord des Alpes - mais pas les Tessinois, car un nombre considérable d'oliviers sont plantés dans les jardins privés.

C'est d'ailleurs depuis longtemps le cas. Le plus ancien document connu faisant référence à la présence d'oliviers au Tessin est un acte de vente datant de 769. Il fait mention d'une « olivetallo meo in ipso vico Campellone » - « mon oliveraie dans le village de Campione » (aujourd'hui Campione d'Italia en Italie).

À l'extrémité nord de l'Italie, région à laquelle le Tessin a appartenu pendant des siècles, les premiers oliviers ont probablement été plantés par les Romains. L'huile d'olive servait principalement de source d'éclairage. Avec l'arrivée de l'électricité et l'avènement d'huiles moins chères, l'huile d'olive a progressivement perdu de son importance. Les gelées de 1494, 1600 et 1709 ont entraîné la destruction massive des arbres. Plus tard, ils ont été sacrifiés au profit des mûriers pour encourager l'élevage des vers à soie. Vers la fin des années 1980, la culture de l'olivier a été relancée – cette fois pour des raisons culinaires. Mi-2021, un recensement exhaustif dans le Sottoceneri et le Sopraceneri a permis d'inventorier quelque 7700 oliviers, et la tendance est à la hausse (le réchauffement climatique favorise la culture de l'olivier). Toutefois, l'huile d'olive du Tessin reste un produit d'une grande rareté.

Un bon tiers des variétés sont connues. Les plus courantes sont la Leccino, la Frantoio et la Pendolino. L'Ascolana est une variété d'olive de table. Pro Specia Rara a planté sur quatre sites des oliviers tessinois dont on ignore les variétés.

La dégustation d'un échantillon de cinq huiles d'olive tessinoises en juillet 2021 a relevé des saveurs délicates à moyennes et assez fruitées. Toutes ces huiles ne sont pas commercialisées ; celles qui peuvent éventuellement se trouver sur le marché sont les suivantes : « Olio del Ceresio » (olives des rives du lac de Lugano) de Tamborini, « Olio Amorosa » (Sementina-Gudo ; Sopraceneri) de Delea ou « L'or da Gandria » de l'Associazione Viva Gandria.

Lien vers la fiche en français « olio d'oliva ticinese » : <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits#471>

Portrait de l'association du Patrimoine culinaire suisse

L'association indépendante, le Patrimoine culinaire suisse, a été fondée en 2004 par des experts des produits du terroir et de l'agriculture en vue recenser au niveau national les produits alimentaires traditionnels, leurs caractéristiques, leur histoire et leur mode de production.

Les produits inventoriés répondent à trois critères : ils ont une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière, ils sont connus depuis au moins 40 ans (c'est-à-dire qu'ils ont été transmis d'une génération à la suivante) et enfin, ils sont encore confectionnés et consommés à l'heure actuelle.

L'inventaire, publié en 2008, comprend plus de 400 produits, du sel au praliné, de la viande des Grisons au Bätziwasser, du Glarner Alpkäse au pain de seigle valaisan, et est constamment mis à jour.

Cet inventaire - disponible sous forme de livre (cinq volumes en allemand sur <https://echtzeit.ch/kategorie/kulinarik>) et actualisé régulièrement sur le site www.patrimoineculinaire.ch - est un véritable trésor culinaire et permet de découvrir l'histoire et les méthodes de production des produits traditionnels suisses.

Plus d'informations sur: www.patrimoineculinaire.ch

Portrait de l'association Amici dell'Olivo

Association qui s'occupe de l'olivier dans le sud des Alpes depuis plus de 20 ans, met son savoir-faire à la disposition de tous les intéressés. Il a conçu le « sentier de olivier » entre Castagnola et Gandria.

Plus d'informations sur: <https://amicidelloolivo.ch/#>

Contact média Patrimoine culinaire suisse:

Astrid Gerz, Geschäftsführerin
E-Mail: astrid.gerz@agridea.ch
Tel.: +41 (0)78 684 77 99

Contact média Associazione Amici dell'Olivo:

amicidelloolivo@gmail.com