

L'olio d'oliva ticinese è un tesoro nazionale

RICONOSCIMENTO / È stato inserito nell'inventario del patrimonio culinario svizzero nel settembre 2021: nel nostro cantone censiti circa 7.700 olivi, ma il prodotto rimane una rarità



©Shutterstock

DI **Red. Online** / 13 ottobre 2021,
16:50 / **Ticino**



L'olio d'oliva ticinese è stato inserito nell'inventario del patrimonio culinario svizzero nel settembre 2021. Lo scorso anno, la produzione di olio extravergine d'oliva nel Canton Ticino ammontava a 2000 litri. 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 a nord delle Alpi, ma non per i ticinesi, in quanto numerose persone nel nostro cantone hanno gli ulivi pure in giardino. 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 Campellone», 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.