

PARTENARIAT

Publié 5 novembre 2021, 06:21

## L'huile du Tessin: un trésor insoupçonné du Sud des Alpes

Si on dit Tessin, voilà que notre esprit est inondé d'une kyrielle de plats savoureux... Mais avez-vous pensé à l'huile d'olive?



par  
**Francesca Martini** ( Patrimoine culinaire suisse)

Un *Brasato con polenta*; un *risotto ai funghi* servi avec un Merlot bianco bien frais; une tranche de *torta di pane* et un *Nocino* pour les gourmands; un minestrone bien chaud ou une pétillante *gazzoza* pour les journées d'été. Nous voilà transportés au Sud des Alpes pour un voyage gourmand! Mais saviez-vous que le Tessin produit également une huile d'olive exceptionnelle?

### L'huile du Tessin: un trésor insoupçonné du Sud des Alpes



Un recensement exhaustif dans le Sotto et le Sopraceneri a permis d'inventorier quelque 7700 oliviers.  
Olivier Lapaire



Au Tessin, les deux concasseurs principaux ont pu cueillir plus de 20 tonnes d'olives en 2020, produisant ainsi 2000 litres d'huile extra-vierge tessinoise.  
Gary Barnes

Probablement plantés par les Romains, les oliviers sont bien présents sur le territoire tessinois pour en extraire une huile d'excellente qualité aux arômes fruités. Bien qu'il

s'agisse d'un produit de niche, les deux concasseurs principaux ont pu cueillir plus de 20 tonnes d'olives en 2020, produisant ainsi 2000 litres d'huile d'olive extra-vierge tessinoise.



Le Tessin produit une huile d'olive exceptionnelle.  
Franziska Hoffet



Ce n'est que dans les années 1980 que la culture de l'olivier a été relancée pour des raisons culinaires.  
Paul Imhof

Il est amusant de penser qu'autrefois, ce nectar servait principalement de source d'éclairage. Ce n'est que dans les années 1980 que la culture de l'olivier a été relancée pour des raisons culinaires. Mi-2021, un recensement exhaustif dans le Sotto et le Sopraceneri au Tessin a permis d'inventorier quelque 7700 oliviers – et la tendance est à la hausse. À Lugano, un **sentier** est consacré à l'olivier et depuis octobre 2021, l'huile d'olive du Tessin a été inscrite à l'inventaire du **Patrimoine culinaire suisse**.



Claudio Premoli, Amici dell'Olivo



A Lugano, un sentier est consacré à l'olivier  
Claudio Premoli, Amici dell'Olivo

Mais assez parlé, je laisse maintenant votre génie culinaire reprendre le dessus. Pour ma part, vu la grisaille d'automne, je vais me laisser tenter par un civet de lapin aux châtaignes, polenta rôtie et chou rouge arrosé d'un généreux filet d'huile d'olive. Tessinoise bien sûr!



Depuis octobre 2021, l'huile d'olive du Tessin a été inscrite à l'inventaire patrimoine culinaire suisse Claudio Premoli, Amici dell'Olivo

Pour plus d'informations, consultez les sites du **Patrimoine culinaire suisse** ([www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)) et de l'**Associazione Amici dell'Olivo** ([www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)).

En partenariat avec  «La Semaine du Goût»

