

Incluso nel Patrimonio

Incontro con **Claudio Premoli**, presidente dell'Associazione amici dell'olivo, sul recente inserimento dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero.

Come è avvenuto l'inserimento dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero?

Paul Imhof, un giornalista che collabora con l'associazione del Patrimonio culinario svizzero, si è interessato alla produzione dell'olio d'oliva in Ticino per un articolo. E da quell'incontro è nata l'idea di rilanciarne la candidatura, avanzata già nel 2012. In seguito sono state condotte interviste, verifiche sul campo e ricerche storiche, che hanno permesso di accertare che il primo documento in cui è citata una pianta di olivo nella nostra regione risale all'anno 769.

Avete condotto anche un censimento delle piante in Ticino e Mesolcina...

Sì, nella primavera 2020 l'Ufficio federale dell'agricoltura ha chiesto al Servizio fitosanitario cantonale cosa sarebbe successo se fosse arrivata la *Xylella fastidiosa*, un batterio che flagella in particolare l'olivo,



Nel recente censimento, in Ticino e Mesolcina si sono contati 7.652 olivi, il 71% dei quali nel Sottoceneri.



ma che attacca anche altre piante da frutto. Non si sapeva con precisione nemmeno quanti olivi ci fossero da noi. Così abbiamo coinvolto la popolazione e, dopo un anno di lavoro, siamo già arrivati a contare 7.652 piante.

Nella scheda dedicata, si dice che il riscaldamento globale potrebbe favorire l'olivo in Ticino. È vero?

L'olivo sopporta bene temperature di -3 o -4°C anche per una decina di giorni. Ma soffre se la temperatura rimane così bassa per un paio di mesi. Con gli inverni miti di questi ultimi anni, notiamo che l'olivo da noi resiste meglio alla stagione fredda. Però anche la siccità non va bene. In Puglia hanno cominciato a bagnare gli olivi, cosa che prima non si faceva.

Cosa significa questo traguardo per l'olivo ticinese?

È un punto di partenza ed è uno stimolo per piantare altri olivi da noi. L'interesse c'è, l'anno scorso la nostra associazione ha consegnato 297 nuove piante. SEM



Nel 2020, anno record, nei frantoi di Sonvico e Losone, si sono lavorati 20.000 kg di olive, per una piccola produzione di 2.000 litri di olio.