

TERROIR

# Le Tessin, terre promise des oliviers

UNE ASSOCIATION TRAVAILLE AU RETOUR DE L'ARBRE MYTHIQUE  
AU SUD DES ALPES. DEPUIS CINQ ANS, ELLE RECUEILLE LES FRUITS  
DES PETITS OLÉICULTEURS POUR LA PRODUCTION D'UNE HUILE LOCALE

par *Andrée-Marie Dussault* photos: *Claudio Bader* pour T Magazine



**U**n dimanche matin pluvieux à Rancate, au sud du Tessin, près de la frontière avec l'Italie. Le paysage automnal de collines multicolores sous la brume est chargé de poésie. Nous sommes chez Claudio Premoli, président de l'Association des amis de l'olivier (AAO). Plus précisément, nous sommes dans son garage. Devant la tondeuse et les bicyclettes, une table avec l'affiche de l'AAO, sur laquelle sont posées quelques caisses et bouteilles d'huile d'olive, accueille les visiteurs.

Dans le cadre de la cinquième édition de la récolte collective d'olives, le Tessinois reçoit les petits oléiculteurs qui ont recueilli moins de 50 kilos d'olives pour les porter au pressoir. Ceux qui disposent de plus de 50 kilos peuvent

directement se rendre au moulin à huile pour transformer leur récolte en or vert. Il pleut, mais l'ambiance est chaleureuse. On parle en dialecte. Un habitant débarque avec deux petits paniers d'olives noires et vertes (respectivement mûres et pas mûres). Lia, 11 ans, une élève des environs qui a choisi l'olive comme objet d'étude dans le cadre d'un projet de science, est chargée de la pesée: 1,3 kg.

Une dame arrive de Tremona, une commune voisine. Elle a cueilli 6 kilos en une petite heure. L'an dernier, elle avait récolté 18 kilos en quatre heures. «Beaucoup de travail pour

des résultats modestes: j'ai produit un litre d'huile et elle était un peu acide», sourit-elle.

Un autre voisin se présente avec deux sacs en papier pleins: l'un contenant ses olives et l'autre celles de la paroisse. Par hasard, il s'agit d'Alessandro Coduri, ancien président de l'AAO. «Il y a vingt ans, lorsque est née l'association, il y avait très peu d'oliviers dans le canton», se rappelle-t-il. Or, l'engouement prend de l'ampleur. L'AAO a recensé 7700 arbres plantés au Tessin cette année. Claudio Premoli, qui préside l'AAO depuis deux ans, y est pour quelque chose. «Après



## TERROIR

Pour broyer 50 kilos d'olives, il faut environ une heure et demie. D'un côté, le pressoir rejette les résidus de pulpe et de noyaux. De l'autre, un liquide doré coule goutte à goutte. Un petit miracle

avoir travaillé quarante ans dans le secteur bancaire, j'ai eu la chance de prendre ma préretraite il y a deux ans et de m'investir à fond dans ce hobby.» L'association compte désormais plus de 250 membres et célèbre cette année ses 20 ans. L'entrée en septembre de l'huile d'olive tessinoise dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse est aussi une grande source de satisfaction.

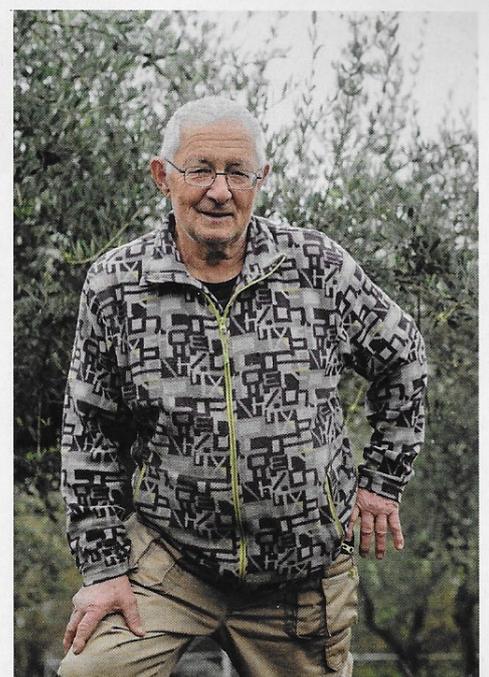
### D'AIR ET DE LUMIÈRE

D'où vient sa passion pour l'olivier? «Quand j'allais en vacances en Toscane, je les admirais. Quand j'ai rénové ma maison en 1994, j'ai décidé d'en planter»,

confie-t-il, faisant visiter son magnifique jardin où deux gros oliviers de quelque 80 ans trônent en bonne place et trois autres, plus jeunes, sont plantés dans des vases. Chaque année, fin mars-début avril, il les taille diligemment. «Ils ont besoin d'air et de lumière au centre», affirme-t-il, soulignant que l'hiver, avec le poids de la neige, des branches peuvent céder.

Sur la soixantaine d'organismes capables d'endommager la plante, un problème majeur est la mouche de l'olivier. Celle-ci dépose sur les fruits ses œufs qui se transforment en larves et mangent la pulpe, indique-t-il. «L'huile

A Sonvico, au-dessus du lac de Lugano, Ennio Bianchi est propriétaire de 130 oliviers et d'un moulin à huile.





produite avec de telles olives est de moins bonne qualité.»

A 10h30, une dizaine de caisses d'olives s'entassent dans l'entrée du garage des Premoli. «C'est pas mal», considère le président de l'AAO. Mais il sait que cette année sera maigre. Les oliviers produisent bien un an sur deux. L'an dernier a battu tous les records. Au total, 20 000 kilos d'olives ont été pressées dans les deux pressoirs du canton, produisant 2000 litres d'huile. Une huile faite d'une variété d'olives présentes au Tessin, la Leccino, la Frantoio et la Pendolino étant les plus communes.

En début d'après-midi, après le passage de 28 petits oléiculteurs chargés de 206 kilos d'olives – et de nombreux curieux –, nous prenons la route pour rejoindre le moulin à huile d'Ennio Bianchi, à Sonvico. Sur son terrain de 3000 mètres carrés, entre les vignes et les arbres fruitiers, s'étend une oliveraie de 130 arbres, dont 40 de ProSpecieRara. A l'aide d'une brouette, le septuagénaire décharge les fruits de Rancate pour les transporter au pressoir.

En approchant, on entend un bruit de moteur et on respire un agréable parfum d'olive. 330 kilos d'olives sont déjà arrivées. Le charpentier

Pour déguster, passez l'huile partout dans la bouche, puis inspirez par la bouche trois fois et avalez!

retraité nous explique que les olives sont d'abord contrôlées; certaines ne sont pas belles. Puis, elles sont lavées, à deux reprises, 50 kilos à la fois, pour enlever la terre et les poussières, dans une machine qui les achemine ensuite vers la broyeuse.

Pour triturer et broyer 50 kilos d'olives, il faut environ une heure et demie. D'un côté, le pressoir rejette le tourteau, les résidus de pulpe et de noyaux. De l'autre côté, un récipient recueille un liquide doré qui coule goutte à goutte. Un petit miracle. Quand son bidon est rempli, Ennio Bianchi laisse l'huile décanter vingt jours avant de la filtrer avec du coton. L'oléiculteur nous sert un petit verre et nous montre comment déguster. On fait passer l'huile partout dans la bouche, puis en inspirant par la bouche trois bons coups, on l'avale. Résultat? Piquante dans la gorge et amère dans la bouche. La couleur est sans importance, assure-t-il. «Les dégustations sont faites dans des gobelets bleus pour éviter d'influencer les gens.»

Puis, il nous amène dans son «refuge», loin du bruit et du froid; une cabane chauffée au poêle à bois. Autour d'un café dans lequel il insiste pour ajouter une goutte de grappa, la sienne il nous parle des contrefaçons. «Si une huile coûte moins de 6 ou 7 francs, il faut se poser des questions.» Il raconte aussi qu'avec le réchauffement climatique, on se retrouve avec des insectes qui viennent de loin. «Comme le frelon asiatique ou la punaise brune, qui pue.» En même temps, des températures plus chaudes favorisent la culture de l'olivier, reconnaît-il.

Ennio Bianchi se lève pour retourner contrôler le moulinage des olives. L'an dernier, avec Claudio Premoli, ils ont pressé jusqu'à 5h du matin. Aujourd'hui, 536 kilos produiront 62 litres d'huile et à 22h, ils pourront rentrer chez eux. ■