

## La Svizzera produce il suo olio extra vergine di oliva



*Siccità in inverno, gelate primaverili, punte estreme di temperature in estate, mosca e cimice hanno decimato la produzione che quest'anno è stata di 200 litri*

---

“...Il concetto di regione o di area politica nel mondo agricolo spesso non ha molto senso: un coltivatore Valtellinese ha più affinità con uno Svizzero che con uno Mantovano...”

Questo adagio l'ho sentito ripetere molte volte nella mia regione (sono Lombardo, ovviamente). E allora diamo uno sguardo all'olivicoltura dei nostri vicini, incontrando l'Associazione Amici dell'Olio (<https://amicidellolivo.ch>), che dal 2001 è impegnata nella reintroduzione dell'olivo nella zona prealpina dei laghi della Svizzera del sud e nella promozione della conoscenza della pianta e dei suoi prodotti. L'associazione è senza scopo di lucro ed è considerata di pubblica utilità in quanto l'olio ticinese è inserito dal 2021 nel Patrimonio culinario svizzero.

Può sembrare strano, ma la coltivazione dell'olivo in Ticino, con una buona produzione sulle rive dei laghi di Lugano e di Locarno, risale a parecchi secoli fa. Purtroppo i rigidissimi inverni del 1494, del 1600 e del 1709 distrussero quasi interamente gli oliveti presenti nella regione. Solo agli inizi del 1900 si ricominciò a considerare la coltivazione degli olivi che erano presenti in mezzo ai vigneti, prendendo spunto da quanto succedeva nel villaggio di Gandria (oggi frazione di Lugano, noto per la sua Dogana essendo sul confine con l'Italia), che sembra fosse l'unico paese dove non si era mai smesso di produrre olio.



L'annata non è stata delle migliori perché – similmente alla Lombardia – il secco e la temperatura mite durante lo scorso inverno, il freddo e le gelate di primavera (la più fredda degli ultimi 30 anni) hanno provocato un ritardo nella fioritura. Il caldo e il secco di giugno hanno poi contribuito alla bruciatura dei fiori. Le forti piogge e grandinate estive, la mosca e la cimice asiatica hanno completato l'opera, distruggendo quel poco che si era salvato. A ciò è da aggiungere che, dopo l'annata spettacolare del 2020, sarebbe stato opportuno concimare le piante che provenivano da una stagione di grande produzione, cosa che però non è stata fatta da tutti i produttori.

La maggior parte dei proprietari di olivi ha rinunciato alla raccolta per la mancanza di frutti e per la scarsa qualità di quelli sopravvissuti: soprattutto per la mancanza di frutti si poteva quasi evitare di aprire i due frantoi ticinesi di Sonvico e Losone. Una stagione paragonabile a quella del 2019, del 2017 e del 2014, anche se qualche oliva si è salvata.

Le perdite di olive lavorate nei due frantoi ticinesi sono state davvero molto importanti e rilevanti e si aggirano intorno a un -90%. Infatti quest'anno si sono franti circa 20 quintali di prodotto contro i circa 200 che le normali annate producono. Anche la resa media si è abbassata: sebbene su volumi così bassi sia difficile fare una stima coerente, si può ragionevolmente affermare che da un 10/11% dello scorso anno si è scesi a un 8/9%.

Tradotto in numeri concreti possiamo dire che sono stati prodotti circa 200 litri di extravergine, riconfermando così che l'olio extravergine di oliva ticinese è davvero un prodotto di nicchia, una vera rarità.

*di Marco Antonucci*