

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46

N° 6 • 24 mars 2023

VENREDI 24 MARS 2023 – N°6



La production de l'AAO n'est pas destinée à la vente, mais elle montre bien ce dont le terroir du Tessin est capable de produire. © amicedellolivo.ch

Promouvoir l'huile d'olive suisse

Créée en 2001 dans le canton du Tessin, l'Association des Amis de l'Olivier (Associazione Amici dell'Olivo - AAO) s'est donné pour but de promouvoir la réintégration de l'olivier au sud des Alpes, ainsi que la production d'huile d'olive indigène. Présidée par un passionné, Claudio Premoli, un ancien banquier de 65 ans, l'AAO propose aussi d'initier tous ceux qui le souhaitent, amateurs ou futurs professionnels, à la culture de cet arbre qui produit un «or vert» de plus en plus apprécié par les consommateurs.

GEORGES POP



Claudio Premoli est propriétaire d'une modeste oliveraie qu'il entretient avec patience et amour dans la périphérie de Mendrisio.

TESSIN

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46

N° 6 • 24 mars 2023

TESSIN

Jamais, naturellement, la Suisse ne pourra se hisser au rang de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce ou de la France, dans la production d'huile d'olive. Néanmoins un potentiel non négligeable existe au sud des Alpes, au-delà de l'actuelle production de niche destinée à la vente qui est encore peu connue, voire ignorée des consommateurs helvétiques. « Notre association n'a pas de but lucratif. Notre objectif est de préserver les arbres existants, qui ont souvent été négligés par le passé, et de favoriser la plantation de nouveaux oliviers (ndlr : de l'espèce *Olea europaea*) », explique Claudio Premoli.

UNE BELLE ANNÉE 2022

« Nous comptons actuellement quelque 300 membres, surtout des particuliers qui possèdent des oliviers dans leur jardin, mais aussi quelques professionnels. En 2022, nous avons eu une très belle année : nous avons récolté environ 1500 kg d'olives pour un total de 150 litres d'huile pressé à froid. Notre production n'est pas destinée à la vente. Elle est distribuée à celles et ceux qui ont participé aux travaux collectifs. Mais notre huile montre bien ce dont le terroir du Tessin est capable de produire », précise le président de l'AAO qui est lui-même propriétaire d'une modeste oliveraie qu'il entretient avec patience et amour dans la périphérie de Mendrisio.

L'association organise régulièrement des excursions dans les zones de production indigène huile

d'olive, des dégustations et diverses campagnes de promotion. En octobre, les amoureux de l'olive se rassemblent pour la récolte après avoir procédé, au printemps, à l'élagage des arbres. Cette année, cette activité sera organisée le samedi 25 mars dans le village de Pura, sur les hauteurs du lac de Lugano, puis le mercredi 29 mars, non loin de là, à Torricella-Taverne. Le site de l'AAO propose aussi une liste de producteurs d'huile d'olive indigène offerte à la vente, précisant que le produit est encore « rare et précieux ».

INSCRITE AU PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE

Selon l'Association Patrimoine Culinaire suisse, on compte quelque 7700 oliviers sur le territoire du canton du Tessin. La tendance est à la hausse, grâce notamment à des initiatives telles que celle de l'AAO. En septembre 2021, l'huile d'olive du Tessin a été inscrite à l'inventaire du patrimoine culinaire suisse. Avec des saveurs allant de moyennement à légèrement fruitées, les huiles les plus faciles à trouver à l'achat sont « Olio de Ceresio » des maisons Tamborini et Delea, « Olio Amorosa » de Delea et « l'or da Gandria » de l'association Viva Gandria.



www.amicidellolio.ch