

<https://www.rsi.ch/food/extra/Anche-in-Ticino-è-tempo-di-raccogliere-le-olive--1964331.html>

## TERRITORIO E TRADIZIONI

# Anche in Ticino è tempo di raccogliere le olive

Ogni anno nella Svizzera italiana tra ottobre e novembre inizia la raccolta delle olive con cui si produce l'olio d'oliva ticinese, un prodotto raro che fa parte del patrimonio culinario svizzero

Giovedì, 26 ottobre 2023

FOOD



Foto © AAO

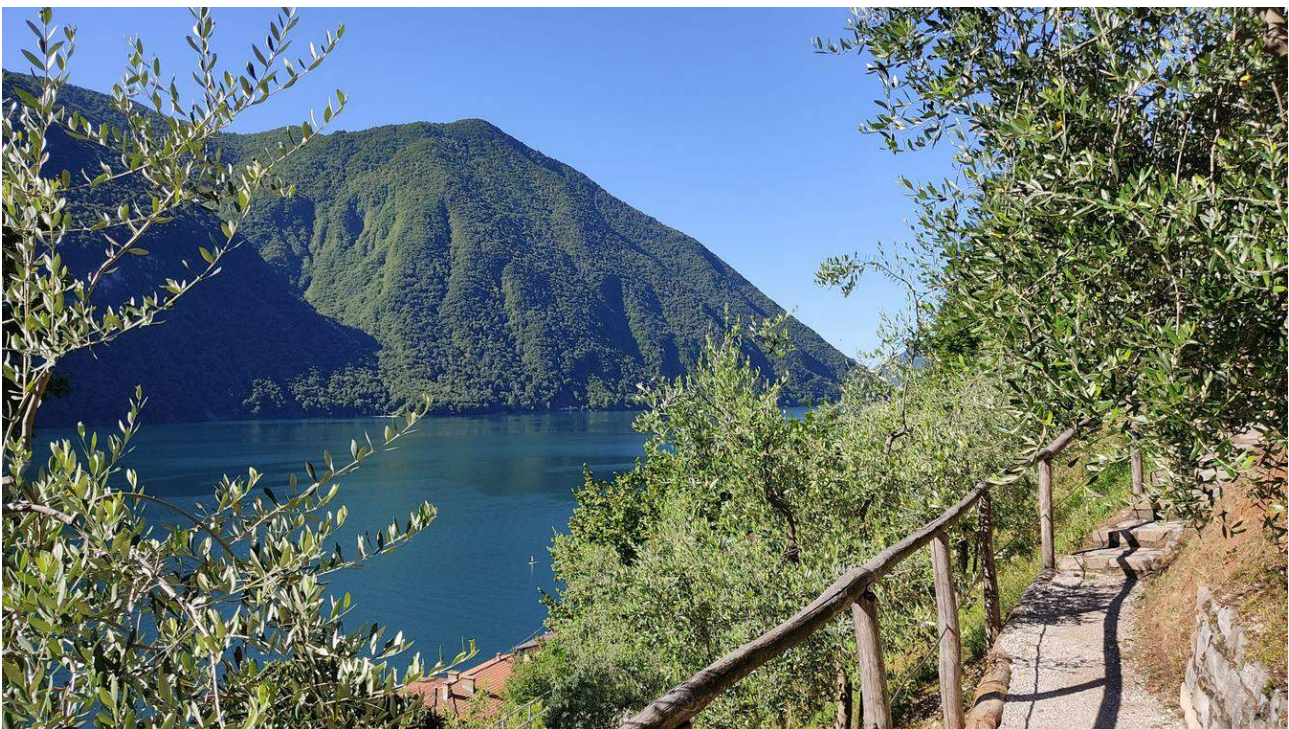
Di: Patrizia Rennis

*Quando si parla di olivicoltura si pensa subito a Paesi mediterranei come Italia, Spagna e Grecia, non tutti sanno, però, che anche la Svizzera italiana conta la presenza di molte piante di olivo e si può vantare di una piccola, ma preziosa, produzione di olio d'oliva ticinese.*

## Le origini dell'olivo in Ticino

Non ci sono documenti che attestino come **l'albero d'olivo sia arrivato in Ticino**, ma gli storici pensano che il suo arrivo possa **risalire all'epoca Romana**, quando dei legionari avrebbero piantato degli olivi nelle zone del lago di Como e poi, essendo zone vicine, anche vicino al lago Ceresio.

Il documento più antico che menziona le olive in Ticino è un atto proveniente da Campione che risale all'anno 769. A quel tempo, **l'olio d'oliva era usato principalmente come combustibile per le lampade**. Come testimonia una delle fonti più importanti e antiche sul cibo in Svizzera, il testo *Benedictiones ad mensas* (benedizioni per il cibo e le bevande), scritto intorno all'anno 1000 dal monaco Ekkehart IV di San Gallo in cui si legge: "questo frutto dell'olivo fa la luce e benedice la pace". Nel corso degli anni **le gelate invernali distrussero la quasi totalità degli olivi presenti sul territorio e la coltivazione dell'olivo in Ticino fu ripresa solo alla fine degli anni '80**, questa volta, **a scopo culinario**. La maggior degli olivi nella Svizzera italiana cresce isolato o in piccoli gruppi, ma a **Gandria, Gudo, Coldrerio e Sonvico** esistono dei veri e propri **oliveti**.



Sentiero dell'olivo di Gandria

Foto © AAO

## La produzione di olio d'oliva

La maturazione delle olive varia da settembre a gennaio, ma **per ottenere un olio di alta qualità, le olive devono essere raccolte appena iniziano a cambiare colore**, generalmente **tra ottobre e novembre**. Un tempo, le olive venivano raccolte a mano o battendo i rami con dei bastoni per farle cadere su delle stuoie stese a terra, oggi, in molte piantagioni, si utilizzano degli appositi macchinari. Una volta raccolte, le olive

vengono **portate al frantoio** dove vengono **lavate e macinate** per ottenere **una pasta che viene pressata per estrarre l'olio**, eliminando la parte acquosa e sedimentaria. **L'olio d'oliva va conservato in bottiglie di vetro o lattine, preferibilmente al buio, lontano dalla luce e dal calore** (idealmente a una temperatura tra 14°C e 18°C).

## La salvaguardia dell'olivo sul nostro territorio

In Ticino esiste un'associazione, **Amici dell'Olivo** che è nata alla fine degli anni '90 e ha lo scopo di **salvaguardare e promuovere l'olivo nel nostro territorio**. L'Associazione, sempre aggiornata sullo stato degli oliveti in Ticino e Moesano, fornisce informazioni anche su date di raccolta e aperture dei frantoi che cadono di solito tra metà ottobre e inizio novembre. **In Ticino esistono**, infatti, **due frantoi**, uno a **Sonvico** e uno a **Losone** in cui è possibile effettuare la molitura delle proprie olive (se si ha un minimo 50 kg di olive).

L'Associazione Amici dell'Olivo si occupa di censire le piante in Ticino e Moesano, nel 2023 sono state contate circa 8'500 piante, ma il censimento è ancora aperto e si stima ce ne possano essere circa 10'000.

Tra le attività organizzate dall'Associazione Amici dell'Olivo ci sono anche una **giornata di raccolta in un oliveto** e una **giornata di raccolta collettiva** (quest'anno il 29 ottobre 2023) in cui i **“piccoli olivicoltori”** (che hanno a disposizione meno di 50 kg di olive) **possono unire le loro raccolte per la produzione di olio** «l'Associazione si occupa di unire i raccolti e portarli al frantoio per produrre delle bottigliette di olio d'oliva» spiega il presidente dell'Associazione Claudio Premoli e aggiunge «il 2022 è stata un'ottima annata e la raccolta collettiva ha prodotto quasi 120 litri di olio d'oliva. Chi ha portato le proprie olive ha poi ricevuto una bottiglietta di olio come ringraziamento.»



La raccolta delle olive in Ticino

Foto © AAO

Non sempre, però, la raccolta va bene «quest'anno non ci aspettiamo un'annata molto produttiva, oltre al normale ciclo della pianta (che alterna anni più e meno produttivi), fattori climatici come dei problemi nella fioritura primaverile, i forti temporali e le grandinate estive hanno danneggiato i frutti. Ad aggravare la situazione abbiamo anche riscontrato una forte presenza della mosca dell'olivo, che compromette i frutti, la stiamo monitorando per cercare delle soluzioni» dice Claudio Premoli e precisa «ci teniamo comunque a organizzare queste raccolte per valorizzare anche il poco che c'è.»

## L'olio d'oliva ticinese

L'olio d'oliva ticinese è ottenuto dalla **spremitura a freddo** (a una temperatura massima di 27°C secondo lo standard europeo) dei **frutti di olivi coltivati in Ticino** (*Olea europaea* L., 1753), può essere extravergine e può venire filtrato oppure non filtrato. È un olio dal **sapore delicato e note fruttate medio-leggere** «**si abbina con pietanze dal sapore delicato** come pesce o verdure al vapore, formaggini freschi e anche sul gelato alla vaniglia» racconta il presidente degli Amici dell'Olivo «l'Associazione Amici dell'Olivo organizza regolarmente delle serate di degustazione e di test.»

**La produzione dell'olio d'oliva ticinese è limitata**, ma gode di una **buona reputazione tra gli intenditori dell'olio d'oliva**. «Essendo una rarità spesso viene consumato direttamente da chi lo fa, ma nelle annate più produttive si trova anche in vendita» specifica Tremoli. Gli oli più facili da trovare e da acquistare sono "Olio de Ceresio" di Tamborini, "Olio Amorosa" di Delea e "l'or da Gandria" dell'associazione Viva Gandria.

Anche se raro, l'olio d'oliva ticinese è un prodotto prezioso per la nostra cultura e nel settembre 2021 è stato **inserito nell'inventario del patrimonio culinario svizzero**.



The screenshot shows a webpage from RSI (Radio Sottile Italiana) under the 'Food' section. The page features a navigation menu with 'Prima pagina', 'Extra', 'Food alla RSI', 'Ricette', 'Collezioni', 'Programmi', and 'Contatti'. The main content area displays a photograph of a person's hands holding a cluster of dark olives with green leaves. To the right of the image, the text reads: 'TERRITORIO E TRADIZIONI' followed by the headline 'Anche in Ticino è tempo di raccogliere le olive'. Below the headline, it states: 'Ogni anno nella Svizzera italiana tra ottobre e novembre inizia la raccolta delle olive con cui si produce l'olio d'oliva...'