

# Ferien Journal <sup>70 ANNI · JAHRE</sup>

70 ANNI · JAHRE  
*Ferien-Journal*

ANNO/JAHRE LXX | 503/4 | SETTEMBRE/OTTOBRE - SEPTEMBER/OKTOBER | 2024

**70 ANNI JAHRE**

CSI Ascona, emozioni... a briglia sciolta  
*CSI Ascona - freier Lauf den Emotionen*

I registi che hanno documentato il passato di Ascona  
*Regisseure, die die Vergangenheit von Ascona dokumentierten*

Max Bill e il Ticino  
*Max Bill und das Tessin*

**ASCONA LOCARNO**

# Sempre più «oro verde» in Ticino

Da secoli, gli ulivi fanno parte del paesaggio Ticinese. Ma negli ultimi anni l'importanza della coltivazione degli ulivi continua ad aumentare. Questo soprattutto dopo che l'«Associazione degli amici dell'olivo» (AAO) si occupa della cura e dello sfruttamento di questa pianta sempreverde. Grazie al suo impegno, dal 2021 l'olio d'oliva Ticinese è iscritto come patrimonio culinario della Svizzera.

di **Ruedi Weiss**

Un primo evento saliente si svolgerà in autunno: l'azione di raccolta collettiva delle olive organizzata dall'AAO. Tutti i proprietari di ulivi possono portare i frutti da loro raccolti in uno dei punti di raccolta; da qui saranno portati al frantoio di Sonvico dove Ennio Bianchi (73) si occupa della loro trasformazione in eccellente olio extra vergine. L'associazione si accolla i costi dell'intera lavorazione, inclusa l'etichettatura delle bottiglie, e di solito regala una o più bottiglie di olio extra vergine fresco a seconda della quantità di olive consegnate.

## Nuovo frantoio

Quest'autunno sarà l'ultima volta che Ennio Bianchi si occuperà nel suo frantoio della molitura delle olive dei proprietari Ticinesi di ulivi, poiché essendo pensionato da ormai otto anni, Bianchi



❖ Sentiero dell'olivo di Gandria / Olivenbaumpfad Gandria

ha deciso di rallentare i ritmi e di usare il suo frantoio piuttosto vecchio soltanto per pressare le sue proprie olive. Al posto del suo frantoio in funzione da 13 anni ne arriverà uno nuovo dalla Toscana capace di lavorare quantità tre volte maggiori e che sarà montato a Mezzana (Coldrerio) nel Centro professionale del verde del Cantone. A tutti i pro-

prietari di ulivi del Ticino che non desiderano portare i loro frutti a Mezzana per la molitura rimane a disposizione il frantoio presso Vini & Distillati Delea a Losone.

## Olio d'oliva da lampada

In passato, la coltura dell'ulivo e la rispettiva produzione di olio era ampia-

❖ Raccoglitori al lavoro, oliveto di Gandria / Pflücker bei der Arbeit, Olivenhain Gandria



❖ Claudio Tamborini, pioniere delle olive e commerciante di vino.

*Claudio Tamborini, Olivenpionier und Weinhändler.*



❖ Riempimento dell'olio nei contenitori.  
*Abfüllen des Öls in Behältnis.*

mente diffusa in Ticino, in particolare sulle rive del Lago Maggiore e del Lago di Lugano. Ma dopo i rigidi inverni del 1494, 1600 e 1709 quasi tutti gli uliveti Ticinesi sono andati distrutti. Nonostante le difficoltà iniziali della coltivazione, ad inizio XX secolo crescevano di nuovo numerosi ulivi nei vigneti Ticinesi. Ma in quell'epoca soltanto i frutti degli uliveti di Gandria venivano trasformati in olio commestibile, mentre il resto dell'olio ottenuto dai frutti veniva usato come combustibile per le lampade. Con l'arrivo dell'elettricità, anche questo uso si perse.

## Coldrerio e Gandria – culle della rinascita

La tradizione della coltura delle olive ha ripreso vigore nel 1991 grazie all'enologo Claudio Tamborini di Lamone e al suo collega Bernardino Caversazio. A Coldrerio piantarono qualche centinaio di giovani ulivi. E quando Enrico Besomi durante le sue passeggiate nei dintorni di Gandria osservò gli ulivi insel-



❖ Raccoglitori al lavoro, oliveto di Gandria / Pflücker bei der Arbeit, Olivenhain Gandria

vaticiti e se ne dispiacque, la fondazione dell'Associazione e di conseguenza la conservazione degli ulivi nel sud del Ticino era ormai un dato di fatto. A partire dal 1997 furono creati nuovi uliveti sulle ripide parcelle attorno a Gandria con la messa a dimora di oltre 400 nuove piante. Già poco dopo la fondazione dell'AAO, nel 2003 si poterono macinare le prime olive e produrre olio commestibile.

### Il maggior numero di ulivi nel Sottoceneri

Recentemente l'Associazione Amici dell'Olivio (AAO) ha redatto un inventario degli ulivi nel sud della Svizzera. Secondo questo censimento, in Ticino ci sono oltre 9'000 ulivi accertati – ma si stima che in realtà ce ne siano quasi 12'000. Due terzi di questi si trovano nel Sottoceneri, in particolare nel di-

stretto di Lugano, seguito da Mendrisio e da Bellinzona. Tuttavia, il comune con il più gran numero di ulivi, e cioè quasi 600 esemplari, è Gudo. Un dato degno di nota: il 90% degli alberi è stato piantato negli ultimi 30 anni e la maggior parte è sana.

### I parassiti che minacciano le olive

“Questo inventario serve anche a migliorare l'eredità dell'oro verde in Ticino”, spiega Claudio Premoli, l'attuale presidente dell'Associazione Amici dell'Olivio (AAO). Ciò vale in particolare nell'ambito del controllo fitosanitario, essenziale per la sopravvivenza delle piante. Gli ulivi Ticinesi sono minacciati essenzialmente da quattro fattori: La mosca dell'olivo è il parassita più noto in Ticino, seguita dalla rogna dell'olivo, una malattia “cutanea” dovuta a batte-



❖ Frantoio di Sonvico, Claudio Premoli e Ennio Bianchi / Olivenmühle Sonvico, Claudio Premoli und Ennio Bianchi



❖ Ennio Bianchi



❖ Da sinistra: Mario Piazzini, assaggiatore di olive, Claudio Premoli, Presidente AAO, Ennio Bianchi  
Von links: Mario Piazzini, Oliventester, Claudio Premoli, Präs. AAO, Ennio



❖ Mosca del frutto dell'olivo Olivenfruchtfliege

ri, il fungo occhio di pavone e da qualche tempo anche la cimice marmorizzata. Per difendersi da queste malattie, l'AAO collabora strettamente con il servizio cantonale fitosanitario.

### L'albero immortale

“Quando le olive cominciano a colorarsi di nero è giunto il momento di raccoglierle”, spiega Ennio Bianchi. “L'olio di questi frutti sarà molto aromatico e gustoso“. La regola generale ci indica: 10 chilogrammi di olive raccolte forniscono circa un litro di olio. Ma solo una piccola parte delle centinaia di litri d'olio da tavola Ticinese entra in commercio, poiché la maggior parte la consumano i coltivatori stessi o i loro amici che lo ricevono in dono.

“Se ora in Ticino crescono di nuovo le olive, non è solo un'antica tradizione che si rianima”, gioisce il pioniere dell'uliveto Tamborini. “Queste piante indigene sempreverdi hanno anche un influsso sul turismo“. Si può dire che l'oliva è una specie di marchio del Ticino meridionale. In effetti: molti visitatori del Ticino approfittano del loro soggiorno per visitare un uliveto o per percorrere il sentiero didattico dell'olivo. “Un albero di olive in realtà non muore mai”, afferma Tamborini. “Anche nel freddo estremo, accanto ai rami morti per il gelo crescono sempre nuovi virgulti. Il fatto è che l'ulivo è immortale”. ◆

# Im Tessin wächst immer mehr «grünes Gold»

Olivenbäume gehören seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild der Südschweiz. Doch in den letzten Jahren hat der Olivenanbau im Tessin eine immer grössere Bedeutung erlangt. Vor allem, seit sich der «Verein Freunde des Olivenbaums» (AAO) um die Pflege und die Nutzung dieser immergrünen Pflanzen kümmert. Dank dieses Engagements ist das Tessiner Olivenöl seit 2021 im kulinarischen Erbe der Schweiz aufgenommen.

von **Ruedi Weiss**

Ein erster Höhepunkt steht jetzt im Herbst vor der Tür: Die vom AAO organisierte kollektive Olivensammel-Aktion. Dabei können alle Olivenbaumbesitzer ihre geernteten Früchte an eine der drei Sammelstellen bringen, von wo aus sie zur Presse in Sonvico gebracht und dort vom Olivenmüller Ennio Bianchi (73) zu feinem Olivenöl Extra Vergine verarbeitet werden. Der Verein kommt für die Kosten der ganzen Verarbeitung inklusive Etikettierung der Flaschen auf und gibt in der Regel als Gegenleistung den privaten Oliven-Lieferanten je nach angelieferter Menge Oliven eine oder mehrere Flaschen frisches Olivenöl Extra Vergine ab.



❖ Varietà di olive / Frantoio Olivensorte, Früchte

## Neue Olivenpresse

Diesen Herbst wird Ennio Bianchi zum letzten Mal die Oliven der Tessiner Baumbesitzer in seiner Mühle mahlen, denn der seit acht Jahren pensionierte Bianchi möchte kürzer treten und seine unterdessen in die Jahre gekommene Presse ab nächstem Jahr nur noch fürs Verarbeiten seiner eigenen Oliven nutzen. An die Stelle seiner seit 13 Jahren in Betrieb stehenden Mühle rückt nun eine neue Presse aus der Toskana, welche die dreifache Kapazität besitzt und neu in Mezzana (Coldrerio) im Landwirtschaftlichen Ausbildungszentrum des Kantons stehen wird. Für all jene Olivenbesitzer im Tessin, die ihre Früchte nicht in der neuen Mühle in Mezzana pressen lassen wollen, steht nach wie vor in Losone die Olivenpresse bei Vini & Distillati Delea zur Verfügung.

## Olivenöl für Lampen

Im Tessin war der Anbau des Olivenbaums und die damit verbundene Ölproduktion in der Vergangenheit weit verbreitet, insbesondere an den Ufern des Lago Maggiore und des Lago di Lugano. Doch die sehr strengen Winter 1494, 1600 und 1709 zerstörten die Tessiner Olivenhaine fast vollständig. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten beim erneuten Anbau wuchsen zu Beginn des 20. Jahrhunderts aber bereits wieder viele Bäume in den Tessiner Weinbergen. Doch damals wurden nur die Früchte in den Hainen von Gandria zu Öl verarbeitet, alle anderen gepressten Früchte dienten lediglich als «Brennstoff» für Lampen. Mit dem Aufkommen der Elektrizität fiel jedoch auch diese Nutzung weg.



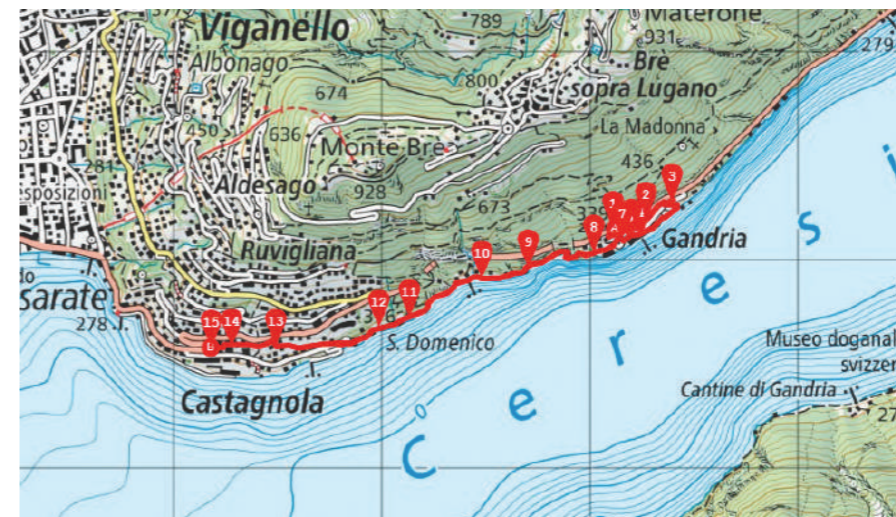
❖ Claudio Premoli, presidente AAO  
Claudio Premoli, Präsident AAO

## Coldrerio und Gandria – Wiegen der Renaissance

Richtig wiederbelebt wurde die alte Tradition des Olivenanbaus dann 1991 durch den Weinhändler Claudio Tamborini aus Lamone und seinen Kollegen Bernardino Caversazio. Sie pflanzten in Coldrerio ein paar Hundert junge Olivenbäume an. Und als Enrico Besomi auf seinen Ausflügen rund um Gandria die verwilderten Olivenbäume bemerkte und sich darüber ärgerte, war die Gründung des Vereins und damit die Erhaltung der Olivenbäume im Südtessin so quasi initiiert. Ab 1997 wurden auf den steilen Parzellen um Gandria neue Olivenhaine angelegt und über 400 neue Olivenbäume gepflanzt. Bereits kurz nach der Gründung des Vereins AAO konnten 2003 die Früchte erstmals zu Speiseöl gepresst werden.

## Am meisten Olivenbäume im Sottoceneri

Kürzlich hat der Verein Freunde des Olivenbaums (AAO) ein «Inventar des Olivenbaumbestandes der Südschweiz» fertiggestellt. Gemäss dieser Erhebung gedeihen in der Südschweiz nachweislich über 9'000 Olivenbäume – Schätzungen zufolge sind es aber an die 12'000. Zwei Drittel davon stehen im Sottoceneri, namentlich im Bezirk Lugano, gefolgt von Mendrisio und Bellinzona. Mit fast 600



❖ Sentiero dell'olivo, Gandria / Olivenbaumpfad Gandria



❖ Ennio Bianchi smista le olive  
Olivenpresser Ennio Bianchi beim Aussortieren



❖ Olio d'oliva di Gandria  
Olivenöl von Gandria

Exemplaren am meisten Olivenbäume wachsen allerdings in Gudo. Bemerkenswert ist, dass 90 % der Bäume erst in den letzten 30 Jahren gepflanzt wurden und die meisten Bäume gesund sind.

### Schädlinge bedrohen die Oliven

«Dieses Inventar dient dazu, das Erbe des grünen Goldes im Tessin zu verbessern», erklärt Claudio Premoli, der jetzige Präsident der Associazione Amici dell'Olivo (AAO). Dies gelte insbesondere im Bereich der Pflanzenschutzkontrolle, denn diese sei für das Überleben der Bäume enorm wichtig. Bedroht sind die Tessiner Olivenbäume im Wesentlichen durch vier Faktoren: Die Olivenfliegen – die im Tessin bekanntesten Schädlinge –, dann durch die Olivenräude, eine bakterielle «Hauterkrankung», durch den Pilz Occhio di Pavone, und seit jüngstem nun auch noch durch die Asiatische, Marmorierte Baumwanze. Um gegen diese Krankheiten gerüstet zu sein, arbeitet der AAO eng mit dem kantonalen Pflanzengesundheitsdienst zusammen.

### Der unsterbliche Baum

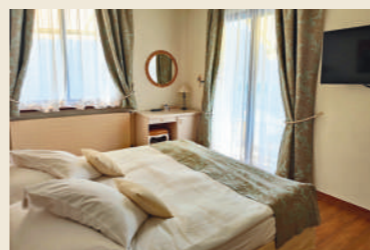
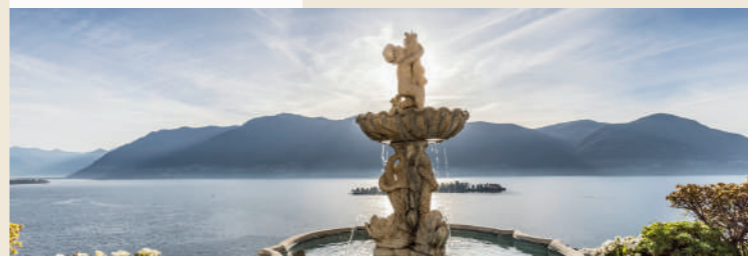
«Wenn sich die Oliven schwarz zu verfärben beginnen, ist der ideale Zeitpunkt für die Ernte», weiss Olivenmüller Ennio Bianchi. «Dann ist das Öl in der Frucht sehr würzig und schmackhaft.» Als Faustregel gilt: 10 Kilogramm geerntete Oliven ergeben circa einen Liter Öl. Doch nur ein ganz kleiner Bruchteil von den mehreren hundert Litern an gepresstem Tessiner Speiseöl gelangt in den Handel; den Grossteil geniessen nämlich die Anbauer selber oder verschenken ihn an Menschen aus dem Freundeskreis.

«Wenn jetzt hier im Tessin wieder Oliven wachsen, lebt nicht nur eine alte Tradition wieder auf», freut sich Anbaupionier Tamborini. «Diese urwüchsigen und immergrünen Bäume haben auch Auswirkungen auf den Tourismus.» Die Olive als Markenzeichen für das Südtessin sozusagen. Und in der Tat: Viele Tessin-Reisende nutzen ihren Aufenthalt zum Besuch eines Olivenhains oder für eine Wanderung auf dem Olivenlehrpfad. «Ein Olivenbaum stirbt eigentlich nie», weiss Tamborini. «Selbst bei grösster Kälte wachsen neben verfrorenen Ästen immer wieder neue Triebe. Der Olivenbaum ist eben unsterblich.» ♦

Raccoglitori al lavoro vicino a Gandria  
Pflücker bei Gandria an der Arbeit



The sunny side of Switzerland... Ticino



17 rooms and 3 flats, all overlooking Lake Maggiore, a precious jewel hidden in front of the Brissago Islands. More information on the QR.

Boutique Hotel La Rocca  
Via Ronco 61  
6613 Porto Ronco  
+4191 785 11 44  
hotel@la-rocca.ch

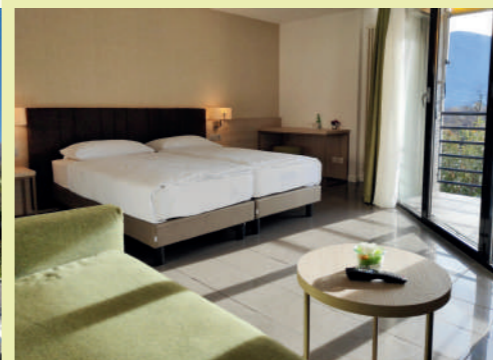


Enjoy a charming romantic evening on our terrace, with a spectacular view of the beautiful Brissago Islands. Discover our menu with the QR.

Ristorante Panoramico  
Via Ronco 61  
6613 Porto Ronco  
+4191 785 11 40  
info@ristorantepanoramico.ch



Relax, nature and tranquility



Hotel Nessi  
Via Varenna 79  
6600 Solduno / Locarno  
+4191 751 77 41  
info@garninessi.ch



Parkhotel Emmaus  
Via Emmaus 15  
6616 Losone  
+4191 786 90 20  
info@parkhotelemmaus.ch