

686 aziende
e 1071 oli di qualità

2024

GUIDA AGLI

extra. vergini

COME SCEGLIERE
E DOVE TROVARE
UN BUON
EXTRAVERGINE



Slow Food Editore

Canton Ticino

L'olivicoltura in Svizzera è prevalentemente concentrata a sud delle Alpi, principalmente nel Canton Ticino e nella regione del Grigioni italiano, comprendente Mesolcina e Valposchiavo.

Dai documenti di compravendita risalenti al 769 emergono conferme dell'esistenza di piante di olivo sul lago di Lugano che, a seguito di gelate intense nel 1494, nel 1600 e nel 1709, vennero sostanzialmente distrutte, portando all'introduzione di gelsi per l'allevamento di bachi da seta. Tuttavia una quarantina di piante tra Gandria e Castagnola riuscirono a sopravvivere. All'inizio del secolo scorso, erano ancora presenti alcuni olivi nei vigneti e giardini attorno al lago di Lugano, ma solo a Gandria si produceva olio, in quantità minima, destinato all'illuminazione del paese.

Solo negli anni Novanta ricomincia la piantumazione degli olivi: 350 a Coldrerio, zona oggi chiamata Colle degli Ulivi, e 150 a Gandria e Morcote, dando così inizio all'olivicoltura ticinese. Nel 2001 nasce l'Associazione Amici dell'Olivo, guidata da Claudio Premoli, che promuove la reintroduzione della pianta a sud delle Alpi e diffonde la conoscenza dell'albero e del frutto.

Ad oggi sono stati censiti oltre 9.000 olivi, concentrati principalmente nel Sottoceneri (parte sud del Canton Ticino: Coldrerio, Besazio, Mendrisio, Gandria, Sonvico, Morcote, Castelrotto, Sementina-Gudo e Losone). Il numero è in costante crescita. Solo di un terzo delle piante si conosce la varietà essendo cloni autoctoni: quelle censite sono Leccino, Frantoio Pendolino, Maurino, Bianchera e Moraiolo.

L'interesse alla filiera olivicola ha spinto alla creazione di un sentiero dell'olivo tra Gandria e Castagnola - un percorso di 3,5 km lungo la riva del lago di Lugano, e all'iscrizione nel 2021 dell'olio d'oliva ticinese nel Patrimonio culinario svizzero. La produzione viene fatta nei due frantoi e nel 2020 ha toccato i 200 quintali di olive lavorate.

Marco Antonucci