



Veranstaltung zum Weltoliventag

Der vor fünf Jahren von der UNESCO ausgerufenen Weltoliventag jeweils am 26. November wird auch im Tessin gefeiert. Die *Associazione Amici dell'Olivo AAO* führt am Jubiläumstag in Bellinzona eine öffentliche Veranstaltung mit einem Verkostungsworkshop und einer Konferenz durch. Thema ist in diesem Jahr das "Olivenöl in der Küche". Olivenöl ist bekanntlich eine tragende Säule der mediterranen Ernährung. Es bietet nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern ist auch oft die Hauptinspiration bei der Kreation einzigartiger Gerichte. Doch was bedeutet das Öl für einen Chefkoch? Woher kommt seine Inspiration? Der Abend wird moderiert von Marco Antonucci, Journalist, internationaler Ölexperte und Slow-Food-Trainer. Weitere Informationen: www.amicidelloivo.ch; Anmeldung bis 18. November bei: premoli.claudio@gmail.com oder Tel. 079 731 63 83. **wel**

Der **Olivenanbau** gewinnt im Tessin weiter an Beliebtheit, am Montag wurde in Mezzana eine neue Olivenpresse eingeweiht, sie ersetzt diejenige in Sonvico

“EXTRA VERGINE” AUS DEM EIGENEN GARTEN

von **Marianne Baltisberger**

Noch ist das Tessin kein Konkurrent zu den grossen Olivenöl produzierenden Gegenden in Spanien, Griechenland oder Italien. Die Zahl der Olivenbäume hat in den vergangenen Jahren – dem Klimawandel sei Dank – im Südkanton aber deutlich zugenommen, und auch die Verarbeitung der Früchte wird weiter professionalisiert. Die *Associazione Frantoio Atena (AFA)* präsentierte am Montag im kantonalen Landwirtschaftsausbildungszentrum von Mezzana (Coldrerio) eine neue Olivenmühle, welche die bisherige in Sonvico ersetzen und den Betrieb der Presse in Losone ergänzen wird.

Deren Anschaffung sei aus der Notwendigkeit heraus entstanden, einen Ersatz für die bisherige Ölmühle zu finden, sagte Claudio Premoli, Präsident der Vereinigung der Tessiner Olivenfreunde (AAO), die über 330 Mitglieder zählt, gegenüber den Medien. Ennio Bianchi, der ebenfalls im Vorstand der AAO sitzt und die Mühle in Sonvico betreibt, habe schon vor fünf Jahren angekündigt, dass er alt sei und kürzer treten möchte (siehe Box). Also habe man nach einer Alternative gesucht. Für die neue Olivenpresse wurde auf Initiative der AAO auch die neue Vereinigung *Associazione Frantoio Atena* gegründet, und der Regionalverband für Wirtschaftsförderung des Mendrisiotto hat die aus der Toskana stammende moderne Mühle mit 70'000 Franken mitfinanziert. Als Müller geht in Muzzana Andrea Conconi ans Werk. Der eben pensionierte ehemalige Direktor von Ticinowine erklärte, Oliven seien, wie die Trauben, seine Leidenschaft. Ausserdem habe er nun endlich die Möglichkeit, bei der



Ab kommender Saison werden Tessiner Oliven auch in der kantonalen Landwirtschaftsschule verarbeitet

Produktion eines Tessiner Qualitätsprodukts selbst Hand anzulegen und müsse sich nicht bloss auf dessen Promotion und Marketing beschränken. Sie hätten auch immer mehr Anfragen von Privaten, die aus den Oliven, die in ihrem Garten gedeihen, eigenes Öl herstellen möchten, berichtete zudem Mezzana-Direktor Daniele Maffei anlässlich des Medientermins. "Obwohl sie nur über drei oder vier Bäume verfügen." Dazu kämen auch immer mehr Landwirtschaftsbetriebe, die auf den Olivenanbau setzen und diesen kommerziell nutzen wollten.

Ende Juni dieses Jahres wurden im Kanton Tessin und im Misox 9'050 Olivenbäume gezählt. Zwei Drittel davon wachsen südlich des Ceneri, in der Region Lugano und im Mendrisiotto. Der grösste Olivenhain aber befindet sich nach Angaben der AAO in Gudo. Die am häufigsten angebauten Olivensorten sind die kältetoleranten Leccino und Frantoio. Im bisherigen Rekordjahr 2020 wurden im Tessin und Misox 2000 Liter Olivenöl produziert. Die neue Mühle verarbeitet rund 150 Kilogramm Oliven pro Stunde. Sie wird jeweils von Ende Oktober bis Ende November in Betrieb genommen.

Eine Ära geht zu Ende

Mit der Inbetriebnahme der neuen Mühle in Mezzana geht auch eine Ära des Tessiner Olivenbaus zu Ende. Denn der bisherige Olivenmüller Ennio Bianchi (73) wird nach rund fünfzehn Jahren mit der diesjährigen Ernte seine Olivenpressung in der Ölmühle von Sonvico beenden und diese nur noch für den Eigenbedarf nutzen. Anfangs war seine Infrastruktur nur den Mitgliedern des 2001 gegründeten Tessiner Vereins der "Freunde des Olivenbaums" (AAO) vorbehalten, doch bald hat Ennio Bianchi den Zugang auf alle lokalen Produzenten ausgeweitet und damit einen Bezugspunkt in der Region geschaffen. "Obwohl die Ölmühle von Sonvico bescheiden und einfach ist, hat sie sich als äusserst effizient erwiesen und dem Tessiner Öl zu neuen Höhenflügen verholfen", betont auch der Präsident des AAO, Claudio Premoli. Ein Höhepunkt sei die 2021 erfolgte Aufnahme des Tessiner Olivenöls in das kulinarische Erbe der Schweiz. **wel**

Tessin erhält den Cercle Régional Preis 2024 Regionalprodukte fördern

Der Kanton Tessin ist am vergangenen Freitag am Forum "Alp'24" in Stans NW mit dem zum zweiten Mal verliehenen Preis "Cercle Régional" ausgezeichnet worden. Das Bundesamt für Landwirtschaft und das Staatssekretariat für Wirtschaft verleihen den Preis für eine starke regionale Wertschöpfungskette. Eine externe Jury hatte in diesem Jahr zahlreiche Projekte für die regionale Entwicklung, darunter eine Genuss-Strasse im Kanton Aargau oder eine Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie für eine ausgewogene und regionale Ernährung, begutachtet. Die Wahl aber fiel auf die Tessiner Projekte *Ticino a Te* und *Ticino a tavola* (zu Deutsch: "das Tessin für dich" und "das Tessin zu Tisch"). Dieses Netzwerk für landwirtschaftliche Erzeugnisse verknüpft die Wertschöpfung von der

Produktion über den Vertrieb bis zum Absatz. Ins Leben gerufen wurde das System vom Tessiner Kompetenzzentrum für Agrarprodukte (*Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, CCAT*). Das CCAT fördert die Regionalmarke *Ticino – regio.garantie* und setzt sich zusammen mit Gaststätten im Projekt *Ticino a Tavola* dafür ein, dass sich auf den Speisekarten mindestens ein Menü mit drei oder vier Gängen oder Gerichten mit bis zu 60 Prozent Tessiner Zutaten finden lässt. *Ticino a Te* ist einerseits ein virtuelles Netzwerk für Agrarprodukte und zeigt, wer was wo produziert. Andererseits unterhält das Projekt auch ein physisches Ladennetz. Die Jury lobte insbesondere das Herzblut, das hinter den Initiativen steckt, und die Hands-on-Mentalität, die ihnen zugrunde liegt. **sda/tz**

Orticola Bassi gewinnt den diesjährigen Agropreis Wintertomaten aus dem Tessin

Es habe ihn immer gestört, dass die Schweiz im Winter die Tomaten aus dem Ausland importieren müsse, sagt Christian Bassi, der 2016 von seinem Vater Marco den Landwirtschaftsbetrieb in Sant'Antonino übernommen hat und diesen nun mit seiner Frau Silvia weiterführt. Gerade vor den Festtagen sei beispielsweise die Nachfrage nach Cherrytomaten gross. Dank eines neuen Treibhauses, das vor zwei Jahren fertiggestellt wurde, produziert Orticola Bassi diese mittlerweile rund ums Jahr auf der Magadino-Ebene. 5000 Quadratmeter umfasst das mit modernster Technik ausgestattete Glasegebäude mit einer CO2-neutra-



Christian und Silvia Bassi

len Heizung, LED-Beleuchtung sowie drei Energieschirmen und einer Photovoltaikanlage auf dem Dach. Der Tessiner Landwirtschaftsbetrieb decke mit den heimischen Tomaten ein Kundenbedürfnis ab und beweise, dass die inländische Produktion im Winter nachhaltiger sei als der Import, schreibt die Emmental Versicherung in der Ankündigung des Agropreises, der in diesem Jahr an die Orticola Bassi geht. Durch die Erweiterung des Tomaten-Anbaus konnten im Betrieb ausserdem zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen werden. Am 7. November wurde der Familie Bassi von Bundesrat Albert Rösti im Kursaal Bern der mit 20'000 Franken dotierte Agropreis überreicht. Seit 32 Jahren werden damit innovative Projekte in der Schweizer Landwirtschaft ausgezeichnet und kreative Marktideen gefördert. **mb**

TZ Impressum

Einzig deutschsprachige
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

REDAKTION

Chefredaktion:
Marianne Baltisberger (mb)

Antje Bargmann (ab)
Martina Kobiela (mk)

TZ/Magazin

Bettina Secchi (bs), Leitung
Stef Stauffer (st)
Andrea Segler (as)

Die TZ-Redaktion betreut auch:
www.ticinoweekend.ch
Ute Joest (Texte, uj)

Ticino-Agenda

Andrea Segler
Franziska Wismer Tosev

Ständige Mitarbeit

Gerhard Lob (gl)
Sarah Coppola-Weber (italien)
Ruedi Weiss (wei)
Ivo Zanoni (iz)

Agenturen

Dienste: Schweizerische
Depeschenagentur (sda)
Fotoagentur TI-Press

Grafische Bearbeitung

Nicola Perazzi

VERLAG

Società Editrice del Corriere del Ticino SA
Verkaufte Auflage: 5'721
(WEMF-bezahlt, Basis 2021/22)

KONTAKTE

Verlag und Redaktion
Società Editrice del Corriere del Ticino
Via S. Balestra 2, 6601 Locarno
Tel. 091 756 24 00
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);
agenda@tessinerzeitung.ch (Magazin)

Abonnements

Email: abo@tessinerzeitung.ch
Schweiz: 1 Jahr Fr. 169.- (print und digital)

Administration

Tel. 091 756 24 00
contabilitatlocarno@cdt.ch

Werbung

Tessiner Zeitung
Via S. Balestra 2 – 6600 Locarno
Tel. 091 756 24 12
pubtz@mediati.ch

Werbeberater

Claudio Forcella, Leitung,
Tel. 091 756 24 12
Für kleine Inserate:
mediaTI marketing

INSERTIONSPREISE

www.mediati marketing.ch

Druck

Centro Stampa Ticino SA
6933 Muzzano

