

Svizzera Switzerland



Base olivetate o a vocazione olivicola • Olive growing areas or areas suitable to olive growing

Dati Statistici

Superficie Olivettata Nazionale	25 (ha)
Frantoi	2
Produzione Nazionale 22-23	1,5 (t)
Produzione Nazionale 21-22	0,2 (t)
Variazione	+ 650,00%

International Olive Council - Swiss-Impex Company

Statistic Data

National Olive Surface	25 (ha)
Olive Oil Mills	2
National Production 22-23	1.5 (t)
National Production 21-22	0.2 (t)
Variation	+ 650.00%

Tutto ci si aspetterebbe tranne che la Svizzera, paese alpino senza sbocco sul mare il cui territorio è quasi totalmente occupato da montagne, possa essere annoverata tra i paesi olivicoli. Ma in realtà al suo interno si distinguono diverse aree geografiche e il clima presenta una notevole variabilità, anche in spazi ristretti. Le regioni a sud delle Alpi sono caratterizzate da un clima più mite, con inverni meno nevosi e più brevi rispetto a quelle del nord. E proprio nel Canton Ticino, il più meridionale della Svizzera, sono in atto da alcuni anni iniziative interessanti per promuovere l'olivicoltura, laddove nel resto del paese la pianta è conosciuta solo come ornamento. E si delineano anche le prime realtà produttive. Ma non è soltanto storia recente: c'è infatti una tradizione olivicola nel Ticino con la presenza, molti secoli fa, di boschi di alberi selvatici sul monte Arbostora, intorno a Lugano. Allora si sceglievano le piante più sane, da trapiantare nelle zone soleggiate in vicinanza del lago, le quali davano piccoli frutti; chi li voleva più grossi ricorreva all'innesto. Da alcuni documenti del 769 e poi del 1300 si deduce che la coltivazione fosse già sviluppata, qui e nei dintorni di Locarno, e che la produzione di olio ricoprì un certo rilievo. Ma i rigidissimi inverni del 1494, 1600 e 1709 distruggono quasi interamente gli oliveti, da quel momento sostituiti dai gelsi per la sericoltura. Tuttavia la pianta sopravvive, come si legge nei diari di alcuni viaggiatori del XVIII secolo: nel 1779 in un podere di Castagnola pare che vegetassero 40 olivi che resero quell'anno 140 litri di olio. E ancora all'inizio del secolo scorso se ne trovavano altri nei vigneti e nei giardini di Campione, Bissone, Maroggia, sulle falde meridionali del monte San Salvatore e dell'Arbostora, e poi a Castagnola, Gandria, Rancate e ai piedi del Monte San Giorgio. Ma soltanto a Gandria si produceva olio, in quantità minime e per l'illuminazione del paese. Per intravedere una ripresa dell'olivicoltura orientata all'estrazione dell'olio bisogna attendere gli anni Novanta, quando un'azienda di viticoltori già posizionata decide di scommettere sull'olivo, piantando 350 alberi nelle proprie tenute di Coldrerio, in località Colle degli Ulivi, e altri 150 a Gandria e a Morcote, sul lago. Nel 2001 nasce poi l'Associazione Amici dell'Olivo per reintrodurre la pianta nella Svizzera del sud e promuoverne la conoscenza. Al suo interno un traguardo importante è la realizzazione, nel 2004, del Sentiero dell'Olivo tra Gandria e Castagnola: un percorso didattico di 3,5 km, in un'area di antichi oliveti, che racconta e valorizza la pianta sacra e i suoi prodotti. E dal 2021 l'olio ticinese fa parte del patrimonio culinario svizzero. Oggi gli olivi nel Ticino sono circa 8.500, su 25 ettari, non tutti sfruttati per la produzione di olio. Gli impianti, per lo più di tipo familiare, si trovano a Coldrerio, Besazio, Mendrisio (distretto di Mendrisio); Gandria, Morcote, Castelrotto, Sonvico (distretto di Lugano); Sementina, Gudo (distretto di Bellinzona); Losone (distretto di Locarno). Le cultivar più diffuse sono: leccino, pendolino, maurino e frantoio; seguite da bianchera, leccio del corno e ascolana. Le aziende sono 4, i frantoi 2. Di questi uno è messo a disposizione dall'Associazione Amici dell'Olivo. La produzione di olio è molto esigua ma in crescita: 1,5 tonnellate nel 2022-2023, con un aumento del 650% rispetto all'annata precedente. Il consumo nazionale è di 17.500 tonnellate, quantità importata soprattutto dall'Italia; quello pro capite è di 1,98 kg annui.