

<https://www.oliveoiltimes.com/it/world/swiss-olive-growers-turn-backyard-harvests-into-a-growing-tradition/145586>

I coltivatori di olive svizzeri trasformano i raccolti dei propri giardini in una tradizione sempre più diffusa

Nella Svizzera meridionale, un'iniziativa guidata da volontari sta trasformando le olive dei giardini privati in olio prodotto localmente, incoraggiando al contempo nuovi impianti e migliori pratiche colturali.

di [Paolo DeAndreis](#) · 13 ottobre 2026 · 4 min di lettura



Da una manciata di olive raccolte nei giardini di casa a un raccolto collettivo che coinvolge decine di residenti, la comunità olivicola ticinese sta trovando nuovi impieghi per un albero che un tempo era considerato prevalentemente ornamentale.

Secondo [i dati](#) di SwissImpex, [le importazioni](#) svizzere [di olio d'oliva](#) sono aumentate di circa il 20% nell'ultimo decennio, nonostante le fluttuazioni di anno in anno, passando da circa 15'000 tonnellate metriche nel 2016 a 17'939 tonnellate metriche nel 2025. Le importazioni hanno raggiunto il picco di oltre 19'000 tonnellate nel 2020.

Claudio Premoli, presidente dell'associazione [Amici dell'Olio](#) nel Cantone Ticino, nella Svizzera meridionale, ha affermato che i dati ufficiali sul commercio potrebbero non riflettere tutto l'olio d'oliva consumato nella regione.

«Dobbiamo anche considerare che molti consumatori attraversano il confine con l'Italia per fare la spesa perché lì è più conveniente», ha dichiarato a Olive Oil Times. «Molte delle bottiglie di olio d'oliva acquistate all'estero dagli svizzeri non rientrano nelle statistiche ufficiali sulle importazioni».

In Ticino, ha aggiunto Premoli, è cresciuto anche l'interesse per l'olio d'oliva. L'iniziativa di raccolta collettiva dell'associazione, giunta ormai alla sua decima edizione, raccoglie le olive da giardini e altri piccoli appezzamenti privati dove gran parte dei frutti veniva tradizionalmente lasciata non raccolta.

«Fino a dieci anni fa, pochissime persone in Ticino utilizzavano le proprie olive, né per l'olio d'oliva né tantomeno per conservarle in salamoia», ha spiegato Premoli. «L'olivo era per lo più una pianta ornamentale in giardino. Qualcuno poteva avere due o tre alberi, ma erano comunque ornamentali. Le olive non venivano raccolte. Venivano lasciate sull'albero e poi cadevano. Oltre a sprecarle, lasciando i frutti a terra, le persone attiravano anche la mosca dell'olivo nei propri giardini».

L'iniziativa è partita nel 2017 con soli due partecipanti, che hanno consegnato 28 chilogrammi di olive, da cui si sono ricavati quattro litri di olio.

L'anno successivo la partecipazione è cresciuta fino a 13 persone, che hanno portato 156 chilogrammi. Nel 2022, 66 contributori hanno consegnato più di una tonnellata di olive, con una media di circa 16 chilogrammi a testa. La raccolta ha fruttato circa 118 litri di olio.

[La produzione di olio d'oliva](#) in Ticino rimane limitata. Nel 2020, i frantoi locali [hanno lavorato](#) circa 18,3 tonnellate di olive e prodotto circa 2.000 litri di olio.

La produzione subisce forti oscillazioni di anno in anno. Nel 2023, i frantoi hanno lavorato 4,5 tonnellate metriche di olive. Nel 2024, tale cifra è salita a 11,7 tonnellate metriche, con una resa di circa 870 litri di olio d'oliva. L'associazione ha attribuito la resa relativamente bassa di quell'anno alle forti piogge cadute durante la maturazione e in parte durante la raccolta.

Premoli spera che il raccolto di quest'anno si avvicini al livello del 2024.

«Nutriamo grandi speranze per questa campagna in Ticino perché la mosca dell'olivo è quasi assente ed è un anno di produzione abbondante», ha affermato,



riferendosi al ciclo naturale di produzione alternata dell'olivo. «Se la tendenza osservata negli ultimi cinque o sei anni dovesse continuare, nelle annate di produzione abbondante la mosca dell'olivo sarà quasi assente, mentre nelle annate di produzione scarsa, quando le olive sono meno numerose, ne avremo in abbondanza. Per noi, quest'anno si prospetta molto positivo».

Tutte le olive donate attraverso la raccolta collettiva vengono raccolte e molite insieme. I partecipanti ricevono bottiglie dell'olio così ottenuto, anziché dell'olio prodotto separatamente dalla propria raccolta. Non è previsto, di fatto, alcun quantitativo minimo richiesto per partecipare.

«La nostra politica è che chiunque possa partecipare, anche con mezzo chilogrammo», ha detto Premoli. «Ad esempio, abbiamo una signora anziana che di solito arriva con un contenitore Tupperware contenente 400, 500 o 600 grammi di olive raccolte dal suo alberello. Indipendentemente dalla quantità che ci portano, regaliamo a tutti una bottiglia da 250 millilitri di olio d'oliva».

«Loro ci danno le olive e noi diamo loro l'olio», ha aggiunto. «Ovviamente, se qualcuno porta dieci chilogrammi e la resa è del 10 per cento, non possiamo dargli un litro, perché dobbiamo coprire i costi di molitura, la bottiglia, l'etichetta, la filtrazione, il versatore e il tappo. Ma se qualcuno porta uno o due chilogrammi, riceve una delle nostre bottigliette, mentre chi ne porta venti potrebbe riceverne tre o quattro».

Il Frantoio Atena di Mezzana, uno dei due frantoi attivi in Ticino e la struttura che serve l'associazione, ha iniziato la sua attività regolare nel 2025. Ha sostituito un frantoio molto più piccolo che lavorava circa 50 chilogrammi di olive all'ora. Il nuovo impianto utilizza la tecnologia Mori ed è in grado di lavorare circa 150 chilogrammi all'ora.

La capacità oraria di lavorazione differisce dalla quantità minima richiesta per una singola molitura. Il frantoio accetta lotti di circa 100 chilogrammi, sebbene il suo prezzo standard sia basato su 150 chilogrammi. I coltivatori con raccolti più modesti possono unire le proprie olive a quelle dei vicini o di altri produttori. Chi dispone di meno di circa 50 chilogrammi può invece contribuire alla raccolta collettiva.

Premoli ha affermato che la capacità del nuovo impianto è stata volutamente adeguata alla produzione olivicola del Ticino.

«Non ha senso avere un frantoio in grado di lavorare 500 chilogrammi all'ora se non disponiamo della materia prima», ha affermato. «È meglio tenere aperto il frantoio per qualche giorno in più».

«Amici dell'Olio» promuove inoltre ogni anno nuovi impianti e organizza acquisti collettivi di giovani ulivi, generalmente di due o quattro anni. Le varietà vengono selezionate in consultazione con l'agronomo dell'associazione per adattarsi alle condizioni del Ticino, dove gli ulivi crescono spesso in un clima più fresco e a quote più elevate rispetto alle principali regioni olivicole della vicina Italia.



Giovani ulivi pronti per essere distribuiti ai soci di Amici dell'Olio, che organizza acquisti collettivi di varietà adatte alle condizioni di coltivazione della regione ticinese in Svizzera.

«Il Leccino è la varietà più diffusa nella nostra regione», ha affermato Premoli. «Abbiamo anche il Frantoio, mentre il Maurino e il Pendolino vengono utilizzati come impollinatori. Poi ci sono altre varietà che raccomandiamo perché abbiamo constatato che qui danno buoni risultati».

L'associazione organizza anche [corsi di potatura](#) e fornisce consulenza ai coltivatori sulla gestione dei loro alberi.

«Copriamo praticamente l'intero processo, dalla messa a dimora a ciò che le persone dovrebbero fare in seguito, compresi i trattamenti e la gestione», ha spiegato Premoli. «Monitoriamo la mosca dell'olivo e incoraggiamo le persone a raccogliere le loro olive e a trovare un modo per utilizzarle».



Le degustazioni annuali degli oli d'oliva ticinesi sono un'altra parte degli sforzi dell'associazione per promuovere [la cultura dell'olio d'oliva](#). Altre attività includono visite alle regioni olivicole in Italia, degustazioni occasionali di oli provenienti da quelle zone ed eventi in occasione della Giornata mondiale dell'olivo.

«Siamo un comitato di sei persone e facciamo tutto questo su base volontaria», ha detto Premoli. «I soci pagano una piccola quota e ricevono tutte le informazioni, compresa una newsletter mensile. Ora abbiamo quasi 400 soci, e alcuni di loro non possiedono nemmeno un singolo ulivo».

Articolo pubblicato in numerose lingue su sito di [Olive Oil Times](#)
<https://www.oliveoiltimes.com/it>

English
Français
Deutsche
Italiano
Español
Português
中文
日本語
ελληνικά
Türkçe
Hrvatski
हिंदी