

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Riconoscimento De.Co per l'olio di Angera

Marco Tresca · Friday, November 14th, 2025

C'è **un profumo antico** che torna a farsi sentire sulle rive del **Lago Maggiore**, un sapore di attraversare i secoli e riaffiorare oggi con una storia nuova da raccontare.

La presentazione al Museo Archeologico

Sabato 22 novembre alle 16, nella sala conferenze del Civico Museo Archeologico di Angera, sarà presentata la **De.Co Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano**, un riconoscimento recente, deliberato a ottobre dalla Giunta comunale, che si aggiunge a quelli conferiti in passato al **Pane di Angera**, al **Vino Muffato di Angera** e allo **Zafferano di Angera**.

L'appuntamento è organizzato con la collaborazione di **Slow Food Varese** e mette al centro una coltivazione che negli ultimi anni è tornata a vivere un momento di espansione lungo le sponde lombarde e piemontesi del **Lago Maggiore**.

Annullata la castagnata e l'Angera di Carta

Nel frattempo, alcuni eventi in programma – **la Castagnata degli Amici della Bruschera e l'Angera di Carta** – sono stati annullati. La decisione è arrivata in queste ore (la Castagnata sul lungolago a causa del maltempo).

Una storia che affonda nel tempo

La coltivazione dell'olivo sul Verbano non è una scoperta recente: fonti documentarie la attestano già nel **X secolo**. Ad Angera, un **documento notarile del XV secolo** cita un terreno definito **ad olivedum**, confermando la presenza della coltura in età medievale. E ancora, verso la fine dell'Ottocento, un terreno della zona **Vigne Secche** era noto come **Costa degli ulivi**, segno che la tradizione non si era mai completamente spenta.

Oggi è una azienda angerese a coltivare alcune **decine di piante**, sufficienti a produrre un olio extravergine di qualità. Una produzione non vasta ma significativa, capace di rappresentare con dignità un territorio e di avvicinarsi a realtà vicine come **Ispira** e **Germignaga**, anch'esse impegnate nella valorizzazione dell'olivicoltura.

Le regole della nuova De.Co

Il disciplinare approvato dal Comune definisce in modo preciso l'identità dell'olio: **olive raccolte**

nel territorio di **Angera**, appartenenti alle varietà **Leccino, Frantoio, Pendolino, Grignano, Moraiole, Taggiasca** e ad altre tipiche dell'area; **oleificazione meccanica a freddo**, preferibilmente entro la giornata della raccolta o comunque entro **48 ore**.

Il profilo sensoriale è quello di un olio dal **colore verde intenso tendente al giallo oro**, con un aroma fruttato da medio a intenso e sentori di **mandorla, carciofo, erba tagliata**, accompagnati da una nota piccante che ne definisce la personalità.

I relatori: il racconto da più prospettive

La presentazione sarà introdotta da **Valentina Dezza**, conservatore del **Museo Archeologico**, che illustrerà passo dopo passo il percorso che ha condotto al riconoscimento della De.Co.

Seguirà l'intervento di **Guido Scattolini**, autore di una ricerca dedicata alla storia dell'olivicoltura sul Lago Maggiore, che offrirà una lettura storica della presenza dell'olivo sul territorio. Poi sarà la volta di **Alberto Senaldi** di **Slow Food Varese**, esperto di produzioni agroalimentari locali, che descriverà la situazione attuale dell'olivicoltura nel Varesotto. Chiuderà il quadro **Marco Antonucci**, recensore della guida Slow Food sugli oli EVO ed esperto internazionale, con una panoramica sulle produzioni delle zone olivicole dei laghi prealpini.

La degustazione: un incontro tra eccellenze locali

A concludere il pomeriggio sarà la degustazione dell'**Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano**, prodotto da **Roberto Monteggia**, affiancato dal **Pane di Angera De.Co** del Panificio Giombelli. Un assaggio che unisce due prodotti simbolo, capaci di raccontare insieme la storia e le vocazioni agricole del territorio

This entry was posted on Friday, November 14th, 2025 at 6:51 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.