

Presentazione della De.Co Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano
Sabato 22 novembre 2025 – Ore 16.00 – Sala conferenze del Museo Archeologico di Angera

La famiglia delle eccellenze agroalimentari del territorio di Angera si allarga e, dopo il Pane di Angera, il Vino Muffato di Angera e lo Zafferano di Angera, ai quali è stata conferita la De.Co negli scorsi anni, si aggiunge l'Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano, il cui riconoscimento, da parte della Giunta Comunale, è arrivato lo scorso mese di ottobre. E' ormai da alcuni anni che sulle sponde del Lago Maggiore si assiste ad una ripresa dell'olivicoltura e, di conseguenza della produzione di olio, sia sulla sponda lombarda che su quella piemontese. La coltivazione dell'olivo sulle sponde del Verbano presenta antiche testimonianze documentarie, risalenti al X secolo. Ad Angera la coltura è attestata da un documento notarile del XV secolo, dove è nominato un terreno *ad olivedum*, e, ancora alla fine dell'Ottocento, un terreno in località Vigne Secche, anticamente proprietà Borromeo, era chiamato Costa degli ulivi.

Attualmente una azienda di Angera coltiva alcune decine di piante di olivo che consentono la produzione di un discreto quantitativo di olio extravergine di ottima qualità. Grazie a questa produzione l'Amministrazione Comunale di Angera ha ritenuto di concedere la Denominazione Comunale di Origine a quello che è stato identificato come Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano, avvicinandolo ad altre realtà locali come quelle di Ispra e di Germignaga. Per potersi fregiare della denominazione l'olio di Angera dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato dalla Giunta Comunale: le olive dovranno essere, naturalmente, raccolte nel territorio di Angera e dovranno appartenere alle varietà Leccino, Frantoio, Pendolino, Grignano, Moraiole, Taggiasca e ad altre varietà tipiche del territorio. L'oleificazione dovrà essere eseguita meccanicamente a freddo e avvenire preferibilmente nello stesso giorno della raccolta o comunque entro le 48 ore successive.

L'Olio EVO di Angera – Terre del Verbano presenta, come caratteristiche, un colore da verde intenso a giallo oro, con variazione cromatica nel tempo, ed un aroma fruttato, da medio a intenso, accompagnato da un sentore di mandorla, carciofo, erba tagliata, piccante.

L'Amministrazione Comunale, con la collaborazione di Slow Food Varese, presenterà il riconoscimento della De.Co Olio Extra Vergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano, **sabato 22 novembre alle ore 16.00**, nella sala conferenze del Civico Museo Archeologico di Angera, in cui interverranno Valentina Dezza, Conservatore del Civico Museo Archeologico di Angera, che illustrerà il processo che ha portato al riconoscimento, Guido Scattolini, autore di una ricerca sulla storia dell'olivicoltura sul Lago Maggiore, Alberto Senaldi, rappresentante di Slow Food Varese, esperto di produzioni agroalimentari del territorio, che farà il punto sullo stato attuale della produzione olivicola nella zona del Lago Maggiore e del Varesotto, e Marco Antonucci di Slow Food, esperto internazionale e recensore della guida Slow Food sugli oli EVO, che darà una panoramica sull'olio prodotto nelle aree dei laghi prealpini.

Concluderà l'evento una degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Angera – Terre del Verbano, prodotto da Roberto Monteggia, che da alcuni anni produce olio extravergine di oliva ad Angera, in abbinamento con il Pane di Angera De.Co, prodotto dal Panificio Giombelli.