

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Gli oliveti del Verbano: oltre mille alberi per una piccola, bella realtà

Redazione Varese News · Sunday, May 20th, 2018

Gli oliveti del Verbano: oltre mille alberi per una piccola, bella realtà Gli olivicoltori del Lago protagonisti di un convegno promosso da Slow Food

VERBANIA – Tutto è cominciato, ma meglio sarebbe dire ricominciato, nel 1993 a **Cavandone**, quando **Angelo Sommaruga**, folgorato da quanto letto su un libro del '600, decise di piantare un centinaio di olivi sul terreno che si apre al di sotto della parrocchiale. Oggi l'olivicoltura nel Verbano **può contare su oltre mille alberi**, una piccola realtà ancora in crescita che ben promette per il futuro, tant'è che i piccoli produttori del **lago Maggiore**, saranno protagonisti assieme ai colleghi dei laghi di **Lugano, Como e Varese** di un convegno promosso da **Slow Food** a Rancate (Va), che il 26 maggio farà il punto sulla coltivazione dell'olivo nell'Insubria.

Una storia che parte da lontano, come spiega lo stesso Sommaruga: *«Esistono documenti precedenti al '600 che parlano di olivi al Montorfano o anche a Massino Visconti, poi c'è il libro del 1603 di fra Palo da Moriggia, un pallanzotto, che parla di un colle alle spalle di Madonna di Campagna ricolmo di viti, lauri e olivi. Cento anni dopo però finì tutto, nel corso del '700 c'è stata quella che viene ricordata come "piccola glaciazione" con tre gelate storiche a inizio, alla metà e alla fine del secolo. Gli olivi hanno patito ed evidentemente la gente s'è dimenticata dell'olivicoltura»*. Ma è proprio leggendo quel libro ripubblicato in copia anastatica da Alberti editore, che Sommaruga trecento anni dopo l'estinzione, reintroduce la coltivazione dell'olivo sulle sponde del Maggiore; qualche anno dopo, grazie a un progetto della Provincia, si sono formati altri olivicoltori, una decina, ed oggi esiste anche un'associazione che li riunisce l'**Associazione Produttori Olivicoli del Verbano Cusio Ossola**. Esistono così piccoli oliveti anche ad **Arona, Lesa, sul Mottarone**, e in **bassa Ossola**.

«E' comunque una piccola produzione – precisa Sommaruga – per la quale non possiamo parlare neppure di prodotto di nicchia, ma è un olio di alta qualità derivato dalla raccolta manuale delle olive al tempo giusto di maturazione. Ma il vero valore aggiunto – prosegue il coltivatore – è il recupero dei terreni abbandonati, in questo senso l'incremento dell'olivicoltura sul Verbano ha un suo perchè». Come per tutti i prodotti della terra, la produzione varia sia qualitativamente sia quantitativamente da anno ad anno, ad esempio il 2017 è stata un'annata scarsa ma di ottima qualità, quest'anno ci si attendono quantità superiori *«ma nulla si può ancora dire – aggiunge Sommaruga – vedremo come andrà avanti la fioritura»*. In quanto alle caratteristiche organolettiche, normalmente per l'olio del Verbano si parla di un prodotto dal sapore fruttato e un po' piccante con un tenue sentore di "gambo di carciofo" che gli conferisce una lieve nota amara.

Informazioni sul convegno all'indirizzo:
<https://www.slowfoodvarese.it/2018/05/26-maggio-2018-convegno-storie-di-olivicoltori-e-frantoia-ni-rancate-canton-ticino/>

This entry was posted on Sunday, May 20th, 2018 at 12:55 pm and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.