

# VareseNews

## Castagne e vino, dall'antichità a oggi

**Pubblicato:** Sabato 30 Luglio 2016



Nel 2015 il Museo Archeologico di Angera e Slow Food Provincia di Varese, grazie al sostegno di Regione Lombardia, hanno avviato nuove ricerche sul **paesaggio agroalimentare antico, sulla ripresa di antichi saperi e sapori, frutto delle coltivazioni e delle tradizioni locali.**

Dopo il Pane Millenario di Angera, l'attenzione di studiosi e ricercatori di diversi ambiti disciplinari si sposta quest'anno su altre due realtà tipiche del territorio: la castanicoltura e la viticoltura. **La giornata di studi di Sabato 24 Settembre** sarà l'occasione per ripercorrere con ricercatori, archeologi e castanicoltori la storia del castagno, nobile pianta che ha sfamato il territorio per millenni, elemento distintivo dell'area insubre, dei colli e delle montagne varesine, piemontesi e svizzere.

Sarà l'occasione per ripercorrere anche la **storia delle vigne varesine e in particolare del Vino Muffato**, la cui produzione angerese ha recentemente ricevuto importanti riconoscimenti e che si prepara a divenire un prodotto a Denominazione Comunale d'Origine.

Il convegno è curato da Cristina Miedico, Direttore del Museo Archeologico e del Museo Diffuso di Angera, e i relatori sono tutte figure di grande rilievo della ricerca italiana e svizzera, tra cui Willy Tinner, Professore di Paleoecologia dell'Università di Berna, Filippo Maria Gambari, Soprintendente per l'archeologia della Lombardia, Marco Marchesini e Silvia Marvelli, del Laboratorio di Palinologia e Archeobotanica del Centro Agricoltura e Ambiente Giorgio Nicoli, Roberto Maggi, dell'Istituto di Studi Liguri, Mauro Rottoli ed Elisabetta Castiglioni, del Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como, Claudio Moroni e Alberto Senaldi, di Slow Food Provincia di Varese, Elena Poletti, Curatrice del Museo Archeologico di Mergozzo, Maria Cristina Pasquali, di Slow Food Lago Maggiore e Verbano, Marco Zacchera, Commissario italiano della Commissione italo-svizzera per la pesca del Lago Maggiore, Marco Conedera, Capo dell'unità di ricerca di Ecologia della Comunità presso l'Istituto federale Svizzero di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio WSL, Luca Colombo, del Consorzio Castanicoltori di Brinzio Orino e Castello Cabiaglio, Giovanna Cattaneo, agronomo, esperto in analisi sensoriale, Giuseppe Zatti, agronomo viticolo di Casina Piano. Nella pausa pranzo è prevista, per tutti i partecipanti al Convegno, una degustazione di piatti tipici a base di castagne e vino muffato offerta dalla ditta Vesco Catering di Angera. A chiusura convegno L'Azienda Agricola Cascina Piano offrirà ai presenti una degustazione del loro vino Muffato.

La partecipazione al convegno è gratuita, ma i posti sono limitati, consigliamo pertanto di prenotare per tempo. Solo coloro che risultano regolarmente iscritti al convegno potranno infatti partecipare alle degustazioni correlate.

Informazioni o prenotazioni: [prenotazioniangera@gmail.com](mailto:prenotazioniangera@gmail.com)

Il convegno è realizzato grazie alla partecipazione di: Consorzio Castanicoltori di Brinzio Orino e Castello Cabiaglio, Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como, Soprintendenza per l'Archeologia della Lombardia, Dipartimento di Paleoecologia dell'Università di Berna, Istituto federale Svizzero di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio, Istituto di Studi Liguri, Laboratorio di Palinologia e Archeobotanica del C.A.A. Giorgio Nicoli srl, Slow Food Provincia di Varese, Museo Archeologico di Mergozzo (VB), Slow Food Lago Maggiore e Verbano.

Si ringraziano per il prezioso sostegno e per la collaborazione:

Az. Agricola Cascina Piano, Vesco Catering, ACER-Verde Editoriale, Agenda21Laghi.

Il convegno fa parte delle celebrazioni per il Settembre Angerese 2016

**Nel 1497 Ludovico il Moro concesse ad Angera il titolo di città** e le diede facoltà di tenere due fiere annuali e diritto di mercato. La Fiera Settembrina era dedicata al settore agricolo e alla vendemmia.

Il Comune ravviva la tradizione e recupera così la memoria del proprio passato e degli avvenimenti significativi che hanno caratterizzato lo sviluppo agricolo, culturale ed enogastronomico angerese e lombardo.

Il nostro passato, le nostre tradizioni, il nostro paesaggio naturale e culturale vanno difesi, antichi saperi vanno trasmessi alle nuove generazioni, antichi sapori vanno recuperati per un ritorno ad una alimentazione sana, sostenibile e biodiversa. La tutela della nostra identità e la cura per la nostra salute, partono dal rispetto e dalla conoscenza del nostro ambiente e della nostra storia.

**Sabato 24 e Domenica 25 Settembre** il Comune e le Associazioni locali hanno organizzato diversi eventi e i ristoranti di Angera propongono piatti tipici a base di castagne e vino muffato.

Domenica 25 Settembre, dalle ore 15.00, non perdetevi la tradizionale sfilata dei carri vendemmiali che conclude il Settembre Angerese. Informazioni e programma dettagliato degli eventi su [www.angerese.it](http://www.angerese.it)

Il convegno di Angera è infine correlato al compleanno del Museo Archeologico di Mergozzo. Venerdì 23 settembre ore 21.00 presso il Civico Museo Archeologico di Mergozzo, Via Roma 8 – 28802 MERGOZZO (VB) si terrà la Conferenza La vite in Val d’Ossola: una coltivazione dal grande passato. Relatrice Clara Moschini, ricercatrice. Al termine brindisi in Museo con vini e prodotti ossolani. Sabato 24 Settembre per le vie del paese è prevista la manifestazione GUSTUS, un percorso enogastronomico con angoli dedicati a vini e castagne ossolane, il Museo sarà aperto dalle 15.00 alle 18.00 con attività per i bambini.

Programma dettagliato su [www.comune.mergozzo.vb.it](http://www.comune.mergozzo.vb.it)

**Redazione VareseNews**

redazione@varesenews.it