VareseNews

# Eccellenze di Angera, lo zafferano riceve il riconoscimento “De.Co”

**Pubblicato:** Lunedì 14 Giugno 2021

Prosegue il progetto **dell’Assessorato alla Cultura e al Turismo del Comune di Angera** per la valorizzazione dell’artigianato locale e del “saper fare” in ambito di eccellenza.

Ad essere premiato con il marchio **DE.CO (Denominazione Comunale di Origine)** questa volta è lo **“Zafferano di Angera”**, prodotto dal 2016 dall’Azienda Agricola “Le Sinergie”, realtà consolidata nella coltivazione biologica di erbe aromatiche e officinali, frutta e piccoli ortaggi.

Lo “Zafferano di Angera” riporta in vita, a quasi 200 anni di distanza, le tecniche storiche di coltivazione riportate nel testo scientifico del 1829 **“Monografia dello Zafferano” del medico angerese Ajcardo Castiglioni** (1774-1849). Il Castiglioni, animato da interessi naturalistici ed interessato alla botanica farmaceutica, nel 1810 aveva portato ad Angera, primo in Lombardia, sei bulbi di zafferano ricevuti dall’Orto Botanico dell’Università di Pavia per farli crescere e moltiplicare, prima prudentemente in vaso e poi con successo nel suo orto di casa.

Nella sua pubblicazione il Castiglioni dava precise istruzioni per la gestione delle **“zafferaniere”, per la raccolta, la preparazione e l’utile commercio del prodotto**, auspicando che l’esempio angerese potesse servire a favorirne la diffusione nelle province di Como e di Milano. Con la morte del Castiglioni, ad Angera la coltivazione dello zafferano fu però purtroppo interrotta.

“Dopo due secoli una piccola azienda agricola angerese riprende la coltivazione dell’Oro Rosso rinnovando una tradizione che appartiene al nostro territorio, con il grande merito di dedicarsi ad una produzione ricca di soddisfazioni ma molto faticosa e impegnativa, in quanto svolta ancora completamente manualmente” – **dichiara Alberto Senaldi, Esperto Commerciale e Gastronomo della Commissione De.Co**.

“Lo Zafferano di Angera sarà il quarto prodotto De.Co. ad aggiungersi alle eccellenze locali che valorizzano le nostre tradizioni, attraverso la ricerca scientifica, e stimolano la creatività e l’imprenditoria locale. Dopo il Pane di Angera, il Vino Muffato Mott Caré e i Gioielli di Angera, vi portiamo a conoscere un’altra affascinante storia che trae origini dal nostro passato – **spiega Valeria Baietti, Assessore del Comune di Angera.**

“Il Dott. Castiglioni si vantava di essere il primo in Lombardia a coltivare lo zafferano, confidando nelle sue proprietà nutrizionali e fitoterapiche ed era veramente soddisfatto del proprio operare” – dichiara il **Giuseppe Armocida, Presidente della Società Storica Varesina e membro della commissione DE.CO.** “La riscoperta di un piccolo dimenticato capitolo di storia angerese ha suggerito l’avvio di una iniziativa che porta la coltivazione dello zafferano ad inserirsi oggi nella tradizione dei prodotti di qualità della nostra terra” – prosegue.

L’inaugurazione della nuova De.Co si terrà **sabato 19 giugno alle ore 16.30 presso l’Azienda Agricola “Le Sinergie”** (Angera, Via Paludi 32), nell’ambito di un intero week-end dedicato a tour aziendali con passeggiate erboristiche, racconti e un piccolo buffet con degustazione di tisane e prodotti dell’azienda agricola. L’occasione è data dall’inaugurazione di uno spazio polifunzionale che sarà sede

di serate a tema erboristico, fitoterapico e di cosmesi naturale, nell'ambito del progetto "LaboratoriAMO le erbe" dedicato a famiglie, gruppi, scuole e appassionati di medicina naturale.

Evento gratuito, posti limitati, prenotazione obbligatoria entro il 17 giugno alle ore 12.00 telefonando al 347/8308187, o scrivendo a info@lesinergie.eu

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it