

Miele Varesino pronto per il Dop

Pubblicato: Giovedì 22 Settembre 2011

✖ Avere il marchio **Dop** (denominazione di origine protetta) su un proprio prodotto vuol dire aver valorizzato al meglio una produzione specifica del territorio, garantendo altissimi standard di qualità. Insomma, una sorta di medaglia al valore riconosciuta a livello europeo.

Venerdì 23 settembre, il miele varesino otterrà questo importante riconoscimento durante un incontro con il ministero delle Politiche agricole che sancirà, appunto, il passaggio dell' "oro" dolce della nostra provincia nell' olimpo del Dop. L' occasione per certificare la corrispondenza tra il disciplinare di produzione, che ha già ottenuto il via libera della Regione Lombardia, e la concreta modalità di realizzazione, avverrà durante l' incontro che si terrà nel Centro congressi "**Ville Ponti**" **alle 10 e 30**.

A perseguire l' obiettivo sono il **Consorzio Qualità Miele Varesino**, promosso da Camera di Commercio e Provincia di Varese, le associazioni di categoria e soprattutto i singoli produttori.

Questo traguardo è il giusto premio per un settore economico che in questi anni ha fatto uno sforzo enorme che lo ha portato ad essere tra le produzioni più significative in Italia. A confermarlo sono i numeri: **86 imprese, 515 hobbisti e 12.200 arnie**. Se si considerano le principali essenze floreali (acacia e castagno), dal cui nettare si ricava il miele e includendo pure il tipo "millefiori", la produzione provinciale raggiunge quota **550.000 chilogrammi** all' anno per un valore commerciale di oltre **3 milioni di euro**.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it