

Il miele varesino è Dop

Pubblicato: Martedì 1 Aprile 2014



Una buona notizia da Bruxelles: il miele varesino è stato ufficialmente riconosciuto come prodotto "Dop". Un traguardo importante che è stato raggiunto oggi, quando sulla **Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea** è stata pubblicata l'iscrizione nel registro delle **Denominazioni di origine protette (Dop)** di uno dei prodotti principali dell'agricoltura varesina. «Un risultato frutto dell'impegno e della determinazione dei **600 produttori apistici** del nostro territorio che, con le loro 13mila arnie, realizzano un miele d'eccellenza, che vanta una lunga tradizione ora riconosciuta a livello europeo» sottolinea **Fernando Fiori**, presidente del **Consorzio Qualità Miele Varesino** e componente di Giunta della Camera di Commercio, ente promotore dello stesso Consorzio. Produttori varesini che, se si considerano le principali essenze floreali (acacia e castagno) dal cui nettare si ricava il miele e includendo pure il tipo "millefiori", danno vita a circa 550.000 chilogrammi all'anno per un valore commerciale di **oltre 3 milioni di euro**.

Il riconoscimento di qualità europeo, uno dei pochissimi per questo prodotto a livello continentale, riguarda il "miele monofloreale di acacia" che a Varese ha un elevato grado di purezza dal punto di vista dell'origine del nettare. Il miele d'acacia varesino è peculiarmente liquido e presenta un colore chiaro, da trasparente a giallo paglierino, un odore leggero e delicato, privo di odori marcati e un sapore molto dolce. L'aroma è delicato, confettato e vanigliato. La **zona geografica di produzione si estende ai piedi delle Alpi, tra i fiumi Ticino e Olona e tra i laghi Maggiore e di Lugano**. «Sono convinto che, se sapremo lavorare bene – riprende Fiori -, questo traguardo sarà solo il punto di partenza. La Dop per il miele varesino dovrà diventare, grazie anche alla sinergia tra le imprese, un fattore di promozione non solo per questo nostro prodotto agricolo di primissimo livello, ma anche più in generale per l'intero territorio della nostra provincia».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it