

# VareseNews

## Il miele varesino si fa gustare a Torino

**Pubblicato:** Venerdì 23 Settembre 2016



È considerata una delle più importanti rassegne del settore **enogastronomico** e quest'anno il “**Salone del Gusto**” vede per la prima volta protagonista anche il nostro miele.

**Grazie al Consorzio Qualità Miele Varesino**, sempre supportato dalla **Camera di Commercio**, il pubblico della manifestazione in svolgimento a Torino fino a lunedì 26 settembre può infatti gustare l’“**Oro delle Prealpi**”, un’**autentica eccellenza del nostro territorio**. A disposizione dei visitatori, ci sono i vasetti griffati con la nuova etichetta che ha in primo piano la scritta “**Miele Varesino Dop di Acacia**”, a simboleggiare l’ottenimento a partire dal 2014 del prestigioso marchio di qualità.

La presenza a Torino è un altro passo di rilievo nella valorizzazione di questo cibo energetico: un prodotto che risponde a tutti i requisiti richiesti da chi cerca qualcosa che possa saziarlo in modo sano e nutriente.

Una produzione che a Varese ha un elevato grado di purezza dal punto di vista dell’origine del nettare: il nostro miele d’acacia, infatti, 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. Una prelibatezza che è possibile trovare direttamente dai dieci produttori che si fregiano del marchio Dop.

Considerando poi tutte le produzioni, oltre a questa stessa d’acacia con la Dop anche quella di castagno e il tipo millefiori, sono circa **550mila i chilogrammi di miele ogni anno** frutto dell’attività degli operatori varesini, per un valore commerciale che supera i 3 milioni di euro.

### Leggi anche

- [Bruxelles – Varese – Il miele varesino è Dop](#)
- [Varese – Dopo la formaggella arriva il miele d’acacia dop](#)
- [Varese – Miele Varesino pronto per il Dop](#)
- [Gazzada Schianno – Indovina chi viene a colazione?](#)

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it