

VareseNews

Il miele varesino verso la dop

Pubblicato: Martedì 29 Gennaio 2008

Il miele varesino è pronto per la DOP. Dopo un lungo periodo d'approfondimento e un ampio processo di miglioramento del prodotto è stata ufficialmente presentata al Ministero delle Politiche Agricole la domanda per l'ottenimento del Marchio di Origine Protetta. La richiesta è stata formulata dal Consorzio Qualità Miele Varesino e riguarda il miele d'acacia (*Robinia pseudoacacia*) prodotto dai nostri apicoltori.

Si compie così un passaggio fondamentale – realizzato grazie alla collaborazione di Camera di Commercio e Provincia – nella valorizzazione di questo alimento naturale ricco di enzimi, sali minerali, vitamine e zuccheri semplici di pronta e immediata assimilazione.

La provincia di Varese conta una produzione tra le più significative in Italia: il settore apistico, infatti, è forte di ben 86 imprese, 515 hobbisti e 12.200 arnie.

Considerando le principali essenze floreali (acacia e castagno) dal cui nettare si ricava il miele e includendo pure il tipo "millefiori", la produzione locale raggiunge, quindi, quota 550.000 chilogrammi all'anno per un valore commerciale di oltre 3 milioni di euro.

Intanto il Consorzio Qualità Miele sta sviluppando progetti per iniziative collegate al grande evento dei Mondiali di ciclismo del prossimo mese di settembre. E' stato inoltre confermato per il quinto anno consecutivo l'accordo con la Pallacanestro Varese per cui, prima dell'inizio di ogni partita interna, i giocatori varesini offrono una confezione di miele agli avversari: un modo per far conoscere ad atleti provenienti da tutto il mondo l'alta qualità della nostra produzione.

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al Servizio Sistema Qualità e Progetti Speciali (tel. 0332/295.325-387; e-mail: deligios@va.camcom.it).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it