

Latte Varese lancia tre nuovi prodotti

Pubblicato: Martedì 10 Febbraio 2009

 Nei prossimi giorni la Cooperativa Agricola Latte Varese inizierà la distribuzione sul territorio provinciale di tre nuovi prodotti a marchio Latte Varese; si tratta del miele di acacia e di castagno in vasi di vetro da gr.500 e la nuovissima confezione “squeeze” da 250 grammi al miele di acacia.

«Il miele è una delle nostre eccellenze agroalimentari – ha dichiarato l'Assessore all'Agricoltura **Bruno Specchiarelli** – e ora grazie alla cooperativa Latte Varese potrà raggiungere una clientela più ampia. Questa iniziativa conferma la volontà di valorizzare i nostri prodotti e l'ottima qualità. Non dimentichiamo poi che stiamo parlando di un alimento sano che fa bene a bambini, adulti, anziani e sportivi. Infine vorrei sottolineare l'importanza dei giovani, poiché in questo caso è coinvolto un imprenditore varesino che ha voluto portare attiva l'attività di famiglia. Credo che questo sia un messaggio importante per tutto il settore agricolo, ma anche per il nostro territorio».

Fedele alla ricerca di prodotti naturali, sani e di qualità, Latte Varese ha deciso di puntare sul miele quale alimento naturale, ricco di enzimi e sali minerali, vitamine e zuccheri semplici di pronta ed immediata assimilazione che ben si sposa con la filosofia di un'azienda che ha fatto dell' “Alta Qualità” il suo cavallo di battaglia. «Abbiamo pensato a questa iniziativa per rafforzare lo spirito di aggregazione che stiamo promuovendo tra le aziende del territorio – ha dichiarato il presidente di Latte Varese Fabio Binelli – Il miele è un prodotto che si sposa bene con il latte, ma anche con i formaggi, altre eccellenze della nostra provincia, si tenga poi conto che stiamo parlando di un prodotto che ha per qualità ha pochi rivali in Italia».

Ma le novità non mancano: «Innanzitutto – ha spiegato Carlo Crosti, responsabile vendite di Latte Varese – vorrei sottolineare la nuova confezione “squeeze”, si tratta di un contenitore ricaricabile e che consente di dosare il prodotto senza sporcare. Inoltre a breve sui barattoli avremo anche il marchio del Consorzio Miele, ulteriore garanzia di qualità».

Non a caso si è scelto un produttore locale tra i più qualificati del territorio come l'Apicoltura Lavini per continuare quella valorizzazione dei prodotti tipici locali che ha visto Latte Varese in prima fila nel progetto “Varese da Gustare”.

«Il miele è un prodotto ormai conosciuto – ha spiegato Joris Lavini – Quello varesino non ha rivali a livello italiano e ora ha anche una confezione “internazionale”. Già, perché lo “squeeze” è un contenitore composto da un tappo prodotto in Olanda, un barattolo che arriva dalla Germania e il sigillo dagli Stati Uniti».

L'Apicoltura Lavini inizia nel 1935 con il bisnonno Giovanni a Comezzano Cizzago in provincia di Brescia per poi trasferirsi nel 1958 a Induno Olona dove il nonno Angelo inizia con 12 alveari la sua attività; nel 1965 il figlio Attilio insieme ai suoi fratelli accudisce come hobby i primi 50 alveari; nel 1992 Roberto rende piccola realtà aziendale quello che, da sempre, era per lui una grande passione. Dal 1999 il figlio Joris, determinato e, se possibile, ancor più appassionato del padre, decide che le produzioni del solo territorio varesino non bastano al suo desiderio di crescere e trasforma la piccola azienda in una grande realtà. Premi e riconoscimenti ne confermano le straordinarie capacità e lo spronano nella quotidiana ricerca di migliorare e migliorarsi sempre alla ricerca di nuove soluzioni innovative.

Tra i diversi tipi di miele quello di acacia, prodotto dalla fioritura dell'albero Robinia Pseudoacacia delle Prealpi Varesine, è senza dubbio quello più diffuso e conosciuto: prodotto nel mese di maggio, è un miele liquido finemente delicato e molto ricercato, di colore giallo paglierino chiaro, ha un aroma leggero con odori e sapori tenui di confetto e vaniglia, mentre il miele di castagno, ricavato dalla fioritura dell'albero Castanea Sativa (castagno selvatico di montagna) molto diffuso sulle Alpi e Prealpi è prodotto dalla metà di giugno alla metà di luglio; è un miele liquido di straordinaria versatilità, il più ricco di sali minerali, di colore ambra, talvolta carico e tendente al rossastro, ha un aroma forte e pungente, penetrante di vegetale, dal tipico sapore amarognolo e tannico.

Tra i "dolci" il miele è il più ricco di zuccheri semplici e l'unico che deve tutte le sue caratteristiche alla natura (piante e api) in quanto non subisce alcuna manipolazione da parte dell'uomo per arrivare sulla nostra tavola. Il grande vantaggio del miele è di poter apportare all'organismo calorie prontamente disponibili, senza richiedere processi digestivi e senza apportare, nel contempo, sostanze indigeribili o dannose. Da questo deriva il suo valore sia per le persone sane che deperate o ammalate.

Classiche le confezioni in vetro da 500 grammi per il miele di acacia e castagno, Latte Varese ha voluto lanciare una assoluta NOVITA' rappresentata dalla confezione SQUEEZE all'acacia da 250 grammi: è il primo miele di pregiata qualità varesina in una confezione estremamente pratica, frutto di un'avanzata ricerca tecnologica, che consente di dosare automaticamente la quantità voluta di miele con una semplice pressione. Pratico, pulito e preciso nella dosatura offre la miglior versatilità possibile per l'utilizzo del miele.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it