

VareseNews

Miele varesino di Acacia verso il marchio D.O.P.

Pubblicato: Sabato 22 Febbraio 2014

E' solo questione di giorni e il **Miele Varesino di Acacia diventerà D.O.P.**, ovvero di Denominazione di Origine Protetta, riconoscimento molto importante assegnato ai prodotti con caratteristiche proprie dell'ambiente geografico in cui vengono realizzati.

Un risultato molto importante per il **Consorzio Qualità Miele Varesino**, l'Associazione dei produttori apistici della Provincia di Varese e tutti gli apicoltori, che premia il lavoro cominciato otto anni fa, quando si diede inizio alla richiesta all'Unione Europea.



Esso è anche e soprattutto un'opportunità per i produttori come si è discusso nel convegno di questa mattina al Centro Congressi di Ville Ponti a Varese.

"Il riconoscimento è una prima occasione – spiega il Presidente del Consorzio **Fernando Fiori** – per iniziare a prendere consapevolezza delle ricadute che derivano e dalle possibilità che vengono offerte a tutti gli operatori del settore apistico".

In provincia di Varese si contano oltre **seicento produttori** tra professionisti, hobbisti e amatori, molti di essi hanno una lunga tradizione. La produzione del miele, infatti vanta origini molto antiche e già nei primi anni del Novecento nasceva il primo consorzio.

Le qualità del miele sono note e quello varesino, già contraddistinto dal sigillo "Miele italiano" si distingue per genuinità, freschezza, percentuale di umidità a valori minimi, cristallizzazione fine e confezioni solo in vetro.

Prima di Varese, solo la Lunigiana e le Valli Bellunesi hanno ottenuto questo riconoscimento.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it