

Il miele varesino d'acacia protagonista a Cibus

Pubblicato: Giovedì 8 Maggio 2014



Il miele varesino d'acacia protagonista a Cibus. In occasione dell'edizione 2014 della più importante rassegna del settore agroalimentare, in svolgimento a Parma fino a oggi (giovedì 8 maggio, ndr), il **Consorzio Qualità Miele Varesino** – creato nel 1989 dalla Camera di Commercio, che l'ha sempre sostenuto nella sua attività – ha ricevuto dalla mani del ministro Martina un attestato per la recente registrazione da parte dell'Unione Europea del marchio di qualità DOP. Un premio che accomuna il nostro consorzio alle altre e importanti organizzazioni italiane che, per i rispettivi prodotti, hanno ottenuto lo stesso riconoscimento negli scorsi mesi.

(nella foto il ministro Martina, al centro, consegna il riconoscimento ai vertici del Consorzio miele varesino)

«La leadership italiana nei prodotti di qualità in Europa – ha dichiarato il ministro Martina – testimonia la nostra capacità di produrre eccellenze, valorizzando i territori. Le nuove Dop e Igp consentono a oltre 500 potenziali operatori di entrare nel sistema di qualità, ma possiamo ancora crescere. Penso al potenziale che possono esprimere le nuove Igp della pasta, finalmente inserita tra i prodotti riconosciuti dall'Ue. Nei prossimi cinque anni l'obiettivo è quello di far crescere l'export agroalimentare del 50% e in questa partita sarà decisivo il contributo dei prodotti a denominazione».

A testimoniare questa leadership ci sono i numeri di un settore, quello di Dop e Igp, che anche per consistenza, ritmo delle registrazioni, nonché varietà merceologica delle denominazioni si dimostra dinamico e vitale. Nei primi quattro mesi del 2014 sono stati registrati tre nuovi prodotti del paniere agroalimentare italiano di qualità, tra cui appunto il miele varesino, che si aggiungono ai 7 registrati nell'ultimo quadrimestre del 2013.

Due le Igp che sanciscono la nascita del comparto della pasta alimentare italiana certificata: la pasta di Gragnano Igp e i maccheroncini di Campofilone Igp. Primato anche per le cozze di Scardovari Dop, unico prodotto fresco di mare italiano ad essere certificato. Appartenenti alla classe pesci, molluschi e crostacei anche le trote del Trentino Igp. Tre le nuove Dop casearie, il puzzone di Moena Dop, lo strachitunt Dop e il pecorino di Picinisco Dop. Due invece le nuove Igp della Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati: il melone mantovano IGP e la patata dell'Alto Viterbese Igp. Mentre appartiene alla classe “Altri prodotti di origine animale” la registrazione più recente: il pregiato miele varesino Dop di acacia. Un marchio di qualità varesino che s'aggiunge a quelli già riconosciuti ad altri prodotti del nostro territorio, quali la formaggella del Luinese Dop, il gorgonzola Dop e il vino Igt Ronchi Varesini, tutti promossi e sostenuti nel loro percorso di valorizzazione dalla Camera di Commercio.

Leggi Il viaggio del miele dop varesino

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it