

VareseNews

Miele Varese: la Dop è in tavola

Pubblicato: Giovedì 14 Maggio 2015



L'impegno della **Camera di Commercio** con gli operatori e le loro associazioni di categoria e di tutte le istituzioni locali ha portato i suoi frutti: il nostro "oro delle Prealpi" è pronto per offrirsi col suo bel marchio Dop al palato dei ghiottoni, e soprattutto di chi cerca un cibo energetico che possa saziarlo in modo sano e nutriente.

Dopo aver superato il traguardo dell'ottenimento del riconoscimento di qualità nella primavera 2014, quando sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea è stata pubblicata la sua iscrizione nel registro delle Denominazioni di origine protette (Dop), per il Miele Varesino d'acacia sono in vista altri giorni importanti. Nelle scorse settimane, infatti, il Ministero delle Politiche agricole forestali e alimentari ha approvato il piano dei controlli cui saranno sottoposti gli apicoltori che intendono certificare il Miele Varesino Dop nella campagna 2015. «Questo risultato è stato possibile – spiega il **presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino Pietro La Placa** – non solo con l'impegno degli imprenditori e delle associazioni di categoria del comparto agricolo, ma soprattutto con il sostegno fattivo della Camera di Commercio che, nei nostri ventisei anni d'attività, non ha mai fatto mancare il supporto economico e la sua vicinanza alle progettualità del Consorzio. Ora vogliamo continuare nell'attività di promozione del nostro miele e nel sostegno ai produttori che stanno intraprendendo questa nuova sfida di mercato».

È dunque giunto il momento di valorizzarsi ancor meglio per uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura varesina: considerano le essenze floreali (acacia e castagno) dal cui nettare si ricava e includendo pure il tipo "millefiori", **sono circa 550mila i chilogrammi di miele all'anno, per un**

valore commerciale di oltre 3 milioni di euro.

I circa **600 produttori varesini** con le loro arnie, in quest'attività di valorizzazione, potranno contare anche sul supporto dei nuovi club di prodotto turistico promossi dalla Camera di Commercio. Club di prodotto che hanno nella proposta di alimenti tipici, sani e gustosi uno degli elementi di attrazione per i turisti. «Siamo pronti ad avviare col Consorzio Qualità Miele Varesino un fattiva collaborazione – **sottolinea Lara Luz**, presidente del club di Varese “Lago Maggiore Bike Hotels” – già oggi questo nostro prodotto rientra appieno nella dieta del nostro cliente target, che di norma è uno sportivo. Per chi ha bisogno di elementi facilmente digeribili e, al tempo stesso, ricchi di carica energetica per affrontare in bicicletta i magnifici percorsi che il nostro territorio offre, il miele varesino è un'autentica manna. I primi vasetti col marchio Dop serviti a tavola, ne sono convinta, renderanno questa produzione ancora più attrattiva. Perché no, allora, ad azioni di co-marketing? Noi ci stiamo».

Dietro i fornelli e le ricette della sua cucina ad alta professionalità, il presidente del club di prodotto **“Varese Food and Wellness”** Giordano Ferrarese rilancia: «Noi già utilizziamo con soddisfazione il miele varesino: nei nostri piatti stiamo addirittura cercando di farne il sostituto dello zucchero raffinato. Oltre a essere un dolcificante naturale, il nostro miele ha infatti altissime qualità antibiotiche che ben si sposano con quella ricerca del “wellness a tavola” che è al centro del nostro impegno. Accompagnato poi da formaggi tipici del territorio è una vera prelibatezza, molto apprezzata dai consumatori».

Un ultimo approfondimento va quindi riservato alle caratteristiche del “miele monofloreale di acacia”, che a Varese ha un elevato grado di purezza dal punto di vista dell’origine del nettare. Il miele d’acacia varesino 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.

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it