

VareseNews

Il miele varesino d'acacia ha la sua etichetta

Pubblicato: Lunedì 4 Gennaio 2016



Il giallo oro del “nettare degli dei” che si combina con l’eleganza del nero. E in primo piano **la scritta “Miele Varesino Dop di Acacia”**. Dopo l’avvio la scorsa primavera della produzione secondo i crismi definiti dal disciplinare del prestigioso marchio di qualità, con il nuovo anno troveremo **i vasetti griffati con l’etichetta che ci permette di riconoscere una vera e propria eccellenza** della nostra agricoltura.

Un altro passo di rilievo è stato dunque compiuto nella valorizzazione di questo cibo energetico: un prodotto che risponde a tutti i requisiti richiesti da chi cerca qualcosa che possa saziarlo in modo sano e nutriente. «Certo, è un momento importante per il nostro prodotto, che si offre sul mercato con caratteristiche tutte nuove e ad alto profilo – **sottolinea il presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino, Pietro La Placa** –. Abbiamo appena rilasciato, su delega dell’Organismo di Certificazione, i primi sigilli agli operatori che aderendo alle regole del disciplinare possono fregiarsi della Dop. Nel frattempo, in sinergia con i produttori e le associazioni di categoria, abbiamo costruito quest’etichetta. **È uno strumento non solo per valorizzare il nostro miele d’acacia**, ma anche per garantire ai consumatori, attraverso un’immagine innovativa e unica, la piena riconoscibilità di questo prodotto made in Varese».

Tutti passaggi resi possibili anche dal fattivo impegno della Camera di Commercio: «Abbiamo sostenuto fin dalla nascita l’attività del Consorzio nei suoi ventisei anni di presenza a fianco dei produttori – **dice il presidente dell’ente camerale, Renato Scapolan** –, pienamente convinti che ogni risorsa stanziata vada a beneficio di un’eccellenza che da sempre caratterizza la nostra agricoltura».

Una produzione che a Varese ha un elevato grado di purezza dal punto di vista dell'origine del nettare: il nostro miele d'acacia, infatti, 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. Una prelibatezza che è possibile trovare direttamente dai dieci produttori che si fregiano del marchio Dop (vd. elenco di seguito).

Considerando poi tutte le produzioni, oltre a questa stessa d'acacia con la Dop anche quella di castagno e il tipo millefiori, sono circa 550mila i chilogrammi di miele ogni anno frutto dell'attività degli operatori varesini, per un valore commerciale che supera i 3 milioni di euro.

ELENCO PRODUTTORI DI MIELE VARESINO DOP DI ACACIA

1. AZIENDA AGRICOLA F.LLI BALLINARI AGRA

Via Alla Latteria 2

0332 573281 – 339 7310872

2. APICOLTURA ERBA di GUIDO BRIANZA

LOZZA

Via Provinciale 2

0332 263087 – 347 9416766

3. APICOLTURA CARERA ANDREA

GAVIRATE

Via Alla Chiesa 8

0332 745425 – 328 2697898

4. CASCINA MARTINA DI COMPAGNONI I.

GORNATE O.

Via Cascina Martina

0331 820677 – 348 5597972

5. APICOLTURA FRATTINI DIEGO

VARESE

Via Brunico 44

0332 335210 – 328 4728804

6. APICOLTURA LIMIDO S.S.

OGGIONA S.S.

Via Risorgimento 56

0331 219205 – 349 6777654

7. APICOLTURA VEDDASCA DI MAGNOCAVALLO W.

MACCAGNO

Via Solera

0332 509071 – 392 1361412

8. APICOLTURA MOTTALINI REMO

BREBBIA

Via per Cadrezzate 6

335 8209636

9. APICOLTURA SOLDVINI LUIGI

LONATE P.

Via S. Antonino 5

0331 660073 – 349 8185130

10. APICOLTURA SARTORI ARCISO

GALLARATE

Via delle Quercie 113

0332 783531 – 338 8615079

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it