

Il Varesotto sul podio del miele lombardo

Pubblicato: Giovedì 4 Febbraio 2016



C'è il territorio di Varese sul podio delle “province lombarde del miele”, con 89 imprese dedicate pari al 14% sul totale regionale di 646. La supera di un punto percentuale solo Brescia, con il 15% e 98 imprese, collocate però su un comprensorio molto più vasto rispetto ai confini del Varesotto.

«Il miele è importante e il miele varesino sta conquistando spazi crescenti di mercato dopo il conseguimento della dop, unica in Lombardia per il miele» osservano **Fernando Fiori e Francesco Renzoni**, presidente e direttore della Coldiretti provinciale.

I dati indicati emergono da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano sui dati registro imprese al quarto trimestre 2015 e 2014. In Lombardia ci sono circa 155.000 alveari che producono 1.700 tonnellate di miele, propoli, cera e tutti i derivati del miele e dell'alveare.

La Lombardia stessa ha un'antica tradizione nel settore dell'apicoltura tanto che il primo congresso degli apicoltori italiani si tenne nel 1871 proprio a Milano, dove oggi si stima abitino circa centomila api. Mentre considerando anche gli hobbisti o le aziende agricole multifunzionali, sono oltre tremila le persone che in tutta la regione si dedicano all'apicoltura. Del resto, la Lombardia è seconda solo al Piemonte (784 imprese) come 'peso' sulla produzione nazionale, che annovera 4.723 imprese.

Le imprese in Italia. Sono 4.723 le imprese italiane attive nella produzione di miele, in crescita del 6% in un anno, con quasi 400 imprese nate nel 2015. Sul podio, tra le regioni più attive nella produzione di miele, Piemonte con 784 imprese, il 17% nazionale, seguono Lombardia (646, 14%), Toscana (509, 11%) ed Emilia Romagna (392, 8%). Crescono di più Toscana (+14%), Emilia Romagna (+13%),

Puglia e Marche (+10%).

Gli addetti. Nel 2015 in Lombardia gli addetti totali hanno registrato un aumento del 3%, passando da 329 nel 2014 a 338.

Come riporta il disciplinare, il **“Miele Varesino” è un miele monoflorale di acacia** ad elevato grado di purezza dal punto di vista dell’origine del nettare. Il miele 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.

La zona geografica di produzione si estende ai piedi delle Alpi, tra i fiumi Ticino ed Olona e tra i laghi Maggiore e di Lugano. Tale zona corrisponde al territorio della Provincia di Varese.

La presenza in questa zona geografica di estese e continuative fioriture di Robinia pseudoacacia L. ha determinato, da almeno un secolo e mezzo, l’interesse per la pratica dell’apicoltura ed il successo della produzione del «Miele Varesino».

Il «Miele Varesino» è ricavato dal nettare bottinato dalle api sui fiori di Robinia pseudoacacia. Il polline di Robinia pseudoacacia è riscontrabile all’analisi melissopalino logica qualitativa.

Il «Miele Varesino» deve inoltre possedere una percentuale di polline di Robinia pseudoacacia superiore al 25 % rispetto allo spettro nettarifero, calcolato escludendo i pollini di specie non nettarifere e i pollini interpretabili come contaminanti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it