

## VareseNews

### Il miele varesino protagonista al Salone del gusto di Torino

**Pubblicato:** Venerdì 23 Settembre 2016



È considerata una delle più importanti rassegne del settore enogastronomico e quest'anno il **“Salone del Gusto”** di Torino vede per la prima volta protagonista anche il nostro **miele**. *(Foto di repertorio)*

Grazie al **Consorzio Qualità Miele Varesino**, sempre supportato dalla Camera di Commercio, il pubblico della manifestazione **in programma fino a lunedì 26 settembre** può infatti gustare l'“Oro delle Prealpi”, un'autentica eccellenza del nostro territorio. A disposizione dei visitatori, ci sono i vasetti griffati con la nuova etichetta che ha in primo piano la scritta “Miele Varesino Dop di Acacia”, a simboleggiare l'ottenimento a partire dal 2014 del prestigioso marchio di qualità.

La produzione di Varese ha un **elevato grado di purezza dal punto di vista dell'origine del nettare**: il miele d'acacia, infatti, è 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 bontà che è possibile trovare direttamente dai dieci produttori con marchio Dop.

Considerando 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.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

