

MalpensaNews

Il miele varesino Dop compie 5 anni, incontro con i tecnici del ministero

Michele Mancino · Friday, March 15th, 2019

A cinque anni dal via libera **ottenuto nel 2014**, quando sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea fu pubblicata la sua **iscrizione nel registro delle Denominazioni di origine protette**, per l'oro delle Prealpi si avvicina un'altra giornata importante. Mercoledì 20 marzo, con inizio alle 16, nelle sale del **Centro Congressi Ville Ponti**, è in programma infatti un incontro con gli esperti del ministero delle Politiche agricole, forestali e del turismo: in quella circostanza, gli operatori della filiera avranno l'opportunità di conoscere le **novità relative al disciplinare che regola appunto la Dop** di un prodotto sempre più ricercato da chi vuole un cibo energetico che sazia in modo sano e nutriente. Novità che, a seguito anche del parere favorevole di **Regione Lombardia**, accolgono le modifiche richieste dai produttori e confezionatori del miele varesino d'acacia Dop.

Gli sforzi degli **imprenditori** con le **associazioni di categoria e della Camera di Commercio**, che da ormai trent'anni non fa mancare il supporto economico e la sua vicinanza alle progettualità del **Consorzio Qualità Miele Varesino**, stanno permettendo di valorizzare uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura varesina: considerando **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**.

L'incontro di mercoledì 20 marzo alle **Ville Ponti** sarà un passaggio significativo di un percorso volto a garantire agli operatori della filiera una migliore commercializzare di questa autentica perla del settore primario sul territorio varesino.

Un ultimo approfondimento va quindi riservato alle caratteristiche del **miele d'acacia Dop**, che a Varese ha un **elevato grado di purezza** dal punto di vista dell'origine del nettare. È un miele **peculiarmente liquido e presenta un colore chiaro**, da trasparente a giallo paglierino, un odore leggero e un sapore molto dolce. L'aroma è delicato, confettato e vanigliato.

This entry was posted on Friday, March 15th, 2019 at 12:14 pm and is filed under [Economia](#), [Lombardia](#), [Ville Ponti](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

