

Una festa per il miele varesino

Pubblicato: Martedì 8 Aprile 2014



È stata una fatica corale, densa di intoppi e difficoltà, ma il cui lieto fine è stato proprio per questo più dolce: perciò, a pochi giorni dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea dell'iscrizione nel registro delle Denominazioni di origine protette (Dop) del miele varesino, a Ville Ponti si è festeggiato il prodotto d'eccellenza: un grande traguardo per i seicento produttori del territorio che attendevano da ormai quasi 10 anni la Denominazione di Origine Protetta.

Leggi anche: il miele Varesino è dop

«È stata una grande soddisfazione per i produttori varesini che, con le loro 13mila arnie e i circa 550.000 chilogrammi all'anno per un valore commerciale di oltre 3 milioni di euro, realizzano un miele



d'eccellenza, che vanta una lunga tradizione ora, dopo un percorso accidentato, è stata finalmente riconosciuta a livello europeo» ha sottolineato **Fernando Fiori**, presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino e componente di Giunta della Camera di Commercio, ente promotore dello stesso Consorzio, "padrone di casa" dell'evento. Alla festa hanno partecipato, tra gli altri, il presidente della camera di Commercio **Renato Scapolan**, il commissario straordinario della provincia **Dario Galli**: con loro, hanno parlato i direttori di Confagricoltura e Coldiretti **Giuliano Bossi** e **Francesco Renzoni** e il presidente di Cia **Adonis Bettoni**.

Il riconoscimento di qualità europeo appena ottenuto, uno dei pochissimi per questo prodotto a livello continentale, riguarda il "miele monofloreale di acacia" che a Varese ha un elevato grado di purezza dal punto di vista dell'origine del nettare. Il dop per il miele d'acacia varesino è il secondo ottenuto in provincia di Varese: il primo in ordine di tempo è quello della formaggella del Luinese.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

