

Il miele varesino si fa gustare a Torino

Pubblicato: Venerdì 23 Settembre 2016



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

Grazie al Consorzio Qualità Miele Varesino, sempre supportato dalla **Camera di Commercio**, il pubblico della manifestazione in svolgimento a Torino 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 presenza a Torino è un altro passo di rilievo 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.

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.

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.

Leggi anche

- **Bruxelles – Varese** – Il miele varesino è Dop
- **Varese** – Dopo la formaggella arriva il miele d'acacia dop
- **Varese** – Miele Varesino pronto per il Dop
- **Gazzada Schianno** – Indovina chi viene a colazione?

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it