

SaronnoNews

L'“Oro delle Prealpi” sbarca a Roma: il Miele Varesino DOP protagonista al Ministero

Tommaso Guidotti · Wednesday, January 28th, 2026

Il Miele Varesino DOP si conferma ambasciatore d'eccellenza del nostro territorio, conquistando la ribalta nazionale nella Capitale. Il pregiato prodotto locale è stato infatti tra i protagonisti dell'evento “Alleanza per le Api: un impegno concreto per il miele biologico italiano”, ospitato a Roma presso il Ministero dell'Agricoltura (MASAF).

L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra **Fondazione Qualivita, Federazione Apicoltori Italiani e McDonald's Italia**, ha riunito le tre sole denominazioni d'origine protetta apistiche nazionali: insieme al miele delle Prealpi, erano presenti il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP e il Miele della Lunigiana DOP.

Un percorso di qualità certificata

A rappresentare la filiera locale è stato **Emilio Ballinari, Presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino**, che ha illustrato le caratteristiche uniche di un prodotto che ha ottenuto la **certificazione DOP** nel 2014 dopo **un lungo iter sostenuto dalla Camera di Commercio di Varese**.



«La presenza a Roma conferma il valore del nostro “Oro delle Prealpi”», ha commentato Francesco Riva, rappresentante del comparto agricoltura della Giunta camerale. «Portare la qualità certificata all’attenzione di nuovi canali distributivi significa garantire un futuro ai nostri apicoltori e proteggere un patrimonio di biodiversità che conta oltre 12.000 alveari nella nostra provincia».

Le radici di un miele purissimo

Il Miele Varesino DOP deve la sua particolarità al territorio compreso tra i fiumi Ticino e Olona. Qui, la storica diffusione della Robinia pseudoacacia nei parchi e nelle ville tra il XVII e il XX secolo ha creato l’ambiente ideale per la produzione di un miele di acacia purissimo e cristallino.

Oltre al valore gastronomico, la tutela di questa filiera rappresenta un presidio ambientale fondamentale: attraverso l’impollinazione, le api garantiscono la riproduzione della flora e la sicurezza alimentare globale.

IL MIELE VARESINO DOP IN CIFRE

Certificazione: Ottenuta nel 2014.

Patrimonio locale: Oltre 12.000 alveari in provincia di Varese.

Area di produzione: Fascia prealpina tra i fiumi Ticino e Olona.

Origine botanica: Nettare purissimo di Robinia pseudoacacia (acacia)

VARESENEWS E LE API: UN BINOMIO RICCO DI OPPORTUNITÀ

“Ci insegnano la pazienza e il lavoro”: inaugurata a Castronno la Via delle Api

UN ANNO CON LE API – TUTTE LE NOTIZIE E GLI APPROFONDIMENTI

This entry was posted on Wednesday, January 28th, 2026 at 12:43 pm and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.