

ALIMENTARE. La torrefazione di Affi punta su tradizione e qualità

Caffè Roen in crescita con export e ristorazione

Formazione degli operatori fatta con corsi aziendali

Francesca Saglimbeni

A proposito di piccole imprese. Se nel mercato veronese si contano ancora settori che hanno saputo resistere alla crisi, si deve anche alle fondamenta che alcuni imprenditori hanno saputo costruire attorno alla tradizione artigianale e alla priorità per la qualità. Un processo lento, che porta «sano e lontano».

Lungimirante Sergio Bendinelli, che a Pacengo del Garda, nel 1979 avviò la prima attività di torrefazione dei caffè crudi, selezionati nei principali Paesi sudamericani e africani coltivatori della pianta, con una piccola tostatrice casalinga, fondando la Torrefazione Caffè Roen. Una ditta individuale, già allora vocata a servire hotel, bar e ristoranti dell'ovest veronese, via via penetrando i mercati dell'Europa centrale e anche di Norvegia, Francia, Irlanda, Lituania, Romania e Ungheria, che insieme assorbono il 60% della produzione.

Nel 1997 il trasferimento ad Affi, per rispondere alla crescente domanda con una produzione più ampia, sostenuta da nuovi impianti e l'ingresso di Enrico Bendinelli, figlio del fondatore e re-



Enrico e Sergio Bendinelli

Il medagliere

Sono 14 i riconoscimenti avuti in 40 anni di attività

Alla vigilia del quarantesimo anno di attività, la scaligera Torrefazione Caffè Roen di Sergio Bendinelli vanta un medagliere di 14 riconoscimenti, in gran parte rinnovati nell'ambito della performance produttiva.

Nel 2006, la prima Medaglia d'oro International Coffee Tasting, attribuita alla miscela Caffè Roen Extra Bar, che per tre anni consecutivi dal 2013 al 2015 riceve anche il Superior Taste Award 2 Stelle.

Numerosi premi arrivano anche per la miscela Espresso Bendinelli 100% Arabica Gourmet, quattro volte Medaglia d'oro International Coffee Tasting (2008, 2010, 2012, 2014) e per altrettante edizioni vincitrice del Superior Taste Award 3 Stelle (dal 2013 al 2016). Un prodotto che si è aggiudicato anche il Crystal Taste Award 2015.

Più recente il Superior Taste Award 3 Stelle 2016 alla miscela Caffè Roen 100% Arabica. P.S.

sponsabile export, dove «a fare la parte del leone è l'Austria» precisa Enrico Bendinelli «che copre circa il 30%». Sul territorio «riformiamo l'horeca del Garda e di Verona», con un fatturato medio annuo di 750mila euro, «nel 2016 in crescita del 6% sull'anno precedente».

Il segreto? «L'attenta selezione dei caffè crudi in base all'origine, lavorazione, specie e dimensione», afferma Bendinelli, «che insieme alla tostatura da parte di mani esperte, costituisce la base per produrre una miscela di qualità. Tutte le miscele sono trattate con tostatrice a tamburo a bassa temperatura che garantisce il pieno sviluppo degli aromi di ogni singolo chicco».

Dalla produzione, esclusivamente in grani, nascono le gamme del marchio storico Caffè Roen, composto da miscele tradizionali all'italiana, e quelle di Espresso Bendinelli, marchio più affine ai gusti delicati dell'horeca estero. «Il caffè in grani macinato fresco rimane il modo migliore per apprezzare appieno la qualità di una miscela». Scelta premiata con 6 tipi di riconoscimenti tra cui il Superior Taste Award 3 Stelle 2016 al Caffè Roen 100% Arabica.

Oltre alla distribuzione horeca, l'azienda vende al pubblico con uno spazio aziendale ed è dotata di una sala degustazione e di un'area per la formazione degli operatori del settore, dove si sono appena svolti i primi corsi sulla lavorazione del latte e preparazione dell'espresso, coadiuvati da docenti esterni. ●

© FOTOGRAFIA/REUTERS

© FOTOGRAFIA/REUTERS