

**AFFI.** La Torrefazione Roen ha vinto le sezioni Espresso e Cialde

# Trionfo dei Bendinelli alle «Olimpiadi del caffè»

La famiglia s'è aggiudicata due medaglie d'oro all'International Coffee Tasting: 113 i partecipanti

**Luca Belligoli**

Doppia medaglia d'oro alle «Olimpiadi del caffè» per la Torrefazione Caffè Roen, azienda fondata nel 1979 a Pacengo e condotta da Sergio Bendinelli che nel 1998 ha trasferito l'attività in zona artigianale ad Affi, via Marconi.

La doppia affermazione per Bendinelli è stata conquistata nelle sezioni: «Espresso miscele italiane» e «Cialde e capsule» all'International Coffee Tasting, il concorso internazionale svoltosi a Brescia. Alla manifestazione organizzata dall'Istituto Internazionale assaggiatori di caffè, con il patrocinio del ministero per le politiche agricole e dell'International Academy of Sensory Analysis, hanno partecipato in 113 provenienti da 13 paesi.

La Torrefazione Caffè Roen si è imposta - unica del Veneto - con la miscela cento per cento Arabica Gourmet Espresso Bendinelli nella sezione miscele



Sergio Bendinelli FOTO AMATO

le italiane e con la sua cialda monodose ha vinto la sezione cialde e filtri piazzandosi ex aequo con la Caffè Agust di Brescia e la svizzera Mocoffee.

La Torrefazione Caffè Roen (Roen è l'anagramma di nero) è un'azienda artigianale, vi lavorano il fondatore Sergio Bendinelli, sua moglie Daniela, il figlio Enrico e un dipendente. In sei anni si è già aggiudicata quattro medaglie d'oro per il caffè Espresso miscele italiane. Quest'anno si è aggiunto l'alloro anche nel setto-

re cialde.

«Queste sono belle soddisfazioni anche perché il giudizio arriva da una giuria internazionale qualificatissima», commenta Sergio, «la miscela dell'Espresso Bendinelli Gourmet è una selezione cento per cento Arabica di chicchi delle zone collinari caribiche e centro americane». «La selezione della materia prima è fondamentale ma hanno grande importanza anche altri fattori per ottenere un buon caffè», spiega il figlio Enrico, 27 anni. «Sono fondamentali la miscelazione delle diverse qualità e anche la tostatura: questa fase è molto delicata. Noi la eseguiamo con i tempi, la cura e le modalità tipiche della lavorazione artigianale. E alla fine la differenza si sente sia in tazza sia nell'aroma. Nel 2011 abbiamo lavorato 65 tonnellate di caffè crudo», continua Bendinelli junior, «la produzione 2012 è ulteriormente aumentata e chiuderà a quota 70 tonnellate. A tirare è stato il mercato estero: Olanda, Austria, Germania, Francia, Irlanda. Anche nell'area del Garda, nonostante la crisi, non è andata male». ●