

ALIMENTARE. L'Itqi di Bruxelles ha conferito alla torrefazione veronese il Crystal Taste Award

# Premio qualità al Caffè Roen per la miscela modello export

L'azienda vende all'estero il 70% e ha investito in nuovi macchinari

Francesca Saglimbeni

Alla soglia dei 40 anni di attività la Torrefazione Caffè Roen, fondata da Sergio Bendinelli a Pacengo di Lazise sulle sponde del lago di Garda nel 1979, ha anticipato i festeggiamenti con tre nuovi riconoscimenti assegnati dall'Itqi, International taste & quality institute, Istituto internazionale del gusto e della qualità di Bruxelles.

**CRYSTAL TASTE.** Il più prestigioso, cioè il Crystal Taste Award 2018, è stato attribuito alla torrefazione veronese per la miscela Caffè Roen 100% Arabica, mentre l'Espresso Bendinelli 100% Arabica Gourmet e il Caffè Roen Extrabar hanno conquistato 3 Stelle la prima, e 2 la seconda. La cerimonia di consegna dei riconoscimenti si è svolta a Bruxelles al Cercle Royal Gaulois Artistique & Literary e la consegna di premi e riconoscimenti è stata fatta da Eric de Spoelberch e Laurent van Wassenhoven, direttori di Itqi

**TRADIZIONE.** «Una grande ricompensa per il nostro duro

lavoro di squadra, finalizzato ad esaltare il gusto del caffè attraverso i più tradizionali metodi di tostatura», commenta Enrico Bendinelli, export manager dell'azienda con sede ad Affi, condotta insieme con il padre Sergio e con la madre Daniela, in cui quest'anno sono entrati nuovi collaboratori per potenziare vendita e produzione mantenendo comunque la cura artigianale del prodotto in tutte le fasi della lavorazione.

Il Crystal Taste Award è il top dei riconoscimenti alla qualità, «in quanto attribuito da una giuria di sommelier e chef internazionali (tra i quali Alan Coxon, chef inglese che conduce programmi di cucina sulla Bbc e Ferran Centelles, tra i migliori sommelier al mondo), alle miscele che per tre anni consecutivi conseguono le 3 Stelle».

**IL PRECEDENTE.** Sorte che era già toccata, nel 2015, all'Espresso Bendinelli gourmet, quest'anno superato, appunto, dal Caffè Roen 100% Arabica, «prodotto sempre secondo i parametri dell'espresso all'italiana che», sottolinea Bendinelli, «in questo caso, conferisco-



Bendinelli al centro con de Spoelberch e van Wassenhoven

no alla miscela quel gusto pieno e leggermente fruttato tanto apprezzato soprattutto all'estero».

**ESPORTAZIONE.** Ed è proprio il mercato fuori porta a premiare la costanza del torrefattore scaligero (con i nuovi premi giunti a una ventina di trofei), in questa direzione. A fare da traino è ancora l'Austria, che insieme agli altri Paesi di penetrazione europea (Norvegia, Francia, Irlanda, Lituania, Romania, Ungheria) incide sul 70% del fatturato, quest'anno in crescita del 13% circa con un bilancio 2017 pari a 850mila euro. «Tutti clienti storici, consapevoli di una qualità

che affonda le radici in una forte tradizione artigianale», anche a sacrificio dei grossi volumi.

**INNOVAZIONE.** Ma l'innovazione non è certo un aspetto sconosciuto dell'attività svolta in casa Bendinelli, che ha appena acquistato un macchinario per la torrefazione «più evoluto, ma sempre in linea con processi artigianali», dice l'esponente della seconda generazione della Caffè Roen (già pronta ad accogliere la terza con un maschiotto in arrivo), e ha ottenuto la certificazione per i corsi dedicati agli assaggiatori di caffè. •

© GUSTO PER SERVIRVI