

## **Torrefazione Olimpica premiata a Milano a "Tazzine d'Oro 2013"**

25 febbraio 2013

La Camera di Commercio di Rieti è lieta di annunciare che un'altra azienda reatina ha ottenuto un premio internazionale per la qualità delle sue produzioni. Si tratta della Torrefazione Olimpica srl di Rieti, guidata da Sandro Faraglia, risultata tra i vincitori di International Coffee Tasting 2012 che sono stati premiati oggi a Tazzine d'Oro 2013 a Milano, Terrazza Aperol.

Una giornata interamente dedicata ai caffè che hanno vinto l'edizione 2012 dell'unico concorso al mondo di caffè svolto secondo le rigide norme dell'analisi sensoriale. Un'occasione per i torrefattori per incontrare giornalisti, buyer internazionali e opinion leader e spiegare nei dettagli i loro prodotti. Un'occasione per il mondo del caffè per rendersi maggiormente visibile presso un pubblico che desidera capire maggiormente la qualità del caffè.

Il caffè della Torrefazione Olimpica vincitore del Premio è il "Faraglia Espresso Barrique".

"Una sfida vinta anche quest'anno e questo è un messaggio di speranza per il nostro territorio. &ndash; ha dichiarato entusiasta Sandro Faraglia da Milano - Nel 2010 abbiamo vinto con la miscela Faraglia Espresso 100% Arabica ed è stato un grandissimo successo. Il contesto in cui si è svolta la premiazione è quello ideale per la promozione dei nostri prodotti di nicchia in un panorama internazionale".

"Si tratta di un evento che deve dare coraggio alle nostre imprese, che stanno dimostrando una grande capacità competitiva al di fuori dei confini locali &ndash; ha dichiarato il presidente della Camera di Commercio di Rieti, Vincenzo Regnini &ndash; spingendole a continuare a puntare con decisione sull'eccellenza qualitativa. In questo modo i risultati arrivano e siamo orgogliosi che sempre più imprese della provincia di Rieti siano proiettate verso scenari internazionali".

"I caffè vincitori hanno in comune una straordinaria ampiezza aromatica - ha commentato Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e professore di Analisi sensoriale in diverse università italiane e straniere - A questa si accompagna un corpo che, pur di spessore, evidenzia rotondità e setosità, caratteristiche che hanno conquistato i nostri ospiti".

L'Ufficio Stampa