

## UN 2018 D'ORO PER IL MIELE DI CORIANDOLO DI LUCA FINOCCHIO



TORNARECCIO - È il miele rivelazione degli ultimi anni, che sta conquistando il palato di molti buongustai per il suo sapore aromatico e delicato al tempo stesso. Al prestigioso concorso internazionale del miele "Roberto Franci", che si svolge a Montalcino (Siena) in occasione della 42esima Settimana del Miele in programma nel prossimo weekend, non poteva che essere Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio (Chieti) ad aggiudicarsi il primo posto proprio per il miele di coriandolo, convincendo il rigoroso panel di degustatori iscritti all'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele e sbaragliando una concorrenza

agguerrita.

Un riconoscimento che è valso anche il terzo posto assoluto, nell'ambito della classifica generale che premia le aziende che contribuiscono con la loro qualità alla conoscenza dei mieli italiani.

Il miele di coriandolo di Apicoltura Luca Finocchio continua, così, il suo momento magico: la commissione che ha selezionato i prodotti chiamati a rappresentare il meglio dell'enogastronomia Made in Italy alla rassegna GourmArte 2018, in programma a dicembre a Bergamo, ha eletto questo miele "testimone di eccellenza", attribuendo all'azienda di Tornareccio il riconoscimento di "Esploratore del Gusto" per il 2018.

"Abbiamo intrapreso la produzione di miele di coriandolo - commenta in una nota **Luca Finocchio** - con l'entusiasmo che ci caratterizza da sempre, in virtù di un'esperienza che ci permette di individuare le migliori fioriture da cui trarre un nettare di qualità. Il primo posto a Montalcino, insieme al riconoscimento di GourmArte, è la consacrazione di questa scelta, che contribuisce a rendere la nostra produzione ancora più varia e ricercata. Lieti di essere alfieri del Made in Italy. E grazie di cuore a quanti credono e sanno distinguere la vera qualità".