

SAQUELLA CAFFÈ AL SIGEP 2018 FA PARLARE D'ABRUZZO



21 Gennaio 2018

PESCARA – Da ieri mattina, a Rimini, si sono aperte le porte della XXXIX edizione del Sigep, la fiera internazionale leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè. A far parlare di Abruzzo e di eccellenze abruzzesi ci sarà anche l'antica torrefazione pescarese Saquella 1856. L'evento internazionale, che lo scorso anno ha registrato 161.000 visitatori e si concluderà il 24 gennaio, prevede la partecipazione di 33.000 stranieri provenienti da 180 paesi.

L'azienda pescarese è presente con uno stand (Pad D3, Stand 151) ispirato alle varie monorigini e alle svariate provenienze di caffè utilizzati: dalle fragranze del Costa Rica Turrialba fino alle migliori qualità di caffè del Guatemala Antigua, Brasile Santos e dell'India Robusta.

Uno stand nuovo fatto di immagini e parole che esaltano caratteristiche e qualità delle miscele, con un'attenzione particolare alle loro "origini", sottolineando quella che è da sempre la filosofia dell'azienda consolidata in cento anni di esperienza e ispirazione di ogni nuova strategia.

"Da sempre pensiamo che dietro una buona tazza di caffè debba esserci la qualità delle

materie prime – afferma in una nota **Ilaria Saquella**, direttore commerciale estero – Non si tratta solo di scegliere tra Arabica e Robusta, si tratta di studiare, analizzare e valutare tutte le caratteristiche delle varietà di caffè: l'integrità dei chicchi, le proprietà naturali, la percentuale di grassi e olii e la temperatura a cui sono stati sottoposti. Per noi fare tutto questo è sinonimo di qualità, quella qualità che è alla base della filosofia della nostra azienda e che ispira ogni nostra scelta”.

La fiera del Sigep è dedicata esclusivamente ad operatori professionali dei settori: gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè. Da sempre è anticipazione di tendenze ed innovazioni per le filiere interessate e rappresenta una vetrina che premia eccellenze mondiali e presenta nuovi format. L'obiettivo principale è incentivare lo sviluppo del networking internazionale in funzione di differenti settori commerciali che interessano, fortemente, il territorio italiano.

“Dopo diversi anni abbiamo deciso, come azienda, di fare ritorno al Sigep che riteniamo sia un'ulteriore importante occasione per far conoscere più da vicino la nostra azienda agli operatori del settore Horeca – afferma **Arnaldo Saquella**, responsabile Ho.Re.Ca di Saquella – Siamo presenti con tutti i nostri prodotti che hanno fatto la storia della nostra azienda e che conservano le ricette che la nostra famiglia tramanda di generazione in generazione”.

Saquella Caffè è una delle più antiche torrefazioni di caffè in Abruzzo. Fondata nel 1856 da **Clemente Saquella**, è gestita oggi dalla quinta generazione della stessa famiglia. Lo stabilimento si trova a Pescara su di un'area di 11.000 mq, di cui 5.000 coperti.