

Saquella, punto vendita in Australia

Il marchio pescarese apre un Espresso club a Sydney

PESCARA. Saquella apre un nuovo punto vendita Espresso club in Australia. Nei giorni scorsi, l'azienda pescarese di caffè ha inaugurato il primo punto vendita Espresso club in Australia. La nuova caffetteria si trova nel quartiere di Westfield Bondi Junction, al quarto piano di un palazzo che ospita negozi di marchi prestigiosi come Chanel, Armani, Louis Vuitton e Ralph Lauren.

Il punto vendita aperto a Sydney rientra nei progetti di espansione che l'azienda sta portando avanti in tutto il mondo «regalando», si legge in una nota della società, «ai consumatori-clienti un'esperienza italiana autentica in grado di soddisfare i palati

più raffinati».

Il design del nuovo locale si ispira alle ultime tendenze che riguardano le moderne caffetterie, sempre più di moda, e ne fanno un luogo di incontro elegante e ospitale.

Saquella, fino a oggi, è presente con il suo marchio in 40 Paesi, e l'apertura di un nuovo punto vendita in Australia conferma, spiega la società, «la volontà di espansione dell'azienda in quei luoghi dove esiste ed è radicata un'importante cultura del caffè».

Le origini dell'azienda pescarese risalgono al 1856 quando **Clemente Saquella** diede inizio, in Abruzzo, al commercio di spezie e coloniali, the, orzo, cacao delle più svariate provenienze e

qualità.

Oggi a Pescara, su di un'area di 11 mila metri quadri, di cui 5 mila coperti, sorge lo stabilimento. Saquella Caffè è fra le poche realtà italiane ad avere un magazzino doganale privato, posto all'interno dello stabilimento di produzione. Oltre 20 varietà di caffè crudo vengono diversamente miscelate e con moderni impianti confezionate per soddisfare le più svariate esigenze del mercato.

Saquella Caffè è una delle torrefazioni più affermate nel mercato italiano, specie nel centro Italia. Sul mercato estero, il processo di internazionalizzazione dell'azienda è iniziato negli anni Settanta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Romito, i vigneti più alti della regione

Martedì la presentazione di Feudo Antico del grande chef abruzzese

CASTEL DI SANGRO. Nasce a Castel di Sangro a mille metri di quota, nel tempio gastronomico Casadonna dello chef stellato Niko Romito (la Guida Michelin 2012 gli ha confermato le prestigiose 2 stelle) il vigneto di montagna più alto d'Abruzzo, fortemente voluto dall'azienda Feudo Antico per rin-

altissimi standard di qualità e genuinità. In questo senso vanno anche i risultati che Feudo Antico sta ottenendo dalle vigne messe a dimora a Casadonna nel maggio scorso. Si tratta di uve autoctone come il Pecorino, sia di specie innovative come Pinot Nero, Riesling Renano, Subano, uve di Tannino e

una regione quale l'Abruzzo in cui i limiti altimetrici sono di 800 metri poteva sembrare un azzardo ma i risultati ci stanno dando ragione. Nonostante i pochi mesi dall'impianto, il Pinot Nero ha già prodotto grappoli. Il prossimo anno ci sarà la prima vendemmia di questo vitigno d'alta quota che è

INFO:
 366.4333128 - 393.5641126 - 347.5396936
 palaghiaccio@roccaraso.net

patroc
 COMUN
 ROCCA

Marco Mengoni

SOLO TOUR

DATA "zero"
 10 NOVEMBRE 2011 - Ore 21.30