**SUPERIOR TASTE AWARD DI BRUXELLES: APICOLTURA LUCA FINOCCHIO FA IL BIS**

*Per il secondo anno consecutivo assegnate le Stelle d’Oro a mieli dell’azienda di Tornareccio: premiati acacia e millefiori delle montagne d’Abruzzo. Luca Finocchio: “Lieti di essere rappresentanti autentici del Made in Italy e della nostra amata regione”*

Bruxelles, 14 giugno 2018 – Continua a mietere successi internazionali il miele di Apicoltura Luca Finocchio. Per il secondo anno consecutivo, l’azienda di Tornareccio conquista il **Superior Taste Award**, conferito dall'**International Taste & Quality di Bruxelles**, organizzazione leader mondiale nella certificazione indipendente della qualità gustativa di alimenti e bevande. In particolare, la giuria ha conferito le **2 Stelle d’Oro al miele d’acacia**, già dichiarato miglior miele d’Italia a Montalcino, e **1 Stella d’Oro al millefiori delle montagne d’Abruzzo**. E anche quest’anno, Apicoltura Luca Finocchio è stata l’unica azienda italiana ad essere stata premiata per il miele.

I premi sono stati assegnati nei giorni scorsi durante una cena di gala che si è svolta a **Bruxelles**, alla quale hanno partecipato Luca Finocchio con la moglie Anna e la figlia Fabiana.

“Siamo fieri non solo perché questo premio consolida la nostra azienda come rappresentante autentica del Made in Italy – commenta **Luca Finocchio** – ma anche per la Stella d’Oro andata al millefiori delle montagne abruzzesi, che rappresenta un premio alla nostra regione: questo ottimo miele, infatti, è prodotto nei territori montani dove c’è una biodiversità straordinaria e per certi versi unica, che si sprigiona nel sapore di un nettare unico, proprio come la nostra terra. Grazie di cuore agli organizzatori e all’autorevole e severa giuria”.

Interessanti i numeri dell’edizione 2018 del Superior Taste Award: ben **centosettantacinque** esperti del gusto, tra sommelier e chef, hanno degustato **1.850 prodotti** provenienti da aziende di **novanta Paesi di tutto il mondo**. Apicoltura Luca Finocchio è una delle **sessantuno aziende italiane** insignite del prestigioso riconoscimento, e potrà fregiarsi per i prossimi tre anni della **coccarda distintiva ITQI Award**, che differenzia i prodotti cui è stata assegnata. Un’edizione, quella 2018, ancora più selettiva: l’arrivo dei due nuovi partner a iTQi**,** Eric de Spoelberch e Laurent van Wassenhove, ha contribuito ad innalzare la qualità dei prodotti mettendo le giurie nelle condizioni di lavorare al meglio, utilizzando strumenti più moderni e rapidi per fornire analisi sensoriali più affinate, obiettive, sempre rigorosamente alla cieca ma basate su protocolli specifici, con al loro fianco l’esperienza dei fondatori Louis Frère e Christian De Bauw.

Informazioni sull'azienda: [www.apicolturalucafinocchio.it](http://www.apicolturalucafinocchio.it)

Informazioni sul Superior Taste Award: <https://www.itqi.com/it/>

Informazioni per la stampa:

**Piergiorgio Greco -** *Giornalismo & Comunicazione*

335 1709639 - info@piergiorgiogreco.it - [www.piergiorgiogreco.it](http://www.piergiorgiogreco.it)