

PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2025

23^a edizione

Premiazione nell'ambito de *I cioccolati del Mediterraneo*

Maglie (LE) – 15/16 febbraio 2025

VINCITORI E CIOCCOLATI D'ECCELLENZA

Seguono gli elenchi dei cioccolati d'eccellenza in ordine alfabetico. Tra questi, i vincitori del premio Tavoletta d'Oro 2025 sono evidenziati in grassetto.

FONDATE

Amedei – Toscano black 80%

Domori – Criollo 80%

Gardini – 85% cacao

Manufatto Cacao – Fondente floreale 90%

Slitti – Gran Cacao 73%

Venchi – Fruttato elegante 70%

FONDATE MONORIGINE

Amedei – Blanco de Criollo 70%

Aroko – Porcelana Sierra de Perija 72%

Colzani – São Tomé 78%

Domori – Criollo Chuao 70%

Domori – Puertofino 70%

Gobino – Guatemala 83%

Maglio – Cuyagua 90%

Majani – Blanco de Cepe 78%

Rukét – Alto Beni Bolivia 80%

Slitti – Apurimac 70%

Slitti – Hispaniola Repubblica Dominicana 75%

Staccoli – Piura Blanco Perù 82%

MASSA DI CACAO 100%

Amedei – Toscano black 100%

Colzani – Ecuador Hacienda Victoria 100%

Domori – Criollo 100%

Maglio – Cuyagua 100%

Slitti – Gran Cacao 100%

LATTE

Amedei – Toscano brown 32%

Domori – Latte 38%

Gobino – Latte 35%

La Perla – Finissimo al latte 33%

Manufatto Cacao – Latte sapido 38%

Venchi – Latte 31%

LATTE MONORIGINE

Majani – Latte Sur del lago 33%

Maglio – Papuasiasia 36%

LATTE ALTA PERCENTUALE

Carola Stacchezzini Maître Chocolatier – Infundu 44%

Gardini – Latte 42%

Manufatto Cacao – Latte scuro 45%

Slitti – Lattenero 45%

LATTE ALTA PERCENTUALE MONORIGINE

Aroko – Sur del Lago 45%

Colzani – Piura 45%

Maglio – Cuyagua Ocumare Criollo 55%

Vellino – Meta Macarena Colombia 48%

Venchi – Venezuela Criollo 47%

GIANDUIA

Castagna – Juinott

Gardini – Doblone gianduia al sale dolce di Cervia

Gobino – Tourinot maximo

Gobino – Maximo +39

Venchi – Gianduia fondente con nocciole

CREMINO

Bernardi – Cremino alla nocciola

Gardini – Cremino alle noci

Maglio – Cremino al caffè

Stringhetto – Cremino al latte con nocciole intere

Varvaro – Cremino al latte con gianduia 3 strati

PRALINA

Curteri – Pralina basilico e limone

Gardini – Pralina Alkermes

Gardini – Pralina zuppa inglese

Gobino – Ganache alla nocciola

Maglio – Delicatezze alla nocciola

Manufatto Cacao – Rocher al latte

Slitti – Pralina passion fruit

RIPIENI

Amedei – Fondente 70% ripieno di nocciole 47%

Amedei – Latte ripieno di crema caffè

Gardini – Insolito gianduia salata 62%

Gobino – Latte ripieno nocciola e caffè

Venchi – Fiore Fondente ripieno caffè con limone

FRUTTA RICOPERTA

Maglio – Bergamotto

Maglio – Filetti d'arancia

Majani – Limone

Manufatto Cacao – Semi di cacao

Slitti – Fichi calabacita

Viganotti – Scorza d'arancia

Venchi – Filetti d'arancia

AROMATIZZATI

Amedei – Latte con granella di caffè

Dolciaria Marche – Tè matcha e cardamomo

Domori – Fondente con peperoncino calabrese

Gardini – Latte con sale di Cervia e liquirizia

Gobino – Albicocca e rosmarino

La Perla – Latte con pasta di nocciole

VENCHI – SNACK NOUGATINE

AFFINATI

Sabadi – Affinato arancia amara

Sabadi – Affinato assenzio

Sabadi – Affinato finocchietto

Sabadi – Affinato Tè Lapsang

CIOCCOLATI GREZZI

Bonajuto – Chocolate 70%

Gardini – Rustico con zucchero mascovado 74%

Sabadi – Catania con bucce di fico d'India e maggiorana

Sabadi – Nella alla cannella

Sabadi – Scuro con zucchero mascobado 70%

Sabadi – Tato al latte

Staccoli – Fondente 80% non concato

SPALMABILI

Amedei – Crema nocciola black 50%

Colzani – Nocciole e cacao

Gobino – Crema cacao

Maglio – Amore di nonna al latte

Massimo Villa – Crema gianduia

La Perla – Scura 32%

Sabadi – La Mora

Slitti – Riccosa 51%

Venchi – Nocciole e cacao con latte

Menzione speciale per i CIOCCOLATI SALATI

Bernardi – Caramello salato con arachidi caramellate

Domori – Bianco con pistacchi siciliani salati

Gardini – Salatini con frutti di capperi

Maglio – Spalmabile Cioccopeanuts

Slitti – Arachidi al cioccolato bianco e caramello salato

CIOCCOLATIERE INTERNAZIONALE:

ARA CHOCOLAT – CHUAO 120 Vénézuéla 74%

selezionato in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna

PREMIO SPECIALE all'ingegnera agronoma venezuelana **Iraima Chacón de Ramírez** per il suo impegno nella salvaguardia e nella diffusione delle varietà di cacao criollo.

Premio dedicato alla EFFICACIA COMUNICATIVA

a Cioccolato Maglio Arte Dolciaria

a cura di Spaghetti & Mandolino in collaborazione con Compagnia del Cioccolato