

PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2026

24^a edizione

Premiazione nell'ambito de *I cioccolati del Mediterraneo* a Maglie (LE) – 7, 8 marzo 2026

CLASSIFICA CIOCCOLATI VINCITORI

FONDENTE

GOLD	Amedei – Toscano black 63
SILVER	Domori – Criollo 80%
SILVER	Slitti – Gran Cacao 73%
BRONZE	Staccoli - Equatoriale 80%
BRONZE	Venchi – 77% nibs

FONDENTE MONORIGINE

GOLD	Domori – Criollo Chuao 70%
SILVER	Maglio – Caño el Tigre 80%
BRONZE	Colzani – São Tomé 78%

MASSA DI CACAO 100%

GOLD	Maglio – Porcelana 100%
SILVER	Amedei – Toscano black 100%
BRONZE	Majani – Sur del Lago 100%

LATTE

GOLD	Manufatto Cacao – Latte sapido 38%
SILVER	Amedei – Toscano brown 32%
BRONZE	La Perla – Finissimo al latte 33%

LATTE MONORIGINE

GOLD	Majani – Latte Sur del lago 33%
SILVER	Vellino – Meta Macarena latte 38%
BRONZE	Maglio – Papuasias 36%

LATTE ALTA PERCENTUALE

GOLD	Gardini – Latte 42%
GOLD	Maglio – Cuyagua Ocumare Criollo 55%
SILVER	Colzani - Perù + latte 45%
SILVER	Slitti - Lattenero 45%

GIANDUIA

GOLD	Castagna – Giuinott
GOLD	Gobino – Tourinot +39
SILVER	Gobino – Giandujotto Indonesia

RIPIENI

GOLD	Gardini – Doblioni al Gin primo
SILVER	Carola Stacchezzini – La Farcitissima liquirizia
BRONZE	Castello Pandino – barretta con ripieno di nocciola, cocco e mandarino

CREMINO

GOLD	Gardini – Cremino all'amarena
SILVER	Varvaro – Cremino a 3 strati
BRONZE	Bernardi – Cremino alla nocciola

PRALINA

GOLD	Slitti – Pralina passion fruit
SILVER	Bernardi – Enigma cioccolato bianco, crema amaretto e mandorle
SILVER	Gardini – Pralina Alkermes
BRONZE	Villa – Pralina al Rum

FRUTTA RICOPERTA

GOLD	Maglio – Amarene ricoperte di cioccolato
SILVER	Gobino – scorze di Bergamotto candite ricoperte
BRONZE	Slitti – Fico mio, fichi calabacita alla Sambuca

AROMATIZZATI

GOLD	Sabadi – affinato all'assenzio
GOLD	Gardini– 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia
SILVER	Manufatto Cacao – Tavoletta di Pisa caramello e pinoli
BRONZE	Rukét Chocolate – Cioccolato con rum
BRONZE	Colzani – Milano bitter 80%

CIOCCOLATI GREZZI

GOLD	Sabadi – Scuro con zucchero mascobado 70%
SILVER	Sabadi – SIRACUSA con limone e menta essiccati
BRONZE	Gardini – Rustico con zucchero muscovado 74%

SPALMABILI

GOLD	Colzani – Nocciole e cacao
SILVER	Slitti – Riccosa 51% di nocciole
BRONZE	Venchi – Nougatine

I 3 premi speciali fuori concorso:

CIOCCOLATIERE INTERNAZIONALE Dick Taylor – 72% Belize Toledo, selezionato in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna

PREMIO SPECIALE al produttore venezuelano di cacao **Douglas Dager** per il suo impegno nella produzione e salvaguardia dei cacao criollos

PREMIO “Fosca Maurizzi” dedicato all’EFFICACIA COMUNICATIVA ad **Aroko Chocolate** a cura di Spaghetti & Mandolino in collaborazione con Compagnia del Cioccolato

Ufficio stampa e comunicazione:

Stefano Bugamelli

+39 339 2222095

stefano.bugamelli@gmail.com

www.cioccolato.it