



Sede legale: Piazza Carlo Felice n.80-10121 Torino

Segreteria: Via Pietralata 54 - 40122 Bologna

P.IVA 021405000543 - C.F. 940642000549

Tel +39 349 4663016

[segreteria@cioccolato.it](mailto:segreteria@cioccolato.it) - [www.cioccolato.it](http://www.cioccolato.it)

### **Comunicato stampa del Premio Tavolette d'Oro**

#### **Tavolette d'Oro a TASTE di Firenze alla Fortezza da Basso - Domenica 5 febbraio 2023 ore 12.00**

Per la Tavoletta d'Oro di Compagnia del Cioccolato, dopo l'importante premiazione del ventennale del Premio, riprende il suo percorso naturale con la ventunesima edizione dove si incoronano i migliori cioccolati italiani.

La cerimonia si svolgerà il 5 febbraio alle ore 12.00 nella bellissima cornice di TASTE a Firenze, alla Fortezza da Basso con diretta Facebook sulla pagina di Compagnia del Cioccolato.

Le Tavolette d'Oro, veri oscar del cioccolato, rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia, i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate da Compagnia del Cioccolato.

L'associazione è attiva da più di 25 anni, vanta più di mille associati con una composizione che va dagli amanti del "cibo degli dèi" a degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. La Compagnia, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, vuole con questi Premi, fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori.

Arrivano a questa finale i cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi e che, nella loro complessità, rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano. I giudizi sono assegnati dalle commissioni composte dagli esperti degustatori di Compagnia.

Sono stati assaggiati più di 1200 tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, (dragées, cremi, gianduotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperte, praline ecc).

I riconoscimenti di migliori prodotti saranno assegnati alle seguenti categorie:

latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, fondente e origini, aromatizzati e speziati, praline, frutta ricoperte, spalmabili, cremi, cioccolati grezzi e le Tavolette speciali (cioccolatiere emergente, cioccolatiere internazionale, massa di cacao, Premi speciali).

Tra i finalisti anche in questa edizione troviamo i grandi nomi del cioccolato italiano: Domori, Amedei, Slitti, Gobino, Maglio, Sabadi, Majani, Ta Milano, Gardini, Colzani/Amaro, Venchi e ancora Manufatto Cacao, Castagna, Giraudi, Bonajuto, Ciokkarua, Strighetto, Dolciaria Marche, Varvaro, Bernardi, Villa & Stacchezzini, La Perla e tanti altri ancora.

Dopo un'attenta ricerca tra i più interessanti cioccolati internazionali si è deciso di assegnare questo Premio internazionale, in collaborazione con Leonardì Dolciumi, a un piccolo produttore colombiano, Somos Cacao con la sua origine Sur del lago e El Porvenir, un incontro virtuoso e ben riuscito tra due notevoli origini di Venezuela e Colombia.

A Taste saranno presentati i finalisti di ogni categoria e nella Premiazione finale saranno assegnate le Tavolette d'Oro per l'anno 2023 e la qualifica "I cioccolati d'eccellenza" ai restanti cioccolati finalisti con un focus speciale sulle "creme spalmabili ed un Premio dedicato alla efficacia comunicativa a cura di Spaghetti & Mandolino e Gruppo Volta in collaborazione con Compagnia.

In nome dello spirito di condivisione che ha sempre contraddistinto Compagnia, si metterà a disposizione una diretta Facebook dell'evento in modo da allargare la partecipazione il più possibile.

La diretta sarà disponibile sulla pagina Facebook di Compagnia del cioccolato al link [www.facebook.com/compagniadelcioccolato](http://www.facebook.com/compagniadelcioccolato)

Una Festa del cioccolato italiano che ci fa riprendere una normalità di eventi che per Compagnia del Cioccolato rappresenta la possibilità di tornare a fare didattica portando avanti la volontà di trasmettere tutta la conoscenza e l'amore per il cioccolato.

A questa comunicazione segue la lista, per ogni categoria, dei cioccolati finalisti (d'Eccellenza) in attesa della proclamazione dei vincitori delle Tavolette d'Oro il 5 febbraio 2023.

Info Premio: +39 335 6509808

[segreteria@cioccolato.it](mailto:segreteria@cioccolato.it)

[premiotavolettadoro@cioccolato.it](mailto:premiotavolettadoro@cioccolato.it)

[www.cioccolato.it](http://www.cioccolato.it)

Ufficio stampa e comunicazione:

Stefano Bugamelli

+39 339 2222095

[stefano.bugamelli@gmail.com](mailto:stefano.bugamelli@gmail.com)

## FINALISTI - TAVOLETTA D'ORO 2023

*Tutti i finalisti ricevono il titolo di "Cioccolati d'eccellenza"*

***Tra questi saranno proclamati i vincitori della Tavoletta d'Oro per ogni singola categoria domenica 5 febbraio a Taste di Firenze***

*I premi del ventennale sono stati assegnati nel 2022 ai migliori cioccolati vincitori negli ultimi vent'anni e per i prossimi tre anni non entreranno nelle candidature*

### FONDENTE

#### **(Premio del ventennale, SLITTI Grancacao 73%)**

Amedei – Toscano black 70%

Amedei – Toscano black 80%

Domori - fondente Criollo 70%

Domori – fondente Criollo 80%

Slitti- Grancacao 82%

Venchi – Montezuma 75%

### FONDENTE MONORIGINE

#### **(Premio del ventennale, DOMORI Criollo Chuao 70%)**

Amedei – Porcelana 70%

Aroko – Porcelana Sierra de Perija 72%

Domori Criollo Guasare 70%

Domori Criollo Porcelana 70%

Castagna – Lacrì 76% Perù

Maglio – Cuyagua 90%

Maglio – Porcelana 75%

Majani – Blanco de Cepe 78%

Slitti- Perù 70%

Venchi – Venezuela 85%

### MASSA DI CACAO 100%

Amedei -Taste 100%

Domori - Massa di cacao 100%

Maglio – Cuyagua 100%

Sabadi – 100 e LODE 100%

Venchi - Criollo 100%

Amaro – Ecuador 100%

### LATTE

#### **(Premio del ventennale, AMEDEI Toscano brown al latte 32%)**

La Perla - Latte cioccolato Torino

Majani – Latte Sur del Lago 33%

Maglio – Papuasias 36%

Slitti – Lattenero 35%

Venchi – Grandblend cuor di latte

### LATTE ALTA %

#### **(Premio del ventennale, SLITTI Lattenero 45%)**

Maglio – Cuyagua latte 55%  
Manufatto Cacao – Latte 45%  
Sabadì - TATO  
Slitti - Lattenero 51%  
Tà – Latte 40%  
Venchi – Venezuela criollo 47%

## **GIANDUIA**

### **(Premio del ventennale, GOBINO Maximo +39)**

Castagna - Giuinot  
Giraudi – Gianduiotto 4.3  
Gobino – Tourinot maximo  
Gobino – Gianduiotto classico Indonesia  
Venchi - Gianduia n.3

## **CREMINO**

### **(Premio del ventennale, GARDINI cremino all'amarena)**

Gardini, Cremino alle noci di Romagna  
Gobino, Cremino al sale  
Maglio, Cremino Cuyagua  
Majani, Cremino Inca Maracaibo  
Stringhetto, Cremino al latte con nocciole intere  
Varvaro, Cremino al latte con gianduia – 3 strati

## **PRALINA**

### **(Premio del ventennale, DE BONDT pralina al Ben Ryè)**

Amedei – pralina croccantino  
Bianchini – arachidi toscane e caramello salato  
Fabern – Cabosse al rum  
Gardini – Perla Nera, praline alle olive  
Gobino – Pralina liquirizia di Calabria  
Slitti – Pralina passion fruit  
Slitti – Pralina al caffè turco  
Venchi – Pralina con frutta a guscio tostata e salata, cioccolato bianco  
Venchi – Pralina latte cannella nocciole gianduia, ricoperta F  
Villa & Stacchezzini – Praline al rum

## **RIPIENI**

Gardini – Insolito gianduia salata 62%  
Gardini – tavoletta gin primo  
Gardini – DOBLONE AL GIANDUIA e sale  
Maglio – Nocciola fondente ripieno di gianduia e granella di nocciola tostata  
Gobino – cialdina al latte ripiena al pistacchio

## **FRUTTA RICOPERTA**

### **(Premio del ventennale, MAGLIO Clementine ricoperte di cioccolato)**

Maglio – mandarino nano ricoperto  
Maglio – filetti d'arancia ricoperti

Majani – scorza limone ricoperta F  
Slitti – grani d’arabica  
Slitti - fichi Calabacita farciti con sambuca  
Venchi – nocciolato Fondente  
Villa & Stacchezzini – fave di criollo con F 70%

## **AROMATIZZATI**

### **(Premio del ventennale, AMARO Milano bitter)**

Amedei - bianco con pistacchi  
Dolciaria Marche – arancia e cannella  
Gardini - latte con sale dolce di Cervia e liquirizia  
Gobino – mezza sfera gianduia zafferano e sale  
Sabadì – affinati tè pu-erh  
Sabadì – affinato noce moscata  
Sabadì – affinato pepe Sichuan  
Slitti - grancaffè  
Tà Milano – fondente Lampone  
Venchi – Fondente mint

## **SPALMABILI**

### **(Premio del ventennale, SLITTI Riccosa)**

Amaro – nocciole e cacao  
Amedei – crema toscana black  
Domori – crema gianduia  
Gobino – crema spalmabile tourinot  
Sabadì – fondente modicana  
Slitti - Gianera  
Venchi – spalmabile al cacao e latte con nocciole 45%  
Villa & Stacchezzini - Bramosia

## **CIOCCOLATI GREZZI**

### **(Premio del ventennale, SABADÌ Giovinezza)**

Bonaiuto – Venezuela  
Ciokarrua – grezzopuro di Modica igp bio 80%  
Gardini – rustico  
Majani – grezzo Sur del Lago 100%  
Sabadì – CATANIA con bucce di fico d’india e maggiorana  
Sabadì -Fior di sale 85%  
Sabadì – TATA Latte e cardamomo  
Sabadì - LO SCURO 70% Zucchero mascobado

## **CIOCCOLATO INTERNAZIONALE**

in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna  
Somos Cacao – Sur del Lago e El Porvenir 73%

## **CIOCCOLATIERE EMERGENTE**

Aroko