



Sede legale: Piazza Carlo Felice n.80-10121 Torino
Segreteria: Via Pietralata 54 - 40122 Bologna
P.IVA 02140500543 - C.F. 94064200549
Tel +39 349 4663016
segreteria@cioccolato.it - www.cioccolato.it

Comunicato stampa del Premio Tavoletta d'Oro

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

E' un anno importante questo per il premio Tavoletta d'Oro di Compagnia del Cioccolato, è la ventunesima edizione dove si incoronano i migliori cioccolati italiani. Dopo il giro di boa dei 20 anni dello scorso anno dove abbiamo premiato i migliori cioccolati che hanno segnato i primi vent'anni delle Tavolette d'oro si ritorna alla premiazione dei migliori cioccolati dell'anno in corso.

La cerimonia si è tenuta il 5 febbraio alle ore 12.00 nella bellissima cornice di TASTE a Firenze, alla Fortezza da Basso con ripresa sulla pagina Facebook di Compagnia del Cioccolato. Un'importante e accattivante manifestazione del mondo gourmand italiano che è stata la giusta cornice per il Premio Tavoletta d'Oro.

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, cremini, gianduiotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperte, praline ecc) passando da più di 80 differenti panel di degustazione con almeno 60 Chocolate Taster ufficiali di Compagnia coinvolti.

I riconoscimenti di migliori prodotti sono stati assegnati alle seguenti categorie: latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, fondente e origini, aromatizzati e speziati, praline, frutta ricoperte, spalmabili, cremini, cioccolati grezzi e le Tavolette speciali (cioccolatiere emergente, cioccolatiere internazionale, massa di cacao, Premi speciali).

Tra i vincitori anche in questa edizione 2023 troviamo i grandi nomi del cioccolato italiano: **Amedei** con il Toscano Black 70% e **Domori** con il fondente criollo 80% hanno vinto la categoria fondenti mentre Domori si è aggiudicato la categoria monorigine con il suo Guasare70% e **Sabadi** con il suo “100 e lode” ha vinto la categoria masse di cacao.

Nei latti **Maglio** ha vinto la categoria latti ad alta percentuale con il Cuyagua 55% mentre Majani ha vinto i latti con il Sur del Lago 33%. I gianduia sono andati al gianduiotto classico di **Gobino** e i cremi al lingottino alle noci di Romagna di **Gardini** e al cremino a tre strati latte e gianduia di **Varvaro**. Le praline sono andate a **Slitti con il suo Caffè Turco**.

Le frutta candite al **Mandarino nano di Maglio** e ai **Fichi calabacita con sambuca di Slitti** e gli aromatizzati: l’Affinato al pepe di Sichuan di **Sabadi** e al latte sale e liquirizia di **Gardini**. Le spalmabili alla **Nocciola e cacao di Amaro/Marco Colzani Slitti** e alla crema al cacao e latte con **nocciole 45% di Venchi** mentre Sabadi ha vinto la categoria Grezzi con Lo Scuro con zucchero mascobado. I ripieni vedono un vincitore con la tavoletta al Gin Primo di **Gardini**.

Somos Cacao dalla Colombia ha vinto il Premio internazionale, in collaborazione con Leonardi Dolciumi, con la sua tavoletta Sur del lago e El Porvenir 73%.

Aroko Chocolate ha vinto il premio come cioccolatiere emergente.

Ma tutti i finalisti che vincono un Cioccolato d’eccellenza (in allegato Finalisti e Vincitori) rappresentano la fascia di alta qualità del cioccolato italiano e il Premio nella sua complessità vuole esserne la fotografia reale.

Come ha dichiarato Gilberto Mora, Presidente di Compagnia del Cioccolato, *“il Premio Tavoletta d’Oro da più di vent’anni vuole ricercare, degustare e segnalare ai consumatori di cioccolato i prodotti che maggiormente riflettono una qualità intrinseca, una filiera controllata delle migliori materie prime e la grande arte cioccolatiera dei produttori italiani. Il Premio, totalmente gratuito, che impegna nelle degustazioni una buona parte dei soci e dei degustatori di Compagnia del Cioccolato continua a presentarsi come un concorso autorevole e serio. Siamo poi particolarmente contenti di essere riusciti a premiare un giovane cioccolatiere emergente”*.

A Taste sono stati presentati i finalisti di ogni categoria e nella Premiazione sono state assegnate le Tavolette d’Oro per l’anno 2023 e la qualifica “I cioccolati d’eccellenza” ai restanti cioccolati finalisti.

Oltre ad un premio speciale dedicato alla “Comunicazione efficace” promosso da Spaghetti& Mandolino.

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

La ripresa della Premiazione, trasmessa in diretta alle ore 12 di domenica 5 febbraio sulla pagina Facebook di Compagnia del Cioccolato al link www.facebook.com/compagniadelcioccolato resterà nel tempo a disposizione dei visitatori.

Una Festa del cioccolato importante visto che siamo tornati alla normalità che così tanto ci è mancata. Una normalità 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.

Info Premio: +39 335 6509808
segreteria@cioccolato.it

premiotavolettadoro@cioccolato.it
www.cioccolato.it

Ufficio stampa e comunicazione:
Stefano Bugamelli
+39 339 2222095
stefano.bugamelli@gmail.com