



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 finale del Premio Tavoletta d'Oro 2024

Dopo le intense fasi di selezione delle produzioni nazionali di cioccolato che hanno portato i degustatori di **Compagnia del Cioccolato** a valutarne oltre 1200 tipologie, raccolte in 15 categorie, si è giunti alla premiazione dei loro produttori.

Sono state così assegnate le Tavolette d'Oro 2024, i cosiddetti Oscar del Cioccolato che **Compagnia del Cioccolato**, l'associazione nazionale no profit più longeva del settore promuove da 22 anni.

La premiazione è avvenuta sabato 17 alle 12.00 durante la manifestazione "I Cioccolati del Mediterraneo" che si è svolta il 17 e 18 febbraio a Maglie (LE) e trasmessa in diretta su www.facebook.com/compagniadecioccolato

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.

Compagnia del Cioccolato, 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.

Sono giunti a questa finale i cioccolati che nella prima fase di selezioni hanno superato gli 85 centesimi e che, nella loro complessità, rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano. I giudizi sono stati assegnati dalle commissioni composte dai Chocolate Taster, gli esperti degustatori di Compagnia.

I riconoscimenti di migliori prodotti sono stati assegnati alle seguenti categorie:

Latte a Manufatto cacao con il latte sapido 38%,

Latte monorigine con Majani Sur del lago 33%,

Latte ad alta percentuale di cacao a Gardini con latte 42% e

Latte ad alta percentuale con cacao monorigine a Maglio Cuyagua 55%,

Gianduia a Gobino Indonesia e Venchi N.3,

Fondente ad Amedei 80%,

Fondente monorigine a Criollo Porcelana 70% di Domori e Cuyagua 90% di Maglio,

Massa di cacao al Cuyagua 100 di Maglio.

Aromatizzati a Nocciolato fondente 70% di Venchi e Sbadì affinato arancia amara.

Praline all'Irish Coffee di Slitti, **Frutte ricoperte** alle Amarene di Maglio e ai Fichi Calabacita farciti alla sambuca di Slitti,

Spalmabili a nocciole e cacao di Colzani e alla Gianera di Slitti,

Cremini a quello a tre strati di Varvaro,

Cioccolati grezzi allo Scuro di Sbadì,
Ripieni alla tavoletta al Gin Primo di Gardini.

Le Tavolette speciali: **Cioccolatiere emergente** a Cooah! Di Arconate, **Cioccolatiere internazionale** a Enric Rovira di Barcellona.

Quest'anno sono state sdoppiate le categorie dedicate al latte per considerare quelli con cacao d'origine, anche nella categoria gianduia si sono differenziate le produzioni di gianduiotti per estrusione e i gianduiotti per stampo.

Un premio speciale è stato dedicato alla "**Comunicazione efficace**" promosso da [Spaghetti&Mandolino](#) e Gruppo Volta in collaborazione con Compagnia del Cioccolato che è andato a Gardini Cioccolato.

Tutti i finalisti che vincono il titolo di Cioccolato d'eccellenza (a seguito il comunicato **Finalisti e Vincitori**) rappresentano la fascia di alta qualità del cioccolato italiano e il Premio nella sua complessità vuole esserne la fotografia reale.

I cioccolati vincitori del **Premio del Ventennale** (dedicato a quelli più apprezzati dal 2002 al 2022) restano esclusi dalle selezioni del premio Tavoletta d'Oro per tre anni e rientreranno nel 2026.

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 anche quest'anno a premiare un giovane cioccolatiere emergente"*.

Vi siamo grati se vorrete comunicarci una vostra eventuale pubblicazione.

Comunicazione di Compagnia del Cioccolato

Stefano Bugamelli, giornalista e componente comitato tecnico scientifico Arga-Unarga
+39 339 2222095
stefano.bugamelli@gmail.com

Finalisti: Eccellenze – Vincitori (in grassetto)

FONDENTE

(Premio del ventennale: SLITTI Gran cacao 73%)

Amedei - 80%

Cioccolato al 33 - Fondente blend

Domori - Fondente 80% criollo

Slitti - Gran cacao 82%

Venchi - Fondente 70%

FONDENTE MONORIGINE

(Premio del ventennale: DOMORI Criollo Chuao 70%)

Amaro - Venezuela 80% Criollo Merida Finca Arrieta

Domori - Criollo Guasare 70%

Domori - Criollo Porcelana 70%

Maglio - Chumundè Esmeralda 85%

Maglio - Cuyagua 90% Ocumare

Maglio - Cano Tigre Merida Superior 80%

Majani - Blanco de Cepe 78%

Slitti - Fino de aroma Hispaniola Organic 75%

MASSA DI CACAO

Amaro - Ecuador 100% Arriba Hacienda Victoria

Amedei - 100%

Maglio - Cuyagua 100%

Sabadi - 100 E LODE 100% Cacao di Cata (Venezuela)

LATTE

(Premio del ventennale: AMEDEI Toscano brown al latte 32%)

La Perla – Finissimo cioccolato al latte 33%

Manufatto Cacao – latte sapido 38%

Slitti – Latte 35%

LATTE MONORIGINE

Majani – Latte Sur del Lago 33%

Maglio – Papuasiasia 36%

Domori-Latte 38% Costa d'Avorio

LATTE ALTA %

(Premio del ventennale: SLITTI Lattenero 45%)

Gardini – latte 42%

Varvaro – intenso latte 55%

Slitti-Lattenero 51%

LATTE ALTA% MONORIGINE

Amaro – 45% Piura Perù

Maglio – Cuyagua latte 55% cacao criollo ocumare

Venchi – Venezuela criollo 47%

Vellino – Meta Macarena 48%

GIANDUIA

(Premio del ventennale: GOBINO Maximo +39)

Castagna - Giuinot

Gobino - Tourinot maximo

Gobino - Gianduiotto Indonesia (per estrusione)

Venchi - Gianduia n.3 (per stampo)

CREMINO

(Premio del ventennale: GARDINI Cremino all'amarena)

Gardini - Trilogy

Gobino - Cremino al pistacchio

Majani - Cremino Inca Maracaibo

Stringhetto - Cremino al latte con nocciole intere

Varvaro - Cremino a 3 strati

PRALINE

(Premio del ventennale: DE BONDT pralina al Ben Ryè)

Bernardi - Tartufo amaretto

Gardini - Pralina zuppa inglese

Slitti - pralina passion fruit

Slitti - Pralina cappuccino

Slitti - Pralina Irish coffee

Venchi - Chocaviar arancia

Villa - Pralina al rum

Vellino - Massa hispaniola pralinata nocciola

RIPIENI

Gardini - Insolito gianduia salata 62%

Gardini - Tavoletta gin primo

Lavoratti - Ripieno al mandarino tardivo di Ciaculli

Marigliano - Latte caramello e pistacchio di Bronte

FRUTTA RICOPERTA

(Premio del ventennale; MAGLIO Clementine ricoperte di cioccolato)

Colzani - Nocciole ricoperte

Maglio - Amarene ricoperte

Maglio - Filetti d'arancia ricoperti

Maglio - Tartufino, Mandorle ricoperte

Slitti - Fichi Calabacita farciti alla sambuca

AROMATIZZATI

(Premio del ventennale: AMARO Milano bitter)

Amedei - bianco con pistacchi

Gardini - Speciali caffè e cardamomo F 62%

Gardini - Anice stellato, finocchio, vaniglia Madagascar 70%

Sabadi - Affinati arancio amaro

Sabadi - Affinato origano

Venchi - Nocciolato Fondente 70%

CIOCCOLATI GREZZI

(Premio del ventennale: SABADI Giovinezza)

Bonaiuto - Venezuela

Donna Elvira - Cannella

Gardini - RUSTICO con zucchero muscovado

Sabadi - TRITONE Fior di sale 85%

Sabadi - ROSSELLA Arancia Rossa 60%

Sabadi - SCURO Zucchero mascobado 70%

SPALMABILI

(Premio del ventennale: SLITTI Riccosa)

Colzani - Nocciole e cacao

Cocoah! - Ecuador Puerto Quito Finca las Delicias

Gobino - Crema tourinot

Maglio - Spalmabile arachidi e cioccolato

Slitti - Gianera 57% nocciole

CIOCCOLATIERE EMERGENTE

Cocoah!

CIOCCOLATIERE INTERNAZIONALE

Enric Rovira (Barcellona)