

## COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO-COMUNICATO STAMPA

### *Premio Tavoletta d'Oro 2017*

#### AI SALON DU CHOCOLAT di MILANO

#### PREMIATE LE MIGLIORI "TAVOLETTE" 2017

*Il "concorso" è stato promosso dalla Compagnia del Cioccolato*

(Milano, 12 febbraio 2017). La Compagnia del Cioccolato ha incoronato i migliori cioccolati italiani, premiati con la "Tavoletta d'Oro" 2016.

Le Tavolette d'Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia ed i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione di Compagnia del Cioccolato

La Compagnia del Cioccolato è attiva da più di 20 anni e vanta più di 1000 associati con una composizione che va dagli amanti del "cibo degli dei" 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. Proprio per questa ragione sono stati assaggiati più di novecento tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, (dragées, creme spalmabili, praline, canditi ricoperti ecc).

I cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi sono arrivati in finale e nella loro complessità rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano.

Il palcoscenico di un importante evento gourmet come **Salon du Chocolat a Milano** ha ospitato la cerimonia di consegna del Premio Tavoletta d'Oro 2017. L'evento ha visto come protagonisti il gotha dei maestri cioccolatieri italiani e le loro irresistibili creazioni, fiore all'occhiello di una tradizione secolare che si è evoluta nel tempo conservando e valorizzando la cultura del cioccolato. Con questa iniziativa che arriva quest'anno alla sua quindicesima edizione la Compagnia italiana del Cioccolato, principale associazione del settore, ha voluto premiare le migliori produzioni artigianali e di piccole industrie nazionali.

Per la categoria **latte** si è aggiudicato il premio **Amedei con il suo latte Toscano Brown 32 %** mentre per la categoria **latte ad alta percentuale di cacao** il vincitore è stato **Slitti con il lattenero 45%**. **Domori con il suo Blend al 70%** ha ottenuto la Tavoletta d'Oro per il cioccolato **fondente** e sempre **Domori Ocumare 77 al 70%** si è aggiudicato la Tavoletta d'Oro per la categoria **cioccolato d'origine**. In questa categoria abbiamo riscontrato un grande numero di cioccolati, nuovi o già affermati, di altissima qualità al punto che ben 8 cioccolati prodotti da **Amaro, Bruco, Amedei, Maglio, Domori, Majani e Venchi** hanno vinto il riconoscimento di "**Cioccolati d'eccellenza**". Per il **gianduja** si aggiudica il premio **Guido Gobino giandujottino Maximo +39** mentre **Gardini Cioccolato** vince la categoria **aromatizzati con il Tè verde Sakura**. **Slitti con la Riccosa** è stato premiato nella categoria **creme spalmabili** e **Maglio con il limone cedrato ricoperto** ha vinto la categoria **Frutte e Canditi ricoperti**. Il **cremino al cappuccino di Gobino** si è aggiudicato la categoria **cremini**. Tra le praline quest'anno ha vinto **Amedei con il croccantino nocciole e mandorle**. Per la categoria **modicani** ha vinto di nuovo **Sabadì con "Giovinezza"**. Completano il quadro le **Tavolette d'Oro alla Torta Pistocchi uvetta e rum, al panettone Sandrone al cioccolato e ciliegie di Vignola del Gamberlano, a Fermento Cacao per il progetto sulla rinascita del cioccolato italiano, al migliore negozio di cioccolati a Leonardi Dolciumi di Ravenna, a Venchi per la diffusione della cultura del cioccolato italiano nel mondo e, per la prima volta è stato assegnato, in collaborazione con Cocchi, un riconoscimento ai migliori cocktail al cacao e cioccolato**

*"Il Premio rappresenta la fotografia del cioccolato italiano di alta qualità – sottolinea Gilberto Mora, Presidente della Compagnia del Cioccolato - ed è in perfetta sinergia con il grande lavoro che Compagnia sviluppa con i corsi di formazione e gli eventi in Italia e all'estero dedicati alla promozione del cioccolato italiano. Le degustazioni di quest'anno hanno riconfermato l'alto livello raggiunto dai cioccolatieri di punta italiani che ormai sono stabilmente ai primi posti per il cioccolato di alta qualità in Europa e nel mondo.*

*Abbiamo constatato una tendenza, anche di importanti cioccolatieri già affermati, a seguire tutto il processo produttivo partendo dalle fave di cacao per proporre il proprio cioccolato d'origine e una particolare attenzione alle creme spalmabili. Continueremo ad analizzare con attenzione il mercato – conclude Mora – per presentare e valorizzare anche i giovani produttori emergenti. Inoltre vogliamo sottolineare come tutti i cioccolati giunti tra i finalisti rappresentino la fascia alta del cioccolato italiano per cui vorrei aggiungere alla lista d'eccellenza (da quest'anno infatti si premiano anche i migliori cinque di ogni categoria) e ringraziare gli altri importanti produttori italiani come Ta Milano, Bruco, Castagna, Bonajuto, Giraudi, Amaro, Bardini, Bodrato, Villa e Stacchezzini”.*

Info a [segreteria@cioccolato.it](mailto:segreteria@cioccolato.it) [www.cioccolato.it](http://www.cioccolato.it) +39 335 6509808