



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 - www.cioccolato.it

COMUNICATO STAMPA DEL PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2022

Tavoletta d'Oro a TASTE di Firenze alla Fortezza da Basso - Domenica 27 marzo 2022 ore 12.00

E' un anno importante questo per il premio Tavoletta d'Oro di Compagnia del Cioccolato, è la ventesima edizione dove si incoronano i migliori cioccolati italiani.

La cerimonia si svolgerà il 27 marzo 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 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.

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 mille tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, (dragées, cremini, gianduiotti, 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, cremini, 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, Bonajuto, Donna Elvira, Bodrato, Bardini, Dolciaria Marche, Marangoni, Tipico

Barocco, Varvaro, Pasquale Marigliano, Bernardi, Villa & Stacchezzini, Macondo, La Perla e tanti altri ancora.

Il Francese Pralus ha vinto il Premio internazionale, in collaborazione con Leonardi Dolciumi, con la sua tavoletta Fortissima 80%.

A Taste saranno presentati i finalisti di ogni categoria e nella Premiazione finale saranno assegnate le Tavolette d'Oro per l'anno 2022 e la qualifica "I cioccolati d'eccellenza" ai restanti cioccolati finalisti.

Proprio in virtù di tali considerazioni Compagnia del Cioccolato, per la premiazione 2022, ha pensato di organizzare qualcosa di davvero speciale. Sono stati scelti da tutti i Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato i migliori cioccolati di ogni categoria tra i premiati in questi vent'anni del Premio. Una sorta di "empireo del cioccolato italiano".

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 e da metà marzo sarà in vendita una Tasting Box con i cioccolati del ventennale del Premio.

La diretta sarà disponibile sulla pagina Facebook di Compagnia del cioccolato al link www.facebook.com/compagniadelcioccolato

Una degustazione a distanza che però, quest'anno, si tinge di magia grazie alla collaborazione con Spaghetti&Mandolino (www.spaghettiemandolino.it), l'e-commerce del migliore tipico d'Italia. È proprio qui infatti dove si troveranno in vendita da martedì 15 marzo le speciali Tasting box composte da alcuni dei prodotti premiati durante l'evento. Tesori del mondo del cioccolato italiano che saranno disponibili in modo semplice, comodo e veloce.

Una Festa del cioccolato italiano particolare, un momento che speriamo essere il punto di svolta per un orizzonte in cui potremo tornare alla normalità che così tanto ci manca. 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