

COMUNICATO STAMPA



Tavoletta d'oro 2004

I migliori cioccolati in Italia secondo la Compagnia del Cioccolato. Scelti i finalisti e i vincitori per le Tavolette d'Oro 2004.

La Compagnia del Cioccolato, ha reso noti i risultati dei lavori delle commissioni di degustazione che durante il 2004 hanno assaggiato oltre 250 tavolette di cioccolato tra quelle, italiane ed estere, reperibili sul mercato italiano.

L'Associazione, che non ha fini di lucro, si propone di fornire un giudizio totalmente indipendente ai propri soci ed al consumatore. Le tre commissioni di degustazione, costituite da esperti degustatori, si sono ritrovate in una prima occasione a Torino in autunno per una pre-selezione.

I cioccolati, tutti disponibili sul mercato italiano, sono suddivisi in tre categorie: latte, fondenti compresi tra il 55 e l'80%, con indicazione d'origine senza limiti di contenuto di cacao.

La valutazione è stata espressa in centesimi secondo la scheda organolettica elaborata durante i Corsi per Chocolate Taster organizzati dalla Compagnia del Cioccolato ed in uso nelle degustazioni organizzate dall'Associazione.

Nelle selezioni successive organizzate presso la segreteria organizzativa in Piemonte, i cioccolati sono stati resi anonimi e riassaggiati da una diversa commissione per superare l'esame più difficile ed entrare nella rosa dei finalisti.

L'obiettivo di questo lavoro è di arrivare ad una grande panoramica qualitativa sui cioccolati in tavoletta offerti in Italia nei vari canali distributivi senza condizionamenti di alcun tipo. Sono stati presi in considerazione infatti tutti i tipi reperiti rientranti nelle 3 categorie (forniti dai produttori o acquistati sul mercato), indipendentemente da prezzo, canale di vendita, o tipologia di produttore, artigiano o industria. Da quest'anno Compagnia del Cioccolato ha deciso inoltre di segnalare i migliori cioccolati aromatizzati che stanno con prepotenza prendendo piede nel mercato nazionale e internazionale.

I cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi hanno avuto una nomination e tra questi, fatti oggetto di una nuova degustazione, sono state assegnate le Tavolette d'Oro per l'anno 2004.

I FINALISTI 2004

CATEGORIA LATTE - in ordine alfabetico -

- De Bondt, Java 38%
- Giraudi Surabaja 32%
- La Molina, Latte 36%
- Maglio, Papuasiasia 36%
- Slitti, Lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2004
- Kamba, Latte e vaniglia, 44%

CATEGORIA FONDENTE

- Amadei Tuscan Black 70%
- Debondt, 70%
- Guido Gobino Modern Art 70% Tavoletta d'Oro
- Mannori, Atzeca 80%
- Slitti Gran cacao 73%
- Venchi Unica, Gran Cacao 75%

CATEGORIA CACAO D'ORIGINE

- Amedei, Porcelana 70%
- Domori Chateau -San José Ocumare 67 all' 80% "Puertofino" Tavoletta d'Oro 2004
- Domori Chateau - Ocumare 61 all'75% "Puertomar"
- Guido Gobino Modern Art Java 70%
- Valrhona, Palmira 64%

AROMATIZZATI

- De Bondt -Limone e Limetta
- Simone De Castro- Frutti Rossi
- Dolfin - Pepe Rosa
- Peyrano-Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara
- Offelleria Rizzati - Affumicati
- Andrea Slitti- Caffèlatte

Menzione Speciale per **Paul De Bondt e Cecilia Jacobelli** per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati.

INFO : Gilbert Mora - compagnia@cioccolato.net

Il PRESIDENTE NAZIONALE DI COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO ROBERTO BAVA : "Le 17 tavolette finaliste sono da considerarsi in realtà tutte vincitrici poichè oltre ad essere ottimi cioccolati hanno superato una rigida selezione"

"Questo è un premio che diamo al cioccolato e alla singola tavoletta. Infatti noi premiamo questa, più che la produzione complessiva di un produttore" ha osservato Roberto Bava Presidente della Compagnia del Cioccolato, che alla conclusione dei lavori del Consiglio nazionale della Compagnia del Cioccolato che si sono tenuti nella bella cornice dell'Hotel Corona d'Oro di Bologna ha presentato i finalisti e i vincitori dei migliori cioccolati delle categorie <latte> <fondente> <cacao d'origine>. **Per la categoria <latte> ha vinto Andrea Slitti con il Lattenero 45%, per la categoria <fondente> Guido Gobino con il suo Modern Art 70% e per la <cacao d'origine> il Domori Chateau- San José Ocumare 67 "Puertofino"80%.**

Per le tavolette aromatizzate è stata assegnata una menzione speciale al lavoro di Paul De Bondt e Cecilia Jacobelli di Pisa.

"Le 17 tavolette finaliste sono da considerarsi in realtà tutte vincitrici, ha sottolineato Roberto Bava

“poichè oltre ad essere ottimi cioccolati hanno superato una rigida selezione”. Infatti sono state individuate grazie ad un lungo e complesso lavoro di valutazione, effettuato dalla commissione della Compagnia del Cioccolato. “Così esperta da essere in grado a volte di riconoscere di quale cioccolato si tratta e le sue percentuali, anche ad occhi chiusi” aggiunge Roberto Bava, il quale spiega che per dare un punteggio ci si riferisce all'aspetto del cioccolato, al suono che produce quando si spezza, al suo profumo, all'aspetto fisico che ha durante la degustazione dal quale risalta la sua lavorazione, al gusto e al retrogusto che lascia.

La grande novità di quest'anno, ha concluso Bava, è stato l'aumento quasi esponenziale di prodotti da degustare e il generalizzato miglioramento che abbiamo riscontrato nella produzione di cioccolato al latte che, nelle passate edizioni, rappresentava la categoria con alcune vette ma con pochi protagonisti di alto livello. Il cioccolato italiano sta decisamente diventando “grande” e sempre di più un punto di riferimento qualitativo nella produzione europea.

Roberto@bava.com